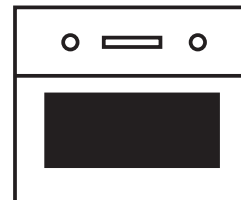


# INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



FR

NL

EKDG6551.0

A close-up photograph of a white appliance panel, likely a built-in oven or cooktop. The panel is shown at an angle, highlighting its clean, modern design. The brand name "Küppersbusch" is printed in a dark, sans-serif font on the right side of the panel.

Küppersbusch

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

## Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: [kundendienst@kueppersbusch.de](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Consignes de sécurité.....	2
Description de l'appareil .....	5
Installation de base .....	7
Fonctions de base .....	11
Cuisson automatique .....	13
Fonctions de mémoire.....	16
Sonde à viande .....	18
Alimentation en eau.....	19
Pendant le fonctionnement du four.....	20
Cuisiner au gril.....	22
Cuisiner au L'Air Chaud .....	23
Utilisation des accessoires.....	25
Tableaux et conseils.....	26
Entretien .....	30
Nettoyage et maintenance de l'appareil.....	33
Que faire en cas de dysfonctionnement ?.....	34
Caractéristiques techniques .....	35
Instructions pour la protection de l'environnement .....	36
Instructions d'installation .....	37
Encastrement .....	75

Cher client,

Merci d'avoir choisi ce produit **Küppersbusch**.


Veillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d'obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

**Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de donner aussi le manuel!**

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## Consignes de sécurité

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

### **SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES**

- **AVERTISSEMENT!** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- **AVERTISSEMENT:** Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance..

### **SÉCURITÉ GÉNÉRALE**

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que :
  - dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - dans des bâtiments de ferme ;
  - par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour;
  - en chambre d'hôtes.

## Consignes de sécurité

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons.
- L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie."
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- Les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

## INSTALLATION

- Le système électrique doit être équipé d'un moyen de déconnexion, avec une séparation de contact sur tous les pôles assurant une coupure complète de la catégorie de surtension III.
- Si une fiche est utilisée pour la connexion électrique, alors la même doit être accessible après l'installation.
- L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact.

## NETTOYAGE

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.

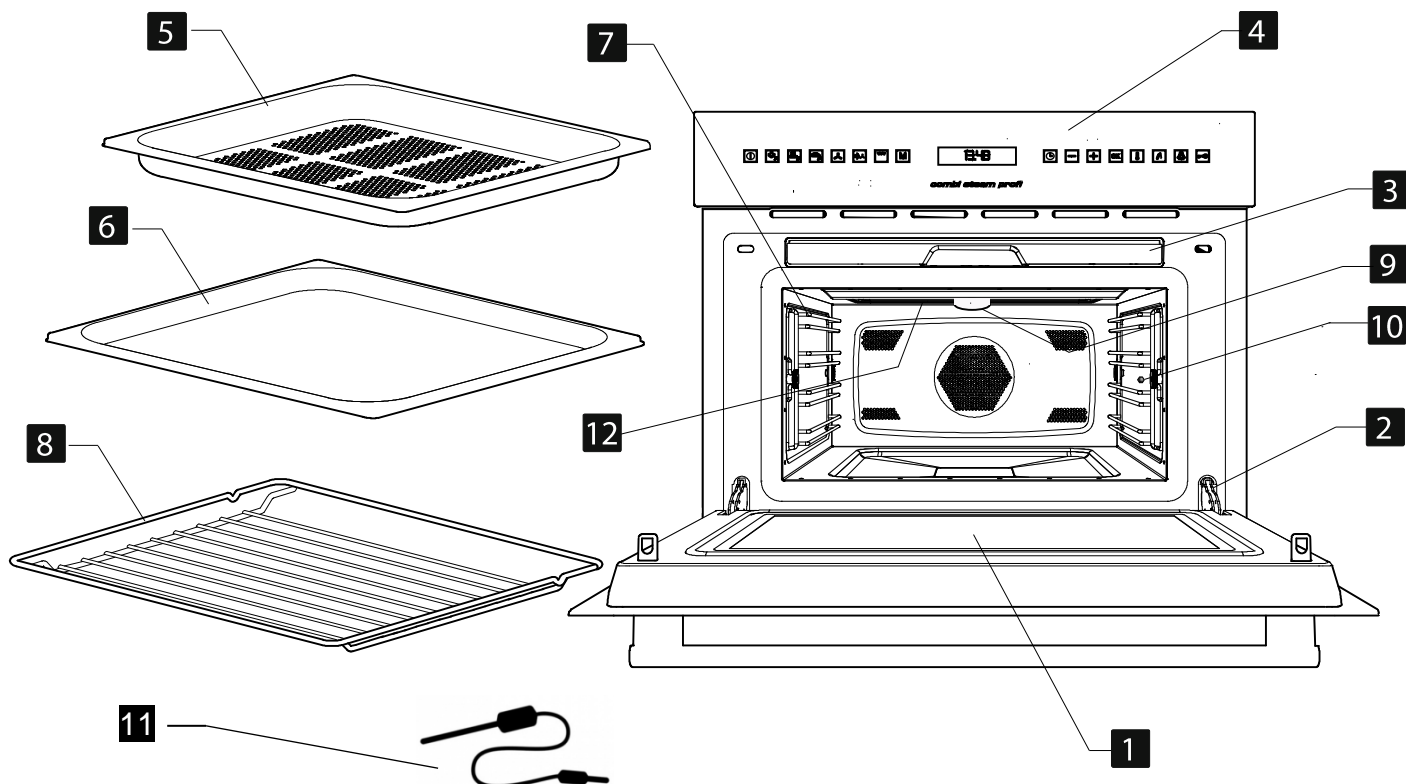
## Consignes de sécurité

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four".

## RÉPARATION

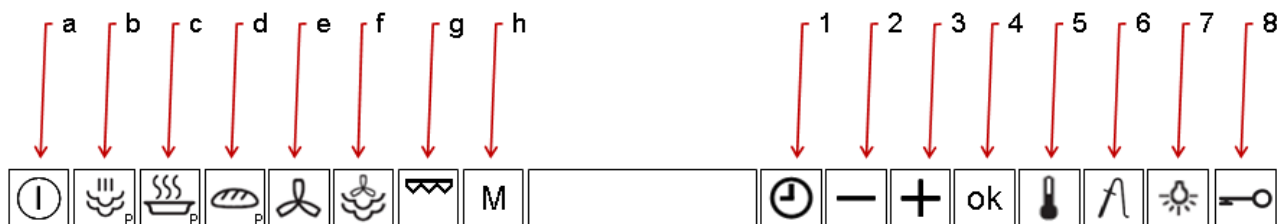
- **AVERTISSEMENT:** Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

## Description de l'appareil



- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1. – Vitre de la porte        | 7. – Rails                                       |
| 2. – Charnières de sécurité   | 8. – Support                                     |
| 3. – Réservoir d'eau          | 9. – Lampe                                       |
| 4. – Tableau de commande      | 10. – Prise de courant pour la sonde alimentaire |
| 5. – Tôle de cuisson perforée | 11. – Sonde à Viande                             |
| 6. – Tôle de cuisson          | 12. – Grill                                      |

## Tableau de commande



## Fonctions :







- a. ON/OFF (arrêt/marche)
- b. Vapeur
- c. Régénération & Stérilisation
- d. Cuisson « Pro »
- e. Chaleur tournante
- f. Chaleur tournante + Vapeur
- g. Grill
- h. Fonctions de mémoire (M1-M5)

## Programmes :

- 1. Fonctions de temps
- 2. Moins
- 3. Plus
- 4. Confirmation (OK)
- 5. Température
- 6. Sonde à viande
- 7. Lampe
- 8. Verrou de sécurité

## Propriétés techniques

### Description des fonctions

Symboles	Fonctions	Préparations
	Vapeur	Cuisson de toute sorte de légumes, riz, céréales et viande. Extraction du jus des baies. Action conjointe de décongélation et de cuisson des légumes.
	Régénération & Stérilisation	Régénération des plats et des plats préparés. Stérilisation / cuisson des fruits.
	Cuisson des légumes	Pâtisserie fine et gâteaux
	L'air chaud	Gâteaux, pains et rôtis.
	L'air chaud + Vapeur	Gratins, ragoûts et viandes
	Gril	Steaks, poissons et saucisses et de pain grillé brunissement et gratins.

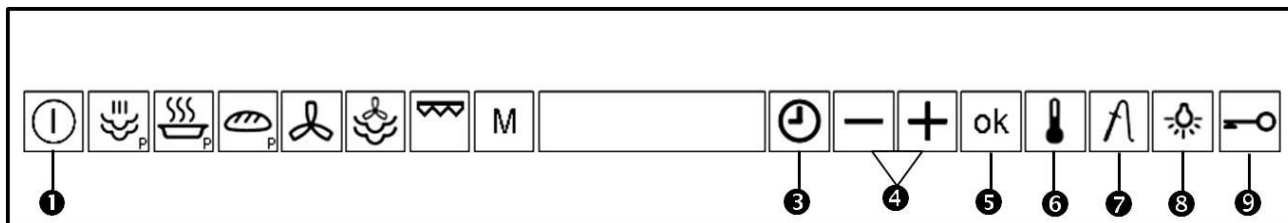
## Définitions préliminaires

Lorsque le four à vapeur est allumé pour la première fois ou après une panne d'électricité, le cadran de l'horloge clignote pour indiquer que l'heure indiquée n'est pas correcte.

Le four ne fonctionnera pas tant que l'heure, la dureté de l'eau et le calibrage ne sont pas définis. Pour définir l'heure et la dureté de l'eau, procédez comme indiqué ci-dessous.

## Définition de l'heure

Lorsque le four à vapeur est allumé pour la première fois ou après une panne d'électricité, le cadran de l'horloge clignote pour signaler que l'heure indiquée n'est pas correcte. Pour définir l'heure, procédez de la façon suivante:

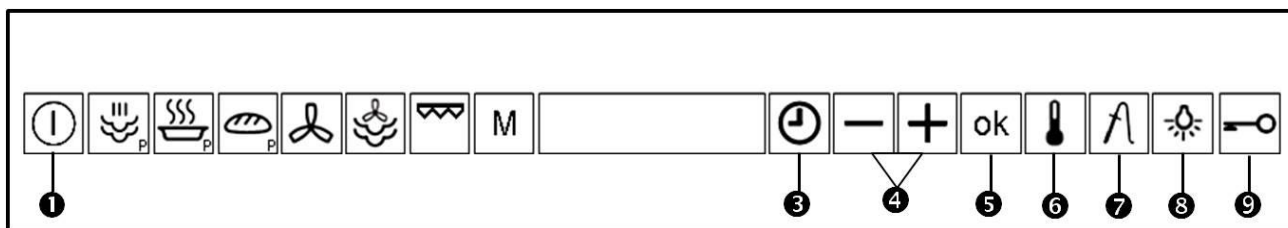


Pour définir l'heure, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur le bouton « **On/Off** » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton « **Fonction Temps** ».
3. (Étape 1 et 2 peuvent être ignorées si l'appareil est connecté pour la première fois, ou après une panne de courant).
4. Appuyez sur les boutons "-" et "+" pour sélectionner la fonction ⌚.

5. Appuyez sur le bouton OK ❺.
6. Appuyez sur les boutons « - » et « + » pour sélectionner l'heure souhaitée.
7. Appuyez sur le bouton OK ❺ pour confirmer l'heure.
8. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ pour définir les minutes.
9. Appuyez sur le bouton OK ❺ pour confirmer les minutes.

## Définition de la dureté de l'eau



Cet appareil est équipé d'un système automatique qui indique s'il faut le décalcifier.

Le système peut être optimisé pour des lieux dotés d'une eau très douce (aussi en utilisant un appareil qui adoucit l'eau) et d'une eau très dure, en modifiant le réglage de la gamme de dureté de l'eau (consultez le tableau ci-dessous).

Pour définir la dureté de l'eau, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur le bouton « **On/Off** » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.

2. Appuyez simultanément sur les boutons « + » ❹ et OK ❺ (environ 1 seconde) pour définir la dureté de l'eau. Le niveau de dureté de l'eau se met à clignoter sur l'affichage.

(Les étapes 1 et 2 ne sont pas nécessaires si l'appareil est allumé pour la première fois ou après une panne d'électricité).

Si vous maintenez les boutons « - » et « + » ❹ enfoncé pendant environ 5 secondes, l'appareil va commencer le processus de décalcification. Pour annuler la procédure de décalcification, appuyez sur le bouton « **On/Off** » ❶.)



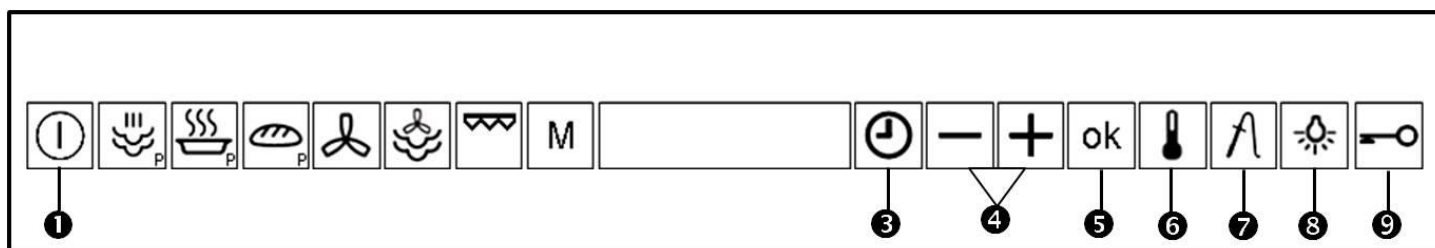
## Installation de base

- Sélectionnez la dureté de l'eau à l'aide des boutons « - » et « + » et souhaitée selon le tableau ci-dessous. Le paramètre de sélection commence à clignoter sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton « OK » pour définir le paramètre. Le four se remet en état de marche « ON ».

Le tableau suivant indique les définitions des différents degrés de dureté de l'eau.

Type	Dureté de l'eau				Affichage
	Ca + mg (ppm)	Degrés anglais [°da]	Degrés français [°df]	Degrés allemands [°da]	
Douce	0 à 150	0 à 11	0 à 15	0 à 8	SOFT
Moyenne	151 à 350	12 à 25	16 à 35	9 à 20	MED
Dure	501 à 500	26 à 35	36 à 50	21 à 28	HARD

## Cacher/Afficher l'horloge

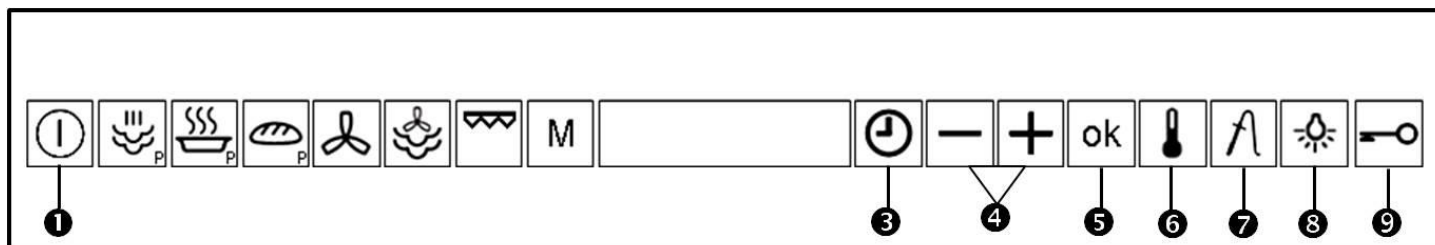


Si l'écran de l'horloge vous dérange, vous pouvez le cacher. Pour cela, procédez de la façon suivante :

- Appuyez sur le bouton « On/Off » (marche/arrêt) 1 pour allumer le four.
- Appuyez sur le bouton « Temps » 3.
- Appuyez sur les boutons « - » et « + » 4 pour naviguer jusqu'à la fonction « Cacher l'horloge ».
- Appuyez sur « OK » 5 pour confirmer.
- Appuyez sur les touches - et "+" 4 à choisir d'afficher ou de masquer l'horloge.
- Appuyez sur « OK » 5 pour confirmer.

## Verrou de sécurité

Le fonctionnement du four peut être verrouillé (par exemple, pour éviter qu'il soit utilisé par des enfants).

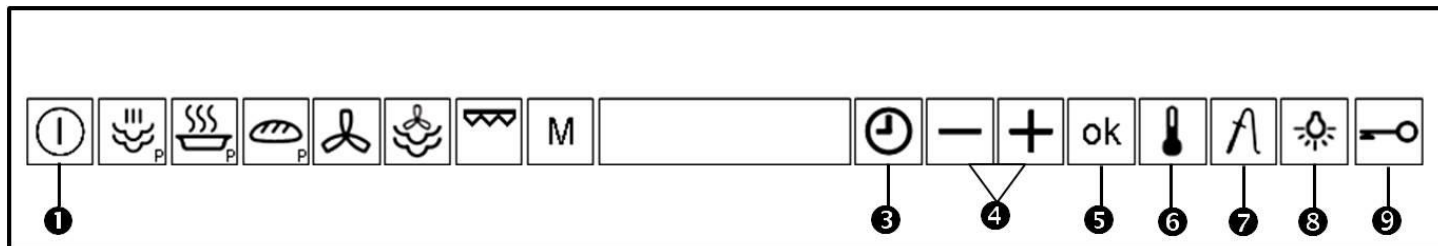


Pour verrouiller le four, procédez de la façon suivante :

- Appuyez sur le bouton « On/Off » (marche/arrêt) 1 pour allumer le four.
- Maintenez le bouton « Verrou de sécurité » 9 appuyé pendant 3 secondes.
- Le bouton « Verrou de sécurité » s'allume et l'écran affiche le symbole d'une clé. Le four ne fonctionnera pas tant qu'il n'est pas débloqué.
- Pour débloquer le four, refaites la manipulation précédente.

## Minuterie

La minuterie fonctionne comme une minuterie de cuisson. Elle peut être utilisée à tout moment et indépendamment des autres fonctions.



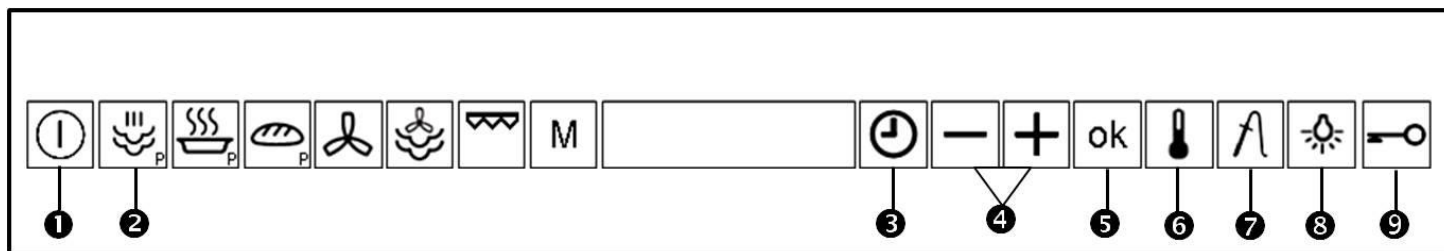
Pour définir la minuterie, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur le bouton « **On/Off** » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton « **Minuterie** » ❷.
3. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❸ pour naviguer jusqu'à la fonction « Minuterie » ❹.
4. À l'aide du bouton « **OK** » ❺, confirmez la fonction sélectionnée.
5. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❻ pour définir la durée souhaitée.
6. Appuyez sur « **OK** » ❼ pour confirmer. La minuterie commencera le compte à rebours.
7. Quand la durée définie arrive à sa fin, un signal sonore de trois coups est émis et se répète toutes les 30 secondes, jusqu'à ce que le bouton de la minuterie commence à clignoter. Appuyez sur le bouton « **Minuterie** » ❸ pour annuler la sonnerie.


Tant que la minuterie est en marche, sa lumière reste allumée. L'écran et les lumières affichent ce qui suit :

1. **Si aucune fonction n'est activée**, l'écran affiche la minuterie en compte à rebours et le bouton de la minuterie s'allume.
2. **Si une fonction est activée**, l'écran et les boutons affichent les paramètres normaux de fonctionnement. Pour vérifier le temps de minuterie qu'il reste, appuyez sur le bouton de la minuterie. L'écran va afficher un instant la minuterie et aussitôt après les indications de la fonction, 5 secondes plus tard ou lorsque vous appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie. Pendant que la minuterie s'affiche, le temps qu'il reste peut être modifié, à l'aide des boutons « - » et « + » ❸, comme indiqué ci-dessus

## Installation de base




### Réglage de la durée de cuisson

1. Appuyez sur le bouton « On/Off » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
2. Sélectionnez la fonction et la température souhaitée.
3. Appuyez sur le bouton « Minuterie » ❸.
4. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ pour sélectionner le symbole  (temps de cuisson).

5. Appuyez sur le bouton OK ❺ pour confirmer.
6. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ pour définir la durée souhaitée.
7. Appuyez sur le bouton « OK » ❺ pour confirmer.
8. Appuyez sur le bouton « OK » ❺. Le four va se mettre en marche.

### Réglage de la fin de cuisson

1. Appuyez sur le bouton « On/Off » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
2. Sélectionnez la fonction et la température souhaitée.
3. Appuyez sur le bouton « OK » ❺ pour confirmer.
4. Appuyez sur le bouton « Minuterie » ❸.
5. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ pour sélectionner le symbole  (heure de fin).

6. Appuyez sur le bouton « OK » ❺ pour confirmer.
7. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ pour définir l'heure de fin de cuisson souhaitée.
8. Appuyez sur le bouton « OK » ❺ pour confirmer.
9. Le four va se mettre en marche. Le symbole d'horloge ❸ clignote.

### Mise en route et arrêt automatiques

Si vous souhaitez utiliser le four avec un décalage dans le temps, il vous est possible de combiner la durée et la fin de cuisson. Le moment où la cuisson démarre avec l'allumage automatique du four s'obtient en combinant les deux réglages et il ne peut être réglé séparément.

