

NL	Gebruiksaanwijzing	2
FR	Notice d'utilisation	23

Oven
Four

USER MANUAL

Inhoud


Veiligheidsinformatie _____	2	Extra functies _____	9
Veiligheidsvoorschriften _____	3	Nuttige aanwijzingen en tips _____	10
Beschrijving van het product _____	5	Onderhoud en reiniging _____	17
Voor het eerste gebruik _____	5	Problemen oplossen _____	19
Dagelijks gebruik _____	6	Montage _____	20
Klokfuncties _____	8	Milieubescherming _____	22

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

 **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd

ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.



Veiligheidsvoorschriften

Montage



Waarschuwing! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Aansluiting op het elektriciteitsnet




Waarschuwing! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.


- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

Gebruik

 **Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.


- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmeensel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.

- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

 **Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - Zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - Leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
 - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.

Onderhoud en reiniging

 **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoon-

maakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

! **Waarschuwing!** Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.

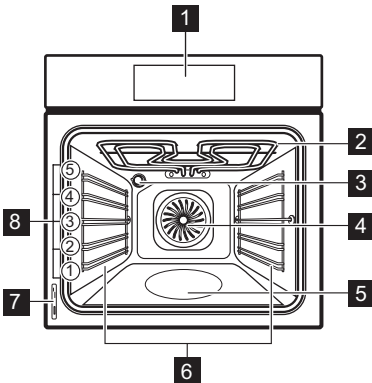
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Verwijdering

! **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

Beschrijving van het product



- 1 Elektronische tijdschakelklok
- 2 Grill

- 3 Ovenlampje
- 4 Ventilator
- 5 Bak voor reiniging met water
- 6 Verwijderbare inschuifrails
- 7 Typeplaatje
- 8 Inzetniveaus

Ovenaccessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, cake bakblikken en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Grill- / Braadpan**
Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

Voor het eerste gebruik

! **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

Eerste reiniging

- Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing).
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Belangrijk! Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Dagtijd instellen en wijzigen

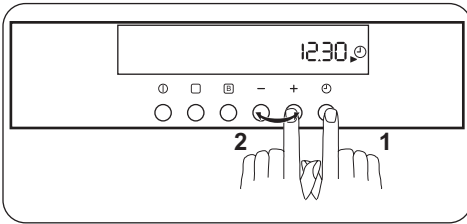
- i** U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Na aansluiting van de oven op het stopcontact en na een stroomstoring knippert het symbool ⏻.

Druk op + of - om de correcte tijd in te stellen.

Tijd veranderen

1. Blijf op ⏻ drukken tot het symbool ⏻ knippert.
2. Druk op + of - om de correcte tijd in te stellen.

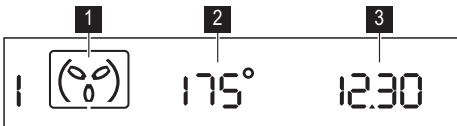


Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

Dagelijks gebruik

⚠ Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken.

Display



Voorverwarmen

Warm het lege apparaat voor om het resteren-de vet weg te branden.

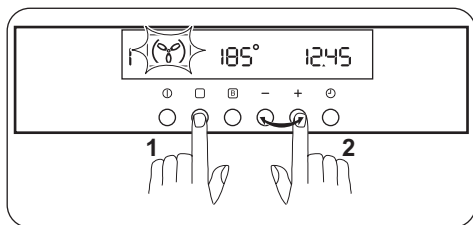
1. Selecteer de functie en de maximum temperatuur.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Selecteer de functie en de maximum temperatuur.
4. Laat het apparaat 10 minuten werken.
5. Selecteer de functie en de maximum temperatuur.
6. Laat het apparaat 10 minuten werken.


Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

- 1** Bereidingsfunctie
- 2** Temperatuur
- 3** Tijd

Toets	Functie	Beschrijving
⏻	Aan/uit	Om het apparaat in of uit te schakelen.
	Selectie	Een ovenfunctie instellen.
	Snel opwarmen	Functie Snel opwarmen inschakelen.
⏻	Klok	De klokfunctie instellen.
- / +	Minus, plus	De tijd en temperatuur instellen.

Een ovenfunctie instellen





1. Schakel het apparaat in.
2. Blijf op  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert. In het display verschijnt de standaardtemperatuur. Als u deze temperatuur niet binnen ongeveer vijf seconden wijzigt, begint het apparaat te werken.

3. Om de temperatuur te wijzigen, drukt u op **+** of **-**.

Temperatuur wijzigen











Het wijzigen van de temperatuur als het apparaat werkt:

1. Druk op toets . Het symbool ° knippert.
2. Druk op de toets **+** of **-** om de temperatuur te wijzigen.

i Wanneer u een ovenfunctie instelt, knippert het temperatuursymbool . Het symbool geeft aan dat de temperatuur in het apparaat toeneemt.

Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, weerklinkt er een geluidssignaal en houdt het symbool van de temperatuur op met knipperen.

Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
	Verlichting Het ovenlampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Multi hetelucht Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidings temperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Boven + Onderwarmte Bakken en braden op één ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
	Grill Voor het grillen van plat voedsel op het midden van de steunhoogte. Voor het maken van toast.
	Circulatiegrill Voor het bakken van grote stukken vlees. Het grillelement en de ovenventilator werken samen, zodat de hetelucht rond de gerechten circuleert.
	Pizza hetelucht Om pizza, quiche of taart te maken.
	Grill intens Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. Het volledige grillelement wordt geactiveerd.
	Onderwarmte Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. Alleen het onderste verwarmingselement is in werking.
	Vlees Voor het braden van vlees. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
	Warm houden Om het eten warm te houden.

Ovenfunctie	Applicatie
 Ontdooien	Om bevroren etenswaren te ontdooien. Geschikt voor het ontdooien van delicate etenswaren, zoals met crème gevulde taart, ijstaarten, hartige taartjes, brood en andere etenswaren die met gist gemaakt zijn.

Restwarmtefunctie

Met de functie Duur |→| schakelt de oven automatisch een paar minuten voor het einde uit. De oven gebruikt de restwarmte om de bereiding te voltooien zonder energieverbruik.



Belangrijk! De functie voor restwarmte is alleen van toepassing als de Duur |→| lager dan 20 minuten is.


Functie Snel opwarmen

Met de functie Snel opwarmen wordt de opwarmtijd verkort. U kunt deze functie gebruiken met alle ovenfuncties met uitzondering van Warmhouden en Ontdooien. De functie Snel opwarmen werkt alleen als de benodigde temperatuur 100 °C hoger is dan huidige temperatuur in de oven.

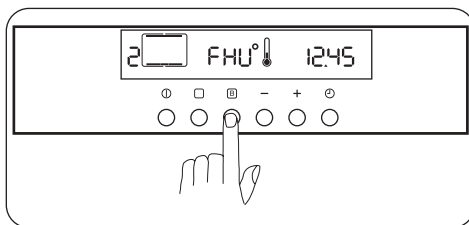
Belangrijk! Leg te bereiden levensmiddelen pas in de oven, als het snelverwarmen beëindigd is.

Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 Instellen dagtijd	Het tijdstip van de dag instellen, wijzigen of controleren.
 Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
→ Duur	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
→ Eindtijd	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

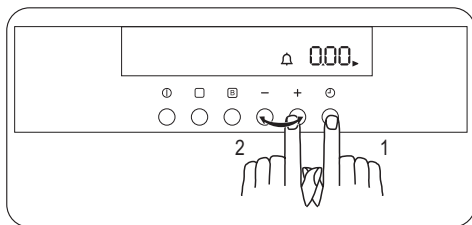
 U kunt Duur |→| en Eindtijd →| tegelijkertijd gebruiken om in te stellen wanneer het apparaat moet worden geactiveerd, en vervolgens gedeactiveerd. Stel eerst de Duur |→| en daarna de Eindtijd →| in.

1. Ovenfunctie instellen. Indien nodig de temperatuur wijzigen.
2. Druk op toets **B**. Op het display verschijnt **FHU**. De snelwarmfunctie gaat werken.



3. Als de snelwarmfunctie voltooid is, klinkt er een geluidssignaal. **FHU** gaat uit. De ingestelde ovenfunctie gaat werken.
4. Gerecht in de oven plaatsen.

De klokfuncties instellen



1. Stel voor Duur |→| en Eindtijd →| een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker . Zie 'Ovenfunctie instellen'.
2. Blijf op drukken tot het symbool voor de benodigde klokfunctie knippert.
3. Druk op + of - om de benodigde klokfunctie in te stellen.

Extra functies

Veiligheid van kinderen

Wanneer het kinderslot ingeschakeld is, kunt u het apparaat niet bedienen. De ovendeur blokkeert als het kinderslot geactiveerd is.

Het kinderslot activeren

1. Druk op om het apparaat uit te schakelen.
2. Druk tegelijkertijd op en - tot het display **SAFE** toont. Het kinderslot is geactiveerd.

Het kinderslot uitschakelen

Voer dezelfde stappen uit om het kinderslot uit te schakelen.

Geluidssignaal

Het geluidssignaal uitschakelen

1. Druk op om het apparaat uit te schakelen.
2. Houd en + gelijktijdig ingedrukt gedurende 2 seconden tot er een geluidssignaal klinkt.

Het geluidssignaal is uitgeschakeld.

Het geluidssignaal inschakelen

Voer dezelfde stappen uit om het geluidssignaal in te schakelen.

Het display toont het symbool voor de klokfunctie die u instelt. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, knippert het symbool en klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.

Bij de functies Duur |→| en Eindtijd →| schakelt het apparaat automatisch uit.

4. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.
5. Schakel het apparaat uit.

De klokfuncties annuleren

1. Blijf op drukken tot het symbool voor de benodigde klokfunctie en ► knippert.
2. Houd de knop - ingedrukt tot de klokfunctie uit gaat.

Het geluid van de toets aan/uit kan niet worden uitgeschakeld.

Automatische uitschakeling

Het toestel schakelt zichzelf na enige tijd uit om veiligheidsredenen:

- Als een ovenfunctie in werking is.
- Als u de oventemperatuur niet verandert.

Oventemperatuur	Uitschakeltijd instellen
30 - 115 °C	12.0 d
120 - 195 °C	8.5 d
200 - 245 °C	5.5 d
250 - maximum °C	3.0 d

Schakel het apparaat na een automatische uitschakeling volledig uit. Vervolgens schakelt u de oven opnieuw in.

