



# FOUR ENCASTRABLES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

GEBM 25000 BP

FR

NL

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)

AUS GUTEM GRUND  
**GRUNDIG**

285.4421.32/R.AD/04.09.2018/2-2



## Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Grundig. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

### Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

	Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.
	Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.
	Avertissement de risque de choc électrique.
	Avertissement de risque d'incendie.
	Avertissement de surfaces brûlantes.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## TABLE DES MATIERES

### **1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale.....	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité du produit.....	6
Utilisation prévue.....	9
Sécurité des enfants.....	9
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	10
Elimination des emballages.....	10

### **2 Généralités 11**

Vue d'ensemble.....	11
Contenu de l'emballage.....	12
Caractéristiques techniques.....	13

### **3 Installation 14**

Avant l'installation.....	14
Installation et branchement.....	16
Déplacement ultérieur.....	18

### **4 Préparation 19**

Conseils pour faire des économies d'énergie.....	19
Première utilisation.....	19
Heure.....	19
Premier nettoyage de l'appareil.....	20
Première cuisson.....	20

### **5 Utilisation du four 22**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.....	22
Utilisation du four électrique.....	23
Modes de fonctionnement.....	26
Fonctionnement de l'unité de commande du four.....	29
Utilisation du verrouillage des touches.....	32
Utilisation de l'horloge comme alarme.....	33
Tableau des temps de cuisson ...	34
Menu Réglages.....	36
Utilisation du grill.....	37
Tableau des temps de cuisson pour le grill.....	38

### **6 Maintenance et entretien 39**

Généralités.....	39
Nettoyage du bandeau de commande.....	39
Nettoyage du four.....	40
Retirer la porte du four.....	42
Retrait de la vitre de la porte.....	42
Remplacement de l'ampoule du four.....	44

### **7 Recherche et résolution des pannes 45**

# 1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

## Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
  - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.
- Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
  - Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annu-

ler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de

l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.

- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

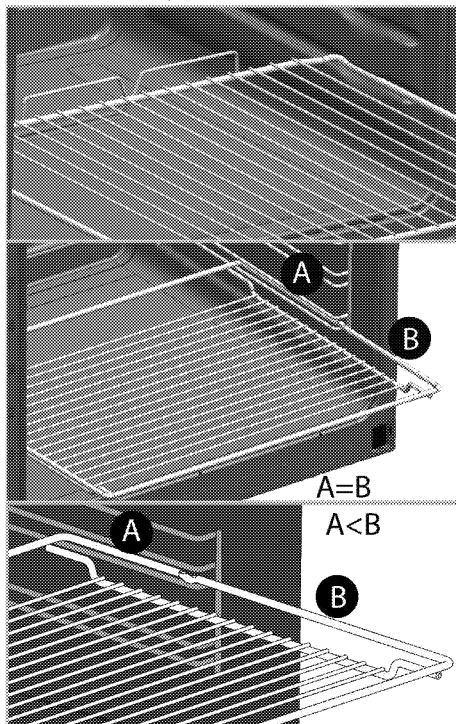
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.

## **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent

- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **(Varient en fonction du modèle de four.)**  
Placer correctement la grille et le lèche-frite sur les gradins  
Faites coulisser la grille ou le lèche-frite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant

de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
  - **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
  - Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four.
- Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four. Voir *Contenu de l'emballage*, page 12.
- Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
  - Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.
  - Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- Pour que votre appareil soit fiable:
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
  - Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne

soient pas coupés ou autrement endommagés.

- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

### **Utilisation prévue**

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter

de la date d'achat du produit .

### **Sécurité des enfants**

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

**Mise au rebut de l'ancien appareil  
Conformité avec la directive  
DEEE et mise au rebut des déchets :**



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous

rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

**Conformité avec la directive  
LdSD :**

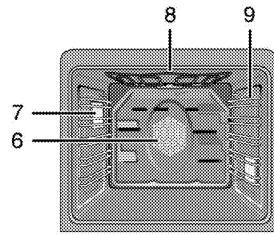
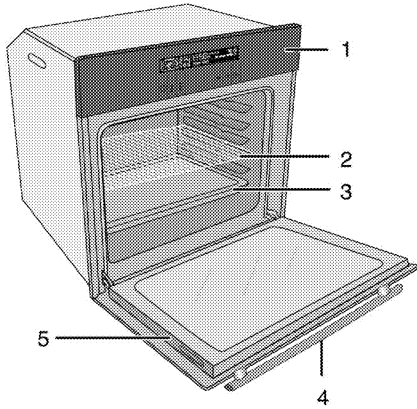
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

**Elimination des emballages**

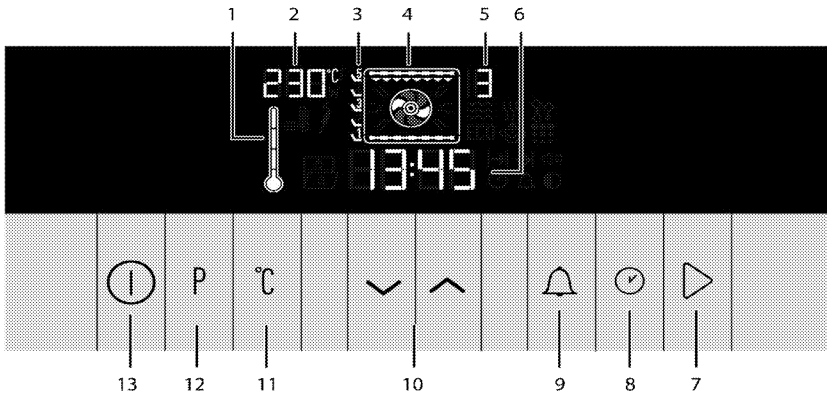
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                     |   |   |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Bandeau de commande | 6 | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 2 | Grille              | 7 | Ampoule   |
| 3 | Lèche-frite         | 8 | Élément chauffant supérieur                         |
| 4 | Poignée             | 9 | Gradins   |
| 5 | Porte frontale      |   |   |



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Symbole de température interne du four | 8  | Touche Heure et réglages               |
| 2 | Champ d'indication de la température   | 9  | Touche Alarme                          |
| 3 | Gradins                                | 10 | Touches Haut/Bas (étape du menu)       |
| 4 | Affichage des fonctions                | 11 | Touche de réglage Température/booster  |
| 5 | Nombre de fonctions                    | 12 | Touche de retour à l'écran d'affichage |
| 6 | Indicateur de l'horloge                | 13 | Touche Marche/Arrêt                    |
| 7 | Touche Marche/Arrêt de la cuisson      |    |  |

## Contenu de l'emballage

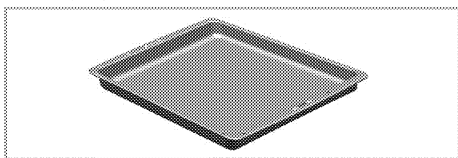


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

### 1. Manuel de l'utilisateur

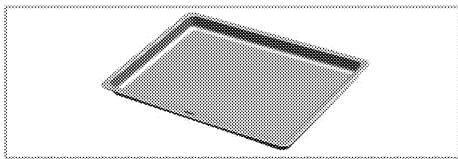
### 2. Lèche-frite

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



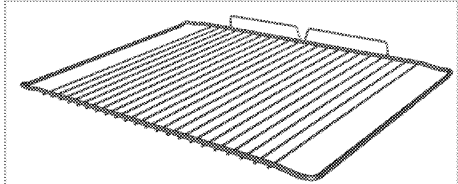
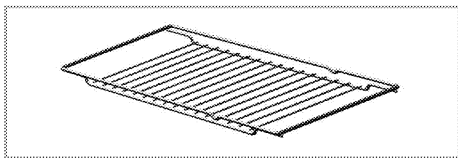
### 3. Plaque à gâteau

Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.



### 4. Grille

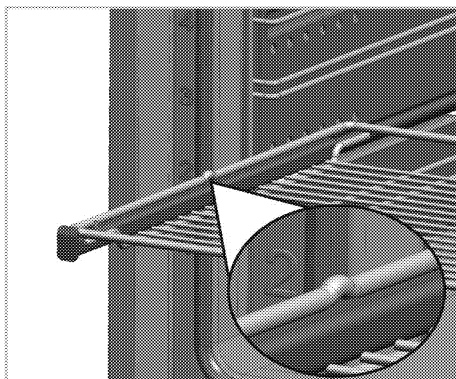
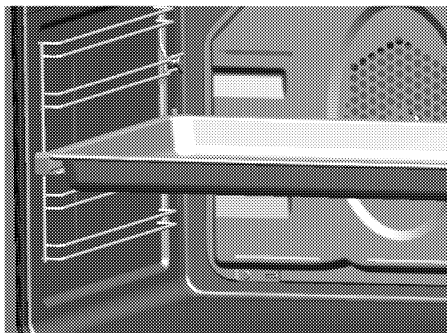
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



### 5. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3.1kW
Fusible	16 A
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	<b>Four multifonction</b>
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du grill	2.2 kW

# Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

\*\* Reportez-vous à *Installation*, page 14.



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

# 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



**DANGER:**

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



**DANGER:**

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

## Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.



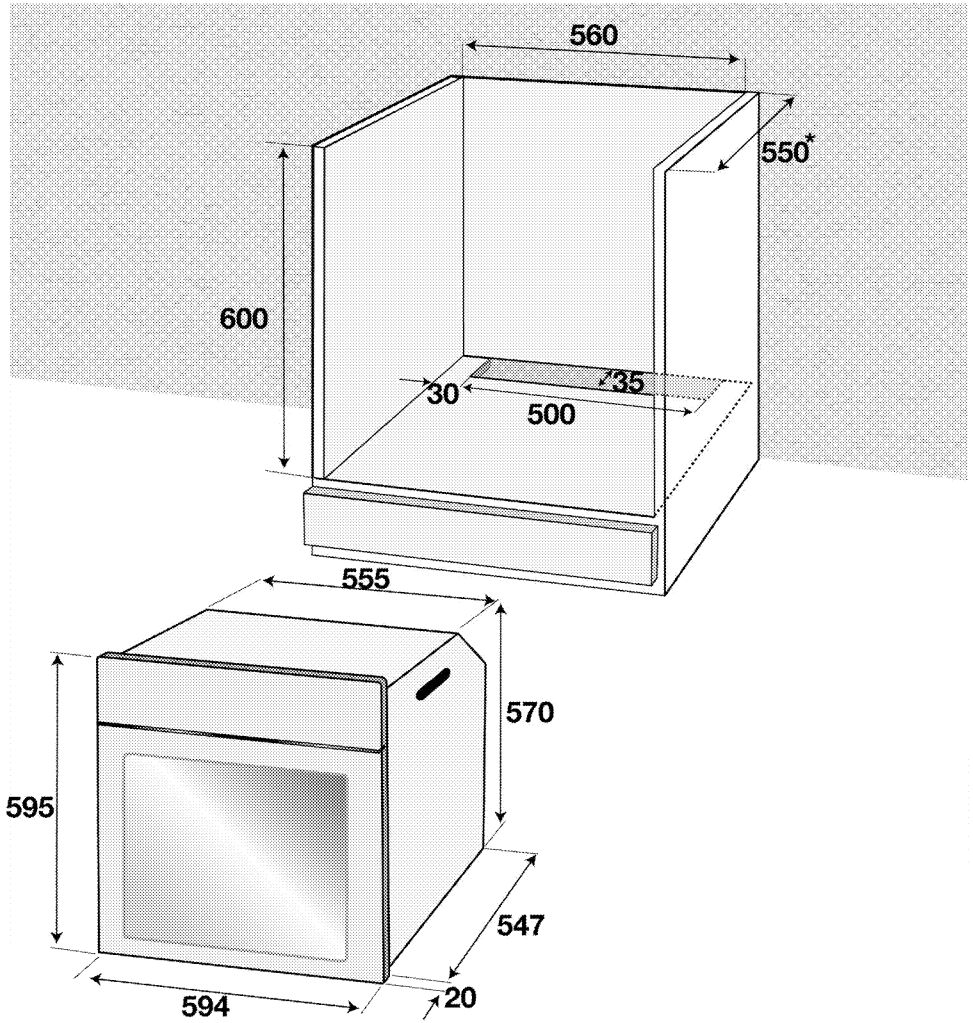
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.

