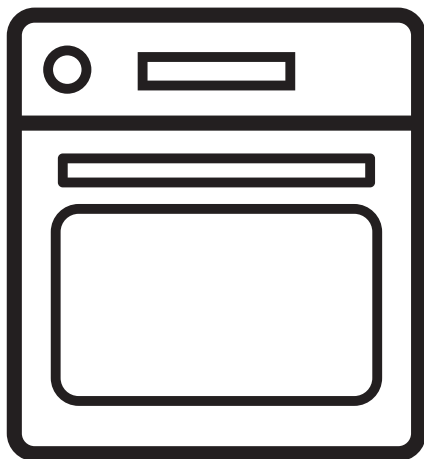


Four vapeur
Stoomoven



MOS721TR

**NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING**

miogō

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.boulangier.com/info/assistance

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS80137
59811 Lesquin

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	13
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	14
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	18
10. CONSEILS ET ASTUCES.....	18
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	31
12. DÉPANNAGE.....	35
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	37
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	38

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées

d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 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.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) (mm)
Largeur du meuble	560 (mm)
Profondeur du meuble	550 (550) (mm)

Hauteur de l'avant de l'appareil	594 (mm)
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 (mm)
Largeur de l'avant de l'appareil	595 (mm)
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 (mm)
Profondeur de l'appareil	569 (mm)
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 (mm)
Profondeur avec porte ouverte	1022 (mm)
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 (mm)
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 (mm)
Vis de montage	4x25 (mm)

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez 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 après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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 ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou

sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

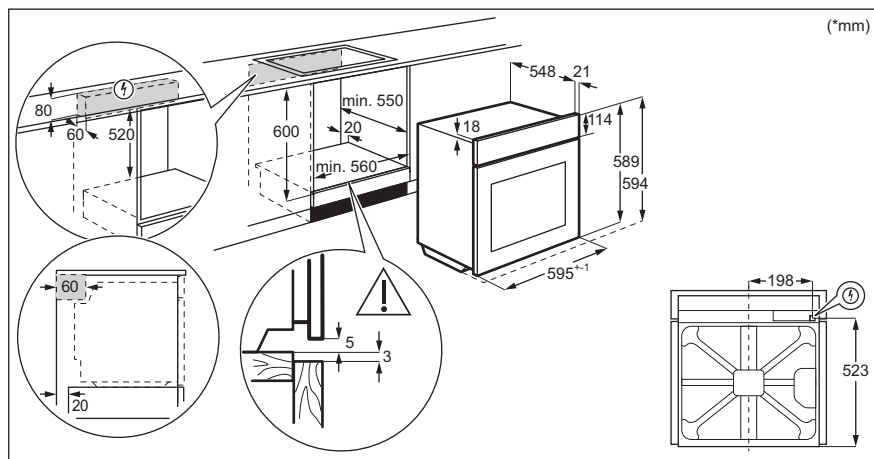
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

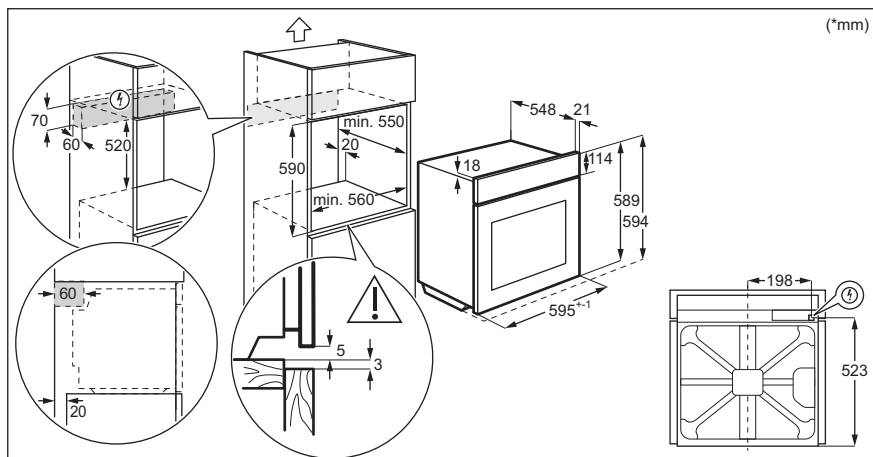
3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

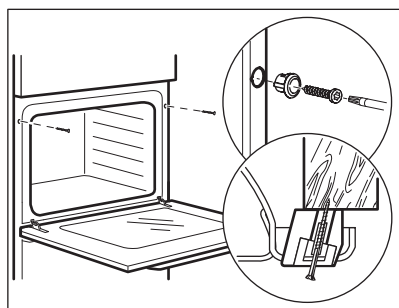
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement



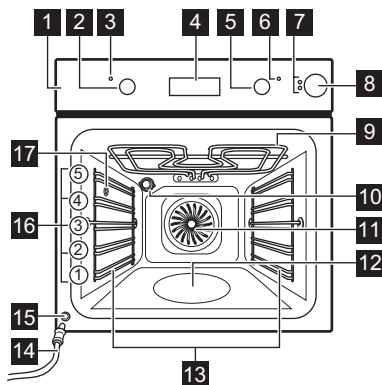


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Voyant / symbole de mise sous tension
- 4 Affichage
- 5 Thermostat
- 6 Indicateur / symbole de température
- 7 Voyant de la réserve d'eau
- 8 Bac à eau
- 9 Élément chauffant
- 10 Éclairage
- 11 Ventilateur
- 12 Bac de la cavité
- 13 Support de grille, amovible
- 14 Tuyau de vidange
- 15 Vanne de vidange de l'eau
- 16 Position des grilles
- 17 Tuyau d'arrivée de la vapeur

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et biscuits.

- **Rails télescopiques**
Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Avant la première utilisation

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.



Étape 1

Réglez l'horloge.

1. - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.



Étape 2

Nettoyez le four

1. Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.



Étape 3

Préchauffez le four à vide

1. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 1 h.
2. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 15'
3. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 15'

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Manettes rétractables






Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

6.2 Comment régler : Mode de cuisson

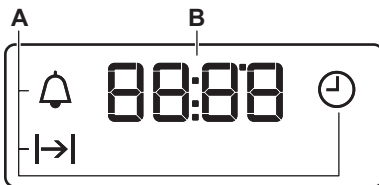
Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
Étape 2	Tournez la manette pour sélectionner la température.
Étape 3	Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.



6.3 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
Position Arrêt	Le four est éteint.
Eclairage four	Pour allumer l'éclairage.
Chaleur tournante + Vapeur	Pour cuire des plats à la vapeur. Utilisez cette fonction pour diminuer la durée de cuisson et préserver les vitamines et nutriments des aliments. Sélectionnez la fonction et réglez la température entre 130 °C et 230 °C.

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Turbo grill	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.

6.5 Affichage



Mode de cuisson	Application
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

6.4 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».


- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur

6.6 Touches sensibles

—	Pour régler l'heure.
⌚	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	Pour régler l'heure.

6.7 Cuisson à la vapeur

i Utilisez exclusivement de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de liquides inflammables ou alcooliques dans le bac d'eau.


1. Réglez la fonction .
2. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
3. Versez de l'eau dans le bac à eau jusqu'à ce que le voyant Réservoir plein s'allume. Le réservoir a une contenance maximale de 900 ml. Cette quantité est suffisante pour environ 55 à 60 minutes de cuisson.
4. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
5. Réglez la température entre 130 °C et 230 °C.
La cuisson à la vapeur donne de bons résultats dans cette plage de températures.
6. Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur.

Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation de la fonction vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

⚠ ATTENTION!


L'appareil est chaud. Risque de brûlure ! Faites attention lorsque vous videz le bac à eau.

6.8 Voyant Réservoir vide

Le voyant  indique que le réservoir est vide et qu'il est nécessaire de le remplir.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Cuisson à la vapeur ».

6.9 Voyant « Réservoir plein »

Le voyant  indique que le four est prêt pour une cuisson à la vapeur.

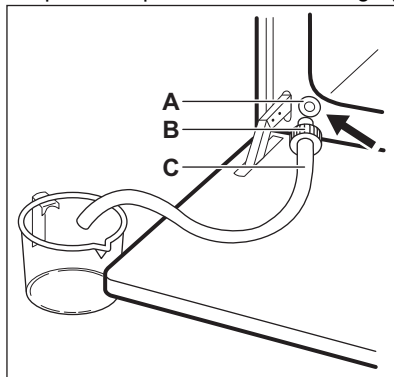
i Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond du four.
Épongez l'excédent d'eau.

6.10 Vidange du réservoir d'eau


⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que le four a refroidi avant de commencer à vider le réservoir d'eau.


1. Préparez le tuyau de vidange (C) fourni dans le sachet du mode d'emploi. Placez l'embout (B) sur l'une des extrémités du tuyau de vidange.
2. Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange (C) dans un récipient. Placez-le plus bas que la vanne de vidange (A).



3. Ouvrez la porte du four puis insérez l'embout (B) dans la vanne de vidange (A).
4. Appuyez à plusieurs reprises sur l'embout lorsque vous videz le réservoir d'eau.