#### Exemple :

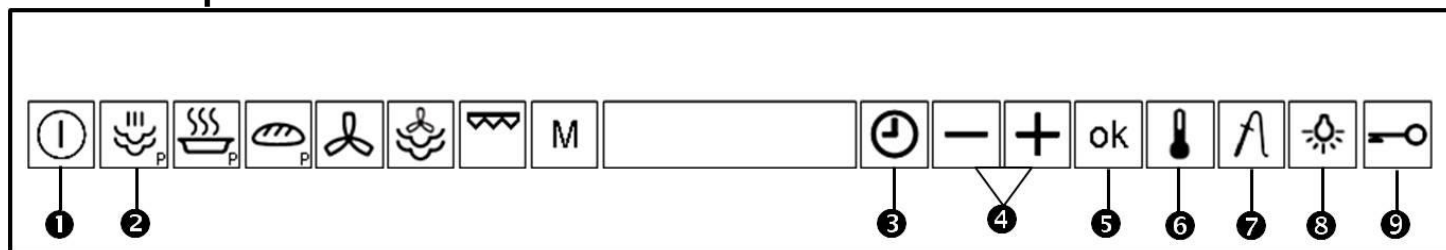
Il est 8h00 et à 13h00 je souhaite que la cuisson de mon rôti, dont la durée doit être de 90 minutes, soit terminée.

1. Positionner la durée de cuisson sur 1:30, en suivant les consignes indiquées dans la section « Réglage de la durée de cuisson ».

2. Remplacer ensuite le moment de fin de cuisson de 9:30 par 13:00, en suivant les indications de « Réglage de la fin de cuisson ».
3. Les réglages sont automatiquement acceptés.
4. Sélectionner la fonction de cuisson ou recette. Pour finir, introduire le rôti dans le four.

Le four s'allumera à 11h30 et la cuisson s'achèvera à 13h00.

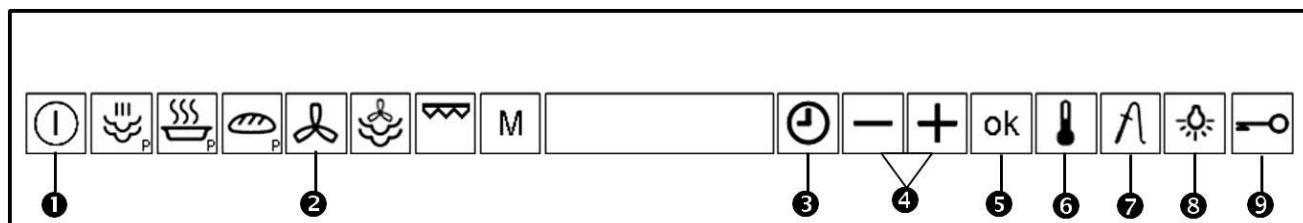
## Fonction Vapeur



1. Appuyez sur le bouton «**On/Off**» (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton de la fonction «**Vapeur**» ❷, le dispositif commence à travailler avec les valeurs par défaut (100°C + 30 min.).
3. Si vous souhaitez modifier les paramètres, procédez comme suit:
4. Appuyez sur le bouton «**Température**» ❸.
5. Appuyez sur les boutons «-» et «+» ❹ pour définir la température souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton **OK** ❺ pour confirmer la température.
7. Appuyez sur le bouton «**Minuterie**» ❻.
8. Appuyez sur les boutons «-» et «+» ❼ et sélectionnez le symbole
9. Appuyez sur le bouton «**OK**» ❺ pour confirmer.
10. Appuyez sur les boutons «-» et «+» ❼ pour définir la durée souhaitée.
11. Appuyez sur le bouton «**OK**» ❺. Le four va se mettre en marche.

## Chaleur tournante

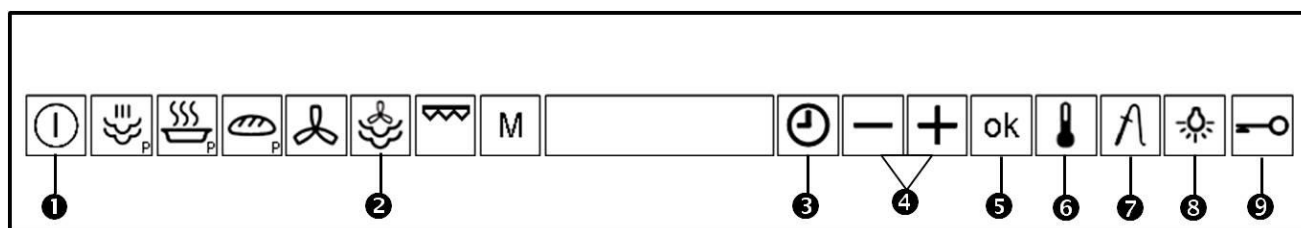
Utilisez cette fonction pour cuisiner et griller.



1. Appuyez sur le bouton «**On/Off**» (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton de la fonction «**Chaleur tournante**» ❷, le dispositif commence à travailler avec les valeurs par défaut (160°C + 20 min.).
3. Si vous souhaitez modifier les paramètres, procédez comme suit:
4. Appuyez sur le bouton «**Température**» ❸.
5. Appuyez sur les boutons «-» et «+» ❹ pour définir la température souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton **OK** ❺ pour confirmer la température.
7. Appuyez sur le bouton «**Minuterie**» ❻.
8. À l'aide des boutons «-» et «+» ❼, sélectionnez la fonction de la minuterie.
9. Appuyez sur le bouton «**OK**» ❺.
10. Appuyez sur les boutons «-» et «+» ❼ pour définir la durée souhaitée.
11. Appuyez sur le bouton «**OK**» ❺ pour confirmer le temps de cuisson. Le four va se mettre en marche.

## Fonctions de base

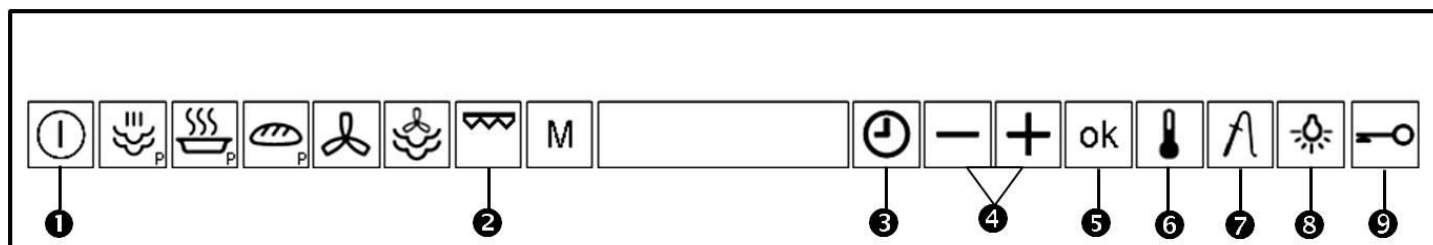
### Fonction Chaleur tournante + Vapeur



1. Appuyez sur le bouton « On/Off » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton de la fonction « Chaleur tournante + Vapeur » ❷, e dispositif commence à travailler avec les valeurs par défaut (160°C + 20 min.).
3. Si vous souhaitez modifier les paramètres, procédez comme suit:
4. Appuyez sur le bouton « Température » ❸.
5. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ pour définir la température souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton OK ❺ pour confirmer la température.
7. Appuyez sur le bouton « Minuterie » ❻.
8. À l'aide des boutons « - » et « + » ❹, sélectionnez la fonction de la minuterie.
9. Appuyez sur le bouton « OK » ❺.
10. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ pour définir la durée souhaitée.
11. Appuyez sur le bouton « OK » ❺ pour confirmer le temps de cuisson. Le four va se mettre en marche.

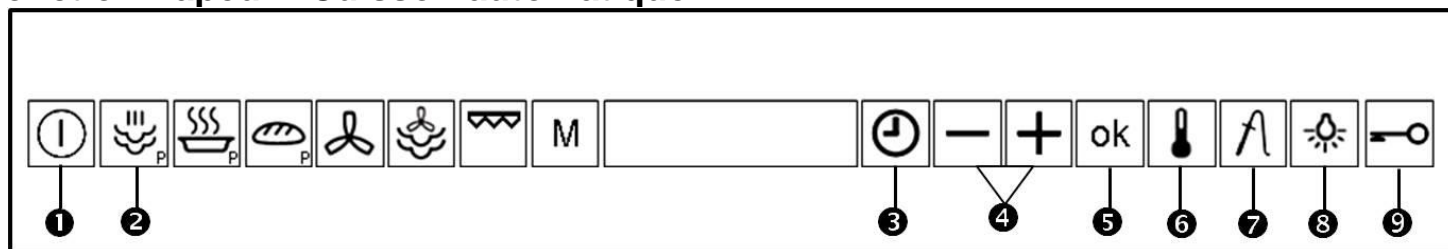
### Grill

Utilisez cette fonction pour faire griller rapidement le dessus d'un plat.







1. Appuyez sur le bouton « On/Off » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton « Grill » ❷, e dispositif commence à travailler avec les valeurs par défaut (160°C + 20 min.).
3. Si vous souhaitez modifier les paramètres, procédez comme suit:
4. Appuyez sur le bouton « Température » ❸.
5. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ pour définir la température souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton OK ❺ pour confirmer la température.
7. Appuyez sur le bouton « Minuterie » ❻.
8. À l'aide des boutons « - » et « + » ❹, sélectionnez la fonction de la minuterie.
9. Appuyez sur le bouton « OK » ❺.
10. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ pour définir la durée souhaitée.
11. Appuyez sur le bouton « OK » ❺ pour confirmer le temps de cuisson. Le four va se mettre en marche.

## Fonction Vapeur - Cuisson automatique

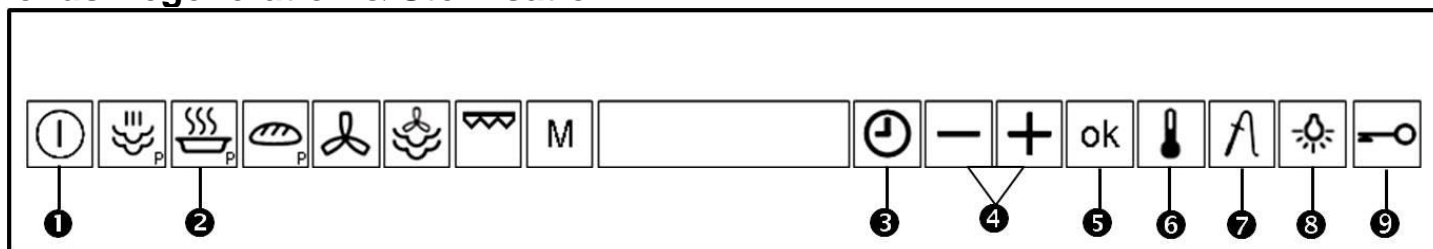


- Appuyez sur le bouton « **On/Off** » (marche/arrêt) **1** pour allumer le four.
- Appuyez sur le bouton « **Fonction Vapeur** » **2**.
- Appuyez sur le bouton « **+** » pour accéder au menu « **Fonction Vapeur - Cuisson automatique** ». Le cadran affiche les écrans suivants avec les fonctions disponibles : *Légumes, Poisson, Viande et Accompagnements*.
- Appuyez sur le bouton "**OK**" pour sélectionner le programme souhaité.
- Définissez la fonction souhaitée, à l'aide des boutons « **-** » et « **+** ».
- Appuyez sur le bouton « **OK** » pour confirmer. Le four va se mettre en marche.

Fonction	Programme	Types d'aliments	Température (°C)	Durée (min.)
<b>Légumes</b> 	A01	Brocoli / branches	100	20
	A02	Chou-fleur / branches	100	25
	A03	Pommes de terre / morceaux	100	25
	A04	Petits pois	100	15
	A05	Asperges	100	25
<b>Poisson</b> 	B01	Truite	80	25
	B02	Crevettes	90	15
	B03	Filets de poisson	80	18
	B04	Moules	100	25
	B05	Langouste	100	30
<b>Viande</b> 	C01	Blancs de poulet	100	30
	C02	Filet de porc fumé / morceaux	100	45
	C03	Escalopes de dinde	100	20
	C04	Escalope de porc, complète	100	25
	C05	Saucisses	90	15
<b>Accompagnements</b> 	D01	Boulettes sucrées	100	20
	D02	Boulettes	100	25
	D03	Crêpes	100	30
	D04	Riz	100	35
	D05	Lentilles	100	40

# Cuisson automatique

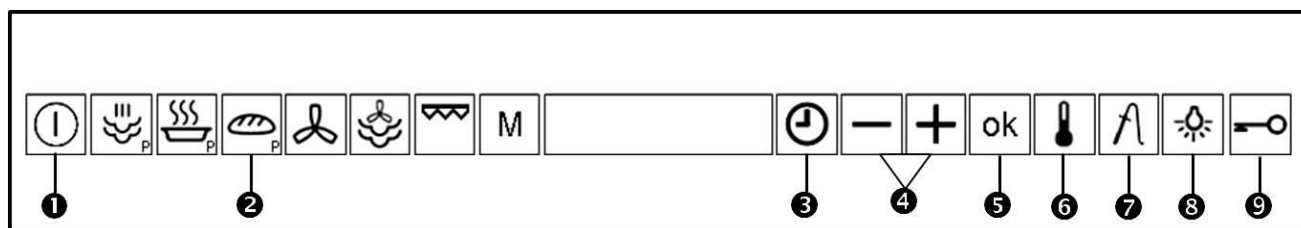
## Menus Régénération & Stérilisation



1. Appuyez sur la touche "On / Off" ❶ pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche «Régénération & Stérilisation» ❷.
3. Appuyez sur la touche "+" "➕" ❸ pour entrer dans le "Régénération & Stérilisation - Menu".
4. Appuyez sur le bouton "OK" pour sélectionner le programme souhaité.
5. Définissez la fonction souhaitée, à l'aide des boutons « - » et « + ».
6. Appuyez sur le bouton « OK » pour confirmer. Le four va se mettre en marche.



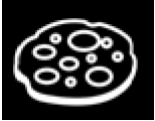
Fonction	Programme	Type de nourriture	Température (°C)	Temps (min.)	Instructions
Régénération	R 01	Plats en plaques	100°C	13	Retirez le couvercle du récipient et mettre sur une grille.
	R 02	Plats cuisinés / surgelés	100°C	18	
Stérilisation	R 03	haricots	100°C	35	Les temps et les températures se réfèrent à 1L bocaux
	R 04	cerises	80°C	35	
	R 05	prunes	90°C	35	
	R 06	Les biberons et les sucettes	100°C	12	Mettez les biberons et les tétines (ouvert) sur la plaque de cuisson perforé.

## Cuisson « Pro » - Menu



1. Appuyez sur le bouton « On/Off » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton « OK » ❷ pour accéder au menu.
3. Utilisez le bouton « + » pour accéder à Cuisson « Pro » - menu. Le cadran affiche les écrans suivants avec les fonctions disponibles : Les fonctions disponibles sont Cuisson « Pro » : Pain 🍞, Pâtisserie 🍰 et Gratin/Pizza 🍕.
4. Appuyez sur le bouton "OK" pour sélectionner le programme souhaité.
5. Définissez la fonction souhaitée, à l'aide des boutons « - » et « + ».
6. Appuyez sur le bouton « OK » pour confirmer. Le four va se mettre en marche.

## Tableau Cuisson « Pro »

Fonction	Programme	Types d'aliments	Température (°C)	Durée (min.)
<b>Pain</b> 	PC01	Cuire du pain	200	12
	PC02	Pain congelé	200	20
	PC03	Pâte fraîche	180	25
	PC04	Pain blanc	190	50
	PC05	Pain tressé	200	40
	PC06	Pain complet	200	60
	PC07	Pain au blé complet	190	70
	PC08	Pains aux fruits	180	70
<b>Pâtisserie</b> 	PC09	Quatre-quarts	160	70
	PC10	Pâte feuilletée	200	20
	PC11	Gâteau sec	170	40
	PC12	Gâteau garni de fruits	170	50
	PC13	Cheesecake	150	70
<b>Gratin/Pizza</b> 	PC14	Gratin, frais	160	60
	PC15	Gratin, précuisiné	160	50
	PC16	Ragoût, frais	180	35
	PC17	Ragoût, précuisiné	180	30
	PC18	(non attribué)	220	15
	PC19	(non attribué)	230	15

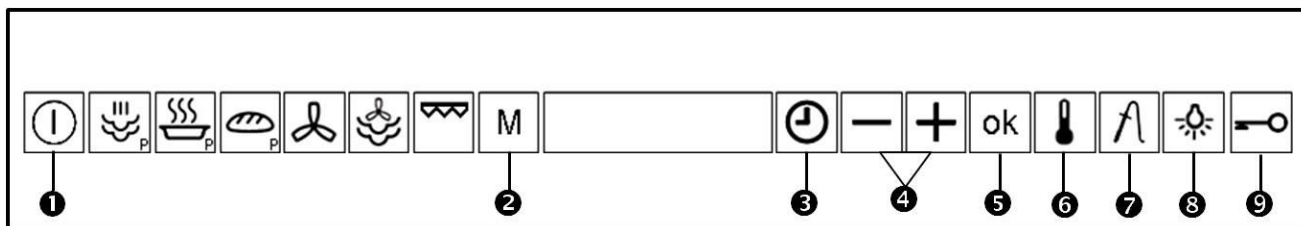


## Fonctions de mémoire

### Fonctions de mémoire (M1 – M5) M

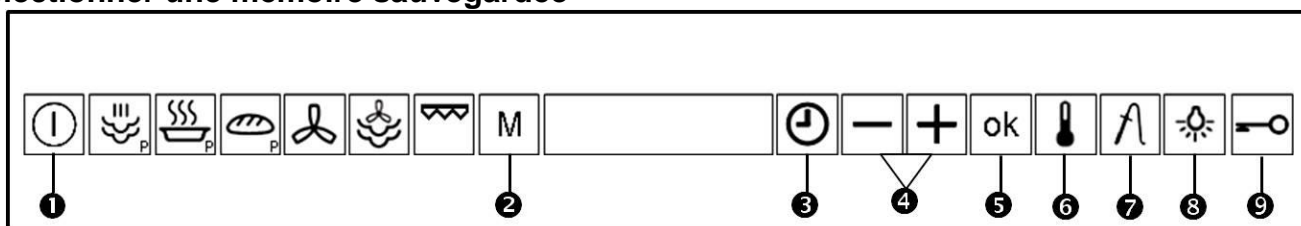
Cette fonction sauvegarde 5 définitions différentes qui peuvent être sauvegardées et annulées.

#### Sauvegarder une mémoire



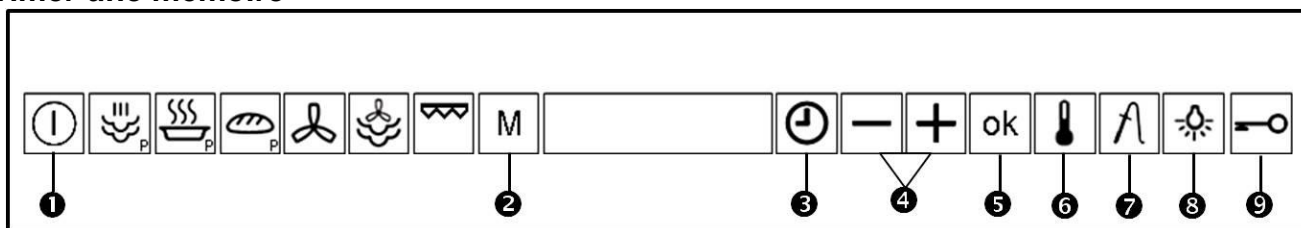
1. Appuyez sur le bouton « On/Off » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
  2. Maintenez le bouton « **Fonction de mémoire** » ❷ appuyé pendant 3 secondes.
  3. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❸ pour naviguer dans le menu et sélectionnez une des mémoires disponibles.
  4. Appuyez sur le bouton « OK » ❹ pour confirmer.
  5. Sélectionnez une fonction que vous souhaitez mémoriser.
  6. Appuyez sur le "Time" ❺ touche de fonction.
  7. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❻ pour définir la durée souhaitée.
  8. Appuyez sur le bouton « OK » ❼ pour confirmer.
  9. Appuyez sur le bouton « **Température** » ❻ pour définir une nouvelle température.
  10. À l'aide des boutons « - » et « + » ❸, sélectionnez les paramètres souhaités.
  11. Appuyez sur le bouton « OK » ❹ pour confirmer.
  12. Maintenez le bouton « **Fonction de mémoire** » ❷ appuyé pendant 3 secondes.
  13. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❸ pour naviguer dans le menu et sélectionnez  pour confirmer l'enregistrement de « M5 » ou  pour l'annuler.
  14. Appuyez sur le bouton « OK » ❹ pour confirmer la fonction sélectionnée.
- NOTE:** Avant de remettre en occupant un espace de mémoire, il doit être supprimé précédemment. (Voir: « **Supprimer une mémoire** »).


#### Sélectionner une mémoire sauvegardée






1. Appuyez sur le bouton « On/Off » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton « **Fonction Mémoire** » ❷.
3. À l'aide des boutons « - » et « + » ❸, sélectionnez la mémoire sauvegardée.
4. Appuyez sur le bouton « OK » ❹ pour confirmer.
5. Le système entre en phase d'exécution et le four s'allume en fonction des paramètres sauvegardés dans la mémoire sélectionnée.

## Supprimer une mémoire





1. Appuyez sur le bouton « **On/Off** » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton « **Fonction Mémoire** » ❷.
3. À l'aide des boutons « - » et « + » ❸, pour sélectionner l'option  pour supprimer la mémoire souhaitée.
4. Appuyez sur le bouton « **OK** » ❹ pour confirmer.

5. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ to naviguer dans le menu et de choisir la mémoire que vous souhaitez supprimer.
6. Appuyez sur le bouton « **OK** » ❺ pour confirmer.
7. L'écran affiche .
8. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ et sélectionnez  pour confirmer la suppression ou  pour l'annuler.
9. Appuyez sur le bouton « **OK** » ❺ pour confirmer.

