
 NL	Gebruiksaanwijzing	2
 FR	Notice d'utilisation	23

Fornuis  
Cuisinière

# USER MANUAL

## Inhoud

---

Veiligheidsinformatie _____	2	Oven - Klokfuncties _____	11
Veiligheidsvoorschriften _____	4	Oven - Gebruik van de accessoires _____	12
Beschrijving van het product _____	7	Oven - Handige aanwijzingen en tips _____	13
Voor het eerste gebruik _____	8	Oven - Onderhoud en reiniging _____	17
Kookplaat - Dagelijks gebruik _____	8	Problemen oplossen _____	19
Kookplaat - Handige aanwijzingen en tips _____	9	Montage _____	20
Kookplaat - Onderhoud en reiniging _____	10	Milieubescherming _____	22
Oven - Dagelijks gebruik _____	10		


Wijzigingen voorbehouden.

## Veiligheidsinformatie

---

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

### Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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


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

## Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krasen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- De middelen voor het uitschakelen moeten opgenomen worden in de vaste bedrading overeenkomstig de regels voor de bedrading.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.


## **Veiligheidsvoorschriften**

### **Montage**

 **Waarschuwing!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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


### **Aansluiting op het elektriciteitsnet**

 **Waarschuwing!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.

- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

### **Gebruik**

 **Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Leg geen bestek of pandeksels op de kookzones. Ze worden heet.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.


 **Waarschuwing!** Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.

- Probeer een brand niet te blussen met water. Haal het apparaat uit het stopcontact en dek de vlammen af met een deksel of blusdeken.

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

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - Zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - Leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
  - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

 **Waarschuwing!** Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg de installatiegids.

### Onderhoud en reiniging

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

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

### **Binnenverlichting**

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in

huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



**Waarschuwing!** Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

### **Servicedienst**

- Contact opnemen met de klantenservice voor reparatie van het apparaat. Wij raden uitsluitend het gebruik van originele onderdelen aan.

### **Verwijdering**

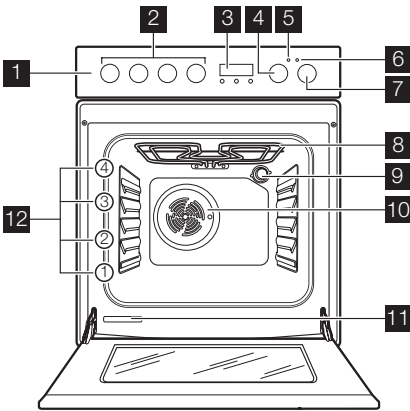


**Waarschuwing!** Gevaar voor letsel of verstikking.

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

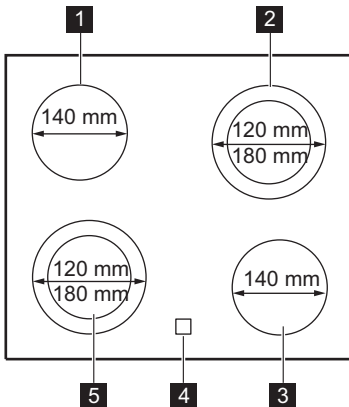
# Beschrijving van het product

## Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Toetsen voor de kookplaat
- 3 Elektronische tijdschakelklok
- 4 Knop voor de temperatuur
- 5 Temperatuurweergave
- 6 Bedieningsweergave kookplaat
- 7 Knop voor de ovenfuncties
- 8 Grill
- 9 Ovenlampje
- 10 Ventilator
- 11 Typeplaatje
- 12 Rekstanden

## Indeling kookplaat



- 1 Enkele kookzone 1200 W
- 2 Tweekringskookzone 1700/700 W
- 3 Enkele kookzone 1200 W
- 4 Restwarmte-indicatie
- 5 Tweekringskookzone 1700/700 W

## Accessoires

- **Ovenrek**  
Voor servies, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**  
Voor gebak en koekjes
- **Opslagruimte**  
Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarcompartiment.

Om het compartiment te gebruiken, tilt u de deur omhoog en trek vervolgens naar beneden.



**Waarschuwing!** Het bewaarcompartiment kan heet worden als het apparaat aan is.

## Voor het eerste gebruik

**⚠ Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

**⚠ Let op!** Pak, om de deur te openen, altijd de handgreep in het midden vast.

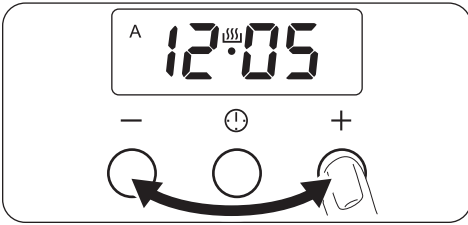
### Eerste reiniging

- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik

**⚠ Let op!** Gebruik geen schuurmiddelen! De oppervlakken zouden beschadigd kunnen worden. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

### Tijd instellen

**i** De oven werkt pas als u de tijd heeft ingesteld.



Na aansluiting van het apparaat op het stopcontact en na een stroomstoring knippert het display automatisch.

## Kookplaat - Dagelijks gebruik

**⚠ Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

### Verwarmingsstanden

Bedieningsknop	Functie
<b>0</b>	Uit-stand
<b>1 - 9</b>	Verwarmingsstanden (1 - laagste kookstand; 9 - hoogste kookstand)



1. Draai de bedieningsknop in de gewenste kookstand. Het controlelampje van de kookplaat gaat branden.

Druk op de toets Selectie. Het symbool timer actief gaat branden. Gebruik de "+" of "-" toets om de huidige tijd in te stellen.

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

**i** Voor een tijdswijziging moet u niet gelijktijdig een automatische functie (Bereidingsduur of Einde) instellen.

### Voorverwarmen

1. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
2. Laat de lege oven ongeveer 45 minuten werken.
3. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
4. Laat de lege oven ongeveer 15 minuten werken.

Dit is om eventuele restanten van het ovenoppervlak weg te branden. De accessoires kunnen heter worden dan bij normaal gebruik. Gedurende deze periode kunnen geurtjes en rook worden afgegeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.


2. Zet de bedieningsknop op de **0**-stand om het kookproces te voltooien. Als alle kookzones zijn uitgeschakeld, gaat het indicatielampje van de kookplaat uit.

