



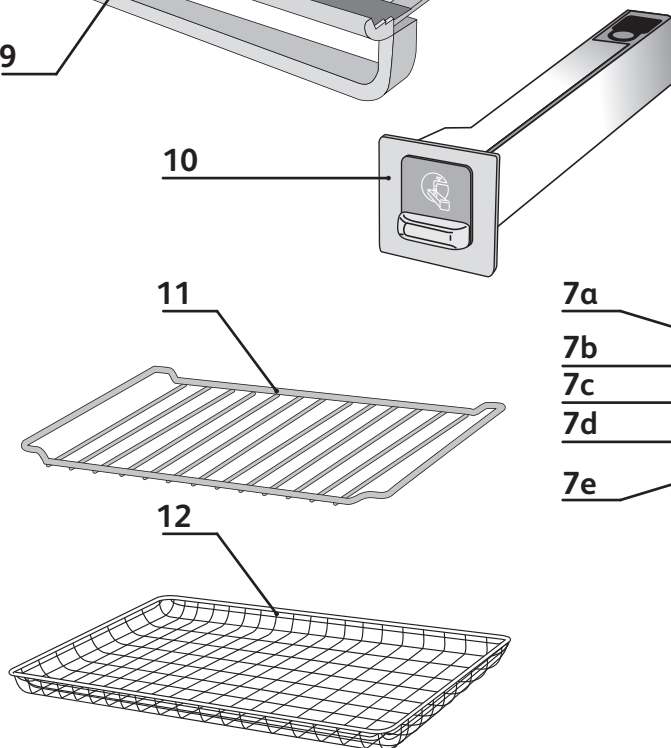
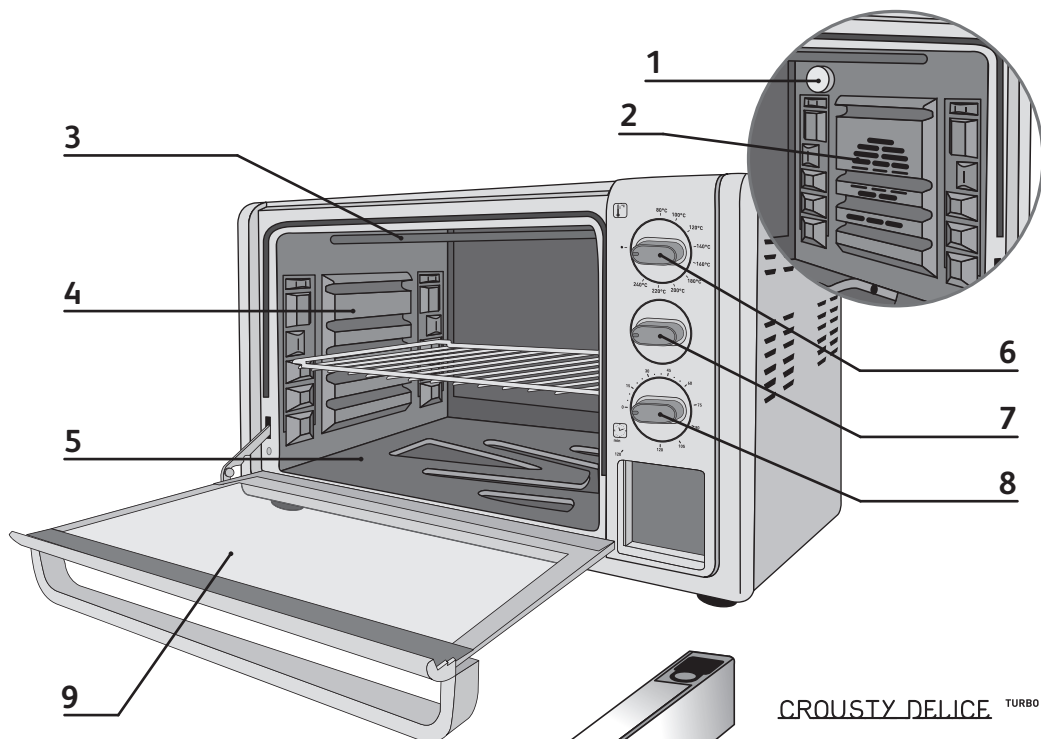
CROUSTY DELICE turbo

F

NL

D





CROUSTY DELICE TURBO

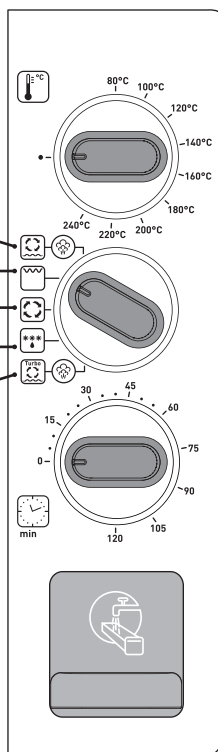
7a

7b

7c

7d

7e



Description

1. Lumière intérieure
2. Ventilateur + résistance
3. Résistance supérieure rabattable
4. Parois intérieures autonettoyantes (catalyse)
5. Sole génératrice de vapeur
6. Bouton de réglage de température
7. Bouton de sélection de fonctions
8. Bouton minuterie
9. Porte
10. Réservoir à eau avec bouchon étanche
11. Grille réversible x2 (7 niveaux)
12. Panier

7. Bouton de sélection de fonctions :
- a. Chaleur tournante + sole sans vapeur (pâtisserie) ou avec vapeur
 - b. Gril
 - c. Chaleur tournante
 - d. Décongélation
 - e. Turbo sans vapeur ou avec vapeur

 La diffusion de vapeur provoque dès les premières minutes de chauffe une opacité de la vitre due au contact de la vapeur sur la vitre froide. Cette opacité se résorbera après quelques minutes. De même, le four à diffusion de vapeur pendant la cuisson peut, de manière tout à fait normale, laisser échapper par la face avant de la vapeur sans être préjudiciable au bon fonctionnement. Cet échappement de vapeur peut sous certaines conditions provoquer l'écoulement de quelques gouttes d'eau sur le plan de travail.

Omschrijving

1. Binnenverlichting
2. Ventilator + weerstand
3. Inklapbaar verwarmingselement
4. Zelfreinigende binnenwanden (catalyse)
5. Stoomgenererende bodem
6. Knop voor instellen temperatuur
7. Selectieknop van de functies
8. Knop timer
9. Deur
10. Waterreservoir met waterdichte dop
11. Tweezijdig te gebruiken rooster x2 (7 niveaus)
12. Mand

7. Selectieknop van de functies :
- a. Heteluchtoven + bodem zonder stoom (patisserie) of met stoom
 - b. Grill
 - c. Heteluchtoven
 - d. Ontdooien
 - e. Turbo zonder of met stoom

 De stoomproductie zal zodra het opwarmen begint voor beslaan van het glas zorgen door condensatie van stoom op het koude glas. De wasem zal na enkele minuten oplossen. Het is volkomen normaal dat er tijdens de kookcyclus via de voorkant wat stoom uit de stoomoven ontsnapt zonder dat dit een goede werking van het apparaat in de weg staat. Het vrijkomen van stoom kan onder bepaalde omstandigheden leiden tot het zich vormen van een kleine hoeveelheid waterdruppels op het werkblad.

Beschreibung

1. Innenbeleuchtung
2. Gebläse + Heizspirale
3. Oberes herunterklappbares Grillelement
4. Selbstreinigende Innenwände (Katalyse)
5. Ofenboden mit Dampferzeugung
6. Knopf zur Temperatureinstellung
7. Funktionswahlschalter
8. Zeitschaltuhr
9. Tür
10. Wasserbehälter mit dichtem Verschluss
11. Beidseitig verwendbarer Rost x2 (7 Stellungen)
12. Korb

7. Funktionswahlschalter :
- a. Umluft + Ofenboden ohne Dampf (Backwaren) oder mit Dampf
 - b. Grill
 - c. Umluft
 - d. Auftauen
 - e. Turbo ohne Dampf oder mit Dampf

 Das Entstehen von Dampf führt in den ersten Minuten des Aufheizvorgangs dazu, dass die Scheiben undurchsichtig werden, wenn sich der Dampf auf der kalten Scheibe anlagert. Die Scheibe wird nach ein paar Minuten wieder durchsichtig. Es kann außerdem vorkommen, dass aus dem vorderen Bereich des Ofens mit Dampffunktion beim Garen Dampf austritt. Dies ist völlig normal und beeinträchtigt die Funktionstüchtigkeit des Geräts in keiner Weise. Dieses Austreten von Dampf kann unter bestimmten Bedingungen zum Austreten von ein paar Tropfen Wasser auf die Arbeitsfläche führen.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au "guide de l'utilisateur".

