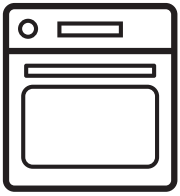
AEG

aeg.com/register



BSK792220M

NL Gebruiksaanwijzing | **Stoomoven** **2**

FR Notice d'utilisation | **Four vapeur** **36**

Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....7
4. BEDIENINGSPANEEL....8
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK....9
6. DAGELIJKS GEBRUIK....10
7. KLOKFUNCTIES....20
8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S....21
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....21
10. EXTRA FUNCTIES....23
11. AANWIJZINGEN EN TIPS....25
12. ONDERHOUD EN REINIGING....28
13. PROBLEEMOPLOSSING....31
14. ENERGIEZUINIGHEID....34
15. MILIEUBESCHERMING....35

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of

instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatie-opening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechter-hoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.

- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Bereiding met stoom

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
  - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
  - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

2.6 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme

fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering

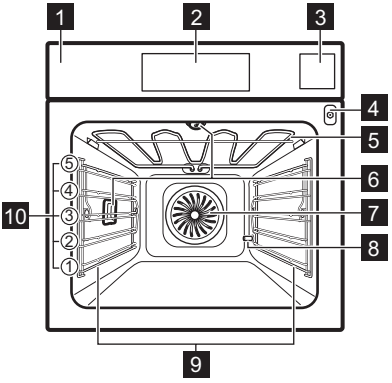
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



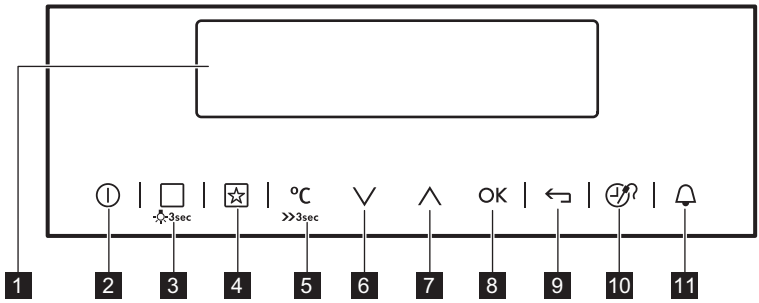
1 Bedieningspaneel
2 Elektronische tijdschakelklok
3 Waterreservoir
4 Opening voor de voedselsensor
5 Verwarmingselement
6 Lamp
7 Ventilator
8 Uitgang ontkalkingsleiding
9 Inschuifrails, verwijderbaar
10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

- **Draadrooster**
  Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/ gerechten.
- **Bakplaat**
  Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.
- **Grill-/braadpan**
  Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Voedselsensor**
  Om het koken te regelen op basis van de temperatuur in het voedsel.
- **Stoomset**
  Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer. De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.

4. BEDIENINGSPANEEL

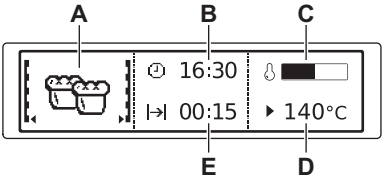
4.1 Overzicht bedieningspaneel



Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen.

	Sensor-veld	Functie	Opmerking
1	-	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
2	⏻	AAN/UIT	De oven in- en uitschakelen.
3	☐	Verwarmingsfuncties of Kook- En Bakassis-tent	Druk eenmaal op de tiptoets om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen: Kook- En Bakassistent. Druk weer op de tip-toets om tussen de menu's te schakelen: Verwarmingsfuncties, Kook- En Bakassistent. Druk 3 seconden op de tiptoets om de verlichting aan of uit te zetten. De licht kan ook gebruikt worden als de oven uit is.
4	☆	Favoriet programma	Uw favoriete programma's opslaan en gebruiken:
5	°C	Temperatuurselectie	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in de oven te tonen. Druk 3 seconden op de tiptoets om de ma-chine aan of uit te zetten: Snel opwarmen.
6	∨	Toets Omlaag	Omlaag gaan in het menu.
7	∧	Toets Omhoog	Omhoog gaan in het menu.
8	OK	OK	Om de selectie of instelling te bevestigen.
9	⮌	Toets op de achterkant	Om één niveau terug te gaan in het menu. Druk 3 seconden op het veld om het hoofdmenu weer te geven.
10		Tijd en aanvullende functies	Om verschillende functies in te stellen. Als een verwarmfunctie in werking is, drukt u op de tiptoets om de timer of de functies in te stellen: Toetsenblokkering, Favoriet programma, Heat+Hold, Set + Go. U kunt ook de instellingen van de vleesthermometer wijzigen.
11	🔔	Kookwekker	De functie instellen: Kookwekker.

4.2 Display



A. Verwarmingsfunctie
B. Dagtijd
C. Indicatielampje bij voorverwarmen
D. Temperatuur
E. Duur/eindtijd van een functie

Andere informatie op het display:

	Kookwekker De functie werkt.
	Dagtijd Het display toont de huidige tijd.
|→|	**Duur** Het display toont de benodigde bereidingstijd.
→|	**Eindtijd** Het display geeft aan wanneer de bereidingstijd is voltooid.
	Temperatuur Het display toont de temperatuur.
	Tijdsindicatie Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op ∨ en ∧ om de tijd te resetten.
	Berekening De oven berekent de bereidingsduur.
	Indicatielampje bij voorverwarmen Het display geeft de temperatuur in de oven aan.
	Indicatielampje snelverhitting De functie is ingeschakeld. Het vermindert de opwarmtijd.
	Per gewicht Het display geeft weer dat het automatische weegsysteem aan is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.
	Heat+Hold De functie is ingeschakeld.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste verbinding

Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

- Taal
- Contrast
- Helderheid
- Instellen dagtijd

1. Druk op ∧ of ∨ om de waarde in te stellen.
2. Druk ter bevestiging op OK.

5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie ⎓ in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie (ᵀᵀ) in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
5. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
6. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

5.3 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.

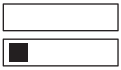
1. Plaats het testpapier ongeveer 1 sec in kraanwater. Plaats het testpapier niet onder lopend water.
2. Schud het testpapier om eventueel resterend water te verwijderen.
3. Controleer na 1 min de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.
4. Het waterhardheidsniveau instellen in het menu: Basisinstellingen.

De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid binnen 1 min na het testen.

U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Basisinstellingen / Waterhardheid.

De tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingsniveau en de waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Als het kraanwaterhardheidsniveau 4 is, vult u de waterlade met plat flessenwater.

Waterhardheid		Testpapier	Calciumafzetting (mmol/l)	Calciumafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	gematigd hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Door de menu's navigeren

1. Oven inschakelen.
2. Druk op ∨ of ∧ om de menu-optie te selecteren.
3. Druk op OK om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.

ⓘ

U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met ↩.

6.2 Een verwarmingsfunctie instellen

1. Schakel de oven in.
2. Selecteer het menu: Verwarmingsfuncties.
3. Druk op OK om te bevestigen.
4. Selecteer een ovenfunctie.
5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op OK om te bevestigen.

ⓘ

Als de standaardinstellingen niet gewijzigd zijn, start de oven automatisch.

6.3 Koken met stoomverwarmingsfunctie

De klep van de waterlade bevindt zich in het bedieningspaneel.

⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik uitsluitend koud leidingwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.

1. Duw op de deksel van de waterlade om deze te openen en neem hem uit de oven.
2. Vul de waterlade met koud water tot het maximale niveau (ongeveer 950 ml). De watervoorraad is voldoende voor ca. 50 minuten.Gebruik de schaalverdeling op de waterlade.
3. Plaats de waterlade terug op zijn oorspronkelijke plaats.

ⓘ

Veeg de natte waterlade af met een zachte doek voordat u het in de oven schuift.

4. Schakel de oven in.
5. Stel de stoomverwarmingsfunctie en de temperatuur in.
6. Stel zo nodig de functie in: Duur |→| of: Eindtijd →|.
   De stoom verschijnt na ca. 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Als de waterlade droog komt te staan, klinkt het geluidssignaal en moet de waterlade zoals hierboven beschreven bijgevuld worden om het koken voort te zetten.

Aan het einde van de kooktijd klinkt er een geluidssignaal.

7. Schakel de oven uit.
8. Leeg de waterlade wanneer u klaar bent met koken.

⚠ LET OP!

De oven is heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als u de waterlade ledigt.

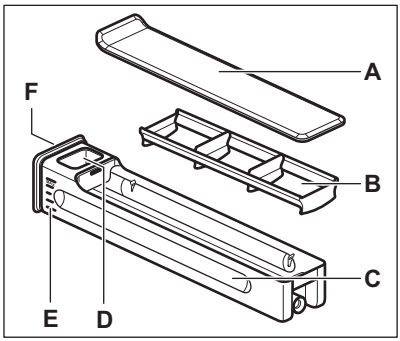
9. Na bereiding kan er stoom op de bodem van de ruimte condenseren. Droog de bodem van de ruimte altijd als de oven koud is.

Laat de oven volledig uitdrogen met de deur geopend. Om het drogen te verspoedigen kunt u de deur sluiten en de oven verwarmen met de functie: Hetelucht bij een temperatuur van 150 °C gedurende circa 15 minuten.

ⓘ

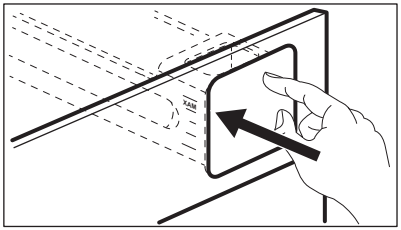
Aan het einde van een bereiding draait de koelventilator sneller om de stoom te verwijderen.