## Supprimer toutes les mémoires

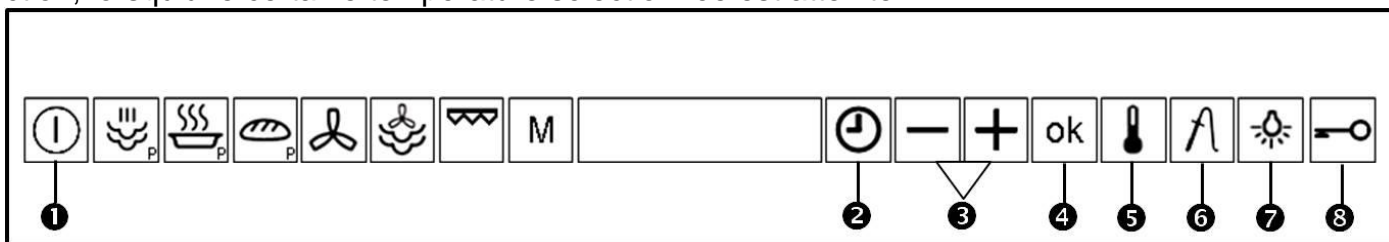
1. À l'aide des boutons « - » et « + » ❸, sélectionnez le symbole Supprimer
2. Appuyez sur le bouton « **OK** » ❹.

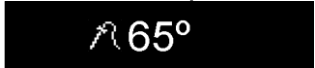


3. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ❹ et sélectionnez  pour confirmer la suppression de toutes les mémoires ou  pour l'annuler.
4. Le four se remet en état de marche « ON ».

## Sonde à viande

### Sonde à viande

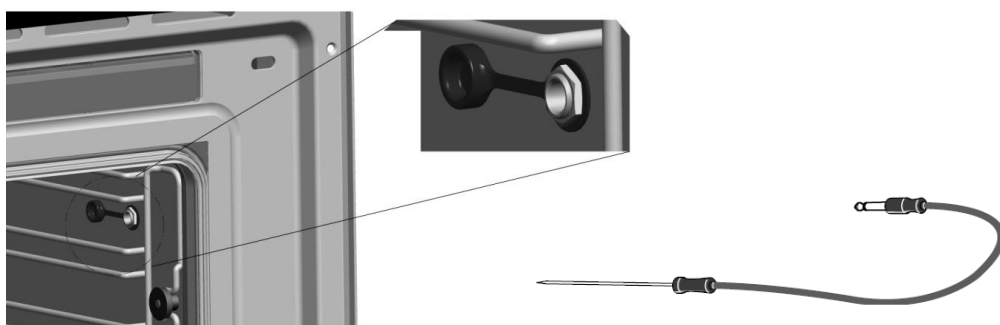
La sonde à viande mesure la température intérieure du plat qui est en train de cuire et termine la fonction, lorsqu'une certaine température sélectionnée est atteinte



1. Insérez la sonde à viande dans la prise à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur le bouton Sonde à viande ①.
3. Indépendamment de la phase ou de la fonction actuelle, l'écran va afficher en intermittenne la température prédéfinie de « 65° ». 
4. Appuyez sur les boutons « - » et « + » ③ pour définir une nouvelle température.
5. La sélection est linéaire entre 35°C et 99°C sur une échelle d'un degré.
6. Appuyez sur le bouton « OK » ④ ou attendez 10 secondes pour confirmer le chiffre prédéfini ou la nouvelle température. Le système revient à la phase ou à la fonction où il était avant l'étape 1.
7. En activant une fonction de cuisson, par exemple la fonction « Chaleur tournante », le cadran affiche la température paramétrée de la cavité et le symbole de la température intermittente (consultez le chapitre), alternant avec l'indication de la température effective mesurée par la sonde à viande.   

8. Lorsque la température définie par la sonde à viande est atteinte, la fonction activée se termine.
9. Lorsque la fonction est terminée, le système entre en phase FIN.



**Attention!** ! Bouchez la prise de la sonde à viande si vous ne l'utilisez pas. Vous éviterez ainsi d'endommager le dispositif.

**N'utilisez que la sonde à viande recommandée pour ce four.**



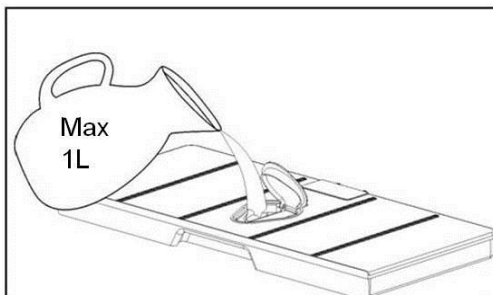
### Sonde à Viande - Conseils de programmation (Vapeur + Chaleur tournante)

Nous vous recommandons de préchauffer votre four Combi jusqu'à ce que la température de la cavité indique.

Viande	Température de la Cavité °C	Température de la Sonde °C	Temps (min)	Niveau	Accessoires
Steak de surlonge, rôti de boeuf	200-210	53-58	40-50	2	
Épaule de vache	190-200	75-80	60-75	2	
Epaule de veau	200-210	75-80	60-75	1	
Épaule de porc	180-200	78-82	60-90	1	

## Remplir le réservoir d'eau

Il est nécessaire que le réservoir d'eau soit plein pour que l'appareil fonctionne correctement. Remplissez le réservoir d'eau, en utilisant de l'eau potable froide (approx.1L). et introduisez le réservoir dans l'emplacement situé au dessus de la cavité Si l'indication «rES» s'allume, cela signifie que le réservoir d'eau n'a pas été correctement positionné.



## Remplir à nouveau l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson de 50 à 60 minutes. Si, néanmoins, il est nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau, cela sera signalé par un message «- LD -» qui signifie que le réservoir d'eau est vide.

**Attention ! Ne remplissez le réservoir d'eau qu'à un maximum de 0,5 litre pour vous assurer que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle sera renvoyée dans le réservoir. RISQUE DE DEBORDEMENT.**

## Vider le réservoir d'eau

Quand l'appareil est éteint, l'eau résiduelle est renvoyée dans le réservoir. Pendant que l'eau est renvoyée, l'affichage indique « PUMP ». Ce message reste affiché jusqu'à ce que la température de l'eau atteigne 75° C, température à partir de laquelle elle sera renvoyée dans le réservoir.

**Attention ! L'eau dans le réservoir peut être chaude. Risque de brûlures !**

Une fois que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau, l'affichage indiquera le message «DEP» qui nécessite de procéder aux actions suivantes :

1. Retirez et videz le réservoir d'eau.
2. Séchez le réservoir d'eau et réintroduisez le dans l'emplacement situé au-dessus de la cavité. Nettoyez et séchez l'enceinte de cuisson.
3. Maintenez la porte de l'appareil ouverte pour laisser l'enceinte de cuisson refroidir et sécher complètement.

**NOTE IMPORTANTE : Il est conseillé de retirer le réservoir d'eau et de le vider après chaque cycle de cuisson. Ceci permet d'éviter la prolifération de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.**

L'avertissement peut être éliminé en appuyant sur la touche **Stop** et en poursuivant le nouveau cycle de cuisson sans retirer et vider le réservoir d'eau.

## Pendant le fonctionnement du four...

### Interrompre un cycle de cuisson

Vous pouvez interrompre un la cuisson à n'importe quel moment en appuyant une seule fois sur la touche **Stop**.

Le four est équipé d'une fonction de réduction de vapeur qui est activée quand la touche **Stop** est appuyée afin de graduellement laisser la vapeur s'échapper de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

**Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.**

A ce moment là :

- Le générateur de vapeur est interrompu.
- Les murs de la cavité et le réservoir sont encore très chauds. **Risque de brûlures !**
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant (si celui-ci avait été réglé).

Si vous le souhaitez, à ce moment là, vous pouvez :

1. Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.
2. Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermer la porte et appuyer sur la touche **Start (Démarrer)**.

### Changer les paramètres

Il est possible de changer les paramètres de fonctionnement (temps et température) seulement quand la cuisson a été interrompue, en procédant comme suit :

1. Pour changer le temps, appuyez sur les touches « + » et « - ». Le nouveau temps réglé est immédiatement validé.
2. Pour changer la température, appuyez sur la touche de sélection de la température et

l'affichage et le voyant respectif clignoteront. Pour changer le paramètre, appuyez sur les touches « + » et « - » et confirmez votre sélection en appuyant à nouveau sur la touche de sélection de la température

### Annuler un cycle de cuisson

Si vous souhaitez annuler le cycle de cuisson, appuyez sur la touche **Stop** deux fois.

Vous entendrez 3 bips et le message « End » s'affichera.

### Fin du cycle de cuisson

A la fin d'une durée déterminée ou quand vous appuyez sur la touche **Stop** pour signifier la fin du cycle de cuisson, la fonction de réduction de vapeur du four se met en marche.

Cette fonction laisse la vapeur s'échapper graduellement de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

A la fin du processus, vous entendrez trois bips et le mot « **End** » s'affichera.

**Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.**

Les bips se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyiez sur la touche **Stop**.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. C'est une fonction normale qui permet de diminuer la température à l'intérieur du four.

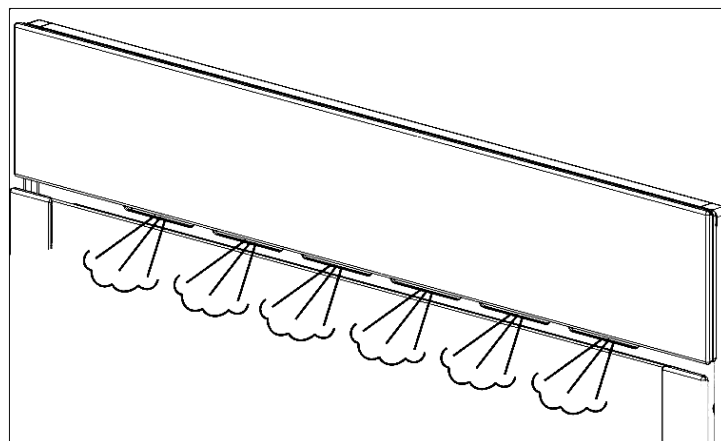
Lorsque l'affichage indique le mot « DEP », cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

## Pendant le fonctionnement du four...

Retirez le réservoir d'eau et séchez-le complètement. Laissez l'espace cuisson se refroidir pendant un moment, puis nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon. La porte de l'appareil doit rester ouverte un petit moment pour que celui-ci puisse sécher complètement.

### Écoulement de vapeur

Il est normal qu'il y ait un écoulement de vapeur intermittent sortant de la partie frontale du four. Cela est spécialement visible en hiver ou dans un environnement très humide.



### Eau résiduelle dans le four

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon.

## Cuisiner au grill

Pour obtenir de bons résultats avec le grill, utilisez la grille fournie avec le four.

**Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.**

### INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du grill, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le grill est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.

4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du grill.
5. Important ! Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le grill, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incruster pas.

Aliment	Quantité (g)	Temps (m)	Indications
<b>Poisson</b>			
Dorade	800	18-24	Beurrez légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retournez et ajoutez les condiments.
Sardine/ rascasse rouge	6-8 unités	15-20	
<b>Viande</b>			
Saucisse	6-8 unités	22-26	Percez et retournez quand la moitié du temps est écoulée.
Hamburger congelé	3 unités	18-20	Retourner 2 ou 3 fois.
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Saucez et retournez quand la moitié du temps est écoulée.
<b>Autres</b>			
Toasts	4 unités	1½-3	Surveillez les toasts.
Gratiner des sandwiches	2 unités	5-10	Surveillez le gratin

Préchauffez le grill pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez la grille sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler.

Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes

aromatiques, et si vous les laissez mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire. Le grill est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

## Préparation de viande

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Rôti	1000-1500	400	200	30-40	20	Récipient sans couvercle, tourner 1x
Filet de porc Côtelette ou os Rôti de porc	800-1000	200	180-190	50-60	20	Récipient sans couvercle, tourner 1x
Poulet entier	1000/1200	400	200	30-40	10	Récipient sans couvercle, bréchet vers le bas, tourner 1x
Poulet en morceaux	500-1000	400	200	25-35	10	Récipient sans couvercle, Placer les morceaux la peau en bas. Tourner 1x.
Rôti de veau	1500/2000	200	180	60-65	20	Récipient avec couvercle, tourner 1-2x, puis continuez la cuisson sans couvercle
Rôti de bœuf	1500-1800	200	200	80-90	20	Récipient avec couvercle, tourner 1-2x

## Conseils pour la cuisson

Retournez les pièces de viande à la moitié du temps de cuisson. Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer 20 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande sera ainsi mieux réparti. La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliment.

S'il n'y a pas d'indication du poids exact du rôti dans le tableau, choisissez le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps.

## Conseils pour la vaisselle

Vérifiez que la vaisselle entre bien à l'intérieur du four.

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un chiffon de cuisine sec. Au contact d'une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendiller et éclater. Utilisez un gant de cuisine pour retirer les plats du four



# Cuisiner au L'Air Chaud

## Préparation des gâteaux

Aliment	Réceptif	Niveau	Température	Temp (mn)
Gâteau aux noix	Moule creux	1	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule de Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Gâteau anglais	Moule creux	1	170/190	30/45
Tarte salée	Moule rond en verre	2	160/180	50/70
Gâteau simple	Moule de Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Bûche	Moule à gâteau en verre	2	110	35/45
Gâteau aux cerises	Moule à gâteau en verre	2	170/180	35/45

### Conseils pour les moules à gâteaux

Les moules les plus fréquents sont les moules noirs en métal. Si vous utilisez les micro-ondes, servez-vous de moules à gâteau en verre, en céramique ou en plastique, résistant à des températures de 250°C. Avec ce type de moules, les gâteaux sont moins dorés.

### Conseils pour cuisiner les gâteaux

La température de cuisson des gâteaux dépend de la qualité et de la quantité de pâte. Essayez une première fois avec une température plutôt en dessous, ce qui permet d'obtenir un doré plus uniforme. La fois suivante, si nécessaire, choisissez une température plus forte. Placez toujours le moule au centre du plateau ou sur le plateau rotatif.

### Suggestions pour une bonne cuisson

#### Comment vérifier que le gâteau est cuit :

Enfoncez un couteau fin sur le dessus du gâteau. Si la pâte ne colle pas au couteau, le gâteau est cuit.

#### Le gâteau est très foncé :

La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

#### Le gâteau est très sec :

Faites de petits orifices, avec une petite fourchette, dans le gâteau déjà cuit, puis arrosez avec du jus de fruit ou une boisson alcoolique. La prochaine fois, montez la température de près de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

#### Le gâteau ne veut pas sortir du moule :

Laissez refroidir le gâteau 5 à 10 minutes. Si la situation perdure, passez la lame d'un couteau tout autour du gâteau pour le dégager. La prochaine fois, beurrez mieux le moule.

#### Conseils pour économiser l'énergie

Quand vous faites plus de 1 gâteau, il est préférable de les mettre au four les uns après les autres. Encore chaud, le four cuira le deuxième gâteau plus rapidement. Utilisez de préférence des moules foncés, peints ou émaillés en noir, car ils absorbent mieux la chaleur.

Dans le cas de cuissons qui demandent plus de temps, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour profiter de la chaleur résiduelle

### Utilisation des accessoires

Le bac de cuisson perforé sert à étuver des légumes, de la viande ou de la volaille frais ou congelés. Il est donc important que le bac de cuisson non perforé soit placé au premier niveau des supports en partant du bas. L'humidité va ainsi s'y déposer en gouttelettes et ne salira pas l'appareil. Le bac perforé contenant les aliments doit être placé au deuxième niveau en partant du bas.

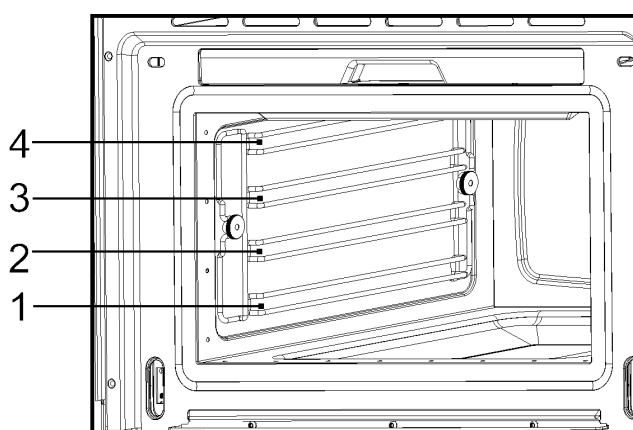
Le bac non perforé sert à étuver les aliments délicats, par ex. de la compote, des quenelles et les plats à base d'eau.

La grille s'utilise pour étuver les récipients de cuisson plus petits que l'emplacement prévu comme par exemple des coupes à dessert et pour régénérer des assiettes.

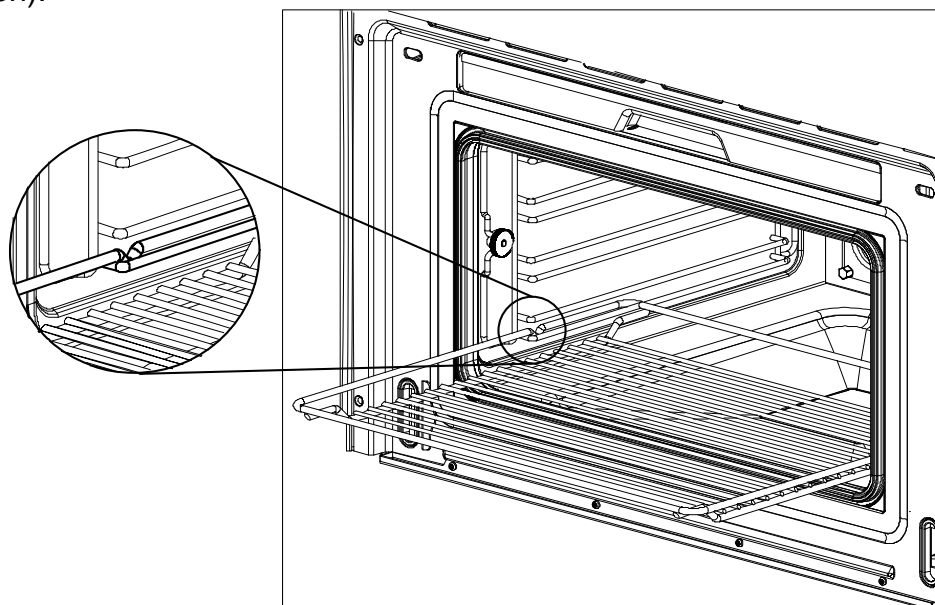
Les informations précises sont contenues dans les tableaux.

Les valeurs de durée de cuisson et de température sont fournies à titre indicatif. En fonction du type d'aliment et de sa constitution, la durée de cuisson

Réelle peut varier..



Pour retirer le support, soulevez légèrement la partie frontale des encoches sur les parois latérales du four (voir l'illustration).



**Il est recommandé d'utiliser le support avec la tôle de cuisson pour faire cuire des aliments qui peuvent goutter.**

## Tableaux et conseils

### Poisson

Poisson	Quantité	Température °C	Temps - min.	Réceptient	Niveau des supports
Dorade	800-1200 g	80	30-40	bac perforé	2
Truite	4 x 250 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de saumon	500-1000 g	80	15-25	bac perforé	2
Truite saumonée	1000-1200 g	80	25-35	bac perforé	1/2
Crevettes	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Moules vertes	1000-1500 g	100	25-35	bac perforé	2
Filet de flétan	500-1000 g	80	20-25	bac perforé	2
Bucardes	500-1000 g	100	10-20	bac perforé	2
Homard, TK	800-1200 g	100	25-30	bac perforé	1/2
Filet de cabillaud	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Moules	1000-1200 g	100	15-25	bac perforé	2
Omble	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de thon	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Sandre	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2

### Viande

Viande	Quantité	Température °C	Temps - min.	Réceptient	Niveau des supports
Boulettes de poulet	4-10	100	40-45	bac perforé	2
Poitrine de poulet	4-6	100	25-35	bac perforé	2
Côte de porc façon Kassel	500g -1000g	100	40-50	bac perforé	2
Escalope de dinde	4-8	100	20-25	bac perforé	2
Filet de porc entier	4-8	100	20-30	bac perforé	2
Saucisses		80-100	10-15	bac perforé	2

### Œufs

Œufs	Température °C	Temps - min.	Réceptient	Niveau des supports
Œuf au plat	100	10-15	grille	2
Œuf dur	100	15	grille	2
Œuf à la coque	100	10-12	grille	2

### Garniture

Garniture	Quantité	Température °C	Temps - min.	Réceptient	Niveau des supports
Céréales + liquide	200g + 400ml	100	30-35	grille, coupe en verre	2
Semoule + liquide	200g + 300ml	100	10-20	grille, coupe en verre	2
Lentilles + liquide	200g + 375ml	100	20-50	grille, coupe en verre	2
Riz + liquide	200g + 250ml	100	25-40	grille, coupe en verre	2

## Légumes

Légumes/ frais		Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports
Aubergines	En tranches	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	35-45	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs avec la tige	100	25-30	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs sans la tige	100	15-20	bac perforé	2
Choux-fleur	Bouquets	100	25-30	bac perforé	2
Choux-fleur	La tête entière	100	40-45	bac perforé	1
Pois		100	30-35	bac perforé	2
Fenouil	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Fenouil	Coupé en deux	100	20-30	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très petites	100	20-25	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très grosses	100	45-50	bac perforé	2
Pommes de terre sans peau	En cubes	100	20-25	bac perforé	2
Chou-rave	En lamelles	100	20-25	bac perforé	2
Haricots mange-tout		100	15-20	bac perforé	2
Carottes	En rondelles	100	25-30	bac perforé	2
Épis de maïs		100	50-60	bac perforé	2
Poivrons	En lamelles	100	12-15	bac perforé	2
Piments		100	12-15	bac perforé	2
Champignons	En quartiers	100	12-15	bac perforé	2
Poireaux	En rondelles	100	10-12	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	25-35	bac perforé	2
Céleri	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Asperges		100	20-35	bac perforé	2
Épinards		100	12-15	bac perforé	2
Céleri en branches		100	25-30	bac perforé	2
Courgettes	En rondelles	100	12-18	bac perforé	2

## Tableaux et conseils

### Quenelles

Quenelles	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Buchtel	100	20-30	bac non perforé	2
<i>Dampfnudel</i>	100	15-20	bac non perforé	2
<i>Hefeklöße</i>	100	15-25	bac non perforé	2
<i>Semmelknödel</i>	100	20-25	bac non perforé	2
<i>Serviettenkloß</i>	100	25-30	bac non perforé	2

### Desserts

Desserts	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Compote de pommes	500-1500 g	100	15-25	bac non perforé	2
Compote de poires	500-1500 g	100	25-30	bac non perforé	2
Crème brûlée		80	20-25	grille-coupes	2
Crème caramel		80	25-30	grille-coupes	2
Yaourt		40	4-6 h.	grille-coupes	2
Compote de pêches	500-1500 g	100	15-20	bac non perforé	2

### Fruits (Stériliser/réduire)

Fruits	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Poires	4-6 verres de 1L	100	30-35	grille	1
Cerises	4-6 verres de 1L	80	30-35	grille	1
Pêches	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1
Prunes	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1

### Régénérer

Réchauffer	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Assiette	1-2	100	12-15	grille	2
Assiette	3-4	100	15-20	grille	2
Plat préparé		100	15-20	grille	2

### Blanchir

Légumes	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Par ex. haricots, poireaux		100	10-12	bac perforé	2
Chou vert	1000-2000 g	100	12-16	bac perforé	2
Chou frisé	10-20	100	12-15	bac perforé	2
Chou blanc, entier	2000-2500 g	100	30-45	bac perforé	1
Tomates, vidées		80	12	grille	2

## Décongeler

Légumes/ garnitures		Température en °C	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Brocoli	Fleurs avec tige	100	15-20	bac perforé	2
Macédoine de légumes		100	15-20	bac perforé	2
Feuilles d'épinards	Portions	100	10-15	bac non perforé	2
Chou-fleur	Bouquets	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	15-25	bac perforé	2
Chou vert	Gros morceau	100	25-35	bac non perforé	2
Carottes	En rondelles	100	15-20	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	20-25	bac perforé	2
Asperges		100	25-30	bac perforé	2
Plats préparés		100	selon le besoin	grille	2
Pain		100	10-25	grille	2
Riz		100	15-25	bac non perforé	2
Lentilles		100	15-20	bac non perforé	2
Nouilles		100	15-20	bac non perforé	2

## Cuisson sur 2 niveaux

## Quelques consignes:

Pour une cuisson sur deux niveaux, les récipients doit toujours être placée aux niveaux 2 ou 3 e au niveau 1 en partant du bas.