**🔥** Gebruik de restwarmte om het energieverbruik te verlagen. Zet de kookzone ongeveer 5 - 10 minuten voordat het koken is voltooid uit.

### Gebruik van de dubbele zone

**⚠ Waarschuwing!** Draai de bedieningsknop met de dubbele zone naar rechts om de dubbele zone aan te zetten (draai het niet door naar de stoppositie).



1. Draai de bedieningsknop naar rechts - in stand '9'.
2. Draai de bedieningsknop langzaam naar symbool  totdat u een klik hoort. Op dit moment zijn de twee kookzones aan.
3. Raadpleeg 'Kookstanden' om de nodige kookstanden in te stellen.


### Restwarmte-indicatie

De restwarmte-indicatie gaat branden wanneer een kookzone heet is.


 **Waarschuwing!** Verbrandingsgevaar door restwarmte!

## Kookplaat - Handige aanwijzingen en tips

### Kookgerei

-  De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

### Energie besparen

-  Plaats, indien mogelijk, altijd een deksel op het kookgerei.

- Plaats het kookgerei altijd op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.


### Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.


Verwarmingsstand	Gebruik om:	Time (Tijd)	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden	naar behoefte	Afdekking
1-2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Tussendoor mengen
1-2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden.
2-3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst; melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren
3-4	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min	Voeg een paar eetlepels vocht toe
4-5	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
4-5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	naar behoefte	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7-8	Door-en-door gebraden, rösties, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Ver-war-mings-stand	Gebruik om:	Time (Tijd)	Tips
9	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patat		

## Kookplaat - Onderhoud en reiniging

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

Reinig het apparaat na elk gebruik.  
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

 Krassen of donkere vlekken in de glaskeramik hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

### Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schra-

per voor de glazen plaat. Plaats de schrapper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat het apparaat vol-doende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
  3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**


## Oven - Dagelijks gebruik

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.


### Het apparaat aan- en uitzetten

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.  
Het temperatuurlampje gaat aan zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen de functieknop van de oven en de thermostaatknop op de uit-stand.

### Veiligheidsthermostaat

 De veiligheidsthermostaat is een thermische uitschakeling in een actieve thermostaat.

Om schade door gevaarlijke oververhitting van de oventhermostaat te verhinderen, beschikt de oven over een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer afsluit. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

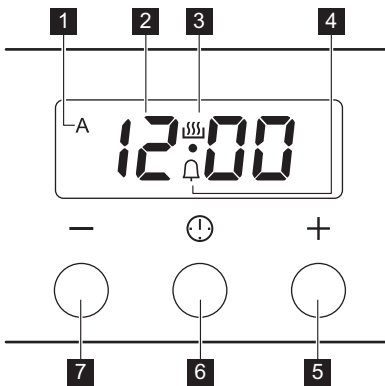
 **Waarschuwing!** De veiligheidsthermostaat werkt enkel indien de oventhermostaat niet correct werkt. Als dit gebeurt, is de oventemperatuur zeer hoog en kunnen alle gerechten verbranden. U moet onmiddellijk contact nemen met de serviceafdeling om de oventhermostaat te vervangen.

## Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
0 Uitstand	Het apparaat staat uit.
Boven- en onderwarme	Verwarmt tegelijkertijd vanaf de onder- en bovenkant van de oven. Bakken en braden op 1 ovenniveau.
Grillen	Voor het grillen van platte gerechten in kleine hoeveelheden in het midden van het rooster. Voor het maken van toast. <b>Stel de maximumtemperatuur in 210°C.</b>
Onderwarme-element	De warmte komt alleen vanaf de onderkant van de oven. Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem.
Hetelucht	Verschillende gerechten tegelijkertijd koken. Om zelfgemaakte vruchten in siroop te bereiden en champignons of fruit te drogen.
Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel. De temperatuurknop moet in de uitstand staan.

## Oven - Klokfuncties

### Elektronische tijdschakelklok



- 1** Indicator voor de tijdsduur en de eindtijd
- 2** Tijdindicatie
- 3** Timer actief lampje
- 4** Kookwekker lampje
- 5** Toets " +"
- 6** Keuzetoets
- 7** Toets " -"

Klokfunctie	Applicatie
Kookwekker	Om de tijd af te tellen (1 min - 23 uur 59 minuten). Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. <b>Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.</b>
<b>dur</b> Bereidingsduur	Instellen hoe lang de oven moet worden gebruikt (1 min - 10 uur).


Klokkfunctie		Applicatie
End	Eindtijd	Hier stelt u de tijd in wanneer de oven moet worden uitgeschakeld (1 min - 10 uur).

**i** Bereidingsduur en einde kunnen gelijktijdig worden gebruikt, wanneer de oven op een later tijdstip automatisch wordt in- en uitgescha-

keld. Stel eerst de Bereidingsduur en daarna het Einde in.

### De klokkfuncties instellen



1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Om de tijd in te stellen voor de kookwekker , Bereidingsduur **dur** of Einde **End**, gebruikt u de "+" of "-"-toets. De bijbehorende functie gaat branden. Voor Einde en Bereidingsduur gaat **A** ook branden. Wanneer de tijd is verstreken, knippert het functielampje en klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal.

**i** Bij de functies Bereidingsduur en Einde schakelt de oven automatisch uit.

3. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

### De klokkfunctie annuleren

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Druk gelijktijdig op de toetsen "-" en "+". De klokkfunctie gaat na een paar seconden uit.

### Het geluidssignaal wijzigen

1. Houd om het huidige geluidssignaal te horen de toets "-" ingedrukt.

2. Druk herhaaldelijk op "-" om het geluid te veranderen.
3. Laat de toets "-" los. Het laatste geluid dat u instelt is het nieuwe geluid. Als het apparaat uit het stopcontact wordt getrokken of na een stroomstoring is het geluidssignaal weer ingesteld op het standaardgeluid.