6.4 Waterreservoir



A. Deksel
B. Golfbreker
C. Ladebehuizing
D. Waterbijvulgat
E. Schaal
F. Voorknop

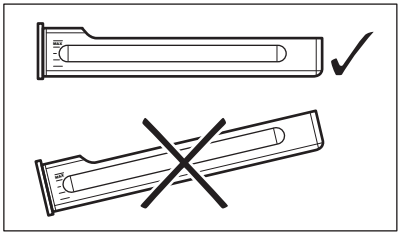
U kunt de waterlade uit het oven verwijderen. Duw het voorzichtig op de voorknop. Nadat u de waterlade aanduwt, komt hij vanzelf uit het oven.



U kunt de waterlade op twee manieren bijvullen:

- laat de waterlade in het oven en vul deze bij met een waterkan,
- haal de waterlade uit het oven en vul deze bij onder een kraan.

Als u de waterlade bijvult onder een kraan, moet u de lade in horizontale positie verplaatsen om geen water te morsen.



Als u de waterlade bijvult, plaatst u deze weer op dezelfde plek. Duw op de voorknop totdat de waterlade zich in het oven bevindt.

Leeg de waterlade na ieder gebruik.

⚠ LET OP!

Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.

6.5 Controlelampje bij voorverwarmen

Wanneer u een verwarmingsfunctie inschakelt, toont de balk dat de temperatuur stijgt. Wanneer de temperatuur is bereikt, klinkt het signaal 3 keer, de balk knippert en verdwijnt.

6.6 Gebruik van: Indicatielampje snelverhitting

Gebruik deze functie voordat u het voedsel in de oven zet.

Deze functie vermindert de opwarmtijd. Deze functie is niet beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

℃ - houd ingedrukt.

6.7 Restwarmte

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt de warmte gebruiken om het eten warm te houden.

6.8 Een overzicht van de menu's

Hoofdmenu

Symbool / Menu-item	Applicatie
Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
SousVide-koken	Bestaat uit een verwarmingsfunctie en een lijst met automatische programma's.
Recepten	Bevat een lijst met automatische programma's.
Favoriet programma	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.
Stoomreiniging	Procedure voor het reinigen van het apparaat met stoom.
Reinigen	Bestaat uit een lijst met reinigingsprogramma's.
Basis instellingen	Wordt gebruikt voor het instellen van de apparaatconfiguratie.
Speciaal	Bestaat uit een lijst met extra verwarmingsfuncties.
Kook- En Bakassistent	Bevat aanbevolen oveninstellingen voor een groot aantal gerechten. Kies een gerecht en start het bereidingsproces. De temperatuur en tijd zijn slechts richtlijnen voor een beter resultaat en kunnen worden aangepast. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Submenu voor: Basis instellingen

Symbool / Menu-item	Beschrijving
Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
Tijdisindicatie	Als het apparaat AAN staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
Snel opwarmen	Indien AAN verkort de functie de opwarmtijd.
Set + Go	Om een functie in te stellen en later te activeren door op een symbool op het bedieningspaneel te drukken.
Heat+Hold	Houdt het bereide voedsel warm gedurende 30 minuten nadat de kookcyclus voltooid is.
Verleng tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
Contrast	Pas het contrast van het display in stappen aan.
Helderheid	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
Taal	Stelt de taal voor het display in.

Symbool / Menu-item	Beschrijving
Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets AAN/UIT kan niet worden uitgeschakeld.
Alarmtoon	Schakelt de alarmtoon in en uit.
Waterhardheid	Omt de waterhardheid in niveau (1 - 4) in te stellen.
Reinigingsherinnering	Herinnert u eraan dat u het apparaat moet schoonmaken.
Demostand	Activerings-/deactiveringscode: 2468.
Service	Toont de softwareversie en -configuratie.
Fabrieksinstelling	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

6.9 Submenu voor: SousVide-koken

Dit is een bereidingsmethode die gebruikt maakt van vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur.

Symbool	Menu-item	Omschrijving
	SousVide-koken	Stoomkoken in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperaturen (50 - 95 °C).
	SousVide recepten	Vooraf ingestelde sous-vide-kookprogramma's.
	SousVide Assistent	Kies een gerecht en start het bereidingsproces. De temperatuur en tijd zijn slechts richtlijnen. Je kunt ze aanpassen.

6.10 Submenu voor: Reinigen

Symbool	Menu-item	Beschrijving
	Stoomreiniging	Procedure om het apparaat te reinigen als het licht vervuild is en het vuil niet is ingebrand.

Symbool	Menu-item	Beschrijving
	Ontkalken	Procedure om kalkresten te verwijderen van de stoomgenerator.
	Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.
	Stoomreiniging Plus	Procedure voor het reinigen van hardnekkig vuil met gebruik van een ovenreiniger.

6.11 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Applicatie
Hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven- /onderwarmte.
Pizza-functie	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor de functie: Boven- /onderwarmte.
Boven- /onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
Grill	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
Turbo grill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).
Koken met vocht	Je kunt kiezen uit drie handmatige kookfuncties met verschillende vochtigheidsniveaus. Deze functies combineren stoom en hete lucht. Ze dekken het gerecht af met verschillende hoeveelheden stoom.

Submenu voor: Koken met vocht

Verwarmingsfunctie	Applicatie
Lage vochtigheid	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.
Medium vochtigheid	De functie is geschikt voor gestoofd en gesmoord vlees en voor brood en zoet gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt deeg een krokant en glanzend korstje.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Hoge vochtigheid	De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.

De verlichting kan tijdens sommige ovenfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 60 °C komt.

6.12 Speciaal

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Warm houden	Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig.
 Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Inmaken	Om groenten en fruit in te maken, plaatst u de potten in een bakplaat gevuld met water, met behulp van hittebestendige potten met bajonet- of schroefdeksels van dezelfde grootte. Gebruik de eerste rekstand.
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Yoghurtfunctie	Om yoghurt te maken. Het lampje in deze functie is uit.
 Deeg laten rijzen	Om het rijsproces van gistdeeg te versnellen. Dek het oppervlak van het deeg af om te voorkomen dat het droogt.

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Lage temperatuur garen	Om malse, sappige braadstukken te bereiden.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.

6.13 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

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

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparingstips.

6.14 Kook- En Bakassistent

Voedselcategorie: Vis / Zeevruchten

Gerecht	
Vis	Gebakken vis
	Vissticks
	Visfilet, dun
	Visfilet, dik
	Visfilet, bevroren
	Hele vis, klein
	Hele vis, gestoomd
	Hele vis klein, gegrild
	Hele vis, gegrild
	Hele vis, gegrild
	Forel
Zalm	Zalmfilet
	Hele zalm
Garnalen	Garnalen, vers
	Garnalen, bevroren
Mosselen	-

Voedselcategorie: Gevogelte

Gerecht	
Gevogelte, uitgebeend	-
Gevogelte, uitgebeend	-
Kip	Kippenvleugels, vers
	Kippenvleugels, bevroren
	Kippenpoten, vers
	Kippenpoten, bevroren
	Gepocheerde kippenborst
	Kip, 2 helften
	Hele kip
Hele eend	-
Hele gans	-
Hele kalkoen	-

Voedselcategorie: Vlees

Gerecht	
Rundvlees	Gekookt rundvlees
	Gestoofd vlees
	Vleesbrood
Biefstuk	Rauw
	Rauw
	Medium
	Medium
	Gaar
	Gaar
Scandinavisch rundvlees	Rauw
	Medium
	Gaar
Varkensvlees	Chipolataworstjes
	Spare ribs
	Varkensschenkel, voorgekookt
	Hamlap
	Varkenshaas
	Varkenshaas
	Varkenslapje, gerookt
	Varkenslapje, gepocheerd
	Nekstuk
	Schouderkarbonade
	Geroosterd varkensvlees
	Gekookte ham

Gerecht	
Kalfsvlees	Kalfsschenkel
	Kalfsrug
	Geroosterd kalfsvlees
Lamsvlees	Lamsbout
	Geroosterd lamsvlees
	Lamsrug
	Lamsrug, medium
	Lamsrug, medium
Wild	Haas • Haasbeen • Hazenrug • Hazenrug
	Wildbraad • Reebout, hertenbout • Rug
	Geroosterd wild
	Lende van wild

Voedselcategorie: Ovenschotels

Gerecht	
Lasagne	-
Lasagne/Cannelloni, bevroren	-
Pasta	-
Aardappelgratin	-
Groentegratin	-
Zoete gerechten	-

Voedselcategorie: Pizza / Quiche

Gerecht	
Pizza	Pizza, dun
	Pizza, extra topping
	Pizza, bevroren
	American pizza, bevroren
	Pizza, gekoeld
	Pizzasnacks, bevroren
Baguettes met gesmolten kaas	-
Tarte flambée	-
Koninginnebrood, hartig	-
Quiche Lorraine	-
Hartige taart	-

Voedselcategorie: Taart/Koekjes

Gerecht	
Tulband	-
Appeltaart, bedekt	-
Cake, zacht	-
Appeltaart	-
Kwarktaart, bakblik	-
Brioche	-
Zandgebak	-
Taart	-
Zw. zoete koek	-
Amandelcake	-
Muffins	-
Gebak	-
Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	-
Roomsoezen	-
Klein bladerdeeggebak	-
Eclairs	-
Bitterkoekjes	-
Zandkoekjes	-