Il peut rester un peu d'eau dans le réservoir lorsque le voyant « Réservoir d'eau vide »  s'allume. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange de l'eau.

- Retirez l'embout de la vanne lorsque l'eau cesse de s'écouler.

 N'utilisez pas l'eau de vidange pour remplir de nouveau le réservoir d'eau.


7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
 Minuteur	Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler : Heure

 - clignote lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

 ,  - appuyez pour régler l'heure.

Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

Comment modifier : Heure

Éta-
pe 1

 - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle.  - commence à clignoter.

Éta-
pe 2

 ,  - appuyez pour régler l'heure.



Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.





Comment régler : Durée

Éta-
pe 1

Sélectionnez la fonction et la température du four.

Comment régler : Durée



Étape 2  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.



Étape 3 ,  - appuyez pour régler la durée.
L'affichage indique : 
 - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint.

Étape 4 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Étape 5 Tournez la manette sur la position Arrêt.

Comment régler : Minuteur


Étape 1  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.


Étape 2 ,  - appuyez pour régler l'heure.
La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s.
Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.

Étape 3 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Étape 4 Tournez la manette sur la position Arrêt.

Comment annuler : Fonctions de l'horloge

Étape 1  - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge se mette à clignoter.

Étape 2 Maintenez la touche .
La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

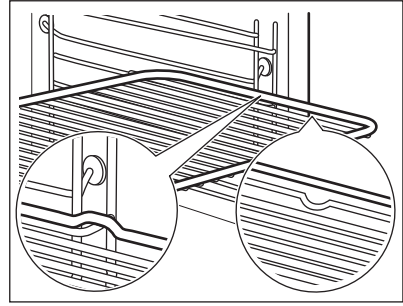
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

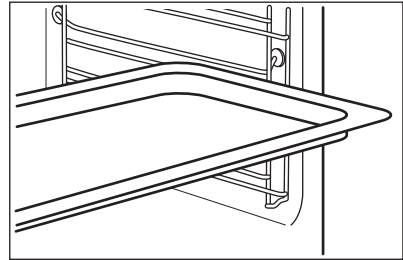
Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



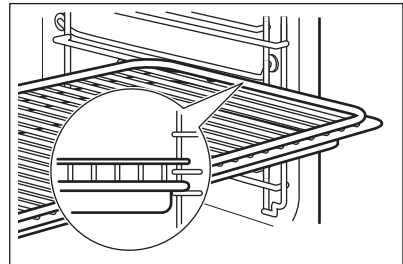
Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



8.2 Utilisation de rails télescopiques

Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

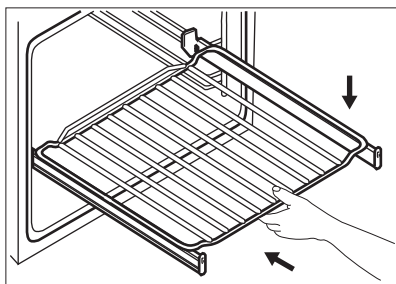
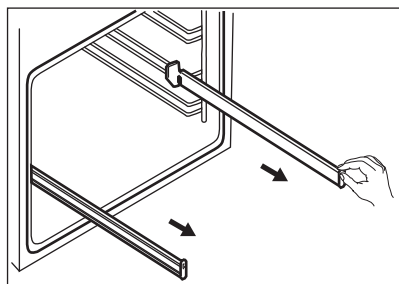
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Étape 1

Tirez sur les rails télescopiques droit et gauche.

Étape 2

Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.



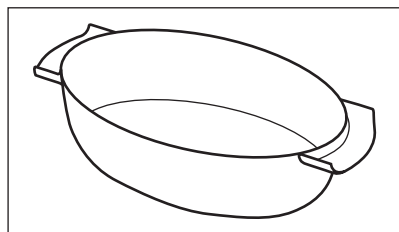
8.3 Accessoires pour la cuisson à la vapeur

i Le kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur n'est pas fourni avec le four. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

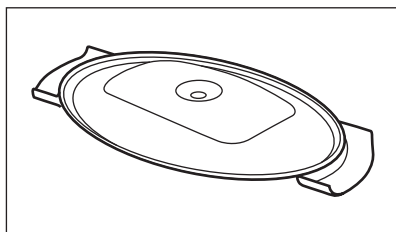
Le plat de cuisson alimentaire pour les fonctions de cuisson à la vapeur

Le plat de cuisson alimentaire est composé d'un récipient en verre (A), d'un couvercle (B), d'un tuyau d'injection (C), d'un injecteur (D) et d'un gril en acier (E).

Récipient en verre (A)

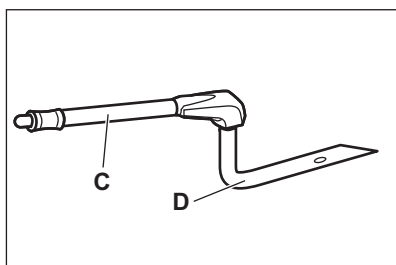


Couvercle (B)



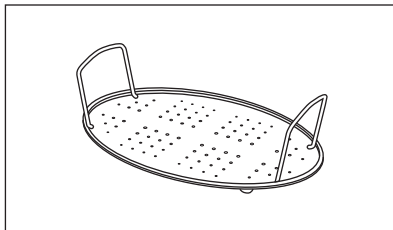
Injecteur, tuyau d'injection et gril en acier.

Le tuyau d'injection (C) est destiné à la cuisson à la vapeur, l'injecteur (D) est destiné à la cuisson à la vapeur directe.



Injecteur, tuyau d'injection et gril en acier.

Gril en acier (E)



- Ne posez pas le plat de cuisson chaud sur des surfaces froides ou mouillées.
- Ne versez pas de liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.
- Ne mettez pas le plat de cuisson sur une surface de cuisson chaude.
- Ne nettoyez pas le plat de cuisson avec des éponges et des poudres abrasifs.

8.4 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson alimentaire

Étape 1

Placez le plat de cuisson sur le gril en acier et couvrez-le avec le couvercle. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle. Placez le plat de cuisson sur le deuxième niveau de grille partant du bas.

Étape 2

Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur.

Étape 3

Régalez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

8.5 Cuisson à la vapeur directe

Placez le plat de cuisson sur le gril en acier. Ajoutez de l'eau. N'utilisez pas le couvercle.

AVERTISSEMENT!

L'injecteur peut être chaud lorsque le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine. Retirez l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

Étape 1

Raccordez l'injecteur au tuyau d'injection. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur.

Étape 2

Placez le plat de cuisson sur le premier ou le deuxième niveau de grille partant du bas. Assurez-vous que le tuyau d'injection ne soit pas coincé. Éloignez l'injecteur de l'élément chauffant.

Étape 3

Régalez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Lorsque vous cuisinez des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde ou de gros poissons, mettez l'injecteur à l'intérieur des aliments.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Ventilateur de refroidissement


Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

9.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four 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.

10. CONSEILS ET ASTUCES

 Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Recommandations de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson défini ne soient écoulés.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, gardez un niveau vide entre eux.

10.2 Chaleur tournante + Vapeur

Préchauffez le four à vide.

La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour la cuisson du pain.

Cuisson de la viande et du poisson






Laissez la viande pendant environ 15 minutes avant de la découper afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'il y ait trop de fumée dans le four pendant le rôtissage, ajoutez un peu d'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter la condensation de la fumée, ajoutez de l'eau à chaque fois qu'elle sèche.

Heures de cuisson





Les durées de cuisson dépendent du type, de la consistance et du volume des aliments.

Au départ, surveillez les performances lorsque vous cuisinez. Trouvez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) pour vos récipients, recettes et quantités lorsque vous utilisez cet appareil.





 GÂTEAUX/ PÂTISSERIES	 (°C)	 (min)		
Tartes, le préchauffage n'est pas nécessaire	175	30 - 40	2	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Gâteau aux fruits, le préchauffage n'est pas nécessaire	160	80 - 90	2	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau aux prunes	160	40 - 50	2	Moule à pain
Biscuits, le préchauffage n'est pas nécessaire	150	20 - 35	3 (2 et 4)	Plateau de cuisson
Petits pains sucrés	180 - 200	12 - 20	2	Plateau de cuisson
Brioches	180	15 - 20	3 (2 et 4)	Plateau de cuisson

Préchauffez le four à vide.

Utilisez la plaque du four.




 PAIN/PIZZA	 (°C)	 (min)	
Pain blanc, 2 x 0,5 kg chacun	180 - 190	45 - 60	2
Petits pains 6 - 8, 0,5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 et 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2




Utilisez le moule à gâteaux.

 PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS	 (°C)	 (min)	
Légumes farcis	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Gratin dauphinois	160 - 170	50 - 60	1 (2 et 4)




Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.




 VIANDE	 (°C)	 (min)
Rôti de porc, 1 kg	180	90 - 110

 VIANDE	 (°C)	 (min)
Veau, 1 kg	180	90 - 110
Rôti de bœuf, saignant, 1 kg	210	45 - 50
Rôti de bœuf, à point, 1 kg	200	55 - 65
Rôti de bœuf, à point, 1 kg	190	65 - 75




Utilisez le deuxième niveau de la grille.