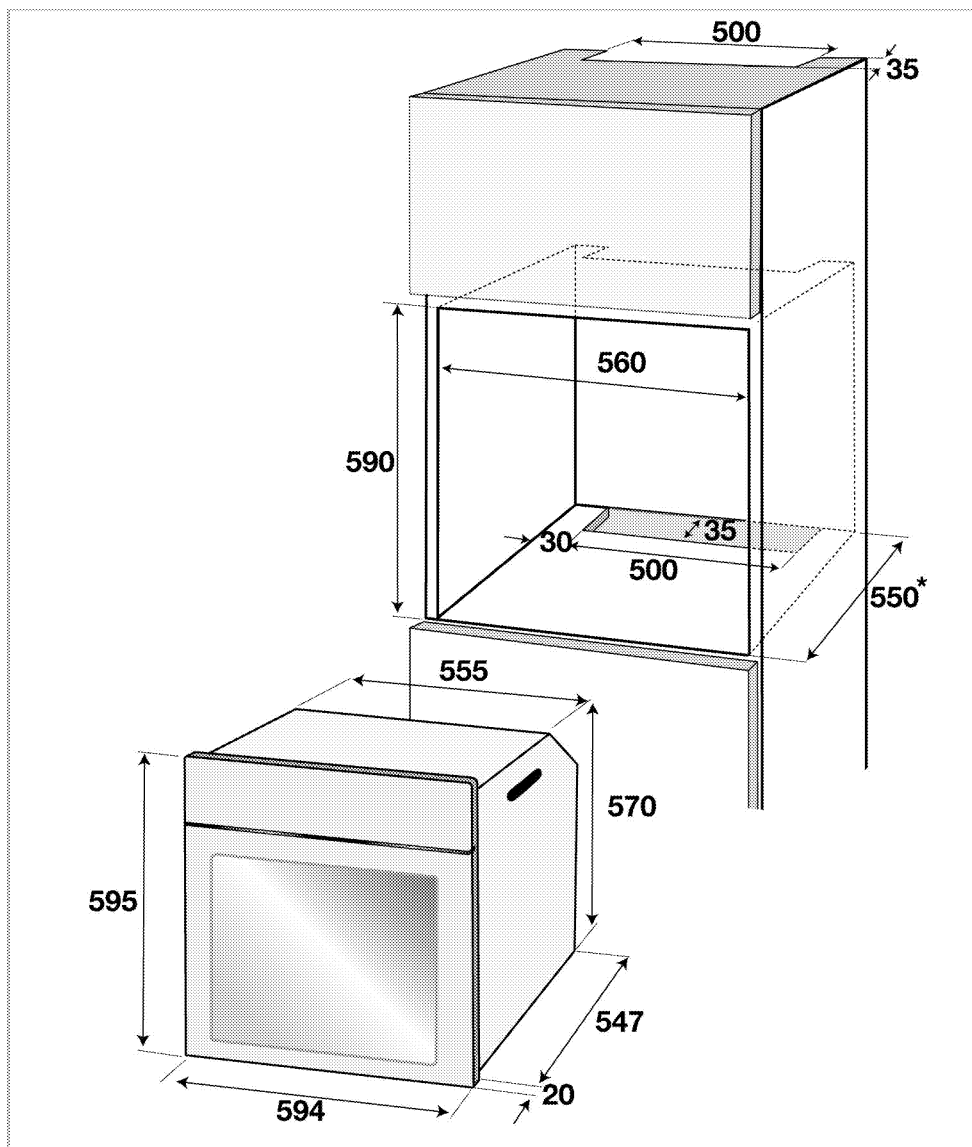


Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.



\* min.





\* min.

### Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

### Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de

l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



**DANGER:**

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



**DANGER:**

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



**DANGER:**

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !



La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

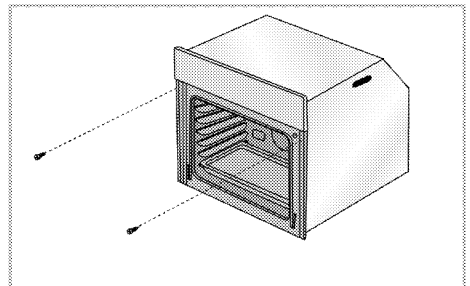


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

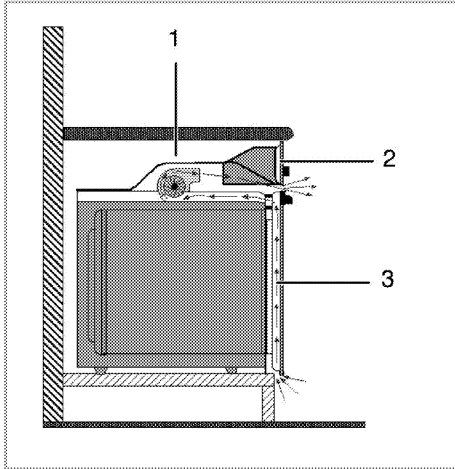
### Installation des produits

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

**Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

**i** Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four. Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

**Vérification finale**

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

**Déplacement ultérieur**

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

**i** Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

**i** Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez

placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.

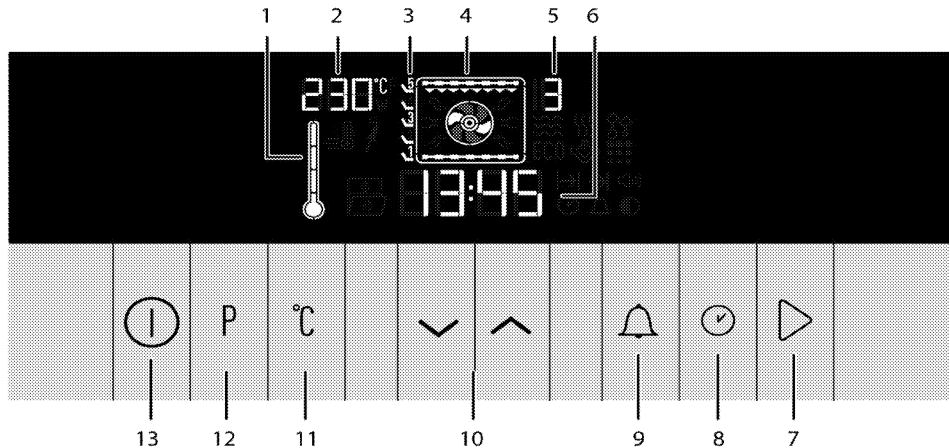
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

### Première utilisation

#### Heure



Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.



1 Symbole de température interne du four

2 Champ d'indication de la température

3 Gradins

4 Affichage des fonctions

5 Nombre de fonctions

6 Indicateur de l'horloge

7 Touche Marche/Arrêt de la cuisson

8 Touche Heure et réglages

9 Touche Alarme

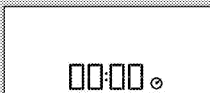
10 Touches Haut/Bas (étape du menu)




11 Touche de réglage Température/booster

12 Touche de retour à l'écran d'affichage


13 Touche Marche/Arrêt

## Réglage de l'heure



1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Le symbole « 00.00 » s'affiche et  clignote à l'écran. Réglez l'heure à l'aide  /  des touches.

Appuyez sur la  ou  la touche pour rapidement avancer le temps.

3. Appuyez sur  pour confirmer le réglage.

» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



En cas de coupure d'électricité ou lorsque vous débranchez et rebranchez l'appareil, le menu réglage de l'heure s'affiche à nouveau à l'écran. L'heure réglée est conservée en cas de coupure d'électricité de courte durée. En pareilles circonstances, vous pouvez continuer en confirmant la valeur de temps affichée à l'écran.

## Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essayez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

## Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

## Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir .
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir

## Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 37*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 37*.



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

# 5 Utilisation du four

## Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !  
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



### DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper. La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

## Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

## Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

## Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la

grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.

- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau

dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

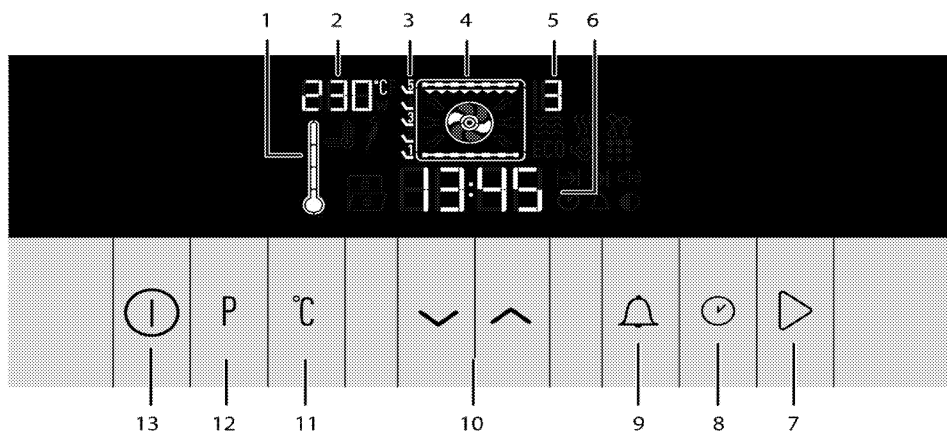


Les aliments non adaptés pour le gril exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

## Utilisation du four électrique

















Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Symbole de température interne du four | 8  | Touche Heure et réglages               |
| 2 | Champ d'indication de la température   | 9  | Touche Alarme                          |
| 3 | Gradins                                | 10 | Touches Haut/Bas (étape du menu)       |
| 4 | Affichage des fonctions                | 11 | Touche de réglage Température/booster  |
| 5 | Nombre de fonctions                    | 12 | Touche de retour à l'écran d'affichage |
| 6 | Indicateur de l'horloge                | 13 | Touche Marche/Arrêt                    |
| 7 | Touche Marche/Arrêt de la cuisson      |    |  |






## Symboles d'affichage :

-  Symbole de cuisson rapide (Booster)
-  Symbole de temps de cuisson
-  Symbole de fin du temps de cuisson
-  Symbole de l'alarme
-  Symbole de l'horloge
-  Symbole de réglage du volume
-  Symbole de réglage de la luminosité
-  Symbole de dégivrage
-  Symbole de verrouillage des touches
-  Symbole de porte ouverte
-  Symbole de température interne du four
-  Symbole de thermomètre de cuisine \*
-  Symbole Pyrolyse \* / Symbole de nettoyage vapeur simple\*
-  Symbole de cuisson à la vapeur \*


\* Varient en fonction du modèle de four.

Le four retourne en état de veille après sa mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.




Seules les  et  les touches sont opérationnelles lorsque l'écran est dans cet état. Vous pouvez effectuer toutes ses opérations dans le menu Réglages.




Vous pouvez visualiser la température interne du four lorsqu'il est encore chaud en appuyant sur la touche .

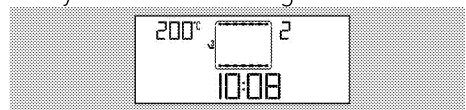
## Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement

1. Appuyez sur  pour allumer le four.
2. L'écran de fonctionnement initial apparaît lorsque le four est mis en marche.

Cet écran présente la température recommandée dans le champ de l'indicateur de température, tandis que les éléments chauffants actifs, le nombre de fonctions et la position du plateau recommandée s'affichent à l'écran de fonction.

 Si vous appuyez brièvement sur  un bouton de cet écran, le four émet un avertissement sonore. Appuyez sur  le bouton et maintenez-le enfoncé pendant plus d'une seconde pour mettre le four en marche.

3. Appuyez sur  ou  pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité (fonction).  
Après avoir sélectionné la fonction, vous pouvez régler les options « Température », « temps de cuisson », « Heure de fin de cuisson » et « Booster » (cuisson rapide).
4. Appuyez sur  le bouton pour modifier la température. Le symbole « °C » clignote



5. Appuyez sur  /  les touches jusqu'à ce que la température désirée s'affiche sur l'indicateur

de température. Appuyez sur  $^{\circ}\text{C}$ ,  $\Delta$  ou  $\odot$  le bouton une fois lorsque la valeur désirée s'affiche à l'écran. Si vous n'appuyez sur aucun bouton, la valeur définie est confirmée automatiquement après 10 secondes.

6. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur le bouton  $\triangleright$  pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et  $\downarrow$  s'affiche à l'écran. Au fur et à mesure que la température interne augmente, le niveau au milieu du symbole augmente également.



**i** Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le symbole apparaît à l'écran.

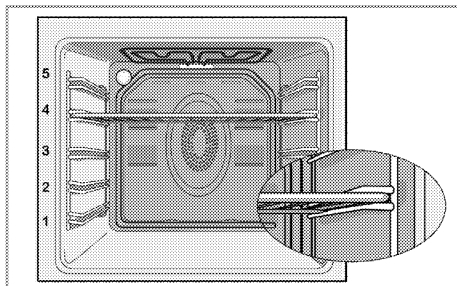
### Arrêt du four électrique

Appuyez sur  $\textcircled{1}$  le bouton pour mettre le four à l'arrêt.

Il est important de positionner la grille métallique correctement sur l'étagère métallique. La grille métallique doit être insérée entre les étagères métalliques tel qu'illustré sur le schéma.

Ne laissez pas la grille métallique reposer sur la paroi arrière du four. Faites glisser votre grille métallique vers l'avant de l'étagère et installez-la à l'aide de la contre-porte

pour garantir une bonne performance.



### Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de positionner la grille métallique correctement sur l'étagère métallique. La grille métallique doit être insérée entre les étagères métalliques tel qu'illustré sur le schéma.






Ne laissez pas la grille métallique reposer sur la paroi arrière du four. Faites glisser votre grille métallique vers l'avant de l'étagère et installez-la à l'aide de la contre-porte pour garantir une bonne performance.

### Tableau des fonctions

Le tableau des fonctions indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four ainsi que leurs températures maximales et minimales respectives.

**i** Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

**i** Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes autres que celui du « maintien au chaud » est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité.

-  Lorsque vous effectuez les réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran.
-  Vous pouvez retourner à l'écran de fonction en appuyant sur **P** n'importe quelle touche de l'écran.
-  Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.
-  Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.
-  Même si le four est éteint, l'ampoule du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Tradition	200	40-280
Statique + ventilateur	175	40-280
Chaleur tournante	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Chaleur tournante + élément inférieur	210	40-280
Gril pulsé	200	40-280
Grill fort	280	40-280
Grill doux	280	40-280
Ventilateur Eco	180	160-220
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100
Décongélation	-	-

\* Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

## Modes de fonctionnement

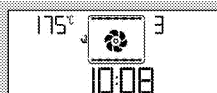
L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

### 1. Chauffage supérieur et inférieur



Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque. La position de châssis adaptée s'affichera à l'écran.

### 2. Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure, est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

### 3. Chaleur tournante



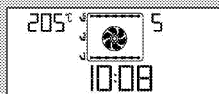
L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur.

Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.



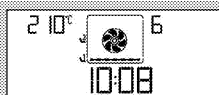
Lorsque la porte du ventilateur est ouverte, le moteur du ventilateur ne fonctionne pas afin de maintenir la chaleur à l'intérieur.