Temps de cuisson différents sont contrôlés comme suit:

Les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long doivent être placés dans la partie supérieure du four. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court sont donc placés au premier niveau. **Un exemple:** Légumes, pommes de terre et poisson.

Mettez les légumes et les pommes de terre dans des récipients sur la grille au niveau 2 ou 3 en partant du bas.

Mettez le poisson au premier niveau en partant d'en bas.

Si vous utilisez le bac perforé pour cuire du poisson, placez le bac non perforé en bas de l'appareil pour recueillir les gouttes de jus de poisson. L'appareil reste propre.

Temps de cuisson: Légumes et pommes de terre 25-35 min.

Temps de cuisson: poisson (selon l'espèce) 15-25 min.

Réglez une durée de cuisson maximale, les différents niveaux permettent de cuire les mets pour que tout soit prêt en même temps et que rien ne soit trop cuit.

## Entretien

### Nettoyage de l'enceinte de cuisson

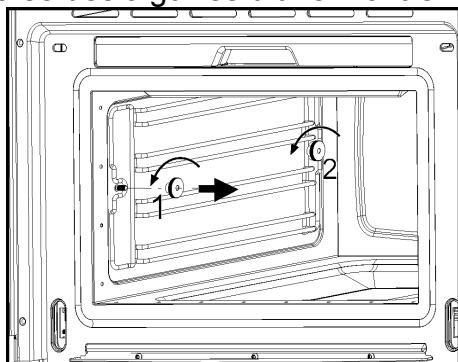
N'utilisez jamais de produit nettoyant agressif comme des éponges à récurer, des éponges métalliques, etc. Cela peut endommager la surface de l'enceinte de cuisson.

Nettoyez l'enceinte de cuisson à chaud avec un torchon humide. Pour terminer, essuyez avec un chiffon.

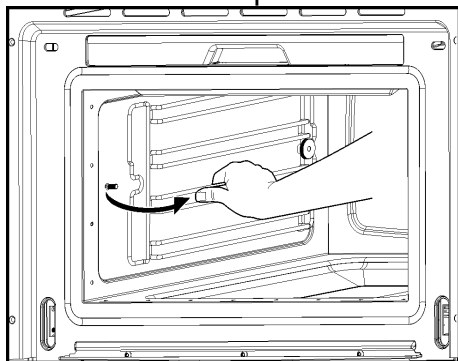
Pour faciliter le nettoyage, les supports latéraux peuvent être enlevés (voir chapitre suivant).

### Décrocher les supports latéraux

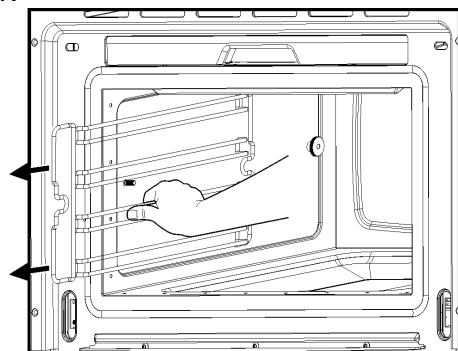
Dévissez l'écrou 1 à l'avant du support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Dévissez légèrement l'écrou 2 de la surface de fixation du support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne pas ôter l'écrou.



Tirez légèrement le support vers l'avant et sortez-le du four.

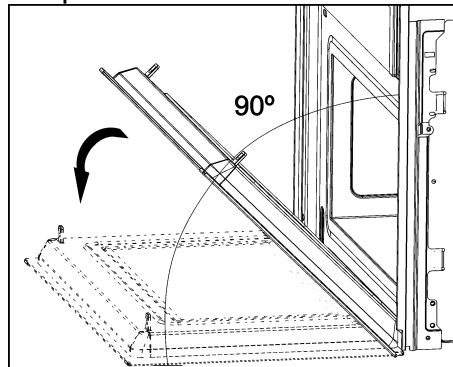


Pour remettre en place les supports, glissez-les dans l'écrou 2.

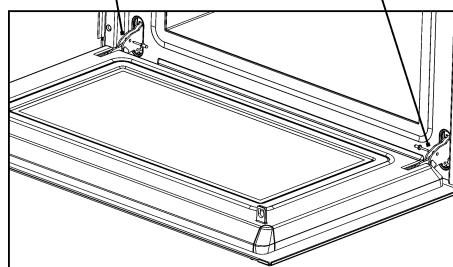
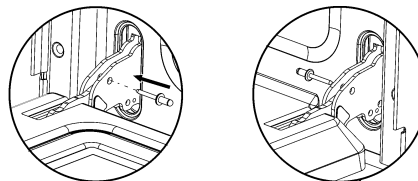
Vissez l'écrou 1 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, revissez fermement l'écrou 2.

### Enlever la porte de l'appareil

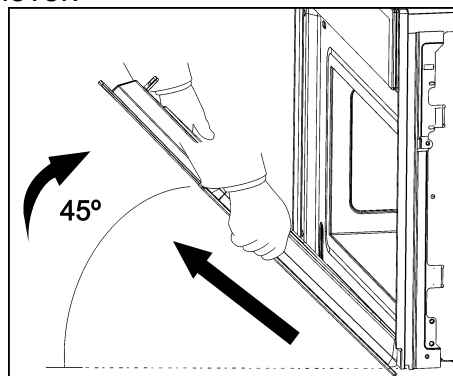
1. Ouvrez la porte au maximum.



1. Placez deux chevilles dans les gongs de la porte.



3. Fermez la porte juste ce qu'il faut pour pouvoir la soulever.



4. Pour remettre la porte en place, insérez les charnières dans les trous.

5. Ouvrez la porte au maximum et enlevez les chevilles.

## Détartrage

À chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur, quelle que soit la dureté de l'eau (c.-à-d. de la contenance en calcaire de l'eau)

La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Si le four est utilisé à raison de 4x30 minutes par semaine, le détartrage doit s'effectuer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage après
Très douce	18 mois
Moyenne	9 mois
Très dure	6 mois

L'appareil détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire. Le voyant de détartrage s'allume. Si le détartrage n'est pas effectué, le voyant se met à clignoter. Si après plusieurs cuissons, l'appareil n'est toujours pas détartré, le fonctionnement sera bloqué. Le message « CAL » s'affiche et les voyants clignotent.

**REMARQUE IMPORTANTE:** si l'appareil n'est pas détartré, l'appareil fonctionnera moins bien ou sera endommagé.

## Produits détartrants appropriés

Pour le détartrage, utilisez le produit détartrant "durgol®".

Ce produit vous permet de détartrer votre appareil de façon professionnelle et adéquate. Disponibles via le service après vente.

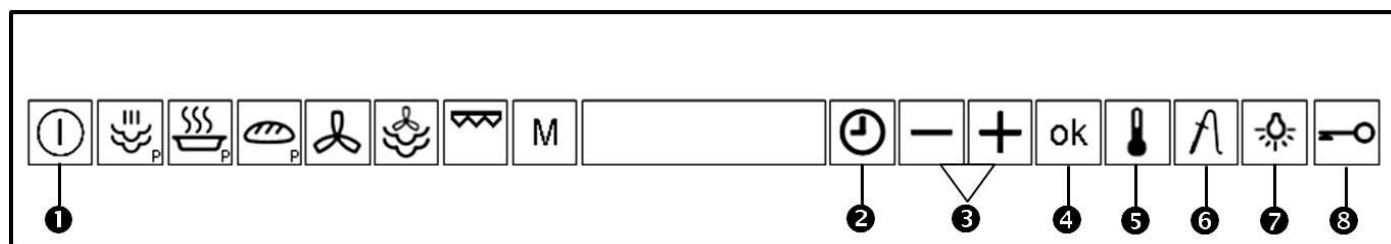
**Attention! N'utilisez pas de vinaigre ou de produit nettoyant à base de vinaigre car cela pourrait endommager le circuit d'eau interne.**

Les produits détartrants classiques ne sont pas appropriés. Ils peuvent contenir des additifs favorisant le développement de mousse..



# Nettoyage et entretien

## Procédure de détartrage



**Attention : Pour des raisons de sécurité, le processus de détartrage, ayant une durée d'environ 45 minutes, ne peut être interrompu.**

L'appareil peut être détartré que la porte de l'appareil soit ouverte ou fermée. L'appareil doit être éteint pour que le cycle de détartrage commence.

Pour lancer le cycle de détartrage, procédez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton « **On/Off** » (marche/arrêt) ❶ pour allumer le four.

1. Appuyez simultanément sur les touches «-» ❸ et «**OK**» ❹ pendant 5 secondes. L'affichage indique « **CAL** » et un bip intermittent se fait entendre. Si vous souhaitez annuler la procédure de détartrage lors de cette étape, appuyez sur le bouton « **Stop** ».

3. Appuyez sur la touche « **OK** » ❹.

4. Lorsque l'affiche indique « **0,5L** », retirez le réservoir d'eau.

5. Versez 0,5 litre d'une solution détartrante appropriée dans le réservoir d'eau et remettez le en place.

(Le processus de détartrage est silencieux et au cours de ce processus, l'affichage continue à voir "0.5L" (sans clignoter).

6. Appuyez sur la touche «**OK**» ❹. Le cycle de détartrage commence et prend environ 30 minutes.

7. Lorsque l'écran affiche « **1.0L** » en clignotant et qu'un signal retentit, le réservoir d'eau doit être retiré et vidé.

8. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau en place.

9. Appuyez sur la touche «**OK**» ❹. Le premier cycle de rinçage commence.

10. Lorsque l'écran affiche à nouveau « **1.0L** » en clignotant et qu'un signal retentit, le réservoir d'eau doit être retiré et vidé.

11. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau en place.

12. Appuyez sur la touche «**OK**» ❹. Le deuxième cycle de rinçage commence.

13. Lorsque le cycle de rinçage est terminé, l'affichage indique « **End** ».

14. Retirez, videz et séchez le réservoir d'eau.

15. Appuyez sur la touche «**OK**» ❹.

**Attention!** Le nettoyage doit être effectué lorsque l'appareil est hors tension. Retirez la fiche de la prise ou bien débranchez le circuit électrique de l'appareil.

**N'utilisez pas de produit nettoyant ou de produit à récurer agressif, de serpillère abrasive ni d'objets tranchants car leur action peut laisser des traces sur l'appareil.**

**N'utilisez jamais de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur.**

### **Façade**

Un chiffon humide suffit à nettoyer l'appareil. Si l'appareil est très encrassé, utilisez de l'eau additionnée de quelques gouttes de produit de vaisselle. Essayez ensuite l'appareil avec un torchon sec.

Pour les **appareils avec une façade en aluminium**, utilisez un nettoyant pour vitres doux et un torchon doux et non pelucheux. Essayez la façade horizontalement, sans exercer de pression sur la surface.

Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ces tâches peuvent provoquer une corrosion.

Ne laissez pas l'eau pénétrer dans l'enceinte de cuisson.

### **Aire de cuisson**

Nettoyez les surfaces intérieures après chaque utilisation à l'aide d'un torchon humide. Laissez la porte ouverte afin que l'enceinte de cuisson refroidisse et sèche.

**N'utilisez pas de produit nettoyant agressif pour éliminer les tâches tenaces. N'utilisez ni de nettoyant pour four ni d'autre produit récurant agressif.**

**Maintenez la porte et les parois de l'appareil propres en permanence afin de garantir son parfait fonctionnement.**

Ne laissez pas rentrer d'eau dans les aérations.

Le cache en verre de la lampe se trouve sur le haut de l'appareil et peut facilement être enlevé pour le nettoyage. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau additionnée de produit de vaisselle.

### **Accessoires**

Nettoyez chaque accessoire après utilisation. Si l'accessoire est très sale, laissez-le tremper d'abord et utilisez ensuite une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

## Que faire en cas de dysfonctionnement?

**ATTENTION!** Toute réparation ne doit être effectuée que par un technicien. Toute intervention effectuée par une personne autre que la personne autorisée par le fabricant est dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être résolus sans recourir au service après-vente:

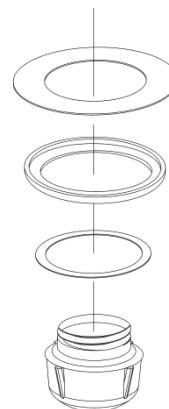
- **Il n'y a plus d'affichage !** Vérifiez si:
  - l'affichage de l'heure a été désactivé (voir section sur les réglages de base).
- **Rien ne se passe lorsque vous appuyez sur les touches!** Vérifiez si:
  - le verrouillage de sécurité est actif (voir section sur les réglages de base).
- **L'appareil ne fonctionne pas!** Vérifiez si:
  - la fiche est bien enfoncée dans la prise,
  - le circuit électrique de l'appareil est branché.
- **Des bruits se produisent pendant la marche de l'appareil!**
  - Il s'agit de bruits liés au fonctionnement qui peuvent se produire pendant la durée de production de vapeur, par exemple lors du pompage de l'eau par le générateur de vapeur.
  - Ces bruits sont normaux, il n'y a aucun problème.
- **Les aliments ne chauffent pas ou très lentement!** Vérifiez si:
  - vous avez choisi la bonne température et la bonne durée de cuisson,
  - vous avez introduit une quantité d'aliment supérieure ou inférieure à d'habitude à l'intérieur de l'appareil.
- **Si le message « Err\_ » s'affiche, veuillez contacter le service client.**

- **Après la fin d'un processus de cuisson, un bruit retentit!** Ce n'est pas un problème.
  - Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un moment. Il s'éteint lorsque la température est suffisamment redescendue.
- **L'appareil fonctionne mais l'éclairage intérieur n'est pas allumé!**
  - Si toutes les fonctions marchent correctement, alors l'ampoule est probablement grillée. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

### Changement de l'ampoule

Procédez comme suit pour changer l'ampoule:

- Débranchez l'alimentation de l'appareil. Retirez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation de l'appareil.
- Dévissez le cache en verre de la lampe **(1)**.
- Retirez l'ampoule halogène **(2)**. **Attention! L'ampoule peut être très chaude.**
- Mettez une nouvelle ampoule G9 230V / 25W. Suivez les instructions du fabricant de l'ampoule.
- Revissez le cache en verre de la lampe **(1)**.
- Rebranchez l'appareil au circuit électrique



## Affichages

Affichages	Description
<b>Détartrage</b>	
SOFT	Eau douce.
MEDIUM	Eau moyenne.
HARD	Eau dure.
CAL	L'appareil doit être détartré.
	Clignotant - commencement du détartrage.
0.5L	Versez 0,6 litre de solution détartrante dans le réservoir d'eau.
1.0L	Versez 1 litre d'eau froide dans le réservoir d'eau pour le rinçage.
<b>Réservoir d'eau</b>	
<i>rES</i>	Indication qu'il manque le réservoir d'eau.
<i>dEP</i>	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
<b>U</b>	Le réservoir est vide. Veuillez remplir avec 0,5L d'eau.
<b>Réduction de vapeur</b>	
<i>VAP</i>	Indication que le processus de réduction de vapeur est en cours de fonctionnement.
<i>PUMP</i>	Indication que l'eau froide pénètre dans la chaudière et que l'eau chaude est renvoyée vers le réservoir d'eau.
<i>FULL</i>	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
<b>Alertes système</b>	
<i>LAMP</i>	Lampe abîmée.
<b>S'il vous plaît contacter le service d'assistance technique dans le cas des erreurs suivantes:</b>	
<i>HOT</i>	La température dans le bloc de cuisson perforé est trop élevée.
<i>Err_</i>	Contactez le service client.

## Spécifications

- Tension..... (voir fiche d'identification)
- Puissance ..... 2900 W
- Puissance Vapeur ..... 1500 W
- Puissance Grill..... 1200 W
- Puissance Air tournante ..... 1600 W
- Dimensions extérieures (lxhxL) ..... 595 x 455 x 542 mm
- Dimensions de l'enceinte de cuisson (lxhxL)..... 420 x 210 x 390 mm
- Contenance du four ..... 35 l
- Poids ..... 35 kg

## Instructions pour la protection de l'environnement

### Élimination de l'emballage

L'emballage est marqué d'un point vert.

Utilisez les conteneurs adéquats afin d'éliminer tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène et le plastique. Les matériaux d'emballage pourront ainsi être recyclés.

### Élimination des appareils usagés

La directive européenne n° 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) prévoit que les équipements ménagers ne peuvent pas être éliminés par la voie normale des poubelles municipales.

Les appareils hors service doivent être enlevés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et d'éviter les dommages éventuels pour la santé humaine et l'environnement. Le symbole représenté par une croix sur une poubelle s'applique à tous les produits afin de rappeler que ceux-ci doivent être enlevés séparément.

Les utilisateurs doivent contacter les autorités locales ou les points de vente afin d'obtenir des informations sur le lieu de stockage adéquat des anciens équipements ménagers électriques.

Rendez votre appareil inutilisable avant de l'éliminer. Détachez le câble de distribution, coupez-le et éliminez-le.

**Avant l'installation**

**Vérifiez que la tension d'alimentation** indiquée par la plaque d'identification correspond à la tension de votre réseau. Le plaque des caractéristiques est situé sur la partie avant de la cavité et est visible seulement après l'ouverture de la porte.

Ouvrez la porte et retirez **tous les accessoires** ainsi que les matériaux d'emballage.

**Attention!** La façade de l'appareil peut être recouverte d'un **plastique de protection**. Avant la première utilisation de l'appareil, retirez ce plastique avec précaution en commençant par le bas.

**Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.** Vérifiez que la porte fonctionne correctement et que la face intérieure de la porte et les parois de l'enceinte ne sont pas abîmées. Informez le service après-vente en cas de dommages constatés. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

**N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL** si le câble ou la prise sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé. Contactez le service après-vente, le cas échéant. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

Posez l'appareil sur une surface plane et stable. Ne placez pas l'appareil à proximité d'éléments de chauffage, d'une radio ou d'un téléviseur.

**Pendant l'installation, assurez-vous que le cordon électrique n'entre pas en contact avec de l'humidité, des objets tranchants ou le dos de l'appareil car les températures élevées peuvent endommager le cordon.**

**Attention: la prise électrique doit rester accessible après l'installation de l'appareil.**

**Après l'installation**

L'appareil est équipé d'un cordon électrique et d'une prise pour un courant monophasé 230-240V ~ 50Hz

**En cas de raccordement permanent,** l'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Dans ce cas, l'appareil doit être raccordé à un circuit équipé d'un rupteur bipolaire en laissant un espace minimal de 3 mm entre les points de contact.

**ATTENTION: L'APPAREIL DOIT ABSOLUMENT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.**

**Le constructeur et le revendeur déclinent toute responsabilité** pour tout dommage causé à des personnes, des animaux ou des objets en cas de non-observation constatée des présentes instructions d'installation.

**L'appareil ne fonctionne que** si la porte est bien fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires en suivant les instructions de nettoyage au point « nettoyage et maintenance de l'appareil ».

**Pendant l'installation, veuillez suivre les instructions livrées séparément.**

# Inhoud

Veiligheidsinformatie.....	39
Beschrijving van de oven.....	42
Basisregelingen .....	44
Basisfuncties .....	48
Auto kookfuncties .....	50
Memory-functies .....	53
Water bijvullen .....	56
Als de oven werkt... ..	57
Luchtstoom van stoom.....	58
Overtollig water in de oven .....	58
Koken met de Grill .....	59
Koken met de Hete Lucht.....	60
Gebruik, tabellen en suggesties .....	62
Reiniging en onderhoud.....	67
Reiniging van de oven.....	70
Wat te doen bij storingen? .....	71
Technische gegevens .....	72
Milieubeschermin .....	73
Installatieinstructies .....	74
Installatie .....	75

Geachte klant,

Hartelijk dank voor het kiezen van dit **Küppersbusch**-product.

Om er zeker van te zijn dat uw apparaat optimaal presteert, dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

BEWAAR DE DOCUMENTATIE BIJ DIT PRODUCT VOOR LATER GEBRUIK.

**Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Indien u de stoomoven aan iemand uitleent, vergeet dan niet dit boekje mee te geven!**

U kunt deze gebruiksaanwijzing ook downloaden via [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## Veiligheidsinformatie



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

### VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

#### **WAARSCHUWING! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten. Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

### ALGEMENE VEILIGHEID

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen,
- boerderijen,
- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
- bed-and-breakfast accommodaties



## Veiligheidsinformatie

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. **Gevaar voor kortsluiting!**
- Leun of zit niet op de open deur van de oven. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

## INSTALLATIE

- In het elektrische systeem moet een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen, met een contactscheiding op alle polen die zorgt voor volledige ontkoppeling bij overspanning van categorie III.
- Als voor de elektrische aansluiting een plug wordt gebruikt, dan moet die na installatie toegankelijk zijn.
- De aanraakbeveiliging dient door de inbouw gegarandeerd te zijn.

## REINIGING

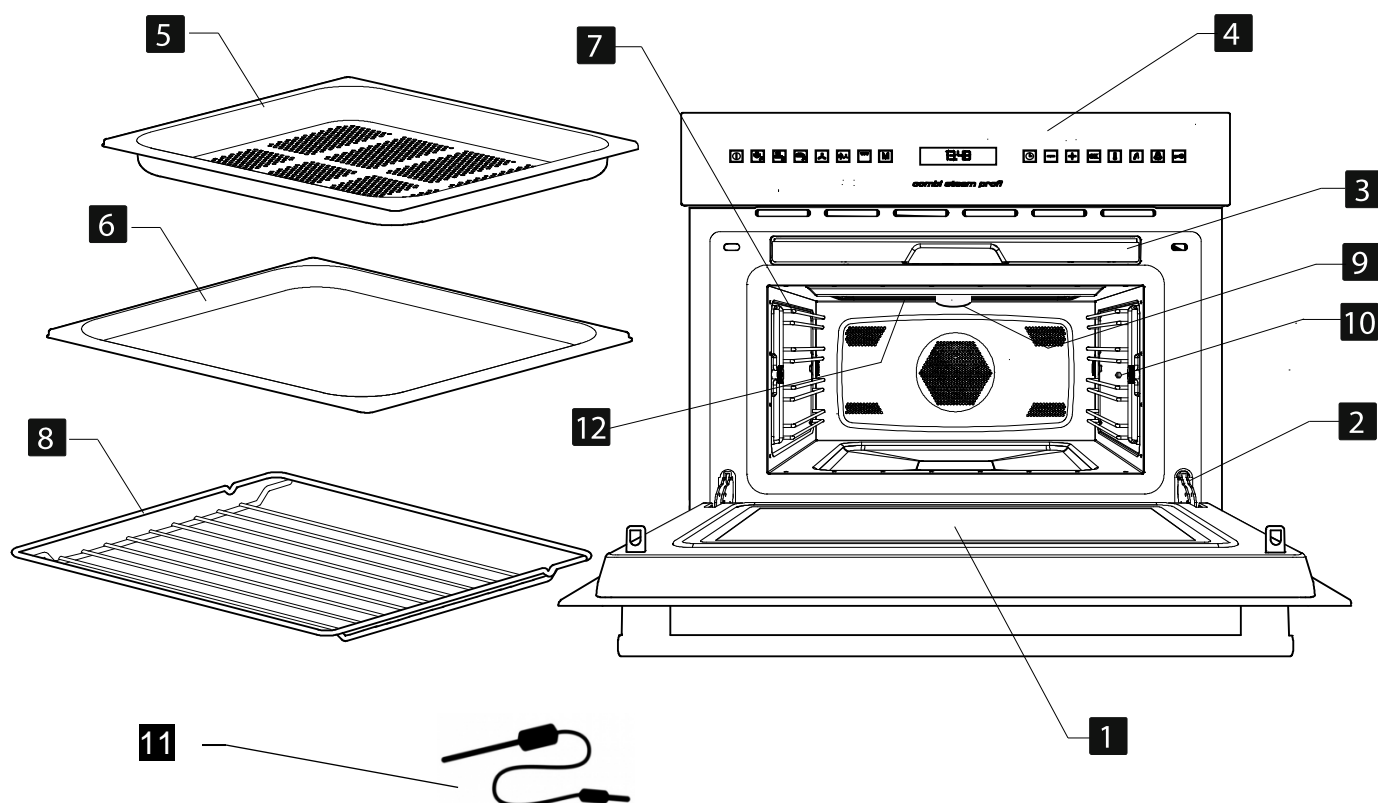
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie.

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nemen.

## **REPARATIE**

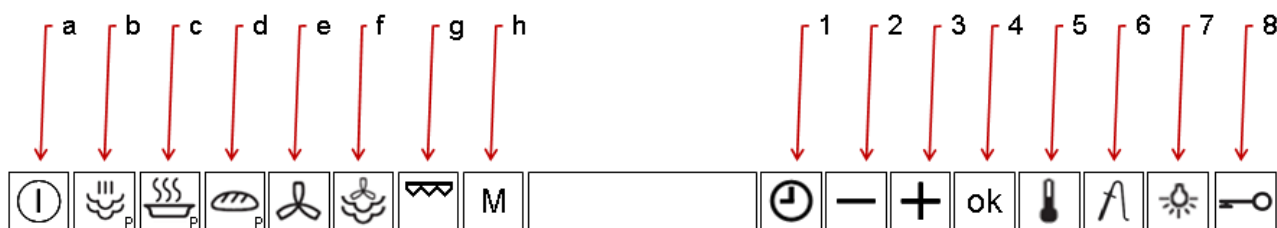
- **WAARSCHUWING:** Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

## Beschrijving van de oven



- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1. – Kijkglas ovendeur      | 7. – Geleiderails                         |
| 2. – Veiligheidsscharnieren | 8. – Rooster                              |
| 3. – Waterreservoir         | 9. – Lampje                               |
| 4. – Bedieningspaneel       | 10. – Stopcontact voor de kernthermometer |
| 5. – Bakplaat met gaatjes   | 11. – Vleesthermometer                    |
| 6. – Bakplaat               | 12. – Grill                               |

## Bedieningspaneel



### Functies:







- a. AAN/UIT
- b. Stoom
- c. Regenereren & Steriliseren
- d. "Profi"-stand
- e. Hete lucht
- f. Hete lucht + Stoom
- g. Grill
- h. Geheugenfuncties (M1-M5)

### Programmering:

- 1. Tijdfuncties
- 2. Tijdtoets -
- 3. Tijdtoets +
- 4. Bevestigen (OK)
- 5. Temperatuur
- 6. Vleesthermometer
- 7. Ovenverlichting
- 8. Vergrendeling

## Beschrijving van de oven

### Omschrijving van functies

Symbol	Functie	Voedsel
	Stoom	Koken van alle soorten groenten, rijst, granen en vlees. Sap uit bessen halen. Tegelijkertijd ontdooien en koken van groenten.
	Regenereren & Steriliseren	Regenereren van borden en kant-en-klaar maaltijden. Steriliseren/ inkoken van fruit.
	Groenten koken	Fijn gebak en taarten
	Hete lucht	Gebak, brood en gebraad
	Hete lucht + Stoom	Gratins, ovenschotels en vlees
	Grill	Steaks, vis en worstjes en bruinkleuring van toast en gratins.

## Basisregelingen

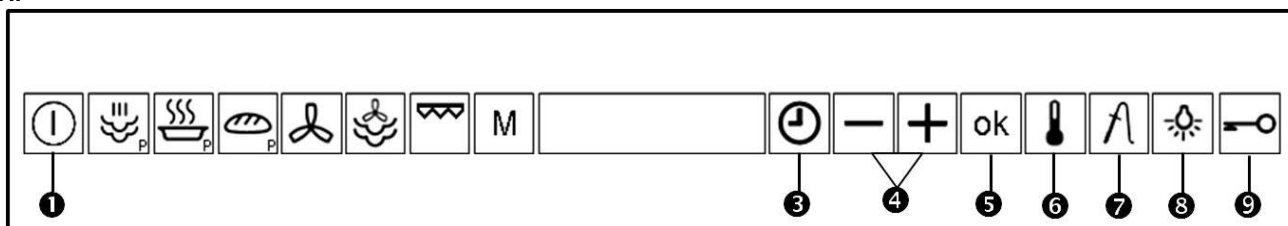
### Instellingen voor het eerste gebruik

Wanneer u de stoomoven voor het eerst inschakelt of na een stroomonderbreking zal het klokdisplay knipperen om aan te geven dat de tijd niet correct is ingesteld.

De oven begint pas te werken wanneer de klok, de waterhardheid en de kalibratie zijn ingesteld. Om de klok en de waterhardheid in te stellen gaat u te werk zoals beschreven in de volgende hoofdstukken.

### De klok instellen

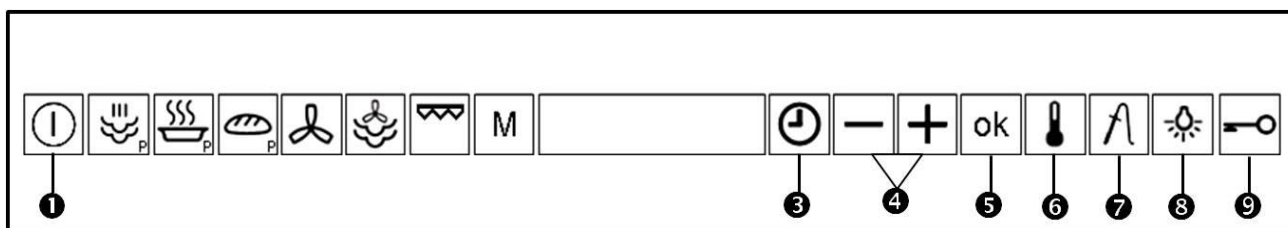
Wanneer u de stoomoven voor het eerst inschakelt of na een stroomonderbreking zal het klokdisplay knipperen om aan te geven dat de tijd niet correct is ingesteld. Om de klok in te stellen gaat u als volgt te werk:



Om de klok in te stellen gaat u als volgt te werk:

- Schakel de oven met de "Aan/Uit"-toets ❶ in.
- Druk op de "Tijdfunctie"-toets.
- Druk op de "-" en "+"-toetsen om de functie ❸ te selecteren.
- Druk op "OK" ❹ om te bevestigen
- Druk op de "-" en "+" toetsen om het gewenste uur in te stellen.
- Druk op de OK-toets ❺ om het uur te bevestigen.
- Druk op de "-" en "+"-toetsen ❻ om de gewenste minuten in te stellen.
- Druk op de OK-toets ❼ om de minuten te bevestigen.

### Het instellen van de waterhardheid



Het apparaat beschikt over een systeem dat automatisch aangeeft wanneer het tijd is om te ontkalken.

Indien het water in uw regio zeer zacht (ook wanneer u een waterontharder gebruikt) of zeer hard is, dient u de juiste waarde in te stellen (zie onderstaande tabel).

Om de waterhardheid in te stellen gaat u als volgt te werk:

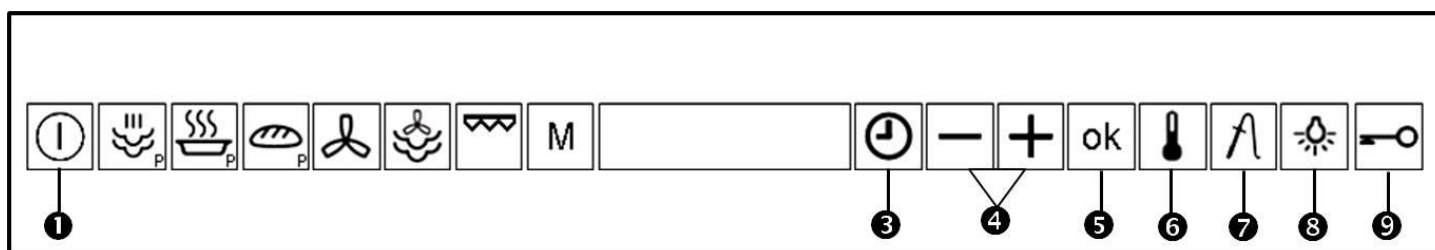
- Schakel de oven met de "Aan/Uit"-toets ❶ in.
- Druk de "+" ❷ OK ❸ en toetsen tegelijkertijd in (ongeveer 1 seconde) om de waterhardheid in te stellen. Geef de gewenste waterhardheid in volgens onderstaande tabel. De gekozen waarde begint te knipperen op het display (stap 1 is niet nodig indien het apparaat pas is ingeschakeld of na een stroomonderbreking).

## Basisregelingen

- Het display toont: MED. Gebruik de „-“ und „+“ ② U kunt de instelling van het niveau van de hardheid veranderen in zacht of hard.
- Druk op de **OK**-toets ⑤ om de waarde in te stellen. De oven gaat terug naar de “AAN”-status.

Type	Waterhardheid				Display
	Ca + Mg (ppm)	Engelse hardh. [°eH]	Franse hardh. [°dF]	Duitse hardh. [°dH]	
Zacht water	0 tot 150	0 tot 11	0 tot 15	0 tot 8	SOFT
Gemiddeld water	151 tot 350	12 tot 25	16 tot 35	9 tot 20	MED
Hard water	501 tot 500	26 tot 35	36 tot 50	21 tot 28	HARD

## Klok verbergen/tonen



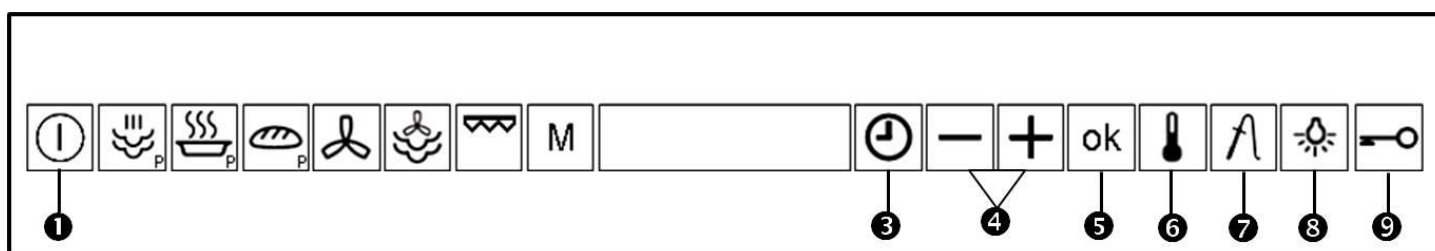
Indien het klokdisplay u hindert, kunt u het als volgt verbergen:

- Schakel de oven met de **“Aan/Uit”**-toets ① in.
- Druk op de **“Tijd”**-toets ②.
- Druk op de **“-”** en **“+”** toetsen ④ om naar Klok Verbergen ☒ te gaan.

- Druk op **“OK”** ⑤ om te bevestigen
- Druk op de **“-”** en **“+”** toetsen ④ te kiezen om aan te tonen of verbergen van de klok.
- Druk op **“OK”** ⑤ om te bevestigen

## Vergrendeling

De oven kan vergrendeld worden (bijvoorbeeld om te verhinderen dat kinderen de oven inschakelen).



Om de oven te vergrendelen gaat u als volgt te werk:

- Schakel de oven met de **“Aan/Uit”**-toets ① in.
- Houd de **“Veiligheidsvergrendeling”**-toets ⑨ gedurende 3 seconden ingedrukt. De **“Veiligheidsvergrendeling”**-toets gaat

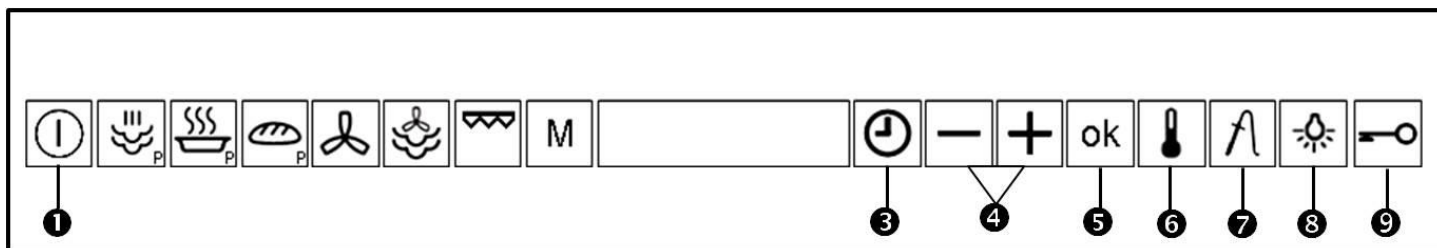
branden en op het display verschijnt een sleutelsymbool. De oven kan niet ingeschakeld worden tot deze is ontgrendeld.

- Herhaal bovenstaande procedure om de oven te ontgrendelen.

## Basisregelingen

### Timer

De kookwekker werkt op dezelfde manier als een eierwekker. Deze kan om het even wanneer onafhankelijk van andere functies worden gebruikt.

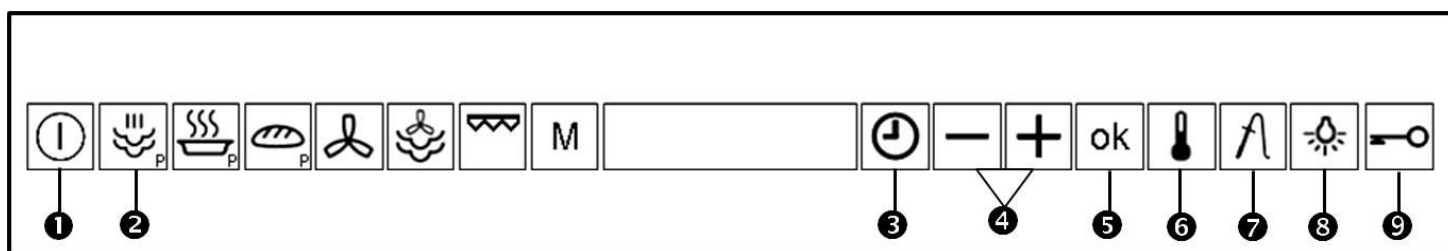


Om de kookwekker in te stellen gaat u als volgt te werk:

1. Schakel de oven met de “Aan/Uit”-toets ❶ in.
2. Druk op de “Tijd”-toets ❸.
3. Druk op de “-” en “+” toetsen ❹ om naar “Kookwekker”  te gaan.
4. Bevestig de gekozen functie met de “OK”-toets ❺
5. Druk op de “-” en “+”-toetsen ❹ om de gewenste tijd in te stellen.
6. Druk op “OK” ❺ om te bevestigen. De kookwekker begint nu af te tellen.
7. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een signaal dat om de 30 seconden wordt herhaald en begint de Kookwekker-toets te knipperen. Druk op de “Tijd”toets ❸ om het signaal te beëindigen.

Het lichtje van de kookwekker brandt terwijl de wekker loopt. Het display en de lichtjes tonen de volgende informatie:


1. **Als er geen ovenfunctie actief is** verschijnt op het display het aftellen van de kookwekker en is de Kookwekkertoets brandt.
2. **Als er wel een ovenfunctie actief is** tonen het display en de toetsen de normale functie-instellingen. Om de overgebleven tijd van de wekker te controleren, drukt u op de Kookwekkertoets. Het display toont kort de Kookwekker en zal na 5 seconden of wanneer men nogmaals op de Kookwekkertoets drukt een overzicht van de functie-indicaties geven. Wanneer de Kookwekker verschijnt, kan de resterende tijd worden gewijzigd met de “-” en “+” ❹ toetsen, zoals hiervoor omschreven.



### Instelling van de duur van het bakproces

1. Schakel de oven met de “Aan/Uit”-toets ❶ in.
2. Selecteer de gewenste functie en de temperatuur.
3. Druk op de “Tijd”-toets ❸.
4. Druk op de “-” en “+” toetsen ❹ om naar  (kooktijd) te gaan.
5. Druk op “OK” ❺ om te bevestigen.
6. Stel de gewenste tijd in met de “-” en “+” toets ❹.
7. Druk op “OK” ❺ om te bevestigen.
8. Druk op de “OK”-toets ❺. De oven treedt nu in werking.

### Instelling van het eind van het bakproces

1. Schakel de oven met de “Aan/Uit”-toets ❶ in.
2. Selecteer de gewenste functie en de temperatuur.
3. Druk op “OK” ❺ om te bevestigen.
4. Druk op de “Tijd”-toets ❸.
5. Druk op de “-” en “+” toetsen ❹ om naar  (eindtijd) te gaan.
6. Druk op “OK” ❺ om te bevestigen.
7. Stel de gewenste eindtijd in met de “-” en “+” toets ❹.
8. Druk op “OK” ❺ om te bevestigen.
9. Druk op de “OK”-toets ❺. De oven treedt nu in werking. Het symbool "klok" knippert.

### Automatische in- en uitschakeling

Als men de oven met een tijdsvertraging wil instellen, dan is het mogelijk om de duur en het einde van het bakproces te combineren. Het aanvangsmoment van het bakproces, waarop de oven automatisch wordt ingeschakeld, is het resultaat van de combinatie van beide instellingen en kan niet op zich worden afgesteld.

#### Bijvoorbeeld:

Het is 8.00 uur en om 13.00 uur wil ik een braadgerecht uit de oven halen die een bereidingstijd van 90 minuten heeft.

1. Stel de duur van het bakproces in op 1:30 volgens de aanwijzingen uit de paragraaf “Instelling van de duur van het bakproces”.
2. Wijzig vervolgens het eindmoment van het bakproces van 9:30 naar 13:00 volgens de aanwijzingen van “Instelling van het bakproces-einde”.
3. De instellingen worden automatisch geaccepteerd.
4. Selecteer de bak- of receptfunctie. Doe ten slotte het braadgerecht in de oven.

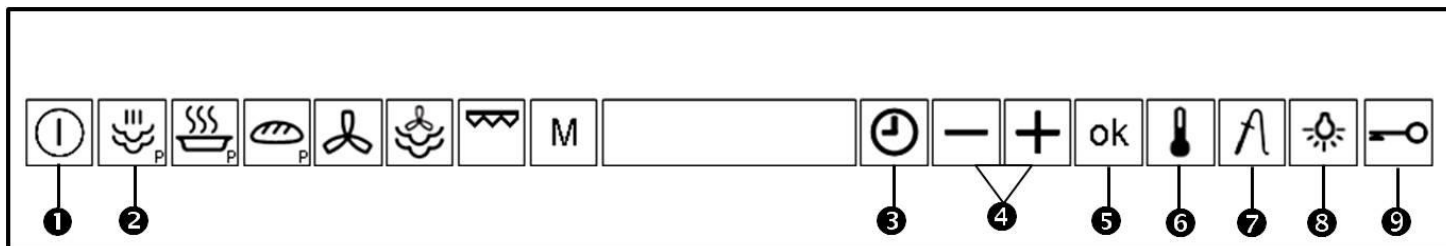
De oven gaat om 11:30u aan en eindigt het bakproces om 13:00u.