 VIANDE	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau, 1 kg	175	110 - 130
Poulet entier, 1 kg	200	55 - 65
Dinde entière, 4 kg	170	180 - 240
Canard entier, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Lapin, en morceaux	170 - 180	60 - 90

Utilisez le premier niveau de la grille.

 VIANDE	 (°C)	 (min)
Oie entière, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Utilisez le deuxième niveau de la grille.




 POISSON	 (°C)	 (min)
Truite, 3 - 4 poissons, 1,5 kg	180	25 - 35

 POISSON	 (°C)	 (min)
Thon, 4 - 6 filets, 1,2 kg	175	35 - 50
Colin	200	20 - 30

Réchauffez votre plat sur une assiette.

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.



 RÉ-CHAUFFAGE VAPEUR	 (°C)	 (min)
Cocottes/Gratins	130	15 - 25
Pâtes avec sauce	130	10 - 15
Garnitures	130	10 - 15
Plats complets en une seule assiette	130	10 - 15
Viande	130	10 - 15
Légumes	130	10 - 15

10.3 Cuisson dans le plat de cuisson diététique

Utilisez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 150 °C.

 LÉGUMES	 (min)
Tomates	15
Aubergines	15 - 20
Brocoli, fleurons	20 - 25
Courgette, tranches	20 - 25



LÉGUMES



(min)

Poivron, lamelles	20 - 25
Chou-fleur, fleurons	25 - 30
Chou-rave	25 - 30
Asperges, blanches	25 - 35
Céleri, rondelles	30 - 35
Fenouil	30 - 35
Asperges, vertes	35 - 45
Carottes	35 - 40

Réglez la température sur 150 °C.



VIANDE



(min)

Blanc de poulet poché	25 - 35
Jambon cuit	55 - 65



VIANDE



(min)

Kasseler	80 - 100
----------	----------

Réglez la température sur 150 °C.



POISSON



(min)

Truite / Filet de saumon	25 - 30
--------------------------	---------

Réglez la température sur 150 °C.



GARNITURES



(min)

Riz	35 - 40
Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers	35 - 45
Polenta	40 - 45
Pommes de terre non épluchées, moyennes	50 - 60

10.4 Rôtissage et cuisson



GÂ-

TEAUX

Chauffage Haut/
Bas



(°C)



Chaleur tournante










(°C)










(min)










	Chauffage Haut/ Bas (°C)		Chaleur tournante (°C)		(min)	
Recettes avec un fouet	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Moule à gâteau
Cheesecake au babeurre	170	1	165	2	60 - 80	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Plateau de cuisson

 TEAUX	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tarte à la confiture	170	2	165	2	30 - 40	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Gâteau de Noël, préchauffer le four à vide	160	2	150	2	90 - 120	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau aux prunes, préchauffer le four à vide	175	1	160	2	50 - 60	Moule à pain
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plateau de cuisson
Muffins, deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Plateau de cuisson
Muffins, trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Plateau de cuisson
Biscuits	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Plateau de cuisson
Biscuits, deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Plateau de cuisson
Biscuits, trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Plateau de cuisson
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Plateau de cuisson
Meringues, deux niveaux, préchauffer le four à vide	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Plateau de cuisson
Petits pains, préchauffer le four à vide	190	3	190	3	12 - 20	Plateau de cuisson
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Plateau de cuisson
Éclairs, deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Plateau de cuisson







 TEAUX GÂ-	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tartes sur plateau	180	2	170	2	45 - 70	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau avec beaucoup de fruits	160	1	150	2	110 - 120	Moule à gâteau, Ø 24 cm







Préchauffez le four à vide.

 PAIN ET PIZZA	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pain blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	190	1	190	1	60 - 70	-
Pain de seigle, le préchauffage n'est pas nécessaire	190	1	180	1	30 - 45	Moule à pain
Petits pains, 6 - 8 petits pains	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	Plateau de cuisson
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plaque émaillée
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Plateau de cuisson

Préchauffez le four à vide.







Utilisez le moule à gâteaux.







 PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Flan de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	180	2	40 - 50







 PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Flan de légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannellonis	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilisez le deuxième niveau de la grille.





Utilisez la grille métallique.

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bœuf	200		190		50 - 70
Porc	180		180		90 - 120
Veau	190		175		90 - 120
Rôti de bœuf, saignant	210		200		50 - 60
Rôti de bœuf, cuit à point	210		200		60 - 70
Rôti de bœuf, bien cuit	210		200		70 - 75

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Palette de porc, avec couenne	180	2	170	2	120 - 150
Jarret de porc, 2 morceaux	180	2	160	2	100 - 120
Gigot d'agneau	190	2	175	2	110 - 130
Poulet entier	220	2	200	2	70 - 85
Dinde entière	180	2	160	2	210 - 240
Canard entier	175	2	220	2	120 - 150

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Oie entière	175	2	160	1	150 - 200
Lapin, en morceaux	190	2	175	2	60 - 80
Lièvre, en morceaux	190	2	175	2	150 - 200
Faisan entier	190	2	175	2	90 - 120

Utilisez le deuxième niveau de la grille.




 POISSON	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante	 (min)
	 (°C)	 (°C)		
Truite / Dorade, 3 - 4 poissons	190	175	40 - 55	
Thon / Saumon, 4 - 6 filets	190	175	35 - 60	

10.5 Gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.

 GRIL	 (kg)	 (min)	
		1ère face	2e face
Filets de bœuf, tranches, 4 morceaux	0,8	12 - 15	12 - 14
Steak de bœuf, 4 morceaux	0,6	10 - 12	6 - 8
Saucisses, 8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc, 4 morceaux	0,6	12 - 16	12 - 14
Poulet, demi, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes, 4	-	10 - 15	10 - 12
Blanc de poulet, 4 morceaux	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0,6	20 - 30	-

**GRIL****(kg)****(min)**
1ère face**(min)**
2e face

Filet de poisson, 4 morceaux

0,4

12 - 14

10 - 12

Sandwiches toastés, 4 - 6

-

5 - 7

-

Toasts, 4 - 6

-

2 - 4

2 - 3

10.6 Turbo grill

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Pour calculer le temps de rôtissage, multipliez le temps indiqué dans le tableau ci-dessous par l'épaisseur de la viande en cm.

**BŒUF****(°C)****(min)**

Rôti ou filet de bœuf, saignant

190 - 200

5 - 6

Rôti ou filet de bœuf, à point

180 - 190

6 - 8

Rôti ou filet de bœuf, bien cuit

170 - 180

8 - 10

**PORC****(°C)****(min)**

Épaule / Cou / Noix de jambon, 1 - 1,5 kg

160 - 180

90 - 120

Côtelettes / Côte levée, 1 - 1,5 kg

170 - 180

60 - 90

Pain de viande, 0,75 - 1 kg

160 - 170

50 - 60

Jarret de porc, pré-cuit, 0,75 - 1 kg

150 - 170

90 - 120

**VEAU****(°C)****(min)**

Rôti de veau, 1 kg

160 - 180

90 - 120

Jarret de veau, 1,5 - 2 kg

160 - 180

120 - 150

**AGNEAU****(°C)****(min)**

Gigot d'agneau / Rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg

150 - 170

100 - 120

Selle d'agneau, 1 - 1,5 kg

160 - 180

40 - 60

**VOLAILLE****(°C)****(min)**

Volaille, portions 0,2 - 0,25 kg chacune

200 - 220

30 - 50

Poulet, demi 0,4 - 0,5 kg chacune

190 - 210

35 - 50

Poulet, poularde, 1 - 1,5 kg

190 - 210

50 - 70

Canard, 1,5 - 2 kg

180 - 200

80 - 100

Oie, 3,5 - 5 kg

160 - 180

120 - 180

Dinde, 2,5 - 3,5 kg




160 - 180

120 - 150

Dinde, 4 - 6 kg

140 - 160

150 - 240

 POISSON (À LA VAPEUR)	 (°C)	 (min)
Poisson entier, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60




10.7 Déshydratation - Chaleur tournante




Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.



Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plateaux, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

 LÉGUMES	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8

 LÉGUMES	 (°C)	 (h)
Poivrons	60 - 70	5 à 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 à 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 à 3

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

 FRUITS	 (h)
Prunes	8 à 10
Abricots	8 à 10
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 à 9

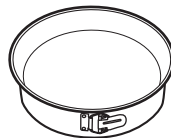
10.8 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.



Plaque à pizza

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm



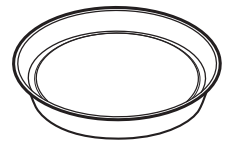
Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 26 cm



Ramequins

Céramique
8 cm de diamètre,
5 cm de hauteur













Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

10.9 Chaleur tournante humide








Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.








		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	40 - 50
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	180	2	45 - 55
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	45 - 50
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	190	3	45 - 55
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	35 - 45
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	170	3	30 - 40
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Chachlyk, 0.5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	40 - 50
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	30 - 45
Macarons, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45








		 (°C)		 (min)
Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Légumes, pochés, 0.4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Légumes méditerranéens, 0.7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 45

10.10 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tourteaux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.