Belangrijk! De automatische uitschakeling gaat uit als u de functie Duur of Einde instelt.

Foutcode

Wanneer bepaalde parameters niet kloppen, schakelt de gelegenheid de betreffende functies uit en verschijnt de bijbehorende foutcode

op het display. Zie het hoofdstuk 'Problemen oplossen'.

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de opervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilatie door werken totdat de temperatuur in het apparaat is afgekoeld.

Nuttige aanwijzingen en tips

- Het apparaat heeft vijf inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

- De oven deur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

Bak- en braadtabel

GEBAK

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume. Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	3 (2 en 4)	160	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	3 (2 en 4)	160	20 - 30	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	1	170	2	165	80 - 100	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	2	170	2 (links en rechts)	160	80 - 100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Op een bakplaat
Geleitaart	2	170	2 (links en rechts)	165	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	2	170	2	150	40 - 50	In een cakevorm van 26 cm
Kerstgebak/machtige vruchtcake	2	160	2	150	90 - 120	In een cakevorm van 20 cm ¹⁾
Pruimenttaart	1	175	2	160	50 - 60	In een broodvorm 1)
Cakejes - één niveau	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Op een bakplaat ¹⁾
Cakejes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140 - 150	25 - 35	Op een bakplaat ¹⁾
Cakejes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140 - 150	30 - 45	Op een bakplaat ¹⁾
Koekjes/deegreepjes - één niveau	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Op een bakplaat
Koekjes/deegreepjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140 - 150	35 - 40	Op een bakplaat
Koekjes/deegreepjes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140 - 150	35 - 45	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - één niveau	3	120	3	120	80 - 100	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	120	80 - 100	Op een bakplaat ¹⁾
Broodjes	3	190	3	190	12 - 20	Op een bakplaat ¹⁾
Eclairs - één niveau	3	190	3	170	25 - 35	Op een bakplaat

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Eclairs- twee niveaus	-	-	2 en 4	170	35 - 45	Op een bakplaat
Taartjes	2	180	2	170	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Vruchtencake	1	160	2	150	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoria-taart met jamvulling	1	170	2	160	30 - 50	In een cakevorm van 20 cm ¹⁾

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Witbrood	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 stukken, 500 gram per stuk ¹⁾
Roggebrood	1	190	1	180	30 - 45	In een broodvorm
Broodjes	2	190	2 (2 en 4)	180	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bakplaat ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Op een bakplaat of in een diepe braadpan ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Op een bakplaat ¹⁾

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

HARTIGE OVENGERECHTEN

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Pasta	2	200	2	180	40 - 50	In een vorm
Hartige groententaart	2	200	2	175	45 - 60	In een vorm
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In een vorm ¹⁾

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In een vorm ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In een vorm ¹⁾

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.


VLEES

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50 - 70	Op een bakrooster
Varkensrug	2	180	2	180	90 - 120	Op een bakrooster
Kalfsvlees	2	190	2	175	90 - 120	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, rood	2	210	2	200	50 - 60	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, medium	2	210	2	200	60 - 70	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, gaar	2	210	2	200	70 - 75	Op een bakrooster
Schouderkarbonade	2	180	2	170	120 - 150	Met zwaard
Varkensschenkel	2	180	2	160	100 - 120	2 stuks
Lamsvlees	2	190	2	175	110 - 130	Bout
Kip	2	220	2	200	70 - 85	Heel
kalkoen	2	180	2	160	210 - 240	Heel
eend	2	175	2	220	120 - 150	Heel
gans	2	175	1	160	150 - 200	Heel
konijn	2	190	2	175	60 - 80	In stukken gesneden
haas	2	190	2	175	150 - 200	In stukken gesneden
fazant	2	190	2	175	90 - 120	Heel

VIS

SOORT GE- RECHT	Conventionele func- tie (Boven + Onder- warmte)		Multi hetelucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rooster- hoogte	Temp [°C]	Rooster- hoogte	Temp [°C]		
Forel/Zeebrasem	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filets

Grill

 Verwarm de oven vóór de bereiding 10 mi-
nuten voor.

SOORT GERECHT	Hoeveelheid		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Ovenniveau	Temp [°C]	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	4	max.	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	4	max.	10-12	6-8
Worstjes	8	-	4	max.	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kip (in 2 helften)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Vleesspiesen	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Visfilets	4	400	4	max.	12-14	10-12
Geroosterde sand- wiches	4-6	-	4	max.	5-7	-
Geroosterd brood	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Circulatiegrill

Rundvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Rosbief of ossenhaas, rood	per cm dikte	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rosbief of ossenhaas, medium	per cm dikte	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rosbief of ossenhaas, gaar	per cm dikte	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Kotelet, ribbetje	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Gehaktbrood	750 g -1 kg	1	160-170	50-60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g -1 kg	1	150-170	90-120

Kalfsvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	1	160-180	90-120
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Lamsvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Lamsrug	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Gevogelte

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	1	200-220	30-50
Halve kip	400 – 500 g p.p.	1	190-210	35-50
Kip, haantje	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Eend	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Gans	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Kalkoen	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Kalkoen	4-6 kg	1	140-160	150-240

Vis (gestoomd)

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Hele vis	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Ontdooien

SOORT GE-RECHT	[g]	Ontdooitijd [min]	Nadooitijd [min]	Notities
Kip	1000	100-140	20-30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1000	100-140	20-30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500	90-120	20-30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150	25-35	10-15	-
Aardbeien	300	30-40	10-20	-
Boter	250	30-40	10-15	-
Room	2 x 200	80-100	10-15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Gebak	1400	60	60	-

Drogen - Multi hetelucht

Dek de ovenroosters met bakpapier af.

