

DE'LONGHI

COOKING

**GEBRUIKS-EN
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN
MODE D'EMPLOI
CONSEILS POUR L'INSTALLATION
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTALLATIONSANLEITUNG**

NSM 7..

**FOUR ENCASTRABLE ELECTRIQUE
INGEBOUWDE ELEKTRISCHE OVENS**



De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard.

De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

Français Conseils Français pour l'installation - Mode d'emploi Page 62

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Deutsch

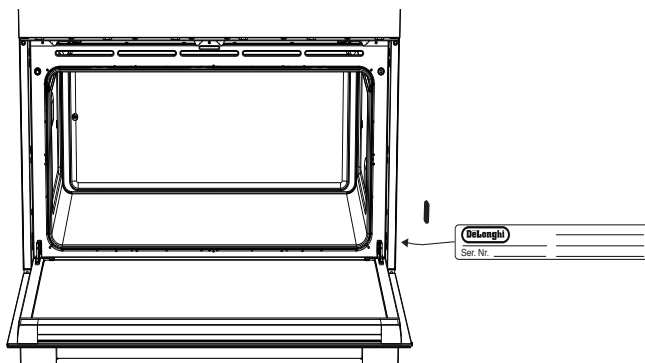
Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich

NOTICE: Before installing or using your new device, please register, here below, the serial number of your appliance. This will be required for troubleshooting.

ATTENTION: Avant toute installation ou utilisation de votre appareil, veuillez inscrire ci-dessous le numéro de série de votre appareil. Celui-ci vous sera demandé en cas de dépannage.

OPGEPAST: Gelieve voor gebruik of installatie van uw toestel, hier onder het serie nummer van uw toestel te noteren. Dit nummer zal u gevraagd worden bij een aanvraag herstelling.

Serialnumber/Numérodesérie/Serienummer:.....



Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid.

Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

BELANGRIJK: Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt. De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is en of de ovendeur goed sluit. Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**
- **BELANGRIJK:** Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.

- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem
- Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.
- **WAARSCHUWING:** Vermijd elektrische schokken door het toestel uit te schakelen vooraleer u de ovenlamp vervangt.
- Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- Raak het toestel niet aan met natte of bedampte handen (of voeten).
- Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's

- begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.
- De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
 - Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan in de oven.
 - De deur is heet, gebruik de handgreep.
 - Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen niet tussen de ovendeur geklemd kunnen raken.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.
- **EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN** – volg deze instructies:
 - Richt de binnenkant van de oven in zoals beschreven in het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD'.
 - Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
 - Koppel het toestel los van de elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.
- **OPGELET:** Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.
- Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven.

Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.

- **BRANDGEVAAR!** Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven.
- Gebruik altijd ovenwanten om schotels en bakplaten uit de hete oven te halen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of andere voorwerpen aan het toestel of aan de handgreep – dat kan brandgevaar opleveren.
- Reinig de oven regelmatig en zorg ervoor dat er zich geen vet of olie verzamelt op de bodem van de oven of van de druiplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.
- Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer u het voedsel eruit haalt.
- **VEILIG OMGAAN MET VOEDSEL:** Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.
- **WAARSCHUWING:** Til het fornuis NIET op met de handgreep.
- Het apparaat mag niet achter een front worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- De ovenaccessoires (zoals bijvoorbeeld ovenrekken) dienen correct te worden geïnstalleerd zoals aangegeven op pagina 53.
- **BELANGRIJKE OPMERKING:** De ovenroosters (voor sommige producten wordt slechts één rooster meegeleverd) zijn niet ontworpen om het voedsel direct op het rooster zelf te plaatsen. Plaats het voedsel tijdens het koken altijd in speciale ovenschalen of gebruik specifieke materialen die geschikt zijn voor contact met voedsel.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een aansluitsnoer en een stekker, of op andere wijze kan worden uitgeschakeld via een

contactschakelaar met een contactafstand in alle aansluitingen die garant staat voor een volledige onderbreking volgens de voorwaarden van overspanningscategorie III, moet in de vaste bedrading een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen overeenkomstig de regels die gelden voor elektrische bedrading.

- Waarschuwing: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient erop te letten contact met de verwarmingselementen te vermijden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht

ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP

- Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

OVEN

- Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).
- Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te recupereren.
- We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast tijdens de bereiding.

Aanwijzingen voor de installatie

BELANGRIJK

- Het apparaat is alleen ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte.

Uw product wordt niet gedekt door de garantie indien het is geïnstalleerd in één van de bovenstaande ruimtes, wat invloed kan hebben op eventuele aansprakelijkheidsverzekeringen ten aanzien van derden of het publiek die u zou hebben.

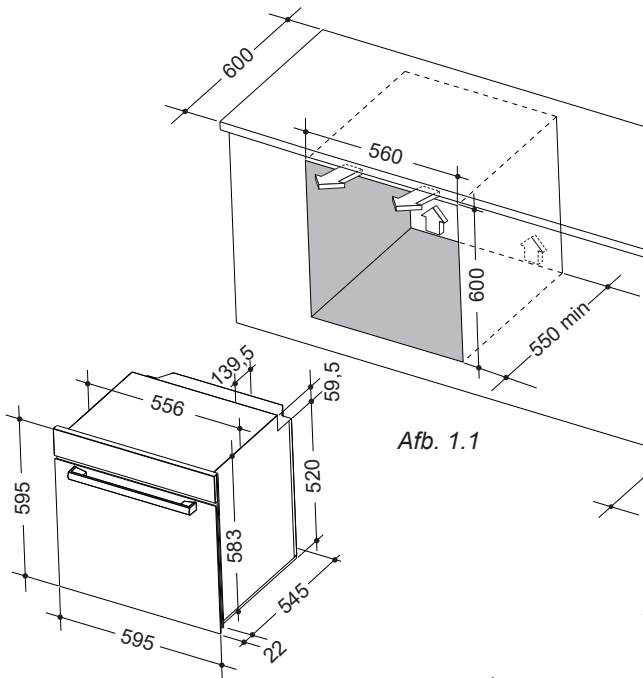
- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant.
Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Verkeerde installatie, waarvoor de fabrikant geen enkele verantwoordelijkheid aanvaardt, kan leiden tot verwondingen of schade.
- Dit apparaat mag alleen door geautoriseerd personeel worden gerepareerd.
- Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**
- **Het apparaat moet in hittebestendige eenheden worden ingebouwd.**
- **De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 70 °C boven de omgevingstemperatuur.**
- **Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150°C kunnen doorstaan om breking te vermijden.**
- **Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).**

LET OP

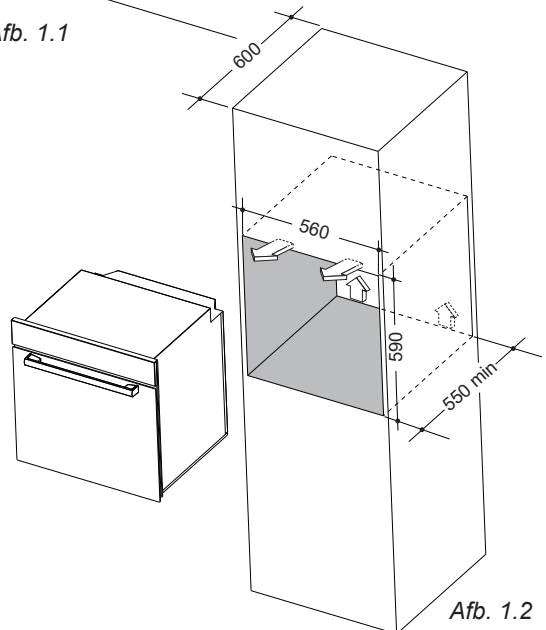
Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

BELANGRIJK

- De oven kan in ieder standaard kastje met een breedte van en diepte van 60 cm worden geplaatst.
- Maak ruimte vrij zoals aangegeven in Afb. 1.1 en 1.2.
Aan de laagste kant moet de oven op voetsteunen staan die het gewicht van de oven kunnen dragen.
- Onthoud dat de behuizing niet vrij mag staan, maar moet worden vastgezet aan de muur en/of naastliggende koppelstukken.
- **Bevestig de oven niet in het kastje met silicone of lijm; dit bemoeilijkt toekomstige reparatie of onderhoud. De fabrikant dekt de kosten van het verwijderen van de oven of van schade die veroorzaakt wordt door deze verwijdering niet.**
- **Opgelet: Til deze oven niet op aan de handgreep!**

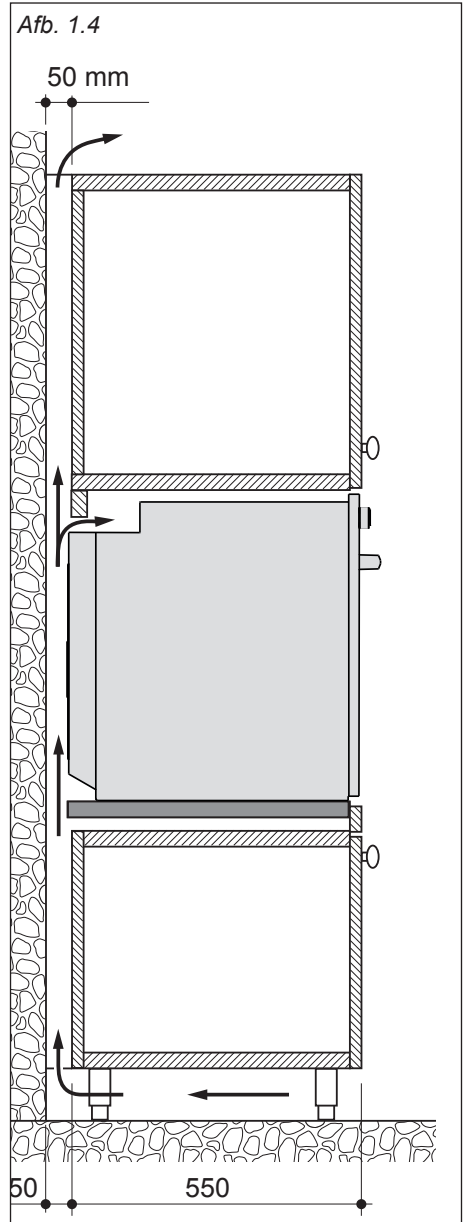
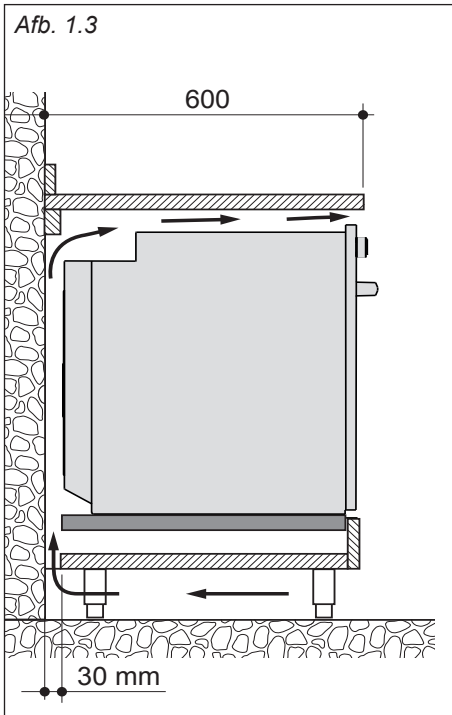


Afb. 1.1



Afb. 1.2

Om interne ventilatie te garanderen, moeten beluchtingskanalen worden voorzien zoals geïllustreerd in de figuren 1.3 en 1.4.



PLAATSING VAN DE OVEN

Schuif de oven in de opening en bevestig deze met 2 schroeven (niet meegeleverd) zoals in afb. 1.5.

De oven moet beslist rusten op een oppervlak, dat zijn gewicht kan dragen, aangezien de bevestiging moet schroeven enkel bijkomstig is.

Regel de scharnieren van de deuren van het meubilair naast de oven zo dat er een opening van 4-5 mm tussen die deuren en het ovenframe is.

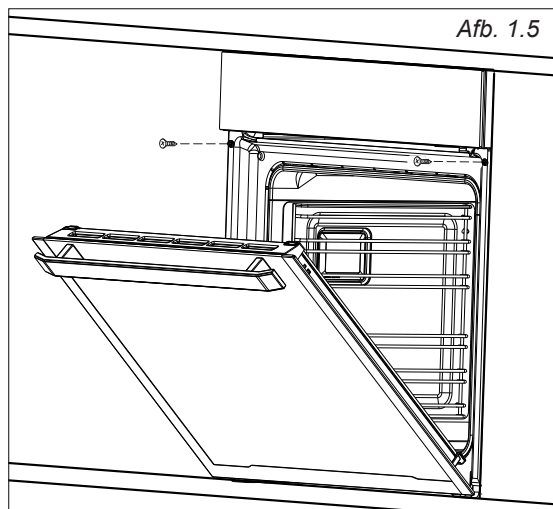
LET OP:

Het is essentieel dat er bij het installeren van uw oven voldoende luchtcirculatie in de installatie is. Zie figuren 1.1,1.2, 1.3 en 1.4.

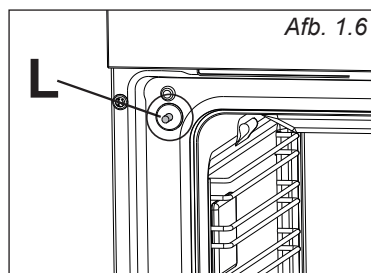
Onvoldoende luchtcirculatie kan de prestaties van uw oven aanzienlijk verminderen en kan gevolgen hebben voor aangrenzende kasten als gevolg van een stijging van de temperatuur.

Opgelet: Til deze oven niet op aan de handgreep!

Regel de scharnieren van de deuren van het meubilair naast de oven zo dat er een opening van 4-5 mm tussen die deuren en het ovenframe is.



BELANGRIJK: (alleen voor bepaalde modellen): Let er bij het hanteren van de oven op dat u de deursensorhendel "L" niet beschadigt (afb. 1.6) (in de buurt van de linkerbovenhoek van de ovenafdichting).



BELANGRIJK: De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

ALGEMEEN

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen.
- In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt.
- Aangezien de aders van het netsnoer van dit apparaat mogelijk anders kleuren hebben die niet overeenstemmen met de gekleurde markeringen van de aansluitklemmen in de stekker, dient u als volgt te handelen:
 - de geel/groene ader moet worden aangesloten op de klem van de stekker die gemarkeerd is met de letter **E**, het aardesymbool of de kleur geel/groen;
 - de blauwe ader moet worden aangesloten op de klem die gemarkeerd is met de letter **N** of de kleur zwart;
 - de bruine ader moet worden aangesloten op de klem die gemarkeerd is met de letter **L** of de kleur rood;

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

- De geaarde stekker moet op een geaard stopcontact worden aangesloten, overeenkomstig de geldende veiligheidsvoorschriften.
- het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 50°C komt.
- Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd, dient u het door een erkent installateur te laten vervangen.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL

LET OP: Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

Belangrijk: De aardingsgeleider moet ongeveer 3 cm langer zijn dan de andere kabels.

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD

“Kabel Type H05VV-F of H05V2V2-F (bestand tegen een temperatuur van 90°C)”

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) Aansluiting door middel van een stekker in een stopkontakt.

Advies voor de gebruikers

GEBRUIK VAN DE DRUK- EN DRAAI-BEDIENINGSKNOPPEN (Alleen bij bepaalde modellen)

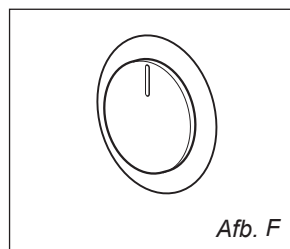
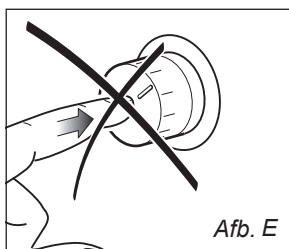
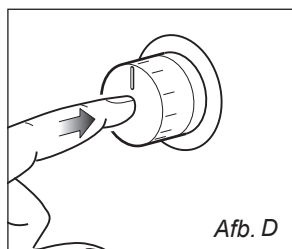
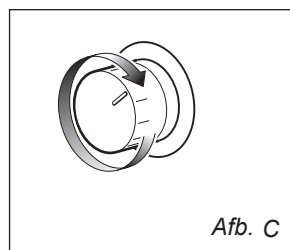
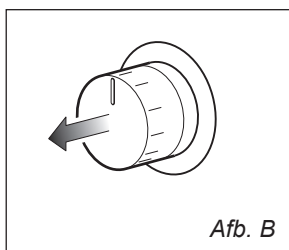
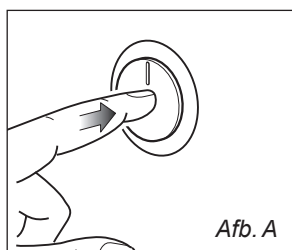
De bedieningsknoppen zijn in het bedieningspaneel ingebouwd.

U gebruikt ze als volgt:

- Druk lichtjes op de knop (figuur A);
- De knop zal naar buiten uitsteken zoals geïllustreerd in figuur B.
- Draai de knop naar de gewenste stand (figuur C).
- Als u klaar bent met koken, draait u de knop terug naar de "0", "O" of "□"-stand (uit) en drukt u erop (figuur D) zodat deze weer gelijk komt met het bedieningspaneel (figuur F).

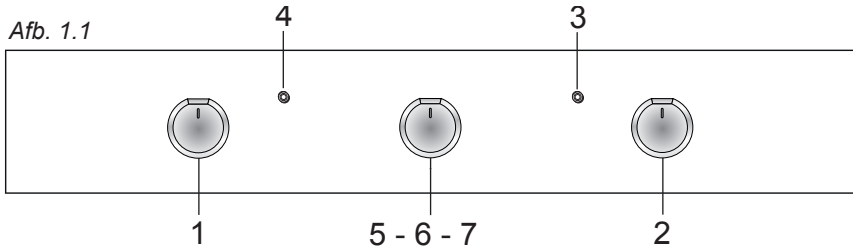
BELANGRIJK:

Druk de knop nooit in als deze niet in de "0", "O" of "□"-stand (uit) staat (figuur E).

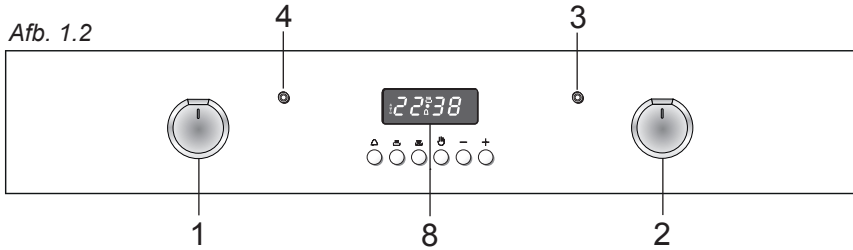


1 BEDIENINGSPANEEL

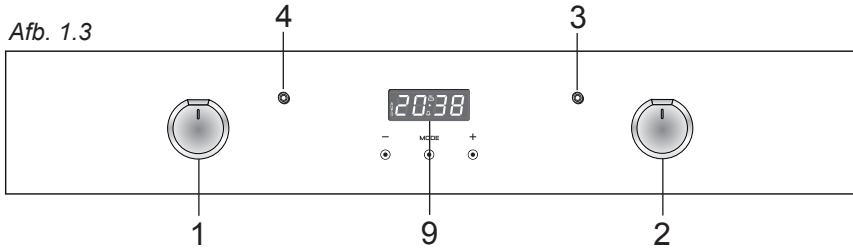
Afb. 1.1



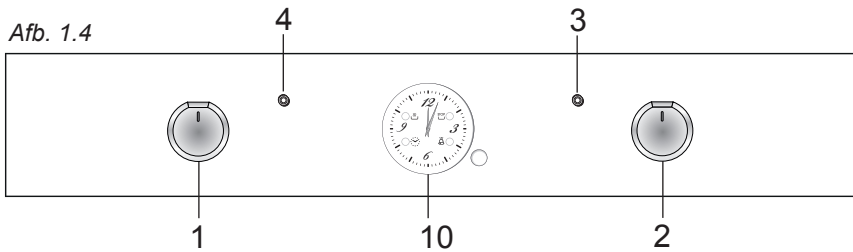
Afb. 1.2



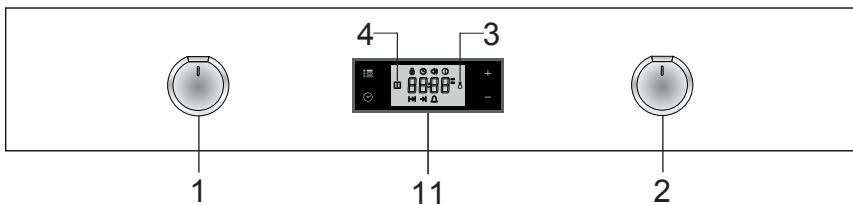
Afb. 1.3



Afb. 1.4



Afb. 1.5



KNOPPENBORD

1. Keuzeknop voor de bediening van de oven
2. Thermostaatknop
3. Controlelampje oventhermostaat
4. Aan/uit-controlelampje
5. Bedieningsknop tijdlock 60'
6. Bedieningsknop tijdlock 120'
7. Timer (uitschakeling na 120 minuten)
8. Elektrische klok/programmaklok (einde kooktijd)
9. Klok en timer met "Touch-control" toetsen
10. Elektrische klok/programmaklok
11. Elektronische klok/programmaklok met "Touch-control"

OPMERKING:

De tekeningen van de knop in dit hoofdstuk zijn enkel indicatief. De knop en de symbolen kunnen variëren.

Ventilatiemotor voor koeling

Dit toestel beschikt over een veilige koeling dankzij de ventilatiemotor, waardoor een optimale efficiëntie van het controlepaneel wordt bereikt, de oppervlaktetemperatuur lager blijft en de interne componenten worden afgekoeld.

De ventilatiemotor voor koeling wordt automatisch ingeschakeld wanneer de oven of de grillbrander worden aangezet.

Deze kan (enkele minuten) blijven werken, ook nadat de oven of grillbrander werden uitgeschakeld.

Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

OPGELET: Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat

WAARSCHUWING: Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm.

Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.

RISICO VAN ONHERSTELBARE SCHADE AAN HET EMAILLE.




BEDIENINGSKNOP THERMOSTAAT

Om de verwarmingselementen van de oven in te schakelen, zet u de functiekeuzeknop op de gewenste stand en de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

Om de temperatuur in te stellen, lijnt u de indicator van de temperatuurknop uit met de gewenste temperatuur.

De elementen worden automatisch in- of uitgeschakeld, dit wordt bepaald door de thermostaat. De werking van de verwarmingselementen wordt gesignaleerd door een lampje op het bedieningspaneel.

OPMERING: Als u de oven voor de eerste keergebruikt, moet u de oven inschakelen en leeg laten draaien (zonder de accessoires, die apart moeten worden gewassen) om sporen van stoffen of geuren die zijn achtergebleven na het productieproces te verwijderen, en de installatie-omgeving voldoende geventileerd houden:





- gedurende 60 minuten in de stand  (thermostaatknop op 250°C);
- gedurende 30 minuten in de stand  (thermostaatknop op 250°C);
- gedurende 15 minuten in de stand  (thermostaatknop op 225°C).






Opmering: Afhankelijk van het model zijn mogelijk maar enkele van deze functies beschikbaar.

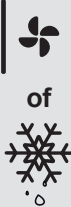

Wanneer de oven volledig is afgekoeld, trekt u de stekker uit het stopcontact en maakt u de binnenkant schoon zoals beschreven in "REINIGING EN ONDERHOUD".

LET OP: e symbolen die in dit gedeelte worden weergegeven, zijn alleen bedoeld als richtlijn en vertegenwoordigen de primaire functie.








Afhankelijk van uw model heeft uw oven mogelijk slechts enkele van deze functies. Voor de beste resultaten verwarmt u de oven best altijd voor.

FUNKTION	NAAM VAN DE FUNCTIE	BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIE
	VERLICHTING	Door de functiekeuzeknop naar deze stand te draaien, gaan de ovenlampjes in de ovenruimte branden. De ovenlampjes werken op alle geselecteerde functies.
	TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE	Werking van de onder- en bovenweerstand. De warmte wordt verspreid door natuurlijke convectie en de temperatuur moet worden geregeld tussen de minimum- en maximumstand met de thermostaatknop. Aangeraden gebruik: Voor voedsel dat zowel inwendig als uitwendig dezelfde bereidingstemperatuur nodig heeft, Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).
	KOKEN MET CONVECTIE EN VENTILATIE	Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine. De warmte afkomstig van de boven- en onderkant wordt verspreid door gedwongen convectie. De temperatuur moet worden geregeld tussen de minimum- en maximumstand met de thermostaatknop. Aangeraden gebruik: Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden. Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.
	ONDERSTE VERWARMING-SELEMENT	In deze stand wordt enkel het onderste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectie. De temperatuur moet worden geregeld tussen het minimum en 250°C maximum met de thermostaatknop. Aangeraden gebruik: Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bodem op een hoge temperatuur moeten worden verhit.