Gerecht	
Kerststol	-
Appelstrudel, bevroren	-
Cake op plaat	Sponsdeeg
	Gistdeeg
Kwarktaart, bakplaat	-
Brownies	-
Biscuitrol	-
Plaatkoek	-
Kruimeltaart	-
Suikerkoek	-
Flanbodem	Zandkoekjes taartbodem
	Roerdeeg biscuit
Vruchtenvlaai	Taartbodem, vruchten-taart
	Roerdeeg vruchtentaart
	Gistdeeg

Voedselcategorie: Brood / Broodjes

Gerecht	
Broodjes	Broodjes
	Rollen, voorgebakken
	Broodjes, bevroren
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, voorgebakken
	Baguette, bevroren
Brood	Broodkrans
	Witbrood
	Kerstcake
	Bruin brood
	Roggebrood
	Volkoren brood
	Ongedesemd brood
	Brood/Broodjes, bevroren

Voedselcategorie: Groenten

Gerecht	
Broccoli, roosjes	-
Broccoli, heel	-
Bloemkool, Roosjes	-
Bloemkool, heel	-
Wortels	-
Courgette, plakjes	-
Asperges, groene	-
Asperges, wit	-
Paprikareepjes	-
Spinazie, vers	-
Preiringen	-
Sperziebonen	-
Champignonplakjes	-
Gepelde tomaten	-
Spruitjes	-
Selderij, blokjes	-
Erwten	-
Aubergine	-
Venkel	-
Artisjokken	-
Rode bietjes	-
Schorseneren	-
Koolrabireepjes	-
Witte bonen	-
Savooiekool	-

Voedselcategorie: Crèmes en terrines

Gerecht	
Bouillon met stukjes ei	-
Caramelflan	-
Terrines	-

Gerecht	
Eieren	Zachtgekookte eieren
	Middelhard gekookte eieren
	Hardgekookte eieren
	Gebakken eieren

Voedselcategorie: Bijgerechten

Gerecht	
Frietjes, dun	-
Frietjes, dik	-
Patat, bevroren	-
Aardappelkroketjes	-
Aardappelpartjes	-
Rösties	-
Gekookte aardappels	-
Gekookte aardappelen	-
Aardappelen in de schil	-
Aardappelballetjes	-
Broodballetjes	-
Deegballen, hartig	-
Deegballen, zoet	-
Rijst	-
Verse tagliatelle	-
Polenta	-

ⓘ

Indien het noodzakelijk is het gewicht of de kerntemperatuur van het gerecht te wijzigen, gebruikt u ∧ of ∨ om de nieuwe waarden in te stellen.

6.15 Submenu voor: SousVide Assistent

Voedselcategorie	Gerecht
Vis / Zeevruchten	Zeebrasemfilet
	Zeebaarsfilet
	Stokvis
	Troutenfilet
	Zalmfilet
	Jakobsschelpen
	Mosselen met schaal
	Garnalen zonder schaal
	Inktvis
Gevogelte	Kippenborst, zonder bot
	Eendenborst, zonder bot
	Kalkoenborst, zonder bot
Vlees	Rundvlees • Runderfilet, medium • Runderfilet, gaar
	Lamsvlees • Lamsvlees, medium • Lamsvlees, gaar
	Wild • Everzwijn • Konijn, zonder bot

Voedselcategorie	Gerecht
Groenten	Wortels
	Courgette, plakjes
	Asperges, groene
	Asperges, wit
	Paprikareepjes
	Preiringen
	Knolselderij
	Selderij
	Aubergine
	Venkel
	Artisjokkenharten
	Aardappelen
	Pompoen

Voedselcategorie	Gerecht
Fruit	Appels
	Peren
	Perziken
	Nectarines
	Pruimen
	Ananas
	Mango's

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kookwekker	Om een aftelling in te stellen (max. 2 u 30 min). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
Duur	Instellen hoelang het apparaat in werking is (max. 23 u 59 min). Het is niet beschikbaar voor: Voedselsensor.
Eindtijd	De uitschakeltijd voor een verwarmingsfunctie instellen (max. 23 u 59 min). Het is niet beschikbaar voor: Voedselsensor.

Als je de tijd voor een klokfunctie instelt, begint het aftellen van de tijd na 5 sec.

Duur, Eindtijd - voordat u de functies gebruikt, moet u een verwarmingsfunctie en temperatuur instellen. Het apparaat schakelt automatisch uit.

Duur , Eindtijd - je kunt de functies tegelijkertijd gebruiken als u het apparaat later automatisch wilt in- en uitschakelen.

7.2 De klokfuncties instellen

1. Stel een verwarmingsfunctie in.
2. - druk herhaaldelijk op totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijbehorende symbool weergeeft.
3. , - druk hierop om de tijd in te stellen.
4. Druk op: OK.

Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. De oven gaat uit. Druk op een willekeurige tiptoets om het signaal te stoppen.

7.3 Heat+Hold

Voorwaarden voor de functie:

- De ingestelde temperatuur is hoger dan 80 °C.
- De functie: Duur is ingesteld.

De functie: Heat+Hold houdt het voorbereide gerecht gedurende 30 minuten warm op 80 °C. Deze functie wordt ingeschakeld wanneer de bak- of braadprocedure is geëindigd.

U kunt in het menu de functie in- of uitschakelen: Basis instellingen.

1. Schakel de oven in.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.
4. Druk herhaaldelijk op totdat het display het volgende toont: Heat+Hold.
5. Druk op OK om te bevestigen.

Wanneer de functie beëindigt, klinkt er een geluidssignaal.

7.4 Verleng tijd

De functie: Verleng tijd zorgt dat de verwarmingsfunctie door blijft gaan als de Duur is geëindigd.

Niet van toepassing op verwarmingsfuncties met de voedselsensor.

1. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurig symbool.

Op het display wordt het bericht weergegeven.

2. Druk op om te activeren of op om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op OK.

8. AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Online recepten

De recepten voor de automatische programma's vindt u op onze website. Om het receptenboek te vinden, controleert u het PNC-nummer op het typeplaatje op het voorste frame van de ovenholte.

8.2 Recepten met Receptenautomaat

Deze oven bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Recepten. Druk op OK om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op OK om te bevestigen.
4. Een recept selecteren. Druk op OK om te bevestigen.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

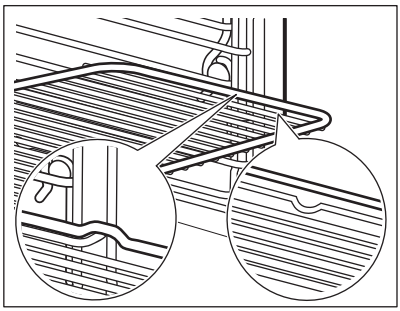
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

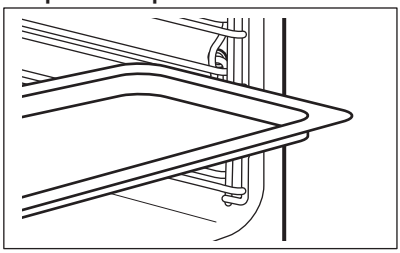
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Draadrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.

Bakplaat / Diepe schaal



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

9.2 Voedselsensor

De voedselsensor meet de temperatuur binnenin het voedsel. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld.

Er zijn twee temperaturen om in te stellen:

- de oventemperatuur (minimaal 120 °C),
- de kerntemperatuur van het voedsel.

> ⚠ **LET OP!**
>
> Gebruik alleen de meegeleverde voedselsensor en de originele vervangende onderdelen.

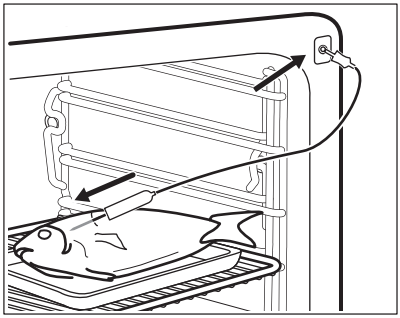
Voor de beste kookresultaten:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- De voedingssensor mag niet worden gebruikt voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken met de voedingssensor in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.
- Maak gebruik van de aanbevolen vleesthermometerinstellingen voor voedsel. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

> ⓘ
>
> De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de hoeveelheid voedsel, de ingestelde verwarmfunctie en de temperatuur.

Voedselcategorieën: vlees, gevogelte en vis

1. Schakel het apparaat uit.
2. Plaats de punt van de voedingssensor in het midden van het vlees of de vis, indien mogelijk in het dikste gedeelde. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de voedingssensor in het gerecht zit.
3. Steek de stekker van de voedingssensor in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

4. Druk binnen 5 seconden op ∧ of ∨ om de voedselkerntemperatuur in te stellen.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
6. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op .

Als de ingestelde temperatuur voor het gerecht is bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

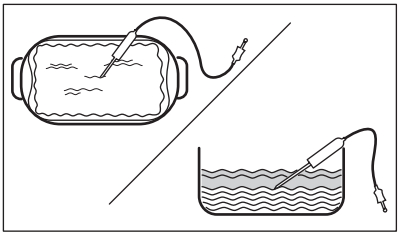
7. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
8. Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

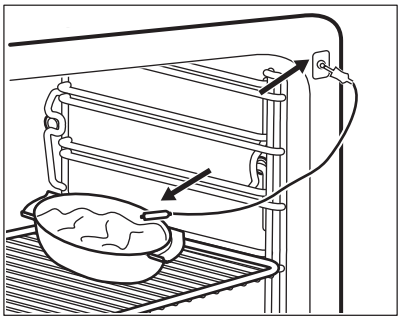
Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de voedingssensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

Voedselcategorie: ovenschotel

1. Schakel het apparaat in.
2. Plaats de helft van de ingrediënten in de ovenschaal.
3. Steek de punt van de voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. De voedingssensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dat te bereiken. Gebruik de rand van de ovenschaal om het silicone handvat van de voedingssensor te ondersteunen. De punt van de voedingssensor mag de bodem van de ovenschaal niet aanraken.