#### 4. Fonction "3D"



Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui avec ventilateur sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

#### 5. Fonction Pizza



Les éléments chauffants inférieur et avec ventilateur sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.

#### 6. Gril pulsé

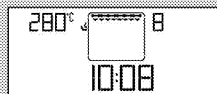


L'air chaud généré par le gril fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.

- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

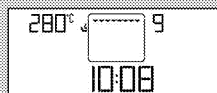
#### 7. Gril fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

#### 8. Gril



Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté aux grillades et aux gratins.

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

#### 9. Chauffage économique par ventilateur



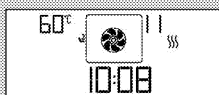
Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160-220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu. Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "**Chauffage économique par ventilateur**".

#### 10. Sole



Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.

#### 11. Maintien au chaud



Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.

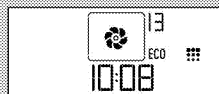
#### 12. Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement

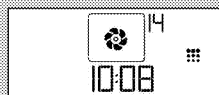
à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

#### 13. Mode pyrolyse-economie



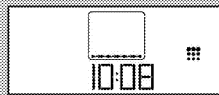
Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Elle est recommandée pour les fours légèrement sales. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *Auto-nettoyage pyrolytique*, page 41.

#### 14. Pyrolyse



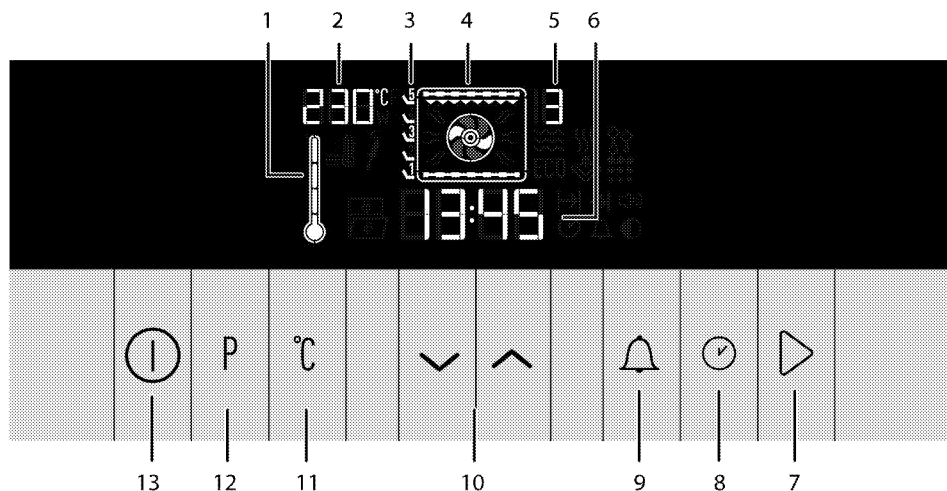
Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *Auto-nettoyage pyrolytique*, page 41.

#### 15. Nettoyagefaciledufour (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



Grâce à cette fonction, la saleté (à enlever le plus tôt possible) du four se ramollit et se laisse nettoyer facilement. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage - Nettoyagefaciledufour » pour les détails.

## Fonctionnement de l'unité de commande du four



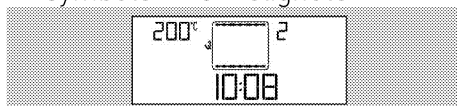
- 1 Symbole de température interne du four
- 2 Champ d'indication de la température
- 3 Gradins
- 4 Affichage des fonctions
- 5 Nombre de fonctions
- 6 Indicateur de l'horloge
- 7 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 8 Touche Heure et réglages
- 9 Touche Alarme
- 10 Touches Haut/Bas (étape du menu)
- 11 Touche de réglage Température/booster
- 12 Touche de retour à l'écran d'affichage
- 13 Touche Marche/Arrêt

dent laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Appuyez sur pour allumer le four.

Si vous appuyez brièvement sur un bouton de cet écran, le four émet un avertissement sonore. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant plus d'une seconde pour mettre le four en marche.

2. Appuyez sur ou pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité (fonction).
3. Appuyez sur le bouton pour modifier la température. Le symbole « °C » clignote



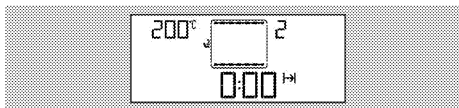
4. Appuyez sur / jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse dans le champ de l'indica-

### Activation du mode de fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pen-

teur de température/poids. Appuyez sur  $\text{C}$ ,  $\Delta$  ou  $\odot$  le bouton une fois lorsque la valeur désirée s'affiche à l'écran. Si vous n'appuyez sur aucun bouton, la valeur définie est confirmée automatiquement après 10 secondes.

5. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur le bouton  $\odot$  pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte.  $\rightarrow$  Le symbole clignote simultanément.
6. Appuyez sur  $\wedge/\vee$  pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur  $\odot$  le bouton. Une fois le Temps de cuisson réglé,  $\rightarrow$  il s'affiche de manière continue.



7. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
8. Si la fonction de cuisson, les valeurs de températures et de temps conviennent, appuyez sur  $\triangleright$  pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et  $\downarrow$  s'affiche à l'écran.

**i** Si vous appuyez brièvement sur  $\triangleright$  un bouton de cet écran, le four émet un avertissement sonore. Appuyez sur  $\triangleright$  pendant plus d'une seconde pour démarrer la cuisson.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

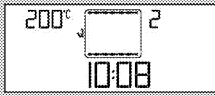
**i** Tous les segments du  $\downarrow$  symbole s'allument lorsque le four atteint la température réglée.

9. Une fois la cuisson achevée, le four émet un avertissement sonore.
10. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Si  $\triangleright$  le four continue de fonctionner dans le mode sélectionné. L'alarme s'arrête.
11. Le four s'arrête automatiquement et l'heure actuelle s'affiche si vous n'appuyez pas sur  $\triangleright$  le bouton.

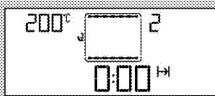
### Activation du fonctionnement entièrement automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.

1. Appuyez sur  $\text{C}$  pour allumer le four.
2. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité (fonction).
3. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez une fois  $\text{C}$  pour atteindre la température affichée.



4. Appuyez sur  $\wedge/\vee$  jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse dans le champ de l'indicateur de température/poids. Appuyez sur  $\text{°C}, \Delta$  ou  $\odot$  le bouton une fois lorsque la valeur désirée s'affiche à l'écran. Si vous n'appuyez sur aucun bouton, la valeur définie est confirmée automatiquement après 10 secondes.
5. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur le bouton  $\odot$  pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte.  $\rightarrow$  Le symbole clignote simultanément.
6. Appuyez sur  $\wedge/\vee$  pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur  $\odot$  le bouton. Une fois le Temps de cuisson réglé,  $\rightarrow$  il s'affiche de manière continue.



7. Appuyez sur  $\odot$  le bouton pour arrêter le temps de cuisson. Au même moment,  $\rightarrow$  clignote à l'écran.



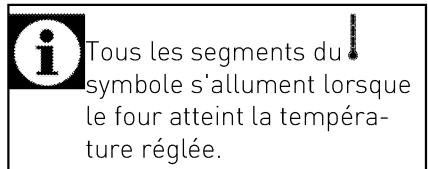
8. Appuyez sur  $\wedge/\vee$  pour régler la fin du temps de cuisson désirée et confirmez le réglage en appuyant sur  $\odot$  le bouton. Une fois

la fin du temps de cuisson réglé,  $\rightarrow$  il s'affiche de manière continue.

9. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
10. Si la fonction de cuisson, les valeurs de températures, de durée et de fin de temps de cuisson conviennent, appuyez sur  $\triangleright$  pour démarrer la cuisson.

» La minuterie du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie.

11. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le décompte du temps de cuisson est effectif. La cuisson démarre et  $\downarrow$  s'affiche à l'écran. Le four chauffe jusqu'à la température réglée. Il maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.



12. Une fois la cuisson achevée, le four émet un avertissement sonore.
13. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Si  $\triangleright$  le four continue de fonctionner dans le mode sélectionné. L'alarme s'arrête.





Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique ou automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur le bouton ① si vous le désirez.

## Réglage de la fonction Booster (Chauffage rapide)

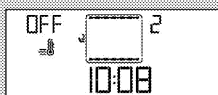
Utilisez la fonction Booster (Pré-chauffage rapide) pour que le four atteigne la température souhaitée plus rapidement.



Vous ne pouvez pas sélectionner la fonction Booster (Cuisson rapide) lorsque les modes Décongélation, Cuisson tournante Éco et Réchauffage sont activés. Le programme est annulé en cas de coupure d'électricité.

Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée, puis :

1. Appuyez sur  $\text{C}$  deux fois sur le bouton. « ARRÊT » s'affiche alors à l'écran.



2. Appuyez sur  $\wedge$  le bouton une fois. « ON » (MARCHE) et  $\equiv$  le symbole apparaît à l'écran. Appuyez sur  $\text{C}$  le bouton pour confirmer le réglage.

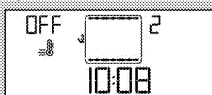


3. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température convien-

nent, appuyez sur le bouton  $\triangleright$  pour démarrer la cuisson. La

cuisson démarre et  $\downarrow$  s'affiche à l'écran.

- »  $\equiv$  Le symbole disparaît dès que le four atteint la température souhaitée et le four retourne au mode de fonctionnement précédant avant l'activation de la fonction booster.
4. Pour désactiver la fonction Booster (Cuisson rapide), appuyez sur  $\text{C}$  le bouton à de courts intervalles jusqu'à ce que « ON » (ACTIVÉ) s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur  $\vee$  le bouton une fois. « OFF » (DÉSACTIVÉ) s'affiche et  $\equiv$  le symbole disparaît de l'écran. Appuyez sur  $\text{C}$  le bouton pour confirmer le réglage.









## Utilisation du verrouillage des touches

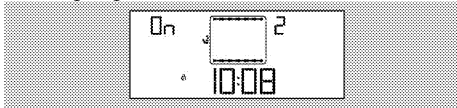
Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.






Le verrouillage des touches peut être utilisé que le four soit en fonctionnement ou à l'arrêt. Vous pouvez arrêter le four en appuyant sur ① le bouton lorsque le verrouillage des touches est activé pendant que le four est en marche.

## Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur  le bouton à de courts intervalles jusqu'à ce que  le symbole s'affiche à l'écran. « OFF » (DÉSACTIVÉ) s'affiche et le  symbole clignote à l'écran.
2. Appuyez sur  le bouton pour activer le verrouillage des touches. « ON » (ACTIVÉ) s'affiche une fois le verrouillage des touches réglé. Ensuite, le  symbole apparaît.
3. Appuyez sur  pour confirmer le réglage.

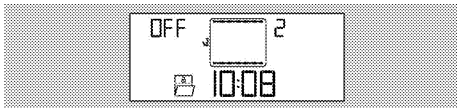



» Une fois le verrouillage des touches activé, l'alarme retentit et  le symbole « Keylock active » (Verrouillage des touches activé) s'affiche à l'écran lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton (excepté   les boutons).




Les boutons du four ne sont pas opérationnels lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne se désactive pas en cas de coupure d'électricité.

## Désactivation du verrouillage des touches



1. Appuyez sur  le bouton pour désactiver le verrouillage des touches.

» Le verrouillage des touches est alors désactivé et le symbole  disparaît de l'écran.

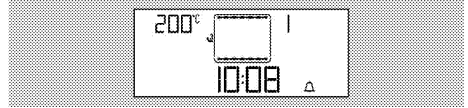
## Utilisation de l'horloge comme alarme








En dehors du programme de cuisson, l'horloge de l'appareil peut vous servir d'alarme ou de rappel. L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émet un signal une fois que l'heure réglée est écoulée.





L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.



## Pour régler l'alarme :



1. Appuyez sur  le bouton.  symbole clignote à l'écran.
2. Appuyez sur   pour définir le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur  le bouton.  Le symbole reste allumé après le réglage du temps d'alarme.
3. Une fois le temps d'alarme écoulé,  clignote et une alarme retentit.
4. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.


## Pour désactiver l'alarme :

1. Appuyez sur  le bouton.  symbole clignote à l'écran.


2. Appuyez sur  le bouton jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche à l'écran et confirmez le réglage en appuyant sur  le bouton.
























» L'alarme est désactivée et le symbole  disparaît.

### Tableau des temps de cuisson

 Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

### Cuisson au four et rôtisserie

 Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau		3	175	25 ... 30
Gâteaux en moule*	Un niveau		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Génoise*	Un niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaux		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pâte à choux*	Un niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaux		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaux		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre*	Un niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveaux		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte*	Un niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaux		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un niveau		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot	Un niveau		3	25 min.	70 ... 90

d'agneau (casserole)				250/max, puis 190	
	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde [5,5 kg]	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30
	Un niveau		3	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.

\* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

## Chauffage économique par ventilateur

Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode «Chauffage économique par ventilateur».

En mode « Chauffage économique par ventilateur », évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Plat	Nombre de plaques	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux dans du papier alimentaire	Une plaque	3	200	35 ... 40
Cookies	Une plaque	3	200	30 ... 35
Pâte à chou	Une plaque	3	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Une plaque	3	200	40 ... 45


## Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la

température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

 Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

### Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu




d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.

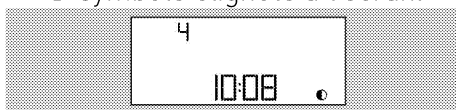
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.




### Menu Réglages


#### Réglage de la luminosité

La luminosité peut être réglée uniquement lorsque le four est éteint.