	<p>ONDERSTE VERWARMING- SELEMENT MET VENTILATIE</p>	<p>Het onderste verwarmingselement en de ventilatiemotor zijn ingeschakeld. De warmte die van de bodem komt, wordt verspreid door geforceerde convectie. De temperatuur moet worden geregeld tussen het minimum en 250°C maximum met de thermostaatknop.</p> <p>Aangeraden gebruik: Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bodem op een hoge temperatuur moet worden verhit.</p>
	<p>WARMTE VAN BOVENAF</p>	<p>In deze stand wordt enkel het bovenste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectie. De temperatuur moet worden geregeld tussen de minimum- en maximumstand met de thermostaatknop.</p> <p>Aangeraden gebruik: Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bovenkant op een hoge temperatuur moet worden verhit.</p>
	<p>TRADITIONEEL GRILLEN</p>	<p>Het infrarood-verwarmingselement is ingeschakeld. De warmte verspreidt zich via straling. Gebruik met de ovendeur gesloten en de thermostaatknop moet staan tussen het minimum en 225°C maximum. Voor correct gebruik, lees "GEBRUIK VAN DE GRILL".</p> <p>Aangeraden gebruik: Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.</p>
	<p>DUBBELE GRILL</p>	<p>Het infrarood verwarmingselement en het bovenste verwarmingselement worden ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door straling. Gebruik met de ovendeur gesloten en de thermostaatknop moet staan tussen het minimum en 225°C maximum. Voor correct gebruik, lees "GEBRUIK VAN DE GRILL".</p> <p>Aangeraden gebruik: Intense werking van de grill voor bereidingen met de grill; bruinen, krokant bakken, gratineren, roosteren, enz.</p>
	<p>KOKEN MET WARME LUCHT</p>	<p>Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine. De warmte wordt verspreid door geforceerde convectie en de temperatuur moet worden geregeld tussen de minimum- en maximumstand met de thermostaatknop.</p> <p>Aangeraden gebruik: Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn. Vb: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.</p>

	<p>GEVENTILEERDE DUBBELE GRILL</p>	<p>Het infrarood verwarmingselement, het bovenste verwarmingselement en de ventilatiemotor worden ingeschakeld. De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. Gebruik met de ovendeur gesloten en de thermostaatknop moet staan tussen het minimum en 200°C maximum. De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten. Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN".</p> <p>Aangeraden gebruik: Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruid moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.</p>
	<p>ONTVRIEZEN VAN INGEVROREN VOEDINGS- MIDDELEN</p>	<p>Enkel werking van de ovenventilator. Te gebruiken met de thermostaatknop op stand "●" daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft. Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.</p> <p>Aangeraden gebruik: Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen. Ongeveer één uur per kilo. De duur varieert in functie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.</p>
	<p>HETELUCHT MET BOVENSTE VERWARMING- SELEMENT</p>	<p>Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen worden ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door geforceerde convectie en de temperatuur moet worden geregeld tussen de minimum- en maximumstand met de thermostaatknop.</p> <p>Aangeraden gebruik: koken van diepgevroren producten. Deze functie kan ook worden gebruikt voor snel voorverwarmen. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmingstemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje voor de oventemperatuur op het bedieningspaneel uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren.</p>
	<p>HETELUCHT MET ONDERSTE VERWARMING- SELEMENT</p>	<p>Het circulaire verwarmingselement, de ventilatiemotor en de onderste verwarmingselementen worden ingeschakeld. De temperatuur moet worden geregeld tussen de minimum- en maximumstand met de thermostaatknop.</p> <p>Aangeraden gebruik: Voedsel dat moet worden bereid met meer warmte eronder, bijv. pizza, quiche, enz.</p>

OPTIONELE EXTRA FUNCTIES BIJ DE PRIMAIRE FUNCTIE

	EASY STEAM	Zie hoofdstuk "EASY STEAM"
	IDROCLEAN	Voor de funktion, zie hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD"
	BRAADSPIT	Zie hoofdstuk "BRAADSPIT" en "GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT"
	RIJZEN FUNKTION	Zie hoofdstuk "RIJZEN FUNKTION"
	REGENERATIE - VOEDSEL WARM HOUDEN	Zie hoofdstuk "REGENERATIE"
	PIZZA FUNKTION	Zie hoofdstuk "PIZZA FUNKTION"
	TURBO / BOOSTER	<p>Met deze speciale functie kan de oven snel worden voorverwarmd.</p> <p>Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen worden ingeschakeld.</p> <p>Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmingstemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje voor de oventemperatuur op het bedieningspaneel uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren.</p> <p>Voor een optimale voorverwarming wacht u best minimaal 20 minuten voordat u het voedsel in de oven zet.</p>

AIR FRY

AIR FRY

Met behulp van de **Air Fry**-functie  is het mogelijk om op een gezonde manier voedsel te bereiden, zonder toevoeging van oliën en vetten.

De werking in combinatie met het cirkelvormige verwarmingselement, de ventilatiemotor en het bovenste verwarmingselement, maakt het mogelijk om frieten, kippenvleugels, kroketten en ander diepgevroren of voorgedroogd voedsel te bereiden zonder olie toe te voegen.

Bovendien heeft de speciale geëmailleerde Air Fry-schaal (*) een geperforeerd oppervlak om de luchttoevoer te vergemakkelijken, waardoor de gerechten lekker krokant worden (zie gedeelte in kwestie).

Aangeraden gebruik: diepgevroren en/of voorgedroogde producten.

Deze functie kan ook worden gebruikt voor snel voorverwarmen. Zie "OPTIONELE EXTRA FUNCTIES BIJ DE PRIMAIRE FUNCTIE", functie "TURBO/BOOSTER".

(*) Niet alle accessoires/overgerei zijn standaard inbegrepen.

EASY STEAM (Alleen bij bepaalde modellen)

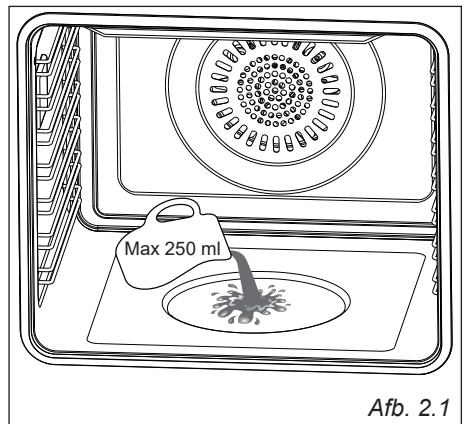
Door water in de oven te verdampen, helpt de Easy Steam-functie het voedsel van binnen zacht en van buiten knapperig te maken.

1. Giet, wanneer de oven koud is, 250 ml drinkwater (of de hoeveelheden water aangegeven in de bereidingstabellen) in het ronde kuiltje op de bodem van de oven.
2. Zet het voedsel in de oven en activeer de Easy Steam-functie.
Let op: open nooit de deur en vul nooit water bij tijdens het koken. Verbrandingsgevaar!
3. Open aan het einde van het kookproces de deur langzaam en laat de stoom ontsnappen.

Let op: om de vorming van kalkaanslag te voorkomen, is het raadzaam om de bodem van de oven na elke kookcyclus met Easy Steam te reinigen, zodra de oven volledig is afgekoeld.

Het is ook aan te raden om de condens van het deurglas te vegen met een zachte doek (zie "REINIGING EN ONDERHOUD").

Wissel Easy Steam-cycli af met conventionele kookcycli.




BRAADSPIT (Alleen bij bepaalde modellen)

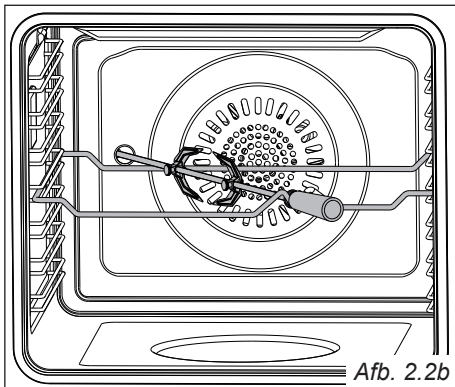
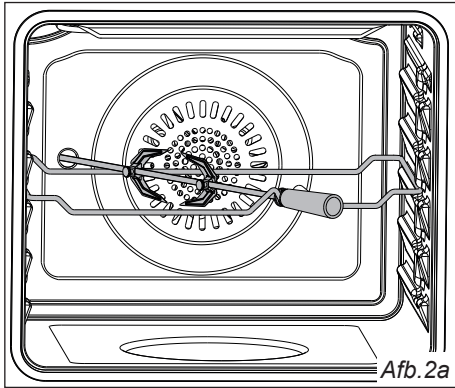
De fornuizen uitgerust met een braadspit.

Dit onderdeel bestaat uit:

- elektrische motor, in de achterwand van de oven geplaatst;
- spit uit roestvrij handvat en twee regelbare vorken;

steun voor het spit dat men op de midden richel van de oven plaatst.

De motor wordt ingeschakeld met de hendel .




GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT

(afb. 2.2a, 2.2b)

- Plaats de afdruiptan op het laagste niveau van de oven en de drager voor het spit op het middelste niveau. (afb. 2.2a, 2.2b).
- Plaats het vlees op het spit en bevestig het voorzichtig in het midden met de speciale vorken.

Belangrijk! Pas op, de vorken zijn scherp!

- Breng de stang in de opening van overbrenging (afb. 2.2a, 2.2b). Hij is alleen correct gemonteerd als de stang bij het inbrengen niet draait. Ze mag alleen draaien als de spitmotor werkt (controleer de juiste rotatie van de stang).
- Laat de stang op de steun van de spitband rusten (fig. 2.2a, 2.2b); verwijder vervolgens de greep door deze naar links te draaien.
- Sluit de ovendeur en zet de knop op de stand. . De draairichting van de hendel is van links naar rechts, of omgekeerd.

Heel belangrijk: het braadspit moet altijd gebruik worden met gesloten ovendeur.

De grill niet langer dan 60 min. gebruiken.


Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven

LET OP: Als de grill aanstaat, kunnen sommige onderdelen heet worden. Houd kinderen uit de buurt.


STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):



- de schakelaar op stand  plaatsen;
- de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- de druiplaat met warm water vullen;
- de bokalen op de druiplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtballen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

VERBETEREN

De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C. Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd

SIMULTAAN KOKEN


De standen  en , de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.

Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.
Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdbesparing.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt.

Zet de thermostaatknop tussen het minimum en 200°C maximum, en zodra de oven is voorverwarmd, zet u het voedsel gewoon op het rooster.

De ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.

Voor het eind van de kooktijd enkele boterkruiletjes toevoegen om het mooie graveneffect te bekomen.

De grill niet langer dan 60 min. gebruiken.

**Let op: Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones.
Houd kinderen weg van de oven.**

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.

Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

LET OP: U kunt de grillfunctie alleen gebruiken na een ovencyclus als de temperatuur die u instelt hoger is dan de temperatuur die u zojuist heeft gebruikt voor de andere ovencyclus.

De grill niet langer dan 60 min. gebruiken.

LET OP: Als de grill aanstaat, kunnen sommige onderdelen heet worden. Houd kinderen uit de buurt.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.


Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

PIZZA STONE (Alleen bij bepaalde modellen)

Pizza Stone, de baksteen die het vocht uit het deeg vasthoudt en de warmte gelijkmatig verdeelt, is gemaakt van materialen die hoge temperaturen kunnen bereiken en aanhouden. Ideaal accessoire voor het bereiden van pizza, brood en focaccia.

PIZZA FUNKTION

1. Leg de pizzasteen op een ovenrooster. Plaats het rooster op het eerste niveau van het zijrek, geteld vanaf de onderkant.
2. Zet de oven aan en verwarm hem voor met de steen erin. Selecteer de pizzafunctie  en stel de temperatuur in op 300°C. Verwarm nu minimaal 30 minuten voor. Verwarm de oven niet voor met de turbo-/boosterfunctie.
3. Zodra de oven 300°C heeft bereikt, plaatst u de pizza op de pizzasteen.
4. Voor een optimale bereiding, zie de Pizzafunctietabel.
5. Laat de steen na het koken in de oven volledig afkoelen.

PIZZASTEEN REINIGEN

Zodra de pizzasteen is afgekoeld, maakt u deze schoon met een zachte, vochtige doek, waarbij u direct contact met water vermijdt.

Gebruik indien nodig een metalen spatel of mes om voedselresten te verwijderen voordat u met de doek aan de slag gaat.

De steen is gemaakt van poreus materiaal, dus gebruik geen detergent.

De steen mag niet in de vaatwasser.

Door het gebruik kunnen er donkere vlekken op de pizzasteen komen: deze hebben geen invloed op de bakkwaliteit.

RIJSFUNCTIE (Alleen bij bepaalde modellen)

De rijsfunctie verkort de tijd die nodig is om uw deeg te laten rijzen.

Leg het deeg in een ovenvaste schaal en zet de schaal op een ovenrooster op het derde niveau.

Draai de schakelknop naar de rijsfunctie en zet de thermostaat op 40°C. Zie bijbehorende pictogrammen.

Laat het deeg in de oven rijzen tot het twee keer zijn oorspronkelijke volume heeft bereikt. De rijstijd kan variëren, afhankelijk van het soort deeg en de kamertemperatuur.

DESSERT (Alleen bij bepaalde modellen)

Aluminium bakplaat, ideaal voor het bakken van koekjes en gebak.

De bakplaat heeft een vlakke antiaanbaklaag dus invetten of bakpapier is niet nodig.

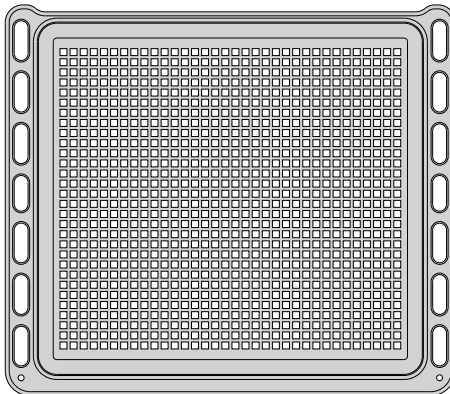
Niet vaatwasmachinebestendig.

GEËMAILLEERDE AIR FRY-SCHAAL (Alleen bij bepaalde modellen)

De speciale geëmailleerde Air Fry-schaal heeft een geperforeerd oppervlak om de luchttoevoer te vergemakkelijken, waardoor de gerechten lekker krokant worden zonder olie toe te voegen.

Aangeraden gebruik:

Frietten (klassieke of rustieke diepvriesaardappelen), kippenvleugels, aardappelkroketten en ander diepgevroren of voorgekookt voedsel.

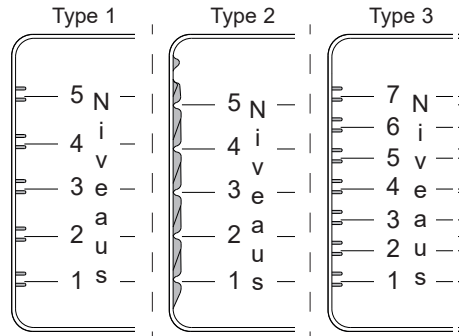


Afb. 2.3

KOOKWENKEN

De kookinstellingen in de onderstaande tabellen zijn richtlijnen en kunnen variëren afhankelijk van het type en de hoeveelheid ingrediënten en het type accessoire dat wordt gebruikt.

De kookprestaties van het apparaat kunnen afwijken van de prestaties van uw vorige apparaat. Het kan daarom nodig zijn om de instellingen die u gewoonlijk gebruikt (temperatuur, bereidingstijd en op welk niveau u het ovenrooster plaatst) te herzien volgens de aanbevelingen in de tabellen.









Denk eraan om ovenschalen te gebruiken en de oventemperatuur indien nodig tijdens het koken aan te passen. Voor de beste resultaten verwarmt u de oven best altijd voor.

Niet alle accessoires/overgerei zijn standaard inbegrepen. Niet inbegrepen materiaal kan als optionele accessoires worden bijbesteld of worden gekocht op de open markt.



PIZZA

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNKTION	NIVEAUS [1+5]	NIVEAUS [1+7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES / GERECHTEN
MARGHERITA PIZZA	180	300	 of 	1 of 2-3	1 of 3-4	4 - 5		Pizza stone
CAPRICCIOSA PIZZA	180	300	 of 	1 of 2-3	1 of 3-4	5 - 6		Pizza stone
CALZONE PIZZA	180	300	 of 	1 of 2-3	1 of 3-4	5 - 7		Pizza stone



BAKKERIJ

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNKTION	NIVEAUS [1+5]	NIVEAUS [1+7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES / GERECHTEN
BIGA BROOD	390-410	210-230		2	2	25-35	110-130	Pizza stone
BROOD 4 stuks	90-110 stuk	225-240		2-3	3	30-40	100-170	Pizza stone
FOCACCIA MET OLIJVEN	400-500	245-260		2-3	3	20-25		Aluminium bakplaat
KLASSIEKE FOCACCIA	400-500	225-240		2-3	3	20-25		Aluminium bakplaat



VOORGERECHTEN

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNKTION	NIVEAUS [1+5]	NIVEAUS [1+7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES / GERECHTEN
LASAGNE	900-1000	175-190		2-3	3	25-35		Aluminium bbakplaat
AUBERGINE PARMEZAAN	600-750	180-200		2-3	3	20-30		Aluminium bakplaat
HARTIGE TAART	800-900	190-210		2-3	3	40-50		Aluminium bakplaat



GROENTEN

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNKTION	NIVEAUS [1+5]	NIVEAUS [1+7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES / GERECHTEN
AARDAPPELEN	240-260	170-190		2-3	3	35-45		Bakplaat
WORTELEN	150-170	170-190		2-3	3	30-40		Bakplaat
BROCCOLI	150-160	165-180		2-3	3	20-30	155-165	Bakplaat
BLOEMKOOL	400-500	165-180		2-3	3	20-30		Bakplaat



VLEES

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNKTION	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES / GERECHTEN
GEBRADEN KALFSVLEES	350-450	160-180		2-3	3	80-100	150-170	Bakplaat



VIS

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNKTION	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES / GERECHTEN
ZEEBAARS	900-1000	175-190		3	4	30-40		Bakplaat
FOREL 2 porties	1100-1300	175-190		3	4	20-30	195-210	Bakplaat
ZEEBRASEM	500-650	175-190		2-3	3	25-35	100-125	Bakplaat
GEBAKKEN ZEEBRASEM	450-550	175-180		2-3	3	25-35		Bakplaat
ZALMMOOT	150-250	190-210		2-3	3	10 - 15	100-125	Bakplaat



KIP

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNKTION	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES / GERECHTEN
KALKOENBOUT	400-450	170-190		2-3	3	40-50	90-110	Bakplaat
KIP	1100-1300	190-210		2	2	65-75		Bakplaat
GEBRADEN KIP	1200-1400	190-210				85-95		Braadspit








ZOETIGHEDEN

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNKTION	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES / GERECHTEN
SPUNGE CAKE	360-430	175-180		2-3	3	20-30		Ronde cakevorm
CROSTATA (JAMTAART)	700-800	175-185		2-3	3	20-30		Cakevorm
PRUIMENTAART	450-550	160-180		2	2	30-40		Rechthoekige Cakevorm
MUFFIN	350-450	160-180		2	2	20-35	140-160	Muffin- vormpjes
STRUDEL	650-750	175-185		2-3	3	25-35		Bakplaat
CAKE	680-730	175-185		2-3	3	35-45		Ronde cakevorm
APPELTAART	1350-1500	175-185		2-3	3	35-45		Ronde cakevorm
KOEKJES	135-150	175-185		2	2	12-18		Dessert
KOEKJES	270-300	175-185		Meerdere niveaus 2 en 4	Meerdere niveaus 2 en 4	12-18		Dessert



DIEPVRIESVOEDSEL

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNKTION	NIVEAUS [1+5]	NIVEAUS [1+7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES / GERECHTEN
Classic DIEPVRIESAAR- DAPPELEN	580-620	195-205	 of AIR FRY	3	3	12 - 15		Air fry-schaal
Rustieke DIEPVRIESAAR- DAPPELEN	600-700	215-225	 of AIR FRY	3	3	12 - 15		Air fry-schaal
NUGGETS	220-270	175-185	 of AIR FRY	3	4	12 - 17		Air fry-schaal
AARDAPPELK- ROKETTEN	700-800	215-225	 of AIR FRY	3	4	14 - 17		Air fry-schaal
GEHAVENDE GROENTEN	450-550	215-225	 of AIR FRY	3	3	12 - 15		Air fry-schaal

3

KOOKWEKKER 60' 120' - PROGRAMMERINGSTIJDKLOK

KOOKWEKKER 60' EN 120' (fig. 3.1, 3.2)

De kookwekker kan tot maximaal 120 minuten worden ingesteld en geeft bij afloop van de ingestelde tijd een geluidssignaal. De knop moet met de klok mee worden gedraaid tot de 120 minuten positie daarna tegen de klok in terug wordenge draaid totdat de juiste stand is bereikt.

BELANGRIJKE WAARS CHUWING:
Dit is alleen een mechanische timer.
Vergeet de oven/grill niet manueel uit te schakelen!


PROGRAMMERINGSTIJDKLOK (fig. 3.3, 3.4)

Haar functie bestaat erin de oven in te schakelen voor een vooraf ingestelde duur.

1. IN WERKING STELLEN

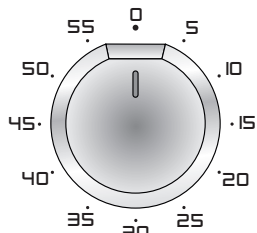
Nadat de bedieningsknop van de oven op de gewenste temperatuur werd ingesteld, de bedieningsknop van de tijd klok in de richting van de wijzers van de klok instellen zodanig dat de gewenste kookduur (max 120 minuten) overeenstemt met de verticale streep op het bedieningsbord. De tijd klok keert onmiddellijk terug naar de stand "0" met als gevolg dat de ovenweerstand wordt uitgeschakeld.

2. MANUELE BEDIENING

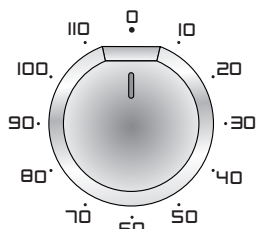
Wanneer de kookduur langer is dan de programmeerbare periode van 2 uur of ingeval men het automatisch uitschakelen van de oven niet wil aanwenden, moet men het merkteken (Manueel ) op de bedieningsknop rechtover de verticale streep van het bedieningsbord plaatsen. Op deze manier blijft de schakelaar onder stroom en wordt de werking van de oven enkel gecontroleerd door de thermostaat.

OPMERKING::

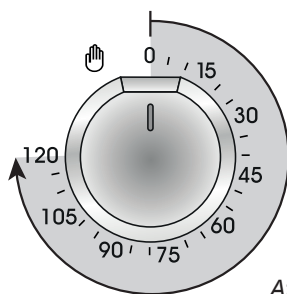
De tekeningen van de knop in dit hoofdstuk zijn enkel indicatief.
De knop en de symbolen kunnen variëren.



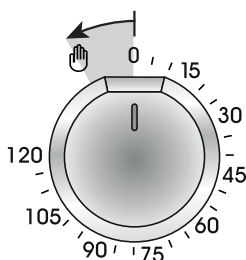
Afb. 3.1



Afb. 3.2



Afb. 3.3a




Afb. 3.3b

4 ELEKTRONISCHE KLOK/PROGRAMMEUR (TIMER EINDE KOOKTIJD)

De ELEKTRONISCHE KLOK/PROGRAMMEUR is een mechanisme met de volgende functies

- 24-uurs klok met lichtgevend display
- Kookwekker (in te stellen tot aan 23 uur en 59 minuten)
- Programma voor automatisch bakken in de oven.
- Programma voor half-automatisch bakken in de oven.

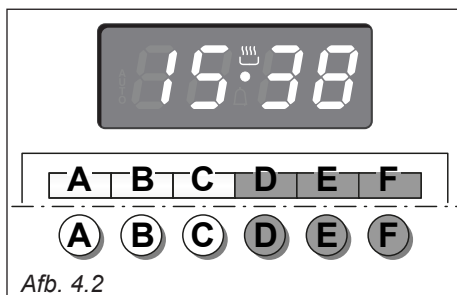
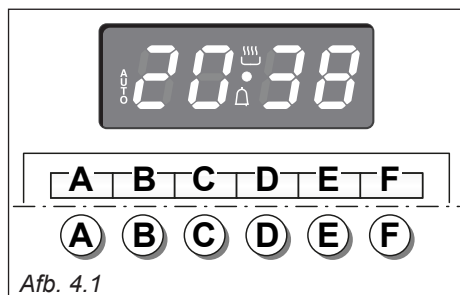
Beschrijving van de oplichtende tekens:

AUTO <i>knipperend</i>	Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd.
AUTO <i>Brandt</i>	Programmering op automatische of halfautomatische bediening met ingeschakeld programma.
	Programmering op handmatige, automatische of halfautomatische bakken in werking.
	Kookwekker in werking
 en AUTO <i>knipperend</i>	Verkeerde programmering (de baktijdinstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).

Opmerking: Het programmeren (met één hand) gebeurt door het indrukken van de knop die overeenkomt met de gewenste functie. Nadat men deze weer heeft losgelaten dient men binnen 5 seconden de tijd in te stellen met de toetsen "E" / "F" edere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.

Beschrijving van de drukknoppen:

A	 of andere vergelijkbare symbolen	Kookwekker
B	 of andere vergelijkbare symbolen	Baktijd
C	 of andere vergelijkbare symbolen	Einde baktijd
D	 of andere vergelijkbare symbolen	Handmatige stand, annuleren van het ingevoerde kookprogramma en instellen van de tijd van de dag
E	 of andere vergelijkbare symbolen	Verlaagt het getal op het display
F	 of andere vergelijkbare symbolen	Verhoogt het getal op het display



DIGITAALKLOK (afb. 4.2)

De programmeer-eenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven. Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeer-eenheid. Om de tijd in te stellen dient U het knopje "D" en vervolgens het knopje "E" of "F" ingedrukt houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 4.2).

Er bestaat ook een ander systeem: druk de knopje "B" / "C" egelijk in en druk tegelijkertijd op de knopjes "E" of "F".

Opmerking: Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

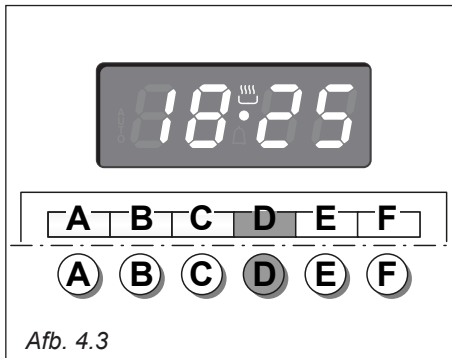
HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

Om de oven handmatig te bedienen, zonder gebruik van de programmering, moet het knipperende opschrift **AUTO** worden uitgezet door op de knop "D" te drukken (het opschrift **AUTO** zal uitgaan, terwijl het symbool  gaat branden).

- afb. 4.3).

Let op: Als het opschrift **AUTO** niet knippert (hetgeen betekent dat er al een bakprogramma is ingesteld) zorgt het indrukken van de knop "D" voor het wissen van het programma en voor het omschakelen naar de handmatige bediening.


Indien de oven aanstaat dient men hem handmatig uit te zetten.



ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER


De kookwekkerfunctie bestaat slechts uit een geluidssignaal dat ingesteld kan worden voor een tijdsbestek van maximaal 23 uur en 59 minuten.