				 (°C)	 (min)	
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



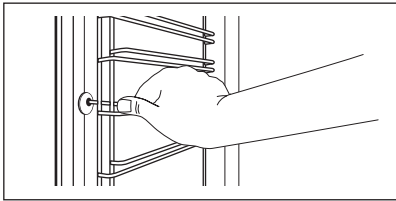
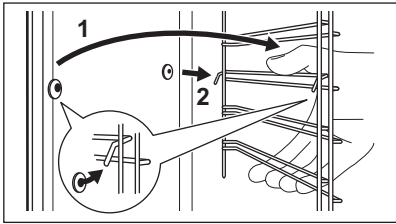
Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.


Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.	
Étape 4	Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse. Les tiges de retenue des rails téléscopiques doivent pointer vers l'avant.	

11.3 Comment nettoyer : Réservoir d'eau

Étape 1	Éteignez le four.
Étape 2	Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
Étape 3	Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.
Étape 4	Allumez le four et réglez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température sur 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et attendez qu'il refroidisse.
Étape 5	Allumez le four et réglez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse.
<p> Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, vidangez le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.</p>	

Une fois le nettoyage terminé :





Éteignez le four.

Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».

Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.

Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

Dureté de l'eau		Bandelette de test	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau	Nettoyez le réservoir d'eau tous les
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 50	douce	75 cycles - 2,5 mois
2	8 - 14		51 - 100	modérément dure	50 cycles - 2 mois
3	15 - 21		101 - 150	dure	40 cycles - 1,5 mois
4	22 - 28		plus de 151	très dure	30 cycles - 1 mois

11.4 Comment démonter et installer : Porte

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



ATTENTION!

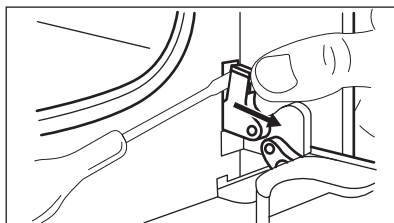
N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

Étape 1

Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.

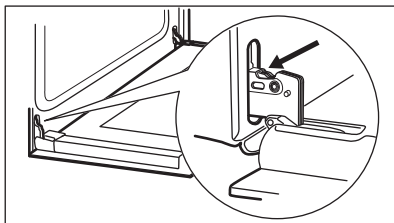
Étape 2

Servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.

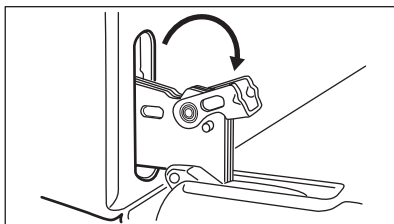


**Éta-
pe 3** Identifiez la charnière à gauche de la porte.

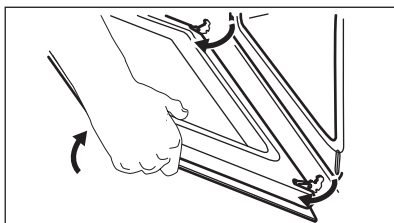
**Éta-
pe 4** Soulevez et faites complètement tourner le levier sur la charnière gauche.



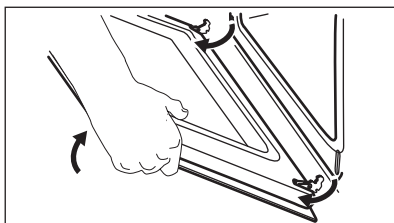
**Éta-
pe 5** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



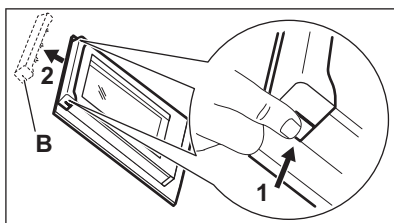
**Éta-
pe 6** Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



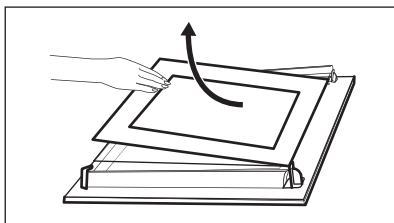
**Éta-
pe 7** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



**Éta-
pe 8** Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.



**Éta-
pe 9** Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



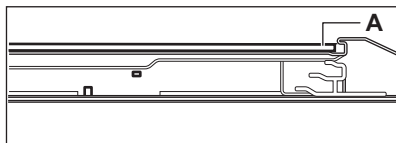
**Éta-
pe 10** Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.

**Éta-
pe 11** Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.

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).

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



11.5 Comment remplacer : Éclairage

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

Étape 1

Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

Étape 2

Nettoyez le diffuseur en verre.

Étape 3

Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.

Étape 4



Remettez en place le diffuseur en verre.

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
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 fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'écran affiche « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Il y a de l'eau à l'intérieur du four.	Le réservoir d'eau est trop rempli.	Éteignez le four et essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge.
Le voyant  est éteint.	Le réservoir d'eau n'est pas assez rempli.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à ce que le voyant s'allume. Si de l'eau commence à s'écouler à l'intérieur du four et que le voyant est toujours éteint, contactez le service après-vente.
Le voyant  est allumé.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir. Si le voyant reste allumé, prenez contact avec le service après-vente.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Des dépôts de calcaire obstruent l'orifice.	Vérifiez l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur. Éliminez le calcaire.
Il faut plus de 3 minutes pour vider le réservoir d'eau ou de l'eau s'écoule par l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des dépôts calcaires dans le four.	Nettoyez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du réservoir d'eau ».

12.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)

Référence produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Miogo
Identification du modèle	MOS721TR 949494044
Indice d'efficacité énergétique	95.3
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.81 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	32.5 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.


Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.

Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

13.2 Économie d'énergie

 Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.


Maintien des aliments au chaud


Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

Chaleur tournante humide

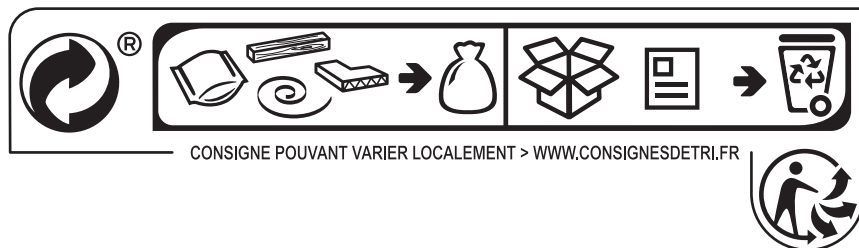
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.boulangier.com/info/assistance

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS80137
59811 Lesquin

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	39
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	41
3. MONTAGE	44
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	46
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	46
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	47
7. KLOKFUNCTIES.....	50
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	51
9. EXTRA FUNCTIES.....	55
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	55
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	67
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	71
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	73
14. MILIEUBESCHERMING.....	74

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan

ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te plaatsen of verwijderen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- 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.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	590 (600) mm
---	--------------

Kastbreedte	560 mm
-------------	--------

Kastdiepte	550 (550) mm
------------	--------------

Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
---	--------

Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
---	--------

Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
--	--------

Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
--	--------

Diepte van het apparaat	569 mm
-------------------------	--------

Ingebouwde diepte van het apparaat	548 mm
------------------------------------	--------

Diepte met open deur	1022 mm
----------------------	---------

Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
---	-----------

Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
--	---------

Bevestigingsschroeven	4x25 mm
-----------------------	---------

2.2 Elektrische aansluiting

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.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur 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.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: 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.

- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm²)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

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

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.
- Kook altijd met een gesloten oven deur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 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 een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuurponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Bereiding met stoom



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
 - De deur van het apparaat niet openen tijdens de bereiding met stoom.
 - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

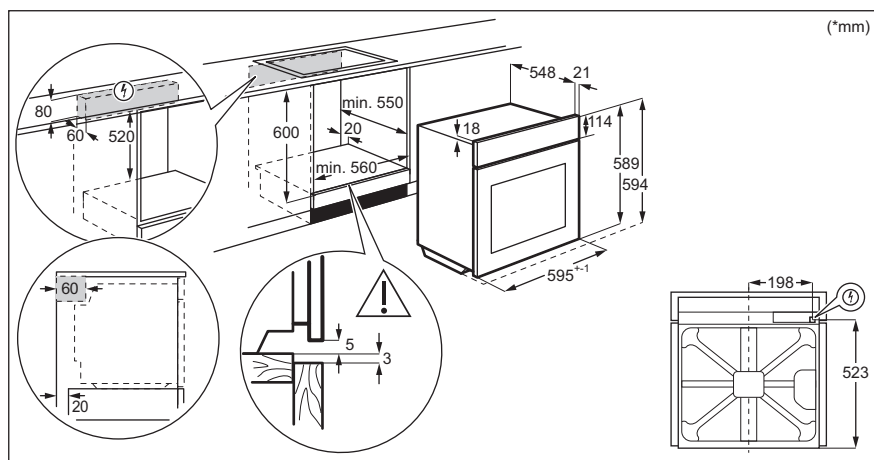
- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