4. Bedek de voedingssensor met de resterende ingrediënten.
5. Steek de stekker van de voedingssensor in de aansluiting aan de voorkant van het apparaat.



Het display geeft het symbool van de voedingssensor weer.

6. Druk binnen 5 seconden op ∧ of ∨ om de voedselkerntemperatuur in te stellen.
7. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.
8. Om de temperatuur van de voedselkerntemperatuur te wijzigen druk op .

Wanneer het gerecht op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

9. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten.
10. Haal de stekker van de voedingssensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de voedingssensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Favoriet programma

U kunt uw favoriete instellingen als duur, temperatuur of verwarmingsfunctie opslaan. De instellingen zijn beschikbaar in het menu: Favoriet programma. U kunt 20 programma's opslaan.

Een programma opslaan

1. Oven inschakelen.

2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Druk herhaaldelijk op tot het display toont: OPSLAAN.
4. Druk op OK om te bevestigen.

Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.

5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Voer de naam van het programma in.

De eerste letter knippert.

7. Druk op ∨ of ∧ om de letter te wijzigen.
8. Druk op OK.

De volgende letter knippert.

9. Herhaal stap 7 indien nodig.
10. Druk op OK en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.

U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft, druk op ∨ of ∧ en druk op OK om een bestaand programma te overschrijven.

U kunt de naam van een programma wijzigen in het menu: Wijzig programmanaam.

Het programma inschakelen

1. Oven inschakelen.
2. Selecteer het menu: Favoriet programma.
3. Druk op OK om te bevestigen.
4. Selecteer de naam van uw favoriete programma.
5. Druk op OK om te bevestigen.

U kunt op ☆ drukken om rechtstreeks naar het menu te gaan: Favoriet programma. Ook te gebruiken als de oven is uitgeschakeld.

10.2 Het kinderslot gebruiken

Als deze functie is ingeschakeld, kan het apparaat niet worden ingeschakeld.

1. ⏻ - indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. , ☆ - druk tegelijkertijd en totdat het display een bericht toont.

Herhaal stap 2 om de functie uit te schakelen.

10.3 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie of -instelling in.
3. - herhaaldelijk indrukken tot op het display wordt weergegeven. Toetsenblokkering.
4. Druk opOK.

Druk op om de functie uit te schakelen. Het display toont een bericht. - druk hier herhaaldelijk op. OK - druk hierop om te bevestigen. Wanneer u het apparaat uitschakelt, wordt de functie ook uitgeschakeld.

10.4 Set + Go

Met deze functie kun je een verwarmingsfunctie of een programma instellen en later inschakelen met één druk op een sensorveld.

U kunt in het menu de functie in- of uitschakelen: Basis instellingen.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie in.
3. - herhaaldelijk indrukken tot op het display wordt weergegeven. Duur.
4. Stel de tijd in.
5. - herhaaldelijk indrukken tot op het display wordt weergegeven. Set + Go.
6. Druk opOK.
7. Druk op een willekeurig symbool om de functie te starten: Set + Go. De verwarmingsfunctie start.

Toetsenblokkering is aan wanneer de verwarmingsfunctie actief is.

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een signaal.

10.5 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

(°C)	(u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie het hoofdstuk 'Klokfuncties'.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Duur, Eindtijd.

10.6 Helderheid van het display

Helderheid overdag:

- Dit is aan wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- Het is aan gedurende 10 seconden wanneer u een tiptoets aanraakt tijdens de nachthelderheidsmodus.
- Het is aan wanneer het apparaat uitgeschakeld is en u de volgende functie instelt: Kookwekker. Wanneer de functie eindigt, keert het display terug naar de helderheid van de nacht.

Helderheid 's nachts:

- Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, bevindt het scherm zich in de nachthelderheidsmodus tussen 22:00 en 06:00 uur.

10.7 Koelventilator

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

11. AANWIJZINGEN EN TIPS

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur
	Accessoire
	Reservoir (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

11.2 Binnenzijde van de deur

Aan de binnenkant van de deur vindt u het volgende:

- de nummers van de inzetniveaus.

- informatie over de verwarmingsfuncties, aanbevolen rekstanden en temperaturen voor gerechten.

11.3 Advies voor speciale verwarmingsfuncties van het apparaat

Warm houden

Met deze functie houdt u het voedsel warm. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80 °C.

Borden warmen

Met deze functie kunt u borden en schalen verwarmen voor het opdienen. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 70 °C.

Verdeel de opgestapelde borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Gebruik de eerste rekstand. Verwissel ze halverwege de verwarmtijd van plaats.

Deeg laten rijzen

Met de functie kunt u ook gistdeeg laten rijzen. Doe het deeg in een grote schaal. Gebruik de eerste rekstand. De functie instellen: Deeg laten rijzen en de bereidingstijd.

Ontdooien

Verwijder de voedselverpakking en leg het voedsel op een bord. Dek het voedsel niet af, want het kan tijdens het ontdooien uitzetten. Gebruik de eerste rekstand.

11.4 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

11.5 Warmelucht (vochtig)

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

	°C		
Pastagratin	200 - 220	45 - 55	3
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Broodpudding	190 - 200	55 - 70	3
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60	3
Appeltaart, gemaakt van zacht cakedeeg (ronde taartvorm)	160 - 170	70 - 80	3
Witbrood	190 - 200	55 - 70	3

11.6 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

Bakken op één niveau - bakken in bakblikken

		°C		
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven- /onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- /onderwarmte	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven- /onderwarmte	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes

		°C		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat **1)**	Hetelucht	150	20 - 30	3
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat **1)**	Boven- /onderwarmte	170	20 - 30	3

1) Verwarm het lege apparaat voor.

Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		°C		
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, **1)**	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

1) Verwarm het lege apparaat voor.

Grillen

		°C		
Toast **1)**	Grill	max.	1 - 2	5
Biefstuk **2)**	Grill	max.	24 - 30	4

1) Verwarm het lege apparaat 5 minuten voor.
2) Verwarm het lege apparaat 5 minuten voor. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

11.7 Informatie voor testinstituten

Tests voor de functie: Stoom.

Tests volgens IEC 60350.

Stel de temperatuur in op 99°C.

Broccoli **1)**	1 x 2/3 geperforeerd	0.3	3	13 - 15
Broccoli **1)**	2 x 2/3 geperforeerd	2 x 0,3	2 en 4	13 - 15
Broccoli **1)**	1 x 2/3 geperforeerd	max.	3	15 - 18
Erwten, bevroren **2)**	2 x 2/3 geperforeerd	2 x 1,5	2 en 4	Tot de temperatuur op de koudste plek 85 °C heeft bereikt.

1) Plaats de bakplaat op de eerste rekstand. Verwarm het lege apparaat voor.

2) Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.

12. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn om kalksteenresten te verwijderen.
- Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

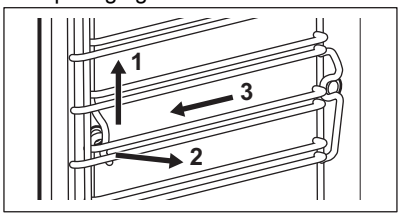
Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.
4. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

12.3 Stoomreiniging

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Verwijder alle accessoires en de verwijderbare inschuifrails.

3. Maak de bodem van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
4. Vul het waterreservoir tot het maximale niveau.
5. Selecteer: Menu / Reinigen.

Optie	Beschrijving
Stoomreiniging	Licht reinigen **Duur:** 30 min
Stoomreiniging Plus	Normaal reinigen Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel. **Duur:** 75 min

6. Schakel de functie in. Volg de instructies op het display.

Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.

7. Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.
8. Schakel het apparaat uit.
9. Wanneer het apparaat koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.
10. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir.
11. Laat de ovendeur open en wacht tot de binnenkant van de oven droog is.

ⓘ

Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

12.4 Reinigingsherinnering

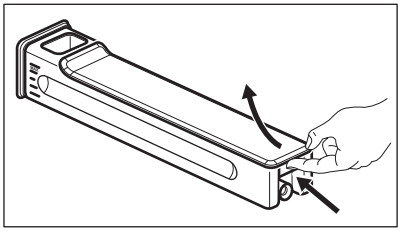
Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie:

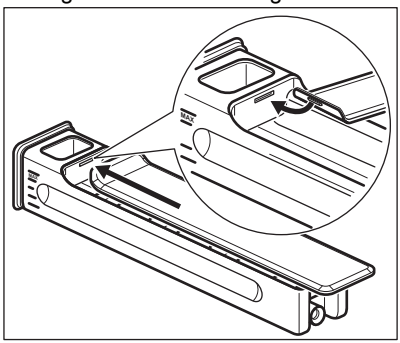
U kunt de herinnering in- en uitschakelen in het menu: Basis instellingen / .

12.5 Het waterreservoir reinigen

1. Haal het waterreservoir uit het apparaat.
2. Verwijder het waterreservoir uit de oven. Til de afdekking op in overeenstemming met het uitsteeksel aan de achterkant.
3. Verwijder de golfbreker. Trek het weg van de ladebak tot het tevoorschijn komt.