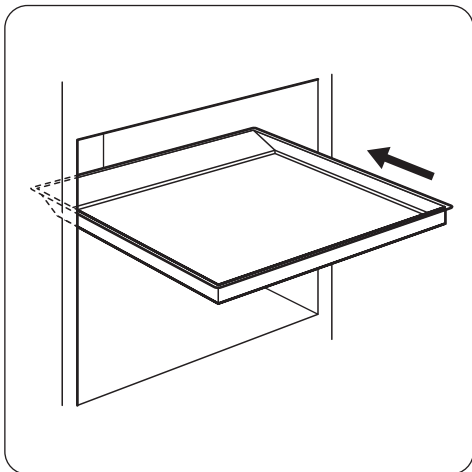
## Oven - Gebruik van de accessoires

**!** **Waarschuwing!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### De bakplaat plaatsen

Plaats de bakplaat in het midden van de oven, tussen de voor- en achterwand. Dit zorgt ervoor dat de warmte zich voor en achter de bakplaat kan verspreiden. Zorg dat de bakplaat zoals op

de afbeelding wordt geplaatst, met het hellend oppervlak achteraan.

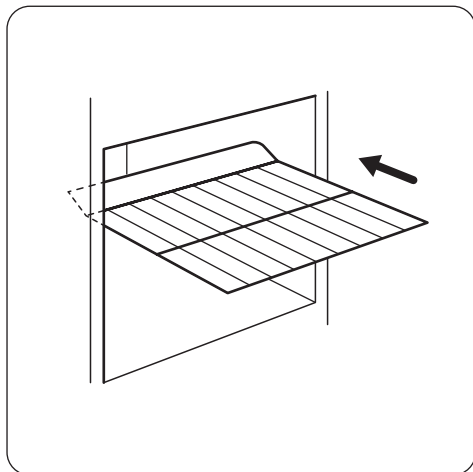


**!** **Waarschuwing!** Duw de bakplaat niet helemaal tot het einde van de oven. Dit zal voorkomen dat de warmte rondom de bakplaat kan circuleren. Het gerecht kan verbranden, vooral aan de achterzijde van de bakplaat.

### Rooster plaatsen

Plaats het rooster in het midden van de oven, tussen de voor- en achterwand. Het rooster

heeft een speciale vorm aan de achterkant waardoor de accessoire gemakkelijker in de juiste stand te plaatsen is. Zorg er voor dat het rooster is gepositioneerd, zoals in de afbeelding te zien is.



## Oven - Handige aanwijzingen en tips

**!** **Let op!** Gebruik voor cakes met veel vocht een diep bakblik. Vruchtensappen kunnen het emaille beschadigen.

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie als u kookt. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

### Voor de bereiding van gebak

- Warm de oven ongeveer 10 minuten voor het bakken voor.
- Doe de oven deur niet open voordat driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

### Voor de bereiding van vlees en vis

- Bereid geen vlees dat minder weegt dan 1 kg. Het bereiden van te kleine hoeveelheden maakt het vlees droog.
- Gebruik een lekbak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.

- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

### Bereidingstijden

Bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de structuur en het volume.

Houd de werking van de oven in de gaten tijdens de eerste keren dat u het apparaat gebruikt. Op die manier ontdekt u de beste instellingen (warmte-instelling, bereidingstijd etc.) voor uw ovenschalen, recepten en hoeveelheden wanneer u dit apparaat gebruikt.

### Boven + onderwarmte

Gerecht	Type bakplaat en steunhoogte	Voorverwarmen (minuten)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
Gebakjes (250 g)	emailen bakplaat op niveau 3	-	150	25 - 30
Platte cake (1000 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10	160 - 170	30 - 35
Koffiebroodjes met appel (2000 g)	emailen bakplaat op niveau 3	-	170 - 190	40 - 50
Appeltaart (1200+1200 g)	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm) op niveau 1	15	180 - 200	50 - 60
Kleine cakes (500 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10	160 - 180	25 - 30
Biscuittaart zonder vet (350 g)	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 1	10	160 - 170	25 - 30
Pannenkoek (1500 g)	emailen bakplaat op niveau 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Hele kip (1350 g)	ovenrek op stand 2, bakplaat op stand 1	-	200 - 220	60 - 70
Halve kip (1300 g)	ovenrek op stand 3, bakplaat op stand 1	-	190 - 210	30 - 35
Gebraden varkens-kotelet (600 g)	ovenrek op stand 3, bakplaat op stand 1	-	190 - 210	30 - 35
Flan (800 g)	emailen bakplaat op niveau 2	20	230 - 250	10 - 15
Gevulde gistcake (1200 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Cheesecake (2600 g)	emailen bakplaat op niveau 2	-	170 - 190	60 - 70
Zwitserse appelflan (1900 g)	emailen bakplaat op niveau 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Kerstcake (2400 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>

Gerecht	Type bakplaat en steunhoogte	Voorverwarmen (minuten)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Boerenbrood (750 + 750 g)	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm) op niveau 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Roemeense biscuittaart (600 + 600 g)	2 ronde aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op niveau 2	10	160 - 170	40 - 50
Roemeense biscuittaart - traditioneel (600 + 600 g)	2 ronde aluminium bakplaten (lengte: 20 cm) op niveau 2	-	160 - 170	30 - 40
Gistbroodjes (800 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Zwitserse rol (500 g)	emailen bakplaat op niveau 1	10	150 - 170	15 - 20
Meringue (400 g)	emailen bakplaat op niveau 2	-	100 - 120	40 - 50
Kruimeltaart (1500 g)	emailen bakplaat op niveau 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Biscuittaart (600 g)	emailen bakplaat op niveau 3	10	160 - 170	25 - 35
Botertaart (600 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 7 minuten in de oven.

2) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 10 minuten in de oven.

3) Stel de temperatuur in op 250 °C om voor te verwarmen.