## Basisfuncties

### Stoomfunctie

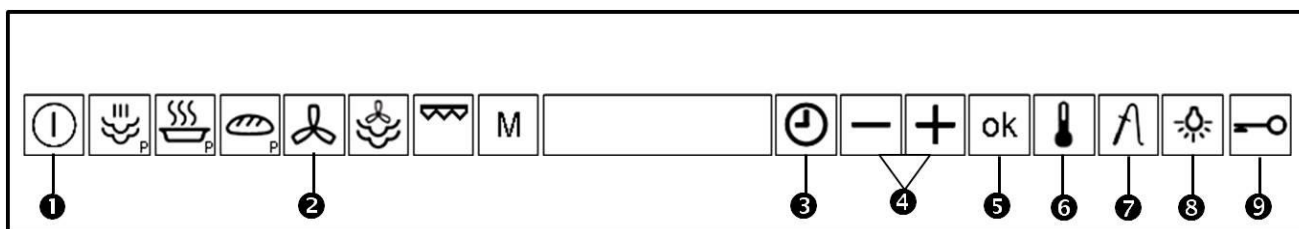
Gebruik deze functie om allerlei groenten, rijst, graanproducten en vlees te bereiden. Deze functie is eveneens geschikt voor het bekomen van bessensap en voor het gelijktijdig ontdooien en garen van groenten.



- Schakel de oven met de "Aan/Uit"-toets ❶ in.
- Druk op de "Stoomfunctie"-toets ❷.
- Druk op de "OK"-toets ❸ indien u de standaardwaarden wenst te gebruiken (Temperatuur - 100°C + Bereidingstijd 30 min.).
- De oven treedt nu in werking. Als u de instellingen wilt wijzigen, ga dan naar de volgende stap.
- Druk op de "Temperatuur"-toets ❹.
- Stel de gewenste temperatuur in met de "-" en "+" toets.
- Druk op "OK" om te bevestigen De oven treedt nu in werking.
- Druk op de "Tijd"-toets ❺.
- Druk op de "-" en "+" toetsen en selecteer het symbool .
- Druk op "OK" ❻ om te bevestigen
- Stel de gewenste tijd in met de "-" en "+" toets ❼.
- Druk op de "OK"-toets ❽. De oven treedt nu in werking.

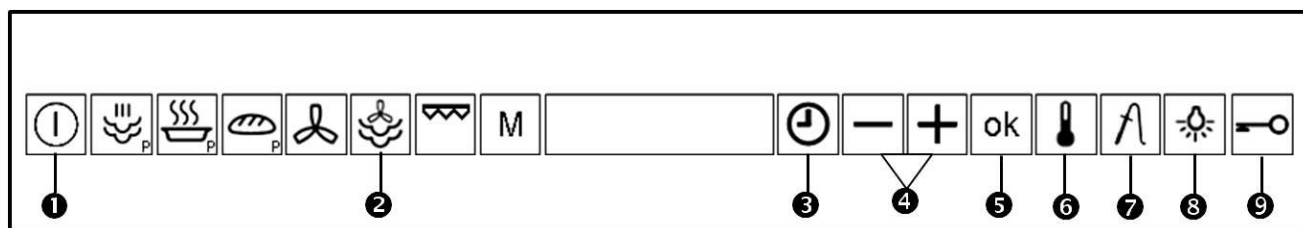
### Hete lucht

Gebruik deze functie om te bakken en te braden.



- Schakel de oven met de "Aan/Uit"-toets ❶ in.
- Druk op de "Hete lucht"-functietoets ❷, indien u de standaardwaarden wenst te gebruiken (Temperatuur - 160°C + Bereidingstijd 20 min.).
- De oven treedt nu in werking. Als u de instellingen wilt wijzigen, ga dan naar de volgende stap.
- Druk op de "Temperatuur"-toets ❸.
- Stel de gewenste temperatuur in met de "-" en "+" toets.
- Druk op "OK" om te bevestigen De oven treedt nu in werking.
- Druk op de "Tijd"-toets ❹.
- Druk op de "-" en "+" toetsen en selecteer het symbool .
- Druk op "OK" ❽ om te bevestigen
- Stel de gewenste tijd in met de "-" en "+" toets ❼.
- Druk op de "OK"-toets ❽. De oven treedt nu in werking.

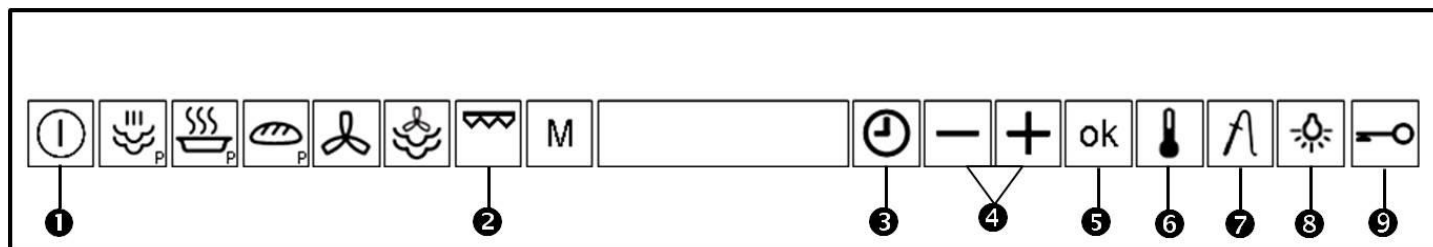
## Hete lucht + Stoomfunctie



1. Schakel de oven met de "Aan/Uit"-toets ❶ in.
2. Druk op de "Hete lucht + Stoom"-functietoets ❷, indien u de standaardwaarden wenst te gebruiken (Temperatuur - 160°C + Bereidingstijd 20 min.).
3. De oven treedt nu in werking. Als u de instellingen wilt wijzigen, ga dan naar de volgende stap.
4. Druk op de "Temperatuur"-toets ❸.
5. Stel de gewenste temperatuur in met de "-" en "+" toets.
6. Druk op "OK" om te bevestigen De oven treedt nu in werking.
7. Druk op de "Tijd"-toets ❹.
8. Druk op de "-" en "+" toetsen en selecteer het symbool .
9. Druk op "OK" ❺ om te bevestigen
10. Stel de gewenste tijd in met de "-" en "+" toets ❻.
11. Druk op de "OK"-toets ❼. De oven treedt nu in werking.

## Grill

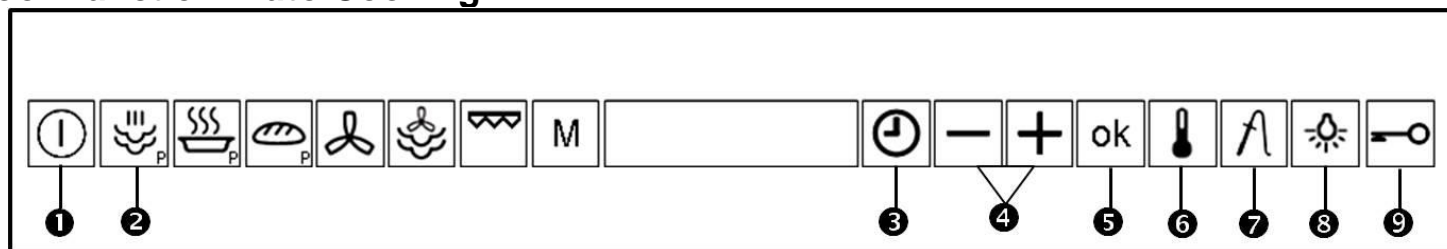
Gebruik deze functie om de bovenkant van levensmiddelen snel te grillen.



1. Schakel de oven met de "Aan/Uit"-toets ❶ in.
2. Druk op de "Grill"-toets ❷, indien u de standaardwaarden wenst te gebruiken (Temperatuur - 160°C + Bereidingstijd 20 min.).
3. De oven treedt nu in werking. Als u de instellingen wilt wijzigen, ga dan naar de volgende stap.
4. Druk op de "Temperatuur"-toets ❸.
5. Stel de gewenste temperatuur in met de "-" en "+" toets.
6. Druk op "OK" om te bevestigen De oven treedt nu in werking.
7. Druk op de "Tijd"-toets ❹.
8. Druk op de "-" en "+" toetsen en selecteer het symbool .
9. Druk op "OK" ❺ om te bevestigen
10. Stel de gewenste tijd in met de "-" en "+" toets ❻.
11. Druk op de "OK"-toets ❼. De oven treedt nu in werking.

# Auto kookfuncties

## Stoomfunctie – Auto Cooking



1. Schakel de oven met de “Aan/Uit”-toets ❶ in.
2. Druk op de “Stoomfunctie” toets ❷.
3. Druk op de “+”-toets om in het “Stoomfunctie – Auto Cooking”-menu te komen. Op het display verschijnen de volgende schermen met de beschikbare functies: *Groenten*, *Vis*, *Vlees* en *Bijgerechten*.
4. Druk op “OK” om te bevestigen.
5. Kies de gewenste functie met de “-” en “+” toetsen.
6. Druk op “OK” om het gewenste programma te kiezen.




Functie	Programma	Levensmiddelen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
<b>Groenten</b>				
<b>Groenten</b> 	A01	Broccoli / roosjes	100	20
	A02	Bloemkool / roosjes	100	25
	A03	Aardappelen / stukken	100	25
	A04	Peultjes	100	15
	A05	Asperges	100	25
<b>Vis</b>				
<b>Vis</b> 	B01	Forel	80	25
	B02	Garnalen	90	15
	B03	Visfilet	80	18
	B04	Mosselen	100	25
	B05	Kreeft	100	30
<b>Vlees</b>				
<b>Vlees</b> 	C01	Kippenborst	100	30
	C02	Gerookte varkenslende / stukken	100	45
	C03	Kalkoenlapjes	100	20
	C04	Varkensfilet, heel	100	25
	C05	Frankfurter worstjes	90	15
<b>Bijgerechten</b>				
<b>Bijgerechten</b> 	D01	Zoete gistknoedels	100	20
	D02	Gistknoedels	100	25
	D03	Servetknoedels	100	30
	D04	Rijst	100	35
	D05	Linzen	100	40

## Regenereren & Steriliseren – Menu

- Schakel de oven met de “Aan/Uit”-toets ❶ in.
- Druk op de “Regenereren & Steriliseren”-toets ❷.
- Druk op de “+”-toets ❸ om in het “Regenereren & Steriliseren – Menu” te komen.
- Druk op “OK” om te bevestigen.
- Kies de gewenste functie met de “-” en “+” toetsen.
- Druk op “OK” om het gewenste programma te kiezen.



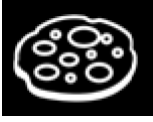
Functie	Programma	Levensmiddel	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min)	Instructies
Regenereren	R 01	Gerechten	100°C	13	Verwijder de deksel van het recipiënt en plaats het op het rooster.
	R 02	Kant-en-klaarmaaltijden/ diepgevroren	100°C	18	
Steriliseren	R 03	Bonen	100°C	35	De bereidingstijden en temperaturen hebben betrekking op inmaakpotten van 1L.
	R 04	Kersen	80°C	35	
	R 05	Pruimen	90°C	35	
	R 06	Zuigflessen en fopspenen	100°C	12	Zet de (open) flessen en fopspenen op de geperforeerde bakplaat.

## “Profi-bakken – Menu

- Schakel de oven met de “Aan/Uit”-toets ❶ in.
- Druk op de “Profi”-bakken-toets ❷ om in het menu te komen.
- Ga met de “+”-toets naar het Profi-bakken – menu. Op het display verschijnen de volgende schermen met de beschikbare functies: U kunt kiezen tussen “Profi”-bakken, Brood , Gebak  en Gratin/Pizza .
- Druk op “OK” om te bevestigen.
- Kies de gewenste functie met de “-” en “+” toetsen.
- Druk op “OK” om het gewenste programma te kiezen.

# Auto kookfunctiesties

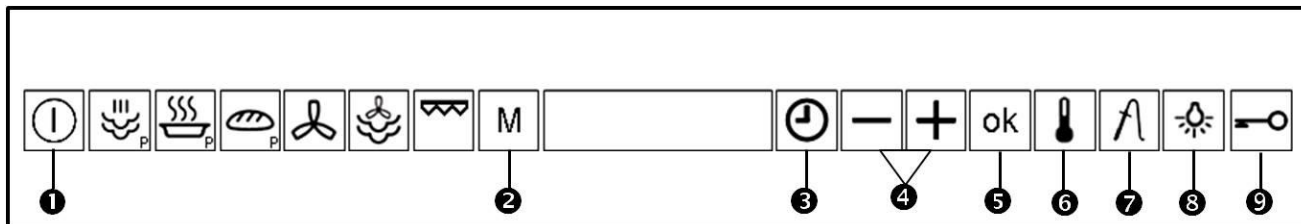
Table «Profi-bakken»

Functie	Programma	Voedsel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
<b>Brood</b> 	PC01	Bak rollen	200	12
	PC02	Bevroren broodjes	200	20
	PC03	Vers deeg	180	25
	PC04	Witbrood	190	50
	PC05	Hefezopf	200	40
	PC06	Zwart brood	200	60
	PC07	Volkorenbrood	190	70
	PC08	Fruitcake	180	70
<b>Taart</b> 	PC09	Bundt Cake	160	70
	PC10	Bladerdeeg	200	20
	PC11	Zoete koek (droog)	170	40
	PC12	Taart	170	50
	PC13	Kwarktaart	150	70
<b>Gratin</b> 	PC14	Gratin (vers)	160	60
	PC15	Gratin (voorgekookt)	160	50
	PC16	Braadpan (vers)	180	35
	PC17	Bakken (voorgekookt)	180	30
	PC18	(niet toegewezen)	220	15
	PC19	(niet toegewezen)	230	15

Memory-functies (M1 – M5) M

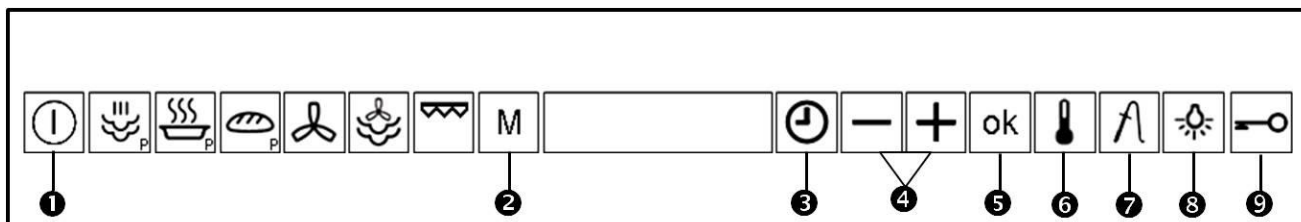
Met deze functie kunt u vijf verschillende instellingen in het geheugen opslaan en oproepen.

## Geheugen opslaan



1. Schakel de oven met de “Aan/Uit”-toets ❶ in.
2. Houd de “Memory-functie”-toets ❷ gedurende 3 seconden ingedrukt.
3. Gebruik de “-” en “+”-toetsen ❸ om in het menu een van de mogelijke geheugens te kiezen.
4. Druk op “OK” ❹ om te bevestigen
5. Kies een functie die u in het geheugen wenst op te slaan.
6. Druk op de “Tijd”-toets ❺.
7. Kies de gewenste tijd met de “-” en “+”-toetsen ❻.
8. Druk op “OK” ❼ om te bevestigen
9. Druk op de “Temperatuur”-toets ❽ om een nieuwe temperatuur in te stellen.
10. Stel de gewenste temperatuur in met de “-” en “+”-toetsen ❹.
11. Druk op “OK” ❽ om te bevestigen
12. Druk gedurende 3 seconden de “Memory-functie”-toets ❷ in.
13. Gebruik de “-” en “+”-toetsen ❹ om in het menu te kiezen , om het opslaan van “M5” te bevestigen of  om dit te annuleren.
14. Druk op “OK” ❽ om de gekozen functie te bevestigen.

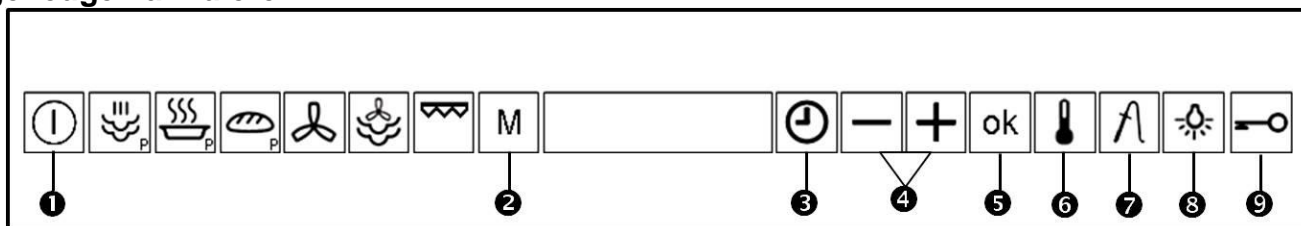
## Een opgeslagen geheugen kiezen



1. Schakel de oven met de “Aan/Uit”-toets ❶ in.
2. Druk op de “Memory-functie”-toets ❷.
3. Kies het opgeslagen geheugen met de “-” en “+”-toetsen ❸.
4. Druk op “OK” ❹ om te bevestigen
5. Het systeem gaat over naar de **Uitvoeringsstatus** en de oven start met de in het gekozen geheugen opgeslagen parameters.

## Speciale Functies

### Een geheugen annuleren



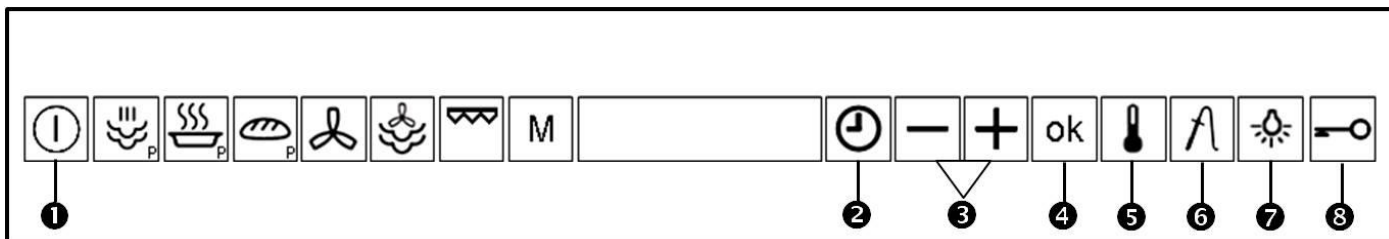
1. Schakel de oven met de “Aan/Uit”-toets ❶ in.
2. Druk op de “Memory-functie”-toets ❷.
3. Druk op de “-” en “+” toetsen ❸. selecteert u  om de optie om het gewenste geheugen te wissen.
4. Druk op “OK” ❹ om te bevestigen
5. Kies het opgeslagen geheugen dat u wenst te wissen met de “-” en “+”-toetsen ❺.
6. Druk op “OK” ❻ om te bevestigen Op het display verschijnt  .
7. Druk op de “-“en “+” -toetsen ❻ om  de annulering te bevestigen of  te annuleren.
6. Druk op “OK” ❹ om te bevestigen

### Alle geheugens wissen

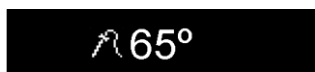
1. Kies het symbool “wissen” met de “-” en “+”-toetsen ❸.
2. Druk op de “OK”-toets ❹.
3. Druk op de “-“en “+” -toetsen ❹ om  het wissen van alle geheugens te bevestigen of  te annuleren.
4. De oven gaat terug naar de “AAN”-status.

## Vleesthermometer

De vleesthermometer meet de temperatuur binnenin het te bereiden levensmiddel en beëindigt de actieve functie wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.



1. Plaats de vleesthermometer in de uitsparing binnenin de oven.
2. Druk op de Vleesthermometer ②.
3. Op het display verschijnt ongeacht de status of functie het volgende scherm met een standaardtemperatuur van "65°" die knippert.



4. Druk op de "–" en "+"-toetsen ④ om een nieuwe temperatuur in te stellen.
5. De temperatuurkeuze gebeurt lineair van 35°C tot 99°C in stappen van een graad.
6. Druk op de "OK"-toets ⑤ of wacht 10 seconden om de standaardtemperatuur of de nieuwe temperatuur te bevestigen. Het systeem keert terug naar de status of functie van voor stap 1.

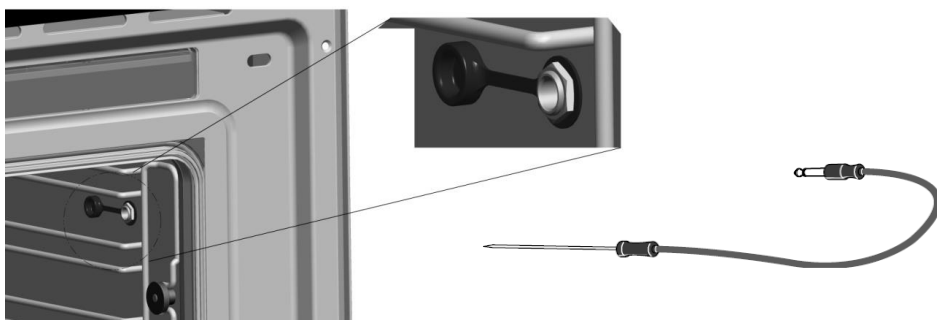
7. Bij het starten van een ovenfunctie, zoals bijvoorbeeld Hete Lucht, toont het display afwisselend de ingestelde temperatuur binnenin de oven en de door de vleesthermometer gemeten temperatuur terwijl het temperatuursymbool knippert (zie hoofdstuk) .



8. Wanneer de ingestelde temperatuur van de vleesthermometer is bereikt wordt de actieve functie beëindigd.
9. Wanneer de functie wordt beëindigd, komt het systeem in de **EIND**-status.