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

-  Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
 -  Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
 -  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
 - Après utilisation, attendez le complet refroidissement de l'appareil. Vérifier qu'il n'y ait plus d'eau dans la sole et le réservoir.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable, le plus horizontalement possible ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
 - Le bac doit uniquement contenir de l'eau. Ne mettez jamais d'eau ailleurs que dans le bac à eau. Ne pas mettre de sel ou autres aromates ni dans le bac à eau, ni sur la sole du four.
 - Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure
 - Il est normal qu'un dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégage lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
 - Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (**sans grille**), pendant 20 minutes environ.
 - Il est normal, lors des premières utilisations, que la sole inox change de couleur. Un léger bruit de dilatation peut être perçu lors de la montée en température du four.
 - Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (**courant alternatif seulement**).
 - N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux ou endommagé,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
 - Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
 - Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
 - Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
 - N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
 - Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
 - Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
-  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas les parties métalliques ni la vitre.
-  La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
-  Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
 - Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
 - S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (**ustensiles, grille, objets...**).
- Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou **dégrader le plan de travail**.
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- Pour les parois : n'utilisez ni produit d'entretien agressif (**notamment les décapants à base de soude**), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
- La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux.
- N'utilisez pas de produits chlorés ou à base d'eau de javel pour le nettoyage de la sole inox.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
-  Utilisation de la minuterie : Tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.

GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Nederlands

VEILIGHEIDSISTRUCTIES

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN:

Neem de tijd voor het doorlezen van alle instructies en raadpleeg de "gebruikershandleiding".

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- ⚠ **Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...)**
- ⚠ **Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon.**
- ⚠ **Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.**
 - Verplaats het apparaat niet als het aanstaat.
 - Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw.
 - Laat na gebruik het apparaat volledig afkoelen. Controleer of er geen water is achtergebleven op de bodem van de oven en het in het waterreservoir.
 - Uw apparaat is niet geschikt voor inbouw. Plaats uw oven op een stabiel werkblad of op een keukenmeubel dat bestand is tegen een temperatuur van minstens 90°C. Zorg dat de lucht rondom het apparaat vrij kan circuleren.
 - Het reservoir uitsluitend met water vullen. Doe alleen water in het hiervoor bedoelde reservoir.
 - Doe geen zout of andere aroma's in het waterreservoir of op de bodem van de oven..
 - Zorg voor een afstand van minstens 2 cm tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement.
 - Het is normaal dat bij het eerste gebruik van uw apparaat rook vrijkomt, dit is een volkomen normaal verschijnsel dat snel verdwijnen zal.
 - Wij raden u aan de oven de eerste keer leeg te gebruiken (**zonder rooster**), gedurende ca. 20 minuten.
 - Het is volslagen normaal dat de RVS zoel van kleur verandert wanneer u deze de eerste paar keren gebruikt. Er kan ook een licht dilatatiegeluid te horen zijn wanneer de oven op temperatuur komt.
 - Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (**uitsluitend wisselstroom**).
 - Gebruik het apparaat niet indien:
 - het snoer hiervan defect of beschadigd is,
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
 - Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, om ieder gevaar te voorkomen.

In al deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst gestuurd worden om ieder gevaar uit te sluiten.

- Controleer of de elektrische installatie voldoende vermogen heeft voor de voeding van een apparaat met dit vermogen.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Laat het snoer niet hangen en raak de hete delen van de oven niet aan. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet in het water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.

- Zet het apparaat niet in de buurt van een warmtebron of in de buurt van brandbare materialen. Plaats het niet op andere apparaten.
- ⚠ **Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken warm worden. Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Ondanks de hoge thermische bescherming dient u de metalen onderdelen en het afdekglas niet aan te raken.**
- Wees voorzichtig met de deur van uw oven: door een harde schok of thermische overbelasting kan het afdekglas breken. Dit is van gehard glas om wegschieten te voorkomen, wat gevaarlijk voor de gebruiker zou kunnen zijn.
- ⚠ **Wanneer het apparaat werkt, kan de temperatuur van de deur en van de buitenkant van de oven hoog oplopen. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik, indien nodig, ovenwanten.**
- ⚠ **Raak de verwarmingselementen niet aan wanneer deze heet zijn.**
 - Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Doof de vlammen met een vochtige doek. Haal de stekker uit het apparaat en houd de deur gesloten.
 - Bewaar geen ontvlambare producten in de buurt of onder het meubel waarop het apparaat geplaatst is.
 - Gebruik het apparaat niet onder een muurkastje, een keukenrek of in de buurt van ontvlambare materialen, zoals zonneschermen, gordijnen, wandbekleding...
 - Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
 - Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen (**keukengerei, roosters, voorwerpen...**).
 - Geen aluminiumfolie onder het apparaat leggen om het werkblad te beschermen, niet tussen de verwarmingselementen en niet tegen de binnenwanden of de verwarmingselementen, de werking van de oven zou ernstig in gevaar gebracht kunnen worden en **het werkblad zou beschadigd kunnen raken**.
 - Niets in de ventilatiegaten stoppen en ze niet afdichten.
 - Voord de wanden : Gebruik geen agressief reinigingsmiddel (**met name schuurmiddelen op basis van soda**), afkrabbers of schuursponsjes. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor metaal.
 - De lamp dient uitsluitend gebruikt te worden voor het verlichten van de oven. Deze mag niet gebruikt worden in lampen voor de verlichting van vertrekken.
 - **Gebruik geen producten met chloor of op basis van bleekwater om de RVS zoel te reinigen.**
 - Voor uw eigen veiligheid dient u het apparaat nooit zelf te demonteren; roep hiervoor de hulp van een erkende servicedienst in.
 - Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik, gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing, kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.
- ⚠ **Gebruik van de timer : draai de knop volledig naar rechts en zet hem daarna op de gewenste tijd.**

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Deutsch

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORKEHRUNGEN

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, alle Anweisungen genau durchzulesen und beziehen Sie sich auf das Benutzerhandbuch.

- Dieses Gerät darf nicht über eine Schaltuhr oder eine externe Fernbedienung betrieben werden.

 **Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...)**

 **Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.**

 **Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**

- Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht verstellt werden. Dieses Gerät darf nicht eingebaut werden.
- Warten Sie nach der Verwendung, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist. Prüfen Sie, dass im Ofenboden und im Behälter kein Wasser mehr vorhanden ist.
- Dieses Gerät ist kein Einbaugerät. Stellen Sie Ihren Ofen möglichst waagrecht auf eine stabile Arbeitsplatte oder auf ein Küchenmöbel, das mindestens eine Temperatur von 90°C aushält. Lassen Sie genügend Abstand um das Gerät, damit die Luft zirkulieren kann.
- Der Behälter darf nur Wasser enthalten. Gießen Sie niemals Wasser an eine andere Stelle als in den Wasserbehälter. Geben Sie niemals Salz oder sonstige Gewürze in den Wasserbehälter oder auf den Ofenboden.
- Zwischen den Lebensmitteln und der oberen Heizspirale muss ein Abstand von etwa 2 cm gewahrt werden.
- Es kann zu leichter Rauchentwicklung oder zu Geruch nach neuem Gerät kommen. Dieses Phänomen ist ganz normal und legt sich schnell von selbst.
- Der Ofen sollte bei der ersten Benutzung leer (**ohne Rost**) bei maximaler Leistung 20 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.
- Versichern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (**nur Wechselspannung**).
- Die Sohle verfärbt sich bisweilen, wenn sie die ersten Male in Betrieb genommen wird; dieses Phänomen ist normal. Beim Aufheizen des Ofens entstehen manchmal auf die Ausdehnung der Materialien zurückzuführende Geräusche.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
 - das Kabel schadhaft ist,
 - das Gerät heruntergefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder Funktionsstörungen aufgetreten.
 - Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

In diesen Fällen muss das Gerät zur Sicherheit der Benutzer bei einem anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden.