## Hetelucht

Gerecht	Type bakplaat en steunhoogte	Voorverwarmen (minuten)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
Gebakjes (250 g)	emailen bakplaat op niveau 3	10	140 - 150	20 - 30
Gebakjes (250 + 250 g)	emailen bakplaat op niveau 1 en 3	10	140 - 150	25 - 30
Gebakjes (250 + 250 + 250 g)	emailen bakplaat op niveau 1, 2 en 3	10	150 - 160	30 - 40
Platte cake (500 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10	150 - 160	30 - 35
Platte cake (500 + 500 g)	emailen bakplaat op niveau 1 en 3	10	150 - 160	35 - 45
Platte cake (500 + 500 + 500 g)	emailen bakplaat op niveau 1, 2 en 4 <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50

Gerecht	Type bakplaat en steunhoogte	Voorverwarmen (minuten)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
Koffiebroodjes met appel (2000 g)	emailen bakplaat op niveau 3	-	170 - 180	40 - 50
Appeltaart (1200 + 1200 g)	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm) op niveau 2	-	165 - 175	50 - 60
Kleine cakes (500 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10	150 - 160	20 - 30
Kleine cakes (500 + 500 g)	emailen bakplaat op niveau 1 en 3	10	150 - 160	30 - 40
Kleine cakes (500 + 500 + 500 g)	emailen bakplaat op niveau 1, 2 en 4 <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45
Biscuittaart zonder vet (350 g)	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 1	10	150 - 160	20 - 30
Pannenkoek (1.200 g)	emailen bakplaat op niveau 2	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Hele kip (1.300 g)	ovenrek op stand 2, bakplaat op stand 1	-	170 - 180	40 - 50
Geroosterd varkensvlees (800 g)	ovenrek op stand 2, bakplaat op stand 1	-	170 - 180	45 - 50
Gevulde gisticake (1200 g)	emailen bakplaat op niveau 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	emailen bakplaat op niveau 1 en 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	emailen bakplaat op niveau 2	-	190 - 200	25 - 35
Cheesecake (2600 g)	emailen bakplaat op niveau 1	-	160 - 170	40 - 50
Zwitserse appelflan (1900 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Kerstcake (2400 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Boerenbrood (750 + 750 g)	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm) op niveau 1	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Roemeense biscuittaart (600 + 600 g)	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 25 cm) op niveau 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50




Gerecht	Type bakplaat en steunhoogte	Voorverwarmen (minuten)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
Roemeense biscuit-taart - traditioneel (600 + 600 g)	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm) op niveau 2	-	150 - 160	30 - 40
Gistbroodjes (800 g)	emailen bakplaat op niveau 3	15	180 - 200	10 - 15
Gistbroodjes (800 + 800 g)	emailen bakplaat op niveau 1 en 3	15	180 - 200	15 - 20
Zwitserse rol (500 g)	emailen bakplaat op niveau 3	10	150 - 160	15 - 25
Meringue (400 g)	emailen bakplaat op niveau 2	-	110 - 120	30 - 40
Meringue (400 + 400 g)	emailen bakplaat op niveau 1 en 3	-	110 - 120	45 - 55
Meringue (400 + 400 + 400 g)	emailen bakplaat op niveau 1, 2 en 4 <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Kruimeltaart (1500 g)	emailen bakplaat op niveau 3	-	160 - 170	25 - 35
Biscuittaart (600 g)	emailen bakplaat op niveau 2	10	150 - 160	25 - 35
Botertaart (600 + 600 g)	emailen bakplaat op niveau 1 en 3	10	160 - 170	25 - 35

1) Als de taart op stand 4 klaar is, haal de taart eruit en zet de taart van stand 1 erin. Nog 10 minuten bakken.

2) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 7 minuten in de oven.

3) Stel de temperatuur in op 250 °C om voor te verwarmen.

 Als u pizza maakt, verkrijgt u de beste resultaten door de bedieningsknop van de oven naar de stand Pizza te draaien.

## Oven - Onderhoud en reiniging

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor de metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle oventoebehoren na elk gebruik schoon met een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel en laat ze drogen.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoon gemaakt met een agressieve reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!

## De ovendeur reinigen

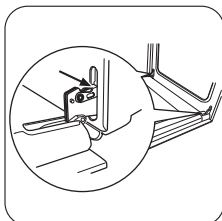
De ovendeur is uitgerust met twee glasplaten die achter elkaar zijn geplaatst. Om het reinigen te vergemakkelijken verwijdt u de ovendeur.

**⚠ Waarschuwing!** De ovendeur kan dichtslaan als u het binnenste glaspaneel probeert te verwijderen en de deur nog gemonteerd is.

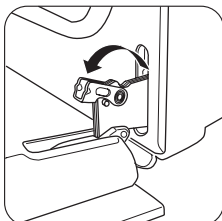
**⚠ Waarschuwing!** Zorg dat het glas is afgekoeld voordat u de deur schoonmaakt. Het glas zou kunnen barsten.

**⚠ Waarschuwing!** Als de glasplaten beschadigd raken of bekrast worden, worden ze zwak en kunnen ze breken. Om dit te voorkomen, moet u ze vervangen. Voor meer informatie, neemt u contact op met de service afdeling.

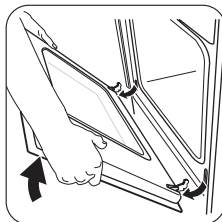
## De ovendeur en de glasplaat verwijderen



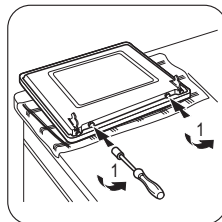
**1** Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



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

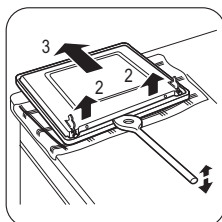


**3** Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



**4** Leg de deur op een stabiele ondergrond, op een zachte doek. Gebruik een schroevendraaier om de 2 schroeven aan de onderzijde van de deur te verwijderen.

**Belangrijk!** Raak de schroeven niet kwijt.



**5** Gebruik een kunststoffen of houten spatel - of gelijkwaardig - om de binnendeur te openen. Houd de buitendeur vast en druk de binnendeur tegen de bovenste rand van de deur.

**6** Hef de binnendeur op.

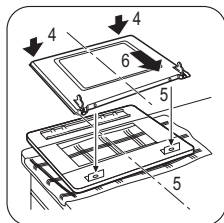
**7** Maak de binnenzijde van de deur schoon.

Reinig de glasplaat met een sopje. Droog het paneel voorzichtig af.

**⚠ Waarschuwing!** Reinig de glasplaat alleen met een sopje. Schuurmiddelen, vlekkenverwijderaars en scherpe voorwerpen (zoals messen of krabbers) kunnen het glas beschadigen.

## De deur en de glasplaat terugplaatsen

Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug. Om dit te doen moet u de stappen in omgekeerde volgorde uitvoeren.



## Ovenlampje

**⚠ Waarschuwing!** Wees voorzichtig bij het vervangen van het ovenlampje. Schakel het apparaat altijd uit alvorens u het lampje gaat vervangen. Er bestaat risico op elektrische schokken.