Om de tijd in te stellen moet U op het knopje "A" drukken en vervolgens op het knopje "E" of "F" totdat het display de gewenste tijd aangeeft (afb. 4.4).

Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en  branden.

Het terugtellen begint onmiddellijk.

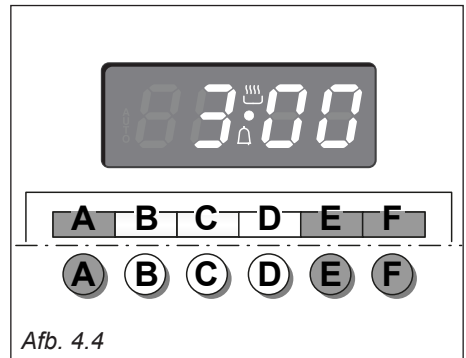
Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje "A" indrukt.

Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het symbool  uit en hoort U een repeterend geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken (behalve de "E"- / "F"-knoppen).

Na korte tijd keert het display terug naar de tijd van de dag.

INSTELLING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

De zoemer heeft 3 verschillende tonen en kan worden gewijzigd door op de "E"-knop te drukken, maar alleen wanneer de tijd van de dag wordt weergegeven.





AUTOMATISCH BAKKEN (afb. 4.5 - 4.6)

Voor het automatisch bakken in de oven moet U:

1. De baktijd instellen
2. Einde baktijd instellen
3. Temperatuur en functie van de oven instellen.

Hiervoor gaat U als volgt te werk:

1. Stel de baktijd in door op de knop "B" te drukken en vervolgens op de knop "F" (vooruit) of "E" (achteruit, als men over de gewenste tijd heen is gegaan). Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.
2. Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop "C" de baktijd, reeds opgeteld bij het tijdstip van de klok (verschijnt op het display) en de knop "F" (afb. 4.6); indien men over het gewenste tijdstip heen gaat kan men achteruit gaan door op de knop te drukken "E".


Na deze instelling zal het symbool  doven. Indien na deze instelling het opschrift **AUTO** op het display knippert en men een geluidssignaal hoort, betekent dat dat er een fout is gemaakt bij het programmeren, dat wil zeggen, dat de baktijd over de tijd van de klok heen is ingesteld. In dit geval dient men het tijdstip einde baktijd of de baktijd te wijzigen op de hierboven aangegeven wijze.

3. Stel de temperatuur en de bakfunctie in met behulp van de schakelaar en de thermostaat van de oven (zie de betreffende hoofdstukken).

De oven is nu geprogrammeerd en alle zal automatisch functioneren: de oven zal op het juiste moment worden ingeschakeld en vervolgens, na het verstrijken van de baktijd op het geprogrammeerde tijdstip weer uit te gaan.

Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop "B" te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd.

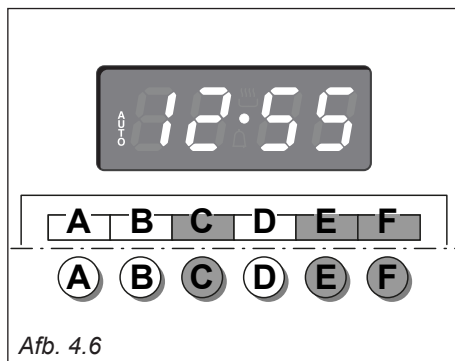
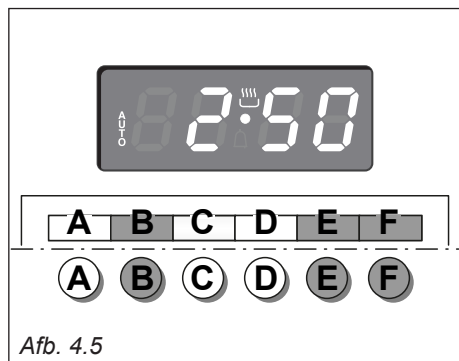
Het bakprogramma kan op ieder gewenst ogenblik worden uitgeschakeld door op de knop "D" te drukken.

Na het verstrijken van de ingestelde baktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Het symbool  gaat uit, het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken behalve de "E"- / "F"-knoppen.

Zet de schakelaar en de thermostaat van de oven op de nulstand, en zet vervolgens de programmeer-eenheid op de "handmatige" bediening door op de knop "D" te drukken.

Let op: Als de stroom uitvalt springt de klok op nul en worden alle ingestelde programma's gewist.


Na een stroomonderbreking knipperen er drie nullen op het display.



HALBAUTOMATISCHES GAREN


Diese Funktion ermöglicht es das Gerät automatisch nach der gewünschten Garzeit auszuschalten. Um das halbautomatische Garen einzustellen, gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Garzeit durch drücken der Taste "B" und der Taste "F" oder "E" einstellen (Abb. 4.7). (Taste oder "F" erhöhen, Taste "E" verringern).
2. Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste "C" und der Taste "F" oder "E" einstellen (Abb. 4.8). (Taste "F" erhöhen, Taste "E" verringern).


AUTO und das Symbol , leuchten auf.

Danach die Temperatur und das Garprogramm über den entsprechenden Schalter und den Thermostat einstellen (siehe entsprechende Kapitel).

Das Gerät ist nun eingeschaltet und schaltet automatisch bei Erreichen der gewünschten Zeit aus.

Während des Garens bleibt das Symbol  eingeschaltet und durch drücken der Taste "B" kann man die restliche Zeit ablesen, die noch bis zum Ende des Garvorgangs übrig bleibt.

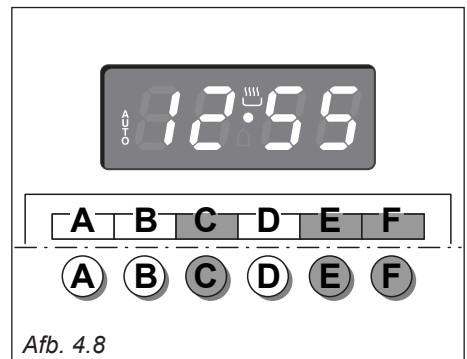
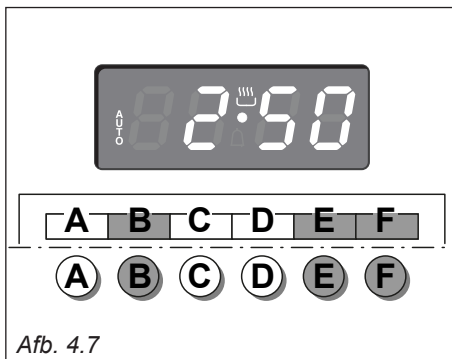
Das Garprogramm kann jederzeit durch drücken der Taste "D". gelöscht werden.

Nach beendetem Garvorgang schaltet das Gerät und das Symbol  aus und **AUTO** blinkt und das Signal ertönt; letzteres kann durch drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden, behalve de "E"- / "F"-knoppen.

Den Schalter und den Thermostatknopf auf Null stellen und den Programmierer auf "manuell" durch drücken der Taste "D" stellen.





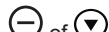



Let op: Als de stroom uitvalt springt de klok op nul en worden alle ingestelde programma's gewist

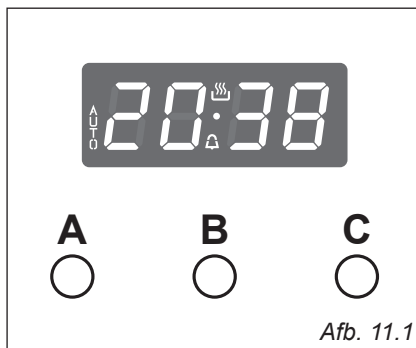
Na een stroomonderbreking knipperen er drie nullen op het display.








5

KLOK en TIMER met "TOUCH CONTROL" TOETSEN

Toetsen:		
A en C	 en  of  en  of andere vergelijkbare symbolen	Tegelijkertijd aangeraakt (langer dan 2 seconden): <ul style="list-style-type: none"> instellen van de klok; instellen van het timer-volume (eenmaal aanraken samen met de toets "B"); op elk gewenst moment annuleren van automatische bereiding.
B	MODE of andere vergelijkbare woorden/ symbolen	Functieselectie (langer dan 2 seconden aangeraakt): <ul style="list-style-type: none"> instellen van de klok (alleen na eerste aansluiting of na een stroomstoring); timer; "dur" (duur) van de automatische bereiding - hoe lang het gerecht nodig heeft voor bereiding (door nogmaals de toets "B" aan te raken); "End" van de automatische bereiding - de tijd waarop u wilt dat de oven wordt uitgeschakeld (door de toets "B" nog tweemaal aan te raken).
A	 of  of andere vergelijkbare symbolen	Verlaagt het getal op het display
C	 of  of andere vergelijkbare symbolen	Verhoogt het getal op het display



Verlichte symbolen:		
AUTO	knipperend	Automatische bereiding voltooid, oven in automatische stand maar niet ingesteld
AUTO	Ononderbroken verlichting	Oven ingesteld op automatische bereiding, bereiding vindt nog niet plaats
	knipperend	Timer wordt ingesteld
	Ononderbroken verlichting	Timer loopt
	Ononderbroken verlichting	Oven ingesteld voor handmatige bereiding
 en AUTO	AUTO knipperend	Automatische bereiding wordt ingesteld
 en AUTO	Ononderbroken verlichting	Oven ingesteld op automatische bereiding, bereiding vindt plaats

“TOUCH-CONTROL” - TOETSEN

De “touch-control”-toetsen dienen met de vingers bediend te worden (door simpelweg de toets aan te raken).

De tiptoetsen kunnen het beste worden gebruikt met het kussentje van de vinger in plaats van met de vingertop.

De toetsen worden automatisch uitgeschakeld:

- 8 seconden na de laatste selectie; de uitschakeling wordt aangegeven door een geluidssignaal (“piep”).

Om de toetsen weer in te schakelen raakt u de toets “**B**” of de toetsen “**A**” en “**C**” tegelijkertijd langer dan 2 seconden aan.

DE KLOK INSTELLEN


Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, of na een stroomuitval, zal het woord “**AUTO**” zal gevisualiseerd worden op het display.

Belangrijk: De oven werkt niet in de handmatige bereiding zonder eerst de klok ingesteld te hebben.

Om de klok in te stellen raakt u toets “**B**” langer dan 2 seconden aan, en vervolgens de toetsen “**A**” of “**C**”.

Om de klok in te stellen als het apparaat al aangesloten is, raakt u de toetsen “**A**” en “**C**” tegelijkertijd aan (langer dan 2 seconden), en vervolgens de toetsen “**A**” of “**C**”.

BELANGRIJK:




- door de tijd te veranderen worden alle automatische programma’s gewist;
- na het instellen van de klok begint de oven te werken met de geselecteerde functie (handmatige bereiding). Het symbool “” brandt ononderbroken.

DE TIMER GEBRUIKEN

U kunt de timer altijd gebruiken, ongeacht of de oven in werking is of niet.

OPGELET: De functie timer schakelt de oven niet automatisch uit .

De timer kan worden ingesteld voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten.

- Om de timer in te stellen, Raak de toets “**B**” langer dan 2 seconden aan (het symbool “” knippert), vervolgens de toetsen “**C**” of “**A**”.
- Na ongeveer 8 seconden klinkt er een geluidssignaal (“piep”) om de instelling te bevestigen (symbool (“” brandt ononderbroken).
- Om de resterende tijd te controleren raakt u de toets “**B**” langer dan 2 seconden aan. Als de resterende tijd langer dan een minuut is, worden de uren en minuten weergegeven op het display; als dit minder dan een minuut is, dan toont het display de seconden.
- Wanneer de timer afgelopen is, klinkt er een pieptoon. Raak toets “**B**” langer dan 2 seconden aan om deze uit te schakelen; of druk op de toets “**A**” of “**C**” om de pieptoon te stoppen en vervolgens langer dan 2 seconden op toets “**B**” om het knipperende symbool “” op het display uit te schakelen.
- Schakel de oven handmatig uit (schakelaar- en hermostaatknoppen in de uit-stand) wanneer de handmatige bereiding voltooid is.

GELUIDSSIGNAAL INSTELLEN

Het is mogelijk om uit drie geluidssignalen te kiezen.

- Raak de toets “**A**” and “**C**” gelijktijdig langer dan 2 seconden aan.
- Raak de toets “**B**” aan; u kunt op het display het huidige timer-volume aflezen (“**ton1**”, “**ton2**” of “**ton3**”).
- Raak toets “**A**” aan om het timer-volume te beluisteren of te veranderen.
- Het laatst getoonde geluidssignaal blijft actief.
- Na ongeveer 8 seconden klinkt er een geluidssignaal (“**piep**”) dat de volume-instelling bevestigt; vervolgens wordt de tijd van de dag weergegeven.


AUTOMATISCHE BEREIDING


Gebruik de automatische bereiding om het inschakelen van de oven, de bereiding, en het uitschakelen van de oven automatisch te laten plaatsvinden.

1. Controleer of de klok de juiste tijd toont.
2. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
3. Bepaal de bereidingstijd, eventueel rekening houdend met de voorverwarmtijd.
4. Raak toets “**B**” langer dan 2 seconden aan en raak hem vervolgens nogmaals aan; “dur” verschijnt (duur). Stel de bereidingstijd in met de toetsen “**C**” en “**A**”. Bepaal het tijdstip waarop u wilt dat de oven uitgeschakeld wordt; raak de toets “**B**” langer dan 2 seconden aan en raak hem nogmaals twee keer aan; “**End**” verschijnt. Stel de stoptijd in met de toetsen “**C**” en “**A**”.
Opmerking: als “dur” wordt weergegeven kunt u doorgaan naar “**End**” door de toets “**B**” slechts één keer aan te raken (binnen 8 seconden na de laatste selectie).

Als de bereiding niet direct start, worden op het display de huidige tijd en “**AUTO**” op het display verschijnt.

Als u al thuis bent om de oven in te schakelen en u wilt de oven enkel automatisch laten uitschakelen, begin dan op de gewone wijze met de bereiding en volg dan stap 4 of 5 om een tijd in te stellen waarop u wilt dat de oven stopt.

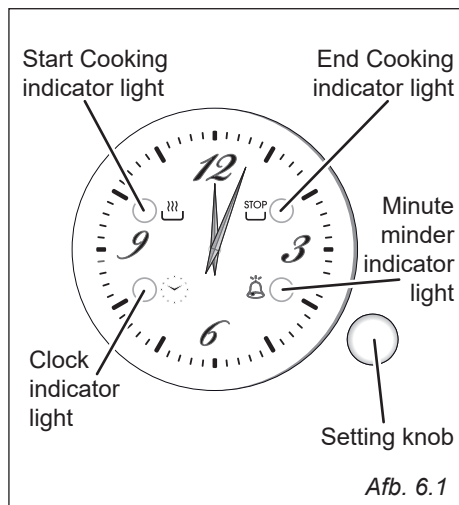
Wanneer automatische bereiding start, verschijnt, “” en wordt de oven ingeschakeld. Om de resterende bereidingstijd te zien, volgt u stap 4 om “dur” (duur) weer te geven.

- Om de stoptijd te zien, volgt u stap 5 om “**End**” weer te geven.
- Het kookprogramma kan te allen tijde geannuleerd worden door de twee knoppen “**A**” en “**C**” gelijktijdig in te drukken (langer dan 2 seconden). En zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand.
- Aan het einde van het koken schakelt de oven zichzelf uit, en het akoestische signaal luidt en woord “**AUTO**” gaat knipperen:
- Raak een willekeurige toets aan om de piepton te stoppen.
- Raak de toets “**B**” langer dan 2 seconden aan om de oven terug te zetten op de handmatige modus (symbool “” brandt ononderbroken op het display).
- Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand.

Let op: Na een stroomstoring worden alle automatische programma's gewist. Schakel de oven handmatig uit.

6

ELEKTRONISCH KLOK/PROGRAMMEUR



De elektronische klok/programmeur is een inrichting die de volgende functies groepeer:

- Klok 12 uren (uren, minuten en seconden);
- Timer (max 3 uren);
- Programma voor automatisch koken (* zie opmerking onderaan);
- akoestisch signaal (pieptoon) dat wordt geactiveerd telkens wanneer de "instelknop" wordt ingedrukt of aan het einde van de kookwekkerfunctie of automatisch kookprogramma.

(*) De maximaal programmeerbare tijd (MPT) hangt af van de ingestelde starttijd van de bereidingstijd.
 $MPT = 15 \text{ uur} - \text{verschil van uren tussen de ingestelde starttijd van de bereidingstijd en de tijd van de dag}$ (bijv. tijd van de dag = 08:00, ingestelde starttijd van de bereidingstijd = 11:00; $MPT = 15 - 3 = 12 \text{ uur}$).

ELEKTRONISCHE KLOK

Bij onmiddellijke aansluiting van het toestel of na een stroomstoring knippert het "klokindicatielampje". Dit geeft aan dat het raadzaam is om te controleren of de tijd van de dag correct is.

- Als de tijd van de dag correct is, houdt u de "instelknop" ingedrukt totdat het "klokindicatielampje" uitgaat.
- Om de tijd van de dag in te stellen, drukt u kort op de "instelknop" totdat het "klokindicatielampje" knippert. Draai vervolgens aan de "instelknop" (naar rechts of links) om de tijd van de dag in te stellen.

Houd aan het einde van de tijdstelling ter bevestiging de "instelknop" ingedrukt totdat het "klokindicatielampje" uitgaat.

KOOKWEKKER

De kookwekkerfunctie bestaat alleen uit een zoemer die automatisch wordt geactiveerd aan het einde van de ingestelde tijd (max. 3 uur).

Belangrijk: Het is niet mogelijk om de kookwekkerfunctie te gebruiken als er een automatische bereiding is ingesteld.

Om de kookwekker in te stellen drukt u kort (een of meerdere keren) op de "instelknop" totdat het "kookwekker-indicatielampje" knippert.

Draai vervolgens aan de "instelknop" (naar rechts of links) om de tijd in te stellen.

Houd aan het einde van de aanpassing (binnen 10 seconden) de "instelknop" ter bevestiging ingedrukt totdat het "kookwekker-indicatielampje" niet langer knippert maar constant brandt.

Het aftellen begint dan meteen.

Aan het einde van de tijd verandert het "kookwekker-indicatielampje" van constant brandend in knipperend en klinkt er gedurende één minuut een zoemer (pieptoon).

Druk kort op de "instelknop" om de zoemer te stoppen en het knipperende "kookwekker-indicatielampje" uit te zetten.

Tijdens het kookwekkerprogramma is het op elk moment mogelijk om de ingestelde tijd weer te geven door kort (een of meerdere keren) op de "instelknop" te drukken totdat het "kookwekker-indicatielampje" knippert. Om het programma af te breken voordat het is voltooid, houdt u de "instelknop" ongeveer 3 seconden ingedrukt totdat het "kookwekker-indicatielampje" uitgaat; de kookwekkerfunctie wordt dan afgebroken.

**OPGELET - UITERST BELANGRIJK:
Dit is enkel een alarm dat de oven of grill NIET uitschakelt.
VERGEET NIET DE OVEN OF GRILL
HANDMATIG UIT TE SCHAKELEN.**

AUTOMATISCH KOKEN

Gebruik automatisch koken om de oven automatisch in te schakelen, te koken en de oven vervolgens uit te schakelen.

1. Controleer of de klok de juiste tijd aangeeft.
2. Selecteer de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven gaat aan.
3. Druk kort (een of meerdere keren) op de "instelknop" totdat het "Begin bereiding-indicatielampje" knippert. Draai vervolgens aan de "instelknop" (naar rechts of links) om de starttijd van de bereidingstijd in te stellen (niet minder dan 2 minuten en max. 12 uur na de huidige tijd van de dag).
Houd aan het einde van de aanpassing (binnen 10 seconden) de "instelknop" ter bevestiging ingedrukt totdat het "Begin bereiding-indicatielampje" niet langer knippert maar constant brandt.
4. Bepaal hoe lang het duurt voordat het voedsel gaar is, en verwarm de oven indien nodig even voor.
Druk kort (een of meerdere keren) op de "instelknop" totdat het "Begin bereiding-indicatielampje" knippert. Draai vervolgens aan de "instelknop" (naar rechts of links) om de eindtijd van de bereidingstijd in te stellen (minstens na het ingestelde begin van

de bereidingstijd).

Houd aan het einde van de aanpassing (binnen 10 seconden) de "instelknop" ter bevestiging ingedrukt totdat het "Stop bereiding-indicatielampje" niet langer knippert maar constant brandt.

Als er tijd is om te wachten voordat het koken begint, wordt de oven uitgeschakeld maar nu is hij ingesteld op automatisch koken.

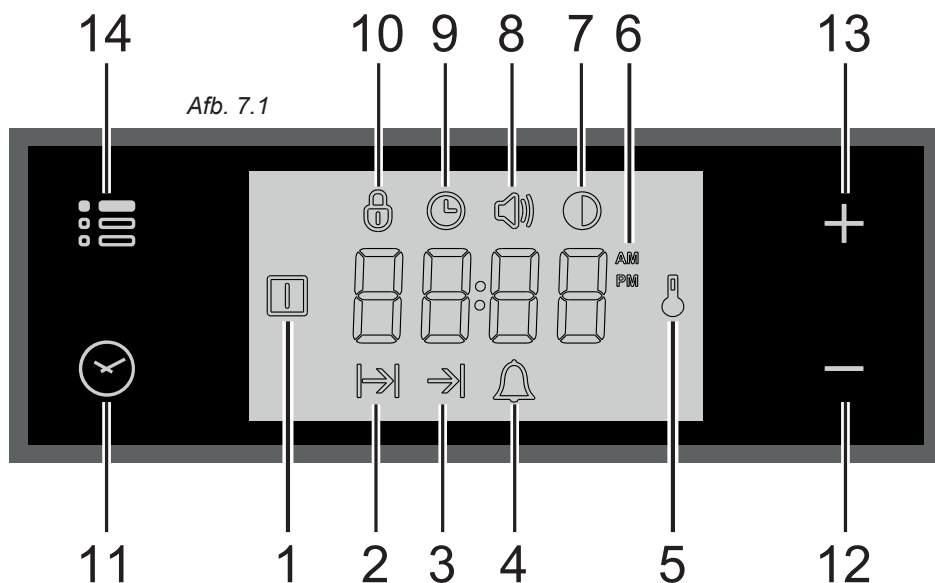
Als u al thuis bent om de oven in te schakelen en u wilt de oven enkel automatisch laten uitschakelen, begin dan op de gewone wijze met de bereiding en volg dan stap 4 om een tijd in te stellen waarop u wilt dat de oven stopt.

- Om de ingestelde begintijd te zien, drukt u kort (een of meerdere keren) op de "instelknop" totdat het "Begin bereiding-indicatielampje" knippert.
- Om de ingestelde stoptijd te zien, drukt u kort (een of meerdere keren) op de "instelknop" totdat het "Stop bereiding-indicatielampje" knippert.
- Om het programma af te breken voordat het is voltooid, houdt u de "instelknop" ongeveer 3 seconden ingedrukt totdat het "Begin bereiding-indicatielampje" en/of het "Stop bereiding-indicatielampje" uitgaat. VERGEET NIET DE OVEN OF GRILL HANDMATIG UIT TE SCHAKELEN.

Wanneer de stoptijd is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld, verandert het "Stop bereiding-indicatielampje" van continu brandend in knipperend en klinkt er gedurende één minuut een zoemer (pieptoon).

- Druk kort op de "instelknop" om de zoemer te stoppen en het knipperende "Stop bereiding-indicatielampje" uit te zetten
- Draai de temperatuur- en functieknoppen naar de uit-stand.

Let op: Na een stroomuitval worden automatische programma's NIET gewist en knippert het "klokindicatielampje" (om aan te geven dat het aanbevolen is om te controleren of de tijd van de dag correct is).

**Legenda:**

1. Oven aan
2. Kooktijd
3. Einde kooktijd
4. Timer
5. Oventemperatuur
6. AM/PM-tijdnotatie
7. Schermhelderheid
8. Volume geluidssignaal
9. Tijdsinstelling
10. Toetsenvergrendeling 'touch'-bedieningspaneel programmaklok

Legenda:

11. Programmakeuze
12. Cijferinstelling omlaag voor alle functies
13. Cijferinstelling omhoog voor alle functies
14. Menukeuze

Belangrijke opmerking: Wanneer de timer gebruikt wordt en tijdens een semi-automatische of automatisch bereiding, zal de aftelling van de functie met de laagste resterende tijd op het display prevaleren.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK**REINIGEN VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOKDISPLAY**


Volg de informatie aangegeven in hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" strikt op.

“TOUCH-CONTROL” - TOETSEN



De “touch-control”-toetsen dienen met de vingers bediend te worden (door simpelweg de toets aan te raken). De tiptoetsen kunnen het beste worden gebruikt met het kussentje van de vinger in plaats van met de vingertop.

Programma- en menukeuze: na het starten van de procedure wordt de keuze automatisch gedeactiveerd als het display gedurende ongeveer 5 seconden niet meer is aangeraakt.

DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, of na een stroomuitval, zal het woord “OFF” op het display knipperen en brandt het symbool “”. Stel de tijd in door de toets “+” of “-” aan te raken.

Belangrijk: De oven werkt niet in de handmatige bereiding zonder eerst de klok ingesteld te hebben.

Om de tijd te wijzigen wanneer het apparaat al geïnstalleerd is, raakt u de toets “” gedurende minstens 2 seconden aan, daarna raakt u de toets nogmaals aan totdat het symbool “” gaat knipperen. Vervolgens kunt u de tijd binnen 5 seconden aanpassen met behulp van de toets “+” of “-”.

Belangrijk: Het is niet mogelijk om de klok aan te passen als een bereidingsprogramma aan de gang is.

DE TIMER GEBRUIKEN




U kunt de timer altijd gebruiken, ongeacht of de oven in werking is of niet.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK




Dit is slechts een alarm, de oven of grill wordt NIET uitgeschakeld.

VERGEET NIET DE OVEN/GRILL HANDMATIG UIT TE SCHAKELEN.

De timer kan worden ingesteld voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten.