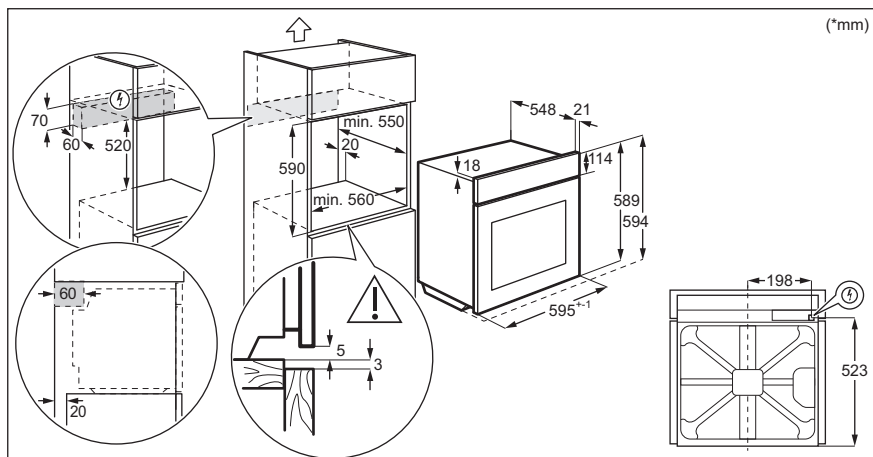
3. MONTAGE

⚠ WAARSCHUWING!

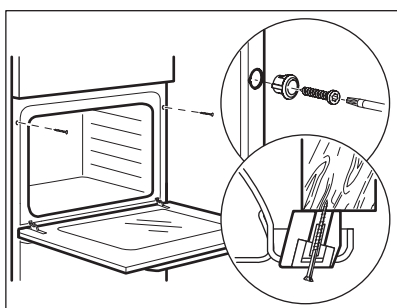
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Inbouwen



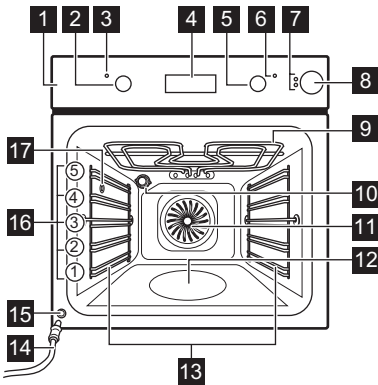


3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Aan/uit-lampje/symbool
- 4 Display
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Indicatielampje waterreservoir
- 8 Waterlade
- 9 Verwarmingselement
- 10 Lamp
- 11 Ventilator
- 12 Uitsparing van de ovenruimte
- 13 Verwijderbare inschuifrail
- 14 Afvoerpijp
- 15 Waterafvoerklep
- 16 Rekstanden
- 17 Stoominlaat

4.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.

- **Telescopische geleiders**
Met de telescopische geleiders kun je de plateaus gemakkelijker plaatsen en verwijderen.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Voorafgaand aan het eerste gebruik

De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.



Stap 1



Stap 2



Stap 3




Stel de klok in

1.  - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knippen en geeft de klok de tijd weer.

De oven reinigen

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
2. Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Verwarm de lege oven voor

1. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: .
Tijd: 1 uur
2. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: .
Tijd: 15 min
3. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: .
Tijd: 15 min

Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

6.2 Instellen: Verwarmingsfunctie

Stap 1 Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.

Stap 2 Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.

Stap 3 Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

6.3 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie

Toepassing

0

Uit-stand

De oven is uit.








Binnenverlichting

Inschakelen van de verlichting.

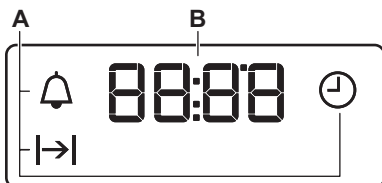




Hete lucht +
Stoom

Om gerechten te stomen. Gebruik deze functie om de duur van de bereidingstijd te verminderen en om de vitamines en voedingsstoffen in het voedsel te bewaren. Selecteer de functie en stel de temperatuur in tussen 130 °C en 230 °C.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig) .
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie standen tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven- /onderwarmte.
 Turbo grill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Grill Intens	Voor het roosteren van grote hoeveelheden dunne stukken voedsel en voor het maken van toast.

6.5 Display



Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Boven- /onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

6.4 Toelichting van: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

De oven dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Raadpleeg voor de kookinstructies het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips", Warmelucht (vochtig) . Raadpleeg voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.


- A. Klokfuncties
- B. Timer

6.6 Sensorveld / Knoppen

—	Om de tijd in te stellen.
🕒	Om een klokfunctie in te stellen.
+	Om de tijd in te stellen.

6.7 Bereiding met stoom

i Gebruik alleen water. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Plaats geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in de waterlade.

1. Stel de functie  in.
2. Druk op het deksel van de waterlade om de lade te openen.
3. Vul de waterlade met water totdat de indicator Tank vol gaat branden. De maximumcapaciteit van het reservoir is 900 ml. Het is voldoende voor ongeveer 55 - 60 minuten koken.
4. Plaats de waterlade terug op zijn oorspronkelijke plaats.
5. Stel de temperatuur in tussen 130 °C en 230 °C. Stoomkoken geeft goede resultaten met dit temperatuurbereik.
6. Leeg het waterreservoir wanneer u klaar bent met koken met stoom.

Wacht ten minste 60 minuten na elk gebruik van de stoomfunctie om te voorkomen dat er heet water uit de wateruitlaatklep komt.

⚠ LET OP!

Het apparaat is heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als u de waterlade ledigt.

6.8 Indicatielampje Reservoir leeg

Het indicatielampje  geeft aan dat het reservoir leeg is en dat u dit bij moet vullen.

Zie voor meer informatie 'Bereiden met stoom'.

6.9 Indicatielampje m.b.t. vol reservoir

Het indicatielampje  geeft aan dat de oven gereed is voor bereiding met stoom.

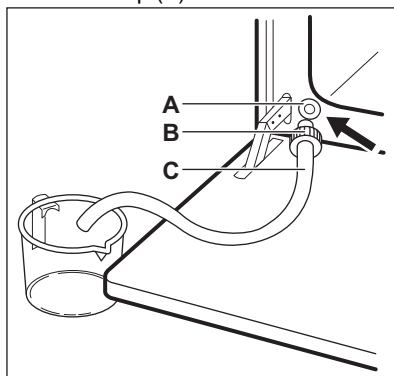
i Als u teveel water in het reservoir giet, zal de beveiligingsafvoer het onderin de oven laten lopen. Verwijder het water met een spons of een doek.


6.10 Het waterreservoir leeg maken

⚠ LET OP!


Zorg dat de oven is afgekoeld voordat u begint met het legen van het waterreservoir.

1. Bereid de afvoerpip (C) voor die in het pakket met de gebruikershandleiding is meegeleverd. Plaats connector (B) op een van de uiteinden van de afvoerpip.
2. Plaats het tweede uiteinde van de afvoerpip (C) in een container. Plaats deze container op een lagere plek dan de afvoerklep (A).






- Open de ovendeur en bevestig de connector (B) op de afvoerklep (A).
- Druk bij het legen van het waterreservoir herhaaldelijk op de connector. Het water kan erin blijven nadat het lampje Reservoir leeg  aan is. Wacht tot er geen water meer uit de waterafvoerklep komt.

- Als er geen water meer stroomt, haalt u de connector van de klep.

 Gebruik het afvoerwater niet om het stoomreservoir weer te vullen.


7. KLOKFUNCTIES


7.1 Klokkfuncties

Klokkfunctie	Toepassing
 Tijdstip van de dag	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.
 Duur	Instellen hoe lang de oven in werking is.
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uit staat.



7.2 Instellen: Klokkfuncties

Instellen: Tijdstip van de dag

 - knippert als je de oven aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.

 - druk hierop om de tijd in te stellen.
 Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.

Wijzigen: Tijdstip van de dag

Stap 1  - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen.  - begint te knipperen.

Stap 2  - druk hierop om de tijd in te stellen.
 Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.


Instellen: Duur

Stap 1 Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.

Stap 2  - druk hier herhaaldelijk op.  - begint te knipperen.

Instellen: Duur

Stap 3  - druk hierop om de duur in te stellen.

Op het display verschijnt: .


 - knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Er weerklinkt een geluidssignaal en de oven schakelt uit.

Stap 4 Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.

Stap 5 Draai de knoppen naar de uitstand.

Instellen: Kookwekker

Stap 1  - druk hier herhaaldelijk op.  - begint te knipperen.

Stap 2  - druk hierop om de tijd in te stellen.


De functie wordt automatisch na 5 seconden gestart.


Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

Stap 3 Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.

Stap 4 Draai de knoppen naar de uitstand.

Annuleren: Klokkfuncties

Stap 1  - druk herhaaldelijk totdat het klokkfunctiesymbool begint te knipperen.