GROENTE

SOORT GE-RECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika's	3	1/4	60-70	5-6
Soepgroenten	3	1/4	60-70	5-6
Paddenstoelen	3	1/4	50-60	6-8
Kruiden	3	1/4	40-50	2-3

FRUIT

SOORT GE-RECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Pruimen	3	1/4	60-70	8-10
Abrikozen	3	1/4	60-70	8-10
Schijfjes appel	3	1/4	60-70	6-8
Peren	3	1/4	60-70	6-9

Onderhoud en reiniging

⚠ Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle ovenaccessoires na gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.

i Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

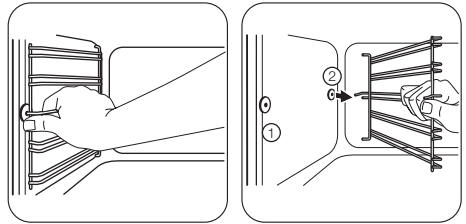
De afdichting van de deur schoonmaken

- Voer regelmatig een controle van de deurafdichting uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame aan de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de service-afdeling.
- Voor meer informatie over het schoonmaken van de deurafdichting, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

Inschuifrails

U kunt de inschuifrails verwijderen om de zijwanden te reinigen.

Verwijderen van de inschuifrails



1 Trek de inschuifrails bij de voorkant uit de zijwand.

2 Trek de inschuifrails bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

De inschuifrails installeren

Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

- i** De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen.

Reiniging met water

De procedure voor reiniging met water maakt gebruik van stoom als hulpmiddel om achtergebleven vet en voedselresten uit de oven te verwijderen.

1. Giet 300 ml water in de houder voor reiniging met water onderaan de oven.
2. Stel de ovenfunctie in.
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat het apparaat 30 minuten werken.
5. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
6. Maak als het apparaat is afgekoeld de binnenkant schoon met een doek.

⚠ Waarschuwing! Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het apparaat aanraakt. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

Ovenlampje

⚠ Waarschuwing! Wees voorzichtig bij het vervangen van het ovenlampje. Er bestaat risico op elektrische schokken.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

i Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglasje te voorkomen.

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

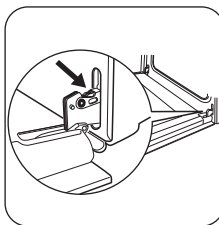
1. Draai het afdekglas naar links en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

De ovendeur reinigen

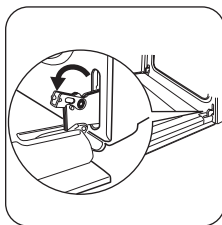
De ovendeur beschikt over drie glazen panelen. U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken.

i De ovendeur kan dichtslaan als u de glazen panelen probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

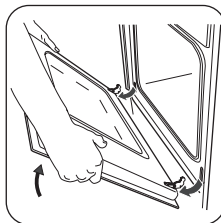
De ovendeur en de glasplaten verwijderen



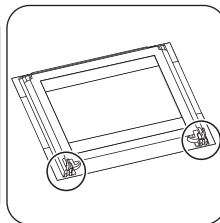
1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



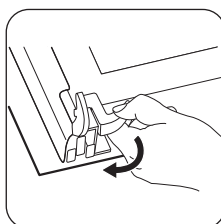
2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



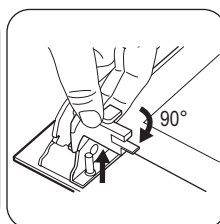
3 Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (half-open). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



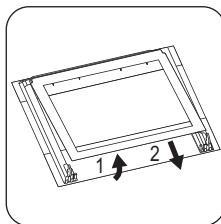
4 Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



5 Maak het vergrendelingssysteem open om de glazen panelen te verwijderen.



6 Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.



7 Til de glasplaten voorzichtig op (stap 1) en verwijder ze een voor een uit de deur (stap 2). Start bij het bovenste paneel.

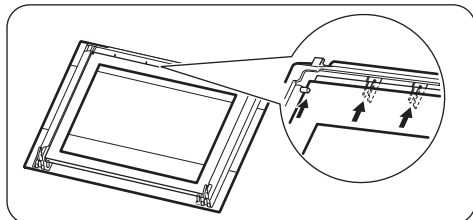
Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af.

De deur en de glasplaten terugplaatsen

Als u de glaspanelen en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

Zorg ervoor dat u de glasplaten in de juiste volgorde terugplaatst. De middelste glasplaat heeft een decoratief frame. De bedrukte zone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Zorg dat u het bovenste paneel in de zittingen plaatst. Raadpleeg de illustratie.