1. Appuyez sur  le bouton à de courts intervalles jusqu'à ce que  le symbole apparait à l'écran.  symbole clignote à l'écran.






2. 4 niveaux de luminosité sont disponibles, notamment, 1, 2, 3 et 4. Appuyez sur / pour sélectionner le niveau souhaité.
3. Appuyez sur  pour confirmer le réglage.

 Le niveau de luminosité diminue afin d'économiser l'énergie lorsque le four est éteint. Il revient au niveau défini une fois le four allumé.

» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

#### Réglage du volume

Le volume peut être réglé uniquement lorsque le four est éteint.

1. Appuyez sur  le bouton à de courts intervalles jusqu'à ce que  le symbole apparait à l'écran.  symbole clignote à l'écran.



2. 2 niveaux de volume sont disponibles, notamment, 1 et 2. Appuyez sur pour sélectionner le niveau souhaité.
3. Appuyez sur pour confirmer le réglage.

» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

### Réglage de l'heure

L'heure peut être réglée uniquement lorsque le four est éteint. Si vous souhaitez modifier l'heure définie lors du réglage initial de votre four, procédez comme suit :



1. Appuyez sur le bouton à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole apparait à l'écran. L'heure et clignote à l'écran. Appuyez sur les boutons pour régler l'heure.

Appuyez sur la ou la touche pour rapidement avancer le temps.

2. Appuyez sur pour confirmer l'heure.

» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



## Utilisation du grill



Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.



### AVERTISSEMENT

Fermez la porte du four pendant les grillades.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

## Mise en marche du grill

1. Appuyez sur la touche pour allumer le four.
2. Appuyez sur pour sélectionner la fonction de grill désirée.

Après la sélection de la fonction, les options « Température », « temps de cuisson », « Heure de fin de cuisson » et « Booster » (cuisson rapide) peuvent être réglées.

3. Appuyez une fois sur la touche pour changer la température. Le symbole « °C » clignote.
4. Touchez jusqu'à ce que la valeur de température désirée apparaisse dans l'indicateur de température. Appuyez une fois sur la touche , ou lorsque la valeur désirée apparaît à l'écran. Si vous n'appuyez sur aucune touche, la valeur définie est confirmée automatiquement après 10 secondes.
5. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, touchez pour démarrer la cuisson. La cuisson

démarre et la mention ↓ apparaît à l'écran. Au fur et à mesure que la température augmente, le niveau au milieu du symbole augmente également.

### Extinction du grill

1. Appuyez sur la touche ① pour arrêter le four.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

## Tableau des temps de cuisson pour le grill

### Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain toast	4	1...2 min.

# selon l'épaisseur

# 6 Maintenance et entretien

## Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



### DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !



### DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non

abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

## Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.



Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

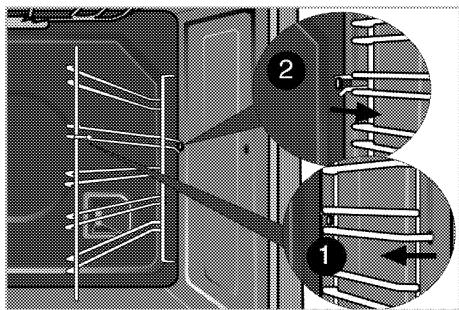


## Nettoyage du four

### Pour nettoyer la paroi latérale

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

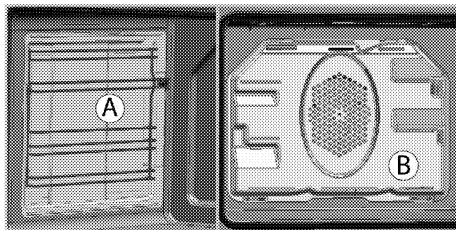
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



### Parois catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur matte claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et conversion des déversements d'huile (vapeur et dioxyde de carbone).

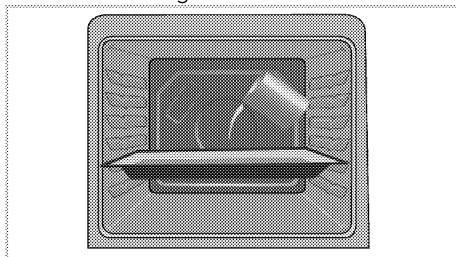


### Nettoyage vapeur facile

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir attendu pas très longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 500 ml d'eau sur la plaque du four et placez-la sur la deuxième grille.



3. Sélectionnez la fonction de nettoyage vapeur facile. La durée de nettoyage apparaîtra à l'écran et ne pourra être modifiée. Vous ne pourrez modifier cette valeur. Vous pouvez définir l'heure de fin de cette fonction de nettoyage.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec

une éponge ou un chiffon humide.

- Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

### Auto-nettoyage pyrolytique



#### DANGER:







Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !  
Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Le four est équipé d'un auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 430-480 °C et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Aérez bien la pièce. La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ.

- Retirez tous les accessoires du four. Dans les modèles équipés de rails latéraux, n'oubliez pas de sortir les rails latéraux. Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.
- Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.



Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service agréé.

- "Pyrolyse"  Sélectionnez la fonction pyrolytique (auto-nettoyage).  
 Il est recommandé d'utiliser la fonction de nettoyage économique si le four n'est pas très sale. Si cette fonction est utilisée pour nettoyer une saleté importante, le nettoyage ne sera pas suffisant. Dans ces cas, la fonction pyrolytique  doit être appliquée après la fin du cycle de nettoyage économique .  
La durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. La durée peut en être réglée.  
La fin du cycle d'auto-nettoyage peut être réglée.
- La porte du four ne peut pas être ouverte et le symbole de verrouillage  apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas sur la poignée du verrou de la porte tant que le symbole de verrouillage  n'a pas disparu.

- Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

### Nettoyage de la porte du four.

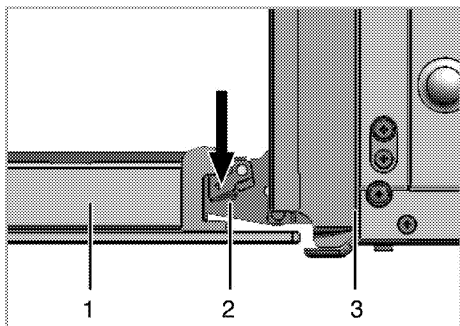
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



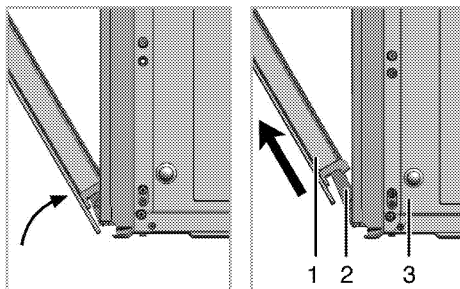
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

### Retirer la porte du four.

- Ouvrez la porte frontale (1).
- Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- Porte frontale
- Charnière
- Four



- Ouvrez la porte frontale à moitié.
- Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

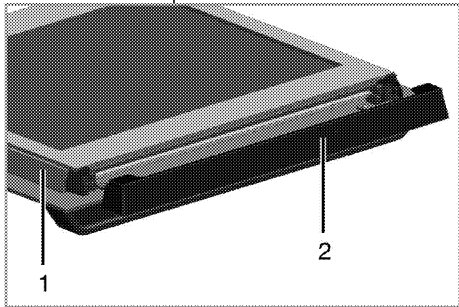


Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

### Retrait de la vitre de la porte (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

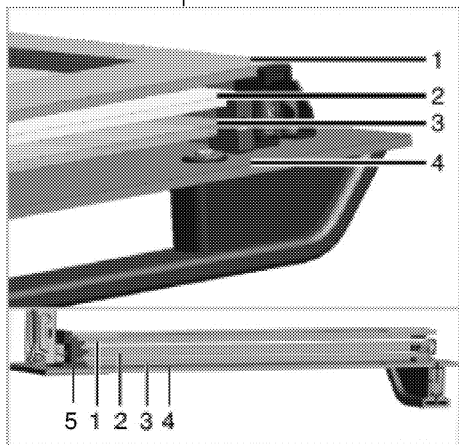
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

- Ouvrez la porte du four.



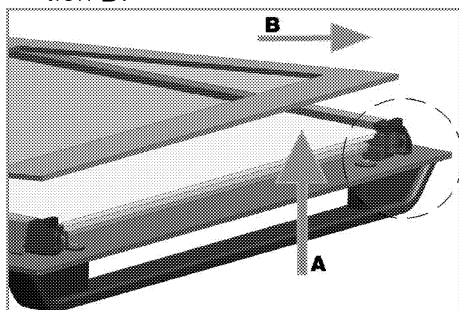
- Cadre
- Pièce en plastique

2. Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.

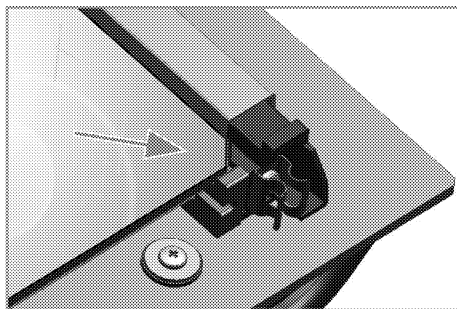


- 1 Panneau vitré du fond
- 2 Deuxième panneau de verre intérieur
- 3 Troisième panneau de verre intérieur
- 4 Panneau de verre extérieur
- 5 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas

3. Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.



4. Répétez cette opération pour enlever la deuxième et la troisième vitre intérieure.



La première étape pour remonter la porte et de réinstaller les deuxième et troisième panneaux de verre (2, 3).

Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.

Comme les deuxième et troisième panneaux en verre sont interchangeables, leur ordre d'installation n'est pas important.

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans les encoches en plastiques inférieures (5).

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".



Toutes les vitres doivent être remontées après le nettoyage.

## Remplacement de l'ampoule du four



### DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 13 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.



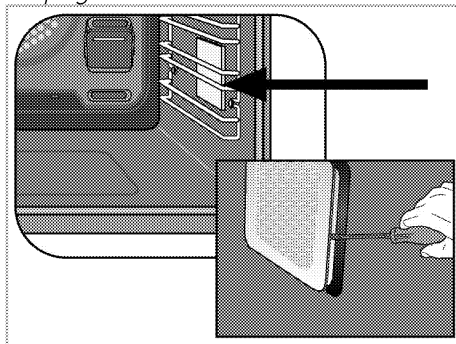
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



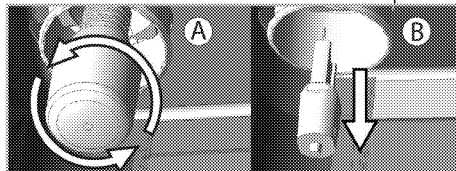
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

## Si votre four est équipé d'une lampe carrée :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez les châssis métalliques comme sur l'illustration. Reportez-vous à *Nettoyage du four*, page 40.



3. Retirez le cache en verre de protection avec un tournevis.
4. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



5. Remettez en place le cache en verre et les châssis métalliques.

# 7 Recherche et résolution des pannes

## **Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.**

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. →→→ *Cela n'est pas un défaut.*

## **Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. →→→ *Cela n'est pas un défaut.*

## **Le appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. →→→ *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. →→→ *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande de fonctionnent pas. →→→ *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à )*

## **La lumière du four ne s'allume pas.**

- L'ampoule du four est défectueuse. →→→ *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. →→→ *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

## **Le four ne chauffe pas.**

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. →→→ *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- L'alimentation est coupée. →→→ *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



# **INBOUWOVEN**

## **GEBRUIKERSHANDLEIDING**





## Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Grundig-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

### Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

	Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.
	Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.
	Waarschuwing voor een elektrische schok.
	Waarschuwing voor brandgevaar.
	Waarschuwing voor hete oppervlakken.

CE

**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## INHOUDSOPGAVE

<b><u>1</u></b>	<b><u>Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu</u></b>	<b><u>4</u></b>
	Algemene veiligheid .....	4
	Elektrische veiligheid .....	5
	Productveiligheid.....	6
	Bedoeld gebruik .....	9
	Kindveiligheid .....	9
	Het oude product afvoeren .....	10
	Verpakkingsmateriaal afvoeren ..	10
<b><u>2</u></b>	<b><u>Algemene informatie</u></b>	<b><u>11</u></b>
	Overzicht .....	11
	Inhoud pakket.....	12
	Technische specificaties .....	13
<b><u>3</u></b>	<b><u>Installatie</u></b>	<b><u>14</u></b>
	Voor installatie.....	14
	Installatie en verbinding .....	16
	Toekomstig transport .....	18
<b><u>4</u></b>	<b><u>Vorbereidingen</u></b>	<b><u>19</u></b>
	Tips om energie te besparen .....	19
	Het eerste gebruik .....	19
	Tijd van de dag.....	19
	Eerste reiniging van het toestel ..	20
	Eerste opwarming .....	20
<b><u>5</u></b>	<b><u>Hoe de oven te bedienen</u></b>	<b><u>22</u></b>
	Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen.....	22
	Hoe de elektrische oven te bedienen .....	23
	Werkingsmodussen.....	26
	Het bedieningspaneel van de oven bedienen.....	29
	De toetsvergrendeling gebruiken	32
	De klok als alarm gebruiken .....	33
	Tabel kooktijden .....	34
	Instellingenmenu.....	36
	Hoe de grill bedienen .....	37
	Tabel kooktijden voor grillen .....	38
<b><u>6</u></b>	<b><u>Onderhoud en verzorging</u></b>	<b><u>39</u></b>
	Algemene informatie.....	39
	Het bedieningspaneel reinigen....	39
	De oven reinigen.....	40
	De oven deur verwijderen .....	42
	Binnenglas deur verwijderen.....	43
	De ovenlamp vervangen .....	44
<b><u>7</u></b>	<b><u>Problemen oplossen</u></b>	<b><u>45</u></b>

# 1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

## Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de

installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

### **Elektrische veiligheid**

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
  - Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
  - Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
  - Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
  - Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
  - Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.