Stap 2 Ingedrukt houden: .
De klokkfunctie schakelt na enkele seconden uit.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

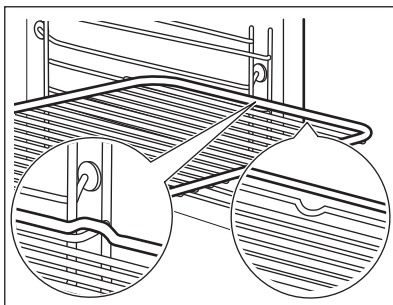
8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-

kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

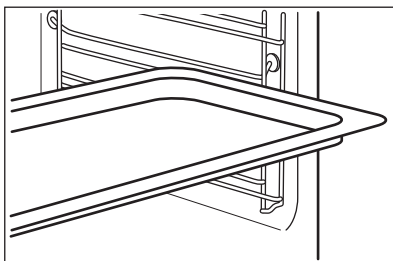
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omhoog staan.



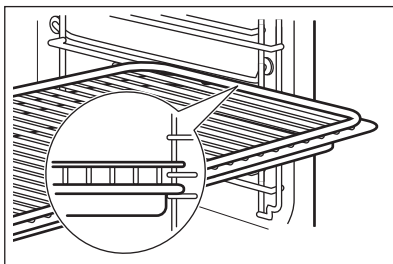
Bakplaat:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakrooster, Bakplaat:

Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



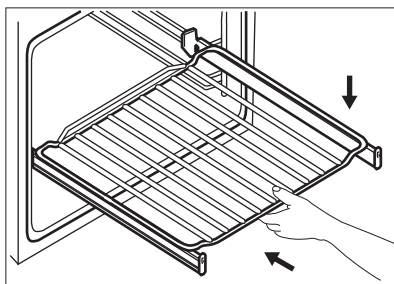
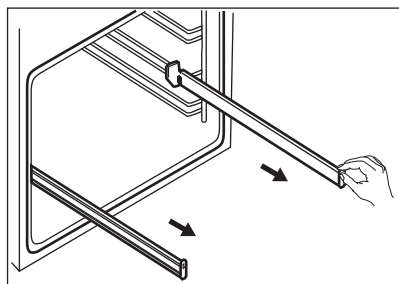
8.2 Telescopische geleiders gebruiken

De telescopische geleiders niet oliën.

Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven schuift voordat u de ovendeur sluit.

Stap 1 Trek de rechter en linker telescopische geleiders naar buiten.

Stap 2 Plaats het rooster op de telescopische geleiders en duw ze voorzichtig in de oven.



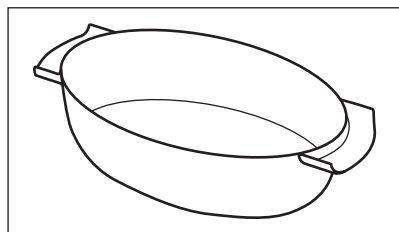
8.3 Accessoires voor stoomkoken

i De stoomaccessoires worden niet meegeleverd met de oven. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke leverancier.

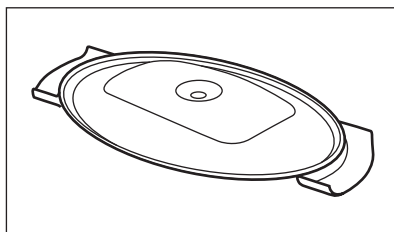
De dieetschaal voor stoomfuncties

De dieetschaal bestaat uit een glazen kom (A), een deksel (B), spuitmondslang (C), spuitmond (D) en een stalen grill (E).

Glazen kom (A)

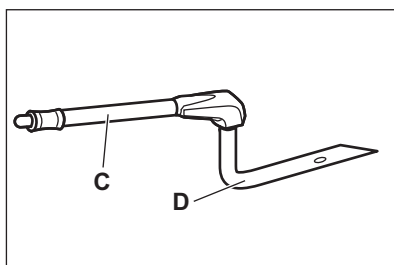


Deksel (B)



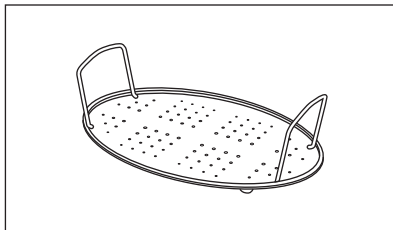
Spuitmond, spuitmondslang en stalen grill.

De spuitmondslang (C) is voor stoombereiding, spuitmond (D) voor directe stoombereiding.



Spuitmond, spuitmondslang en stalen grill.

Stalen grill (E)



- Plaats de hete schaal niet op koude / natte oppervlakken.
- Giet geen koude vloeistoffen in de ovenschaal als deze heet is.
- Gebruik de ovenschaal niet op een heet kookoppervlak.

- Reinig de ovenschaal niet met schuurmiddelen, schuurmiddelen en poeders.

8.4 Bereiding met stoom in een dieetschaal

Stap 1

Plaats de ovenschaal op de stalen grill en dek het af met het deksel. Steek de spuitmondslang in het gat in het deksel. Plaats de bakschaal op het tweede inzetniveau vanaf de bodem.

Stap 2

Sluit de spuitmondslang aan op de stoominlaat.

Stap 3

Stel de oven in voor de stoomkookfunctie.

8.5 Direct stomen

Plaats de ovenschaal op de stalen grill. Voeg wat water toe. Gebruik het deksel niet.

WAARSCHUWING!

De spuitmond kan heet zijn als de oven in werking is. Gebruik altijd ovenhandschoenen. Verwijder de spuitmond uit de oven als je geen stoomfunctie gebruikt.

Stap 1

Sluit de injector met de spuitmondslang aan. Sluit de spuitmondslang aan op de stoominlaat.

Stap 2

Plaats de bakschaal op de eerste of tweede rekstand vanaf de bodem.

Zorg ervoor dat de spuitmondslang niet vastzit. Houd de spuitmond uit de buurt van het verwarmingselement.

Stap 3

Stel de oven in voor de stoomkookfunctie.

Als je voedsel zoals kip, eend, kalkoen of grote vis bereidt, plaats de spuitmond dan in het voedsel.

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

9.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven 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.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

 Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Kookadviezen

De oven heeft vijf rekniveaus.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Je oven kan anders bakken of braden dan de oven die je eerder had.

Baktaarten

Open de oven deur niet voordat 3/4 van de ingestelde bereidingstijd is verstreken.

Als je twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd er dan één leeg niveau tussen.

De functie boven- /onderwarmte is samen met de standaard temperatuur ideaal voor het bakken van brood.

10.2 Hete lucht + Stoom

Verwarm de lege oven voor.

Vlees en vis koken

Laat het vlees ongeveer 15 minuten inwerken, zodat het sap er niet uit sijpelt.

Om te veel rook in de oven tijdens het braden te voorkomen, moet je wat water toevoegen aan de diepe pan. Om rookcondensatie te voorkomen, voeg je telkens water toe nadat het is opgedroogd.

Bereidingstijden

De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de consistentie en het volume.

Controleer eerst de prestaties wanneer u kookt. Vind de beste instellingen (warmte-instelling, kooktijd, enz.) voor jouw kookgerei, recepten en hoeveelheden wanneer je dit apparaat gebruikt.



CAKE/
GEBAK

Taarten, voorverwarming
is niet nodig



(°C)

175



(min)






30 - 40



2







Cakevorm, Ø 26 cm





 CAKE/ GEBAK	 (°C)	 (min)		
Vruchtencake, voorverwarming is niet nodig	160	80 - 90	2	Cakevorm, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Cakevorm, Ø 20 cm
Pruimentartaart	160	40 - 50	2	Broodvorm
Koekjes, voorverwarming is niet nodig	150	20 - 35	3 (2 en 4)	Bakplaat
Koffiebroodjes met gist	180 - 200	12 - 20	2	Bakplaat
Brioches	180	15 - 20	3 (2 en 4)	Bakplaat

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de bakplaat.




 BROOD / PIZZA	 (°C)	 (min)	
Witbrood, 2 x 0,5 kg elk	180 - 190	45 - 60	2
Broodjes, 6 - 8, 0,5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 en 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2




Gebruik de taartvorm.




 FLANS	 (°C)	 (min)	
Gevulde groenten	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Aardappelgratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 en 4)

Gebruik de tweede rekstand.




Maak gebruik van het bakrooster.

 VLEES	 (°C)	 (min)
Geroosterd varkensvlees, 1 kg	180	90 - 110




 VLEES	 (°C)	 (min)
Kalfsvlees, 1 kg	180	90 - 110
Rosbief, rood, 1 kg	210	45 - 50

 VLEES	 (°C)	 (min)
Rosbief, medium, 1 kg	200	55 - 65
Rosbief, bien cuit, 1 kg	190	65 - 75




Gebruik de tweede rekstand.

 VLEES	 (°C)	 (min)
Lamsbout, 1 kg	175	110 - 130
Hele kip, 1 kg	200	55 - 65
Hele kalkoen, 4 kg	170	180 - 240
Hele eend, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Konijn, in stukken gesneden	170 - 180	60 - 90

Gebruik de eerste rekstand.

