

NL	Gebruiksaanwijzing	2
FR	Notice d'utilisation	19

Oven
Four

USER MANUAL

QUELFOUR.COM

Inhoud

Veiligheidsinformatie	2	Nuttige aanwijzingen en tips	8
Beschrijving van het product	5	Onderhoud en reiniging	13
Voor het eerste gebruik	5	Problemen oplossen	15
Dagelijks gebruik	6	Montage	16
Klokfuncties	7	Milieubescherming	18
Extra functies	8		

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat installeert of gebruikt:

- Voor uw eigen veiligheid en de veiligheid van uw omgevingen
- Uit respect voor het milieu
- Voor de correcte werking van het apparaat.

Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve installatie of foutief gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- 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 of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamen letsel.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat als de deur openstaat of als het apparaat in gebruik is, omdat deze heet wordt. Gevaar voor letsel of ander permanent lichamen letsel.
- Gebruik het kinderslot of de toetsblokkeringsfunctie (Toetsblokkering) als het apparaat hiermee uitgerust is. Dit voorkomt dat kinderen en dieren het apparaat per ongeluk aanzetten.

Algemene veiligheid

- De specificaties van het apparaat mogen niet worden veranderd. Risico op letsel en beschadiging van het apparaat.

- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.

Montage

- Alleen een bevoegd elektricien mag het apparaat installeren en aansluiten. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Dit om lichamen letsel of structurele schade te voorkomen.
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het voor het eerst in gebruik neemt. Verwijder niet het typeplaatje. Dit kan de garantie ongeldig maken.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, recyclingvoorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektra of gas, etc.).
- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken tijdens de installatie.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat. Het apparaat is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen. Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3mm.
- U dient te beschikken over de juiste isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen)

gen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

- De schokbeschermingsonderdelen moeten zo worden bevestigd dat zij niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap.
- Sommige delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat aan op de meubels en zorg dat er geen vrije ruimtes zijn. Dit voorkomt elektrische schokken, omdat u niet per ongeluk gevaarlijke onderdelen kunt aanraken.
- Zorg dat de keukenkast de benodigde afmetingen heeft voordat u met de installatie begint.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat met de achterkant en één zijkant tegen het hogere apparaat. De andere kant moet worden geplaatst tegen een apparaat met dezelfde hoogte.
- Het apparaat kan niet op een voetstuk worden geplaatst.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de stroomvoorziening in uw woning.
- Informatie over het voltage vindt u op het typeplaatje.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Houd kabels bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten uit de buurt van de hete deur van het apparaat.
- Gebruik geen meerwegstekkers, -aansluitingen en verlengkabels. Er kan brand ontstaan.
- Vervang of verander het netsnoer niet zelf. Neem contact op met de klantenservice.
- Zorg ervoor dat de stekker (indien van toepassing) en kabel niet knakken of beschadigd raken achter het apparaat.
- Zorg ervoor dat de aansluiting op het net toegankelijk is na de installatie.
- Trek niet aan het aansluitnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker - indien van toepassing.

Gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk koken. Zo voorkomt u lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- De binnenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Er kunnen brandwonden ontstaan. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik ovenhandschoenen wanneer u bakroosters, schalen e.d. plaatst of verwijdert.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van toebehoren om schade aan het email van de oven te voorkomen.
- Sta niet te dicht bij het apparaat als u de deur van het apparaat opent als het apparaat aan staat. Er kan hete stoom ontsnappen. Hierdoor kunnen brandwonden ontstaan.
- Verkleuring van het email heeft geen effect op de werking van het apparaat, het is dus geen defect in de zin van het recht op garantie.
- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - Plaats geen voorwerpen direct op de vloer van het apparaat en dek het niet af met aluminiumfolie
 - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- Gebruik dit apparaat niet als het contact maakt met water. Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- De deur dient altijd gesloten te worden bij het koken, ook tijdens het grillen.

Onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Er kunnen brandwonden ontstaan. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.