Problemen oplossen

! **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische veiligheidsuitschakeling is actief.	Raadpleeg "Automatisch uitschakelen"
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg "Uitschakelen van het kinderslot".
De oven wordt niet warm.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, moet u contact opnemen met een bevoegde electricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
De oven wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Het display toont ► of ⏸.	De demofunctie is ingeschakeld.	<ol style="list-style-type: none">Schakel het apparaat uit.Houd de toets ⏸ gedurende ongeveer twee seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal.Houd de toetsen ⏸ en — tegelijkertijd ingedrukt tot er weer een geluidssignaal klinkt en het lampje uitgaat.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De display toont een foutcode.	Er is een elektronische fout.	<ol style="list-style-type: none"> Schakel het apparaat uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel hem dan weer in. Neem contact op met het servicecentrum als de foutcode opnieuw op het display wordt weergegeven.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	<ul style="list-style-type: none"> Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in het apparaat staan.

Als u het probleem niet zelf kunt verhelpen, neemt u contact op met uw verkoper of de klantenservice.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje be-

vindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

.....

Productnummer (PNC)

.....

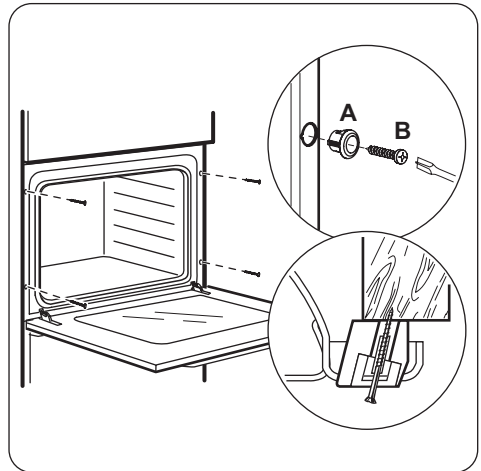
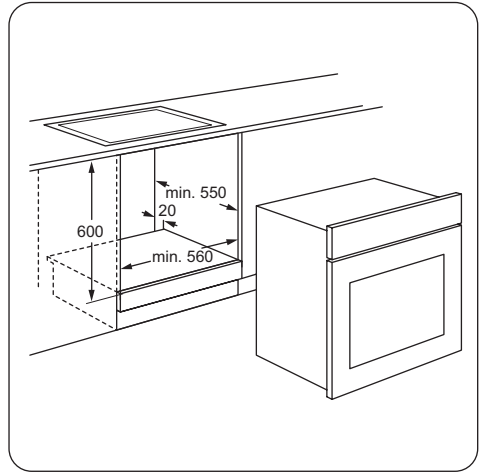
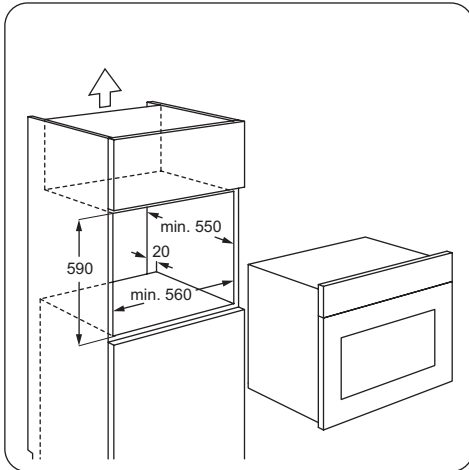
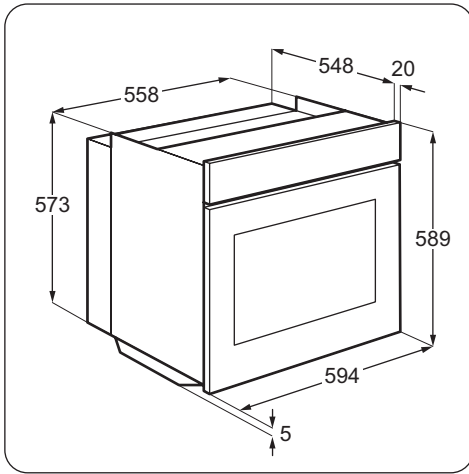
Serienummer (S.N.)

.....

Montage

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Inbouw



Elektrische installatie

! **Waarschuwing!** De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

i De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging: H07 RN-F, H05 RN-F, H05

RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen (op het typeplaatje) en de tabel:

Totaal vermogen	Deel van de kabel
maximaal 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximaal 2300 W	3 x 1 mm ²

Totaal vermogen	Deel van de kabel
maximaal 3680 W	3 x 1,5 mm ²

De aardekabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).



Milieubescherming

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere

informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.



Verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

Sommaire


Consignes de sécurité _____	23	Conseils utiles _____	31
Instructions de sécurité _____	24	Entretien et nettoyage _____	38
Description de l'appareil _____	26	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	41
Avant la première utilisation _____	27	Installation _____	42
Utilisation quotidienne _____	27	En matière de protection de l'environnement	43
Fonctions de l'horloge _____	30	-----	43
Fonctions supplémentaires _____	30		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

 **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.


- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.


Instructions de sécurité

Installation

 **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique

 **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.



Avertissement Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage

⚠ Avertissement Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

⚠ Avertissement Risque d'électrocution.