- Versichern Sie sich, dass Ihre elektrische Installation für die Stromversorgung eines Gerätes dieser Leistungsstärke geeignet ist.
- Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Teilen des Ofens in Berührung kommen. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um das Gerät auszustecken. Stromkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder legen.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in gutem Zustand, die über einen geerdeten Stecker verfügen. Ihr Durchmesser muss mindestens ebenso groß sein wie der des Gerätekabels und es muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss zur Reinigung und bei Nichtgebrauch ausgesteckt werden.

- Zur Vermeidung von Stromschlägen dürfen das Kabel, der Netzstecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen und elektrischen Herdplatten aufgestellt werden. Stellen Sie ihn nicht auf andere Geräte.

 **Die Oberflächen können während der Benutzung heiß werden. Dieses Elektrogerät erreicht beim Betrieb hohe Temperaturen, die eventuell Verbrennungen hervorrufen könnten. Berühren Sie deshalb trotz der guten Isolierung weder die Gehäuseteile noch die Scheibe des Gerätes.**

 **Fassen Sie das Gerät ausschließlich an seinen Griffen und Knöpfen an und benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.**

- Gehen Sie vorsichtig mit der Tür Ihres Ofens um: brutale Stöße und extreme Temperaturunterschiede können das Zerbrechen der Scheibe zur Folge haben. Diese besteht aus Sicherheitsglas, das nicht zerspringt und deshalb keine Gefahr für den Benutzer darstellt.
- Falls Teile des Geräts Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, diese mit Wasser zu löschen, ziehen Sie den Stecker und erstickern Sie die Flammen mit einem nassen Tuch und machen Sie die Ofentüre nicht auf.
- Bewahren Sie keine brennbaren Produkte in der Nähe des Geräts oder unter dem Möbelstück, auf dem das Gerät steht, auf.
- Das Gerät darf nicht unter Wandschränken und Regalen oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Stores, Vorhängen, Wandbehängen etc. in Betrieb genommen werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle eingesetzt werden. Nehmen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Geben Sie kein Papier, Karton oder Plastik in das Gerät und stellen Sie nichts auf dem Gerät ab (**Utensilien, Roste, Objekte...**).
- Legen Sie kein Aluminiumpapier unter das Gerät, um die Arbeitsfläche zu schützen. Legen Sie kein Aluminiumpapier zwischen die Heizelemente und lassen Sie es nicht in Kontakt mit den Innenwänden oder Heizspiralen geraten. Dies würde die Funktionstüchtigkeit des Ofens schwer beeinträchtigen oder die **Arbeitsfläche beschädigen**.
- Die Belüftungsschlitze dürfen nicht verstopft oder verstellt werden.
- Für die Wände: Benutzen Sie weder aggressive Putzmittel (**besonders keine natronhaltigen Oberflächenreinigungsmittel**) noch Scheuerschwämme oder Scheuerpads. Benutzen Sie keine Spezialreinigungsmittel für Metall.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Edelstahlsohle keine chlorhaltigen Reinigungsmittel und kein Bleichwasser.
- Die Lampe muss ausschließlich für die Beleuchtung des Backofens genutzt werden. Sie darf nicht in Leuchten, die für die Beleuchtung der Räume vorgesehen sind, benutzt werden.
- **Das Gerät darf nur in aufrechter Stellung in Betrieb genommen werden, niemals auf der Seite liegend, schief oder auf dem Kopf stehend.**
- Nehmen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät nie selbst auseinander; dies darf nur in einem anerkannten Kundendienstzentrum vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Sein Einsatz zu professionellen Zwecken, nicht bestimmungsgemäßen oder von der Bedienungsanleitung abweichenden Verwendung hat das Erlöschen der Haftung und der Herstellergarantie zur Folge.
- Verwenden Sie nur original Zubehör.
-  **Bedienung des Timers: Stellen Sie den Drehknopf sorgfältig auf die gewünschte Zeit ein und kehren Sie nach Ablauf der eingestellten Zeit wieder zum Gerät zurück.**

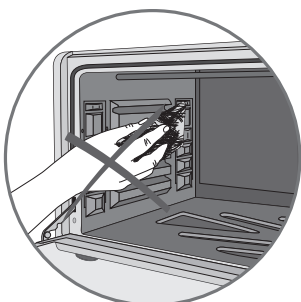
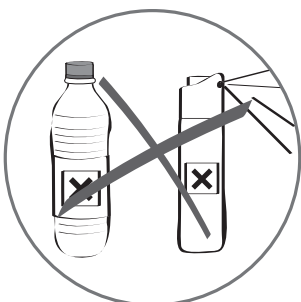
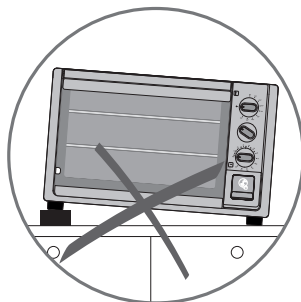
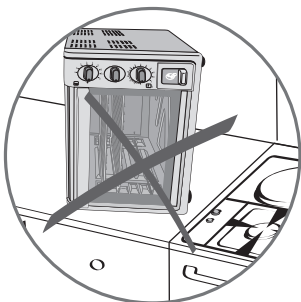
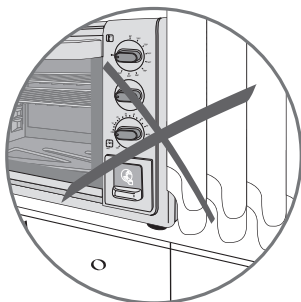
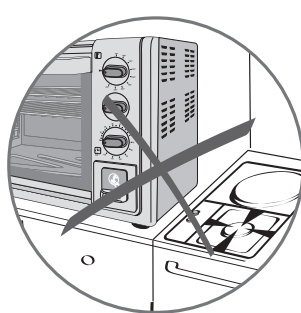
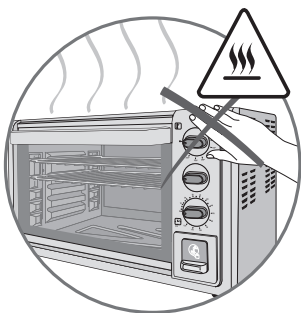
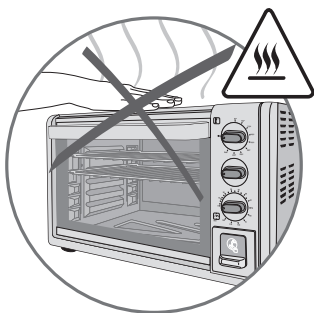
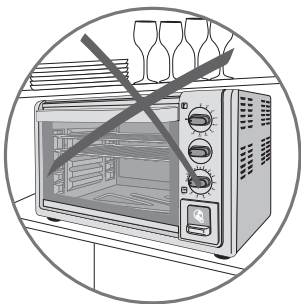
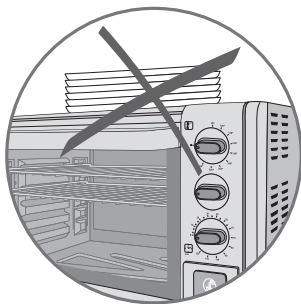
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF



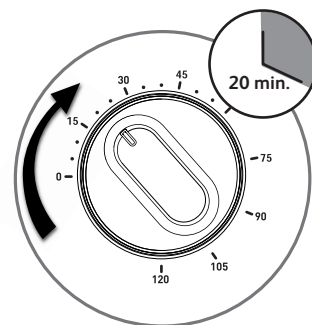
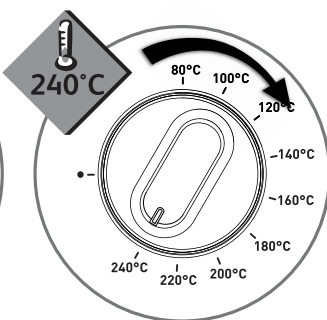
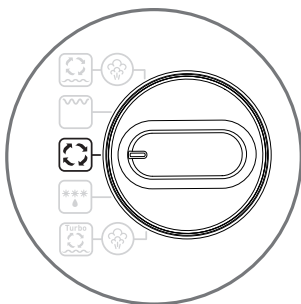
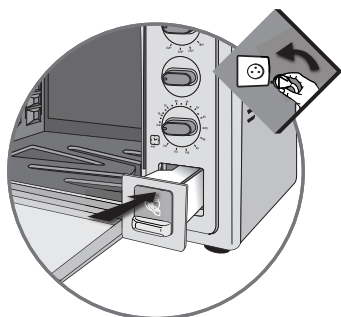
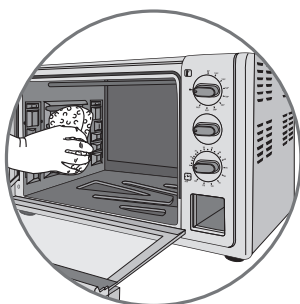
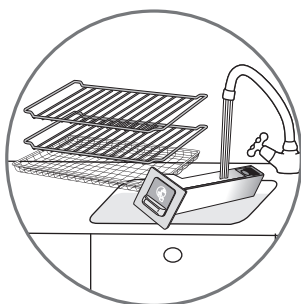
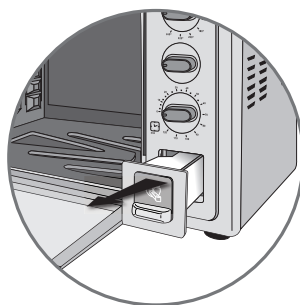
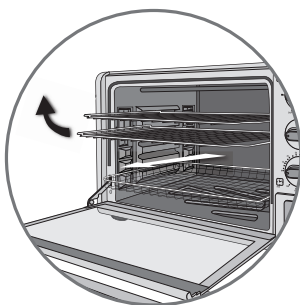
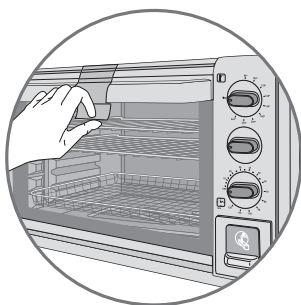
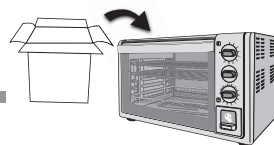
Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

1. À ne pas faire - Niet doen - Niemals



2. Avant la première utilisation - Voor het eerste gebruik - Vor der ersten Inbetriebnahme



Utilisation de la minuterie :

Tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.

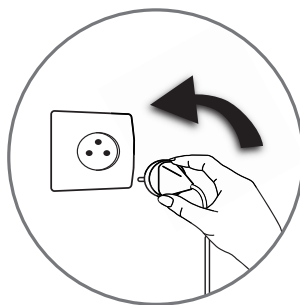
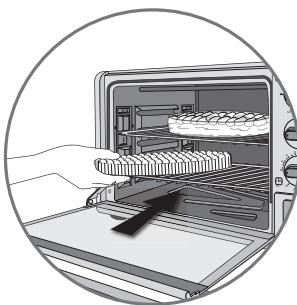
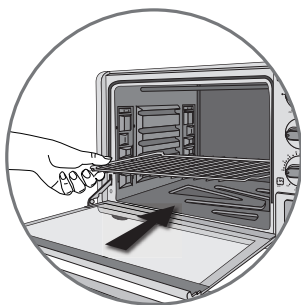
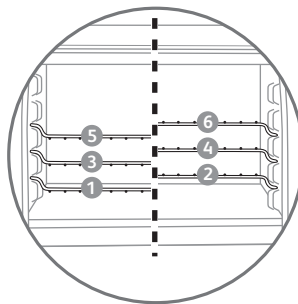
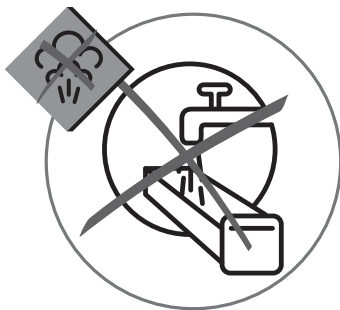
Gebruik van de timer :

Draai de knop volledig naar rechts en zet hem daarna op de gewenste tijd.

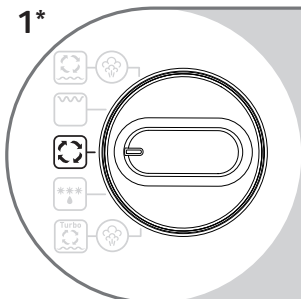
Bedienung des Timers:

Stellen Sie den Drehknopf sorgfältig auf die gewünschte Zeit ein und kehren Sie nach Ablauf der eingestellten Zeit wieder zum Gerät zurück.

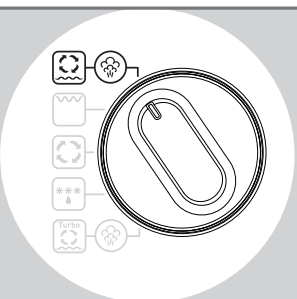
3. Chaleur tournante, Pâtisserie et Turbo sans vapeur Hete lucht, Gebak en Turbo zonder stoom Umluft, Gebäck und Turbo ohne Dampf



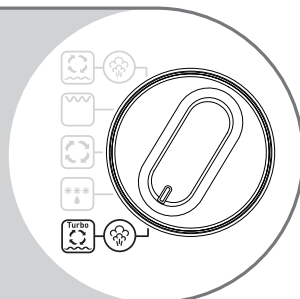
1*



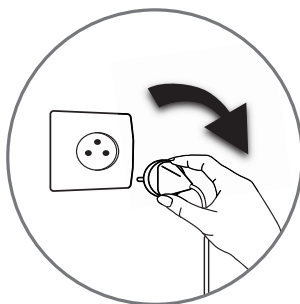
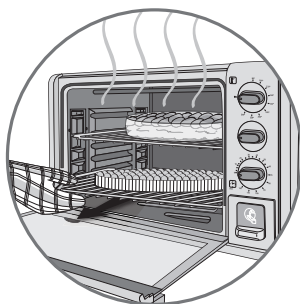
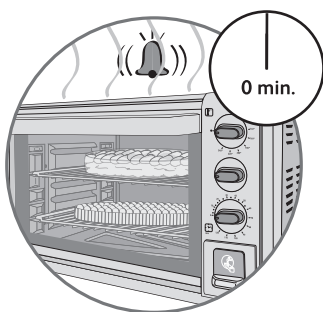
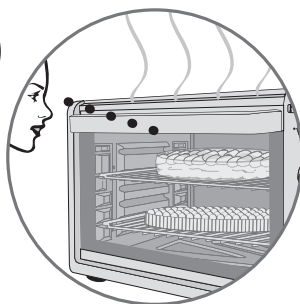
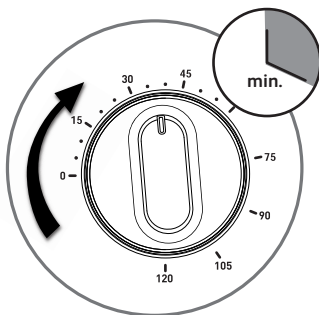
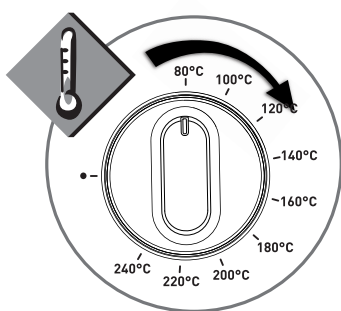
Chaleur tournante
Heteluchtoven
Umluft