- Houd het apparaat altijd schoon. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken.
- Regelmatig reinigen voorkomt dat het oppervlaktemateriaal van de oven achteruitgaat.
- Gebruik een diepe bakplaat voor vochtige taarten om te voorkomen dat het fruitsap permanente vlekken maakt.
- Voor uw persoonlijke veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen dient u het apparaat alleen met water en zeep te reinigen. Gebruik geen ontvlambare producten of bijtende producten.
- Reinig het apparaat niet met stoomreinigers, hogedrukreinigers, scherpe voorwerpen, schuurmiddelen, schuursponzen en vlekverwijderaars
- Volg de aanwijzingen van de ovenfabrikant op als u een ovenspray gebruikt.
- Reinig de glazen ovendeur niet met schurende reinigingsmiddelen of een metalen schraper. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruut kan hierdoor breken en versplinteren.
- Als de glasplaten beschadigd raken, worden ze zwak en kunnen ze breken. U dient ze te vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het katalytisch emaille niet (indien van toepassing).

Brandgevaar

- Open de deur voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan. Er kan brand ontstaan.

- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat.

Ovenlampje

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik het niet voor de verlichting in huis.
- Vervang de lampjes indien nodig alleen door nieuwe lampjes met hetzelfde vermogen, die specifiek bedoeld zijn voor huishoudelijke apparaten.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de ovenlamp vervangt. Gevaar voor elektrische schokken.

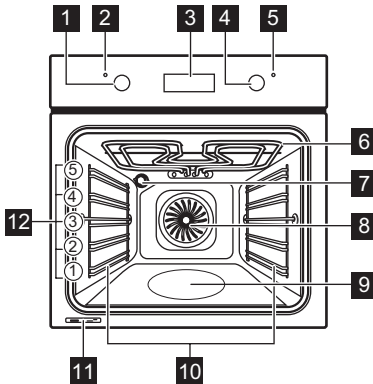
Servicecentrum

- Alleen een bevoegde servicemonteur mag dit apparaat repareren. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Gebruik alleen originele onderdelen.

Verwijdering van het apparaat

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen
 - Trek de stekker uit het stopcontact.
 - Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
 - Verwijder de deurvergrendeling. Dit voorkomt dat kinderen of kleine huisdieren in het apparaat opgesloten raken. Er bestaat een gevaar voor verstikking.

Beschrijving van het product



- 1 Knop voor de ovenfuncties
- 2 Stroomindicatielampje
- 3 Elektronische tijdschakelklok
- 4 Knop voor de temperatuur

- 5 Temperatuurlampje
- 6 Grill
- 7 Ovenlampje
- 8 Ventilator
- 9 Acquareinigingscontainer
- 10 Verwijderbare inschuifrails
- 11 Typeplaatje
- 12 Rekstanden

Ovenaccessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Grote aluminium bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Grote diepe grill- / braadpan**
Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

Voor het eerste gebruik

⚠ Waarschuwing! Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Eerste reiniging

- Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing).
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Belangrijk! Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Tijd instellen




i U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Als het apparaat wordt aangesloten op de stroomtoevoer of na een stroomonderbreking, gaat het indicatielampje voor de tijd knipperen.

Druk op de toets + of - om de juiste tijd in te stellen.





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

i Druk om de tijd te wijzigen herhaaldelijk op  tot het indicatielampje voor de tijd knippert. U moet de functie Bereidingsduur  of Einde  niet gelijktijdig instellen.

Voorverwarmen

Warm het lege apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Selecteer de functie  en de maximumtemperatuur.
2. Laat het apparaat een uur werken.

- Selecteer de functie  en de maximum temperatuur.
- Laat het apparaat 10 minuten werken.
- Selecteer de functie  en de maximum temperatuur.

- Laat het apparaat 10 minuten werken. De accessoires kunnen warmer worden dan normaal. Het apparaat kan een geur en rook vrijgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

Dagelijks gebruik










 **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Het apparaat aan- en uitzetten

- Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie. Het stroomindicatielampje gaat aan als het apparaat in werking is.