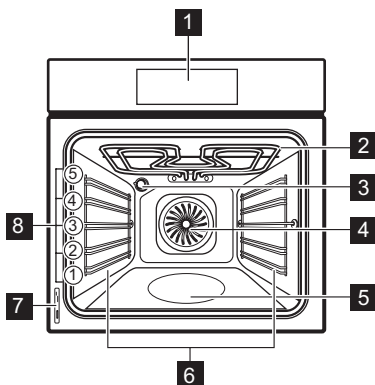
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

⚠ Avertissement Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Description de l'appareil



- 1** Programmateur électronique
- 2** Gril

- 3** Éclairage du four
- 4** Ventilateur
- 5** Bac de nettoyage aqua clean
- 6** Support de gradin amovible
- 7** Plaque signalétique
- 8** Position des grilles

Accessoires pour four

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôtir/gril**

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Avant la première utilisation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».



Réglage et modification de l'heure

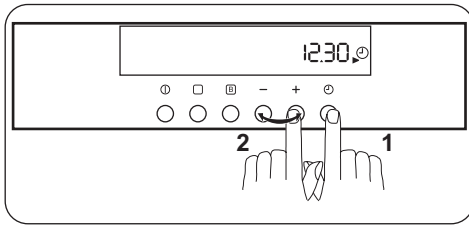
i Vous devez régler l'heure avant de faire fonctionner le four.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, le symbole  clignote.

Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.

Modification de l'heure




1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

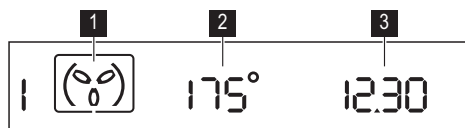
1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Utilisation quotidienne

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

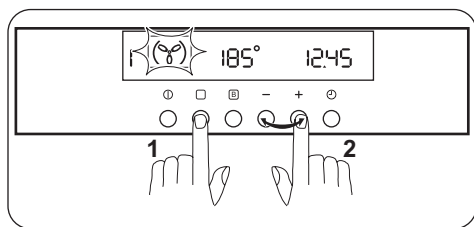
Affichage



- 1** Fonction de cuisson
- 2** Température
- 3** Heure

Touche	Fonction	Description
ⓘ	Marche/Arrêt	Pour activer ou désactiver l'appareil.
□	Sélection	Pour régler une fonction du four.
B	Préchauffage rapide	Pour activer la fonction Préchauffage rapide.
⌚	Horloge	Pour régler une fonction de l'horloge.
- / +	Moins, Plus	Pour régler l'heure et la température.

Sélection d'une fonction du four



- Allumez l'appareil.
- Appuyez sur **□** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction du four souhaitée clignote.
La température par défaut s'affiche. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, l'appareil se met en fonctionnement.

- Pour modifier la température, appuyez sur **+** ou **-**.

Modification de la température








Pour modifier la température lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement :

- Appuyez sur la touche **□**. Le symbole ° clignote.
- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour modifier la température.

i Lorsque vous sélectionnez une fonction du four, le symbole de la température **°** clignote. Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente.
Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et le symbole de température cesse de clignoter.

Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
	Éclairage four Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Chaleur tournante Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Convection naturelle Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.

Fonction du four		Utilisation
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Turbo Gril	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
	Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Viande	Pour rôtir la viande. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Maintien au chaud	Pour garder les aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler les plats surgelés. Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.

Fonction de chaleur résiduelle


Avec la fonction $I \rightarrow$ Durée, le four se met à l'arrêt automatiquement quelques minutes avant la fin du temps défini. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson sans consommer d'énergie.

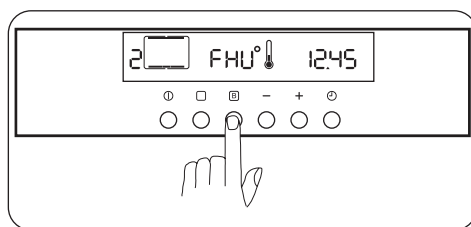
Important La fonction de chaleur résiduelle ne peut être utilisée que si la fonction Durée $I \rightarrow$ est supérieure à 20 minutes.

Fonction Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions du four à l'exception des fonctions Maintien au chaud et Décongélation. La fonction Préchauffage rapide ne fonctionne que si la température réglée est supérieure de 100 °C à la température actuelle du four.





Important Attendez que la fonction Préchauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.





1. Réglez une fonction du four. Si nécessaire, modifiez la température.
2. Appuyez sur la touche . L'affichage indique **FHu**. La fonction Préchauffage rapide démarre.



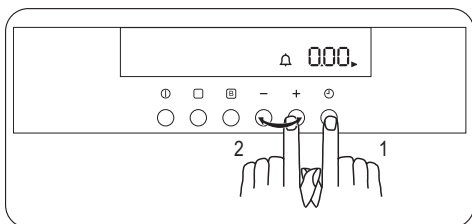
3. Un signal sonore retentit lorsque la fonction Préchauffage rapide est terminée. **FHu** disparaît. La fonction du four choisie continue son fonctionnement.
4. Enfourez les aliments.





Fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
 Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
 Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée  et Fin  pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en marche puis s'arrêter. Réglez d'abord la fonction Durée , puis la fonction Fin .

Réglage des fonctions de l'horloge




1. Pour la Durée  et la Fin , définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur . Reportez-vous au paragraphe « Sélection d'une fonction du four ».
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.