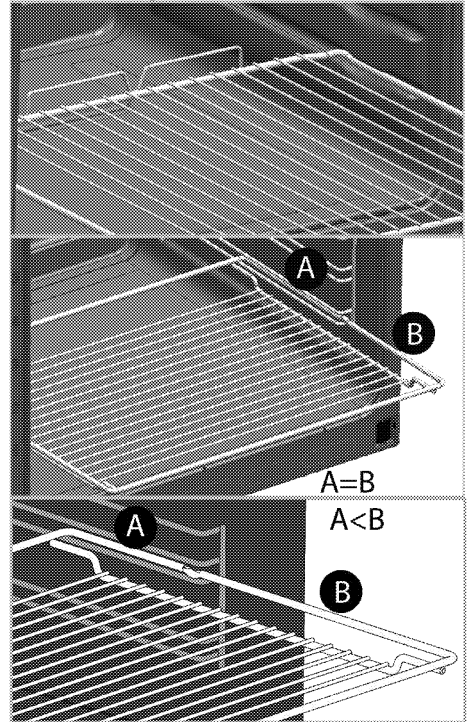
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanen heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.

## **Productveiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm

- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **(De functies verschillen per productmodel.)**  
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen  
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het

rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.

- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
  - Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.
  - **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
  - Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven. Verwijder alle accessoires uit de oven. Als uw product is uitgerust met pyro-proof accessoires (bestendig tegen zelfreiniging op hoge temperaturen), hoeven deze accessoires niet uit de oven te worden verwijderd. zie *Inhoud pakket, pagina 12*.
  - Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijdert.
  - Tijdens pyrolytische reiniging, kunnen de oppervlakken warmer worden dan bij standaard gebruik. Houd kinderen op een afstand.
  - Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en

dat er geen vonken kunnen ontstaan.

- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

### **Bedoeld gebruik**

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

### **Kindveiligheid**

- **WAARSCHUWING:**  
Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.



## **Het oude product afvoeren** **Voldoet aan de WEEE-richtlijn** **en de richtlijnen voor afvoeren** **van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw

plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

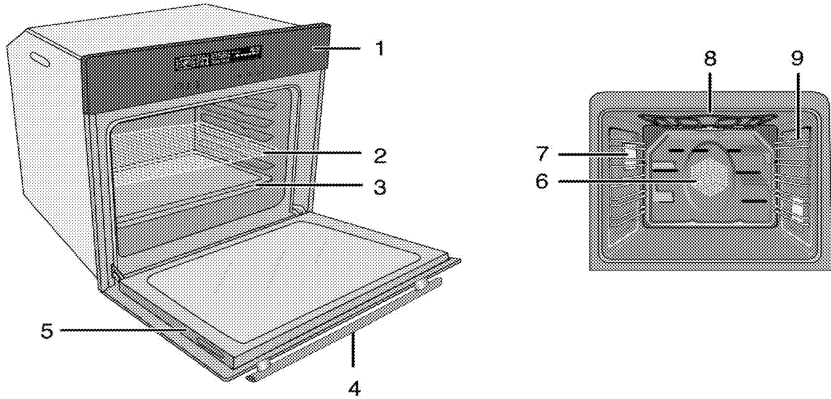
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

### **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

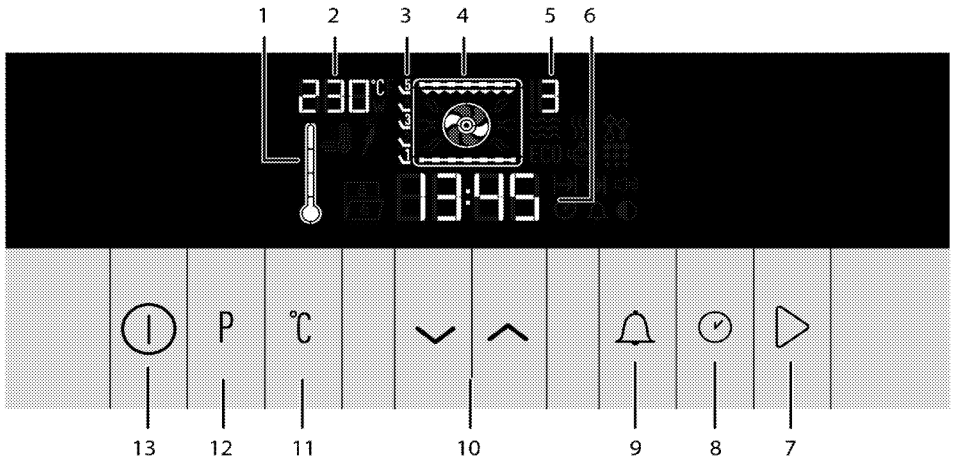
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

# 2 Algemene informatie

## Overzicht



- |   |                  |   |                                     |
|---|------------------|---|-------------------------------------|
| 1 | Bedieningspaneel | 6 | Ventilatormotor (achter staalplaat) |
| 2 | Draadrooster     | 7 | Lamp                                |
| 3 | Plaat            | 8 | Bovenste verwarmingselement         |
| 4 | Handgreep        | 9 | Roosterposities                     |
| 5 | Ovendeur         |   |                                     |



- |   |                               |    |   |
|---|-------------------------------|----|---|
| 1 | Symbol binnentemperatuur oven | 9  | Alarmploets                                   |
| 2 | Aanduidingsveld temperatuur   | 10 | Naar boven/naar beneden toetsen (menustappen) |
| 3 | Roosterposities               | 11 | Temperatuur/boosterinstellingstoets           |
| 4 | Functiedisplay                | 12 | Terugtoets naar functiescherm                 |
| 5 | Functienummer                 | 13 | AAN/UIT-toets                                 |
| 6 | Huidige tijdstellingsveld     |    |   |
| 7 | Start/stop kooktoets          |    |   |
| 8 | Tijd- en instellingstoets     |    |   |

## Inhoud pakket

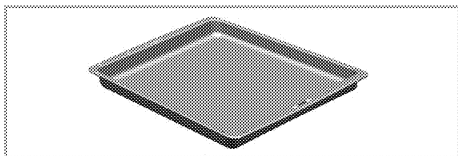


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

### 1. Gebruikershandleiding

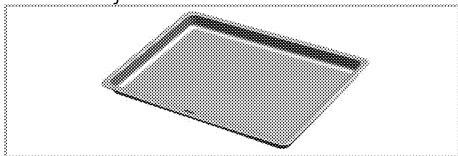
### 2. Ovenplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



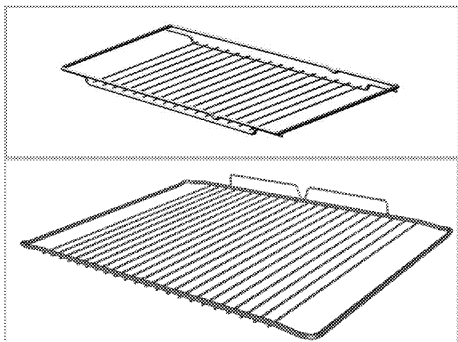
### 3. Cakeplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



### 4. Draadrooster

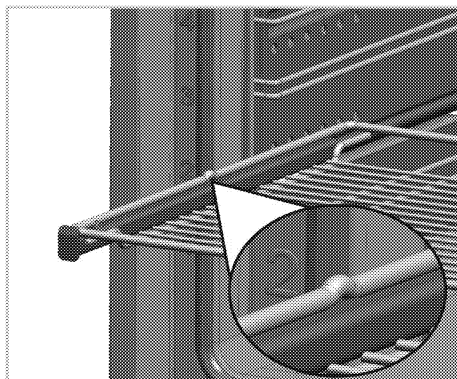
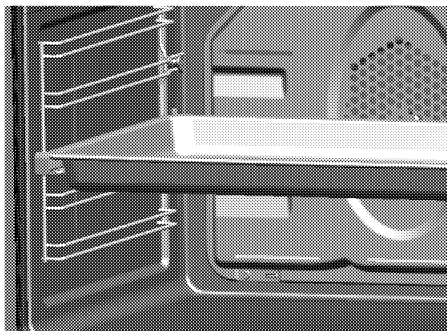
Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen  
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen.

Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



## Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3.1kW
Zekering	16 A
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	<b>Multifunctionele oven</b>
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

# Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product.

1-Bereiding met eco. hete lucht, 2- Turbosuddereren, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

\*\* Zie: *Installatie, pagina 14.*



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

### 3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



#### GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



#### GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft. Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

#### Voor installatie

Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden

gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.



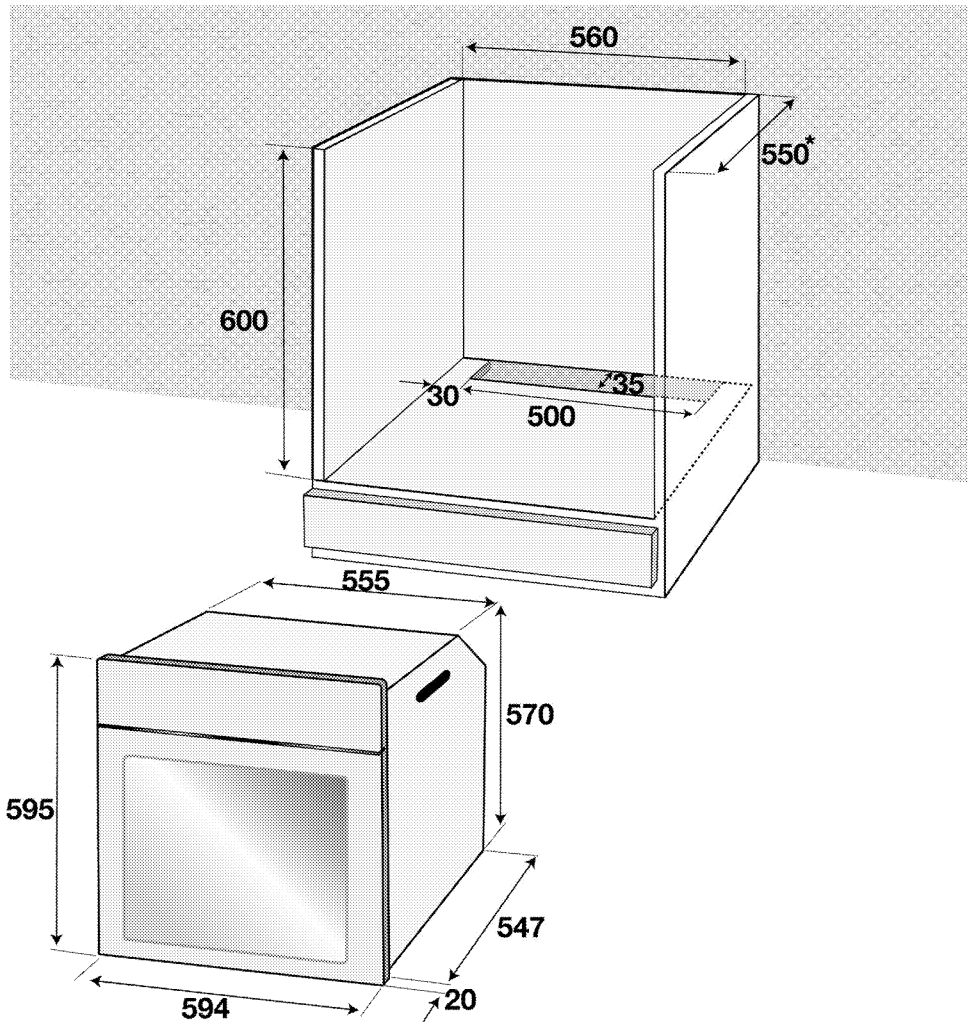
Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.



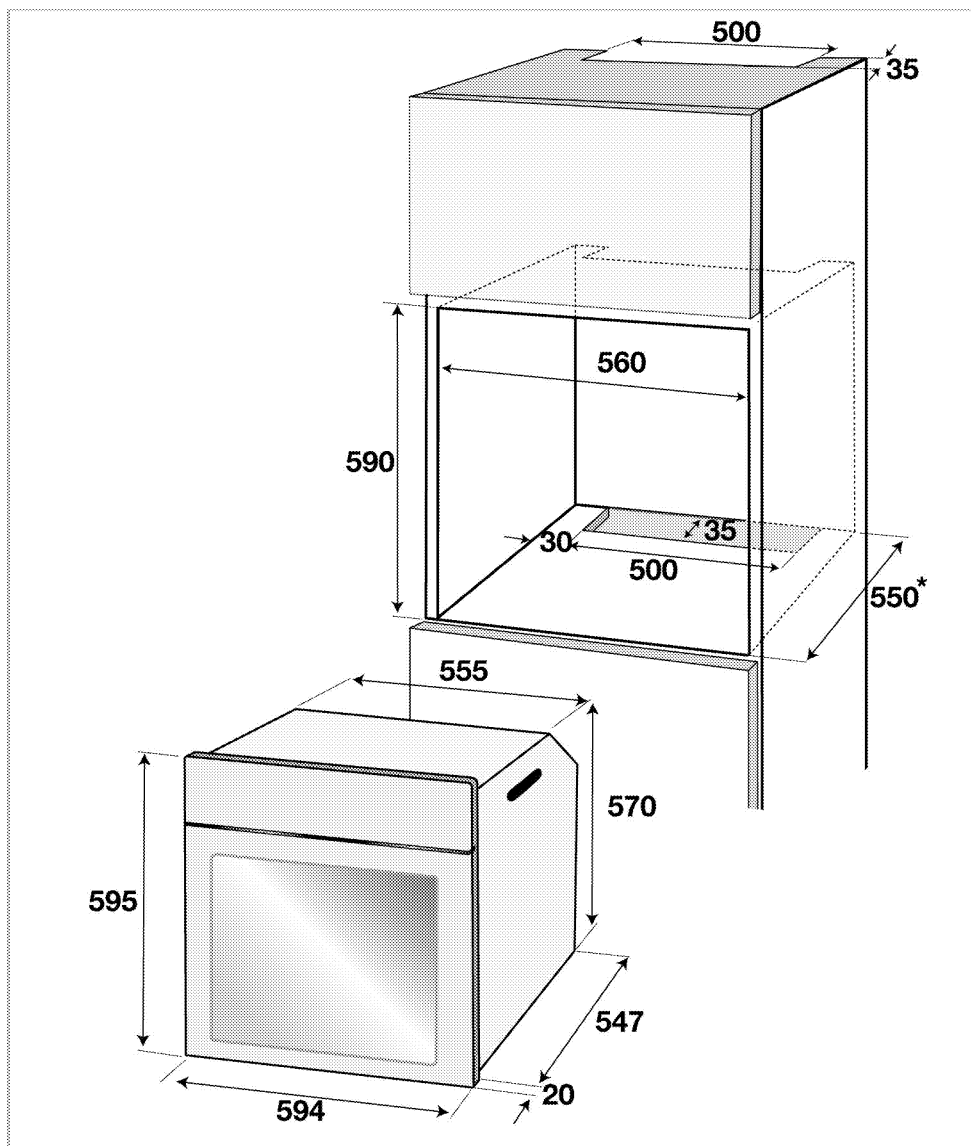
Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.