**⚠ Waarschuwing!** De lampjes die in dit apparaat worden gebruikt, zijn speciale lampjes voor huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet om kamers of delen van kamers in het huis te verlichten. Als u een lampje moet

vervangen, moet het reservelampje hetzelfde vermogen hebben en uitsluitend geschikt zijn voor gebruik in huishoudelijke apparaten.

## Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel het apparaat uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.
- Leg een doek op de bodem van de oven. Hierdoor voorkomt u schade aan het ovenlampje en de glazen afdekking.

## Het ovenlampje vervangen:

1. Het afdekglas van het lampje bevindt zich aan de achterkant van de ovenruimte. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met een relevant, tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik uitsluitend hetzelfde ovenlamptype als het reservelampje. Het moet hetzelfde vermogen hebben en uitsluitend geschikt zijn voor gebruik in huishoudelijke apparaten.
4. Plaats het afdekglas terug.

## Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt helemaal niet.	De zekering in de zekeringenkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
De kookplaat werkt niet.	De kookstand is niet ingesteld.	Stel de kookstand in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De oven is niet ingeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen juist zijn.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Op het display verschijnen "0.00" en "LED".	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok weer in.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt

zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

.....

Productnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

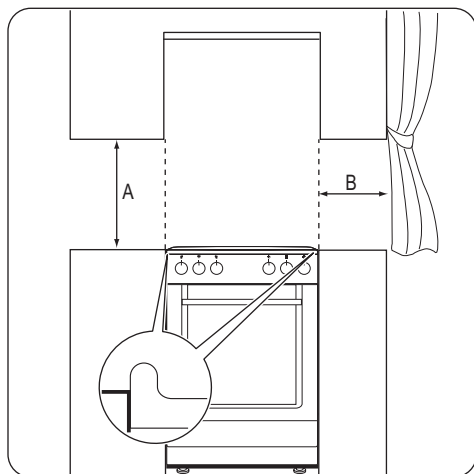
.....

## Montage

**⚠ Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

### Locatie van het apparaat

U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



### Minimum afstanden

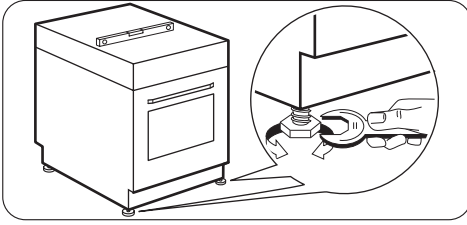
Afmeting	mm
A	690
B	150

### Technische gegevens

Afmetingen	
Hoogte	858 mm
Breedte	600 mm
Diepte	600 mm
Totaal elektrisch vermogen	7635 W
Spanning	230 V
Frequentie	50 Hz

### Waterpas zetten

Gebruik de pootjes aan de onderkant van het apparaat om het op gelijke hoogte te brengen met andere meubels



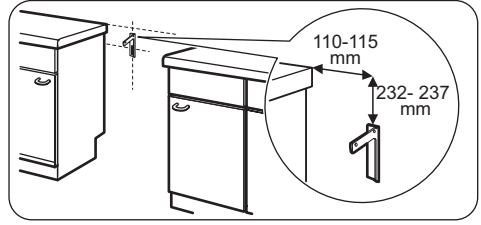
## Anti-kantelbescherming

**!** **Waarschuwing!** U moet de anti-kantelbescherming installeren. Installeer de anti-kantelbescherming om te voorkomen dat het apparaat valt bij een incorrecte lading.

**!** **Waarschuwing!** Uw apparaat is voorzien van het symbool weergegeven in de afbeelding (indien van toepassing) om u te herinneren aan de montage van de anti-kantelbescherming.



**Belangrijk!** Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.



## Het installeren van de anti-kantelbescherming

1. Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.
2. Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.
3. Installeer de anti-kantelbescherming 232-237 mm onder het bovenvlak van het apparaat en 110-115 mm van de zijkant van het apparaat in de ronde opening op een steun. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versterking (muur).
4. U vindt het gat aan de linkerachterkant van het apparaat. Zie de afbeelding.
5. Als u de afmetingen van het fornuis hebt gewijzigd, dan moet u de anti-kantelbescherming correct uitlijnen.

**Belangrijk!** Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.

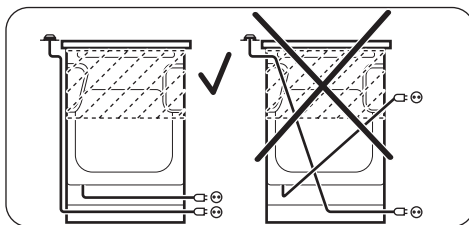
## Elektrische installatie

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


Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.  
Geschikte kabelsoorten: H05 RR-F met correcte doorsnede.

**⚠ Waarschuwing!** Alvorens u het netsnoer op de terminal aansluit, meet de spanning tussen de fasen in het stroomnet van uw huis. Raadpleeg vervolgens het aansluitingslabel aan de achterzijde van het apparaat om de juiste elektrische montage te gebruiken. Deze volgorde van stappen voorkomt montagefouten en schade aan de elektrische onderdelen van het apparaat.

**i** De stroomkabel mag het onderdeel van het apparaat dat getoond wordt in de illustratie niet raken.



## Milieubescherming

Recycle de materialen met het symbool ♻. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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

## Sommaire

---

Consignes de sécurité _ _ _ _ _	23	Four - Fonctions de l'horloge _ _ _ _ _	32
Instructions de sécurité _ _ _ _ _	25	Four - Utilisation des accessoires _ _ _ _ _	34
Description de l'appareil _ _ _ _ _	28	Four - Conseils _ _ _ _ _	34
Avant la première utilisation _ _ _ _ _	29	Four - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _	39
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _	29	En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _	41
Table de cuisson - Conseils _ _ _ _ _	30	Installation _ _ _ _ _	41
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _	31	En matière de protection de l'environnement	
Four - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _	31	-----	43


Sous réserve de modifications.

## Consignes de sécurité

---

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

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

## Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.





## Instructions de sécurité

### Installation



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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

### Branchement électrique



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

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

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


### Utilisation



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

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

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

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables


à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.