1. Om de timer in te stellen wanneer het apparaat al aangesloten is, raakt u de toets “” (meerdere keren) aan totdat het symbool “” op het display gaat knipperen. Stel de tijd (door de minuten te verhogen) binnen 5 seconden in met behulp van de toets “+” of “-”. Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.
2. Aan het einde van de afteltijd begint de timer te piepen en knippert het symbool “” op het display. Raak een toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen dat anders pas stopt na 7 minuten.
3. Schakel de oven handmatig uit (schakelaar- en thermostaatknoppen in de uit-stand) als u niet wenst door te gaan met de handmatige bereiding.

De timer op elk moment resetten als deze in werking is:

- 1A. Alleen timerfunctie actief (geen semi-automatische of automatische bereiding aan de gang): raak de toets “” gedurende 3 seconden aan.
- 1B. Wanneer de semi-automatische of automatische bereiding aan de gang is: raak de toets “” meerdere keren aan totdat het symbool “” op het display gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets “-” aan totdat “00:00” op het display verschijnt.
2. De tijd wordt op het display getoond.

SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING

Deze wordt gebruikt om de oven automatisch uit te schakelen na het verstrijken van de gewenste bereidingstijd. Controleer of de klok de juiste tijd toont. Het semi-automatische bereidingsprogramma kan worden ingesteld voor een maximumperiode van 10 uur.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
2. Raak de toets "⏸" aan totdat het symbool "⏸" op het display gaat knipperen. Stel binnen 5 seconden de bereidingstijd in (door de minuten te verhogen - houd eventueel rekening met de voorverwarmingstijd) met behulp van de toets "+" of "-". Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.
3. Aan het einde van de afteltijd schakelt de oven uit, begint de timer te piepen, knippert het symbool "⏸" en verschijnt het woord "End" op het display.
4. Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand.
5. Raak de toets "⏸" aan om het geluidssignaal uit te schakelen (dat anders pas stopt na 7 minuten) en om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als in plaats daarvan het geluidssignaal wordt uitgeschakeld met een van de andere toetsen, tik dan na het uitschakelen ook op de toets "⏸" om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond).

Het semi-automatische bereidingsprogramma op elk moment annuleren:

- 1A. Alleen semi-automatische bereidingsfunctie actief (timer is niet in gebruik): raak de toets "⏸" gedurende 3 seconden aan, het symbool "⏸" en het woord "End" (einde) worden op het display getoond.
- 1B. Wanneer de timer actief is: raak de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "⏸" gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets "-" aan totdat "00:00" op het display verschijnt, dat na enkele seconden vervangen wordt door het symbool "⏸" en het woord "End".
2. Raak de toets "⏸" nogmaals aan om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als de bereiding beëindigd is, zet de temperatuur- en functieknoppen dan in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

AUTOMATISCHE BEREIDING

Gebruik de automatische bereiding om het inschakelen van de oven, de bereiding, en het uitschakelen van de oven automatisch te laten plaatsvinden. Controleer of de klok de juiste tijd toont.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
2. Bepaal de bereidingstijd, eventueel rekening houdend met de voorverwarmingstijd, en stel deze vervolgens in op de manier die hierboven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING" beschreven wordt.
3. Raak de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "⏸" op het display verschijnt. Stel dan de tijd in waarop u wilt dat de oven uitgeschakeld wordt, door de toets "+" of "-" aan te raken.
4. Als de bereiding niet direct start, worden op het display de huidige tijd en de symbolen "⏸" en "⏸" getoond. De oven schakelt uit maar is nu ingesteld voor de automatische bereiding.
 - Om de bereidingstijd te controleren raakt u eenmaal de toets "⏸" aan, het symbool "⏸" knippert.
 - Om de uitschakeltijd te controleren raakt u de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "⏸" gaat knipperen.

Om het automatische bereidingsprogramma op elk moment te annuleren, gaat u te werk zoals beschreven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING".

Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK (AUTOMATISCHE OF SEMIAUTOMATISCHE BEREIDING)

In geval van een zeer korte stroomstoring behoudt de oven de programmering. Als de stroomstoring echter langer dan enkele tientallen seconden duurt, zal de automatische bereiding geannuleerd worden.




Draai in dit geval de temperatuur- en functieknoppen naar de uit-stand en start de programmering, indien nodig, opnieuw.

GEbruikersinstellingen




TOETSENVERGREDELING 'TOUCH CONTROL'-PANEEL PROGRAMMAKLOK

Deze functie wordt gebruikt om te voorkomen dat de keuzetoetsen van de programmaklok onbedoeld worden aangeraakt en de functies ervan per ongeluk worden geactiveerd of gewijzigd. De toetsenvergrendeling kan op elk moment worden geactiveerd, tijdens de bereiding of bij uitgeschakelde oven.

Vergrendelen:

- Raak de toets "  " langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje "  " gaat knipperen. Raak vervolgens de toets "+" aan om de toetsenvergrendeling te activeren, het woord "On" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie actief is, brandt het controlelampje "  ".

Ontgrendelen:

- Raak de toets "  " langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje "  " gaat knipperen. Raak vervolgens de toets "—" aan om de toetsenvergrendeling te deactiveren, het woord "OFF" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie niet actief is, brandt het controlelampje "  ".

GELUIDSSIGNAAL INSTELLEN

Het is mogelijk om uit drie geluidssignalen te kiezen.

- Raak de toets "  " langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool "  " gaat knipperen.
- Raak de toets "+" of "—" aan; op het display wordt het ingestelde geluidssignaal getoond ("b-01", "b-02" of "b-03").
- Het laatst getoonde geluidssignaal blijft actief.

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- **Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.**
- Het is raadzaam om het apparaat te reinigen wanneer het afgekoeld is, vooral bij het reinigen van de geëmailleerde onderdelen.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chlorine of azijn.
- Reinig de oven altijd na gebruik, met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**

LET OP

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn.

Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

Belangrijk: De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten.

Let op: Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Plaats nooit ontvlambare materialen in de oven

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

Gebruik geen harde schurende poetsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas te poetsen aangezien zij het oppervlak kunnen krassen, dit kan leiden tot het breken van het glas.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere nietschurende middelen. Bij voorkeur met een zachte doek. Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden. Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het oppervlak onherstelbaar beschadigen.

GLAZEN BEDIENINGSPANEEL (Alleen bij bepaalde modellen)

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel.

Maak dit altijd grondig droog.

Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het bedieningspaneel te reinigen omdat deze krassen kunnen veroorzaken in het oppervlak, waardoor het glas kan verbrijzelen.

DISPLAY VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOK REINIGEN

Reinig het display van de programmaklok met een zachte doek, warm water en milde zeep, of met een zachte doek en vloeibaar (niet-schurend) reinigingsmiddel. Zorg er bij het reinigen voor de doek slechts in één richting te bewegen. Veeg het display dan af met een vochtige doek en droog het af met een zachte doek.

Belangrijk:

Gebruik GEEN bijtende reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of niet-neutrale schoonmaakmiddelen, aangezien deze het oppervlak onherstelbaar kunnen beschadigen. Sproei GEEN reinigingsvloeistoffen rechtstreeks op het display van de programmaklok.

OVENRUIMTE

Reinig de oven altijd na gebruik en na afkoeling. Reinig de binnenkant van de oven met een mild schoonmaakmiddel en warm water. Geschikte chemische reinigingsmiddelen kunnen gebruikt worden na het lezen van de instructies van de fabrikant en het testen op een klein oppervlak. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponsjes/doeken voor de binnenkant.

OPGELET: de vervaardiger of dit product accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade toegebracht door chemische of harde schoonmaakmiddelen.

Laat de oven eerst afkoelen en raak geen warme elementen aan in de oven. chauffants à l'intérieur du four.


REINIGING VAN HET RONDE KULTJE OP DE BODEM VAN DE OVEN

Na gebruik van de Easy Steam- en Idroclean-functies is het aangeraden het ronde kuiltje op de bodem van de oven schoon te maken en te drogen.

Alle geëmailleerde onderdelen moeten worden gereinigd met een spons en zeepsop of andere geschikte niet-schurende producten.

Droog af met een zachte doek.

IDROCLEAN (Alleen bij bepaalde modellen)

Als de oven koud is, verwijdert u alle accessoires, giet u 100 ml drinkwater in het ronde kuiltje op de bodem van de oven en schakelt u de Idroclean-functie  in op 80-90°C. Gebruik geen detergent.

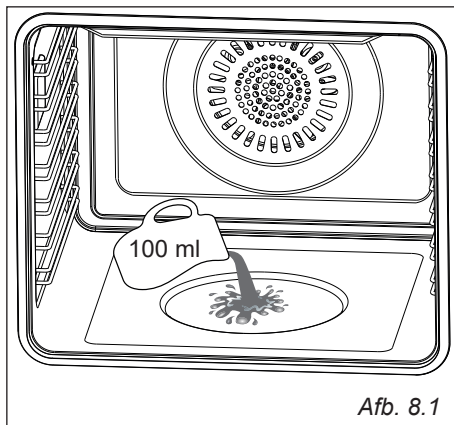
Laat de functie minstens 35 minuten draaien, afhankelijk van het soort vuil: het vocht dat in de oven wordt gegenereerd, helpt het vuil te verwijderen.

1. **Als de oven volledig is afgekoeld**, veegt u de binnenkant van de oven af met een vochtige doek om eventuele resten te verwijderen en gebruikt u een zachte doek om condens van de binnenkant van de oven of de binnenkant van het deurglas te vegen.

De Idroclean-functie zorgt voor een snelle, dagelijkse reiniging zonder detergent, maar **is geen vervanging voor de grondigere reiniging** die nodig is om aangekoekt vuil te verwijderen: reinig hiervoor met de hand en met specifieke producten. Voor de beste resultaten moet de Idroclean-functie na elke kookcyclus worden gebruikt.

LET OP: open nooit de ovendeur en vul nooit water bij in het kuiltje op de bodem van de oven als de Idroclean-functie in werking is.

Verbrandingsgevaar!



Afb. 8.1

MONTAGE VAN DE ROOSTERS IN DE OVEN

1. MODELLEN MET ROOSTERS AAN DE ZIJKANT:

Montage van de roosters

- Schuif de achterste uitsteeksels van het zijrek in de gaten "A" achter in de oven (afb. 8.2a).
- Schuif de voorste uitsteeksels van het zijrek in de gaten vooraan in de oven (afb. 8.2b).
- Schuif de druiptank en het rooster in het frame zoals afgebeeld in (afb. 8.2c).

De rooster moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsstop, waardoor de rooster er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant.

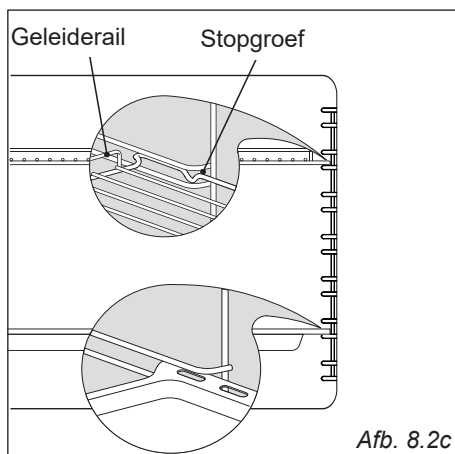
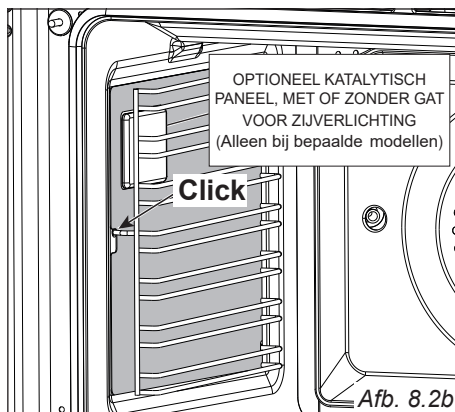
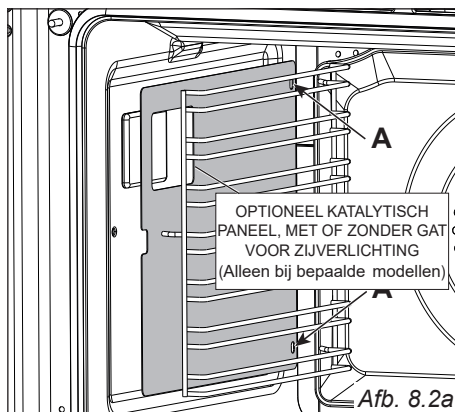
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.

Modellen met katalytische panelen (Alleen bij bepaalde modellen)

- Zorg ervoor dat de panelen correct zijn geplaatst (met de pijl naar boven gericht en de achterste gaten uitgelijnd met de gaten "A" achter in de oven); de uitsparing in het paneel moet over het licht in de oven worden geplaatst (Alleen bij bepaalde modellen).
- De panelen moeten tussen de binnenwand van de oven en het zijrek worden geplaatst. Zodra de katalytische panelen op hun plaats zitten, zorgt het vastzetten van het zijrek ervoor dat ook de panelen worden vastgezet.

2. MODELLEN MET GEBOSSELEERDE RUIMTE:

- Het rooster moet worden aangebracht zoals aangegeven in Afb 8.2d.
- Het rooster van de oven is voorzien van een blokkeersysteem om te voorkomen dat het per ongeluk uit de oven valt.
- Om het eruit te halen, trekt u integenovergestelde richting. Zorg ervoor dat het rooster correct wordt aangebracht (Afb. 8.2d).

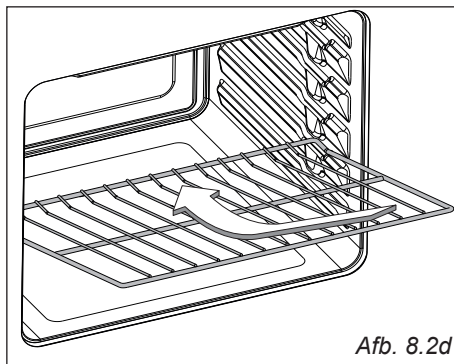


ADVIES VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN KATALYTISCHE WANDEN (Alleen bij bepaalde modellen)

De katalytische wanden zijn voorzien van speciaal microporeus email dat olien en vetspetters absorbeert en vernietigt tijdens normaal bakken bij temperaturen boven 200°C. Als na het bereiden van zeer vet voedsel de wanden vies blijven, laat de oven dan gedurende ongeveer 30 minuten “ongebruikt” werken op de hoogste temperatuur. Deze wanden zijn zelfreinigend, echter wordt geadviseerd om ze regelmatig uit de oven te verwijderen (in ieder geval de zijwanden), te wassen met lauwwarm zeepwater en vervolgens af te vegen met een zachte doek.

Reinig of was ze niet met schuurmiddelen of zure of basische reinigingsmiddelen.

De zijwanden zijn omkeerbaar en wanneer het katalytische microporeuse email verslechtert kunnen ze naar de andere kant gedraaid worden.



Afb. 8.2d

REINIGEN VAN HET VETFILTER (Alleen bij bepaalde modellen)

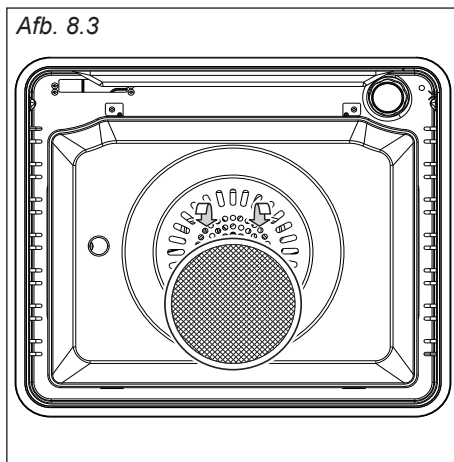
- Er zit een speciaal scherm aan de achterkant van de oven om vetdeeltjes op te vangen, vooral tijdens het braden van vlees. Het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 8.3.
- Bij het bakken van taart e.d. moet dit filter worden verwijderd.
- **Maak het vetfilter na iedere kookbeurt schoon!**

Het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 6.13. Maak het vetfilter na iedere kookbeurt schoon!

Neem het vetfilter uit de oven en was het met warm water en afwasmiddel.

- Droog het vetfilter goed af voordat u het in de oven terugmonteert.

Afb. 8.3



DRAGERS TELESCOPISCHE VERSCHUIFBARE LEGGERS (Alleen bij bepaalde modellen)

De dragers van ons telescopisch systeem met verschuifbare leggers maken het veiliger en eenvoudiger om de roosters in en uit de oven te halen.

De drager blokkeert indien deze niet verder kan worden uitgetrokken.

Belangrijk! Volg bij het plaatsen van de dragers de volgende stappen:

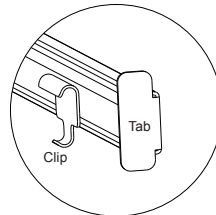
- de rails aan de bovenste draad van een rooster worden bevestigd. Ze passen immers niet op de onderste draad.
- de rails naar buiten glijden in de richting van de ovendeur.
- beide zijden van elk paar rails worden gemonteerd.
- beide zijden op hetzelfde niveau worden gemonteerd.

U bevestigt de telescopische rails de zijroosters als volgt:

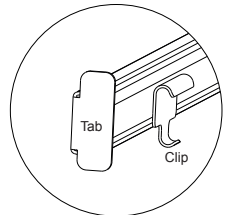
- Plaats de verschuifbare planksteunen op de bovenste draad van een rek en druk aan. U hoort een klikgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen.
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.

Het schoonmaken van de schuifraildragers:

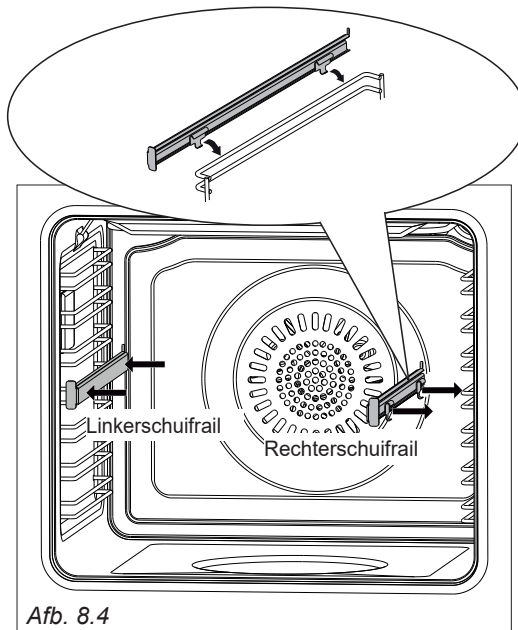
- Veeg de rails schoon met alleen een vochtige doek en een zacht afwasmiddel.
- Was de dragers niet in de vaatwasser, dompel ze niet onder in zeepwater en gebruik geen ovenreiniger.



Links



Rechtsaf



Afb. 8.4

VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

(OPMERKING: AFHANKELIJK VAN UW MODEL KAN UW OVEN SLECHTS ENKELE VAN DEZE LAMPEN HEBBEN)

LET OP: Wees zeker dat het apparaat uitgeschakeld is alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

- laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het verlichtingskapje (afb. 8.5 - 8.6).
- Vervang de halogeenlamp door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V, en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).

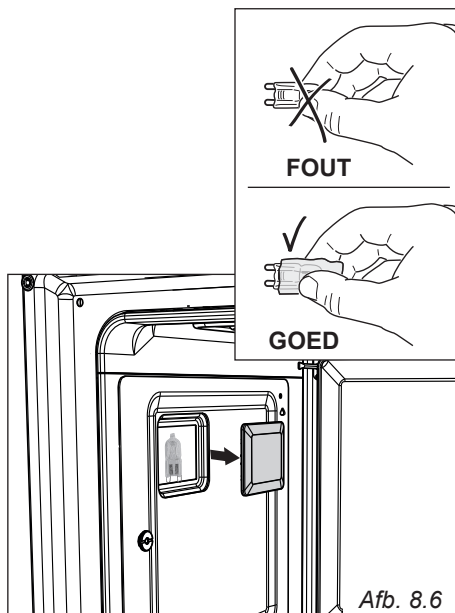
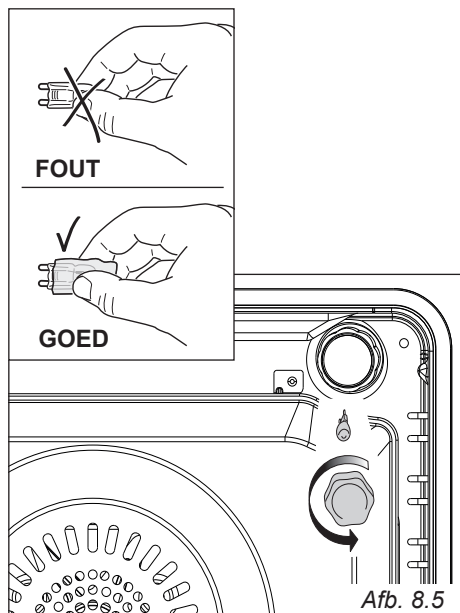
BELANGRIJK: vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.

- Herplaats het verlichtingskapje.

OPMERKING: De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.

Het doel van de lampen in dit apparaat is het verlichten van de ovenruimte, waardoor de gebruiker het voedsel beter in de gaten kan houden tijdens de bereiding. Deze lampen zijn niet geschikt voor ander gebruik (bv. verlichting van ruimtes).

Dit product bevat meer dan een lichtbron van energieefficiëntieklasse G.



VERWIJDEREN EN VERVANGING VAN DE RUITEN IN DE BINNENDEUREN VOOR REINIGING

Indien u wenst de binnenruiten van de deur te reinigen, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen en instructies nauwkeurig opvolgen.

Indien de glazen ruit en de deur incorrect vervangen worden, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en gevolgens uw garantie beeindigen.

BELANGRIJK!

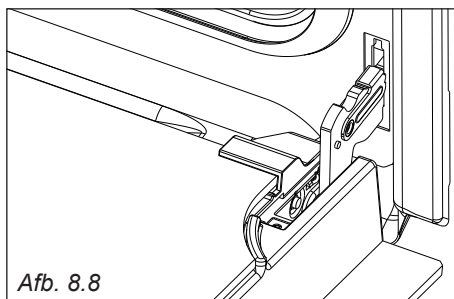
- Let op, de ovendeur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de ovendeur te verwijderen.
- Wees zeker dat de ovenmoffel en alle onderdelen afgekoeld zijn. Probeer nooit de onderdelen van een warme oven aan te raken.
- Besteed extra aandacht wanneer u de glazen ruit hanteert. Vermijd enige aanraking van de glaswanden tegen het oppervlak. Dit kan leiden tot glasbreuk.
- **OPGEPAST:**
Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.
- Indien u enige vorm van schade opmerkt aan de glazen ruiten (zoals scherven of barsten), gebruik de oven niet. Neem contact op met uw Servicedienst.
- Let erop dat u de glazen ruit correct vervangt. Gebruik de oven niet zonder dat de glazen ruit correct geïnstalleerd is.
- Wanneer u met moeite de glazen ruit kan vervangen of verwijderen, forceer niet. Neem contact op met uw Servicedienst voor hulp.

AANDACHT: Onderhoudsbijstand of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.

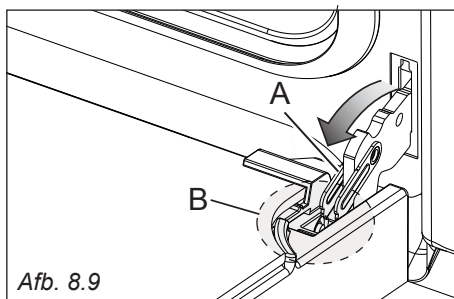
VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

U verwijdert de oven deur zonder moeite als volgt:

- Open de deur volledig (Afb. 8.8).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren. (Afb. 8.9).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in Afb. 8.7.
- Sluit de deur zachtjes (Afb. 8.7) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (Afb. 8.9).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (Afb. 8.11).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.



Afb. 8.8

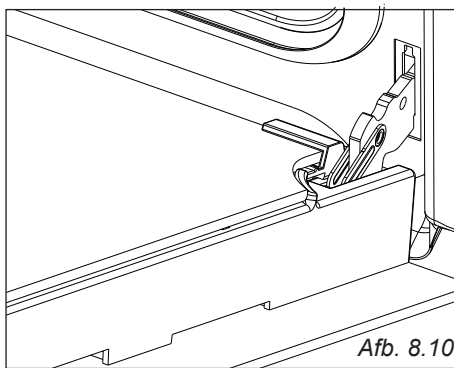


Afb. 8.9

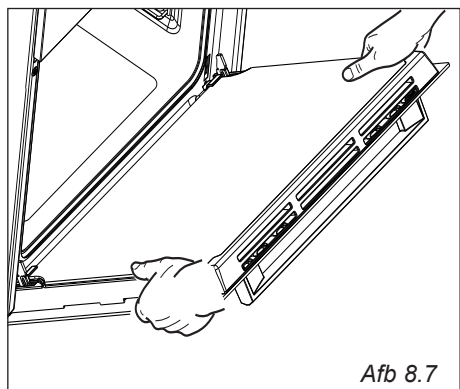
BELANGRIJK

Hou steeds een veilige afstand van de scharnieren van de oven deur, vooral uw handen.

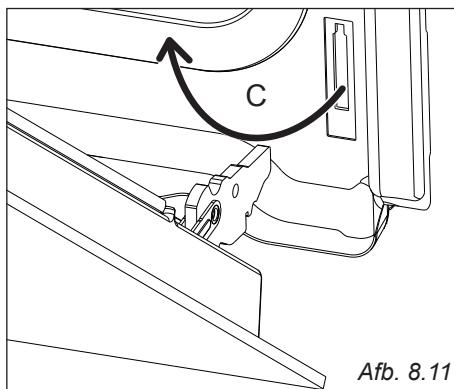
Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



Afb. 8.10



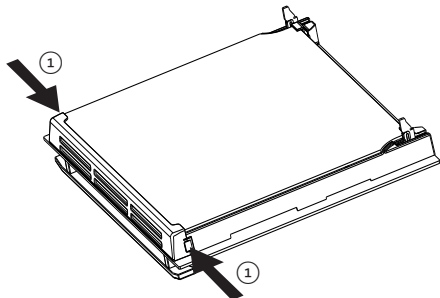
Afb. 8.7



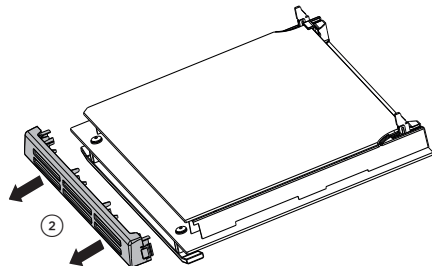
Afb. 8.11

Om de binnenruit te verwijderen

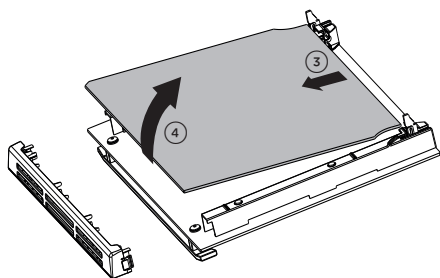
- Raak de lipjes van de glashouder aan beide zijden van de deur aan en verwijder de glashouder (afb. 8.12, 8.13).
- Til de binnenruit voorzichtig op en trek deze naar buiten door deze los te maken uit de onderste houders. Kantel de ruit niet te veel, dat kan het glas beschadigen (afb. 8.14).