Fonctions supplémentaires



Sécurité enfants

i Lorsque la Sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner. La porte du four se bloque lorsque la Sécurité enfants est activée.

Activation de la Sécurité enfants



1. Appuyez sur  pour mettre à l'arrêt l'appareil.


3. Appuyez sur **+** ou **-** pour définir la fonction de l'horloge souhaitée. La fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée définie est écoulée, le symbole clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

i Avec les fonctions Durée  et Fin , l'appareil s'éteint automatiquement.

4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
5. Éteignez l'appareil.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée et  clignotent.
2. Appuyez sur la touche **-** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la fonction de l'horloge disparaisse.


2. Appuyez simultanément sur  et **-** jusqu'à ce que **SAFE** s'affiche. La Sécurité enfants est activée.

Désactivation de la Sécurité enfants

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez les étapes ci-dessus.

Signal sonore

Désactivation du signal sonore

1. Appuyez sur  pour éteindre l'appareil.

2. Appuyez simultanément sur les touches et **+** puis maintenez-les enfoncées pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le signal sonore est désactivé.

Activation du signal sonore

Pour activer le signal sonore, répétez les étapes ci-dessus.

- i** Il est impossible de désactiver le signal sonore de la touche MARCHE/ARRÊT.

Arrêt Automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 °C - température maximale	3.0 h

Conseils utiles

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Après un arrêt automatique, éteignez complètement le four. Vous pouvez ensuite le rallumer.

Important L'arrêt automatique se désactive si vous sélectionnez la fonction Durée ou Fin.

Code d'erreur

Si certains paramètres sont erronés, l'unité de contrôle arrête les fonctions en cours et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement ».

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.

- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume. Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3 (2 et 4)	160	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (2 et 4)	160	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	80 - 100	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2	170	2 (gauche et droit)	160	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	150	40 - 50	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	160	2	150	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50 - 60	Dans un moule à pain ¹⁾
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140 - 150	25 - 35	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140 - 150	30 - 45	Sur un plateau de cuisson ¹⁾

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140 - 150	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140 - 150	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits pains	3	190	3	190	12 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	2	180	2	170	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2	160	30 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	180	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson ¹⁾

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôti ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45 - 60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	Dans un moule ¹⁾
Lasagnes	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE


TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	2	210	2	200	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, cuit à point	2	210	2	200	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	2	210	2	200	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaulé de porc	2	180	2	170	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 morceaux

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Agneau	2	190	2	175	110 - 130	Gigot
Poulet	2	220	2	200	70 - 85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210 - 240	Entière
Canard	2	175	2	220	120 - 150	Entier
Oie	2	175	1	160	150 - 200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60 - 80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150 - 200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90 - 120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filets

Gril

 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Volaille (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de poisson	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Turbo Gril

Bœuf

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf saignant	par cm d'épaisseur	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Préchauffez le four

Porc

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Veau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti de veau	1 kg	1	160-180	90-120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Agneau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200-220	30-50
Poulet, moitié	400-500 g chacun	1	190-210	35-50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Canard	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Dinde	4-6 kg	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Décongélation

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES


TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60-70	6-8
Poivrons	3	1/4	60-70	5-6

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Légumes pour potage	3	1/4	60-70	5-6
Champignons	3	1/4	50-60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40-50	2-3

FRUITS

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60-70	8-10
Abricots	3	1/4	60-70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60-70	6-8
Poires	3	1/4	60-70	6-9

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

 **Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :**

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

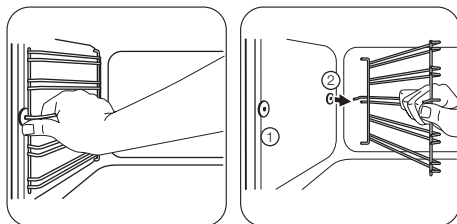
Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

Supports de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage des parois du four.

Retrait des supports de grille



- 1 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- 2 Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

i Les extrémités arrondies des supports de grille doivent être orientées vers l'avant !

Nettoyage Aqua Clean

Le processus de nettoyage Aqua Clean utilise la vapeur pour aider à retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

1. Placez 300 ml d'eau dans le bac de nettoyage Aqua Clean situé au bas de votre four.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température au-dessus de 90 °C.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 30 minutes.
5. Désactivez l'appareil puis laissez-le refroidir.
6. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon.

! **Avertissement** Veillez à ce que l'appareil soit froid avant de le toucher. Risque de brûlure !

Éclairage du four

! **Avertissement** Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.

- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

i Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

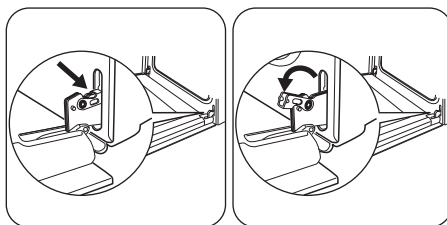
1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

Nettoyage de la porte du four

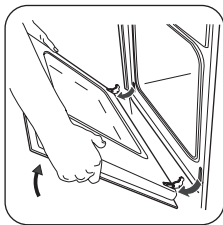
La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer.

i Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

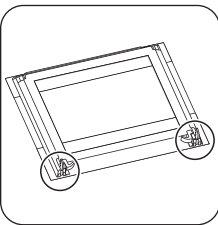
Retrait de la porte du four et des panneaux de verre



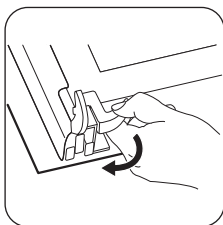
- 1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
- 2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



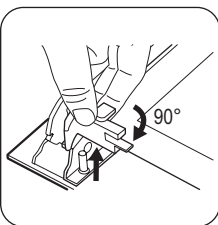
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



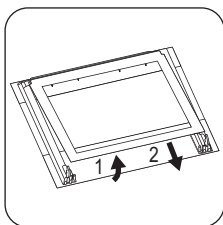
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5 Débloquez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux de verre.