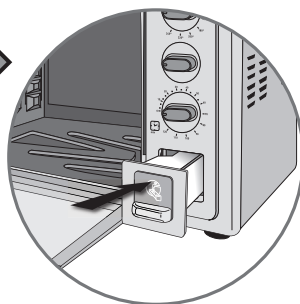
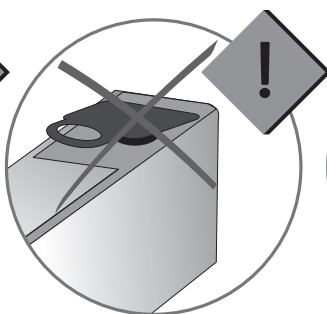
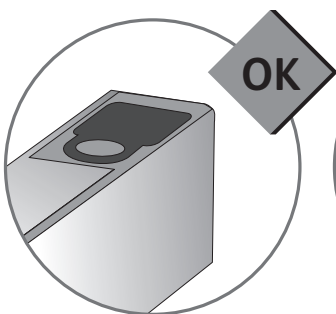
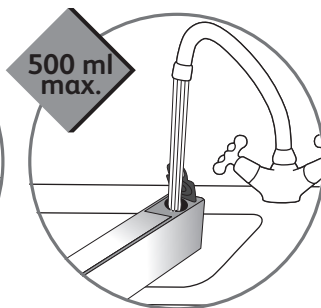
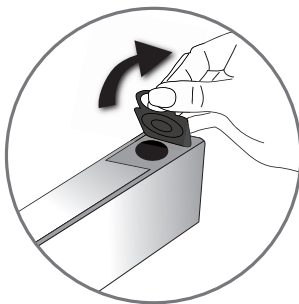
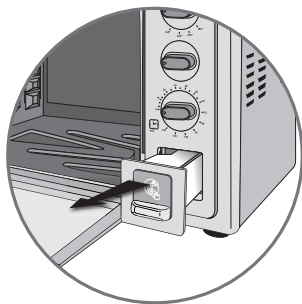
Chaleur tournante + sole
sans vapeur (pâtisserie)
Heteluchtoven + bodem
zonder stoom (patisserie)
Umluft + Ofenboden ohne
Dampf (Backwaren)



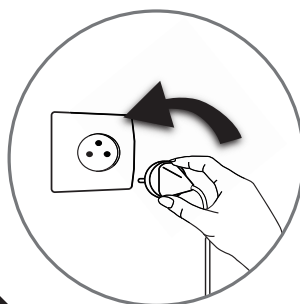
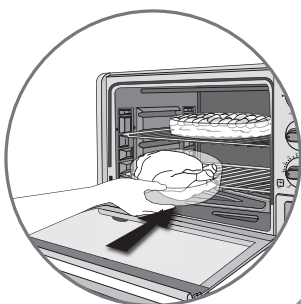
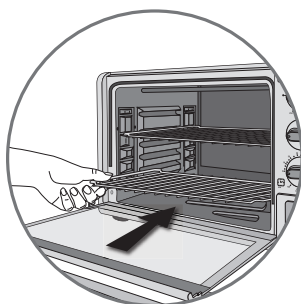
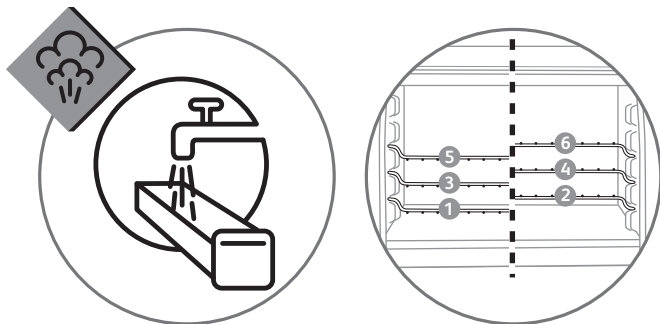
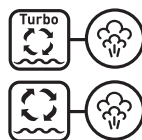
Turbo sans vapeur
Turbo zonder stoom
Turbo ohne Dampf



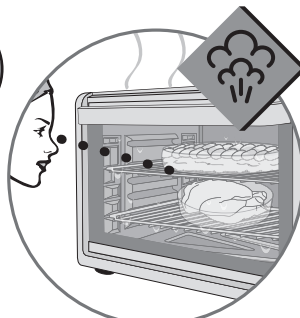
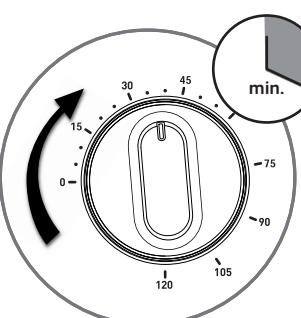
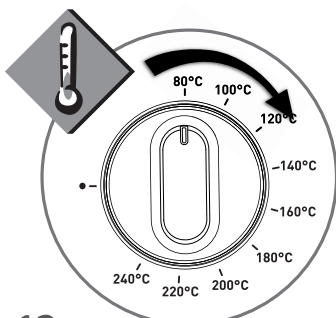
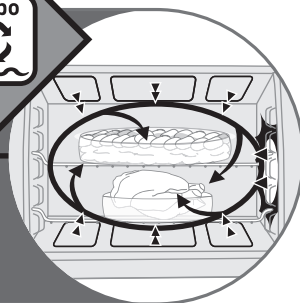
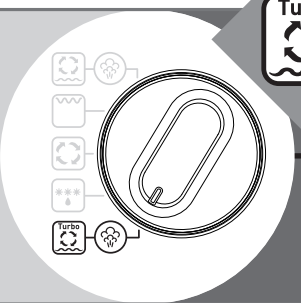
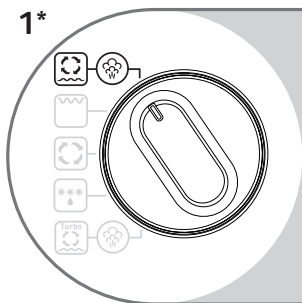
Mise en service du mode vapeur
4. Ingebruikname werkwijze met stoom
Inbetriebnahme der Dampf-Funktion

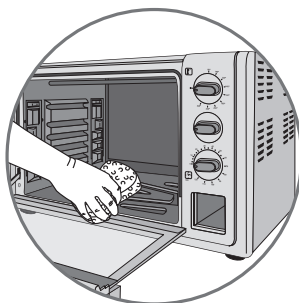
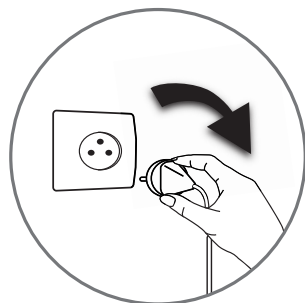
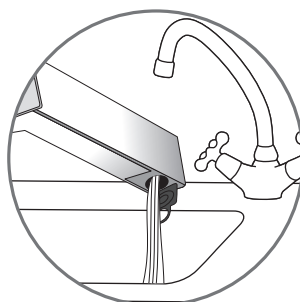
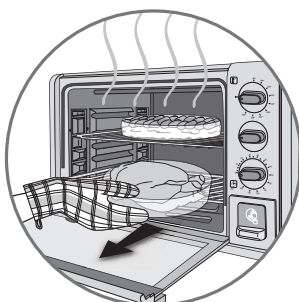
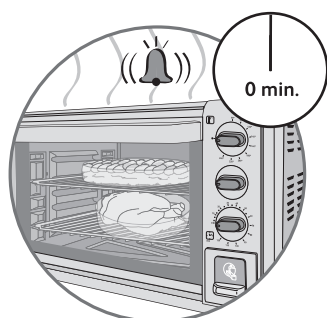
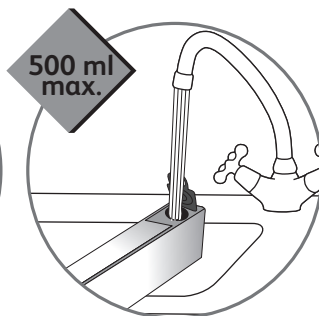
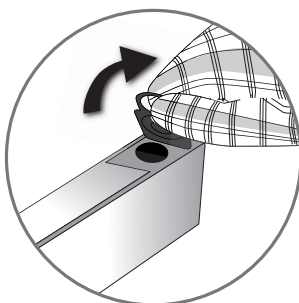
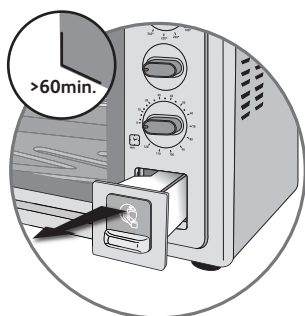