Indien uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.



\* min.



\* min.

### Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

### Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het

product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

**GEVAAR:**

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

**GEVAAR:**

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

**GEVAAR:**

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!



De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

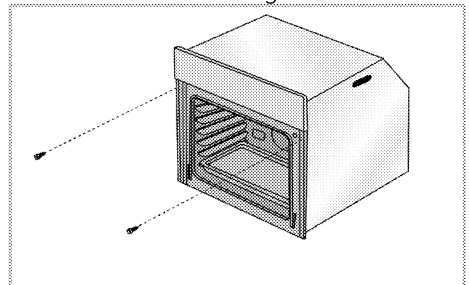


Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

**Het product installeren**

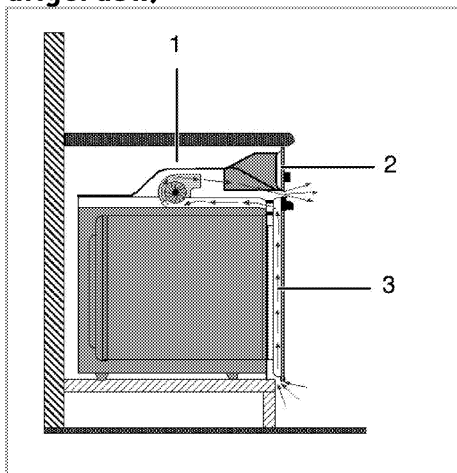
1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.





Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld.

**Voor producten met een koelventilator (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.



Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Als u heeft bereid met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies uitgeschakeld.

## Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

## Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

## 4 Voorbereidingen

### Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee

pannen op het grillrooster te plaatsen.

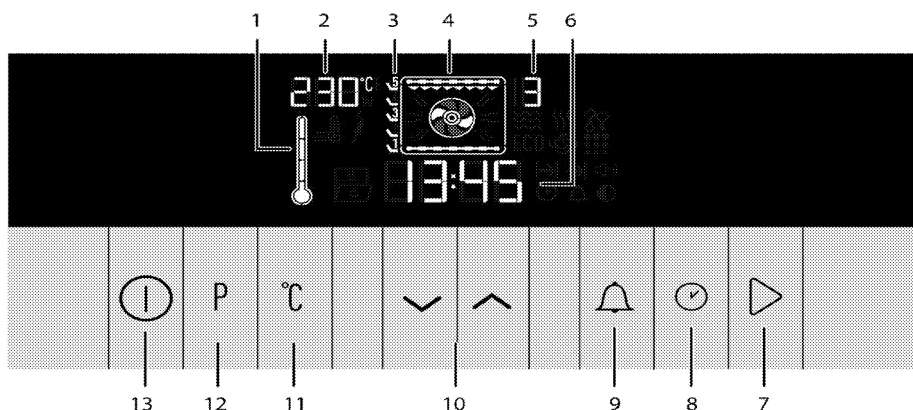
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

### Het eerste gebruik

#### Tijd van de dag



Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.






- |   |                               |    |   |
|---|-------------------------------|----|---|
| 1 | Symbol binnentemperatuur oven | 9  | Alarminoets                                   |
| 2 | Aanduidingsveld temperatuur   | 10 | Naar boven/naar beneden toetsen (menustappen) |
| 3 | Roosterposities               | 11 | Temperatuur/boosterinstellingstoets           |
| 4 | Functiedisplay                | 12 | Terugtoets naar functiescherm                 |
| 5 | Functienummer                 | 13 | AAN/UIT-toets                                 |
| 6 | Huidige tijdstellingsveld     |    |   |
| 7 | Start/stop kooktoets          |    |   |
| 8 | Tijd- en instellingstoets     |    |   |

## De tijd instellen



1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. "00:00" en symbool  knipperen op het scherm. Stel de uren in met de /-toetsen.

Door op de toets  of  te drukken kunt u de tijd sneller vooruit laten gaan.

3. Raak  aan om te bevestigen.  
» Hij keert terug naar het stand-by-scherm. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.



 In geval van een stroomstoring of de stekker van het product wordt uit en weer in het stopcontact gestoken, wordt het tijdstellingsmenu opnieuw weergegeven. De ingestelde tijd van de dag wordt behouden tijdens korte stroomonderbrekingen. In dergelijk geval kunt u doorgaan met de bevestiging van de tijd.

## Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

## Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



### WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

## Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie .
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai uw oven uit; zie

## Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 37.*
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 37*



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

# 5 Hoe de oven te bedienen

## Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



### WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



### GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

## Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de oven deur gesloten.

## Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

## Tips voor het grillen

- Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.
- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal

met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.

- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de bakschaal om deze gemakkelijk te reinigen.

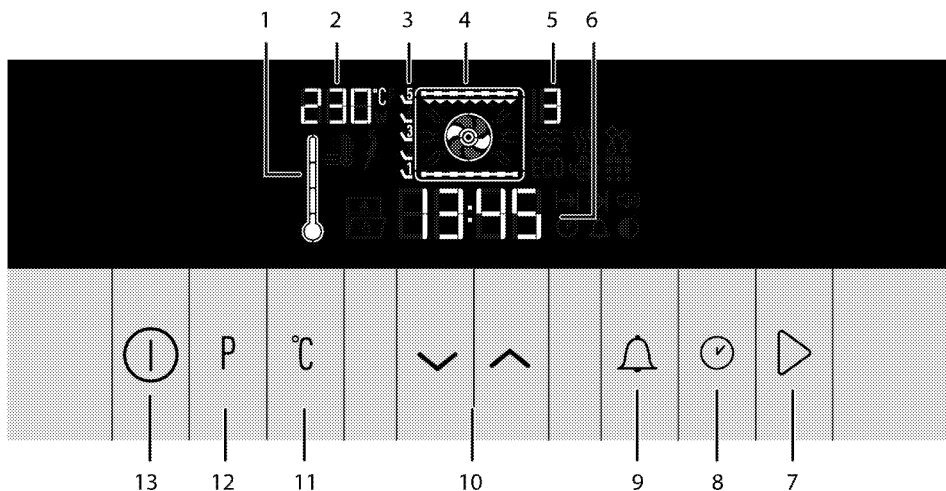


Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

## Hoe de elektrische oven te bedienen



Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.





- |   |                               |    |   |
|---|-------------------------------|----|---|
| 1 | Symbol binnentemperatuur oven | 10 | Naar boven/naar beneden toetsen (menustappen) |
| 2 | Aanduidingsveld temperatuur   | 11 | Temperatuur/boosterinstellingstoets           |
| 3 | Roosterposities               | 12 | Terugtoets naar functiescherm                 |
| 4 | Functiedisplay                | 13 | AAN/UIT-toets                                 |
| 5 | Functienummer                 |    |   |
| 6 | Huidige tijdinstellingsveld   |    |   |
| 7 | Start/stop kooktoets          |    |   |
| 8 | Tijd- en instellingstoets     |    |   |
| 9 | Alarmtoets                    |    |   |


## Schersmsymbolen:

	Boostersymbol (snel voorverwarmen)
	Symbool bereidingstijd
	Symbool einde bereidingstijd
	Alarmsymbool
	Symbool huidige tijd
	Volume instelsymbool
	Helderheid instelsymbool
	Ontdooisymbool
	Toetsvergrendelingssymbool
	Open deur-symbool
	Symbool temperatuur binnenin oven
	Symbool vleesthermometer *
	Pyro-symbool * / Symbool voor eenvoudige stoomreiniging*
	Symbool stoombereiden *
*	De functies verschillen per productmodel.




De oven keert terug naar het stand-by scherm nadat hij aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.



Alleen de toetsen  en  zijn functioneel als het scherm in deze status verkeert. U kunt alle acties uitvoeren in het Instellingenmenu. Als de oven heet is, is de binnentemperatuur te zien door de toets  aan te raken.

## Temperatuur en werkingsmodus selecteren


1. Raak toets  aan om de oven aan te zetten.
2. Het beginscherm verschijnt wanneer de oven wordt aangezet. Dit scherm bevat de aanbevolen temperatuur in het indicatorveld voor temperatuur/gewicht en de

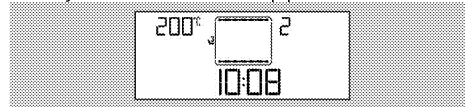
actieve verwarmers, functienummer en de aanbevolen rekpositie in het functiescherm.








 Als u in dit scherm kort de toets  aanraakt, geeft de oven een hoorbaar geluidsignaal. Raak de toets  langer dan 1 seconde aan om de oven in te schakelen.

3. Raak toets  of  aan om de gewenste werkingsmodus te selecteren (functie).

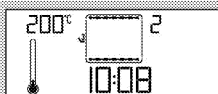
Na het kiezen van de functie kan "Temperatuur", "Bereidingstijd", "Eindtijd bereiding" en "Booster" (snel verhitten) ingesteld worden.


4. Toets  eenmaal aan om de temperatuur te wijzigen. Symbool "°C" knippert




5. Raak toetsen /  aan totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het indicatorveld voor temperatuur. Toets ,  of  eenmaal aan wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm. Als u geen enkele toets aanraakt, wordt de ingestelde waarde na 10 seconden automatisch bevestigd.
6. Als de bereidingsfunctie en de temperatuurwaarden goed zijn, raak dan toets  aan om het bereiden te starten. De bereiding start en  verschijnt op het scherm. Als de binnentemperatuur hoger wordt,

gaat het niveau in het midden van het symbool ook omhoog.

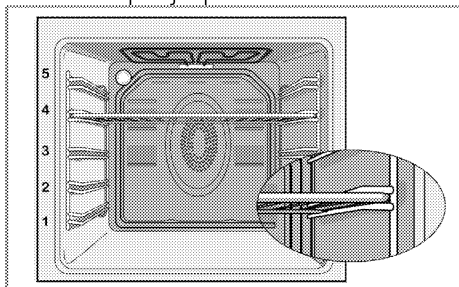


**i** Als de ovendeur tijdens het koken open is, verschijnt het symbool  in het scherm.

## De elektrische oven uitzetten

Druk op de toets  om de oven uit te zetten.

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de afbeelding. Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.



## Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de afbeelding. Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten.

Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.

## Functietabel

De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de oven en hun respectieve minimum- en maximumtemperaturen.

<b>i</b>	De functies verschillen per productmodel.
<b>i</b>	De maximale instelbare bereidingstijd in de modi, behalve "warmhouden", is om veiligheidsredenen beperkt tot 6 uur.
<b>i</b>	Bij het maken van aanpassingen knippen de betreffende symbolen in het scherm.
<b>i</b>	U kunt door in elk willekeurig scherm toets <b>P</b> aan te raken terugkeren naar het functiescherm.
<b>i</b>	Bij een stroomonderbreking wordt het programma geannuleerd. U moet de oven dan opnieuw programmeren.
<b>i</b>	De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semi-automatisch of volautomatisch programma op de oven wordt ingesteld.
<b>i</b>	Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat de verlichting van de oven branden als u de deur opent.



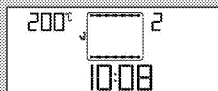
Functie	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurgebied (°C)
Boven-/onderverw.	200	40 - 280
Boven-/onderverw. + hete lucht	175	40 - 280
Hete lucht	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Hete lucht + onderverw.	210	40 - 280
Volledige grill + hete lucht	200	40 - 280
Volledige grill	280	40 - 280
Lage grill	280	40 - 280
Eco-ventilator	180	160 - 220
Onderverwarming	180	40 - 220
Warmhouden	60	40 - 100
Ontdooien	-	-

\* De functies verschillen per productmodel.

## Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

### 1. Boven- en onderverwarming



Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd.

Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

De geschikte roosterstand wordt op het scherm weergegeven.

### 2. Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Kook met één schaal.

### 3. Hete lucht

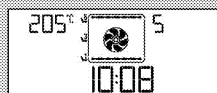


Hete lucht, verwarmd door hete lucht verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhooftes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.



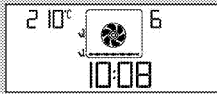
Wanneer de deur van de oven wordt geopend, stopt de ventilatormotor om de warme lucht binnen te houden.