 **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.

- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

 **Avertissement** Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

### Entretien et nettoyage

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

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lava-

ge neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

### Éclairage interne

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


 **Avertissement** Risque d'électrocution.

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

### Maintenance

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

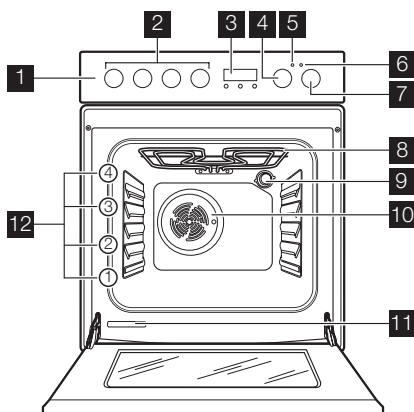
### Mise au rebut

 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

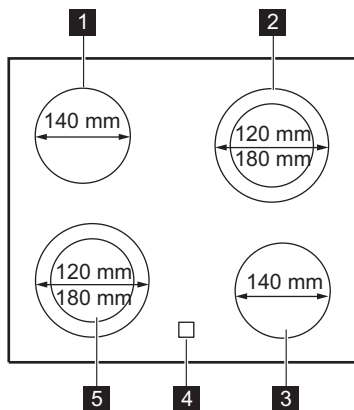
# Description de l'appareil

## Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manettes de la table de cuisson
- 3 Programmateur électronique
- 4 Manette du thermostat
- 5 Indicateur de température
- 6 Voyant de commande de la table de cuisson
- 7 Manette de sélection des fonctions du four
- 8 Gril
- 9 Éclairage du four
- 10 Ventilateur
- 11 Plaque signalétique
- 12 Position des gradins

## Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson simple à 1 200 W
- 2 Zone de cuisson double à 1 700/700 W
- 3 Zone de cuisson simple à 1 200 W
- 4 Voyant de chaleur résiduelle
- 5 Zone de cuisson double à 1 700/700 W

## Accessoires

### ▪ Grille du four

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.

### ▪ Plateau multi-usages

Pour gâteaux et biscuits.

### ▪ Compartiment de rangement

Un compartiment de rangement se trouve sous le four.

Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure située à l'avant puis tirez-la vers le bas.



**Avertissement** Le compartiment de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement.

## Avant la première utilisation

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

**⚠ Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

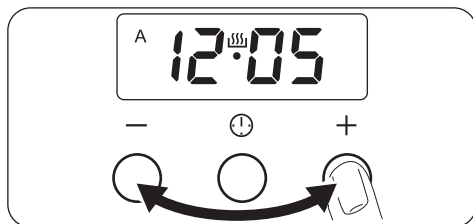
### Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

**⚠ Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

### Réglage de l'heure

**i** Le four ne fonctionne que si l'heure est réglée.





Lorsque vous branchez le four sur le secteur ou après une coupure de courant, l'écran clignote automatiquement.

Appuyez sur la touche Sélection. Le symbole d'activation du minuteur s'allume. Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche « + » ou « - ». Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

**i** Pour modifier l'heure, aucune fonction automatique (Durée ou Fin) ne doit être activée en même temps.

### Préchauffage

- Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
- Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes.
- Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
- Faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

## Table de cuisson - Utilisation quotidienne

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


### Niveaux de cuisson


Manette de commande	Fonction
<b>0</b>	Position Arrêt
<b>1 - 9</b>	Niveaux de cuisson (1 - niveau de puissance minimal ; 9 - niveau de puissance maximal)

- Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité. Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.
- Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette sur la position **0**. Si toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

**🔥** Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

## Utilisation de la zone de cuisson à double circuit

 **Avertissement** Pour sélectionner la zone de cuisson à double circuit, tournez le sélecteur de fonctions de la zone de cuisson à double circuit vers la droite (ne le tournez pas au-delà de la butée de fin de course).


1. Tournez le sélecteur de fonctions vers la droite en position « 9 ».
2. Tournez lentement le sélecteur de fonctions sur le symbole  jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Les deux zones de cuisson sont alors allumées.

3. Pour ajuster le niveau de puissance souhaité, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».


### Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.


 **Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

## Table de cuisson - Conseils

### Plats de cuisson

-  Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.

### Économie d'énergie

-  Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.


### Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.


Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Maintenir les aliments cuits au chaud	selon les besoins	Couvrez
1-2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs cocotte	10-40 min	Couvrez pendant la cuisson
2-3	Faire mijoter du riz et des plats à base de lait, faire réchauffer des plats préparés	25-50 min	Ajoutez au moins deux fois le volume du riz en liquide, mélangez les plats à base de produits laitiers à mi-cuisson
3-4	Faire cuire des légumes, du poisson, de la viande à la vapeur	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Faire cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes	60-150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide en plus des ingrédients
6-7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	selon les besoins	Retournez à la moitié du temps
7-8	Poêler à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets, des steaks	5-15 min	Retournez à la moitié du temps
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites		

## Table de cuisson - Entretien et nettoyage

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

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

 Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.


### Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial

pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
  3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

## Four - Utilisation quotidienne


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

### Activation et désactivation de l'appareil

1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction du four désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée.  
L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.

3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette de commande du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

### Thermostat de sécurité

 Le thermostat de sécurité est un interrupteur dans un thermostat de fonctionnement.







Pour éviter d'endommager le thermostat du four à cause d'une surchauffe dangereuse, le four

dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche lors de la baisse de la température.

**⚠ Avertissement** Le thermostat de sécurité ne fonctionne que si le thermostat du four

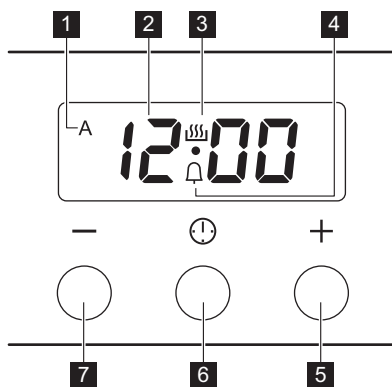
ne fonctionne pas correctement. Lorsque cela se produit, la température du four est très élevée et peut brûler tous les plats. Vous devez appeler immédiatement le service après-vente pour remplacer le thermostat du four.

## Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position ARRÊT	L'appareil est éteint.
	Cuisson traditionnelle	La voûte et la sole du four chauffent simultanément. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. <b>Réglez la température sur 210 °C maximum.</b>
	Cuisson par la sole	La chaleur provient uniquement de la résistance inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.
	Cuisson à ventilation forcée	Pour cuisiner plusieurs plats en même temps. Pour préparer des fruits au sirop maison et déshydrater des champignons ou des fruits.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Le thermostat doit être sur la position Arrêt.