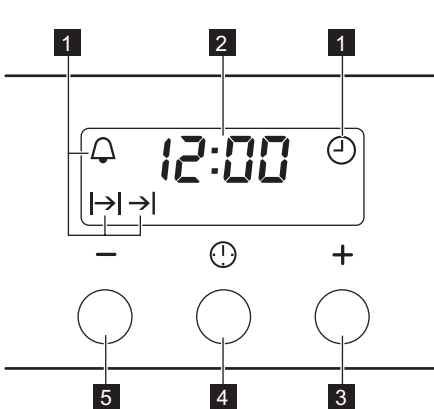
- Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur. Het temperatuurlampje gaat aan zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.
- Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

Ovenfuncties

Ovenfunctie	Toepassing
 Uit-stand	Het apparaat staat uit.
 Verlichting	Het ovenlampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
 Traditionele bereiding / acquireiniging	Voor bakken en braden op één ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld. Zie voor meer informatie over Acquireiniging het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".
 Bovenwarmte	Voor het afbakken van gare gerechten. Alleen het bovenste verwarmingselement brandt.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. Alleen het onderste verwarmingselement is in werking.
 Grillen	Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van het rooster. Voor het maken van toast.
 Grill intens	Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. Het volledige grillelement wordt geactiveerd.
 Bereiding met hete lucht	Voor het braden of bakken en braden van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één ovenniveau, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
 Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel. De temperatuurknop moet op "Uit" staan.

Klokfuncties

Elektronische tijdschakelklok



- 1 Functie-indicatielampjes
- 2 Tijdindicatie
- 3 Toets +
- 4 Keuzetoets
- 5 Toets -

Klokfunctie		Toepassing
	DAGTIJD	Met deze functie kunt u de tijd regelen.
	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
	Duur	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
	Einde	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

i U kunt Bereidingsduur I->I en Einde ->I gelijktijdig instellen om de tijd in te stellen waarop het apparaat moet worden in- en uitgeschakeld. Stel eerst de bereidingsduur I->I en daarna het eind ->I in.

De klokfuncties instellen

1. Stel voor Bereidingsduur I->I en Einde ->I een oven-functie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker .
2. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het functielampje voor de benodigde klokfunctie knippert.



3. Druk op + of - om de tijd voor de benodigde klokfunctie in te stellen.
Het display toont de weergave voor de klokfunctie die u instelt. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, knippert het indicatielampje en klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.

i Bij de functies Bereidingsduur I->I en Einde ->I schakelt het apparaat automatisch uit.

4. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.

5. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit stand.

De klokfunctie annuleren

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.

Extra functies

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat kan de ventilatie doorgaan totdat het apparaat is afgekoeld.

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken.

Nuttige aanwijzingen en tips

- Het apparaat heeft vijf inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie als u kookt. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

- Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de baktijd is verstreken.

2. Houd de toets - ingedrukt. De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau erfussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een lekbak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgereid, recepten en hoeveelheden als u dit apparaat gebruikt.

GEBAK

SOORT GERECHT	Traditionele bereiding		Bereiding met hete lucht		Bereidings-tijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	3 (2 en 4)	160	45-60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	3 (2 en 4)	160	20-30	In een cakevorm
Karnemelk-kaas-koek	1	170	2	165	60-80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	2	170	2 (links en rechts)	160	80-100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60-80	Op een bakplaat
Geleitaart	2	170	2 (links en rechts)	165	30-40	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	2	170	2	160	50-60	In een cakevorm van 26 cm
Kerstcake/Fruita-ke	2	160	2	150	90-120	In een cakevorm van 20 cm ¹⁾
Pruimentaart	1	175	2	160	50-60	In een broodvorm ¹⁾
Kleine cakejes - één niveau	3	170	3	140-150	20-30	Op een bakplaat
Kleine cakejes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140-150	25-35	Op een bakplaat
Kleine cakejes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140-150	30-45	Op een bakplaat
Koekjes/deegreepjes - één niveau	3	140	3	140-150	30-35	Op een bakplaat
Koekjes/deegreepjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140-150	35-40	Op een bakplaat
Koekjes/deegreepjes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140-150	35-45	Op een bakplaat
Meringues - één niveau	3	120	3	120	80-100	Op een bakplaat
Meringues- twee niveaus	-	-	2 en 4	120	80-100	Op een bakplaat ¹⁾