5. Turbo vapeur et chaleur tournante vapeur Turbo stoom en hete lucht stoom Turbo Dampf und Umluft Dampf

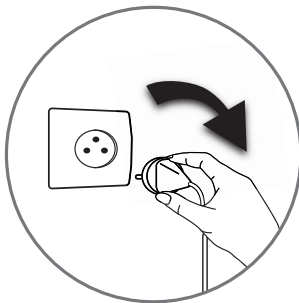
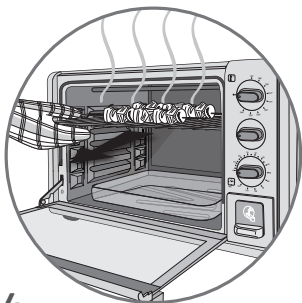
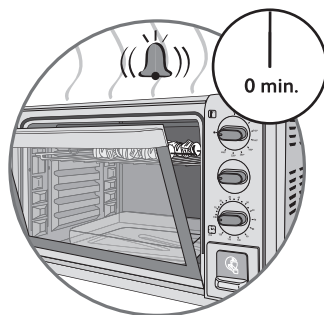
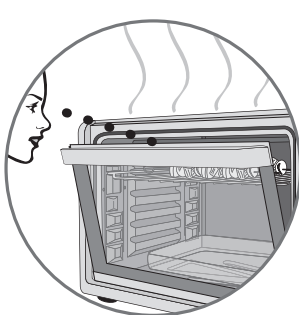
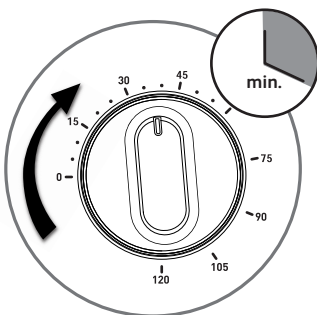
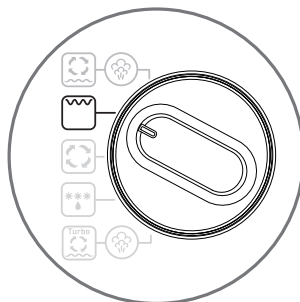
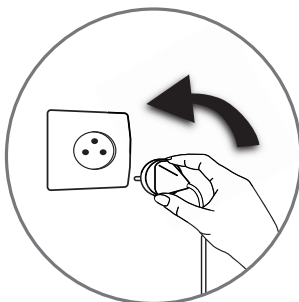
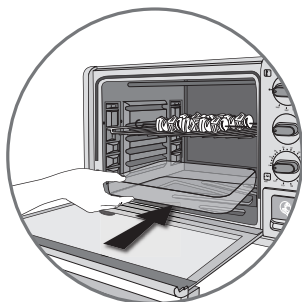
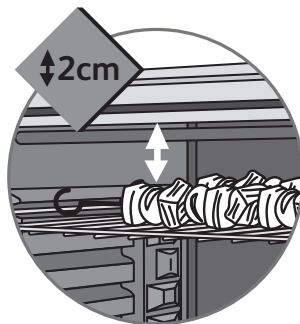
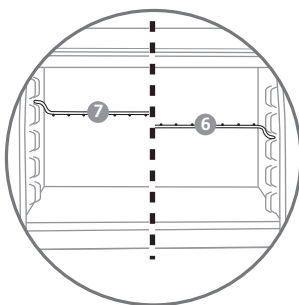
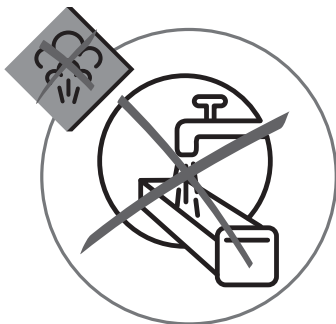


1*

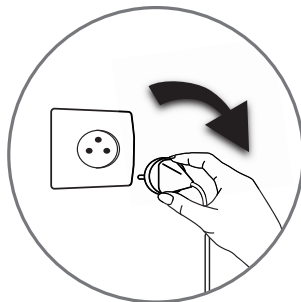
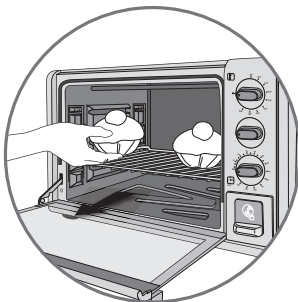
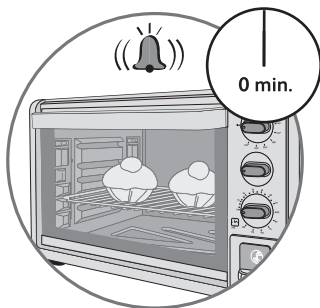
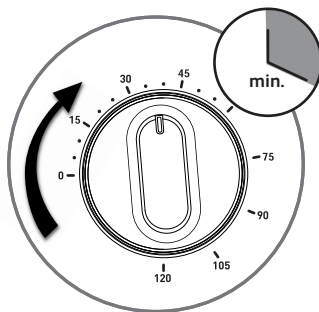
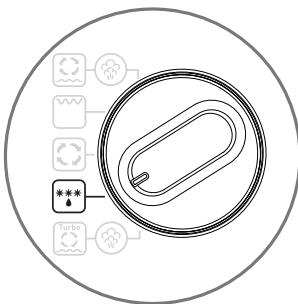
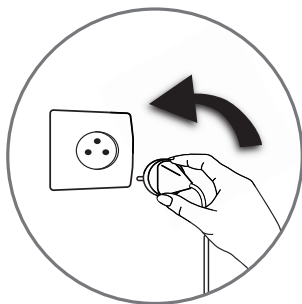
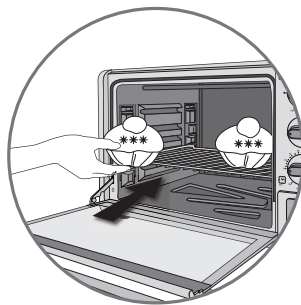
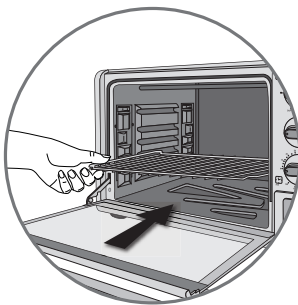
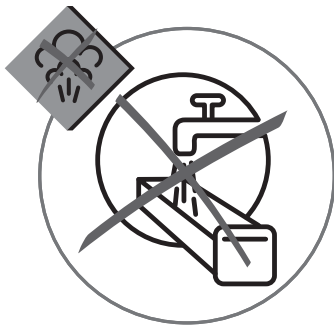




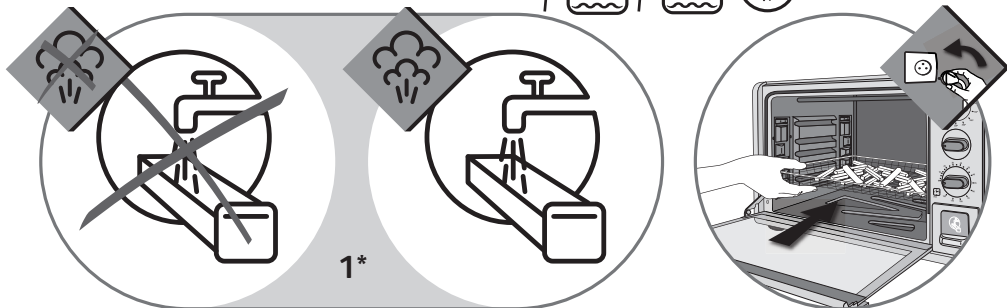
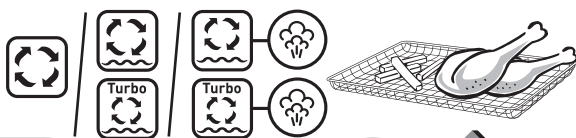
6. Gril - Grill - Grill