## Four - Fonctions de l'horloge


### Programmeur électronique



- 1** Indicateur de durée et de fin
- 2** Affichage du temps
- 3** Indicateur actif du minuteur
- 4** Indicateur du minuteur
- 5** Touche « + »
- 6** Touche de sélection
- 7** Touche « - »




Fonction de l'horloge		Utilisation
	Minuteur	Pour régler un décompte (de 1 minute à 23 heures 59 minutes). Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée. <b>Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.</b>
<b>dur</b>	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (de 1 minute à 10 heures).
<b>End</b>	Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four (de 1 minute à 10 heures).


 Les fonctions Durée et Fin peuvent être utilisées simultanément, pour que le four se mette en marche et s'arrête automatiquement à

une heure différée. Dans ce cas, réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

### Réglage des fonctions de l'horloge



1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le voyant de fonction approprié clignote.
2. Pour régler les fonctions Minuteur , Durée **dur** ou Fin **End**, utilisez la touche « + » ou « - ».  
Le symbole de la fonction correspondante s'allume. Pour les fonctions Durée et Fin, **A** s'allume également.  
Dès que la durée s'est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

 Avec les fonctions Durée et Fin, le four s'éteint automatiquement.

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

### Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de fonction approprié s'allume.
2. Appuyez sur les touches « - » et « + » simultanément.  
La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

### Modification du signal sonore

1. Pour entendre le signal sonore actuel, maintenez enfoncée la touche « - ».

2. Appuyez sur « - » à plusieurs reprises pour modifier le signal.
3. Relâchez la touche « - ». Le dernier son entendu est celui qui est sélectionné.

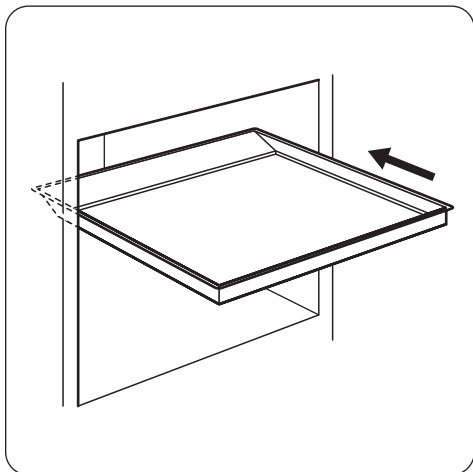
Lorsque l'appareil est déconnecté du secteur ou après une coupure de courant, le signal sonore par défaut est de nouveau actif.

## Four - Utilisation des accessoires

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

### Insertion de la plaque

Placez la plaque au milieu de la cavité du four, entre la paroi avant et arrière afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est positionnée comme sur l'image, l'angle droit dans le fond.



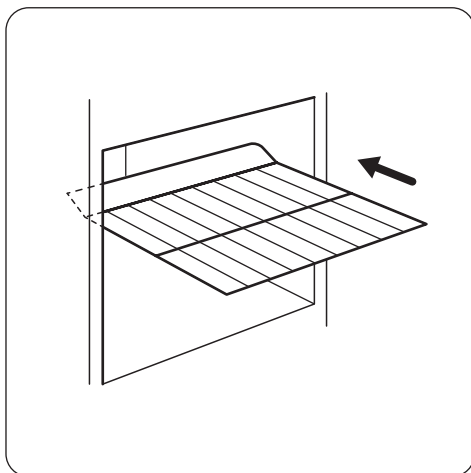
**⚠ Avertissement** Ne poussez pas la plaque jusqu'au fond de la paroi arrière de la cavité du four, ce qui empêcherait la chaleur de

circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient être brûlés, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

### Installation de la grille

Placez la grille au centre de la cavité du four, entre la paroi avant et la paroi arrière. La grille est dotée d'une forme spéciale à l'arrière pour vous aider à insérer l'accessoire dans la bonne position.

Assurez-vous que la grille est positionnée comme sur l'image.



## Four - Conseils

**⚠ Attention** Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensa-

tion, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

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

### Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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

### Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèche-frite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèche-frite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèche-frite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

### Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat. Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

### Cuisson traditionnelle

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de pré-chauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	150	25 - 30
Gâteau plat (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 170	30 - 35
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 190	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15	180 - 200	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 180	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	160 - 170	25 - 30
Gâteau couronne (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Poulet, entier (1 350 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	200 - 220	60 - 70
Poulet, moitié (1 300 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Côtelettes de porc (600 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Flan pâtissier (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	20	230 - 250	10 - 15

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	170 - 190	60 - 70
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	160 - 170	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 1	10	150 - 170	15 - 20
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	100 - 120	40 - 50
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	160 - 170	25 - 35
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

## Cuisson à ventilation forcée

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	140 - 150	20 - 30
Tresses feuilletées (250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	140 - 150	25 - 30
Tresses feuilletées (250 + 250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 3	10	150 - 160	30 - 40
Gâteau plat (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	30 - 35
Gâteau plat (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 160	35 - 45
Gâteau plat (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 180	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	165 - 175	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	20 - 30
Petits gâteaux (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 160	30 - 40
Petits gâteaux (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	150 - 160	20 - 30
Gâteau couronne (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Poulet, entier (1 300 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 180	40 - 50
Rôti de porc (800 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 180	45 - 50
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1 000 + 1 000 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	180 - 200	30 - 40

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de pré-chauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	190 - 200	25 - 35
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 1	-	160 - 170	40 - 50
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	150 - 160	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 3	15	180 - 200	10 - 15
Petits pains levés (800 + 800 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	15	180 - 200	15 - 20
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	150 - 160	15 - 25
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	110 - 120	30 - 40
Meringue (400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	110 - 120	45 - 55
Meringue (400 + 400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	160 - 170	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	25 - 35

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Gâteau au beurre (600 + 600 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	160 - 170	25 - 35

- 1) Lorsque le gâteau du niveau 4 est cuit, sortez-le du four et placez le gâteau du niveau 1 au niveau 4. Faites cuire pendant 10 minutes supplémentaires.
- 2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
- 3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

**i** Lorsque vous souhaitez faire cuire une pizza, placez les manettes du four et du ther-

mostat sur la position Pizza pour une cuisson optimale.