SOORT GERECHT	Traditionele bereiding		Bereiding met hete lucht		Bereidings-tijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Broodjes	3	190	3	190	12-20	Op een bakplaat ¹⁾
Eclairs - één niveau	3	190	3	170	25-35	Op een bakplaat
Eclairs- twee niveaus	-	-	2 en 4	170	35-45	Op een bakplaat
Taartjes	2	180	2	170	45-70	In een cakevorm van 20 cm
Fruitage	1	160	2	150	110-120	In een cakevorm van 24 cm
Victoriataart	1	170	2 (links en rechts)	160	50-60	In een cakevorm van 20 cm

1) Warm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

SOORT GERECHT	Traditionele bereiding		Bereiding met hete lucht		Bereidings-tijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Wit brood	1	190	1	190	60-70	1 -2 stukken, 500 gram per stuk ¹⁾
Roggebrood	1	190	1	180	30-45	In een broodvorm
Broodjes	2	190	2 (2 en 4)	180	25-40	6 - 8 broodjes op een bakplaat ¹⁾
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Op een bakplaat of in een diepe braadpan ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10-20	Op een bakplaat ¹⁾

1) Warm de oven 10 minuten voor.

OPEN HARTIGE GERECHTEN

SOORT GERECHT	Traditionele bereiding		Bereiding met hete lucht		Bereidings-tijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Pastataart	2	200	2	180	40-50	In een vorm
Groententaart	2	200	2	175	45-60	In een vorm
Quiches	1	180	1	180	50-60	In een vorm ¹⁾

SOORT GERECHT	Traditionele bereiding		Bereiding met hete lucht		Bereidings-tijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Lasagne	2	180-190	2	180-190	25-40	In een vorm ¹⁾
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	In een vorm ¹⁾

1) Warm de oven 10 minuten voor.

VLEES

SOORT GERECHT	Traditionele bereiding		Bereiding met hete lucht		Bereidings-tijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50-70	Op een bakrooster
Varkensvlees	2	180	2	180	90-120	Op een bakrooster
Kalfsvlees	2	190	2	175	90-120	Op een bakrooster
Engelse rosbief, rood	2	210	2	200	50-60	Op een bakrooster
Engelse rosbief, medium	2	210	2	200	60-70	Op een bakrooster
Engelse rosbief, doorbakken	2	210	2	200	70-75	Op een bakrooster
Varkensschouder	2	180	2	170	120-150	Met zwaard
Varkensschenkel	2	180	2	160	100-120	2 stuks
Lamsvlees	2	190	2	175	110-130	Bout
Kip	2	220	2	200	70-85	Hele
Kalkoen	2	180	2	160	210-240	Hele
Eend	2	175	2	220	120-150	Hele
Gans	2	175	1	160	150-200	Hele
Konijn	2	190	2	175	60-80	In stukken gesneden
Haas	2	190	2	175	150-200	In stukken gesneden
Fazant	2	190	2	175	90-120	Hele

VIS

SOORT GERECHT	Traditionele bereiding		Bereiding met hete lucht		Bereidings-tijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Forel/Zeebrasem	2	190	2	175	40-55	3-4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2	175	35-60	4-6 filets

Grillen

 Warm de lege oven 10 minuten voor, voor het koken.

SOORT GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Rekstand	Temp [°C]	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	4	max.	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	4	max.	10-12	6-8
Worstjes	8	-	4	max.	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kip (in 2 helften)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Vleesspiesen	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Visfilets	4	400	4	max.	12-14	10-12
Geroosterde sandwiches	4-6	-	4	max.	5-7	-
Geroosterd brood	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Ontdooien

SOORT GERECHT	[g]	Ontdooitijd [min]	Nadooitijd [min]	Notities
Kip	1000	100-140	20-30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1000	100-140	20-30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500	90-120	20-30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150	25-35	10-15	-

SOORT GERECHT	[g]	Ontdooitijd [min]	Nadooitijd [min]	Notities
Aardbeien	300	30-40	10-20	-
Boter	250	30-40	10-15	-
Room	2 x 200	80-100	10-15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Gateau	1400	60	60	-

Drogen - Bereiding met hete lucht

Dek de ovenroosters met bakpapier af.