**Opgelet!** Bedek de uitsparing binnenin de oven wanneer u de vleesthermometer niet gebruikt. Zo voorkomt u mogelijke schade aan het toestel.

Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen vleesthermometer.



## Vleesthermometer – Tips voor het instellen (Stoom + Hete lucht)

Wij bevelen aan dat de combinatie Damfgarer wordt voorverwarmd tot de temperatuur van de holte is bereikt.

Vlees	Holte Temperatuur °C	Vleesthermometer Temperatuur °C	Tijd (min)	Niveau	Accessoires
Entrecote, rosbief	200–210	53–58	40–50	2	
Beef schouder	190–200	75–80	60–75		
Kalfsvlees schouder	200–210	75–80	60–75	1	
Varkensvlees schouder	180–200	78–82	60–90		

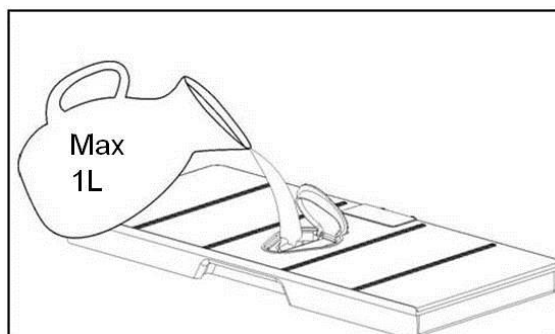


## Water bijvullen

### De watertank vullen

Voor alle functies moet de watertank vol zijn.

Vul de watertank met koud, vers drinkwater (ongeveer 1L), en schuif hem in de sleuf boven de opening.



### Het water bijvullen

De inhoud van de watertank is normaal genoeg voor een kooksessie van 50-60 minuten.

**Waarschuwing! Vul de watertank tot maximaal 0,5 liter om te voorkomen dat het water**

**overstroomt als het teruggepompt wordt in de watertank. RISICO OP OVERSTROMEN.**

### De watertank leeg maken

Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt het overgebleven water terug gepompt in de watertank.

Terwijl het water wordt gepompt staat in de display "PUMP".

Het bericht blijft totdat de watertemperatuur 75° C bereikt voordat het kan worden teruggepompt in de watertank.

**Waarschuwing: de watertank kan heet zijn. Verbrandingsgevaar!**

Nadat het water is teruggepompt in de watertank, toont de display het bericht "DEP" waarna de volgende stappen uitgevoerd moeten worden:

1. Verwijder en leeg de watertank.
2. Droog de watertank en schuif hem terug in de sleuf boven de opening. Maak de kookruimte schoon en droog.
3. Laat de deur van het apparaat open zodat de kookruimte helemaal kan afkoelen en drogen.

**BELANGRIJKE AANWIJZING: Het wordt aangeraden om de watertank te verwijderen en te legen na elke kookcyclus. Dit voorkomt de vorming van bacteriën en kalk in het apparaat.**

Als de watertank niet uit de oven verwijderd is en een nieuwe kookcyclus wordt gestart, toont de oven de waarschuwing "DEP".

Deze waarschuwing kan worden verwijderd door op de **Stop** toets te drukken en door te gaan met de nieuwe kookcyclus zonder de watertank te verwijderen en te legen.

## Een kookcyclus onderbreken

U kunt het kookproces op elk moment stoppen door een keer op de **Stop** toets te drukken.

De oven bevat een stoomreductie functie die wordt geactiveerd als er op de **Stop** toets wordt gedrukt om geleidelijk de stoom uit de opening te verwijderen zodat er niet een plotselinge stoomwolk is als de deur van het apparaat wordt geopend.

Deze functie duurt ongeveer 3 minuten en terwijl hij bezig is staat het woord "VAP" op de display.

**Waarschuwing! Als u de deur opent tijdens of na de kookcyclus moet u oppassen voor een stroom hete lucht en/of stoom die uit de kookkamer kan komen. Doe een stap naar achteren of opzij om brandwonden te voorkomen.**

Op dit moment:

- De stoomopwekking wordt onderbroken.
- De binnenwanden en de watertank zijn nog steeds erg heet.  
**Verbrandingsgevaar!**
- De timer stopt en de display laat de overgebleven werktijd zien (als deze is ingesteld).

Als u dit wilt kunt u op dit moment:

1. Het voedsel draaien of roeren om te zorgen dat het evenwichtig gekookt wordt.
2. De kookinstellingen veranderen.

Om het proces opnieuw te starten, de deur sluiten en op de **Start** toets drukken.

## Instellingen wijzigen

De werkinginstellingen (tijd en temperatuur) kunnen alleen worden gewijzigd het kookproces is onderbroken door de volgende stappen te volgen:

1. Om de tijd te wijzigen, druk op "+" en "-" toetsen. De nieuw ingestelde tijd is meteen geldig.
2. Om de temperatuur te wijzigen, druk op de Temperatuur selectietoets en de display en het bijbehorende lampje beginnen te knipperen. Verander de instelling door op

3. de "+" en "-" toetsen te drukken en bevestig door nogmaals op de Temperatuur selectietoets te drukken.

## Een kookcyclus annuleren

Als u het kookproces wilt annuleren drukt u twee keer op de **Stop** toets.

U hoort dan 3 piepjes en het bericht "End" verschijnt op de **display**.

## Einde van een kookcyclus

Aan het einde van de ingestelde duur of als u op de **Stop** toets drukt om de kookcyclus te beëindigen, start de oven met de stoomreductie functie.

Deze functie laat de stoom geleidelijk uit de oven zodat er geen plotselinge stoomwolk is als de deur geopend wordt.

Deze functie duurt ongeveer 3 minuten en terwijl hij bezig is staat het woord "VAP" op de display.

Aan het eind van dit proces hoort u drie piepjes en op de display staat het woord "End".

**Waarschuwing! Als u de deur opent tijdens of na de kookcyclus moet u oppassen voor een stroom hete lucht en/of stoom die uit de kookkamer kan komen. Doe een stap naar achteren of opzij om brandwonden te voorkomen.**

De piepjes worden elke 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of er op de **Stop** toets wordt gedrukt.

De koelfan kan nog een bepaalde tijd door blijven draaien nadat het apparaat is uitgezet. Dit is een normale functie die is bedoeld om de temperatuur in de oven te verlagen.

Als in de display het woord "DEP" staat betekent dit dat het water is weggepompt en dat de watertank kan worden verwijderd.

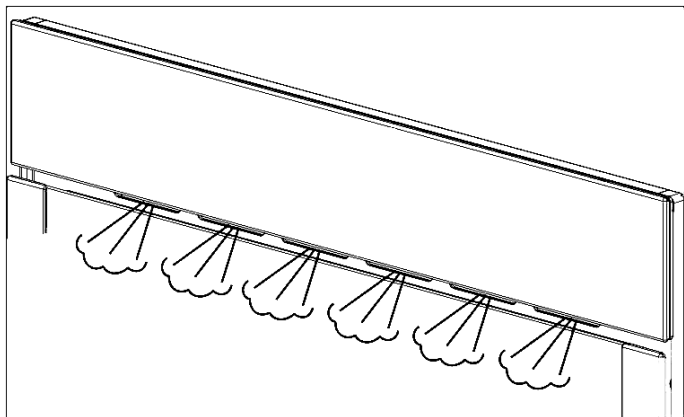
Verwijder de watertank en droog hem grondig. Laat de kookruimte afkoelen en maak hem dan schoon en droog met een doek. De deur moet enige tijd open blijven zodat het apparaat goed kan drogen.

## Als de oven werkt...

### Luchtstroom van stoom

Een periodiek optredende luchtstroom van stoom vanuit de voorkant van de oven is normaal.

Dit is met name merkbaar in de winter of in omgevingen met een hoge vochtigheidsgraad.



### Overtollig water in de oven

Om het overtollige water in de oven te verminderen, wordt het geadviseerd een bak op het onderste rek te plaatsen. De condens die vrijkomt uit de voeding begint te druppelen vermindering van het overtollige water in het apparaat. Het overgebleven water kan makkelijk met een doek worden gedroogd.

Gebruik om een goed resultaat te bekomen met de grill het bijgeleverde rooster samen met de oven.

**Plaats het rooster zo dat het niet in contact komt met de metalen oppervlakken van de binnenruimte, aangezien er gevaar voor boogontlading bestaat, wat de oven kan beschadigen.**

#### **BELANGRIJKE INSTRUCTIES:**

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt, ontstaat er enige rook en geur, die het gevolg zijn van de oliën die tijdens de fabricage werden toegepast.
2. Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. **Houd kinderen buiten bereik.**
3. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge

temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenhandschoenen te gebruiken.

4. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de weerstanden tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.
5. **Belangrijk!** Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!
6. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vetspatjes op de weerstand terechtkomen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.
7. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aankoekt.

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
<b>Vis</b>			
Zeebrasem	800	18-24	Een dun laagje boter aanbrengen.
Sardine/poon	6-8 stuks	15-20	Omkeren als de helft van de tijd is verlopen en zout of kruiden aanbrengen.
<b>Vlees</b>			
Worst	6-8 stuks	22-26	Doorprikken als de helft van de bereidingstijd is verlopen en omdraaien.
Diepgevroren hamburger	3 stuks	18-20	2 tot 3 keer omdraaien
Sparerib (ca. 3 cm dik)	400	25-30	Beboteren en omdraaien als de helft van de tijd is verlopen.
<b>Overige</b>			
Toast	4 stuks	1½-3	Houd de toast in het oog.
Broodjes/sandwiches gratineren	2 stuks	5-10	In het oog houden.

Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid, Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen.

De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grillen worden besprenkeld met plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele uren blijven marineren. Voeg het zout pas na het grillen toe.

Worsten spatten niet uiteen als ze vooraf met een vork worden doorpikt.

Als de helft van de tijd is verlopen, houd de bereiding in het oog en keer eventueel om of besprenkel met olie.

De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis. Dunne stukken vlees hoeven maar een keer te worden omgedraaid, dikkere stukken verscheidene keren. Bij vis wordt aangeraden beide uiteinden samen te voegen, kop en staart, en hem op het rooster te leggen.

# Koken met de Hete Lucht

## Braden en koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Temperatuur °C	Tijd (min)	Doorwarm tijd (min)	Aanwijzingen
Rosbief	1000-1500	400	200	30-40	20	Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren
Varkenshaas/ Koteletten of beenvlees Gebraden varkensvlees	800-1000	200	180-190	50-60	20	Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren
Hele kip	1000/1200	400	200	30-40	10	Serviesgoed zonder deksel. Borstkant naar beneden plaatsen. 1x omkeren.
Stukken kip	500-1000	400	200	25-35	10	Serviesgoed zonder deksel. Stukken met vel naar beneden plaatsen. 1x omkeren.
Gebraden kalfsvlees	1500/2000	200	180	60-65	20	Serviesgoed met deksel, 1-2x omkeren, ga na het omkeren verder met de bereiding maar zonder af te dekken
Gebraden rundsvlees	1500-1800	200	200	80-90	20	Serviesgoed met deksel, 1-2x afdekken

## Tips om te braden

Draai de stukken vlees om als de helft van de kooktijd is verlopen. Laat als het gebrad klaar is nog 20 minuten rusten in de uitgeschakelde en gesloten oven. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.

De temperatuur en de bereidingstijd hangen af van het soort voedsel en de hoeveelheid.

Als het gewicht van het gebrad niet in de tabel staat aangeduid, kies dan het aangeduide gewicht dat er net onder ligt en verleng de tijd.

## Tips over het serviesgoed

Controleer of het serviesgoed in de oven past.

Warm serviesgoed van glas dient op een droge keukendoek te worden geplaatst. Als zulk serviesgoed op een koud of nat oppervlak wordt geplaatst, kan het glas barsten en breken. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het serviesgoed uit de oven te halen.

Voedsel	Serviesgoed	Hoogte	Temperatuur	Tijd (Min.)
Notencake	Bakvorm met opening in het midden	1	170/180	30/35
Fruittaart	Springvorm Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Engelse cake	Bakvorm met opening in het midden	1	170/190	30/45
Zoute taarten	Ronde glazen bakvorm	2	160/180	50/70
Biscuitdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Boomstronk	Ronde glazen bakvorm	2	110	35/45
Kersentaart	Ronde glazen bakvorm	2	170/180	35/45

### Tips over de bakvormen

De meest gebruikte bakvormen zijn de zwarte metalen vormen. Als u ook de magnetron gebruikt, gebruik dan bakvormen van glas, aardewerk of kunststof. Deze dienen bestand te zijn tegen temperaturen tot 250°C. Als u dit soort vormen gebruikt, wordt het gebak minder krokant.

### Tips over het bereiden van gebak

De temperatuur en bereiding van het gebak hangen af van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Probeer eerst een lagere temperatuur uit en stel de volgende keer eventueel een hogere temperatuur in. Een lagere temperatuur laat toe gelijkmatiger te bakken. Plaats de bakvorm steeds in het midden van het (draai)plateau.

### Bereidingssuggesties

#### Hoe te controleren of het gebak gaar is

Steek een tandenstoker in het dikste gedeelte van het gebak. Als het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.

#### Het gebak is heel donker

Stel de volgende keer een lagere temperatuur in en laat het gebak langere tijd gaar worden

#### Het gebak is uitgedroogd

Maak met een tandenstoker kleine gaatjes in het reeds gare gebak. Giet er daarna wat sap of sterke drank over. Verhoog de volgende keer de temperatuur met ongeveer 10° en verkort de bereidingstijd.

#### Het gebak raakt niet los als het wordt omgedraaid

Laat het gebak na de bereiding 5 à 10 minuten afkoelen, waardoor het makkelijker uit de vorm loskomt. Als het gebak dan nog niet loskomt, maak de randen dan voorzichtig los met een mes. Vet de bakvorm de volgende keer beter in.

#### Tips om energie te besparen

Als u meer dan één gebak klaarmaakt, is het aangeraden ze na elkaar te bereiden. De oven is dan nog warm, wat de bereidingstijd van het tweede gebak inkort.

Gebruik bij voorkeur donkere, geverfde of emailen bakvormen, want deze absorberen beter de warmte.

In het geval van langere bereidingstijden, kan u de oven 10 minuten voor het einde uitzetten en zo van de resterende warmte gebruik maken om de bereiding te voltooien

## Gebruik, tabellen en suggesties

### Gebruik van accessoires

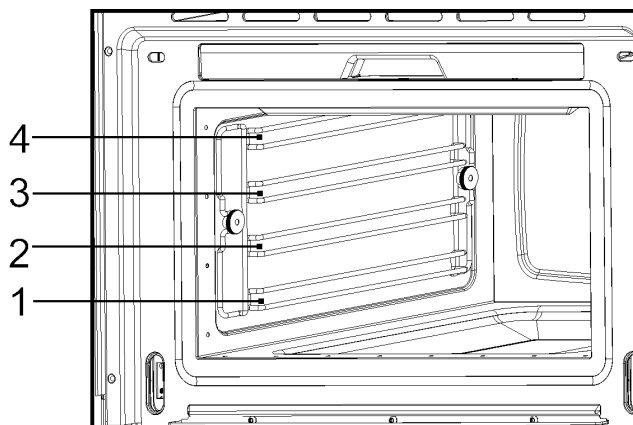
De geperforeerde bak is geschikt voor het bereiden van verse of diepgevroren groenten, vlees en gevogelte. Het is hierbij belangrijk dat de niet-geperforeerde bak op het eerste niveau wordt geschoven. Zo wordt druppelend vocht opgevangen en wordt de oven niet vies. De geperforeerde bak met voedsel moet op het tweede niveau geschoven worden.

De niet-geperforeerde bak wordt gebruikt om kwetsbaar voedsel te stomen, zoals compote en knedels.

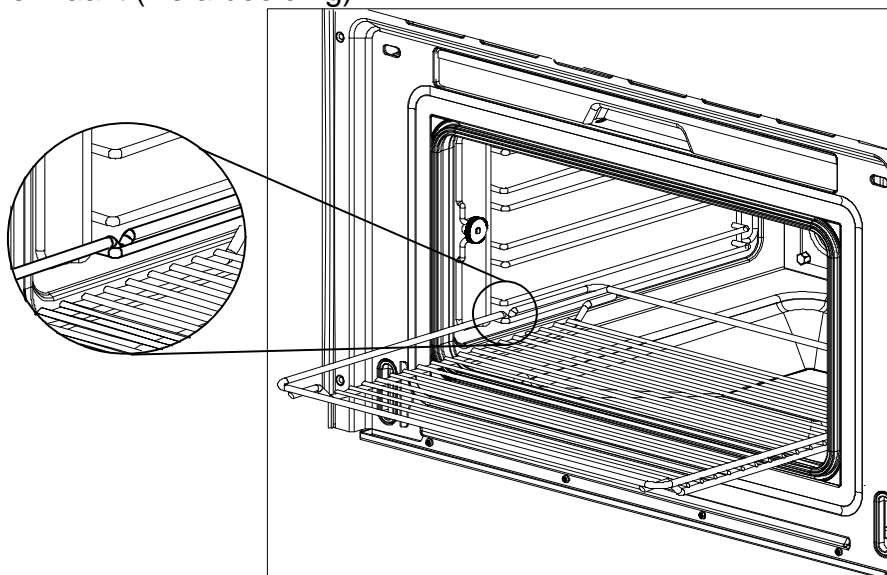
Het rooster wordt gebruikt voor het bereiden in kleine bakjes, zoals bijvoorbeeld dessertschaaltjes en om gerechten op een bord op te warmen.

Raadpleeg de tabellen voor nadere informatie.

De aanbevolen tijden en temperaturen dienen als richtlijn. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van het soort voedsel en de kwaliteit ervan



Om het rooster te verwijderen, heft u het aan de voorkant lichtjes op wanneer de bolling naar onderen de zijwand van de oven raakt (zie afbeelding).



**We raden u aan het rooster samen met een bakplaat te gebruiken bij het bereiden van gerechten die kunnen druipen.**

## Vis

Vis	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Goudbrasem	800-1200 g	80	30-40	Geperforeerd	2
Forel	4 x 250 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Zalmfilet	500-1000 g	80	15-25	Geperforeerd	2
Zalmforel	1000-1200 g	80	25-35	Geperforeerd	1/2
Koningsgarnalen	500-1000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Groene schelp mossel	1000-1500 g	100	25-35	Geperforeerd	2
Heilbotfilet	500-1000 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Kokkels	500-1000 g	100	10-20	Geperforeerd	2
Kreeft	800-1200 g	100	25-30	Geperforeerd	1/2
Kabeljauwfilet	1000-1200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Gewone mossel	1000-1200 g	100	15-25	Geperforeerd	2
Meerforel	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2
Schelvis	1000-1200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Tonijnfilet	500-1000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Snoekbaars	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2

## Vlees

Vlees	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Kippenbout	4-10	100	40-45	Geperforeerd	2
Kippenborst	4-6	100	25-35	Geperforeerd	2
Gerookte varkenslende	500g – 1000 g	100	40-50	Geperforeerd	2
Kalkoenschnitzel	4-8	100	20-25	Geperforeerd	2
Varkensfilet, heel	4-8	100	20-30	Geperforeerd	2
Worstjes		80-100	10-15	Geperforeerd	2

## Eieren

Eieren	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Eieren in glas	100	10-15	Rooster	2
Eieren, hard	100	15	Rooster	2
Eieren, zacht	100	10-12	Rooster	2

## Bijgerechten

Bijgerechten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Gort + vloeistof	200g + 400 ml	100	30-35	Rooster, glazen schaal	2
Griesmeel + vloeistof	200g +300 ml	100	10-20	Rooster, glazen schaal	2
Linzen + vloeistof	200g +375 ml	100	20-50	Rooster, glazen schaal	2
Rijst + vloeistof	200g +250 ml	100	25-40	Rooster, glazen schaal	2



# Gebruik, tabellen en suggesties

## Groenten

Groenten		Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Aubergine	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Bonen		100	35-45	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes met steel	100	25-30	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes zonder steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	25-30	Geperforeerd	2
Bloemkool	heel	100	40-45	Geperforeerd	1
Erwten		100	30-35	Geperforeerd	2
Venkel	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Venkel	in tweeën gesneden	100	20-30	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg klein	100	20-25	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg groot	100	45-50	Geperforeerd	2
Aardappels zonder schil	in stukken	100	20-25	Geperforeerd	2
Raap	in repen	100	20-25	Geperforeerd	2
Peulen		100	15-20	Geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	25-30	Geperforeerd	2
Maïskolven		100	50-60	Geperforeerd	2
Paprika	in reepjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Cayennepeper		100	12-15	Geperforeerd	2
Champignons	in partjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Prei	in plakken	100	10-12	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	25-35	Geperforeerd	2
Selderie	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Asperge		100	20-35	Geperforeerd	2
Spinazie		100	12-15	Geperforeerd	2
Selderiestelen		100	25-30	Geperforeerd	2
Courgette	in plakken	100	12-18	Geperforeerd	2

## Knoedels

Knoedels	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Zoete knoedel	100	20-30	Niet-geperforeerd	2
Zoete gistknoedel	100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Gistknoedel	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Broodknoedel	100	20-25	Niet-geperforeerd	2
Servetknoedel	100	25-30	Niet-geperforeerd	2

## Nagerechten

Nagerechten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Stoofappeltjes	500-1500 g	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Stoofpeertjes	500-1500 g	100	25-30	Niet-geperforeerd	2
Crème brûlée		80	20-25	Rooster - schaal	2
Caramelcrème		80	25-30	Rooster - schaal	2
Yoghurt		40	4-6 uur	Rooster - schaal	2
Gestoomde perziken	500-1500 g	100	15-20	Niet-geperforeerd	2

## Fruit (Steriliseren/Inkoken)

Fruit	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Peer	4-6 1l glazen	100	30-35	Rooster	1
Kersen	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1
Perzik	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1
Pruimen	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1

## Opwarmen

Opwarmen	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Gerechten op bord	1-2	100	12-15	Rooster	2
Gerechten op bord	3-4	100	15-20	Rooster	2
Kant-en-klare maaltijden		100	15-20	Rooster	2

## Blancheren

Groenten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
bijv. bonen, prei		100	10-12	Geperforeerd	2
Boerenkool	1000-2000 g	100	12-16	Geperforeerd	2
Savooiekool	10-20	100	12-15	Geperforeerd	2
Witte kool, heel	2000-2500 g	100	30-45	Geperforeerd	1
Tomaat, gepeld		80	12	Rooster	2

# Gebruik, tabellen en suggesties

## Ontdooien

Groenten / bijgerechten		Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Broccoli	roosjes met steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Gemengde groenten		100	15-20	Geperforeerd	2
Spinazieblaadjes	porties	100	10-15	Niet-geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Erwten		100	15-25	Geperforeerd	2
Boerenkool	grotere portie	100	25-35	Niet-geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	20-25	Geperforeerd	2
Asperge		100	25-30	Geperforeerd	2
Kant-en-klare maaltijden		100	zoals aangegeven	Rooster	2
Brood		100	10-25	Rooster	2
Rijst		100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Linzen		100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Noedels		100	15-20	Niet-geperforeerd	2

## Bereiding op twee niveaus

### Enkele suggesties:

Wanneer u op twee niveaus kookt, moeten de accessoires altijd op het 2e of 3e en het 1e niveau worden geschoven.