Afb. 8.12



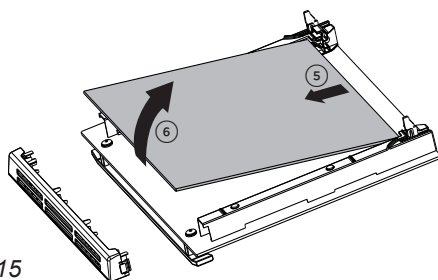
Afb. 8.13



Afb. 8.14

Om de middelste ruit te verwijderen (Alleen bij bepaalde modellen)

- Til de middelste ruit voorzichtig op en trek deze naar buiten door deze los te maken uit de onderste borginkepingen (afb. 8.15).



Afb. 8.15

Na het reinigen de ruiten van de deur terugplaatsen

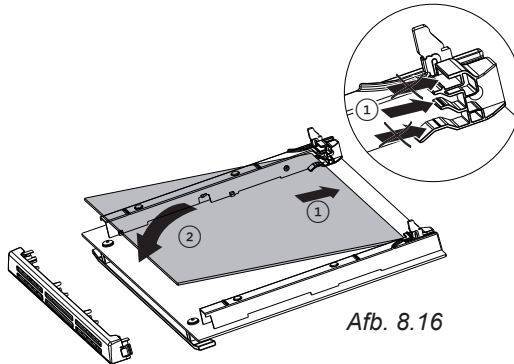
Wanneer u de glazen binnenruit terugplaatst, moet u ervoor zorgen dat:

- u plaatst de binnenruit correct terug zoals afgebeeld. De ruit moet zich in de hieronder beschreven stand bevinden om in de deur te passen en om een veilige en correcte werking van de oven te garanderen;
- let er extra goed op dat u de randen van het glas niet tegen een object of oppervlak stoot, forceer de ruiten niet op hun plaats. Als u problemen ondervindt, verwijder de ruiten dan en begin van voor af aan. Lukt het nog steeds niet, bel dan de klantendienst.

De middelste ruit terugplaatsen (Alleen bij bepaalde modellen)

Zorg ervoor dat de ruit goed naar boven staat (de waarschuwingstekst moet van achteren naar voren leesbaar zijn als de ruit correct is gemonteerd).

- Schuif de onderkant van de ruit in de onderste inkeping onder aan de deur.
- Breng de ruit op zijn plaats door deze voorzichtig te laten zakken.



Afb. 8.16

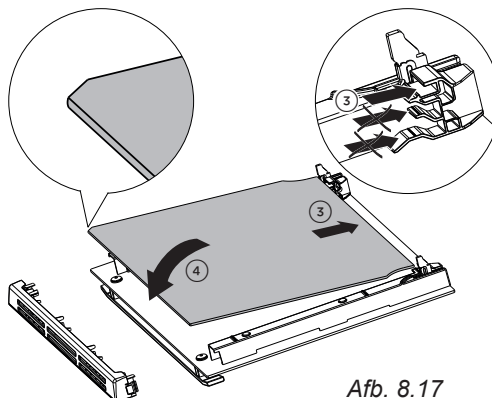
De binnenruit terugplaatsen

Zorg ervoor dat u het glas met de juiste kant naar boven plaatst, met de afgeschuinde bovenhoek in de juiste positie.

- Schuif de onderkant van de ruit in de onderste inkeping onder aan de deur.
- Breng de ruit op zijn plaats door deze voorzichtig te laten zakken.
- Schuif de glazen houder terug op zijn plaats en zorg ervoor dat deze goed vastklikt.

Belangrijk!

Zorg ervoor dat de glashouder correct en stevig op zijn plaats zit en dat de ruit goed vastzit.



Afb. 8.17

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

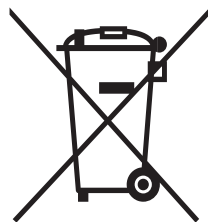
DECLARATION DE CONFORMITE CE

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.

**AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE.****(pour les pays de l'Union européenne uniquement)**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande/commandes sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute

sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
 - La porte est chaude, utiliser la poignée.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- **PREMIERE UTILISATION DU FOUR** - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:
 - Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
 - Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
 - Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.

- **AVERTISSEMENT:** N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- **RISQUE D'INCENDIE!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- Risque d'incendie: Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- **MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS:** Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- **ATTENTION: NE PAS** soulever le four par la poignée.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Les accessoires du four (par exemple la grille de four) doivent être installés correctement, comme indiqué à la page 113.
- **TRÈS IMPORTANT:** Les grilles du four (pour certains produits, une seule grille est fournie) n'ont pas été conçues pour placer les aliments directement sur la grille elle-même. Lors de la cuisson, placez toujours les aliments dans des récipients appropriés ou utilisez des matériaux spécifiques propres au contact alimentaire.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT:** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- Norme EN 60350-1 (fours électriques).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

FOUR

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

Conseils à l'installateur

1 INSTALLATION

IMPORTANT:

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.
La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).
- L'installation de cet appareil, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant. Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Débrancher toujours l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer un entretien ou une réparation.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.**
- **Les parois du meuble doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C afin d'éviter la séparation.**
- **Éviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**

AVERTISSEMENT!

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

IMPORTANT

- Le four peut être monté dans des mobiliers normalisés avec une largeur et une profondeur de 60 cm.
- L'installation nécessite un compartiment spécial, comme illustré aux figures 1.1 et 1.2. Le four devra reposer à la partie inférieure sur des supports capables d'en supporter tout le poids.
- Le mobilier d'installation ne doit pas être laissé indépendant mais il doit être fixé au mur ou aux meubles adjacents.
- **Ne pas fixer le four de manière étanche dans l'armoire avec de la silicone ou de colle ; cela rend l'entretien futur plus difficile. Le fabricant ne couvre pas les coûts du retrait du four ni les dommages possibles qui se produiraient lors de ce retrait.**
- **ATTENTION: NE PAS soulever le four par la poignée.**

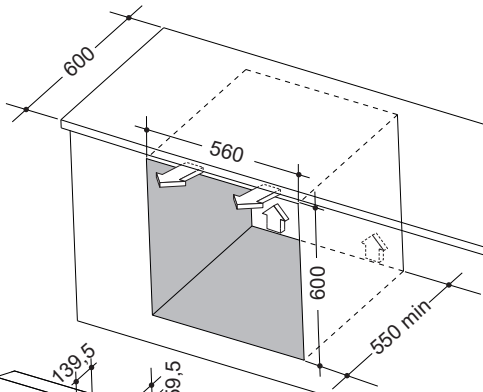


Fig. 1.1

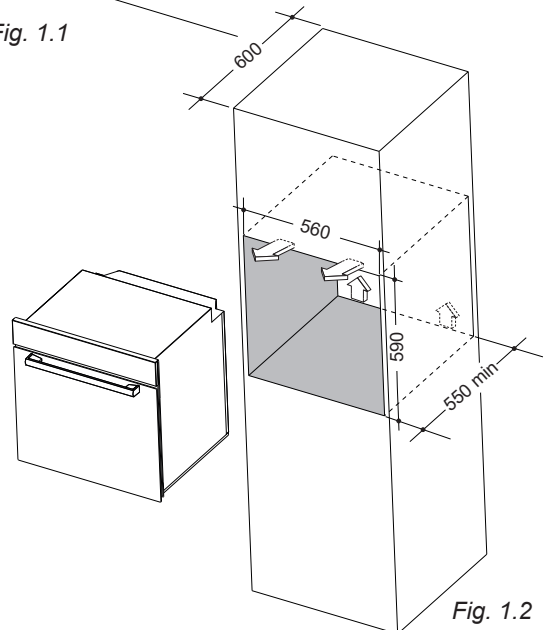
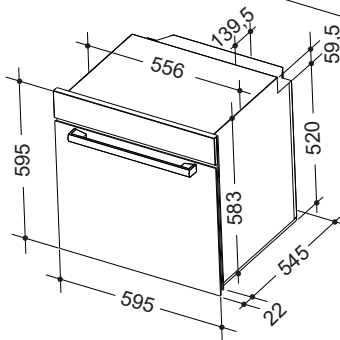
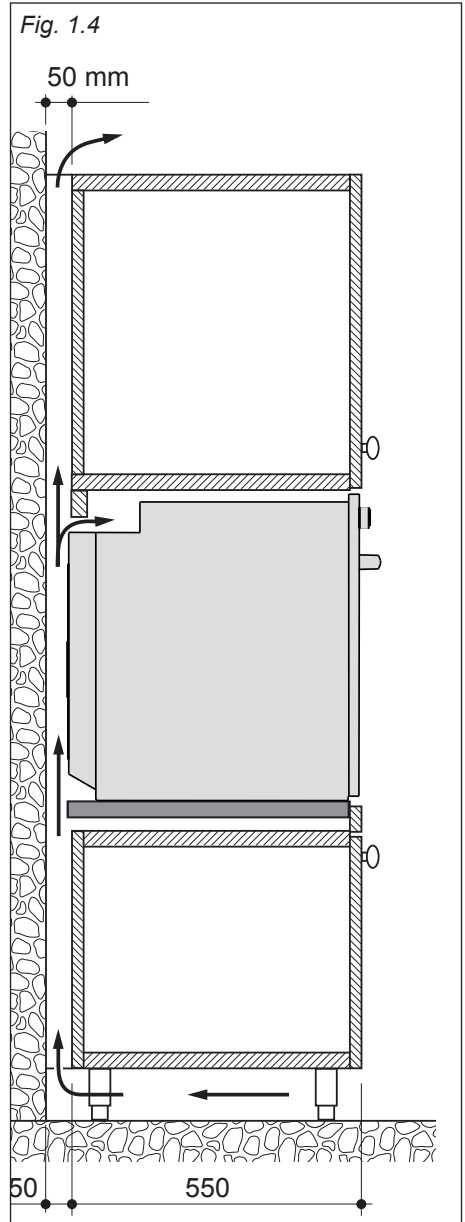
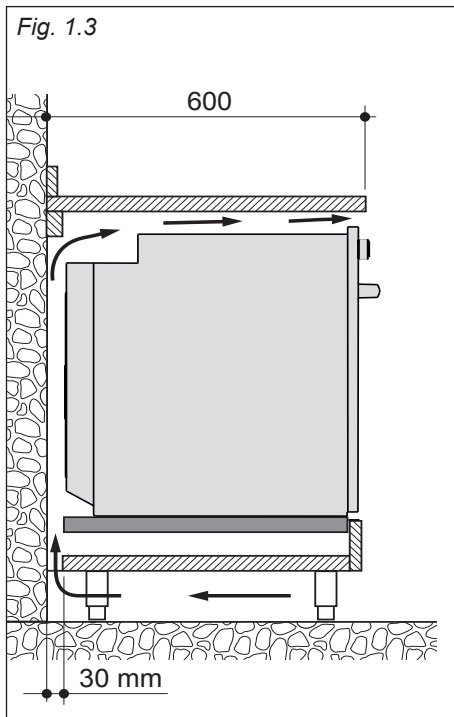


Fig. 1.2

Pour procurer au four une aération interne indispensable, il est nécessaire que le meuble dispose d'un ventilation comme indiqué sur les figures 1.3 et 1.4.



FIXAGE DU FOUR

Introduire le four dans le meuble et le fixer avec 2 vis (non fournies) comme indiqué dans la figure 1.5.

Il est important que le four pose sur une surface qui va soutenir son poids, parce que les vis de fixation ne sont que complémentaires.

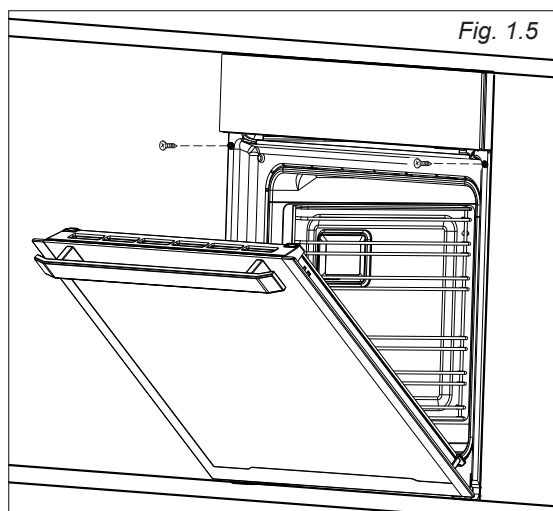
Note:

Pour procurer au four une aération interne indispensable, il est nécessaire que le meuble dispose d'un ventilation comme indiqué sur les figures 1.1, 1.2, 1.3 et 1.4.

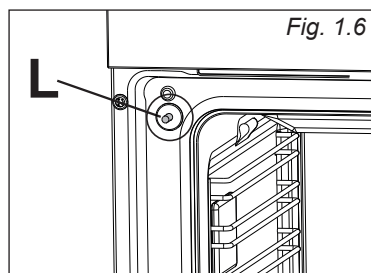
Une circulation d'air non appropriée pourrait réduire la performance de votre four et pourrait causer des dommages au mobilier adjacent pour l'augmentation de la température.

ATTENTION: NE PAS soulever le four par la poignée.

Ajustez les charnières des portes de meubles à côté du four afin de garantir un espace de 4-5 mm entre la porte des meubles et le four.




IMPORTANT (certains modèles uniquement): Lorsque l'on manipule le four, prendre garde de ne pas endommager le levier du capteur de porte "L" (fig. 1.6) (près du coin supérieur gauche du joint).



IMPORTANT: L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

GENERAL

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaque.
- Si le four est fourni sans fiche d'alimentation et si l'on n'effectue pas un branchement direct au secteur, il faudra monter une fiche normalisée adaptée à la charge.
- Les couleurs des fils du câble d'alimentation de cet appareil peuvent ne pas correspondre aux marques colorées qui permettent de repérer les bornes de votre prise, si cela est le cas, procéder comme suit:
 - le fil jaune/vert doit être relié à la borne de la prise marquée par la lettre **E** ou le symbole de terre  ou encore colorée en vert ou en jaune/vert;
 - le fil bleu doit être relié à la borne portant la lettre **N** ou colorée en noir;
 - le fil marron doit être relié à la borne portant la lettre **L** ou colorée en rouge.
- La fiche bipolaire doit être branchée à une prise connectée à la terre suivant les normes de sécurité.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

- On peut exécuter le branchement direct au réseau en interposant, entre appareil et réseau, un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 50 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par un câble approprié disponible dans les services après-vente.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de l'installation électrique soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant de la non-observation de cette condition.

RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

ATTENTION: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.

Remarque: Le conducteur de terre doit être environ 3 cm plus long que les autres. Les opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié.

SECTION DU CABLE D'ALIMENTATION

“TYPE H05VV-F ou H05V2V2-F (résistants à une température de 90°C)”

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) Raccordement possible par fiche de prise de courant et par boîte de connexion murale.

Conseil pour les utilisateurs

UTILISATION DES BOUTONS DE COMMANDE À APPUYER ET TOURNER (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

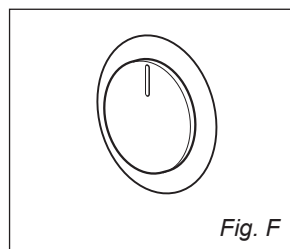
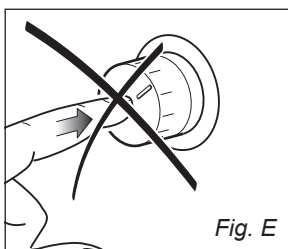
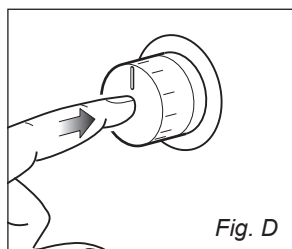
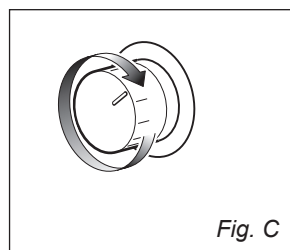
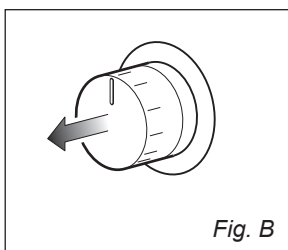
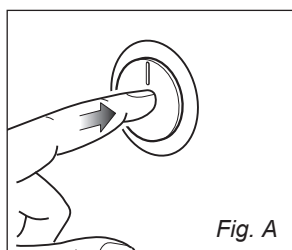
Les boutons de commande sont encastrés dans le tableau de commande.

Utilisez-les comme suit :

- Appuyez légèrement sur le bouton (figure A);
- Le bouton surgit du tableau comme illustré à la figure B;
- Tournez le bouton jusqu'à la position souhaitée (figure C);
- Lorsque vous avez terminé la cuisson, tournez le bouton vers la position "0", "O" ou "□" (arrêt) et appuyez dessus (figure D) pour qu'il affleure de nouveau le tableau de commande (figure F).

IMPORTANT:

ne jamais appuyer sur le bouton quand il n'est pas sur la position "0", "O" ou "□" (arrêt) (figure E).



1 TABLEAUX DE BORD

Fig. 1.1

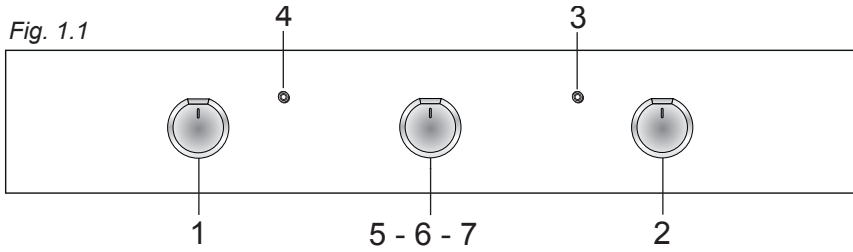


Fig. 1.2

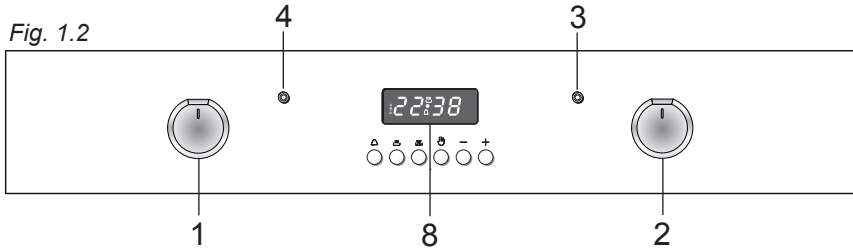


Fig. 1.3

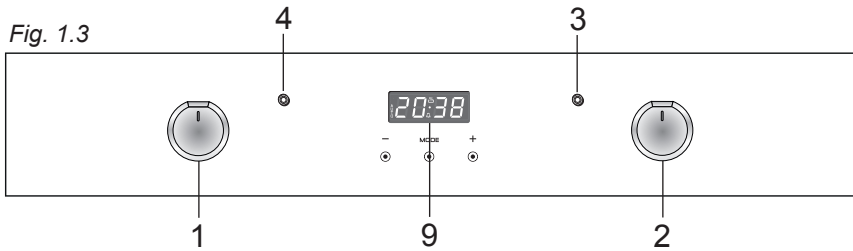


Fig. 1.4

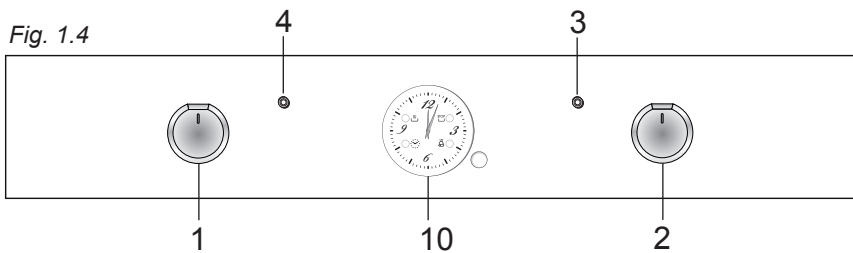
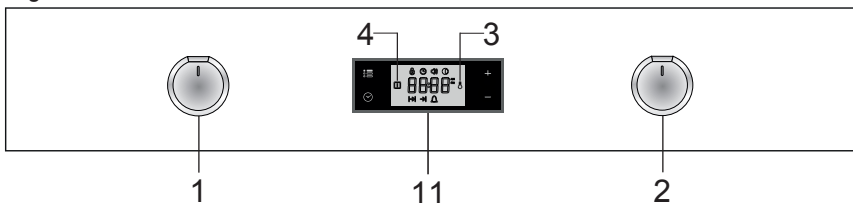


Fig. 1.5



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande selecteur de fonction
2. Manette commande thermostat
3. Témoin de la température
4. Témoin de la ligne
5. Manette commande minuteur 60'
6. Manette commande minuteur 120'
7. Manette commande minuteur coupe courant (120 minutes)
8. Programmateur électronique (début et fin de cuisson)
9. Horloge et timer avec touches tactiles
10. Horloge électrique/programmateur (début et fin de cuisson)
11. Horloge/programmateur électronique "Touch-control"

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

Remarque: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement. Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs. Lorsque le four est en marche, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement en fonction de la température. Selon le temps et les températures de cuisson, le ventilateur peut fonctionner aussi après avoir éteint l'appareil. Dans ce cas, la durée de fonctionnement dépend du temps d'utilisation du four et de la température de cuisson.

ATTENTION: Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation. Eloigner les jeunes enfants.

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée.

Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.

RISQUE D'ENDOMMAGEMENT IRRÉPARABLE DE L'ÉMAIL.




MANETTE DU THERMOSTAT

Pour allumer les éléments chauffants du four, régler le sélecteur de fonction sur la position souhaitée et le bouton du thermostat sur la température souhaitée.

Pour régler la température, veiller à aligner le témoin de température et la température requise.

Les éléments s'allument ou s'éteignent automatiquement, ce qui est déterminé par le thermostat. Le fonctionnement des éléments chauffants est signalé par un voyant placé sur le tableau de commande.

REMARQUE : lorsque le four est utilisé pour la première fois, veiller à le mettre sous tension et à le faire fonctionner à vide (sans les accessoires, qui doivent être lavés séparément) pour supprimer tout résidu ou toute odeur de fabrication, en veillant à ce que le lieu d'installation soit suffisamment aéré :





- pendant 60 minutes en position  (thermostat sur 250°C);
- pendant 30 minutes en position  (thermostat sur 250°C);
- pendant 15 minutes en position  (thermostat sur 225°C).






Remarque : selon le modèle, seules certaines de ces fonctions peuvent être disponibles.





Lorsque le four a complètement refroidi, le débrancher de la prise secteur et le nettoyer à l'intérieur comme décrit à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

REMARQUE : les symboles indiqués dans cette section sont fournis à titre indicatif uniquement et représentent la fonction principale.


**Selon le modèle, votre four pourrait avoir seulement certaines fonctions.
Pour de meilleurs résultats, toujours préchauffer le four.**

FONCTIONS	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION
	ECLAIRAGE FOUR	En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four. Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.
	CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION	Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte. La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de la position minimal à la position maxime par la manette du thermostat. Conseillé pour: Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.
	CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)	Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et du ventilateur. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée. La température doit être réglée de la position minimal à la position maxime par la manette du thermostat. Conseillé pour: Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.
	CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA SOLE	Dans cette position, seul l'élément chauffant de la sole est branché. La chaleur se propage par convection naturelle. La température doit être réglée de la position minimal à 250°C maximum par la manette du thermostat. Conseillé pour: Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie inférieur.