GROENTE

SOORT GERECHT	Rekstand		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika's	3	1/4	60-70	5-6
Soepgroenten	3	1/4	60-70	5-6
Paddestoelen	3	1/4	50-60	6-8
Kruiden	3	1/4	40-50	2-3

FRUIT

SOORT GERECHT	Rekstand		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Pruimen	3	1/4	60-70	8-10
Abrikozen	3	1/4	60-70	8-10
Schijfjes appel	3	1/4	60-70	6-8
Peren	3	1/4	60-70	6-9

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico

vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Onderhoud en reiniging

⚠ Waarschuwing! Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.

- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.

- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle ovenaccessoires na gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!

i Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

Maak de ovendeur alleen schoon met een natte spons. Droog maken met een zachte doek. Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

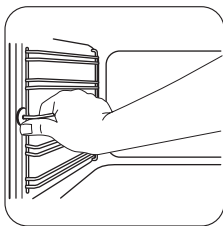
De afdichting van de deur schoonmaken

- Voer regelmatig een controle van de afdichting van de deur uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame van de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de service-afdeling.
- Voor meer informatie over het schoonmaken van de afdichting van de deur, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

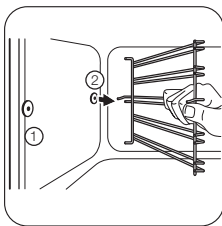
Inschuifrails

U kunt de inschuifrails verwijderen om de zijwanden te reinigen.

Verwijderen van de inschuifrails



1 Trek de inschuifrails bij de voorkant uit de zijwand.



2 Trek de inschuifrails bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.


De inschuifrails installeren

Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

- i** De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen.

Acquareiniging

D Acquareinigingsprocedure gebruikt stoom om resterend vet en voedselresten te helpen verwijderen uit de oven.

1. Doe 300 ml water in de houder van de acquareiniging onderaan de oven.
2. Stel de ovenfunctie in .
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat het apparaat 30 minuten werken.
5. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
6. Maak als het apparaat is afgekoeld de binnenkant schoon met een doek.

! **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het apparaat aanraakt. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

Ovenlampje

! **Waarschuwing!** Wees voorzichtig als u de ovenlamp vervangt. Er bestaat risico op elektrische schokken.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

i Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglaasje te voorkomen.

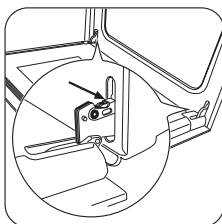
Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

1. Draai het afdekglas naar links en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

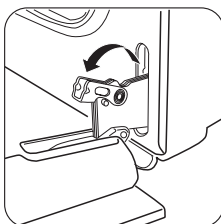
De ovendeur reinigen

De ovendeur beschikt over twee glazen panelen. U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken.

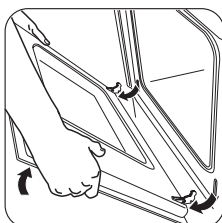
i De ovendeur kan dichtslaan als u het interne glaspaneel probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.



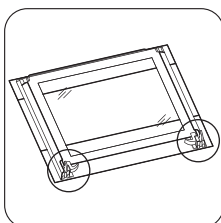
1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



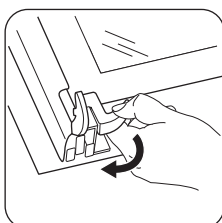
2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



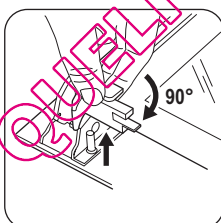
3 Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



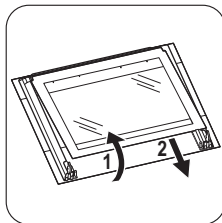
4 Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



5 Maak het vergrendelingssysteem open om het interne glazen paneel te verwijderen.



6 Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.



7 Til de glasplaat voorzichtig op (stap 1) en verwijder het glazen paneel (stap 2).

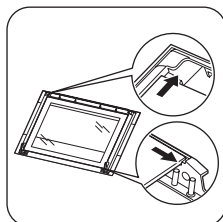
Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

De deur en de glasplaten terugplaatsen

Als u het glazen paneel en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Zorg dat u het interne glazen paneel in de zittingen plaatst. Raadpleeg de illustratie.