4. Was de onderdelen van de waterlade met water en zeep. Gebruik geen schuursponzen en maak de waterlade niet schoon in de vaatwasser.
5. Monteer de waterlade opnieuw.
6. Klik de golfbreker erin. Duw het in de ladebehuizing.
7. Monteer het deksel. Plaats eerst de voorste klik en duw deze vervolgens tegen het ladebehuizing.



8. Waterreservoir plaatsen.
9. Duw het waterreservoir in de richting van de oven totdat deze vastklikt.

12.6 Ontkalken

Gebruik het om het stoomsysteem te ontkalken.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Controleer of het waterreservoir leeg is. **Duur van het eerste deel:** ongeveer 100 min
4. Selecteer: Menu / Reinigen / Ontkalken.
5. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
6. Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.

7. Vul het resterende deel van het waterreservoir met water tot het maximale niveau.
8. Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.
   Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min
9. Vul het waterreservoir met water. Zorg dat er geen resten van antikalkmiddel in het waterreservoir achterblijven. Waterreservoir plaatsen.
10. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.
11. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
12. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek.
13. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir.
14. Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in het apparaat achterblijven, wordt op het display gevraagd de procedure te herhalen.

12.7 Herinnering voor ontkalking

Er zijn twee melders die u de instructie geven om het apparaat te ontkalken. U kunt de ontkalkingsherinnering niet uitschakelen.

- Zachte herinnering - raadt u aan het apparaat te ontkalken.
- De harde herinnering verplicht u de ontkalking uit te voeren. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

Deze melders activeren iedere keer dat u het apparaat uitschakelt.

12.8 Spoelen

Gebruik het om het stoomsysteem te reinigen na veelvuldig gebruik van de stoomfunctie.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
4. Vul het waterreservoir met water.
5. Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen.

Duur: ongeveer 30 min

6. Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
7. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.

ⓘ

Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

12.9 Verwijderen en installeren van de deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

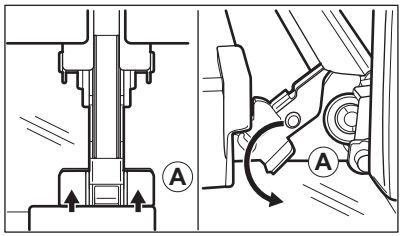
⚠ **WAARSCHUWING!**

De deur is zwaar.

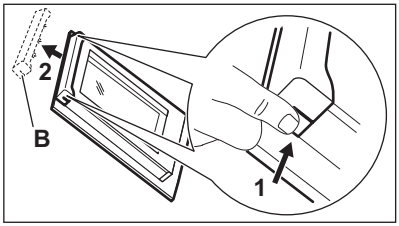
⚠ **LET OP!**

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

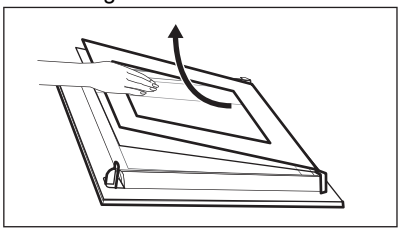
1. Open de deur volledig.
2. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.



3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
6. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



7. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
8. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

12.10 Het lampje vervangen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.

Zijlamp

1. Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.
2. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
3. Reinig de glasafdekking.
4. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
5. Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
6. Installeer de linker drager van het rek.

13. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven staat uit.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakelfunctie staat aan.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg "Het kinderslot gebruiken".
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
De voedselthermometer werkt niet.	De stekker van de voedselthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de voedselthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
Op het display verschijnt F111.	De stekker van de voedselthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de voedselthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	• Zet de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt **"Demo"**.	De demofunctie is ingeschakeld.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik', hoofdstuk 'Basisinstellingen'.
De waterlade blijft niet in het apparaat na plaatsing.	U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst.	U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst.
Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt.	U heeft de deksel van de waterlade niet goed geplaatst.	U heeft de deksel van de waterlade goed geplaatst.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er komt water uit de waterlade nadat u het in het apparaat plaatst of draagt.	U heeft de golfbreker niet goed gemonteerd.	Monteer de golfbreker goed in de waterlade.
De waterlade blijft niet in het apparaat nadat u de deksel erop plaatsing.	U heeft de waterlade niet helemaal ingedrukt.	Plaats de wasmiddellade helemaal in het apparaat tot aan het einde.
De waterlade is moeilijk te reinigen.	U heeft de deksel en de golfbreker niet verwijderd.	Zie "De waterlade reinigen".
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De ontkalkprocedure wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker gestopt.	Herhaal de procedure.
De grill-/bakplaat bevat na de ontkalkprocedure geen water.	U heeft de waterlade niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel / water in de waterlade zit. Herhaal de procedure.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na de ontkalkcyclus.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het restwater en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/braadslede op het onderste ovenniveau.
De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	Er is een stroomstoring geweest.	Herhaal de procedure.
De reinigingsfunctie wordt onderbroken voordat het is afgelopen.	De functie is door de gebruiker gestopt.	Herhaal de procedure.
Er ligt te veel water op de bodem van de ruimte na de reinigingsfunctie.	U heeft te veel schoonmaakmiddel in het apparaat gesprayed vóór het starten van de reinigingscyclus.	Bedek alle onderdelen van de ovenruimte met een dunne laag schoonmaakmiddel. Spray het schoonmaakmiddel gelijkmatig.
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	De initiële temperatuur in de ovenruimte van de stoomreinigingsfunctie was te hoog.	Herhaal de cyclus. Laat de cyclus lopen als het apparaat is afgekoeld.
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	U hebt de zijroosters niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de warmte overbrengen op de wanden waardoor de prestaties afnemen.	Verwijder de zijroosters uit het apparaat en herhaal de functie.
Er is geen goed resultaat na de reinigingsprocedure.	U hebt de accessoires niet verwijderd voor het starten van de reinigingsprocedure. Deze kunnen de stoomcyclus beïnvloeden waardoor de prestaties afnemen.	Verwijder de accessoires uit het apparaat en herhaal de functie.

13.2 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Serienummer (S.N.)	.....

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BSK792220M 944187837
Energie-efficiëntie-index	81,0
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,99 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,68 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	70 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	39.5 kg

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

14.2 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

14.3 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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

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

Restwarmte
Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan.

Als een programma met Duur / Eindtijd wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld
Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

Warmelucht (vochtig)
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

15. MILIEUBESCHERMING

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

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

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ....36
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....38
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....41
4. BANDEAU DE COMMANDE....42
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....43
6. UTILISATION QUOTIDIENNE....44
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE....54
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES....55
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES....56
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....58
11. CONSEILS ET ASTUCES....59
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....62
13. DÉPANNAGE....66
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....68
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....69

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

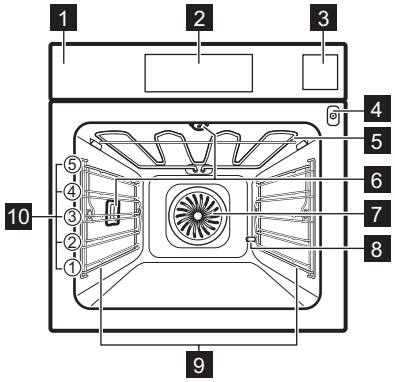
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 Programmateur électronique
3 Bac à eau
4 Prise pour la sonde à viande
5 Résistance
6 Éclairage
7 Chaleur tournante
8 Sortie du tuyau de détartrage
9 Support de grille, amovible
10 Niveaux de la grille

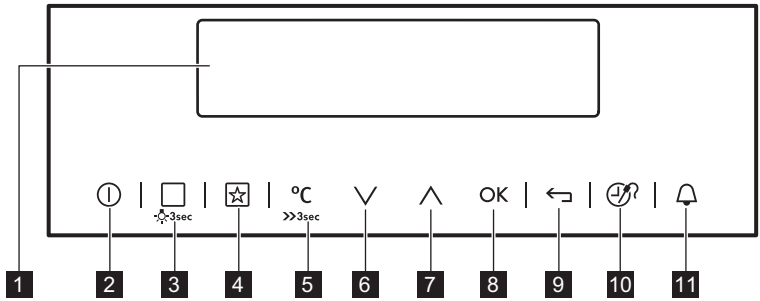
3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
  Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**
  Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**
  Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde à viande**
  Pour contrôler la cuisson en fonction de la température des aliments.
- **À l'étuvée**

Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

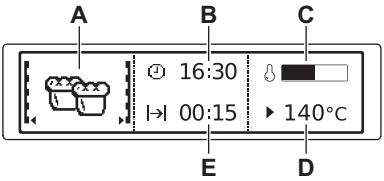


Utilisez les touches sensitives pour faire fonctionner l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
2	⏻	MARCHE / ARRET	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four.
3	☐	Modes de cuisson ou Cuisson Assistée	Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes de cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est à l'arrêt.
4	☆	Programme préféré	Pour enregistrer et accéder à vos programmes favoris.
5	°C	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
6	∨	Touche Bas	Pour descendre dans le menu.
7	∧	Touche Haut	Pour monter dans le menu.
8	OK	OK	Pour confirmer une sélection ou un réglage.
9	↩	Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
10		Heure et fonctions supplémentaires	Pour définir différentes fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Verrouillage des touches, Programme préféré, Chaleur et tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la sonde de cuisson à cœur.
11		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.

4.2 Affichage



A. Mode de cuisson
B. Heure actuelle
C. Indicateur de préchauffage
D. Température
E. Durée / heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Minuteur
La fonction est en cours.