	<p>CUISSON PAR LA SOLE AVEC VENTILATION</p>	<p>Fonctionnement de l'élément chauffant de la sole et de le ventilateur. La chaleur qui provient du fond est distribuée par convection forcée. La température doit être réglée de la position minimal à 250°C maximum par la manette du thermostat.</p> <p>Conseillé pour: Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie inférieur.</p>
	<p>CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA VOÛTE</p>	<p>Dans cette position, seul l'élément chauffant de la voûte est branché. La chaleur se propage par convection naturelle. La température doit être réglée de la position minimal à la position maximale par la manette du thermostat.</p> <p>Conseillé pour: Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie supérieure.</p>
	<p>CUISSON AU GRILLOIR</p>	<p>On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement. Le four doit être utilisé avec la porte fermée et la température doit être réglée de la position minimal à 225°C maximum par la manette du thermostat. Pour les conseils d'utilisation voir le chapitre "UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE".</p> <p>Conseillé pour: Action du grill pour des cuissons du type: risoler, dorer, gratiner, griller, ect.</p>
	<p>CUISSON AU GRILLOIR DOUBLE</p>	<p>On allume le grill à rayons infrarouges et l'élément chauffant de la voûte. La chaleur se propage par rayonnement. Le four doit être utilisé avec la porte fermée et la température doit être réglée de la position minimal à 225°C maximum par la manette du thermostat. Pour les conseils d'utilisation voir le chapitre "UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE".</p> <p>Conseillé pour: Action intense du grill pour des cuissons du type: risoler, dorer, gratiner, griller, ect.</p>
	<p>CUISSON A L'AIR CHAUDE</p>	<p>Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de la position minimal à la température maximale par la manette du thermostat.</p> <p>Conseillé pour: Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur. Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.</p>


	<p>CUISSON AU VENTILATEUR AVEC GRILLOIR DOUBLE</p>	<p>On allume le grill à rayons infrarouges, l'élément chauffant de la voûte et le ventilateur. La chaleur se propage principalement par rayonnement et le ventilateur la redistribue dans tout le four. Le four doit être utilisé avec la porte fermée et la température doit être réglée de la position minimal à 200°C maximum par la manette du thermostat. Il est nécessaire de préchauffer le four pour environ 5 minutes. Pour les conseils d'utilisation voir le chapitre "CUISSON AU GRILL ET GRATIN".</p> <p>Conseillé pour: Les cuissons au grill pour les viandes qui demandent d'être saisie pour bloquer le jus à l'intérieur. Par exemple: filet de veau, côtelettes, ect.</p>
 <p>ou</p>	<p>DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES</p>	<p>Fonctionnement du ventilateur du four seulement. A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet. La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.</p> <p>Conseillé pour: Décongélation rapide des aliments surgelés; une heure pour un Kg. Le temp varie en fonction de la quantité et du genre d'aliment à décongeler.</p>
	<p>CUISSON A L'AIR CHAUDE AVEC L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DE LA VOÛTE</p>	<p>On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur. La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure, et la température doit être réglée de la position minimal à la température maximale par la manette du thermostat.</p> <p>Conseillé pour: la cuisson de produits congelés. Cette fonction peut également être utilisée pour un préchauffage rapide. Mettre le bouton du thermostat sur la température souhaitée ; lorsque la température de préchauffage est atteinte, le témoin de température du four, placé sur le tableau de bord, s'éteint. Sélectionner à présent la fonction de cuisson souhaitée.</p>
	<p>CUISSON A L'AIR CHAUDE AVEC L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DE LA SOLE</p>	<p>On allume la résistance de la sole, la résistance circulaire et le ventilateur. La température doit être réglée de la position minimal à la position maxime par la manette du thermostat.</p> <p>Conseillé pour: les aliments dont la cuisson nécessite plus de chaleur par la sole, par exemple pizza, quiche, etc.</p>

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES EN OUTRE À LA FONCTION PRINCIPALE

	EASY STEAM	Voir le chapitre "EASY STEAM"
	IDROCLEAN	Pour la fonction Idroclean, voir le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN"
	TOURNEBROCHE	Voir le chapitre "TOURNEBROCHE" et "UTILISATION DU TOURNEBROCHE"
	FONCTION LEVAGE	Voir le chapitre "FONCTION LEVAGE"
	AMELIORATION - MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON	Voir le chapitre "AMELIORATION"
	FONCTION PIZZA	Voir le chapitre "FONCTION PIZZA"
 ou 	TURBO / BOOSTER	<p>Cette fonction spéciale permet un préchauffage rapide de la cavité. On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.</p> <p>Mettre le bouton du thermostat sur la température souhaitée ; lorsque la température de préchauffage est atteinte, le témoin de température du four, placé sur le tableau de bord, s'éteint. Sélectionner à présent la fonction de cuisson souhaitée.</p> <p>Pour un préchauffage optimal, attendre au moins 20 minutes avant de placer les aliments dans le four.</p>

AIR FRY

AIR FRY

Avec l'aide de la fonction **Air Fry** , il est possible de cuire des aliments de manière saine, sans ajouter d'huiles et de graisses.

Le fonctionnement combiné de la résistance circulaire, du ventilateur et de la résistance supérieure permet de cuire parfaitement et sans ajout de condiments frites, ailes de poulet, croquettes et autres aliments surgelés ou précuits.

En plus, la lèchefrite émaillée spéciale "Air Fry" (*) a une surface perforée afin de faciliter l'entrée d'air, pour donner aux plats un savoureux effet croustillant (Voir le chapitre LÉCHEFRITE ÉMAILÉE AIR FRY).

Conseillé pour: produits surgelés et/ou précuits. Cette fonction peut également être utilisée pour un préchauffage rapide. Voir le chapitre "FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES EN OUTRE À LA FONCTION PRINCIPALE", fonction "TURBO/BOOSTER".

(*) Les plats/accessoires allant au four ne sont pas tous inclus dans l'équipement standard.

EASY STEAM (certains modèles uniquement)

En faisant évaporer l'eau à l'intérieur du four, la fonction Easy Steam rend les aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.

1. Lorsque le four est froid, verser 250 ml d'eau du robinet (ou les quantités d'eau indiquées dans les tableaux de cuisson) dans le puits circulaire sur la sole du four.
2. Placer les aliments dans le four et activer la fonction Easy Steam.

Attention : ne jamais ouvrir la porte et faire l'appoint d'eau lorsque la cuisson est en cours. Risque de brûlures !

3. À la fin de la cuisson, ouvrir lentement la porte et laisser la vapeur s'échapper.

Attention : pour éviter la formation de calcaire, il est conseillé de nettoyer la sole du four après chaque cycle de cuisson à l'aide de la fonction Easy Steam, dès que le four a complètement refroidi.

Il est également conseillé d'essuyer la condensation de la vitre de la porte avec un chiffon doux (voir "NETTOYAGE ET ENTRETIEN").

Alterner les cycles Easy Steam avec les cycles de cuisson conventionnels.

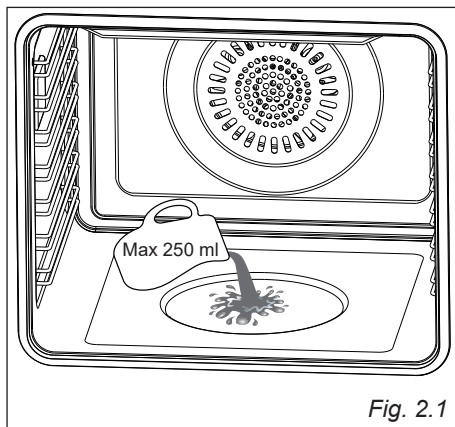



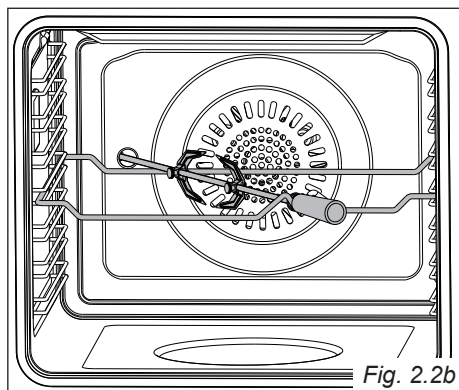
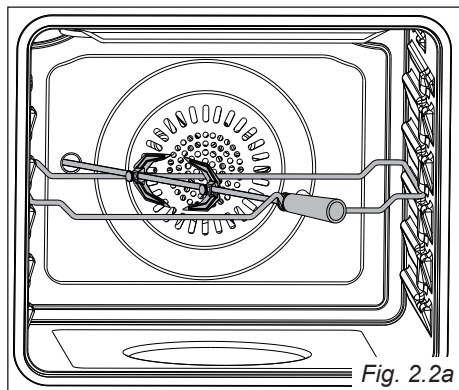
Fig. 2.1

TOURNEBROCHE (SEULEMENT POUR LES MODELES AVEC TOURNEBROCHE)

Ce dispositif, qui sert à cuire comme à la broche en utilisant le grill, se compose de:


- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four;
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de fourchettes réglables;
- un support de tige à placer sur le gradin central du four.

Le tournebroche est actionné en tournant la manette sur la fonction  .



UTILISATION DU TOURNEBROCHE

(fig. 2.2a, 2.2b)

- Insérer la plaque dans les supports de grille inférieurs du four et insérer le support de tige dans les supports de grille intermédiaires (fig. 2.2a, 2.2b).
- Placer la viande à cuire sur la tige, en veillant à la fixer au centre à l'aide des fourchettes spéciales.
- **Important!**
Faire attention, les fourches sont tranchantes!
- Introduire la tige dans l'ouverture motorisée (fig. 2.2a, 2.2b). Elle est correctement installée si la tige ne tourne pas pendant son introduction. Elle tournera ensuite seulement au moment du fonctionnement du tournebroche (vérifier la bonne rotation de la tige).
- Appuyer la tige sur le collier du support (fig. 2.2a, 2.2b) ; puis enlever la poignée en la tournant vers la gauche.
- Fermer la porte du four et placer le bouton sur la position  .
Le sens de rotation du tournebroche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.


La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 60 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les enfants.


STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):



- Positionner la manette du commutateur à l'allure .
- Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
- Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150 °C. Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

CUISSON SIMULTANEE


Les fours avec ventilateur aux l'allures  ou , du commutateur permettent la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.

On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson. Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

GRILLADE ET GRATIN

A la position  du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.

Positionner le thermostat entre la position minimal et 200°C max, et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille.

Fermer la porte et laisser marcher le four jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 60 min.

Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les enfants.

CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four **fermée**.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèche-frite sous la grille.

Utiliser avec la porte du four fermée.

ATTENTION : Utiliser la fonction de cuisson au grill après un cycle de cuisson au four seulement si la température réglée est supérieure à celle à peine utilisée pour la cuisson au four.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 60 min.

Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR


Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

PIZZA STONE (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

Pizza Stone, la pierre de cuisson qui retient l'humidité de la pâte et distribue la chaleur uniformément, est faite avec des matériaux qui peuvent atteindre et maintenir des températures élevées. Accessoire idéal pour cuire pain, pizza, focaccia.

FONCTION PIZZA

1. Placer la pizza stone sur une grille du four. Introduire la grille sur le premier gradin, en comptant à partir du bas.
2. Allumer et préchauffer le four avec la pierre à l'intérieur. Sélectionner la fonction pizza  et régler la température sur 300 °C. Préchauffer pendant au moins 30 minutes. Ne pas préchauffer le four avec la fonction Turbo/Booster.
3. Dès que le four atteint 300 °C, placer la pizza sur la pizza stone.
4. Pour une cuisson optimale, voir le tableau de la Fonction pizza.
5. Lorsque la cuisson est terminée, laisser la pierre refroidir complètement dans le four.

NETTOYAGE DE LA PIZZA STONE

Dès que la pizza stone est froide, la nettoyer avec un chiffon doux et humide, en évitant tout contact direct avec l'eau.

Si nécessaire, utiliser une spatule ou un couteau métallique pour retirer les résidus d'aliments avant de nettoyer avec le chiffon.

La pierre est en matériau poreux, ne pas la laver avec des détergents.

Ne pas laver au lave-vaisselle.

Avec le temps, des taches sombres peuvent apparaître sur la pizza stone : elles n'ont aucun effet sur la qualité de la cuisson.

FONCTION LEVAGE (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

La fonction de levage réduit le temps nécessaire à la levée de la pâte.

Placer la pâte dans un récipient résistant au four et placer le récipient sur une grille du four sur le troisième gradin.

Tourner le bouton sur la fonction de levage et régler le thermostat sur 40 °C. Voir les icônes correspondantes.

Laisser la pâte lever dans le four jusqu'à ce qu'elle atteigne le double de son volume d'origine. Le temps de levage peut varier en fonction du type de pâte et de la température ambiante.

PLAT À DESSERT (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

Plaque en aluminium, idéale pour cuire des biscuits et des pâtisseries.

La plaque est dotée d'une surface plate anti-adhésive, ce qui permet de ne pas la graisser ni d'utiliser de papier de cuisson pour obtenir des gâteaux parfaits.

Ne pas laver au lave-vaisselle.

LÈCHEFRITE ÉMAILÉE AIR FRY (Certains modèles uniquement)

La lèchefrite émaillée spéciale "Air Fry" a une surface perforée afin de faciliter l'entrée d'air, pour donner aux plats un savoureux effet croustillant sans ajout de condiments.

Conseillé pour:

Frites (pommes de terre surgelées classique ou rustiques), ailes de poulet, croquettes et autres aliments surgelés ou précuits.

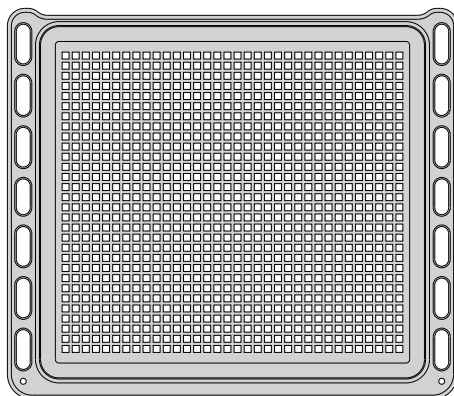


Fig. 2.3

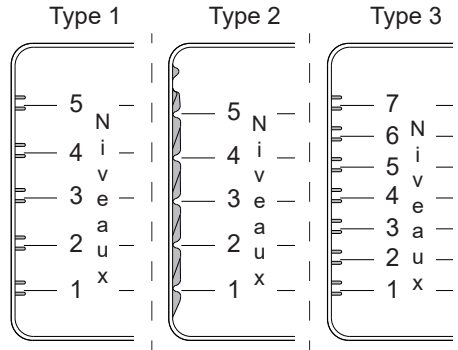
CONSEILS DE CUISSON

Les réglages de cuisson indiqués dans les tableaux ci-dessous sont cités à titre indicatif et peuvent varier en fonction du type et de la quantité d'ingrédients et du type d'accessoire utilisé.







Les performances de cuisson de l'appareil peuvent différer de celles de votre appareil précédent. Il se peut donc que vous deviez revoir les réglages que vous utilisez habituellement (température, temps de cuisson et gradin sur lequel placer la grille du four) conformément aux recommandations fournies dans les tableaux.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température du four pendant la cuisson si cela est nécessaire. Pour de meilleurs résultats, toujours préchauffer le four.

Les plats/accessoires allant au four ne sont pas tous inclus dans l'équipement standard. Ceux qui ne sont pas inclus peuvent être commandés en tant qu'accessoires en option ou achetés sur le marché libre.



PIZZA

	POIDS [gr]	TEMP. [°C]	FONCTION	NIVEAUX [1÷5]	NIVEAUX [1÷7]	TEMPS [min.]	EAUX [ml]	ACCESSOIRES / DE LA VAISSELLE
PIZZA MARGHERITA	180	300	 ou 	1	1	4 - 5		Pizza stone
				2-3	3-4			
PIZZA CAPRICCIOSA	180	300	 ou 	1	1	5 - 6		Pizza stone
				2-3	3-4			
PIZZA CALZONE	180	300	 ou 	1	1	5 - 7		Pizza stone
				2-3	3-4			



BOULANGERIE

	POIDS [gr]	TEMP. [°C]	FONCTION	NIVEAUX [1÷5]	NIVEAUX [1÷7]	TEMPS [min.]	EAUX [ml]	ACCESSOIRES / DE LA VAISSELLE
BIGA PAIN	390-410	210-230		2	2	25-35	110-130	Pizza stone
PAIN 4 pièces	90-110 pièce	225-240		2-3	3	30-40	100-170	Pizza stone
FOCACCIA AUX OLIVES	400-500	245-260		2-3	3	20-25		Lèchefrite en aluminium
FOCACCIA CLASSIQUE	400-500	225-240		2-3	3	20-25		Lèchefrite en aluminium



PREMIÈRES COURSES

	POIDS [gr]	TEMP. [°C]	FONCTION	NIVEAUX [1÷5]	NIVEAUX [1÷7]	TEMPS [min.]	EAUX [ml]	ACCESSOIRES / DE LA VAISSELLE
LASAGNE	900-1000	175-190		2-3	3	25-35		Lèchefrite en aluminium
AUBERGINE PARMESAN	600-750	180-200		2-3	3	20-30		Lèchefrite en aluminium
GATEAU SAVOUREUX	800-900	190-210		2-3	3	40-50		Lèchefrite en aluminium



DES LÉGUMES

	POIDS [gr]	TEMP. [°C]	FONCTION	NIVEAUX [1÷5]	NIVEAUX [1÷7]	TEMPS [min.]	EAUX [ml]	ACCESSOIRES / DE LA VAISSELLE
POMMES DE TERRE	240-260	170-190		2-3	3	35-45		Lèchefrite
LES CAROTTES	150-170	170-190		2-3	3	30-40		Lèchefrite
BROCOLI	150-160	165-180		2-3	3	20-30	155-165	Lèchefrite
FLEURS DE CAVOL	400-500	165-180		2-3	3	20-30		Lèchefrite



VIANDE

	POIDS [gr]	TEMP. [°C]	FONCTION	NIVEAUX [1÷5]	NIVEAUX [1÷7]	TEMPS [min.]	EAUX [ml]	ACCESSOIRES / DE LA VAISSELLE
VEAU RÔTI	350-450	160-180		2-3	3	80-100	150-170	Lèche-frite



POISSON

	POIDS [gr]	TEMP. [°C]	FONCTION	NIVEAUX [1÷5]	NIVEAUX [1÷7]	TEMPS [min.]	EAUX [ml]	ACCESSOIRES / DE LA VAISSELLE
LOUP DE MER	900-1000	175-190		3	4	30-40		Lèche-frite
TRUITE 2 Portions	1100-1300	175-190		3	4	20-30	195-210	Lèche-frite
DAURADE	500-650	175-190		2-3	3	25-35	100-125	Lèche-frite
DAURADE EN PAPIER	450-550	175-180		2-3	3	25-35		Lèche-frite
TRANCHE DE SAUMON	150-250	190-210		2-3	3	10 - 15	100-125	Lèche-frite



LA VOLAILLE

	POIDS [gr]	TEMP. [°C]	FONCTION	NIVEAUX [1÷5]	NIVEAUX [1÷7]	TEMPS [min.]	EAUX [ml]	ACCESSOIRES / DE LA VAISSELLE
VEAU RÔTI	400-450	170-190		2-3	3	40-50	90-110	Lèche-frite
POULET	1100-1300	190-210		2	2	65-75		Lèche-frite
POULET GRILLÉ	1200-1400	190-210				85-95		Tournebroche








DESSERT

	POIDS [gr]	TEMP. [°C]	FONCTION	NIVEAUX [1÷5]	NIVEAUX [1÷7]	TEMPS [min.]	EAUX [ml]	ACCESSOIRES / DE LA VAISSELLE
GATEAU ÉPONGE	360-430	175-180		2-3	3	20-30		Moule à gâteau rond
TARTE À LA CONFITURE	700-800	175-185		2-3	3	20-30		Moule à gâteau
GÂTEAU À LA PRUNE	450-550	160-180		2	2	30-40		Moule à gâteau rectangulaire
MUFFIN	350-450	160-180		2	2	20-35	140-160	Moules à muffins
STRUDEL	650-750	175-185		2-3	3	25-35		Lêchefrite
GÂTEAU MARGHERITA	680-730	175-185		2-3	3	35-45		Moule à gâteau rond
GÂTEAU AUX POMMES	1350-1500	175-185		2-3	3	35-45		Moule à gâteau rond
BISCUITS	135-150	175-185		2	2	12-18		Plat à dessert
BISCUITS	270-300	175-185		Multiniveau 2 et 4	Multiniveau 2 et 4	12-18		Plat à dessert



ALIMENTS SURGELÉS

	POIDS [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTION	NIVEAUX [1÷5]	NIVEAUX [1÷7]	TEMPS [min.]	EAUX [ml]	ACCESSOIRES / DE LA VAISSELLE
POMMES DE TERRE SURGELÉES Classique	580-620	195-205	 OU AIR FRY	3	3	12 - 15		Plateau de friture à air
POMMES DE TERRE SURGELÉES Rustiques	600-700	215-225	 OU AIR FRY	3	3	12 - 15		Plateau de friture à air
PÉPITES	220-270	175-185	 OU AIR FRY	3	4	12 - 17		Plateau de friture à air
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE	700-800	215-225	 OU AIR FRY	3	4	14 - 17		Plateau de friture à air
LÉGUMES PASTELLATÉ	450-550	215-225	 OU AIR FRY	3	3	12 - 15		Plateau de friture à air

3

MINUTEUR 60' OU 120' – MINUTEUR COUPE COURANT 120'

MODÈLES AVEC MINUTEUR 60' OU 120' (fig. 3.1, 3.2)

La minuterie est un avertisseur sonore à temps qui peut être réglée pour une période ne dépassant pas 60 ou 120 minutes.

Le bouton de réglage (fig. 4.1) doit être tourné dans le sens horaire jusqu'à la position 60 ou 120 minutes puis placé sur le temps désiré en tournant dans le sens contraire.

AVERTISSEMENT IMPORTANT:

Il s'agit seulement d'une minuterie mécanique qui n'arrête pas le fonctionnement du four ou du gril.

RAPPELEZ-VOUS D'ÉTEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR/GRIL.


MODÈLES AVEC MINUTEUR COUPE COURANT 120' (fig. 3.3a, 3.3b)

Sa fonction est de donner le courant au commutateur du four pour une durée préétablie.

1. Mise en fonction.

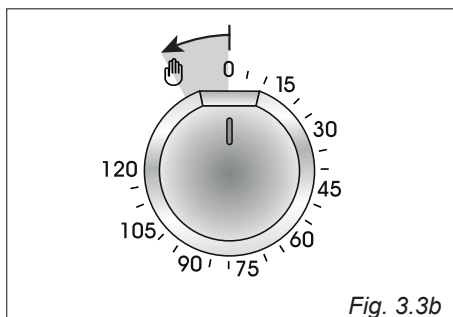
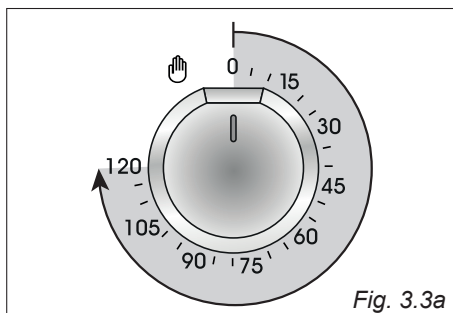
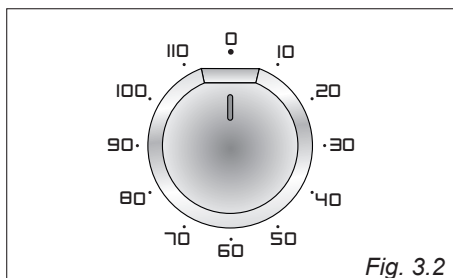
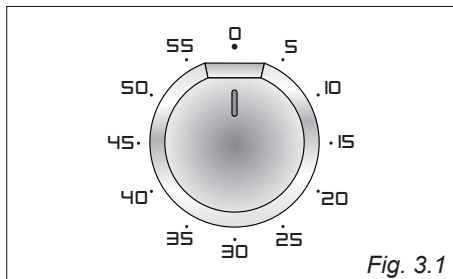
Après avoir positionné la manette du four à la température choisie, tourner la commande du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps nécessaire à la cuisson (maximum 120 min) avec le repère de la manette (fig. 3.3a). Le retour automatique du minuteur à la position "0", coupe le courant des résistances du four.

2. Position manuelle.

Si le temps de cuisson dépasse les deux heures programmables ou si l'on ne désire pas la coupure automatique du courant, il faut tourner la manette en axe avec le symbole  (fig. 3.3b).

On a ainsi l'afflux continu du courant au commutateur et la commande du thermostat sera le seul organe contrôlant le fonctionnement du four.

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.






4 PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (DÉBUT ET FIN DE CUISSON)

MODÈLES AVEC PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (figs. 4.1, ..., 4.8)

Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:



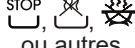



- Horloge 24 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour cuisson au four automatique
- Programme pour cuisson au four semi automatique.

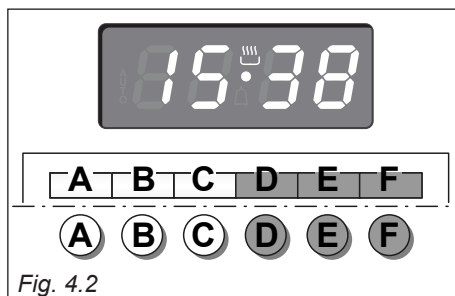
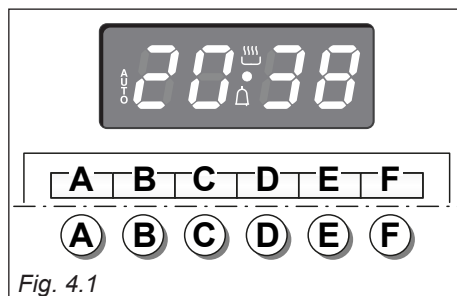
Description des symboles lumineux:

AUTO <i>clignotant</i>	Programmateur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four).
AUTO <i>allumé sans clignotant</i>	Programmateur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.
	Programmateur en manuel ou cuisson automatique/semiautomatique en cours.
	Minuterie en marche
 et AUTO <i>clignotant</i>	Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

Remarque: La programmation (avec une seule main) se fait en appuyant la touche correspondante à la fonction désirée et après l'avoir relâchée, il suffit dans les 5 secondes qui suivent de commencer à placer le temps avec les touches "E" / "F". Le programmateur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

Description des boutons:

A	 ou autres symboles équivalents	Minuterie
B	 ou autres symboles équivalents	Temps de cuisson
C	 ou autres symboles équivalents	Heure de fin de cuisson
D	 ou autres symboles équivalents	Passage en manuel et annulation des programmes insérés
E	 ou autres symboles équivalents	Mise e arrière du nombre de toutes les fonctions.
F	 ou autres symboles équivalents	Avancement des nombres de toutes les fonctions



MONTRE ELECTRONIQUE (fig. 4.2)

Le programmeur est muni d'une montre électronique dont les chiffres lumineux indiquent les heures et les minutes.


Au premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéros clignotent dans la fenêtre du programmeur.

Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche "D" puis sur la touche "E" ou "F" jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 4.2).

Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches "B" / "C", tout en appuyant sur la touche "E" ou "F".

Remarque: Le réglage de l'heure comporte l'annulation de programmes éventuels en cours ou programmés.

CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMEUR

Pour utiliser manuellement le four, c'est à dire sans l'emploi du programmeur, il est nécessaire d'annuler la légende clignotante **AUTO** en pressant le poussoir "D" (**AUTO** s'éteindra et le symbole  s'allumera. - fig. 4.3).

Attention: Si la légende **AUTO** ne clignote pas (cela indique qu'un programme de cuisson a été déjà inséré), en pressant le poussoir "D" on obtient l'annulation du programme et la commutation en manuel. Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.