## Four - Entretien et nettoyage

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

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

### Nettoyage de la porte du four

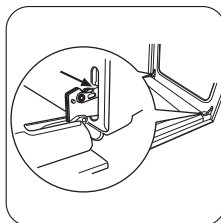
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour rendre son nettoyage plus facile, démontez la porte du four.

**!** **Avertissement** Si vous tentez d'extraire la vitre intérieure alors que la porte du four est encore installée, celle-ci pourrait se refermer.

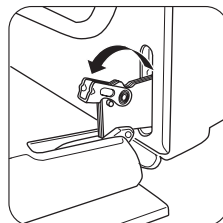
**!** **Avertissement** Vérifiez que les vitres sont froides, avant de nettoyer la porte. Le verre risquerait de se briser.

**!** **Avertissement** Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'instructions, veuillez contacter votre service après-vente.

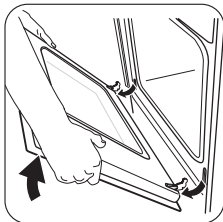
### Retrait de la porte du four et de la vitre



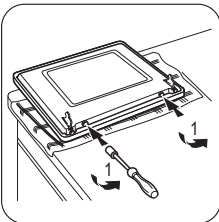
**1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



**2** Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

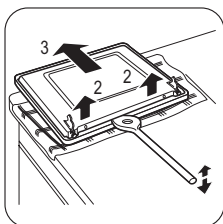


**3** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



**4** Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux. Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur de la porte.

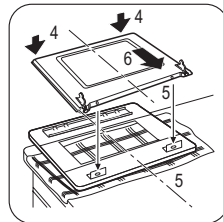
**Important** Ne perdez pas les vis.



**5** Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure. Maintenez la porte extérieure, et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.

**6** Soulevez la porte intérieure.

**7** Nettoyez le côté intérieur de la porte. Lavez la vitre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.



## Éclairage du four

**⚠ Avertissement** Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Éteignez toujours l'appareil avant de remplacer l'ampoule. Risque d'électrocution.

**⚠ Avertissement** Les ampoules utilisées dans cet appareil sont des ampoules spéciales, destinées uniquement à des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer les pièces de votre habitation ou certaines parties d'une pièce. Si vous devez changer une ampoule, remplacez-la par une ampoule de puissance similaire et destinée uniquement à être utilisée sur des appareils ménagers..

### Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.
- Placez un chiffon sur la sole du four. Cela évite d'endommager l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

### Remplacement de l'éclairage du four :

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C. Utilisez uniquement le même type d'ampoule que celle que vous remplacez. Elle doit avoir une puissance similaire et être utilisée uniquement sur des appareils ménagers.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

**⚠ Avertissement** Lavez la vitre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

### Insertion de la porte et de la vitre

Quand la procédure de nettoyage est terminée, insérez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.



## En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson n'est pas réglé.	Réglez le niveau de cuisson.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
L'affichage indique « 0.00 » et « LED ».	Il y a eu une coupure de courant.	Réglez de nouveau l'horloge.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson devrait être très chaude, contactez votre service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15-20 minutes.

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La pla-

que signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.


Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Numéro du produit (PNC) .....

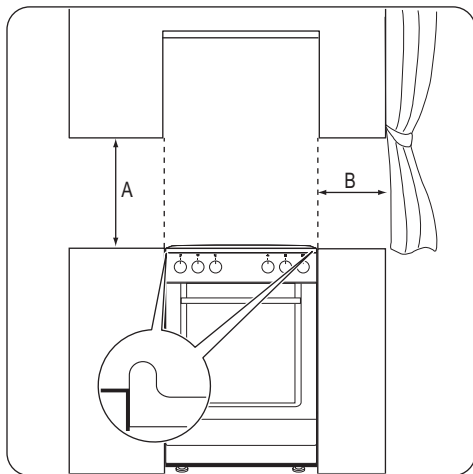
Numéro de série (S.N.) .....

## Installation

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

### Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil pose libre près d'un, ou entre deux meubles ou dans un angle.



## Distances minimum

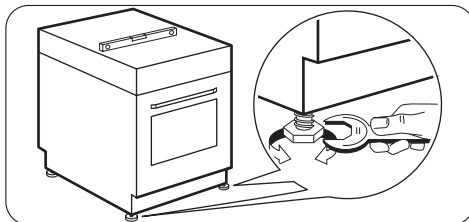
Dimensions	mm
A	690
B	150

## Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	7635 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

## Mise à niveau

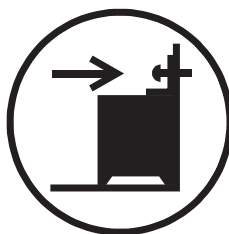
Utilisez les petits pieds au bas de l'appareil pour mettre la surface supérieure de la cuisinière de niveau avec les autres surfaces



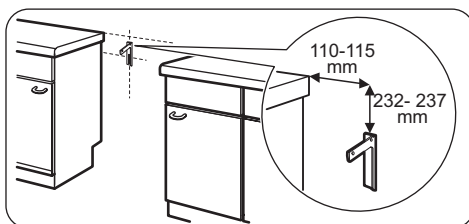
## Protection anti-bascule

**!** **Avertissement** Vous devez installer la protection anti-bascule. Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe avec des charges inappropriées.

**!** **Avertissement** Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



**Important** Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



## Installation de la protection anti-bascule

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.
3. Installez la protection anti-bascule 232-237 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 110-115 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
4. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration.
5. Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez correctement le dispositif à bout arrondi.

**Important** Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

## Installation électrique

- i** Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les pré-

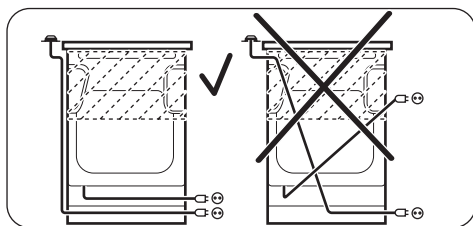
cautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.

Types de câbles applicables : H05 RR-F avec section nominale correcte.

**⚠ Avertissement** Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter des erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

- i** Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



## En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole ♻.

Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ~~X~~ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**♻ Emballage**

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



[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



892959244-A-292013