 VLEES	 (°C)	 (min)
Hele gans, 3 kg	160 - 170	150 - 200




Gebruik de tweede rekstand.

 VIS	 (°C)	 (min)
Forel, 3 - 4 vissen, 1,5 kg	180	25 - 35
Tonijn, 4 - 6 filets, 1,2 kg	175	35 - 50
Heek	200	20 - 30

Verwarm uw gerecht nogmaals op een bord.

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de tweede rekstand.



 MET STOOM OP-NIEUW VERWARMEN	 (°C)	 (min)
Stoofschotels/ Gegratineerde schotels	130	15 - 25
Pasta en saus	130	10 - 15
Bijgerechten	130	10 - 15
Eénpansgerechten	130	10 - 15
Vlees	130	10 - 15
Groenten	130	10 - 15

10.3 Koken in de dieetbraadschotel

Gebruik de functie: Hete lucht + Stoom.

Gebruik de tweede rekstand.

Stel de temperatuur in op 150°C.

 GROENTEN	 (min)
Tomaten	15
Aubergines	15 - 20
Broccoli, roosjes	20 - 25
Courgette, plakjes	20 - 25
Paprikareepjes	20 - 25
Bloemkool, roosjes	25 - 30
Koolrabi	25 - 30
Asperges, wit	25 - 35
Selderieplakjes	30 - 35
Venkel	30 - 35
Asperges, groen	35 - 45



GROENTEN



(min)

Wortelen

35 - 40

Stel de temperatuur in op 150°C.



VLEES



(min)

Gepocheerde kippenborst

25 - 35

Gekookte ham

55 - 65

Casselerrib

80 - 100

Stel de temperatuur in op 150°C.



VIS



(min)

Forel / Zalmfilet

25 - 30

Stel de temperatuur in op 150°C.



BIJGERECHTEN



(min)

Rijst

35 - 40

Gekookte aardappels, kwartjes

35 - 45

Polenta

40 - 45

Ongepelde tomaten, medium

50 - 60

10.4 Bakken en roosteren



CA-

KES

Boven- /onder-
warmte



(°C)



Hetelucht



(°C)



(min)



Recepten met klopper

170

2

160

3 (2 en 4)

45 - 60

Cakevorm

Zandkoekjes-deeg

170

2

160

3 (2 en 4)

20 - 30

Cakevorm

Kwarktaart met karnemelk

170

1

165

2

60 - 80

Cakevorm,
Ø 26 cm

Strudel

175

3

150

2

60 - 80

Bakplaat

Jamtaart

170

2

165

2

30 - 40

Cakevorm,
Ø 26 cm

Kerstkrans, verwarm de oven voor

160






2

150








2

90 - 120

Cakevorm,
Ø 20 cm







 KES	 Boven- /onder- warmte		 Hetelucht		 (min)	
	(°C)		(°C)			
Pruimentartaart, verwarm de oven voor	175	1	160	2	50 - 60	Broodvorm
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bakplaat
Muffins, twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	25 - 35	Bakplaat
Muffins, drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	30 - 45	Bakplaat
Koekjes	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bakplaat
Koekjes, twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	35 - 40	Bakplaat
Koekjes, drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	35 - 45	Bakplaat
Schuimgebakjes	120	3	120	3	80 - 100	Bakplaat
Schuimgebakjes, twee niveaus, verwarm de oven voor	-	-	120	2 en 4	80 - 100	Bakplaat
Broodjes, verwarm de oven voor	190	3	190	3	12 - 20	Bakplaat
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplaat
Eclairs, twee niveaus	-	-	170	2 en 4	35 - 45	Bakplaat
Taartjes	180	2	170	2	45 - 70	Cakevorm, Ø 20 cm
Rijke vruchten-cake	160	1	150	2	110 - 120	Cakevorm, Ø 24 cm

Verwarm de lege oven voor.

 BROOD EN PIZZA	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Witbrood, 1 - 2 stuks, 0,5 kg elk	190	1	190	1	60 - 70	-
Roggebrood, voorverwarming is niet nodig	190	1	180	1	30 - 45	Broodvorm
Broodjes, 6 - 8 broodjes	190	2	180	2 (2 en 4)	25 - 40	Bakplaat
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Geëmailleerde plaat
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplaat





Verwarm de lege oven voor.







Gebruik de taartvorm.

 FLANS	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastataart, voorverwarming is niet nodig	200	2	180	2	40 - 50
Hartige groentetaart, voorverwarming is niet nodig	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Gebruik de tweede rekstand.





Maak gebruik van het bakrooster.

 VLEES	Boven- /onder- warmte	Heltelucht	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Rundvlees	200	190	50 - 70
Varkensvlees	180	180	90 - 120
Kalfsvlees	190	175	90 - 120
Engelse rosbeef, rood	210	200	50 - 60
Engelse rosbeef, medium	210	200	60 - 70
Engelse biefstuk, bien cuit	210	200	70 - 75

 VLEES	Boven- /onderwarm- te		Heltelucht		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Varkensbraadstuk, met zwoerd	180	2	170	2	120 - 150
Varkensschenkel, 2 stuks	180	2	160	2	100 - 120
Lamsbout	190	2	175	2	110 - 130
Hele kip	220	2	200	2	70 - 85
Hele kalkoen	180	2	160	2	210 - 240
Hele eend	175	2	220	2	120 - 150
Hele gans	175	2	160	1	150 - 200
Konijn, in stukken gesneden	190	2	175	2	60 - 80
Haas, in stukken gesneden	190	2	175	2	150 - 200
Hele fazant	190	2	175	2	90 - 120

Gebruik de tweede rekstand.

 VIS	Boven- /onder- warmte	Heltelucht	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Forel / Zeebrasem, 3 - 4 vissen	190	175	40 - 55





 VIS	Boven- /onder- warmte	Hetelucht	 (min)
Tonijn / Zalm, 4 - 6 filets	 (°C)	 (°C)	
	190	175	35 - 60

10.5 Grill

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de vierde rekstand.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.




 GRILLEN	 (kg)	 (min) 1e kant	 (min) 2e kant
Ossenhaas, 4 stuks	0,8	12 - 15	12 - 14
Biefstuk, 4 stuks	0,6	10 - 12	6 - 8
Worstjes, 8	-	12 - 15	10 - 12
Varkenskoteletten, 4 stuks	0,6	12 - 16	12 - 14
Halve kip, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kippenborst, 4 stuks	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0,6	20 - 30	-
Visfilet, 4 stuks	0,4	12 - 14	10 - 12
Geroosterde sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Geroosterd brood, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




10.6 Turbo grill




Verwarm de lege oven voor.




Gebruik de eerste of tweede rekstand.




Om de baktijd te berekenen vermenigvuldigt u de tijd die in de onderstaande tabel wordt gegeven met de centimeters van de dikte van de filet.




 RUND- VLEES	 (°C)	 (min)
Rosbief of ossen- haas, rood	190 - 200	5 - 6
Rosbief of ossen- haas, medium	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossen- haas, gaar	170 - 180	8 - 10




 VARKENSVLEES	 (°C)	 (min)
Schouder / Nek / Hamlap, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karbonade / Spare ribs, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Gehaktbrood, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel, voorgedroogd, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 KALFSVLEES	 (°C)	 (min)
Geroosterd kalfsvlees, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 LAMSVLEES	 (°C)	 (min)
Lamsbout / Geroosterd lamsvlees, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamsrugfilet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 GEVOGELTE	 (°C)	 (min)
Gevogelte, porties, 0,2 - 0,25 kg elk	200 - 220	30 - 50
Halve kip, 0,4 - 0,5 kg elk	190 - 210	35 - 50
Kip, haantje, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Eend, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gans, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180

 GEVOGELTE	 (°C)	 (min)
Kalkoen, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkoen, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 VIS (GE-STOOMD)	 (°C)	 (min)
Hele vis, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60




10.7 Dehydrateren - Hetelucht

Bedek de bakplaten met vetbestendig papier of bakpapier.



Voor een beter resultaat, stop de oven halverwege de droogtijd, open de deur en laat het een nacht afkoelen om het drogen af te ronden.

Gebruik de derde rekstand voor 1 bakplaat.

Gebruik de eerste en de vierde rekstand voor 2 bakplaten.

 GROENTEN	 (°C)	 (u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3

Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

 FRUIT	 (u)
Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10
Schijfjes appel	6 - 8



FRUIT



(u)

Peren

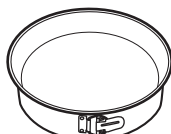
6 - 9

10.8 Warmelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires

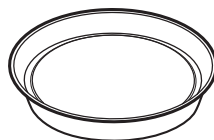
Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.



Pizza pan



Ovenschotel

Ovenschaal-
tjesBlik voor flan-
odem

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 26 cm

Keramik
8 cm diameter,
5 cm hoog

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

10.9 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.