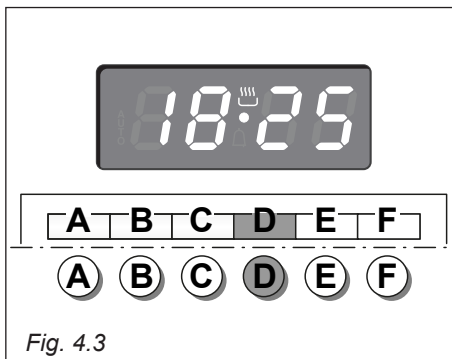



Fig. 4.3

MINUTEUR ELECTRONIQUE


La fonction minuteur se compose uniquement d'un avertisseur acoustique qui peut être réglé pour une période maximale de 23h 59min.

Si la légende **AUTO** clignote, presser le poussoir "D".

Pour régler le temps, il suffit de presser le poussoir "A" et le poussoir "E" ou "F" jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (fig. 4.4).

Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaitra sur le cadran et le symbole  s'allumera.

Le compte à rebours commencera tout de suite et il peut être visualisé dans le cadran en tout moment, en pressant seulement le poussoir "A".

À l'échéance du temps le symbole  s'éteindra et un signal acoustique intermittent sera activé; celui-ci peut être interrompu, en pressant l'un des poussoirs.

REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Lorsqu'on appuie sur la touche "E" on obtient à la suite trois tonalités du son. Le dernier signal entendu reste programmé.

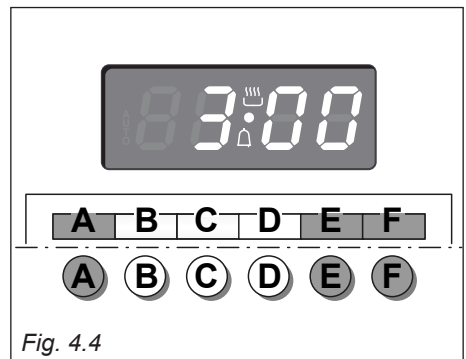



Fig. 4.4


CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR

Pour exécuter la cuisson automatique des aliments dans le four, il est nécessaire de:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson.
3. Déterminer la température et la fonction de cuisson.


On effectuera ces opérations de la manière suivante:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir "B" et le poussoir "F" pour avancer, ou "E" pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 4.5). La légende **AUTO** et le symbole  s'allumeront.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir "C" (ceci fait paraître le temps de cuisson déjà sommé à l'heure de la montre) et le poussoir "F" (fig. 4.6); si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir "E" .


Après le réglage, le symbole  s'éteindra. Si après le réglage, dans le cadran du programmateur la légende **AUTO** clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre.

Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.

3. Afficher, après, la température et la fonction, en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

En ce moment le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement, c'est à dire que le four s'allumera automatiquement au bon moment, de façon à exécuter la cuisson de durée établie et à terminer à l'heure programmée. Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir "B" on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir "D" .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmateur en pressant le poussoir "D" .

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.

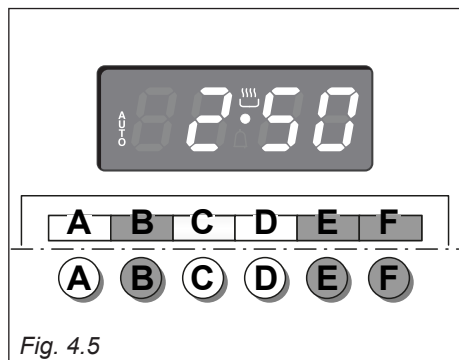


Fig. 4.5

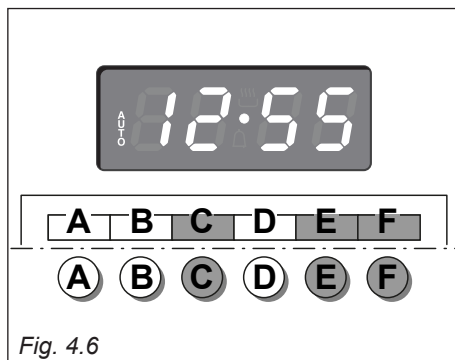


Fig. 4.6

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré.

Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir "B" et le poussoir "F" pour avancer, ou le poussoir "E" pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 4.7).


ou

2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir "C" et le poussoir "F" pour avancer, ou le poussoir "E" pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 4.8).


L'inscription **AUTO** et le symbole  s'allumeront.

Afficher, après, la température et la fonction en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

Le four s'allumera immédiatement et après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement.

Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir "B" on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir "D".

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir "D".

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.

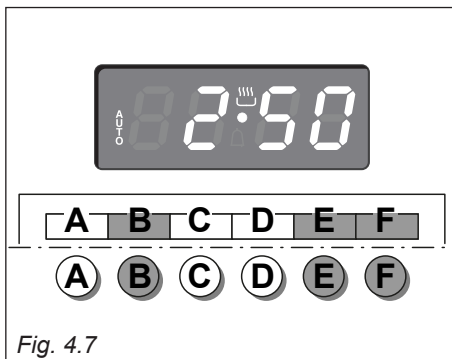


Fig. 4.7

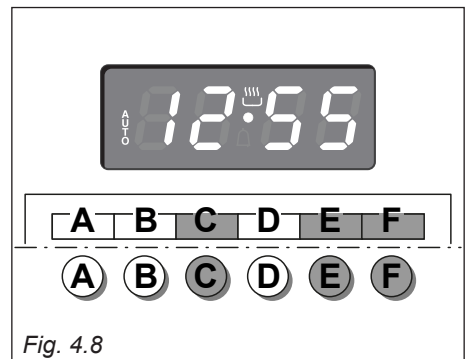



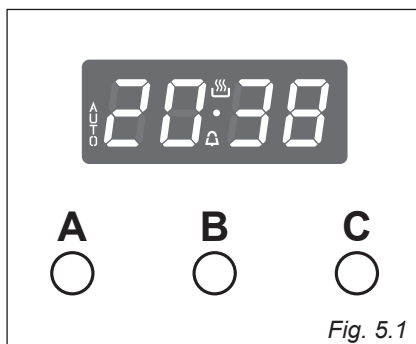







Fig. 4.8

Touches:		
A et C	 et ou autres symboles équivalents	Enfoncées en même temps (pendant plus de 2 secondes): <ul style="list-style-type: none"> réglage de l'horloge; réglage du volume du timer (en touchant une fois, en même temps que la touche "B"); annulation de la cuisson automatique à tout moment.
B	MODE ou autre terme/ symbole équivalent	Sélection de fonctions (enfoncée pendant plus de 2 secondes): <ul style="list-style-type: none"> réglage de l'horloge (uniquement après le premier branchement ou après une coupure de courant); timer; cuisson automatique "dur" (durée) - combien de temps la nourriture va cuire (en enfonçant la touche "B" à nouveau); cuisson automatique "End" - l'heure à laquelle le four doit se couper (en enfonçant la touche "B" deux autres fois);
A	 ou autres symboles équivalents	Diminue le chiffre apparaissant sur le display
C	 ou autres symboles équivalents	Augmente le chiffre apparaissant sur le display



Symboles lumineux:		
AUTO	clignotant	Cuisson automatique terminée, four en position automatique mais pas programmé
AUTO	allumé sans clignotant	Four programmé pour cuisson automatique, cuisson n'ayant pas encore eu lieu
	clignotant	Timer à programmer
	allumé sans clignotant	Timer en fonction
	allumé sans clignotant	Four programmé pour cuisson manuelle
 et AUTO	AUTO clignotant	Régler la cuisson automatique
 et AUTO	allumé sans clignotant	Four programmé pour cuisson automatique, cuisson en cours.

TOUCHES “TOUCH-CONTROL”

Les touches “touch-control” doivent être enfoncées avec les doigts (juste en effleurant la touche). Lorsque vous utilisez les touches de contrôle, il vaut mieux utiliser la partie plus charnue du doigt que le bout.

Les touches sont automatiquement désactivées:

- 8 secondes après la dernière sélection; la désactivation est indiquée par un signal acoustique (“bip”).

Pour réactiver, il suffit d'enfoncer la touche “B” ou les touches “A” et “C” (en même temps).

REGLER L’HORLOGE


Lors du premier branchement, ou après une coupure de courant, les digits et “AUTO” seront affichés sur le display.

Important: le four ne doit pas fonctionner, en cuisson manuelle, sans avoir réglé l’horloge au préalable.

Pour régler l’horloge, appuyer sur la touche “B”, pendant plus de 2 secondes, et ensuite sur les touches “A” ou “C”.

Pour régler l’horloge, avec un appareil déjà branché, appuyer sur les touches “A” et “C” en même temps (pendant plus de 2 secondes), ensuite sur les touches “A” ou “C”.

Important:




- en changeant l’heure, vous effacez tout programme automatique ;
- après avoir réglé l’horloge, le four se met en route dans la fonction sélectionnée (cuisson manuelle). Le symbole “” reste allumé.

UTILISER LE TIMER

Vous pouvez utiliser le timer à tout moment, même si le four n’est pas en fonction.

Le timer ne coupe pas le four.

Le timer peut être programmé jusqu’à 23 heures et 59 minutes.

- Pour régler le timer, enfoncer la touche “B” pendant plus de 2 secondes (le symbole “” clignote), ensuite les touches “C” ou “A”.
- Après environ 8 secondes, un signal sonore (“bip”) retentira pour confirmer la programmation (le symbole “” reste allumé).
- Pour vérifier le temps restant, appuyer sur la touche “B” pendant plus de 2 secondes. Si le temps restant est plus qu’une minute, le display montrera heures et minutes ; s’il reste moins d’une minute, le display montrera les secondes.
- Lorsque le temps est passé, le timer fera bip. Appuyer sur la touche “B”, pendant plus de 2 secondes, pour l’éteindre ; ou appuyer sur les touches “A” ou “C” pour arrêter le bip et ensuite sur la touche “B”, pendant plus de 2 secondes, pour désactiver le symbole “” clignotant sur le display.
- Couper le four manuellement (boutons de fonction et thermostat en position off) si la cuisson manuelle est terminée.

REGLER LE VOLUME DU TIMER

Vous pouvez sélectionner trois niveaux de volume.

- Appuyer sur les touches “A” et “C” en même temps pendant plus de 2 secondes.
- Appuyer sur la touche “B”; vous pouvez lire sur le display le volume actuel du timer (“ton1”, “ton2” ou “ton3”).
- Appuyer sur la touche “A” pour entendre ou changer le volume du timer.
- Volume du timer activé: le dernier affiché.
- Après environ 8 secondes, un signal sonore (“bip”) retentira pour confirmer le volume du timer programmé ; ensuite l’heure ou la date sera affichée.

CUISSON AUTOMATIQUE

Utiliser la cuisson automatique pour allumer automatiquement le four, cuire et ensuite éteindre le four.

1. Vérifier que l’horloge indique l’heure exacte.
2. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s’allume.
3. Décider combien de temps le plat doit cuire, avec temps de préchauffage si nécessaire.
4. Appuyer sur la touche “B” pendant plus de 2 secondes et appuyer à nouveau. “dur” apparaîtra (durée). En utilisant les touches “C” et “A”, régler la durée de cuisson.
5. Décider l’heure à laquelle le four doit s’éteindre ; appuyer sur la touche “B” pendant plus de 2 secondes et la toucher à nouveau deux fois. “End” apparaîtra. Utiliser les touches “C” et “A” pour régler l’heure de cuisson.

Note: lorsque “dur” apparaît, vous pouvez changer pour “End” en touchant juste une fois la touche “B” (dans les 8 secondes de la deuxième sélection).


En attendant de démarrer la cuisson, l’heure actuelle et “AUTO” apparaissent sur l’horloge du display. Le four se coupera mais est maintenant programmé pour la cuisson automatique.

Si vous êtes déjà à la maison pour allumer le four et vous voulez juste qu’il se coupe automatiquement, commencer à cuisiner normalement, ensuite suivre les étapes 4 ou 5 pour régler l’heure de coupure du four.

Lorsque la cuisson automatique démarre, “” sera affiché et le four s’allumera.

- Pour voir le temps de cuisson restant, suivre l’étape 4 pour faire apparaître “dur” (durée).
- Pour voir l’heure de coupure programmée, suivre l’étape 5 pour faire apparaître “End”.
- Pour annuler la cuisson automatique à tout moment, appuyer sur les touches “A” et “C” en même temps (pendant plus de 2 secondes) et tourner les boutons de température et fonction en position off.

Lorsque l’heure de coupure est arrivée, le four se coupera, le timer fera bip et “AUTO” clignotera:

- Appuyer sur une touche au choix pour arrêter le bip.
- Appuyer sur la touche “B”, pendant plus de 2 secondes, pour remettre le four en mode manuel (le symbole “” reste allumé sur le display).
- Mettre les boutons température et fonction en position off.

Attention: après une coupure de courant, tout programme automatique est effacé. Eteindre le four manuellement.

MODÈLES AVEC HORLOGE ELECTRIQUE/PROGRAMMATEUR (fig. 6.1)

L'horloge électrique/programmateur est un dispositif qui regroupe les fonctions ci-dessous :

- horloge analogique 12 heures;
- minuterie (jusqu'à 3 heures);
- cuisson automatique (* voir note ci-dessous);
- signal acoustique (bip) qui est activé chaque fois que le "bouton de réglage" est appuyé ou à la fin de la fonction minuterie ou du programme de cuisson automatique.

(*) Le temps maximal programmable (TMP) dépend de l'heure de démarrage de la cuisson programmée.

TMP = 15 heures - l'écart d'heures entre l'heure de démarrage de la cuisson programmée et l'heure actuelle (p. ex. heure actuelle = 8h00, heure de démarrage de la cuisson programmée = 11h00 ; TMP = 15-3 = 12 heures).

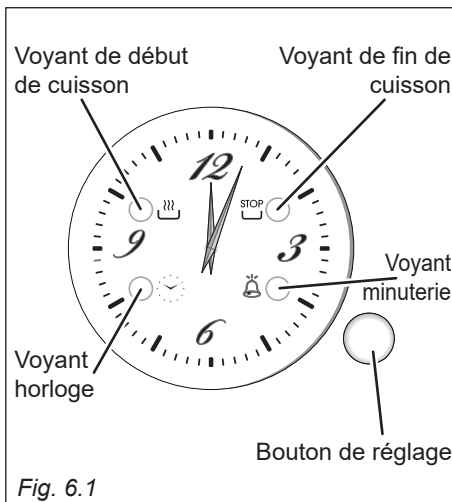


Fig. 6.1

HORLOGE ELECTRIQUE

Au premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, le "voyant horloge" clignote.

Cela indique qu'il est recommandé de vérifier si l'heure est correcte.

- Si l'heure est correcte, maintenir le "bouton de réglage" enfoncé jusqu'à ce que le "voyant horloge" s'éteint.
- Pour régler l'heure, appuyer brièvement (plusieurs fois) sur le "bouton de réglage" jusqu'à ce que le "voyant horloge" clignote. Ensuite tourner le "bouton de réglage" (vers la droite ou la gauche) pour régler l'heure.

A la fin, confirmer le réglage de l'heure en maintenant le "bouton de réglage" enfoncé jusqu'à ce que le "voyant horloge" s'éteint.

MINUTERIE

La minuterie est un avertisseur sonore qui fonctionne quand le temps programmé est révolu (jusqu'à 3 heures).

Important : il n'est pas possible d'utiliser la fonction minuterie si une cuisson automatique a été programmée.

Pour régler la minuterie, appuyer brièvement (1 ou plusieurs fois) sur le "bouton de réglage" jusqu'à ce que le "voyant minuterie" clignote.

Ensuite tourner le "bouton de réglage" (vers la droite ou la gauche) pour régler le temps.

A la fin (dans les 10 secondes), maintenir le "bouton de réglage" enfoncé (pour confirmer le réglage) jusqu'à ce que le "voyant minuterie" clignotant devient fixe.

Le compte à rebours commence immédiatement.

Lorsque le temps est écoulé, le "voyant minuterie" clignote et une sonnerie (signal acoustique, bip) se fait entendre pendant 1 minute.

Appuyer brièvement sur le “bouton de réglage” pour éteindre la sonnerie et le “voyant minuterie” clignotant.

Pendant le compte à rebours, pour afficher le temps réglé, appuyer brièvement (1 ou plusieurs fois) sur le “bouton de réglage” jusqu’à ce que le “voyant minuterie” clignote.

La fonction minuterie peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le “bouton de réglage” pendant 3 secondes.

AVERTISSEMENT IMPORTANT:

Il s’agit seulement d’une minuterie qui n’arrête pas le fonctionnement du four ou du gril.

RAPPELEZ-VOUS D’ÉTEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR OU LE GRIL.

CUISSON AUTOMATIQUE

Utiliser la cuisson automatique pour allumer le four, effectuer la cuisson puis éteindre le four automatiquement.

1. Vérifier que l’horloge indique l’heure exacte.
2. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s’allume.
3. Appuyer brièvement sur le “bouton de réglage” (une ou plusieurs fois) jusqu’à ce que le “voyant de début de cuisson” clignote.

Puis tourner le “bouton de réglage” (vers la droite ou la gauche) pour programmer l’heure de démarrage de la cuisson (minimum 2 minutes et maximum 12 heures après l’heure actuelle).

À la fin du réglage (dans les 10 secondes qui suivent), maintenir le “bouton de réglage” appuyé pour confirmation jusqu’à ce que le “voyant de début de cuisson” cesse de clignoter et reste allumé.

4. Décider du temps de cuisson des aliments, en tenant compte du préchauffage du four, le cas échéant.

Appuyer brièvement sur le “bouton de réglage” (une ou plusieurs fois) jusqu’à ce que le “voyant de fin de cuisson” clignote. Puis tourner le “bouton de réglage” (vers

la droite ou la gauche) pour programmer l’heure de fin de cuisson (au moins 2 minutes après l’heure de début de cuisson programmée).

À la fin du réglage (dans les 10 secondes qui suivent), maintenir le “bouton de réglage” appuyé pour confirmation jusqu’à ce que le “voyant de fin de cuisson” cesse de clignoter et reste allumé.

En attendant que la cuisson commence, le four s’éteint, mais il est à présent programmé pour la cuisson automatique.

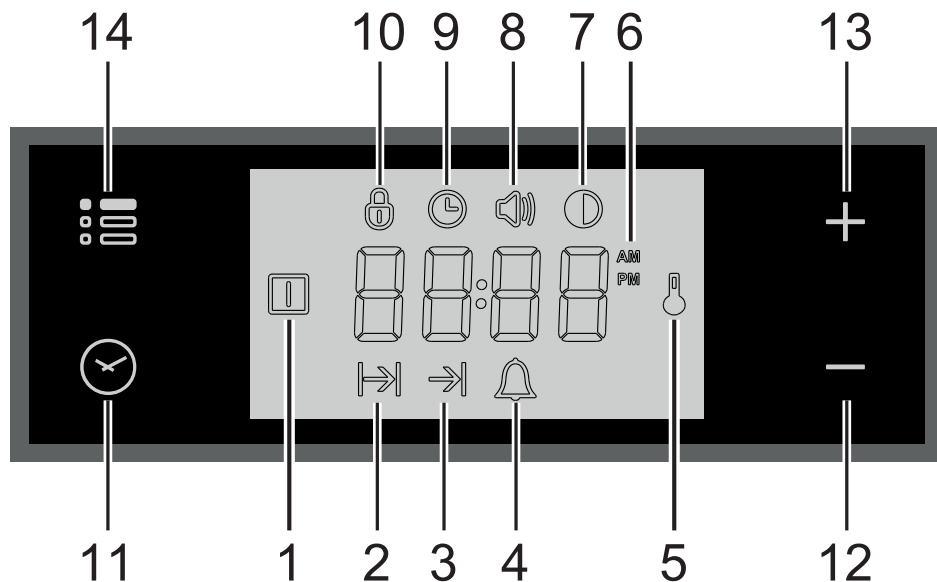
Si vous êtes déjà chez vous pour allumer le four et souhaitez seulement que le four s’éteigne automatiquement, démarrez la cuisson comme d’habitude, puis consultez l’étape 4 pour programmer l’heure d’arrêt du four.

- Pour voir l’heure de démarrage de la cuisson programmée, appuyez brièvement sur le “bouton de réglage” (une ou plusieurs fois) jusqu’à ce que le “voyant de début de cuisson” clignote.
- Pour voir l’heure d’arrêt programmée, appuyez brièvement sur le “bouton de réglage” (une ou plusieurs fois) jusqu’à ce que le “voyant de fin de cuisson” clignote.
- Pour annuler le programme avant la fin, maintenez le “bouton de réglage” appuyé pendant environ 3 secondes jusqu’à ce que le “voyant de début de cuisson” et/ou le “voyant de fin de cuisson” s’éteigne(nt). **N’OUBLIEZ PAS D’ÉTEINDRE LE FOUR OU LE GRILL MANUELLEMENT.**

Lorsque l’heure d’arrêt est atteinte, le four s’éteint, le “voyant de fin de cuisson” se met à clignoter et un signal sonore (bip) retentit pendant une minute.

- Appuyez sur le “bouton de réglage” brièvement pour arrêter le bip et pour éteindre le “voyant de fin de cuisson”.
- Tournez les boutons de température et de fonction jusqu’à la position d’arrêt.

Attention : après une panne de courant, AUCUN programme automatique N’est supprimé ; “le voyant horloge” clignote (cela signifie qu’il est recommandé de vérifier si l’heure actuelle est exacte).



Description des symboles d'affichage:

1. Four allumé
2. Temps de cuisson
3. Fin du temps de cuisson
4. Timer
5. Température du four
6. Affichage de l'heure au format 12 heures
7. Luminosité de l'écran
8. Volume du signal sonore
9. Réglage de l'heure
10. Verrouillage des touches du tableau de commande "touch control" du programmeur.

Description des symboles d'affichage:

11. Sélection du programme
12. Diminution de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
13. Augmentation de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
14. Sélection du menu

NOTE IMPORTANT: Lors de l'utilisation du timer et pendant la cuisson en mode semiautomatique ou automatique, le décompte de la fonction qui sera terminé en premier s'affiche à l'écran.

Très – important

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Suivre à la lettre les informations du chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

TOUCHES “TOUCH-CONTROL”

Les touches “touch-control” doivent être enfoncées avec les doigts (juste en effleurant la touche). Lorsque vous utilisez les touches de contrôle, il vaut mieux utiliser la partie plus charnue du doigt que le bout.

Sélection du programme et du menu: une fois la procédure démarrée, la sélection se désactive automatiquement au bout de 5 secondes environ après la dernière action effectuée sur l'écran.

REGLER L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou après une coupure de courant, le mot “OFF” (arrêt) clignote à l'écran et le symbole “🕒” s'accroisse et s'allume. Régler l'heure en appuyant sur la touche “+” ou “-”.

Important: Le four ne doit pas fonctionner, en cuisson manuelle, sans avoir réglé l'horloge au préalable.

Pour régler l'heure alors que l'appareil est déjà installé, appuyer sur la touche “🕒” pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à nouveau sur cette touche jusqu'à ce que le symbole “🕒” lampeggia.se mette à clignoter. Régler alors l'heure dans les 5 secondes qui suivent à l'aide des touches “+” ou “-”.

Important: Il n'est pas possible de régler l'horloge si un programme de cuisson est en cours.

UTILISER LE TIMER

Vous pouvez utiliser le timer à tout moment, même si le four n'est pas en fonction.

AVERTISSEMENT IMPORTANT: Il s'agit seulement d'une alarme électronique qui n'arrête pas le fonctionnement du four ou du gril. RAPPELEZ-VOUS D'ÉTEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR OU LE GRIL.

Il est possible de régler le timer sur une durée maximum de 23 heures et 59 minutes.

1. Pour régler le timer, lorsque l'appareil est déjà branché, appuyer sur la touche “🕒” (à plusieurs reprises) jusqu'à ce que le symbole “🔔” clignote à l'écran. Régler la durée (en minutes) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche “+” ou “-”. Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
2. Une fois le compte à rebours terminé, le timer émet des bips et le symbole “🔔” clignote à l'écran. Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore. À défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes.
3. Éteindre le four manuellement (manettes de fonction et de thermostat) si l'on ne souhaite pas poursuivre en mode de cuisson manuelle.

Pour réactiver le timer à n'importe quel moment:

- 1A. Fonction timer uniquement (pas de cuisson en cours en mode semiautomatique ou automatique): appuyer sur la touche “🕒” pendant 3 secondes.
- 1B. Avec cuisson en mode semi-automatique ou automatique en cours: appuyer à plusieurs reprises sur la touche “🕒” jusqu'à ce que le symbole “🔔” se mette à clignoter sur l'écran. Appuyer ensuite sur la touche “-” dans les 5 secondes qui suivent, jusqu'à ce que “00:00” s'affiche à l'écran.
2. L'heure s'affiche à l'écran.

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte. Il est possible de régler le programme de cuisson semi-automatique pour une durée maximum de 10 heures.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Appuyer sur la touche "☺" jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter à l'écran. Régler le temps de cuisson (en minutes - tenir compte du temps de préchauffage si nécessaire) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche "+" ou "-". Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
3. Une fois le compte à rebours terminé, le four s'éteint, le timer émet des bips, le symbole "⏸" se met à clignoter et le mot "End" (fin) s'affiche à l'écran.
4. Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt.
5. Appuyer sur la touche "☺" pour désactiver le signal sonore (à défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes) et pour remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En cas de désactivation du signal sonore par pression sur l'une des autres touches, appuyer également sur la touche "☺" une fois le signal désactivé afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran).

Pour annuler le programme de cuisson semi-automatique à n'importe quel moment:

- 1A. Lorsque seule la fonction de cuisson semi-automatique est active (le timer n'est pas utilisé): appuyer sur la touche "☺", il pendant 3 secondes. Le symbole "⏸" et la scritta "End" (fin) s'affichent alors à l'écran.
- 1B. Avec utilisation du timer: appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "-" dans les 5 secondes, jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran. Cette indication sera remplacée au bout de quelques secondes par le symbole "⏸" et le mot "End" (fin).
2. Appuyer à nouveau sur la touche "☺" afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En fin de cuisson, tourner les manettes de température et de fonction en position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

CUISSON AUTOMATIQUE

Utiliser la cuisson automatique pour allumer automatiquement le four, cuire et ensuite éteindre le four. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Déterminer le temps de cuisson en tenant compte du temps de préchauffage, le cas échéant, et le régler comme décrit dans le chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE" ci-dessus.
3. Appuyer plusieurs fois sur la touche "☺" jusqu'à ce que le symbole "⇒" apparaisse à l'écran. Régler ensuite l'heure souhaitée pour l'extinction du four, en appuyant sur la touche "+" ou "-".
4. Si la cuisson ne démarre pas immédiatement, l'écran indique l'heure
5. actuelle et affiche les symboles "⏸" et "⇒". Le four s'éteint, mais il se trouve à présent en mode de fonctionnement automatique
 - Pour contrôler le temps de cuisson, appuyer une fois sur la touche "☺", le symbole "⏸" se met à clignoter.
 - Pour contrôler l'heure de désactivation, appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⇒" se mette à clignoter.