Heure actuelle
L'affichage indique le réglage

Durée
L'affichage indique le temps de cuisson nécessaire.

Fin
L'affichage indique que le temps de cuisson est terminé.

Température
L'affichage indique la température.

Indication Du Temps
L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∨ et ∧ pour réinitialiser la durée.

Calcul
Le four calcule la durée de cuisson.

Indicateur de préchauffage
La température dans le four est indiquée sur l'affichage.

Indicateur de préchauffage rapide
La fonction est activée. Réduit le temps de préchauffage.

Cuisson par le poids
L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.

Chaleur et tenir
La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Première connexion

Avant la première utilisation, vous devez régler :

- Langue
- Affichage contraste
- Affichage luminosité
- Mise à l'heure

1. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler la valeur.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.

5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction ⎽⎽. Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction (ᵔᵔ). Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
5. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
6. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

5.3 Réglage : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.
2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
4. Définissez le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base.

Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Vérifiez la dureté de l'eau dans un délai de 1 min après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base / Dureté de l'eau.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (tH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt de calcium (mmol/l)	Dépôt de calcium (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	(tH)				
1	0 - 7	□ ■	0 - 1.3	0 - 50	douce
2	8 - 14	■ ■	1.4 - 2.5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21	■ ■ ■	2.6 - 3.8	101 - 150	dure
4	≥ 22	■ ■ ■ ■	≥ 3,9	≥ 151	très dure

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez le four.

2. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur OK pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.

ⓘ

À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche ⮌.

6.2 Réglage d'un mode de cuisson

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur OK pour confirmer.

ⓘ

Si les réglages par défaut ne sont pas modifiés, le four démarre automatiquement.

6.3 Cuisson avec un mode de cuisson vapeur

Le couvercle du bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de liquides inflammables ou alcooliques dans le bac d'eau.

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir et sortez-le du four.
2. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 minutes.Utilisez les graduations sur le bac à eau.
3. Replacez le bac à eau dans sa position initiale.

ⓘ

Essuyez le bac à eau humide avec un chiffon doux avant de le remettre en place dans le four.

4. Allumez le four.
5. Réglez un mode de cuisson vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction : Durée |→| ou : Fin →|.
   La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit. Lorsque le bac à eau est vide, un signal sonore retentit pour indiquer que le bac à eau a besoin d'être rempli pour poursuivre la cuisson, comme indiqué ci-dessus.

Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.

7. Éteignez le four.
8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.

⚠ **ATTENTION!**

Le four est chaud. Risque de brûlure ! Faites attention lorsque vous videz le bac à eau.

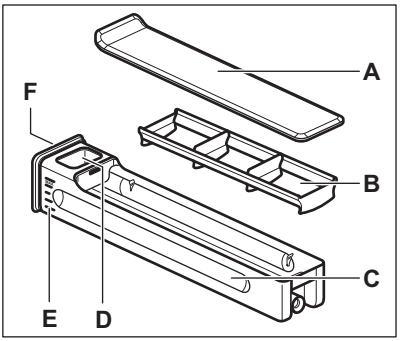
9. Après la cuisson, de la vapeur peut se condenser au fond de la cavité. Séchez toujours la cavité lorsque le four est froid.

Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte. Pour accélérer le séchage, vous pouvez fermer la porte et faire chauffer le four avec la fonction : Chaleur tournante à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

ⓘ

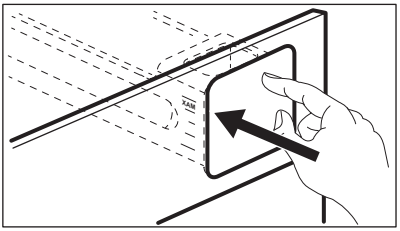
À la fin d'une cuisson, le ventilateur de refroidissement tourne plus vite pour éliminer la vapeur.

6.4 Bac à eau



A. Couvercle
B. Brise-vagues
C. Corps du bac
D. Orifice de remplissage d'eau
E. Graduation
F. Bouton avant

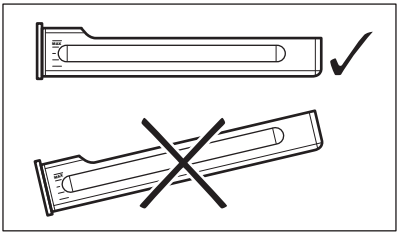
Vous ne pouvez pas retirer le bac à eau de l'appareil. Appuyez doucement sur le bouton situé à l'avant. Après avoir appuyé sur le bac à eau, ce dernier s'extrait lui-même du four.



Vous pouvez remplir le bac à eau de deux façons :

- en laissant le bac à eau dans le four et en le remplissant à l'aide d'un pichet,
- ou en retirant le bac à eau du four et en le remplissant au robinet.

Si vous remplissez le bac à eau au robinet, transportez-le en position horizontale pour ne pas renverser l'eau.



Lorsque vous remplissez le bac à eau, insérez-le dans la même position. Appuyez sur le bouton avant jusqu'à ce que le bac à eau se trouve à l'intérieur du four.

Videz le bac à eau après chaque utilisation.

> ⚠ **ATTENTION!**
>
> Tenez le bac à eau éloigné des surfaces chaudes.

6.5 Indicateur de préchauffage

Lorsque vous activez un mode de cuisson, la barre indique que la température augmente. Lorsque la température est atteinte, le signal sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.6 Utilisation : Indicateur de préchauffage rapide

Utilisez cette fonction avant de mettre les aliments dans le four.

Cette fonction réduit le temps de chauffe. Elle n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.

°C
»3sec - appuyez et maintenez enfoncé.

6.7 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

6.8 Présentation des menus

Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
Cuisson SousVide	Contient un mode de cuisson et une liste des programmes automatiques.
Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
Programme préféré	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
Nettoyage vapeur	Nettoyage de l'appareil à la vapeur.
Nettoyage	Contient une liste des programmes de nettoyage.
Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
Cuisson Assistée	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont indicatifs pour obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole / Élément de menu	Description
Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
°C» Préchauffage rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
Langue	Règle la langue de l'affichage.
Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensitives. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
Dureté de l'eau	Permet de régler le degré de dureté de l'eau (1 à 4).
Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468.
Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.9 Sous-menu pour : Cuisson SousVide

Il s'agit d'une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air.

Symbole	Élément du menu	Description
	Cuisson SousVide	Cuisson à la vapeur dans des sachets en plastique scellés sous vide à basse température (50 - 95 °C).
	Recettes SousVide	Programmes de cuisson sous vide préréglés.
	Cuisson assistée SousVide	Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et la durée ne sont que des indications. Vous pouvez les ajuster.

6.10 Sous-menu pour : Nettoyage

Symbole	Élément de menu	Description
	Nettoyage vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces ayant brûlé plusieurs fois.
	Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
	Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquence des fonctions vapeur.
	Nettoyage vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.

6.11 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
Fonction Pizza	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Mode de cuisson	Utilisation
Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.
Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Utilisation
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.
 Cuisson Humidité	Vous pouvez choisir entre trois fonctions de cuisson traditionnelle avec différents niveaux d'humidité. Ces fonctions combinent vapeur et air chaud. Elles permettent de cuire avec différents niveaux de vapeur.

Sous-menu pour : Cuisson Humidité

Mode de cuisson	Utilisation
 Humidité Faible	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, le plat au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.
 Humidité Moyenne	Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et sa surface est dorée.
 Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.

ⓘ

Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.

6.12 Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Stérilisation	Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.
 Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Fonction Yaourt	Pour préparer du yaourt. L'éclairage de cette fonction est éteint.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

Mode de cuisson	Utilisation
 Régénération	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

6.13 Remarques sur : Circulation d'air humide

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

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

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

6.14 Cuisson Assistée

Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits de mer

Plat	
Poisson	Poisson, au four
	Bâtonnets de poisson
	Filets fins
	Filets épais
	Filets de poisson surgelés
	Petit poisson entier
	Poisson entier, à l'étuvée
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Truite
Saumon	Filet de saumon
	Saumon entier
Crevettes	Crevettes fraîches
	Crevettes surgelées
Moules	-

Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Filets de volaille	-
Filets de volaille	-
Poulet	Ailes de poulet, fraîches
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, fraîches
	Cuisses de poulet, surgelées
	Blanc de poulet poché
	Poulet, 2 moitiés
	Poulet entier
Canard entier	-

Plat	
Oie entière	-
Dinde entière	-

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Bœuf	Bouilli de bœuf
	braisée
	Rôti haché
Rôti de bœuf	saignant
	saignant
	À point
	À point
	Bien cuit
	Bien cuit
Rosbif scandinave	saignant
	À point
	Bien cuit
Porc	Chipolatas
	Côtes levées
	Jarret de porc, précuit
	Jambon à l'os
	Longe de porc
	Longe de porc
	Filet mignon de porc, fumé
	Filet mignon de porc, poché
	Collet de porc
	Palette de porc
	Rôti de porc
	Jambon cuit
Veau	Jarret de veau
	Longe de veau
	Rôti de veau
Agneau	Gigot d'agneau
	Rôti d'agneau
	Selle d'agneau
	Noix d'agneau, à point
	Noix d'agneau, à point
Gibier	Lièvre • Cuisse de lièvre • Râble de lièvre
	• Râble de lièvre
	Cerf • Cuissot de chevreuil • Râble de cerf
	Rôti de gibier
	Filet mignon de gibier