(°C)










(min)








Zoete broodjes, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	175	3	40 - 50
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45
Pizza, bevroren, 0,35 kg	rooster	180	2	45 - 55
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Brownie	bakplaat of lekschaal	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	190	3	45 - 55

		 (°C)		 (min)
Luchtige vlaai- dem	flanvorm op rooster	180	2	35 - 45
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	35 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	170	3	30 - 40
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Sjasliëk, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	40 - 50
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	30 - 45
Makarons, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 50
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Groenten, gepo- cheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	180	3	35 - 45
Mediterrane groen- ten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	35 - 45

10.10 Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Boven- / onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 30	-
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	150 - 160	20 - 35	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- / onderwarmte	Bakrooster	2	180	70 - 90	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90	-
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Boven- / onderwarmte	Bakrooster	2	170	40 - 50	Warm de oven 10 minuten voor.
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	40 - 50	Warm de oven 10 minuten voor.
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60	Warm de oven 10 minuten voor.
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40	-

				 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45	-
Zandtaartdeeg	Boven- / onderwarmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Geroosterd brood, 4 - 6 stuks	Grill	Bakrooster	4	max.	2 - 3 minuten eerste kant; 2 - 3 minuten tweede kant	Warm de oven 3 minuten voor.
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg	Grill	Rooster en lekbak	4	max.	20 - 30	Plaats het rooster op het vierde niveau en de lekbak op het derde niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Warm de oven 3 minuten voor.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmiddelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deurpakking rond het frame van de uitsparing.

Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dient u de oven 10 minuten te laten werken voordat u er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

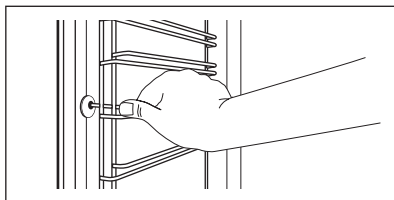
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

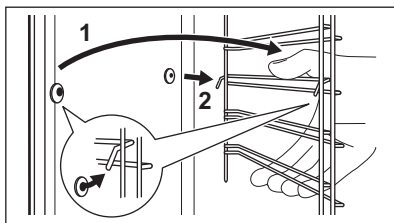
Stap 1 Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.

Stap 2 Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



Stap 3 Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

Stap 4 Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde. De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.



11.3 Hoe schoon te maken: Waterreservoir

Stap 1 Schakel de oven uit.

Stap 2 Plaats een diepe pan onder de stoominlaat.

Stap 3 Giet water in het waterreservoir: 850 ml. Citroenzuur toevoegen: 5 theelepels. Wacht 60 minuten.

Stap 4 Schakel de oven in en stel de functie in: Hete lucht + Stoom. Stel de temperatuur in op 230 °C. Zet de oven na 25 minuten uit en wacht tot deze koud is.





Stap 5 Schakel de oven in en stel de functie in: Hete lucht + Stoom. Stel de temperatuur in tussen 130 en 230 °C. Zet de oven na 10 minuten uit en wacht tot deze koud is.

 Maak het waterreservoir na elke stoomkooksessie leeg, om kalksteenresten te voorkomen.

Na afloop van het reinigen:

Schakel de oven uit.	Maak het waterreservoir leeg. Raadpleeg in 'Dagelijks gebruik' het hoofdstuk 'Legen van het waterreservoir'.	Spoel het waterreservoir af en reinig de resterende kalkresten met een zachte doek.	Reinig de afvoerpijp met warm water en een mild reinigingsmiddel.
----------------------	--	---	---

Onderstaande tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingniveau en de waterkwaliteit. Als het waterhardheidsniveau 4 overschrijdt, vul je het waterreservoir met flessenwater.

Waterhardheid Niveau	dH	Teststrip	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie	Het waterreservoir reinigen om de
1	0 - 7		0 - 50	zacht	75 cycli - 2,5 maand
2	8 - 14		51 - 100	gematigd hard	50 cycli - 2 maanden
3	15 - 21		101 - 150	hard	40 cycli - 1,5 maand
4	22 - 28		meer dan 151	zeer hard	30 cycli - 1 maand

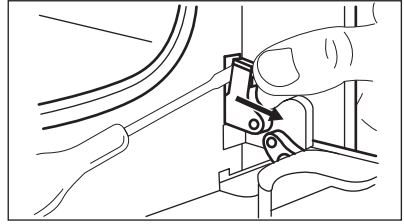
11.4 Hoe te verwijderen en installeren: Deur

De ovendeur beschikt over twee glasplaten. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om ze schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

LET OP!

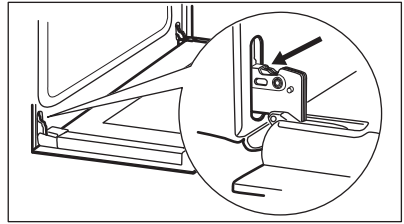
Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

Stap 1 Open de deur helemaal en zoek het scharnier aan de rechterkant van de deur.



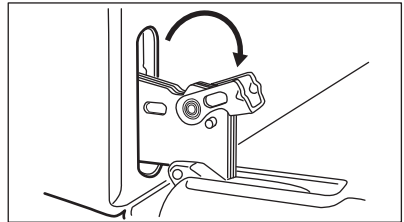
Stap 2 Gebruik een schroevendraaier om de hendel van het rechterscharnier volledig omhoog te tillen en te draaien.

Stap 3 Zoek het scharnier aan de linkerkant van de deur.



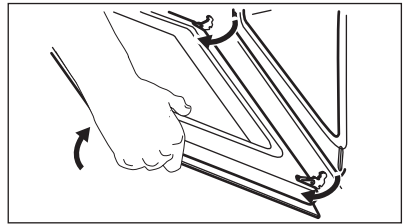
Stap 4 Til de hendel op het linkerscharnier volledig omhoog en draai het.

Stap 5 Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.



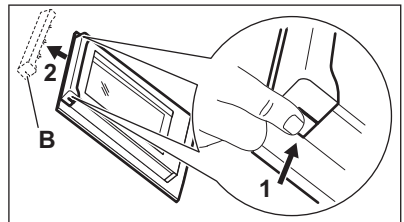
Stap 6 Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.

Stap 7 Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.

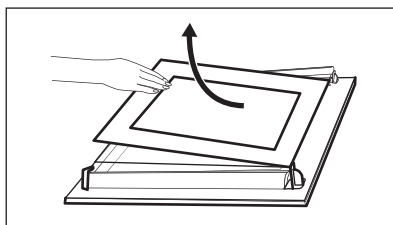


Stap 8 Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

Stap 9 Houd de glasplaat van de deur bij de bovenkant vast en trek deze voorzichtig naar buiten. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.



Stap 10 Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

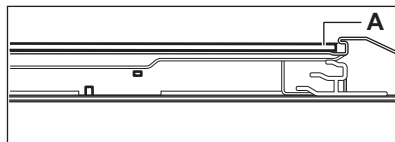


Stap 11 Installeer na het reinigen de glasplaat en de ovendeur.

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.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.

Zorg ervoor dat u de interne glasplaat correct in de uitsparingen plaatst.



11.5 Hoe te vervangen: Lamp

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1

Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.

Stap 2

Trek de oven uit het stopcontact.

Stap 3

Plaats een doek op de bodem van de holte.

Achterlamp

Stap 1 Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.

Stap 2 Reinig het glazen deksel.

Stap 3 Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.



Stap 4 Installeer het glazen deksel.

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven 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 zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Op het display wordt "12.00" weergegeven.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Er bevindt zich water in de oven.	Er zit te veel water in het reservoir.	Zet de oven uit en neem het water op met een doek of een spons.
Het indicatielampje  is uit.	Er is niet voldoende water in het reservoir.	Vul het waterreservoir met water tot het indicatielampje gaat branden. Als er water in de oven stroomt terwijl het indicatielampje nog steeds niet brandt, neemt u contact op met een erkende servicemonteur.
Het indicatielampje  brandt.	Er is geen water in het reservoir.	Vul het reservoir. Als het indicatielampje nog steeds brandt, neemt u contact op met een erkende servicemonteur.
De bereiding met stoom werkt niet.	Er is geen water in het reservoir.	Vul het waterreservoir.
De bereiding met stoom werkt niet.	Het gat wordt verstopt door kalk.	Controleer de stoomtoevoeropening. Verwijder de kalk.
Het legen van het waterreservoir neemt meer dan drie minuten in beslag of er lekt water uit de opening van de stoomtoevoer.	Er bevindt zich kalkaanslag in de oven.	Maak het waterreservoir schoon. Zie 'Het waterreservoir reinigen'.

12.2 Servicegegevens

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad*

Naam leverancier	Miogo
Modelnummer	MOS721TR 949494044
Energie-efficiëntie-index	95.3
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.81 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	32.5 kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.

Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.

Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornozen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

13.2 Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven blijft koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.


Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

miogō



Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, uso indebido o desgaste normal del producto.

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product.



Service Relation Clients /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8009267
Réf. MOS721TR

MADE IN EUROPE

SOURCING & CREATION

Avenue de la Motte 59810 Lesquin
FRANCE



Faites un geste éco-citoyen.
Recyclez ce produit en fin de vie.
Please behave responsibly towards
the environment. Recycle this product
at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con
el medio ambiente. Recicle este producto
al final de su vida útil.

Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie
dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.
Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit
product aan het einde van zijn levensduur.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrutt) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