Problemen oplossen

! **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen juist zijn.
De oven wordt niet warm.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Op het display verschijnt 12.00 .	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok in.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

.....

Productnummer (PNC)

.....

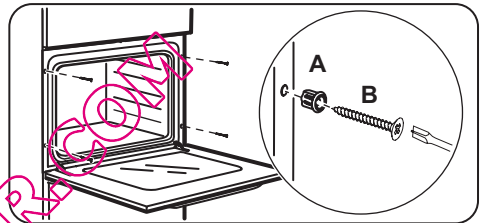
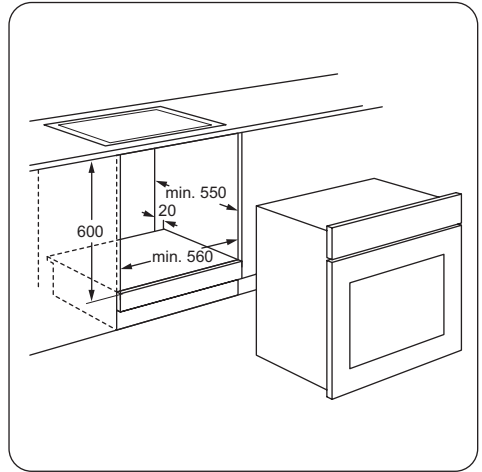
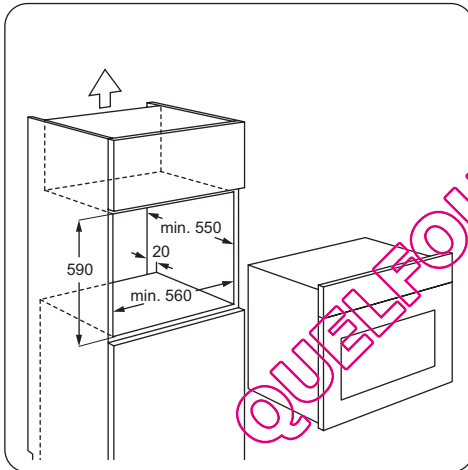
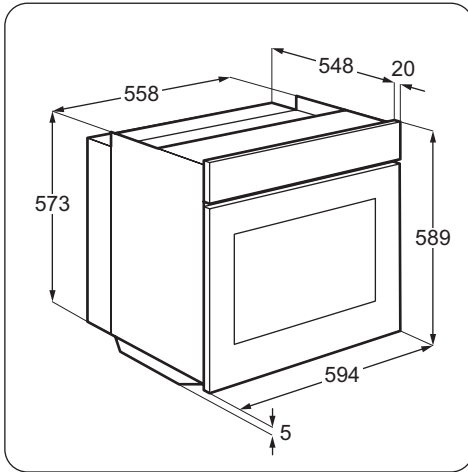
Serienummer (S.N.)

.....

Montage

 **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Inbouw



Elektrische installatie

⚠ Waarschuwing! De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

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

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen (op het typeplaatje) en de tabel:

Totaal vermogen	Deel van de kabel
maximaal 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximaal 2300 W	3 x 1 mm ²

Totaal vermogen	Deel van de kabel
maximaal 3680 W	3 x 1,5 mm ²

De massakabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).



Milieubescherming

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit

product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.



Verpakkingsmateriaal

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

QUELFOUR.COM

Sommaire

Consignes de sécurité	19	Conseils utiles	25
Description de l'appareil	22	Entretien et nettoyage	31
Avant la première utilisation	22	En cas d'anomalie de fonctionnement	33
Utilisation quotidienne	23	Installation	33
Fonctions de l'horloge	24	En matière de protection de l'environnement	35
Fonctions supplémentaires	25		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement cette notice avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour le respect de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous venez à le déplacer ou à le vendre.

Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- 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 ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant le fonctionnement de l'appareil, car il devient chaud. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches (verrouillage de commande), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Consignes de sécurité

- Ne modifiez jamais les caractéristiques de cet appareil. Risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Faites appel à votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre magasin vendeur.
- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil avant la première utilisation. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où vous utiliserez l'appareil (réglementations relatives à la sécurité, au recyclage, règles de sécurité des appareils électriques ou à gaz, etc.).
- Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est débranchée au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. Cet appareil est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Les dispositifs d'isolement appropriés comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Certaines parties du four sont électrifiées. Veillez à ce que l'appareil soit correctement encastré et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace. Cela évite les chocs électriques, car vous ne pouvez pas toucher accidentellement les éléments dangereux.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre meuble de cuisine sont appropriées.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre alimentation électrique.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une rallonge, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Après installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si présente).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil n'est destiné qu'à la cuisson des aliments. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- En cours d'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écarter-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure de la peau.
- La décoloration de l'émail n'affecte pas les performances de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne placez jamais d'objets directement sur la sole de l'appareil et ne la recouvrez pas de papier aluminium.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Utilisez un plateau de cuisson profond pour les gâteaux très moelleux pour éviter que le jus des fruits ne produise des taches pouvant être permanentes.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. La surface résistante à la chaleur du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Lorsque les panneaux de verre de la porte sont endommagés, ils perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (si présent).

Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool

et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie.

- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

Éclairage du four

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers afin de remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

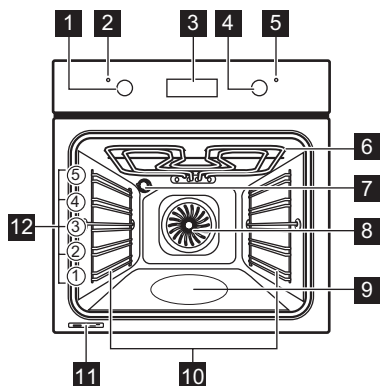
Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil doit uniquement être effectuée par un professionnel qualifié. Faites appel à votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
 - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Mettez au rebut le dispositif de verrouillage de porte. Cela évitera que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Risque d'asphyxie.

Description de l'appareil



- 1 Manette de sélection des fonctions du four
- 2 Voyant de mise sous tension
- 3 Programmateur électronique
- 4 Manette du thermostat
- 5 Voyant du thermostat

- 6 Gril
- 7 Éclairage du four
- 8 Ventilation
- 9 Bac de nettoyage aqua clean
- 10 Support de gradin amovible
- 11 Plaque signalétique
- 12 Position des grilles

Accessoires du four

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôtir, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Grand plateau multi-usages en aluminium**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Grands gril / lèchefrite**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèchefrite pour recueillir la graisse.

Avant la première utilisation

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de gradins amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

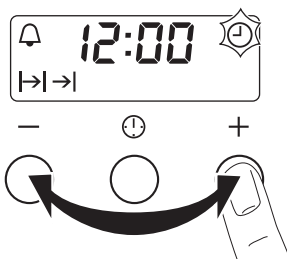
Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Réglage de l'heure

- i** Vous devez régler l'heure avant de faire fonctionner le four.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.





Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

- i** Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. Ne réglez pas la fonction Durée ou Fin en même temps.

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.

2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Utilisation quotidienne










 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.

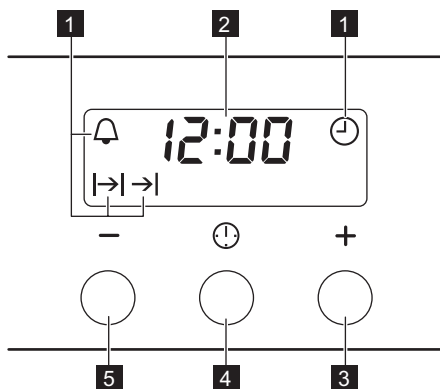
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Éclairage	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Cuisson traditionnelle / nettoyage aqua clean	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps Pour plus d'informations sur le nettoyage aqua clean, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
	Élément chauffant supérieur (voûte)	Pour terminer la cuisson des plats. Seule la résistance supérieure fonctionne.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Gril rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Décongeler	Pour décongeler les plats surgelés. La manette du thermostat doit être sur la position « Arrêt ».