### 4. "3D" functie



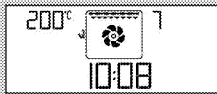
Bovenverwarming, onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

### 5. Pizzafunctie



Onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.

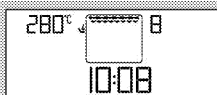
## 6. Volledige grill+Ventilator



Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

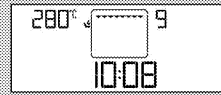
## 7. Grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.

## 8. Grill



De kleine grill aan het ovenplafond is in werking. Geschikt voor grillen en gratingerechten.

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

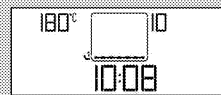
## 9. Eco ventilatorverwarming



Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de handeling die u zou uitvoeren door hete lucht te gebruiken bij 160-220°C. Maar de baktijd wordt iets langer.

De bereidingstijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "Eco ventilatorverwarming".

## 10. Onder



Alleen de verwarmer onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder

bruinen van gerechten aan de onderkant.

#### 11. Warmhouden



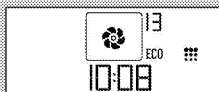
Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.

#### 12. Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

#### 13. Pyrolysis - economische stand



Met deze functie kan de oven zichzelf bij een hoge temperatuur reinigen. Aanbevolen voor licht bevulde ovens. Lees om deze functie te gebruiken de beschrijving in het hoofdstuk over reiniging. Zie. *Pyrolytische zelfreiniging, pagina 41.*

#### 14. Pyrolysis



Met deze functie kan de oven zichzelf bij een hoge temperatuur reinigen. Lees om

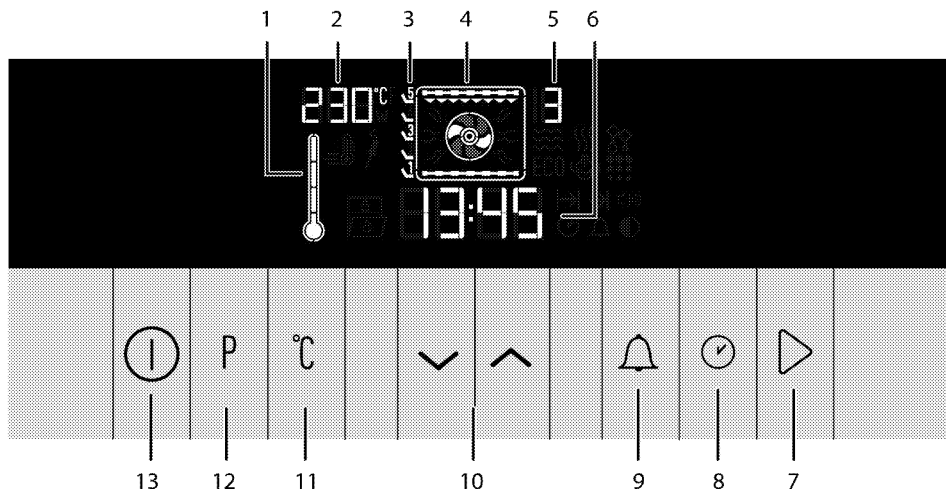
deze functie te gebruiken de beschrijving in het hoofdstuk over reiniging. Zie. *Pyrolytische zelfreiniging, pagina 41.*

#### 15. Eenvoudige stoomreiniging (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



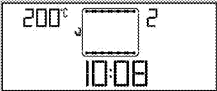
Deze functie laat vuil (indien er niet teveel tijd voorbij is gegaan) in de oven zacht worden om eenvoudig te reinigen. Raadpleeg hoofdstuk 'Reiniging - eenvoudige stoomreiniging' voor eenvoudige stoomreiniging.

## Het bedieningspaneel van de oven bedienen









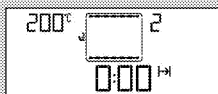
- 1 Symbool binnentemperatuur oven
- 2 Aanduidingsveld temperatuur
- 3 Roosterposities
- 4 Functiedisplay
- 5 Functienummer
- 6 Huidige tijdstellingsveld
- 7 Start/stop kooktoets
- 8 Tijd- en instellingstoets
- 9 Alarmtoets
- 10 Naar boven/naar beneden toetsen (menustappen)
- 11 Temperatuur/boosterinstellingstoets
- 12 Terugtoets naar functiescherm
- 13 AAN/UIT-toets



**i** Als u in dit scherm kort de toets aanraakt, geeft de oven een hoorbaar geluidssignaal. Raak de toets langer dan 1 seconde aan om de oven in te schakelen.

2. Raak toets of aan om de gewenste werkingsmodus te selecteren (functie).
  3. Toets eenmaal aan om de temperatuur te wijzigen. Symbool "°C" knippert
- 
4. Raak / aan totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het indicatorveld voor temperatuur/gewicht. Toets , of eenmaal aan wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm. Als u geen enkele toets aanraakt, wordt de

ingestelde waarde na 10 seconden automatisch bevestigd.

5. Voor de bereidingstijd raakt u een keer  aan om te scrollen naar de "Bereidingstijd" op het tekstscherf. Symbool  zal tegelijkertijd oplichten.
6. Raak toetsen / aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig de instelling met toets . Als de bereidingstijd ingesteld is, zal  continu getoond worden.





7. Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.
8. Als de bereidingsfunctie, temperatuur- en tijdwaarden goed zijn, raak dan  aan om de bereiding te starten. De bereiding start en  verschijnt op het scherm.

 Als u in dit scherm kort de toets  aanraakt, geeft de oven een hoorbaar geluidssignaal. Raak de toets  langer dan 1 seconde aan om de bereiding te starten.





» De oven zal opwarmen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot op het einde van de bereidingstijd die u selecteerde. De ovenlamp brandt tijdens het bereidingsproces.

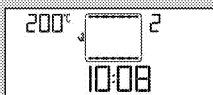
 Alle segmenten van het symbool  van de oven gaan branden wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

9. Als de bereiding is beëindigd, geeft de oven een hoorbaar geluidssignaal.
10. Raak om het geluidssignaal te stoppen een willekeurige toets aan. Als  wordt aangeraakt, gaat de oven verder in de geselecteerde modus. Het geluidssignaal stopt.
11. De oven gaat automatisch uit en de huidige tijd wordt weergegeven als u de toets  niet aanraakt.


### Schakel in op volledig automatische werking






In deze werkingsmodus kunt u de bereidingstijd en het einde daarvan instellen.

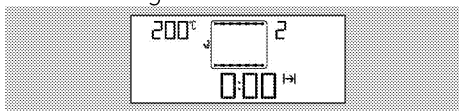
1. Raak toets  aan om de oven aan te zetten.
2. Raak toets  of  aan om de gewenste werkingsmodus te selecteren (functie).
3. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak dan een keer  aan om naar het temperatuurscherf te gaan.



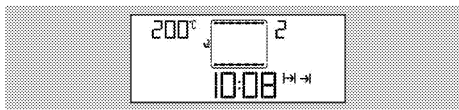
4. Raak / aan totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het indicatorveld voor temperatuur/gewicht. Toets , 





of  eenmaal aan wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm. Als u geen enkele toets aanraakt, wordt de ingestelde waarde na 10 seconden automatisch bevestigd.

5. Voor de bereidingstijd raakt u een keer  aan om te scrollen naar de "Bereidingstijd" op het tekstscherf. Symbool  zal tegelijkertijd oplichten.
6. Raak toetsen   aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig de instelling met toets . Als de bereidingstijd ingesteld is, zal  continu getoond worden.




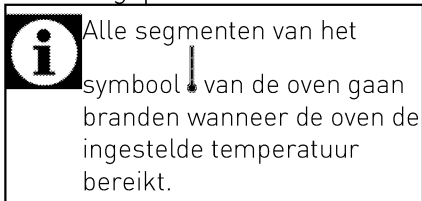
7. Raak de toets  tweemaal aan voor de bereidingseindtijd. Ondertussen knippert  in het scherm.



8. Raak toetsen   aan om de gewenste bereidingseindtijd te selecteren en bevestig de instelling door op de toets te  drukken. Als de bereidingseindtijd ingesteld is, zal  continu getoond worden.
9. Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.
10. Indien de bereidingsfunctie, temperatuur- en tijd- en eindtijdwaarden geschikt zijn,


raakt u de toets  2 seconden aan om het bereiden te starten.  
» De timer van de oven berekent automatisch om welk uur de oven moet starten door de bereidingstijd af te trekken van het door u ingesteld einde van de bereidingstijd.

11. De gekozen werking start wanneer het uur voor het bereiden is bereikt. De bereiding start en  verschijnt op het scherm. De oven verwarmt tot de aangepaste temperatuur. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd. De ovenlamp brandt tijdens het bereidingsproces.



12. Als de bereiding is beëindigd, geeft de oven een hoorbaar geluidssignaal.
13. Raak om het geluidssignaal te stoppen een willekeurige toets aan. Als  wordt aangeraakt, gaat de oven verder in de geselecteerde modus. Het geluidssignaal stopt.



Als u het halfautomatische of automatische programma wilt annuleren nadat u deze hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten. U kunt de oven ook uitschakelen door de toets  aan te raken.


## De booster instellen (snel verwarmen)

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen.




De booster kan niet worden geselecteerd in ontdooiing- en reinigingsstanden. Wanneer er een stroomonderbreking is, worden de boosterinstellingen gewist.

Kies de gewenste kookfunctie en:

1. Raak de toets  tweemaal aan. "UIT" verschijnt dan op het scherm.



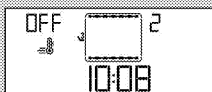
2. Raak de toets  eenmaal aan. Op het scherm verschijnen "AAN" en het symbool . Raak toets  aan om de instelling te bevestigen.



3. Als de bereidingsfunctie en de temperatuurwaarden goed zijn, raak dan toets  aan om het bereiden te starten. De bereiding

start en  verschijnt op het scherm.

- » Symbool  verdwijnt zodra de oven de gewenste temperatuur bereikt en de oven hervat de werking in de functie waarin was vóór de boosterfunctie.
4. Raak om de boosterfunctie te annuleren de toets  met korte intervallen aan, totdat "AAN" op het scherm verschijnt.
  5. Raak de toets  eenmaal aan. Op het scherm verschijnt "UIT" en het symbool  verdwijnt. Raak toets  aan om de instelling te bevestigen.









## De toetsvergrendeling gebruiken

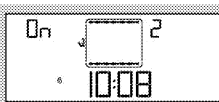
U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsvergrendeling te activeren.



De toetsvergrendeling kan worden gebruikt ongeacht of de oven in werking is. Oven kan uitgeschakeld worden door het aanraken van de toets  zelfs als de toetsenvergrendeling is geactiveerd en de oven in werking is.

## De toetsen vergrendelen

1. Raak toets  met korte intervallen aan totdat het symbool  op het scherm verschijnt. "UIT" verschijnt en het symbool  licht op in het scherm.
2. Raak toets  aan om de toetsvergrendeling te activeren. "AAN" zal worden getoond op het scherm nadat de toetsvergrendeling is ingesteld. Daarna verschijnt het symbool .
3. Raak  aan om te bevestigen.



» Na het instellen van de toetsvergrendeling zal de waarschuwing "Toetsvergrendeling actief" en symbool  op het scherm verschijnen als u op een willekeurige toets drukt (behalve de toetsen /).



De oventoetsen kunnen niet worden gebruikt als de toetsvergrendeling actief is. De toetsvergrendeling wordt niet geannuleerd bij een stroomstoring.

## De toetsvergrendeling inactiveren



1. Raak toets  tweemaal aan om de toetsvergrendeling uit te schakelen.

» De toetsvergrendeling gaat uit en het symbool  zal van het scherm verdwijnen.

## De klok als alarm gebruiken

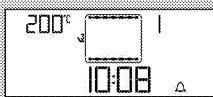
Behalve voor het kookprogramma kunt u de klok van het product gebruiken voor een waarschuwing of herinnering.








De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde tijd.



De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.


## Het alarm instellen:



1. Raak de toets  aan. Het symbool  knippert op het scherm.
2. Raak toetsen / aan om de gewenste tijd in te stellen en bevestig de instelling met toets . Symbool  blijft na het instellen van de alarmtijd branden.
3. Nadat de alarmtijd is verstreken, zal  oplichten en een alarmsignaal is te horen.
4. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen.



## Het alarm annuleren:

1. Raak de toets  aan. Het symbool  knippert op het scherm.
2. Raak  aan totdat "00:00" op het scherm verschijnt en bevestig de

instelling met een druk op toets



» Het alarm wordt geannuleerd en symbool  verdwijnt.

## Tabel kooktijden




























De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

## Bakken en roosteren



1ste rek van de oven is het onderste rek.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
Cakes in vorm*	Eén niveau		2	180	40 ... 50
Cakes in bakpapier*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Russisch gebak*	Eén niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaus		1 - 5	175	20 ... 30
Koekjes*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deeggebak*	Eén niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaus		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaus		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak*	Eén niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaus		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveaus		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg*	Eén niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaus		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Eén niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Eén niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén niveau		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout	Eén niveau		3	25 min.	70 ... 90

(stoofpotje)				250/max., dan 190	
	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 190	60 ... 80
Gebraden kip	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65
	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (5,5 kg)	Eén niveau		1	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén niveau		1	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén niveau		3	200	20 ... 30
	Eén niveau		3	200	20 ... 30

Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.

\* Voor alle etenswaren wordt eerst voorverwarmen aangeraden.

## Eco ventilatorverwarming

 Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Eco ventilatorverwarming gestart is.

 Open de deur niet tijdens het koken in de stand Eco ventilatorverwarming.