Verschillende bereidingstijden kunnen als volgt gecontroleerd worden:

Voedsel dat een langere bereidingstijd vereist, moet in het bovenste gedeelte van de oven geplaatst worden. Voedsel met een kortere bereidingstijd moet op het 1e niveau geplaatst worden.

### Bijvoorbeeld: Groenten, aardappels en vis.

Zet de groenten en aardappels in een geschikte schaal op het rooster op het 2e of 3e niveau.

Zet de vis op het 1e niveau.

Wanneer het geperforeerde blik gebruikt wordt om de vis te bereiden, moet het niet-geperforeerde blik op de bodem van de oven geplaatst worden om vocht van de vis op te vangen. Zo houdt u de oven schoon.

Tijd: Groenten en aardappels 25-35 min.

Tijd: Vis – naargelang de soort – 15-25 min.

Selecteer de langste bereidingstijd. Dankzij de verschillende niveaus is het voedsel tegelijkertijd klaar zonder dat het te gaar wordt.

### De binnenkant reinigen

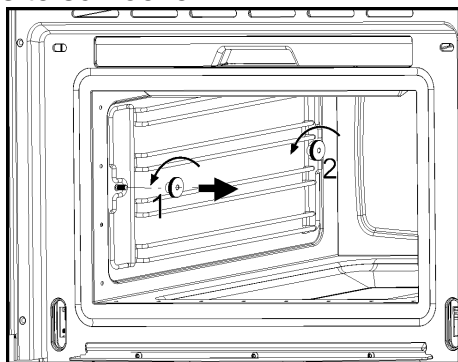
Gebruik geen schuurmiddelen zoals schuursponzen, staalwol enz., aangezien die het oppervlak kunnen beschadigen.

Reinig de binnenkant met een vochtige doek, wanneer de oven nog steeds warm is. Droog de binnenkant vervolgens af.

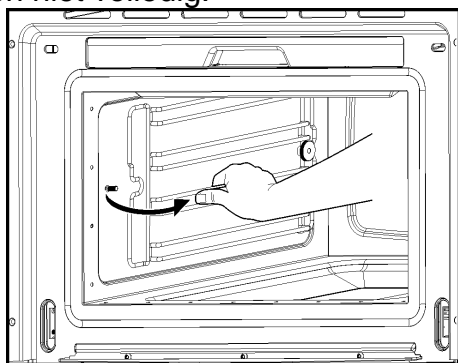
Om het reinigen te vergemakkelijken, kunnen de geleiders verwijderd worden (zie volgend hoofdstuk).

### De geleiders verwijderen

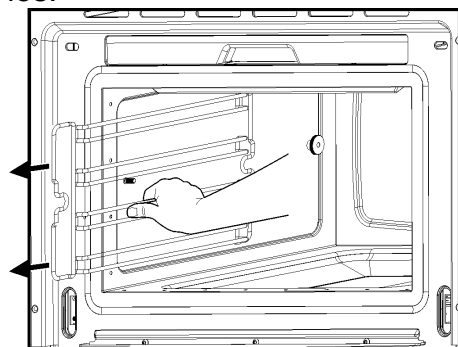
Verwijder de geribde moeren 1 aan de voorkant van de geleiders door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven.



Draai de geribde moeren 2 aan de achterkant van de geleiders los door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven. Verwijder deze schroeven niet volledig.



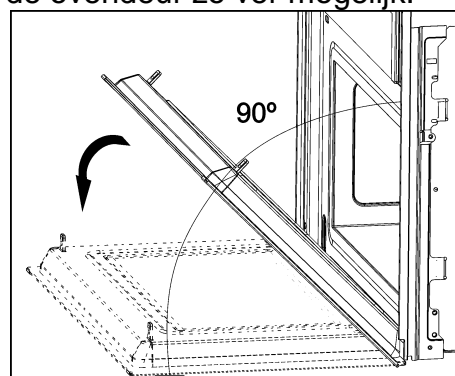
Trek de geleiders naar binnen en maak ze van de voorkant los.



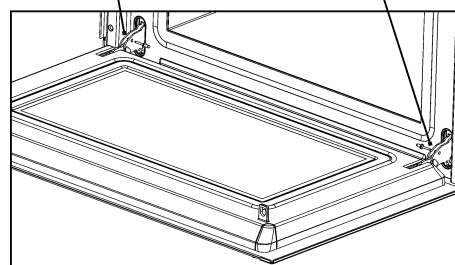
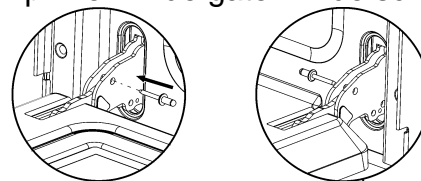
Om de geleiders weer op hun plaats te zetten, zet u ze in de geribde moeren 2 achterin en op de schroeven aan de voorkant. Schroef de geribde moeren 1 en 2 in de richting van de klok stevig vast.

### De ovendeur verwijderen

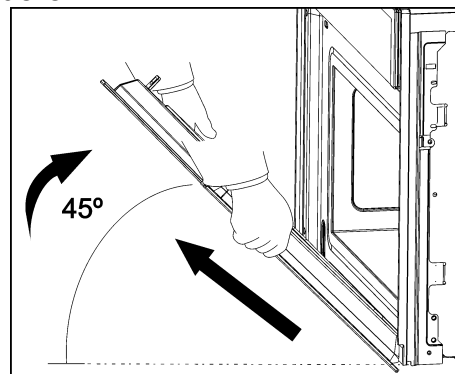
1. Open de ovendeur zo ver mogelijk.



2. Steek 2 pinnen in de gaten in de scharnieren.



3. Sluit de deur net genoeg om deze te kunnen verwijderen.



4. Om de deur weer op zijn plaats te zetten, duwt u de scharnieren in de gaten aan de voorkant.

5. Open de ovendeur zo ver mogelijk en verwijder de pinnen.

## Reiniging en onderhoud

### Ontkalking

Wanneer er stoom geproduceerd wordt, wordt er, ongeacht de hardheid van de plaatselijke watervoorziening (m.a.w. de kalkaanslag in het water), kalk afgezet in de stoomgenerator.

De frequentie van het ontkalken hangt af van de hardheid van het water en het aantal keren dat de oven gebruikt wordt. Als de oven 4x30 minuten per week gebruikt wordt, moet het apparaat ruwweg als volgt ontkalkt worden (afhankelijk van de waterhardheid):

Waterhardheid	Ontkalken na ongeveer
Zeer zacht	18 maanden
Middelhard	9 maanden
Zeer hard	6 maanden

De oven detecteert automatisch wanneer er ontkalkt moet worden. Het ontkalkingslampje blijft dan branden. Als er niet ontkalkt wordt, gaat het ontkalkingslampje een paar bereidingen later knipperen. Als er dan opnieuw niet ontkalkt wordt, wordt de oven een paar bereidingen later geblokkeerd. Het ontkalkingslampje blijft branden en op het display knippert "CAL".

**BELANGRIJK: Het niet ontkalken van de oven kan een verminderde werking of beschadiging van de oven tot gevolg hebben.**

### Geschikte ontkalkingsmiddelen

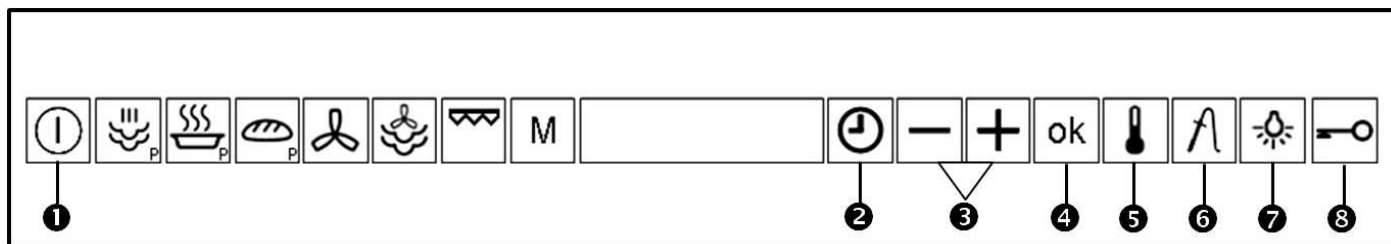
Gebruik het ontkalkingsmiddel "durgol®".

Hiermee kunt u uw oven professioneel en veilig ontkalken. Verkrijgbaar bij Klantendienstcentra.

**Opgelet! Gebruik geen azijn of producten op azijnbasis, omdat deze het interne circuit van de oven kunnen beschadigen.**

Traditionele ontkalkingsmiddelen zijn niet geschikt, omdat zij schuimmiddelen kunnen bevatten.

## Ontkalkingsprocedure



**Waarschuwing: Om veiligheidsredenen kan het ontkalkingsproces niet onderbroken worden.**

Het apparaat kan ontkalkt worden met de deur open of dicht. Het apparaat moet niet werkzaam zijn voor de ontkalkingscyclus wordt gestart.

Volg de volgende stappen om een ontkalkingscyclus uit te voeren:

1. Schakel de oven met de "Aan/Uit"-toets ❶ in.
2. Druk de "-" ❸ et "OK" ❹ toets in om de oven aan te doen.
3. Druk op de OK toets ❹.
4. Druk de 'Links' en Rechts' toetsen tegelijkertijd 5 seconden in. Het display toont 'Kalk' en er is een pieptoon. Als u het ontkalking proces wilt stoppen op dit moment drukt u dan de 'stop' toets in.
5. Giet 0,5 liter van een goede ontkalkingsoplossing in de watertank en schuif de watertank terug.
6. Druk op de OK toets ❹. De ontkalkingscyclus wordt gestart en duurt ongeveer 45 minuten.
7. Als op de Ontkalkingsdisplay "1,0L" knippert en de oven piept de watertank verwijderen en leegmaken.
8. Vul de watertank met 1,0 liter koud water en stop de watertank terug.
9. Druk op de OK toets ❹. De eerste spoelcyclus begint.
10. Als op de Ontkalkingsdisplay weer "1,0L" knippert en de oven opnieuw piept de watertank verwijderen en leegmaken.
11. Vul de watertank met 1,0 liter koud water en stop de watertank terug.
12. Druk op de Starttoets. De tweede spoelcyclus begint.
13. Als de spoelcyclus is afgelopen staat op de display "End".
14. Verwijder en leeg de watertank en maak hem droog.
15. Druk op de OK toets ❹.

## Reiniging van de oven

**Opgelet!** Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. **Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.**

**Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.**

**Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.**

### Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten.

Laat geen water in de oven komen.

### Binnenkant

Neem na gebruik vocht op de bodem van de oven met een zachte doek op. Laat de deur van de oven open, zodat de kookruimte kan afkoelen en volledig kan drogen.

Gebruik een niet bijtend middel om hardnekkig vuil te verwijderen. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

**Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.**

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Het lampglasje bevindt zich boven in de oven en is gemakkelijk te verwijderen om gereinigd te worden. Het volstaat het glasje los te schroeven en met water en afwasmiddel schoon te maken.

### Accessoires

Reinig de accessoires na gebruik. Als ze erg vuil zijn, kunt u ze eerst laten weken en vervolgens met een borstel en spons reinigen. De accessoires kunnen in de vaatwasser gewassen worden.

**OPGELET!** Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend, kunnen gevaarlijk zijn.

De volgende storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst:

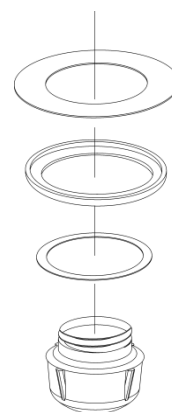
- **Het display staat uit!** Controleer of:
  - De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:
  - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **De oven werkt niet!** Controleer of:
  - De stekker goed in het stopcontact zit.
  - Het voedingscircuit van de oven aan staat.
- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Dat is geen probleem.
  - Dit zijn geluiden die zich kunnen voordoen tijdens een bereiding, bijv. door de waterpompen in de stoomgenerator.
  - De stoom in de binnenkant veroorzaakt een druktoename en in reactie op de druk veroorzaken de wanden van de oven soms geluid.
  - Dit zijn normale geluiden. Er is niets aan de hand.
  - U de juiste bereidingstijd en temperatuur hebt gekozen.
  - U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal, in de oven hebt geplaatst.
- **Als de foutmelding “Err\_” op het display verschijnt, neem dan contact op met de Klantendienst.**

- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem.
  - De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.
- **De oven werkt, maar het lampje binnenin niet!**
  - Als alle functies normaal werken, is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.

## Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.
- Schroef het glazen omhulsel **(1)** van het lampje los.
- Verwijder het lampje **(2)**. **Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw lampje van E14 230-240V/15W. Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast **(1)**.
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.





## Technische gegevens

### Displays

Displays	Omschrijving
<b>Ontkalking</b>	
SOFT	Zacht water.
MEDIUM	Middelhard water.
HARD	Hard water.
CAL	Apparaat moet ontkalkt worden. Knipperend-ontkalking begint.
0.5L	Vul de watertank met 0,6 liter ontkalkingsoplossing.
1.0L	Vul de watertank met 1 liter koud water voor spoelen.
<b>Watertank</b>	
<i>rES</i>	Indicatie dat watertank mist.
<i>dEP</i>	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
<b>Stoomreductie</b>	
<i>VARP</i>	Indicatie dat het stoomreductieproces bezig is.
<i>PUMP</i>	Indicatie dat koud water de boiler instroomt en warm water naar de watertank wordt gepompt.
<i>FULL</i>	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
<b>Alertes système</b>	
<i>LAMP</i>	Beschadigde lamp.
<b>Neem contact op met de Technische Dienst in het geval van de volgende fouten:</b>	
<i>HGE</i>	Temperatuur in de PCB is te hoog.
<i>Err_</i>	Neem contact op met de Klantendienst.

### Specificaties

- Spanning AC ..... (zie typeplaatje)
- Vermogen vereist ..... 2900 W
- Stoomkracht ..... 1500 W
- Vermogen grill ..... 1200 W
- Hete lucht kracht ..... 1600 W
- Afmetingen ommanteling (bxhxd) ..... 595 × 455 × 542 mm
- Afmetingen binnenruimte (bxhxd) ..... 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven ..... 35 l
- Gewicht ..... 35 kg

### Verwijdering van de verpakking



De verpakking draagt het Groene Punt-teken .

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd. Houd alle verpakkingen buiten bereik van kinderen. Zij kunnen verstikkingsgevaar opleveren.

### Verwijdering van afgedankte apparaten



De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt, optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten. Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het

## Installatieinstructies

### Vóór de installatie

**Controleer of de stroomspanning** op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje is gelegen aan het voorste deel van de holte en is alleen zichtbaar na het openen van de deur.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

**Opgelet!** De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, en begin daarbij bij de onderkant.

**Controleer of de oven niet beschadigd is.** Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. Neem in geval van schade contact op met de technische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

**GEBRUIK DE OVEN NIET** als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

**Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.**

**Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.**

### Na de installatie

De oven is voorzien van een voedingskabel en een stekker voor eenfasestroom (huishoudelijk), 230-240V ~50Hz.

**Als de oven permanent geïnstalleerd wordt,** moet dit door een bekwame vakman uitgevoerd worden. In dit geval moet de oven aangesloten worden op een stroomcircuit met een alpolige zekering met een contactopeningswijde van minimaal 3 mm.

### OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

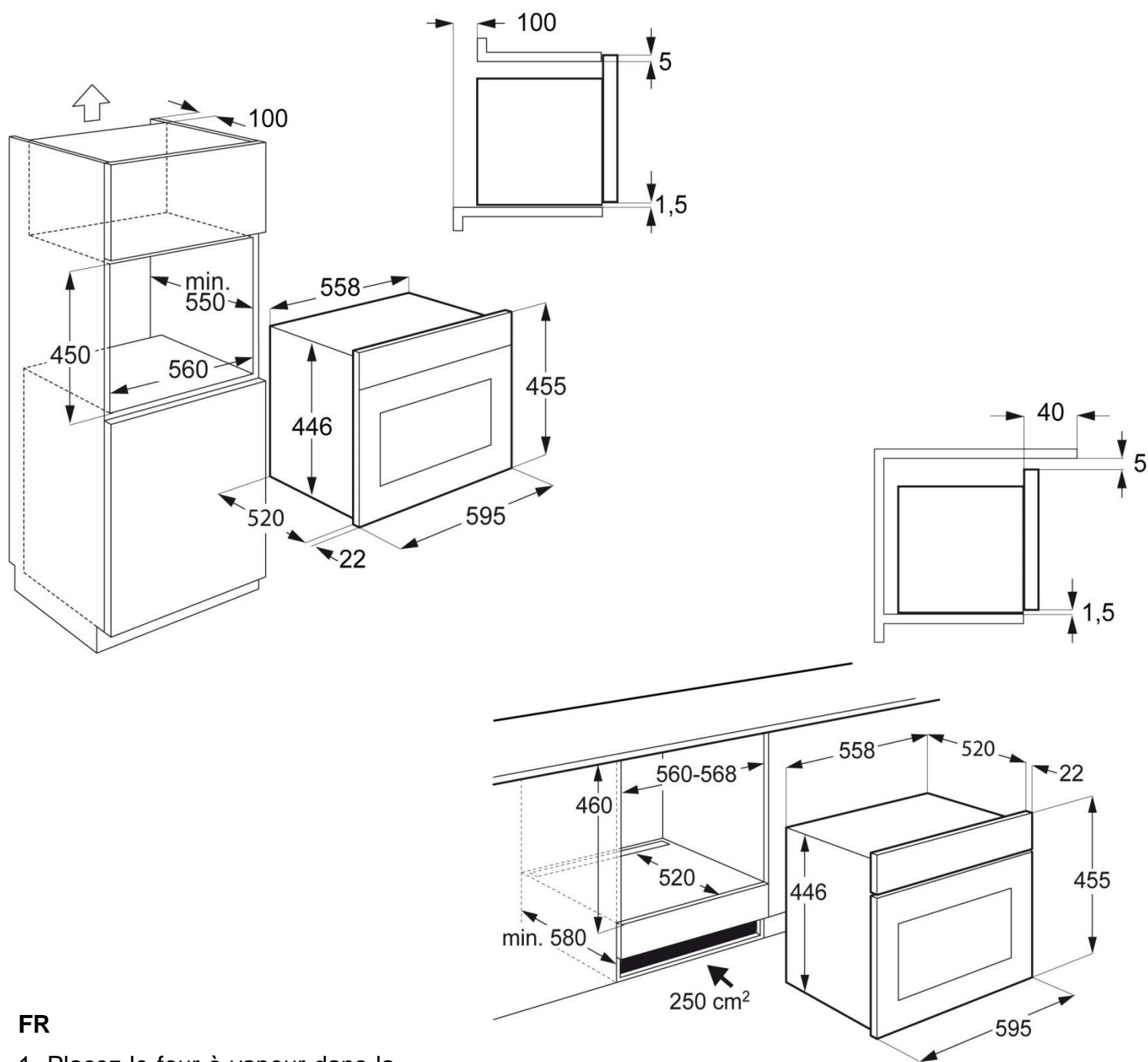
**De fabrikant en handelaars zijn niet aansprakelijk** voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade, indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

**De oven werkt alleen** als de deur goed gesloten is.

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging van de oven".

**Volg tijdens de installatie de apart gegeven aanwijzingen.**

## Encastrement / Installatie

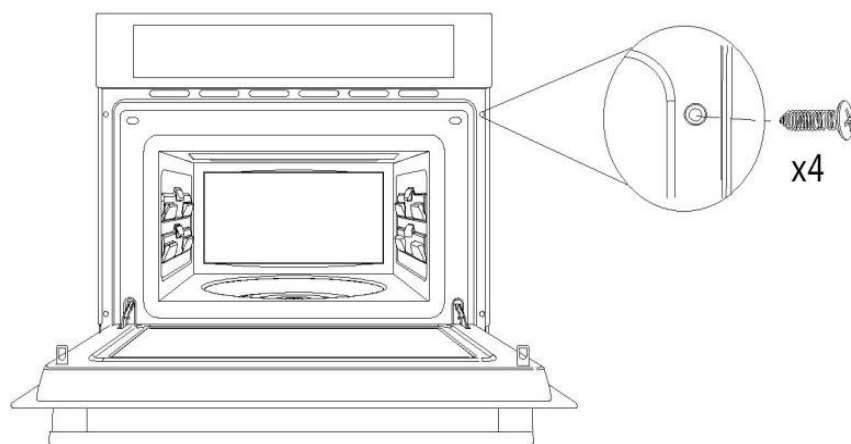


### FR

1. Placez le four à vapeur dans la niche et ajustez-le.
2. Ouvrez la porte du four et fixez l'appareil au meuble de cuisine à l'aide des quatre vis fournies comme indiqué sur le dessin.

### NL

1. Plaats de oven volledig in het meubelstuk en centreer hem.
2. Open de oven deur en zet de oven met behulp van de vier bijgeleverde schroeven vast aan het meubelstuk, via de gaten in het frame van de oven.











# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,  
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## **Teka Austria GmbH**

Eitnergasse 13, A-1230 Wien  
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50  
[www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at)