6 Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leur logement.



7 Soulevez les panneaux de verre avec précaution (étape 1), puis retirez-les un à un (étape 2). Commencez par le panneau supérieur.

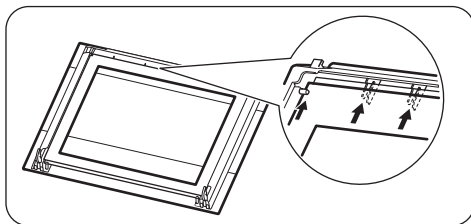
Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Réinstallation de la porte et des panneaux de verre


Une fois le nettoyage terminé, remplacez les panneaux de verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à remettre les panneaux de verre en place dans le bon ordre. Le panneau du milieu est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Veillez à poser correctement le panneau supérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.



En cas d'anomalie de fonctionnement

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le dispositif d'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
Le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique ► ou ⌚.	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Appuyez sur la touche ⌚ et maintenez-la enfoncée pendant environ deux secondes. Un signal sonore retentit. 3. Appuyez simultanément sur les touches ⌚ et — et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le signal retentisse de nouveau et que le voyant s'éteigne.
Un code d'erreur s'affiche.	Un défaut électronique est survenu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. 2. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ajustez la température si nécessaire. ▪ Suivez les conseils du manuel.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans l'appareil plus de 15 à 20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

.....

Numéro du produit (PNC)

.....

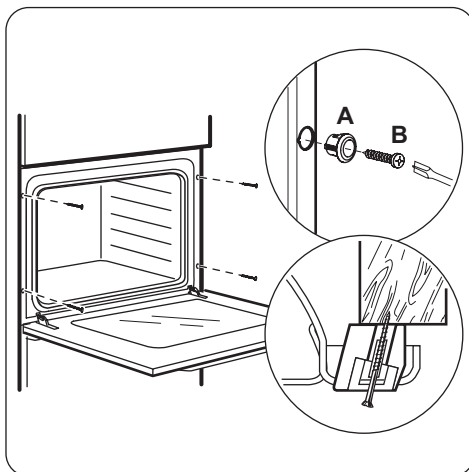
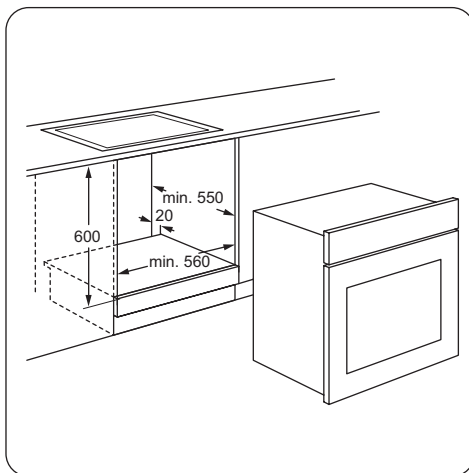
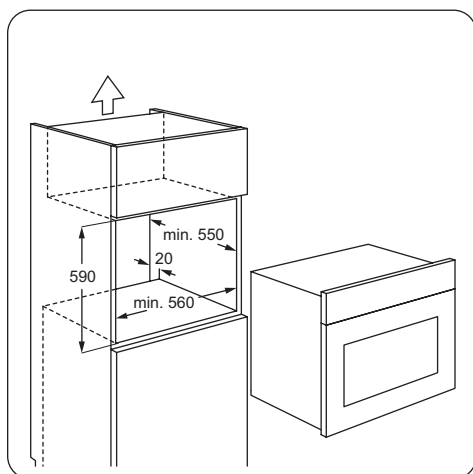
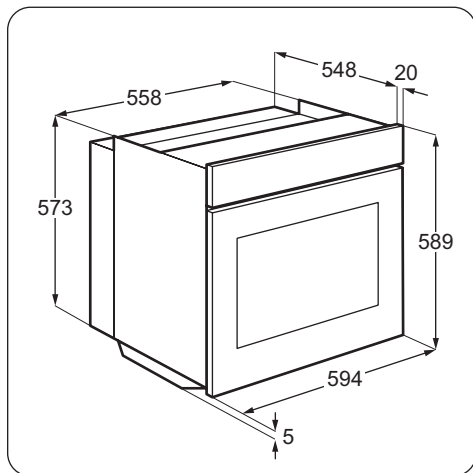
Numéro de série (S.N.)

.....

Installation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Encastrement



Installation électrique

⚠ Avertissement Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

i Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm ²

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).



En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Matériau d'emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



www.zanussi.com/shop



397219601-E-032013