Gerecht	Aantal bakplaten	Roosterstanden	Temperatuur [°C]	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes in bakpapier	Eén bakplaat	3	200	35 ... 40
Koekjes	Eén bakplaat	3	200	30 ... 35
Deeggebak	Eén bakplaat	3	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén bakplaat	3	200	40 ... 45

### Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10° en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een

plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

### Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10° en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte

van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.

- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.



Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidings tabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

## Tips voor het bereiden van groenten

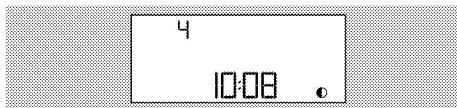
- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

## Instellingenmenu

### Helderheid instellen

De helderheid kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Raak toets met korte intervallen aan totdat symbool op het scherm verschijnt. Symbool knippert op het scherm.



2. Er zijn 4 helderheidsniveaus, te weten 1, 2, 3 en 4. Raak de toetsen / aan om het gewenste niveau te selecteren.
3. Raak aan om te bevestigen.



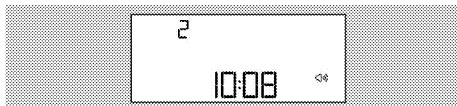
Om energie te sparen gaat het helderheidsniveau omlaag wanneer de oven uitstaat. Het ingestelde niveau verschijnt weer als de oven ingeschakeld wordt.

» Hij keert terug naar het stand-by-scherm. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

### Volume-instellingen

De volume-instelling kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Raak toets met korte intervallen aan totdat symbool op het scherm verschijnt. Symbool knippert op het scherm.



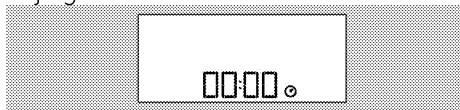
2. Er zijn 2 volume-instellingen, te weten 1 en 2. Raak de toetsen


/∨ aan om het gewenste niveau te selecteren.



3. Raak  aan om te bevestigen.  
» Hij keert terug naar het stand-by-scherm. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.


### Instelling huidige tijd

De huidige tijd kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat. Indien u de tijd die tijdens de begininstelling is ingesteld, wilt wijzigen:



1. Raak toets  met korte intervallen aan totdat het symbool  op het scherm verschijnt. Het veld voor uren en symbool  knipperen op het scherm. Raak de toetsen  /  aan om de uren in te stellen.


Door op de toets  of  te drukken kunt u de tijd sneller vooruit laten gaan.

2. Raak  aan om de uren te bevestigen.  
» Hij keert terug naar het stand-by-scherm. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.














### Hoe de grill bedienen


 Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.

**WAARSCHUWING**  
Sluit de ovendeur tijdens het grillen.  
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

### De grill aanzetten

1. Raak  de toets aan om de oven aan te zetten.
2. Raak  /  om de gewenste grillfunctie te selecteren.  
Na het kiezen van de functie kan "Temperatuur", "Bereidingstijd", "Eindtijd bereiding" en "Booster" (snel verhitten) ingesteld worden.
3. Raak de  toets eenmaal aan om de temperatuur te wijzigen.  
Symbool "°C" knippert
4. Raak  /  de toetsen aan totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het indicatorveld voor temperatuur. Raak ,  of  toets eenmaal aan wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm. Als u geen enkele toets aanraakt, wordt de ingestelde waarde na 10 seconden automatisch bevestigd.
5. Als de bereidingsfunctie en de temperatuurwaarden goed zijn, raak dan  de toets aan om de bereiding te starten. De bereiding start en  verschijnt in het scherm. Als de binnentemperatuur hoger wordt, gaat het niveau in het midden van het symbool ook omhoog.

## De grill uitzetten

1. Raak  de toets aan om de oven uit te zetten.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

## Tabel kooktijden voor grillen

### Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4...5	20...25 min. <sup>#</sup>
Gesneden kip	4...5	25...35 min.
Lamskoteletten	4...5	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Kalfskoteletten	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Geroosterd brood	4	1...2 min.
<sup>#</sup> afhankelijk van dikte		

# 6 Onderhoud en verzorging

## Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



### GEVAAR:

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



### GEVAAR:

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen

reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

## Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



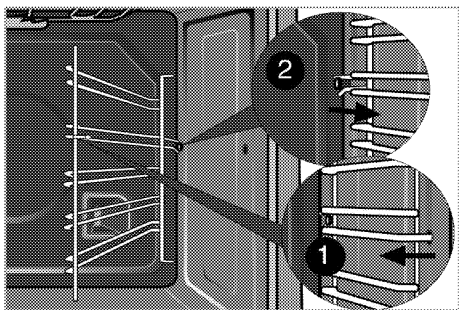
Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

## De oven reinigen

### Om de zijwand te reinigen

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

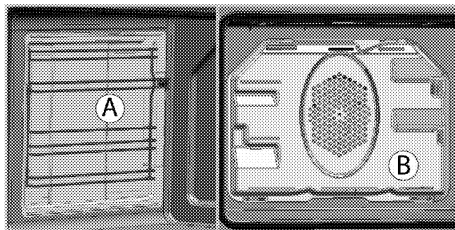
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



### Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk met een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden zijn lichtmat van kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de katalytische wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).

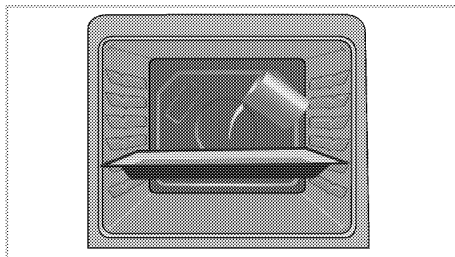


### Gemakkelijke stoomreiniging

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Selecteer de functie eenvoudige stoomreiniging. Reinigingsduur zal op het scherm verschijnen en dit kan niet worden gewijzigd. U kunt de eindtijd voor deze reinigingsfunctie instellen.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.

5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.

### Pyrolytische zelfreiniging



#### GEVAAR:

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt.

Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijdert.

De oven is uitgerust met pyrolytische zelfreiniging. De oven wordt verwarmd tot ongeveer 430-480 °C en bestaand vuil wordt tot as verbrand. Een sterke rookontwikkeling kan optreden. Zorg voor goede ventilatie. De ontleding door verhitting moet worden gebruikt na ongeveer ieder 10e ovengebruik.

1. Verwijder alle toebehoren uit de oven. In modellen met een zijrek: vergeet niet om de zijrekken uit te nemen.

Als uw product is uitgerust met pyro-proof accessoires (bestendig tegen zelfreiniging op hoge temperaturen), hoeven deze accessoires niet uit de oven te worden verwijderd.

2. Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven.






Reinig de dichting van de deur niet.

Glasvezeldichting is zeer gevoelig en kan gemakkelijk beschadigen.

In geval van een beschadiging aan de pakking van de ovendeur, dient u deze door een bevoegde onderhoudsdienst te laten vervangen.


3. "Pyrolyse"  Selecteer de pyrolytische functie (zelfreiniging).

 **eco** Wij raden aan om de economische reinigingsfunctie te gebruiken wanneer de oven niet sterk bevuild is.

Indien deze functie gebruikt wordt voor zware bevuiling, zal er onvoldoende gereinigd worden. Voor dergelijke gevallen dient de pyrolytische functie  toegepast te worden nadat de economische reinigings- **eco** cyclus beëindigd is. De tijd voor zelfreiniging verschijnt op de display. Deze tijdsperiode kan niet worden aangepast. Het einde van de zelfreinigingscyclus kan worden aangepast.

4. Tijdens het zelfreinigen kan de ovendeur niet geopend worden en verschijnt het vergrendelingsymbool  op het tijdscherm. Ze blijft nog een tijd gesloten nadat de pyrolysefunctie beëindigd is. Forceer de deurvergrendeling niet met de greep tot het




vergrendelsymbool   
verdwenen is.

5. Na de reinigingscyclus de vuilresten met azijnwater verwijderen.

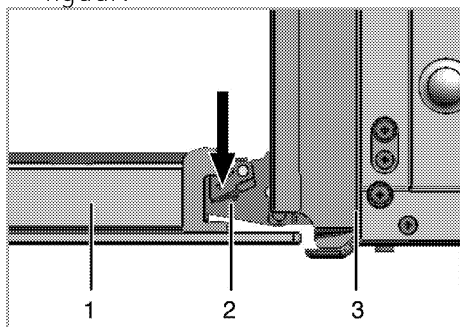
## Reinig de ovendeur

Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.

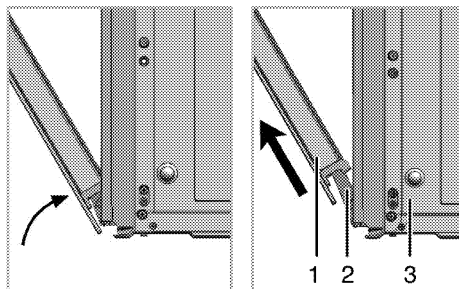
 Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

## De ovendeur verwijderen


1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Ovendeur
- 2 Scharnier
- 3 Oven



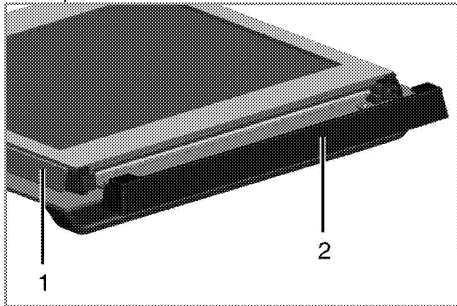
3. Maak de ovendeur half open.
4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

 Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

## Binnenglas deur verwijderen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

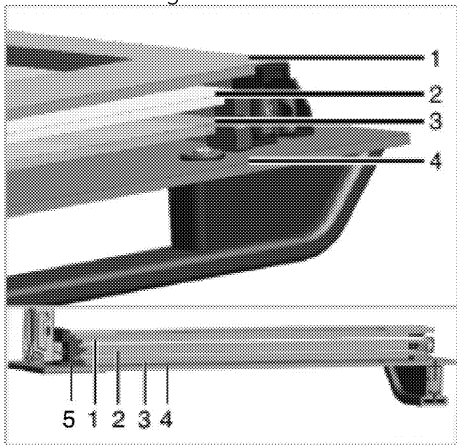
Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

1. Open de ovendeur.



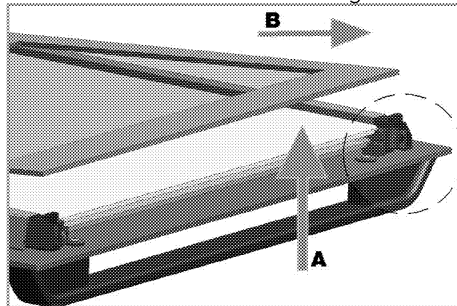
- 1 Frame
- 2 Plastic deel

2. Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.

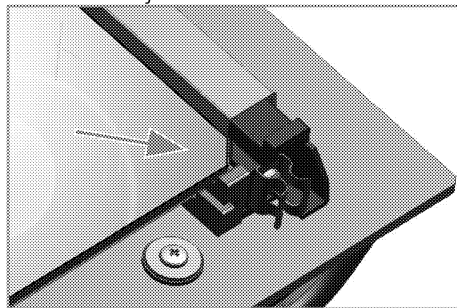


- 1 Binnenste glazen paneel
- 2 Tweede binnenglaspaneel
- 3 Derde binnenglaspaneel
- 4 Buitenste glaspaneel
- 5 Plastic groef voor glaspaneel-Onder

3. Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel licht in richting A en trek het uit in richting B.



4. Herhaal deze handeling om het tweede en het derde glaspaneel te verwijderen.



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het tweede en derde binnenglas (2, 3).

Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef.

Omdat de tweede en derde binnenglaspanelen omwisselbaar zijn is het niet belangrijk in welke volgorde ze geïnstalleerd worden. Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel

naar het tweede glazen paneel gedraaid is.

Het is belangrijk dat de benedenhoeken van alle binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) geplaatst worden.

Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.



Alle glaspanelen moeten na het schoonmaken worden teruggeplaatst.

## De ovenlamp vervangen



### GEVAAR:

Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 13* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



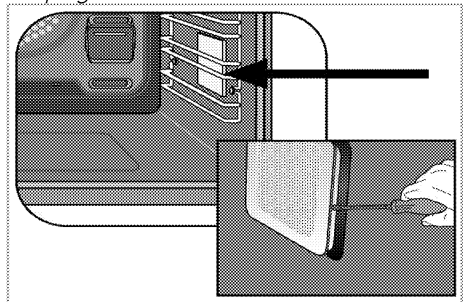
De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.



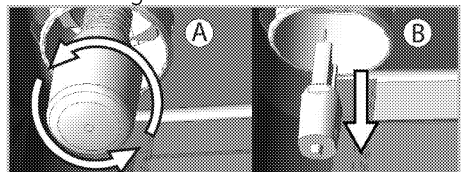
De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

## Als uw oven is voorzien van een vierkante lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Verwijder de draadrekken zoals beschreven. Zie *De oven reinigen, pagina 40*.



3. Verwijder de beschermende glasplaat met een schroevendraaier.
4. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



5. Monteer de glasplaat en daarna de draadrekken.

# 7 Problemen oplossen

## De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. →→→ *Dit is geen fout.*

## Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. →→→ *Dit is geen fout.*

## Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. →→→ *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. →→→ *Controleer de plugkoppeling.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. →→→ *Mogelijk is de toetsvergrendeling geactiveerd. Schakel deze uit. (Zie. )*

## Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. →→→ *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. →→→ *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

## Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. →→→ *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. →→→ *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

# Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Beko Deutschland GmbH  
Thomas-Edison-Platz 3  
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND  
**GRUNDIG**

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)