Pour annuler le programme de cuisson automatique à n'importe quel moment, suivre les instructions du chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE".

Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

ATTENTION - TRÈS IMPORTANT (POUR LA CUISSON EN MODE AUTOMATIQUE OU SEMI-AUTOMATIQUE):

En cas de coupure d'électricité très brève, le four conserve sa programmation. Si la coupure de courant dure plus d'une petite dizaine de secondes, la cuisson automatique sera annulée. Le cas échéant, tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt, puis recommencer la programmation si nécessaire.

RÉGLAGE DES PRÉFÉRENCES UTILISATEUR

VERROUILLAGE DES TOUCHES DU TABLEAU DE COMMANDE 'TOUCH CONTROL' DU PROGRAMMATEUR

Cette fonction permet d'empêcher toute pression accidentelle sur les touches de sélection du programmeur et l'activation ou la modification accidentelle de ses fonctions. Le verrouillage de touches peut être activé à n'importe quel moment, que la cuisson soit en cours ou que le four soit à l'arrêt.

Pour verrouiller:

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin "🔒" commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "+" pour activer le verrouillage des touches. Le mot "On", (marche) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est active, le témoin "🔒" est allumé.

Pour déverrouiller:

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin "🔒" commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "—" pour désactiver le verrouillage des touches. Le mot "OFF", (arrêt) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est inactive, le témoin "🔒" est éteint.

RÉGLAGE DE TONALITÉ DU SIGNAL SONORE

Il est possible de choisir parmi trois tonalités.

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole "🔊" se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "—"; l'écran affiche alors la tonalité réglée ("b-01", "b-02" ou "b-03").
- La dernière tonalité affichée reste active.

RÉGLAGE DE LA LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

Il est possible de choisir parmi trois niveaux de luminosité.

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole "Ⓢ" se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "-"; l'écran affiche alors la luminosité réglée ("d-01", "d-02" ou "d-03").
- La dernière luminosité affichée reste active.

FORMAT DE L'HEURE

Il est possible d'afficher l'heure au format 24 heures ou au format 12 heures.

- Pour activer le format 12 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "AM" ou "PM" s'allume.
- Pour activer le format 24 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "AM" ou "PM" s'éteigne.

CONSEILS GENERAUX

- **Important:** Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique et attendre qu'il soit refroidi.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- Nettoyer toujours le four avec des produits appropriés après utilisation.
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

AVERTISSEMENT:

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés

et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE, PARTIES EN ALUMINIUM, SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions. On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

Important : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil. L'appareil devient très chaud, surtout autour des zones de cuisson. Il est très important de ne pas laisser les enfants sans surveillance dans la cuisine pendant la cuisson.

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

TABLEAU DE BORD EN VERRE (MODELES AVEC TABLEAU DE BORD EN VERRE)

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant. Ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

NETTOYAGE DE L'ECRAN DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (on certain models only)

Nettoyer l'écran du programmateur à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de détergent neutre, ou d'un chiffon doux imbibé de détergent liquide (non abrasif). Lors du nettoyage, prendre soin de passer le chiffon dans un sens uniquement. Essuyer ensuite l'écran à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher avec un chiffon doux.

IMPORTANT: NE PAS utiliser de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide, de produits abrasifs ou de détergents non neutres: ils risqueraient d'endommager irrémédiablement la surface. NE PAS vaporiser de liquide de nettoyage directement sur l'écran du programmateur.

INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède. Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

REMARQUE: Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.


NETTOYAGE DU PUIITS CIRCULAIRE SUR LA SOLE DU FOUR

Après avoir utilisé les fonctions Easy Steam et IdroClean, il est conseillé de nettoyer et de sécher le puits circulaire sur la sole du four.

Toutes les parties émaillées doivent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs adaptés.

Sécher avec un chiffon doux.

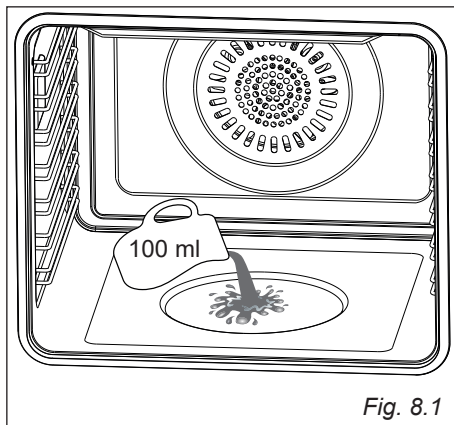
IDROCLEAN (certains modèles uniquement)

1. **Retirer tous les accessoires lorsque le four est froid.** Verser 100 ml d'eau du robinet dans le puits circulaire situé sur la sole du four et allumer la fonction IdroClean  à 80-90 °C. Ne pas utiliser de détergent.
2. Faire fonctionner la fonction pendant au moins 35 minutes, selon le type de salissures : l'humidité générée à l'intérieur du four permettra d'éliminer la saleté.
3. **Dès que le four est complètement froid,** essuyer l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer les résidus, puis utiliser un chiffon doux pour essuyer toute condensation à l'intérieur du four ou à l'intérieur de la vitre de la porte.

La fonction Idroclean permet un nettoyage rapide, quotidien et sans détergent, **mais ne remplace pas un nettoyage plus approfondi** nécessaire pour éliminer les résidus ayant adhéré pendant la cuisson : pour ce faire, nettoyer le four à la main à l'aide de produits spécifiques. Pour de meilleurs résultats, la fonction IdroClean doit être utilisée après chaque cycle de cuisson.

ATTENTION : ne jamais ouvrir la porte et faire l'appoint d'eau dans le puits sur la sole du four lorsque la fonction IdroClean est en cours.

Risque de brûlures !



MONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

1. MODELES AVEC CHASSIS LATÉRAUX:

Monter les châssis latéraux

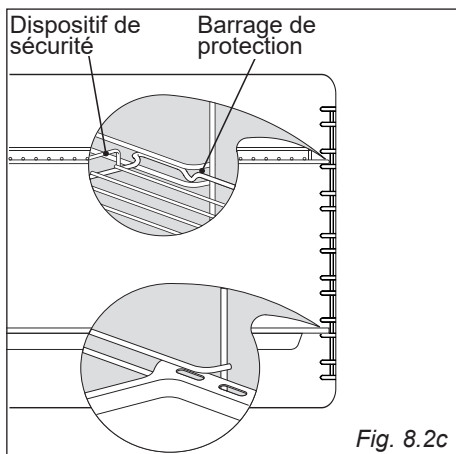
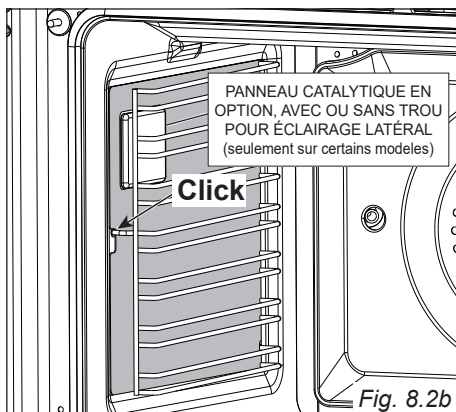
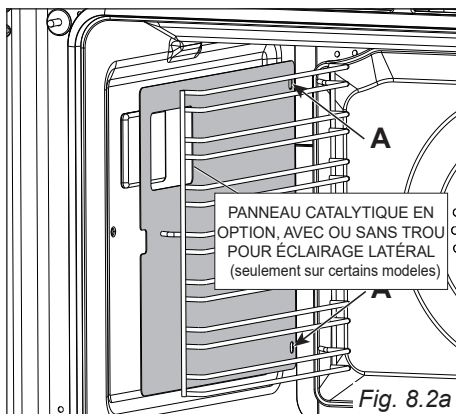
- Assembler les grilles métalliques sur les parois latérales du four en faisant glisser les dents arrière de chaque grille dans les trous "A" à l'arrière du four (fig. 8.2a).
- Assembler les grilles métalliques sur les parois latérales du four en faisant glisser le dent avant de chaque grille dans le trou à l'avant du four (fig. 8.2b).
- Faire glisser sur les guides la grille et la lèche-frite (fig. 8.2c).
Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.

Monter les panneaux autonettoyantes sur les châssis latéraux (certains modèles uniquement)

- S'assurer que les panneaux sont correctement installés (flèche vers le haut et trous arrière alignés sur les trous "A" à l'arrière du four) : la découpe du panneau doit être placée sur la lumière du four (certains modèles uniquement).
- Les panneaux doivent être placés entre la paroi interne du four et la grille latérale. Une fois les panneaux catalytiques en place, la fixation de la grille latérale permettra également de maintenir les panneaux en place.

2. MODELES AVEC FOUR A PAROISBOSSÉES:

- La grille du four est équipée d'un dispositif bloquage de sécurité pour éviter toute extraction accidentelle.
Pour la monter, faire glisser la grille comme indiqué par la figure 8.2d.
- Pour l'enlever, procéder en sens inverse.



CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES (certains modèles uniquement)

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

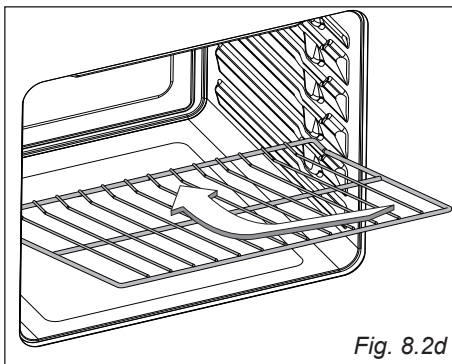


Fig. 8.2d

FILTRE ANTI-GRAISSE (certains modèles uniquement)

- L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes. Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 8.3.

- Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.

- **Nettoyer le filtre après chaque cuisson!**

Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée de détergent.

Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.

- Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.

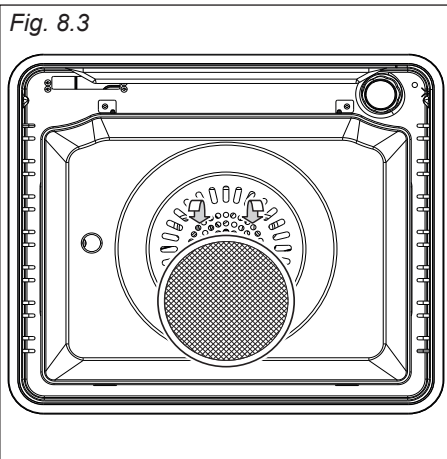


Fig. 8.3

SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS (certains modèles uniquement)

Les supports de grille coulissants télescopiques permettent d'insérer et de retirer les grilles et les plateaux du four avec plus de sécurité et de facilité.

Ils s'immobilisent une fois allongés en position maximale.

Important! Lors de la mise en place des supports de grille coulissants, veillez à :

- Installer les coulisses sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson. Elles ne doivent pas poser sur le fil inférieur.
- Installer les coulisses de façon à ce qu'elles se déploient vers la porte du four.
- Installer une coulisse de grille de chaque côté de four.
- Installer les deux côtés au même niveau.

Pour fixer le support de grille coulissant sur la grille latérale:

- Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez; Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.

Effectuer les opérations en sens inverse pour enlever le support de grille coulissant.

Entretien et nettoyage des supports de grille coulissants:

- Essuyez les supports exclusivement avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne les passez pas au lave-vaisselle, ne les plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'appliquez pas de nettoyant spécial four dessus.

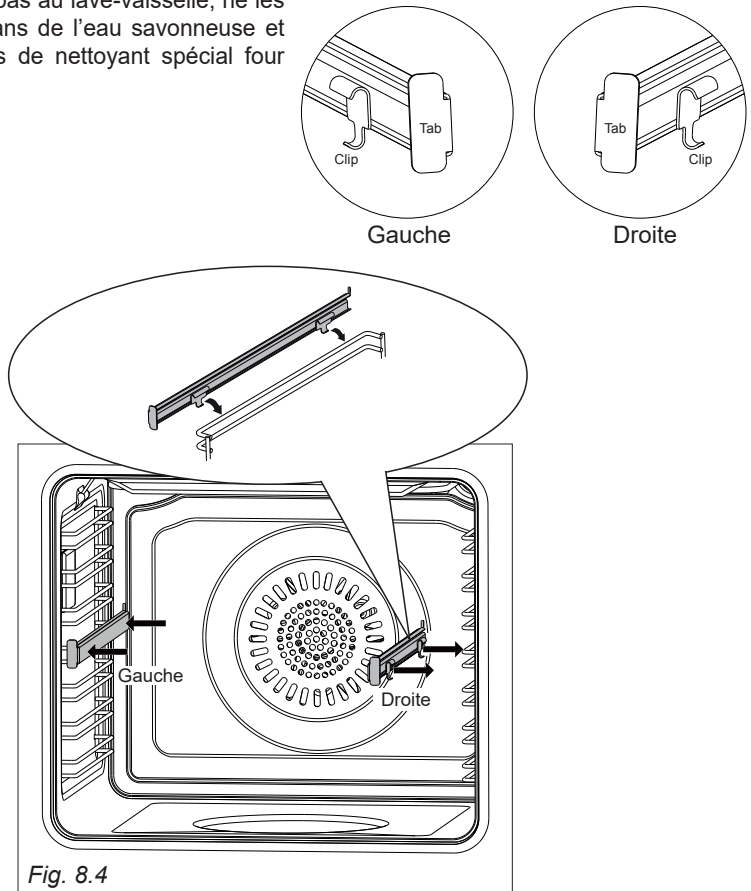


Fig. 8.4

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

(REMARQUE : SELON LE MODÈLE, LE FOUR PEUT N'AVOIR QUE QUELQUES-UNES DE CES LUMIÈRES)

IMPORTANT: Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher le raccordement au secteur.

- Laissez la cavité du four et les éléments chauffants refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection (fig. 8.5 - 8.6).
- Remplacer l'ampoule halogène par une ampoule résistant aux fortes températures et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50-60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

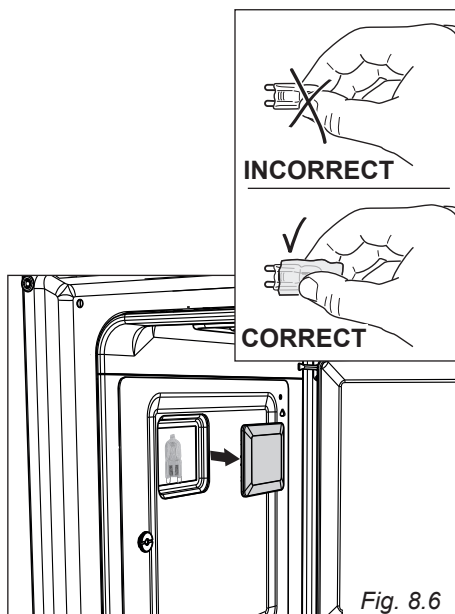
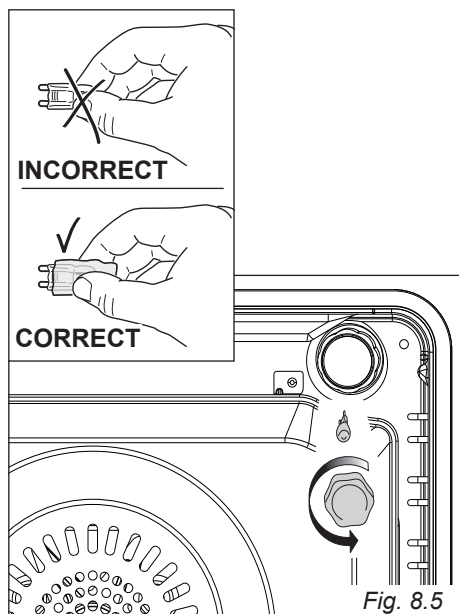
NOTE IMPORTANTE: ne jamais remplacer l'ampoule à main nue ; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.

- Remontez le couvercle de protection.

REMARQUE: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

Le but prévu de la lampe, installée sur cet appareil, est d'éclairer la cavité du four et ainsi aider l'utilisateur à mieux surveiller les aliments pendant la cuisson. Cette lampe n'est pas appropriée pour une utilisation différente (par exemple l'éclairage d'environnements).

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



MONTAGE ET DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE ET INTERMÉDIAIRE POUR LE NETTOYAGE

Si vous voulez nettoyer la vitre intérieure de la porte du four, il faut observer les instructions très attentivement.

Une montage incorrecte de la vitre et de la porte pourrait endommager le four et annuler la garantie.

IMPORTANT!

- Attention, la porte du four est lourde. Si vous avez des doutes, ne tentez pas de démonter la porte.
- Assurez vous que le four et ses parties sont froids. Ne tentez pas de manipuler les parties du four s'elles sont encor chaudes.
- Faites particulière attention pendant la manipulation de la vitre. Ne pas claquer les coins de la vitre contre des surfaces ou des objets; ça pourrait causer la rupture de la vitre.

ATTENTION :

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

- Si vous remarquez des fêlures ou des craquelures sur les vitres de la porte (interne/ externe) n'utilisez pas le four. Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et contacter le Service Après-Vente.
- Assurez vous de remonter correctement la vitre de la porte. Ne pas utiliser le four si la vitre n'est pas correctement en place.
- Si la vitre est difficile à démonter ou remonter, ne la forcer pas. Contacter le Service Après-Vente.

Note: Les services d'assistance pour l'utilisation ou l'entretien de l'appareil ne sont pas couverts par la garantie.

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:

- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 8.8).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 8.9).
- Tenez la porte fig. 8.7.
- Refermez doucement la porte jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 8.9).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" (fig. 8.11).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.

Important!

Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

Si les charnières de la porte ne sont pas correctement accrochées, elles pourraient se décrocher et fermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de blessure.

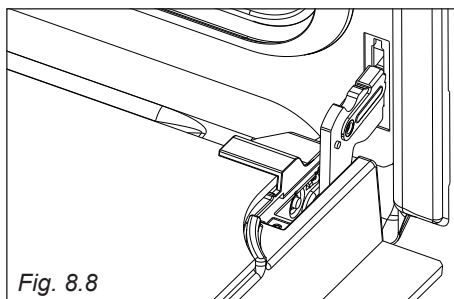
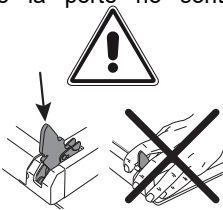


Fig. 8.8

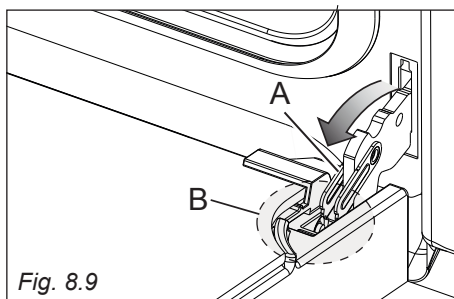


Fig. 8.9

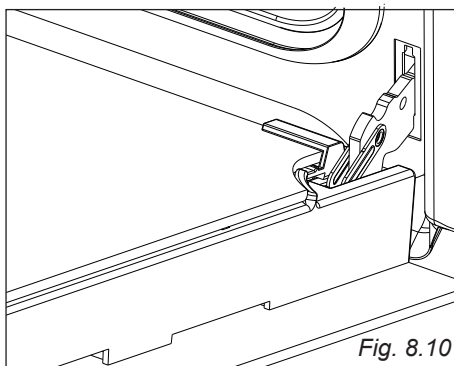


Fig. 8.10

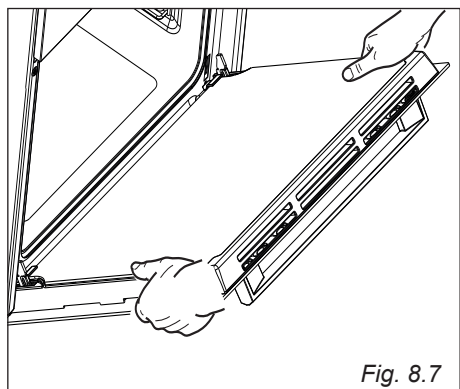


Fig. 8.7

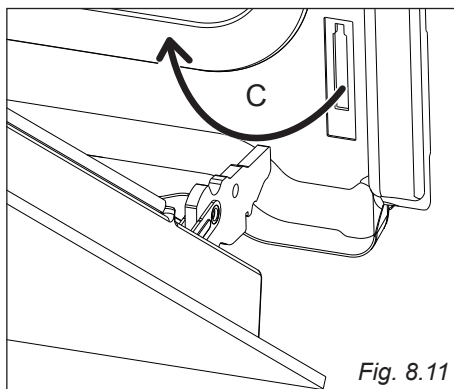


Fig. 8.11

Pour retirer le panneau intérieur

- Appuyer de nouveau sur les onglets de retenue de la vitre des deux côtés de la porte et retirer le dispositif de retenue de la vitre (fig. 8.12, 8.13).
- Soulever et retirer délicatement le panneau intérieur en verre en le dégageant des dispositifs de retenue inférieurs. Ne pas trop incliner le panneau car cela pourrait endommager la vitre (fig. 8.14).

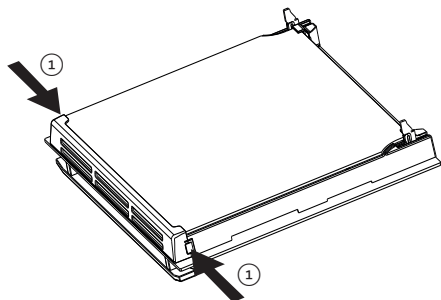


Fig. 8.12

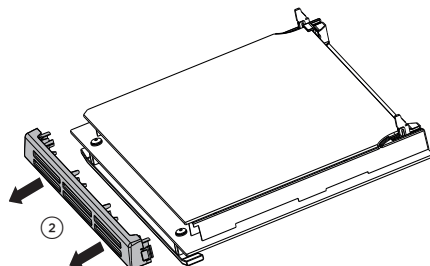


Fig. 8.13

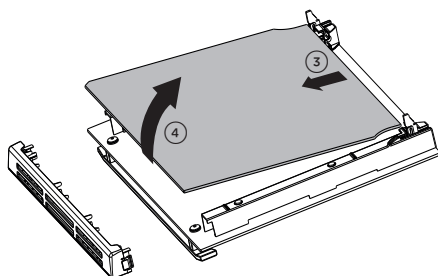


Fig. 8.14

Pour retirer le panneau intermédiaire (certains modèles uniquement)

- Soulever et retirer délicatement le panneau en verre intermédiaire en le dégageant des encoches de retenue inférieures (fig. 8.15).

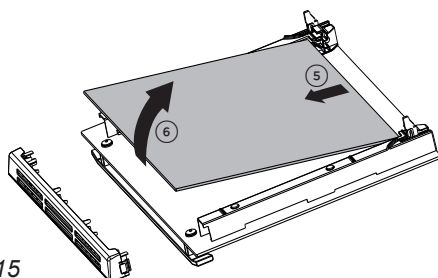


Fig. 8.15

Après le nettoyage, replacer les panneaux en verre de la porte

Lorsque vous remplacez les panneaux en verre s'assurer que

- l'on remplace le panneau intérieur correctement tel qu'il est illustré. Le panneau doit être dans la position décrite ci-dessous afin de rentrer dans la porte et pour assurer que le four fonctionne correctement et en toute sécurité
- faire attention en particulier de ne pas heurter les bords du verre contre un objet ou une surface et de ne pas forcer lorsque l'on remet les panneaux en place. Si l'on a des problèmes pour remplacer les panneaux, les enlever et recommencer le processus depuis le début. Si cela ne marche toujours pas, appeler le service après-vente.

Replacer le panneau intermédiaire (pour certains modèles uniquement)

S'assurer que le panneau est bien vers le haut (le texte d'avertissement doit pouvoir être lu de l'arrière vers l'avant lorsque le panneau est monté correctement).

- Faire glisser le bas du panneau dans l'encoche inférieure en bas de la porte.
- Positionner le panneau en l'abaissant doucement.

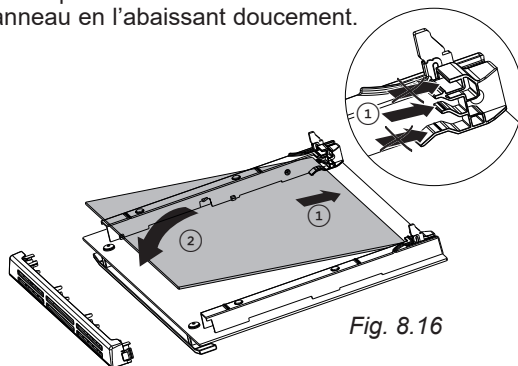


Fig. 8.16

Replacer le panneau intérieur

S'assurer que le panneau est à l'endroit, avec le coin supérieur biseauté dans la bonne position.

- Faire glisser le bas du panneau dans l'encoche inférieure en bas de la porte.
- Positionner le panneau en l'abaissant doucement.
- Faire glisser la moulure de vitre de nouveau en place et s'assurer qu'elle est bien fixée en place.

Important!

S'assurer que la moulure de vitre est correctement et fermement en place et que le panneau en verre est sécurisé.

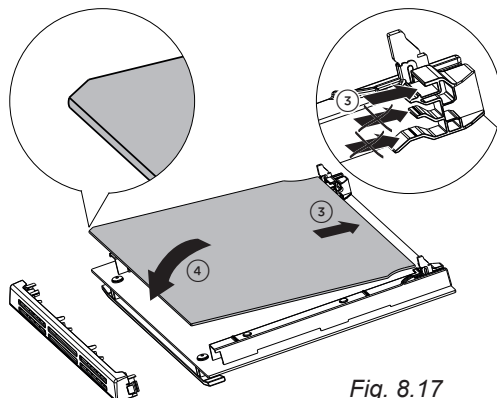


Fig. 8.17

www.delonghi-cookers.it

Cod. 1106458/BE - B2