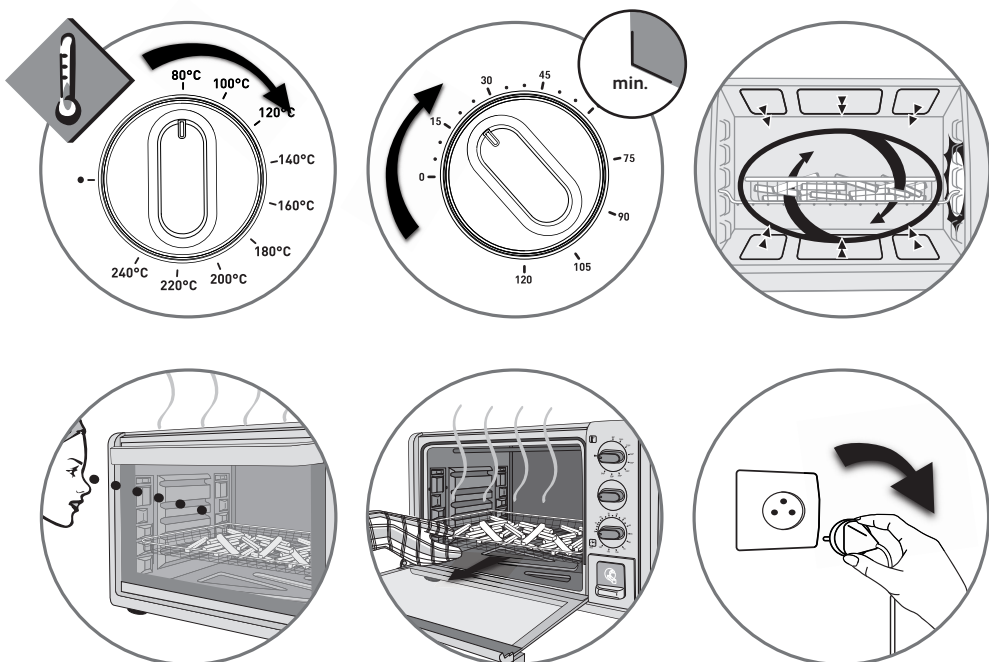
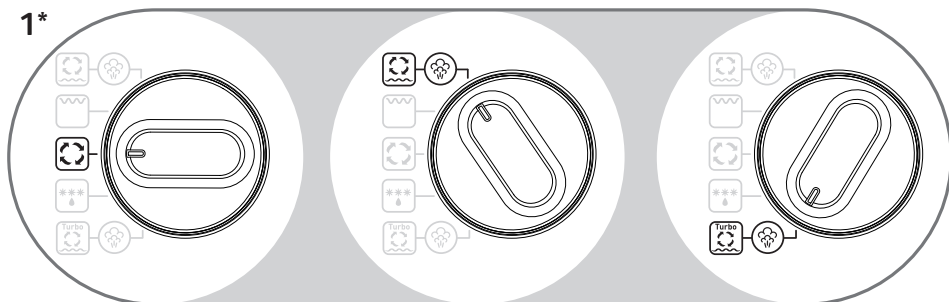
7. Décongélation - Ontdooien - Auftauen



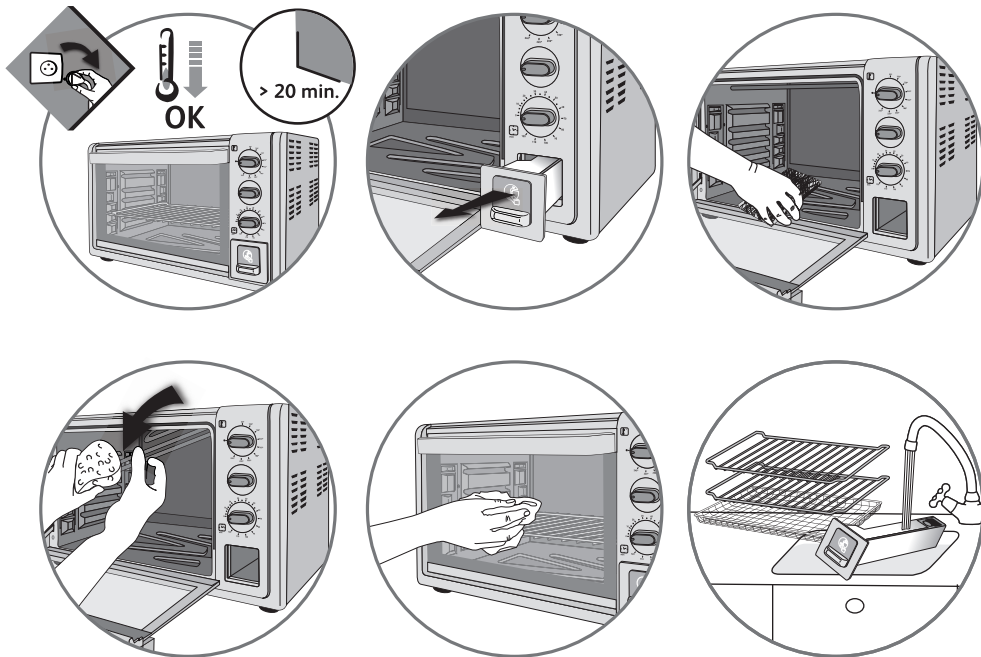
8. Utilisation du panier Gebruik van de mand Gebrauch des Korbe



1*



9. Nettoyage - Reinigen - Reinigung



Nettoyage des salissures grasses

Nettoyer la porte vitrée, la sole et la voûte après chaque cuisson ayant projeté des graisses, avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle (four tiède après environ 35 min d'arrêt), pour les taches fortement adhérentes vous pouvez utiliser un tampon grattoir uniquement pour la sole inox.

Remarques : la sole inox peut être grattée avec des produits abrasifs (tampon, grattoir, produits abrasifs...).

Détartrage

Nous vous conseillons de vider et de nettoyer votre réservoir après chaque utilisation et de détartrer la sole toutes les 5 utilisations. Verser directement sur la sole un mélange constitué de 80 ml d'eau et 80 ml de vinaigre blanc. Laisser agir 10 min à froid.

Nettoyer avec une éponge côté grattoir et bien rincer pour limiter les tâches noires.

Reiniging van vette aanslag

Reinigen van de glazen deur, de bodem en de koepel na elke kookcyclus waarbij vetstappers zijn opgetreden, met warm water en een beetje afwasmiddel (lauwe oven ongeveer 35 min. na uitzetten), voor hardnekkige vlekken kunt u, alleen voor de RVS bodemplaat, een schuursponsje gebruiken.

Opmerkingen: De RVS bodemplaat mag met schurende producten worden gereinigd (sponsje, krabber, schuurmiddelen...).

Ontkalken

Wij bevelen aan uw reservoir na elk gebruik te legen en reinigen en de bodemplaat telkens na 5 cycli te ontkalken. Giet een mengsel van 80 ml water en 80 ml werkazijn rechtstreeks op de bodemplaat. Laat 10 min. intrekken. Reinig vervolgens met de ruwe kant van een schuursponsje en spoel zorgvuldig om het optreden van zwarte vlekken te voorkomen.

Reinigung von fettigen Verunreinigungen

Reinigen Sie die Glastür, das Bodenblech und die Decke des Backraums nach jeder Benutzung, bei der Fettspritzer aufgetreten sind, mit heißem Seifenwasser (der Ofen muss noch leicht warm sein, etwa 35 Min. nach dem Ausschalten); stark eingebrannte Flecken können mit einem Scheuerpad entfernt werden; dies gilt nur für das Bodenblech aus Edelstahl.

Hinweise: Das Bodenblech aus Edelstahl kann mit scheuernden Produkten behandelt werden (Scheuerpad, Kratzer, Scheuermittel...).

Entkalken

Wir empfehlen, den Wasserbehälter nach jeder Benutzung zu leeren und zu reinigen und ihn direkt auf das Bodenblech. Lassen Sie es kalt 10 Min. lang einwirken. Mit der scheuernden Seite eines Schwämmchens reinigen und gut spülen, um das Entstehen von schwarzen Flecken zu verhindern.