Catégorie d'aliments : Plat au four

Plat	
Lasagnes	-
Lasagnes surgelées	-
Pâtes	-
Gratin de pommes de terre	-
Gratin de légumes	-
Sucrés plats / Préparations	-

Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche

Plat	
Pizza	Pizza, fine
	Pizza, garniture supplémentaire
	Pizza, surgelée
	Pizza américaine, surgelée
	Pizza, froide
	Parts de pizza surgelées
Baguette fromage fondu	-
Tarte flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche lorraine	-
Tarte salée	-

Catégorie d'aliments : Gâteaux/Petites pâtisseries

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes couverte	-
Génoise	-
Tarte aux pommes	-
Cheesecake, moule	-
Brioche	-
Cake de madère	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-
Muffins	-
Petites pâtisseries	-
Tresses feuilletées	-
Choux à la crème	-
Pâtisseries feuilletées	-
Éclairs	-
Meringues	-

Plat	
Biscuits sablés	-
Brioche de Noël	-
Strudel aux pommes gelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise
	Pâte levée
Cheesecake, plateau	-
Brownies	-
Gâteau Roulé	-
Gâteau à base de levure	-
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Fond de tarte	Fond de pâte sablée
	Fond tarte-mél. génoise
Flans aux fruits	Tarte fruits, pâte sablée
	Tarte fruits, pâte gén.
	Pâte levée

Catégorie d'aliments : Pain/petits pains

Plat	
Petits pains	Petits pains
	Petits pains, précuits
	Petits pains, surgelés
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, précuites
	Baguettes, surgelées
Pain	Pain en forme de couronne
	Pain Blanc
	Tresse à base de levure
	Pain bis
	Pain de seigle
	Pain au blé entier
	Pain sans levain
	Pain/Petits pains surgelés

Catégorie d'aliments : Légumes

Plat	
Brocolis, fleurons	-
Brocoli entier	-
Chou-fleur en bouquets	-
Chou-fleur entier	-
Carottes	-
Courgette en lamelles	-
Asperges vertes	-
Asperges, blanches	-
Lamelles de poivron	-
Épinards frais	-
Anneaux de poireaux	-
Haricots verts	-
Champignon en lamelles	-
Tomates pelées	-
Choux de Bruxelles	-
Céleri en cubes	-
Petits pois	-
Aubergine	-
Fenouil	-
Artichauts	-
Betteraves	-
Salsifis noirs	-
Lamelles de chou-rave	-
Haricots blancs	-
Chou de milan	-

Catégorie d'aliments : Crèmes anglaises/ Terrines

Plat	
Crème anglaise aux œufs	-
Flan au caramel	-
Terrines	-

Plat	
Œufs	Œufs à la coque
	Œufs mollets
	Œufs durs
	Œufs cocotte

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Croquettes	-
Pommes quartiers	-
Rösti	-
P.d.t. vapeur en quartiers	-
Pommes de terre vapeur	-
P. de t. en robe des champs	-
Gnocchis	-
Boulettes de pain	-
Boulettes au levain, salées	-
Boulettes au levain, sucrées	-
Riz	-
Tagliatelles fraîches	-
Polenta	-

ⓘ

Lorsque vous devez changer le poids ou la température à cœur d'un plat, utilisez ∧ ou ∨ pour régler les nouvelles valeurs.

6.15 Sous-menu pour : Cuisson assistée SousVide

Catégorie d'aliments	Plat
Poisson/Fruits de mer	Filet de daurade
	Filet de bar
	Morue
	Filet de truite
	Filet de saumon
	Coquilles St Jacques
	Moules avec les coquilles
	Crevettes décortiquées
	Poulpe
Volaille	Escal. poulet désossée
	Magret de canard désossé
	Escalope de dinde désossée
Viande	Bœuf • Filet de bœuf, moyen • Filet de bœuf, bien cuit
	Agneau • Agneau, à point • Agneau, bien cuit
	Gibier • Sanglier • Lapin désossé
Légumes	Carottes
	Courgette en lamelles
	Asperges vertes
	Asperges, blanches
	Lamelles de poivron
	Anneaux de poireaux
	Céleri-Rave
	Céleri
	Aubergine
	Fenouil
	Cœurs d'artichauts
	Pommes de terre
	Citrouille
Fruits	Pommes
	Poires
	Pêches
	Nectarines
	Prunes
	Ananas
	Mangues

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Minuteur	Pour régler un décompte (max. 2h 30 min). Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).. Elle n'est pas disponible avec : .
Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).. Elle n'est pas disponible avec : .

Si vous réglez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondessec.

Durée, Fin - avant d'utiliser les fonctions, vous devez sélectionner un mode de cuisson et une température. L'appareil s'arrête automatiquement.

Durée , Fin - vous pouvez utiliser les fonctions en même temps si vous souhaitez mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four automatiquement au bout d'un certain temps.

7.2 Pour régler les fonctions de l'horloge.

1. Sélectionnez un mode de cuisson.
2. - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. , - appuyez pour régler l'heure.
4. Appuyez sur OK.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Le four se met à l'arrêt. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter ce signal sonore.

7.3 Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur et tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.

7.4 Prolongement de la cuisson

La fonction : Prolongement de la cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.

Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole.

Le message s'affiche.

2. Appuyez sur pour l'activer ou pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur OK.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes en ligne

Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques sur notre site Internet. Pour trouver le Livre de recettes, vérifiez le PNC sur la plaque signalétique se trouvant sur le cadre avant de la cavité du four.

8.2 Recettes avec Recettes automatiques

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes.

   Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat.

   Appuyez sur OK pour confirmer.

4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur OK pour confirmer.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

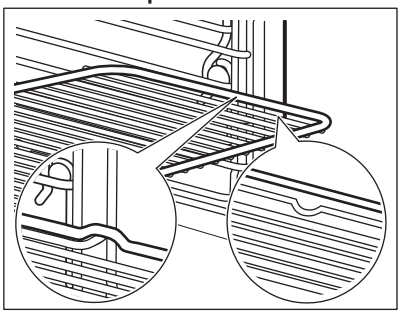
⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

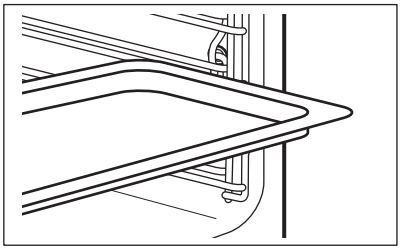
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.

Plateau de cuisson/Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

9.2 Sonde à viande

La sonde de cuisson mesure la température à l'intérieur des aliments. Lorsque les aliments sont à la bonne température, le four s'éteint.

Vous devez régler deux températures :

- la température du four (minimum 120 °C),
- la température à cœur.

⚠ ATTENTION!

N'utilisez que la sonde alimentaire fournie et les pièces de rechange d'origine.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

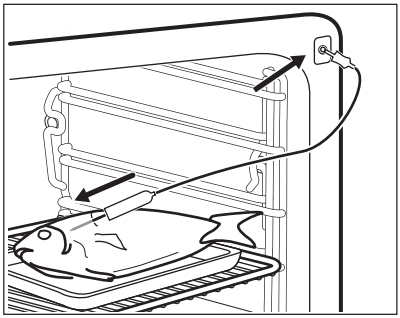
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

ⓘ

Le four calcule une heure de fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, du mode de cuisson et de la température sélectionnées.

Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Activez l'appareil.
2. Insérez l'extrémité de la sonde alimentaire dans le centre de la viande ou du poisson, si possible dans sa partie la plus épaisse. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.
3. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur ∧ ou ∨ dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur .

Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

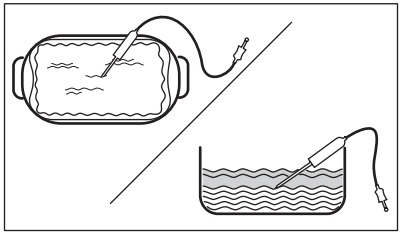
7. Touchez n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore.
8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

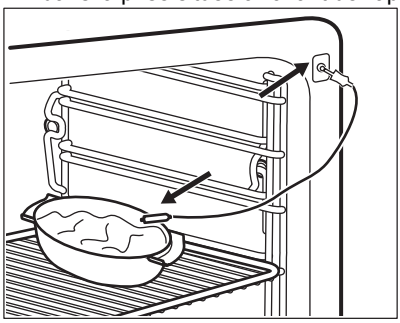
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Placez la moitié des ingrédients dans un plat de cuisson.
3. Introduisez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre de la cocotte. La sonde alimentaire doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour cela, coincez-la avec un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée de silicone de la sonde alimentaire. La pointe de la sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Recouvrez la sonde alimentaire les autres ingrédients.
5. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

6. Appuyez sur ∧ ou ∨ dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
7. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
8. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur .

Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

9. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Usez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Programme préféré

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programme préféré. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur ☞ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.

La première position mémoire libre s'affiche.

5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme.

La première lettre clignote.

7. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour changer la lettre.
8. Appuyez sur OK.

La lettre suivante clignote.

9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur ∨ ou ∧, et appuyez sur OK pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

Activation du programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Programme préféré.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Vous pouvez appuyer sur ☆ pour passer directement au menu : Programme préféré. Vous pouvez également l'utiliser lorsque le four est éteint.

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque cette fonction est activée, l'appareil ne peut pas être mis en fonctionnement.

1. ⏻ - appuyez pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. ☞, ☆ - appuyez simultanément jusqu'à ce qu'un message s'affichent.

Répétez l'étape 2 pour désactiver cette fonction.