**Changement de l'ampoule intérieure* :**

La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux.

Pour remplacer l'ampoule, débranchez le four et laissez-le refroidir.

Tournez le hublot d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent.

Dévissez l'ampoule et remplacez-la. (15W - 220/230V 300°C).

Remettez le hublot en place.

Vervangen van de gloeilamp van de binnenverlichting*:

De lamp dient uitsluitend gebruikt te worden voor het verlichten van de oven. Deze mag niet gebruikt worden in lampen voor de verlichting van vertrekken.

Haal voor het vervangen van de gloeilamp de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen. Draai het afdekglas een kwartslag tegen de wijzers van de klok in.

Reinig het met warm water en een schoonmaakmiddel.

Draai de gloeilamp los en vervang deze (15W - 220/230V).

Zet het venster terug op zijn plaats.

Auswechseln der Glühbirne im Innenraum* :

Die Lampe muss ausschließlich für die Beleuchtung des Backofens genutzt werden. Sie darf nicht in Leuchten, die für die Beleuchtung der Räume vorgesehen sind, benutzt werden.

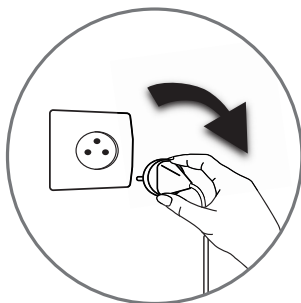
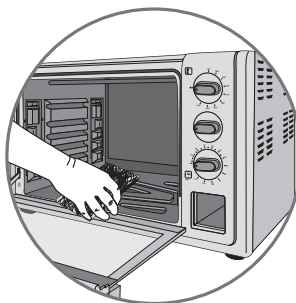
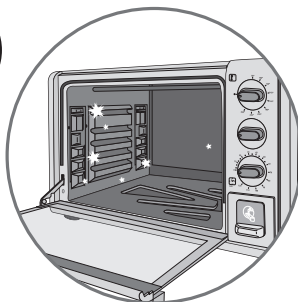
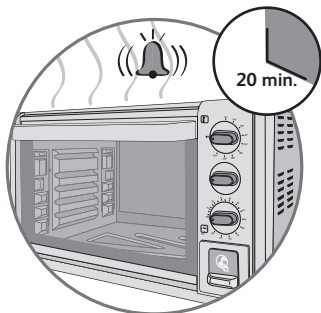
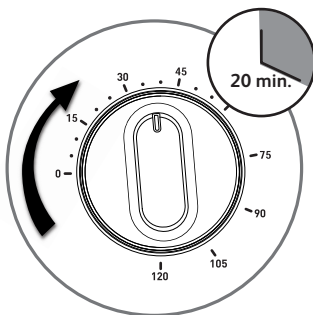
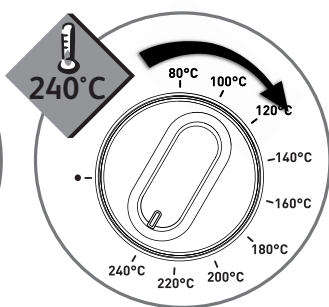
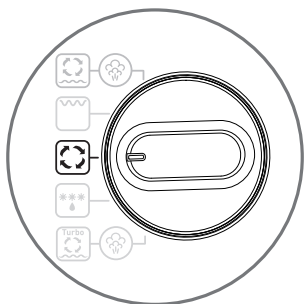
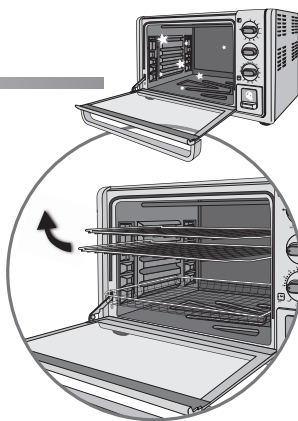
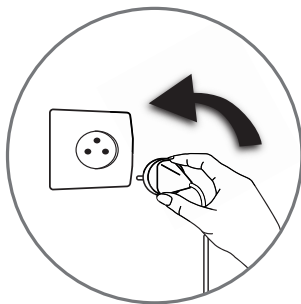
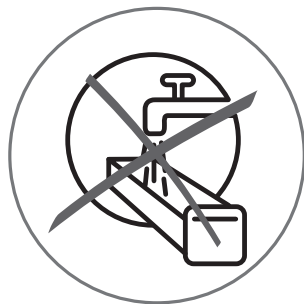
Stecken Sie den Ofen vor dem Auswechseln der Glühbirne aus und lassen Sie ihn abkühlen.

Drehen Sie Glasabdeckung um eine ¼-Drehung entgegen den Uhrzeigersinn.

Schrauben Sie die Glühbirne heraus und setzen Sie eine neue ein (15W - 220/230V 300°C).

Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

10. Cleantech

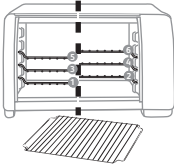


**TURBO DELICE****TURBO DÉLICE-STAND - FUNKTION TURBO-HEISSLUFT**

Préparations Gerechten Zubereitungen			 min
Endives au jambon Witlof met ham Chicorée mit Schinken	2	240°C	15 min.
Gratin dauphinois Gegratineerd aardappelpgerecht Überbackener Kartoffelaufbau	1	200°C	65 min.
Hachis pramentier Rundergehakt met aardappelpuree Überbackener Hackbraten mit Kartoffelbrei	2	220°C	30 min.
Rôti de porc/épaule (1 kg) Varkensrollade / schouderstuk (1 kg) Schweinebraten / Schulter (1 kg)	2	240°C	65 min.
Gigot d'agneau (800 g) Lamsrug (800 g) Lammkeule (800 g)	1	220°C	50 min.
Poulet (1,200 kg) Kip (1,200 kg) Hähnchen(1,200 kg)	1	240°C	65 min.
Pintade Parelhoen Perlhuhn	1	240°C	60 min.
Rosbeef (1 kg) Rosbief (1 kg) Roastbeef (1 kg)	2	240°C	45 min.
Pizza pâte fine surgelée Diepvriespizza met dunne bodem Tiefgefrorene Pizza mit feinem Teig	2	240°C	12 min.
Frites au four surgelées Diepvries ovenfrites Tiefgefrorene Pommes-Frites für den Herd	3	220°C	25 min.
Nuggets Nuggets Nuggets	2	220°C	15 min.



CHALEUR TOURNANTE + CHALEUR TOURNANTE AVEC VAPEUR
HETE LUCHT + HETE LUCHT MET STOOM
UMLUFT + UMLUFT MIT DAMPF

Préparations Gerechten Zubereitungen			
Soufflé au fromage Kaassoufflé Käseauflauf	1	200°C	40 min.
Tomates farcies Gevulde tomaten Gefüllte Tomaten	1	220°C	55 min.
Brioche Brioche Hefekuchen	1	200°C	25/30 min.
Meringues Schuimgebak Meringe	1 + 6	80°C	120 min.
Gâteau mousseline Mousselinetaart Kartoffelkuchen	1	180°C	10 min.  + 35 min.
 Pommes au four Appels uit de oven Backäpfel	2	240°C	35 min.
 Crème caramel (x4) Karamelpudding (x4) Karamellcreme (x4)	1	240°C	35 min.
 Cake Cake Sandkuchen	1	200°C	58 min.



PÂTISSERIE - PATISSERIE - BACKWAREN

Préparations Gerechten Zubereitungen			
Clafoutis Clafoutis Kirschpudding	2	220°C	30 min.
Quiche lorraine Quiche lorraine Quiche / Speckkuchen	1	200°C	42 min.
Gâteau marbré Marmercake Marmorkuchen	1	200°C	47 min.
Tarte aux pommes Appeltaart Apfelkuchen	1	200°C	35 min.
Tarte tatin Tarte tatin Traditioneller französischer Apfelkuchen	2	220°C	30 min.



GRIL - GRILL - GRILL

Préparations Gerechten Zubereitungen		
Côte de porc Varkenskotelet Schweinekotelett	7	8/15 min.
Petites saucisses Worstjes Würstchen	6	6/14 min.