10.3 Verrouillage des touches

Cette fonction empêche tout changement involontaire du mode de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson ou un réglage.
3. ☞ - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Verrouillage des touches.
4. Appuyez sur la touche OK.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur ☞.

Un message s'affiche. ☞ - appuyez à plusieurs reprises. OK - appuyez pour confirmer. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, la fonction s'éteint aussi.

10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson ou un programme et de l'activer plus tard d'une simple pression sur n'importe quelle touche sensitive.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.
3. ☞ - appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.

5. - appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur la touche OK.
7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour lancer la fonction : Set + Go. Le réglage mode de cuisson commence.

Verrouillage des touches s'allume pendant le fonctionnement du mode de cuisson.

À la fin du mode de cuisson, un signal retentit.

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde à viande, Durée, Fin.

10.6 Luminosité de l'affichage

Luminosité « jour » :

- Activée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- S'allume pendant 10 secondes lorsque vous appuyez sur une touche sensitive en mode Luminosité « nuit ».
- S'allume lorsque l'appareil est à l'arrêt et que vous sélectionnez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction s'éteint, l'affichage revient à la luminosité « nuit ».

Luminosité « nuit » :

- Lorsque l'appareil est à l'arrêt, l'affichage est en mode Luminosité « nuit » de 22 h 00 à 6 h 00.

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

11. CONSEILS ET ASTUCES

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

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

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson

°C	Température
	Accessoire
	Conteneur (Gastronorm)
	Poids (kg)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

11.2 Intérieur de la porte

Vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

11.3 Conseils pour les modes de cuisson spéciaux de l'appareil

Maintien au chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est réglée automatiquement à 80 °C.

Chauffe-plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C.

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Versez la pâte dans un grand plat. Utilisez le premier niveau de la grille. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments et placez les aliments sur une assiette. Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.

11.4 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

11.5 Circulation d'air humide

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

	°C		
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55	3
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagnes	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70	3

	°C		
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60	3
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	3
Pain Blanc	190 - 200	55 - 70	3

11.6 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule

		°C		
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	140	25 - 35	2

Cuisson sur un niveau - biscuits

		°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau **1)**	Chaleur tournante	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau **1)**	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30	3

1) Préchauffez l'appareil vide.

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		°C		
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, **1)**	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

1) Préchauffez l'appareil vide.

Gril

		°C		
Pain grillé **1)**	Gril	max.	1 - 2	5
Steak de bœuf **2)**	Gril	max.	24 - 30	4

1) Préchauffez l'appareil vide pendant 5 minutes.

2) Préchauffez l'appareil vide pendant 5 minutes. Tourner à mi-cuisson.

11.7 Informations pour les organismes de contrôle

Tests pour la fonction : Vapeur intense.

Tests conformément à la norme IEC 60350.

Réglez la température sur 99 °C.

Brocolis **1)**	1 x 2/3 perforé	0.3	3	13 - 15
Brocolis **1)**	2 x 2/3 perforés	2 x 0,3	2 et 4	13 - 15
Brocolis **1)**	1 x 2/3 perforé	max.	3	15 - 18
Petits pois, surgelés **2)**	2 x 2/3 perforés	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

1) Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. Préchauffez l'appareil vide.

2) Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre pour retirer les résidus de tartre.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

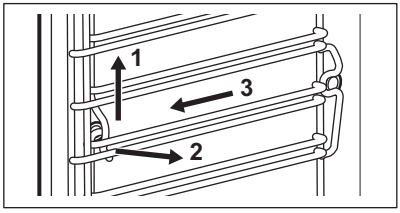
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un

détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

12.3 Nettoyage vapeur

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez le fond de l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux humidifié d'eau tiède et d'un détergent doux.
4. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

Option	Description
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger **Durée :** 30 min
Nettoyage vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent. **Durée :** 75 min

6. Activez la fonction. Suivez les instructions affichées.

Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.

7. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
8. Mettez à l'arrêt l'appareil.
9. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.
10. Retirez l'eau restante du bac à eau.
11. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'intérieur du four soit sec.

ⓘ

Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

12.4 Nettoyage conseillé

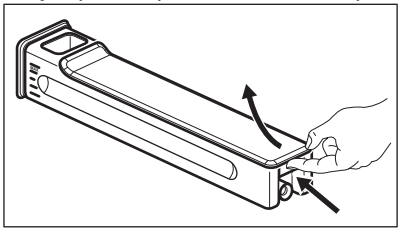
Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction :

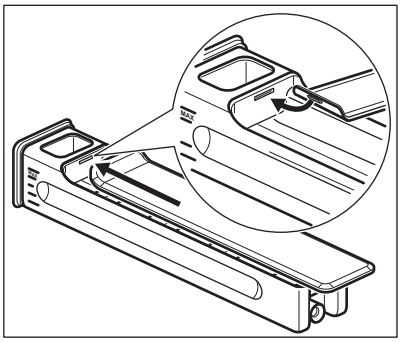
Vous pouvez activer et désactiver le rappel dans le menu : .

12.5 Nettoyage du bac à eau

1. Retirez le bac à eau de l'appareil.
2. Retirez le couvercle du bac à eau. Soulevez le couvercle en suivant la saillie à l'arrière.
3. Retirez le brise-vagues. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.



4. Lavez les pièces du bac à eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.
5. Remontez le bac à eau.
6. Enclenchez le brise-vagues. Poussez-le dans le corps du tiroir.
7. Remettez le couvercle. Insérez d'abord le bouton pression avant, puis poussez-le contre le corps du tiroir.



8. Insérez le bac à eau.
9. Poussez le bac à eau vers le four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

12.6 Détartrage

Utilisez-la pour détartrer le système de génération de vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Vérifiez que le bac à eau est vide.
   Durée de la première partie : environ 100 min
4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Détartrage.
5. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau de la grille.
6. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
7. Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
8. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
   Durée de la deuxième partie : environ 35 min
9. Remplissez le bac à eau avec de l'eau. Assurez-vous qu'il ne reste pas de détartrant dans le bac à eau. Insérez le bac à eau.
10. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
11. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
12. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.
13. Retirez l'eau restante du bac à eau.
14. Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

S'il reste des résidus de calcaire dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

12.7 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer l'appareil. Il n'est pas possible de désactiver le rappel de détartrage.

- Premier rappel - vous recommande de détartrer l'appareil.
- Deuxième rappel - vous oblige à détartrer l'appareil. Si vous ne détartrez pas l'appareil lorsque le deuxième rappel est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

Ces rappels se déclenchent à chaque fois que vous éteignez l'appareil.

12.8 Rinçage

Utilisez-la pour nettoyer le système de génération de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Remplissez le bac à eau d'eau.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Rinçage.

Durée : environ 30 min

6. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
7. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

ⓘ

Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

12.9 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

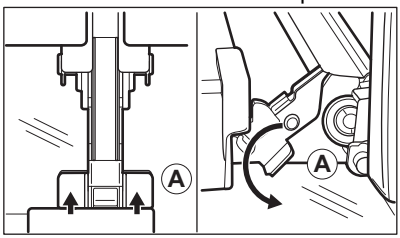
⚠ **AVERTISSEMENT!**

La porte est lourde.

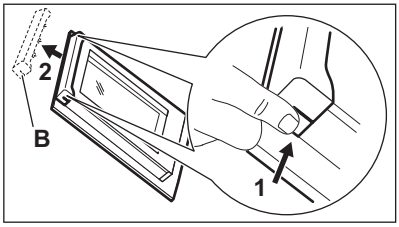
⚠ ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant Le verre peut se briser.

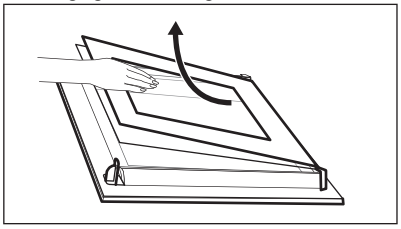
1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



9. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

12.10 Remplacement de l’ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

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

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l’appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe arrière

1. Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
2. Retirez l’anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l’ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale

1. Retirez le support d’étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Nettoyez le diffuseur en verre.
4. Remplacez l’ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Installez le cadre métallique et le joint d’étanchéité. Serrez les vis.
6. Installez le support d’étagère gauche.

13. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si…

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
L'affichage indique F111.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	• Mettez à l'arrêt le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis mettez-le de nouveau en fonctionnement. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique **"Demo"**.	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne, Paramètres de base ».
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le stabilisateur d'eau.	Installez correctement le stabilisateur d'eau dans le bac à eau.
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.	Insérez correctement le bac à eau dans l'appareil en le poussant jusqu'à ce qu'il atteigne la butée.
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Vous n'avez pas retiré le couvercle et le stabilisateur d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du bac à eau ».
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage.	Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage.	Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	La température initiale de la cavité du four de la fonction de nettoyage vapeur était trop élevée.	Relancez le cycle. Lancez le cycle lorsque l'appareil est froid.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances.	Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction.

Problème	Cause possible	Solution
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les accessoires de l'appareil avant de lancer la procédure de nettoyage. Ils peuvent compromettre le cycle de vapeur et diminuer les performances.	Retirez les accessoires de l'appareil et recommencez la fonction.

13.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BSK792220M 944187837
Indice d'efficacité énergétique	81.0
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.99 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.68 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable
Masse	39.5 kg

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

14.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

14.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

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

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

Si un programme avec Durée / Fin est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Circulation d'air humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

votre centre local de recyclage ou contactez
vos services municipaux.

FR **Concerne la France uniquement :**



aeg.com

867381050-A-092024