Fonctions de l'horloge

Programmateur électronique



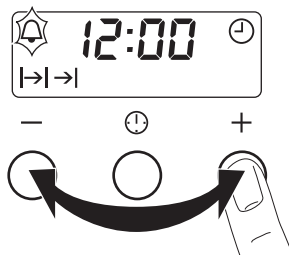
- 1 Indicateurs de fonction
- 2 Affichage de l'heure
- 3 Touche +
- 4 Touche de sélection
- 5 Touche -

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
	Minuterie	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée I->I et Fin ->I pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en marche puis s'arrêter. Réglez d'abord la fonction Durée I->I, puis la fonction Fin ->I.

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour la Durée I->I et la Fin ->I, définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour la minuterie .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.



3. Appuyez sur + ou - pour définir la durée de la fonction de l'horloge souhaitée. L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. À la fin du temps réglé, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

- i** Avec les fonctions Durée I->I et Fin ->I, l'appareil s'éteint automatiquement.
4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.

5. Tournez la manette de sélection des fonctions et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.

Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dange-

2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

reuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Conseils utiles

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Pâtisseries

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

- Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez.

Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de référence pour rôtir et cuire

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3 (2 et 4)	160	45-60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (2 et 4)	160	20-30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	60-80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2	170	2 (gauche et droit)	160	80-100	Dans un moule à gâteau de 20 cm sur une grille métallique ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60-80	Sur un plateau multi-usages
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30-40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/gâteau riche aux fruits	2	160	2	150	90-120	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50-60	Dans un moule à pain ¹⁾
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	140-150	20-30	Sur un plateau multi-usages
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	25-35	Sur un plateau multi-usages
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	30-45	Sur un plateau multi-usages
Biscuits/bandes de pâte - sur un seul niveau	3	140	3	140-150	30-35	Sur un plateau multi-usages
Biscuits/bandes de pâte - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	35-40	Sur un plateau multi-usages
Biscuits/bandes de pâte - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	35-45	Sur un plateau multi-usages

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80-100	Sur un plateau multi-usages
Meringues- sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80-100	Sur un plateau multi-usages ¹⁾
Petits pains	3	190	3	190	12-20	Sur un plateau multi-usages ¹⁾
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25-35	Sur un plateau multi-usages
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35-45	Sur un plateau multi-usages
Tartelettes	2	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau riche aux fruits	1	160	2	150	110-120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2 (gauche et droit)	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25-40	6 à 8 petits pains sur un plateau multi-usages ¹⁾
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Sur un plateau multi-usages ou une lèchefrite ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10-20	Sur un plateau multi-usages ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45-60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50-60	Dans un moule ¹⁾
Lasagnes	2	180-190	2	180-190	25-40	Dans un moule ¹⁾
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	Dans un moule ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	180	50-70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90-120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	2	210	2	200	50-60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	2	210	2	200	60-70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	2	210	2	200	70-75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	220	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entière
Canard	2	175	2	220	120-150	Entier
Oie	2	175	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2	175	35-60	4-6 filets

Gril

 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Temps de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de poisson	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Décongélation

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Poulet	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60-70	6-8
Poivrons	3	1/4	60-70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60-70	5-6
Champignons	3	1/4	50-60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40-50	2-3

FRUITS

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60-70	8-10
Abricots	3	1/4	60-70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60-70	6-8
Poires	3	1/4	60-70	6-9

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en

particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Entretien et nettoyage

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

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

i Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces mêmes recommandations.

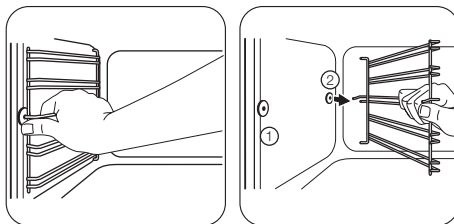
Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

Supports de gradins

Les supports de gradins sont amovibles, pour permettre le nettoyage des parois du four.

Retrait des supports de gradins



- 1 Écartez l'avant du support de gradin de la paroi latérale.
- 2 Écartez l'arrière du support de gradin de la paroi latérale et retirez-le.


Remontage des supports de gradin

Installez les supports de gradin selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

- i** Les extrémités arrondies des supports de gradin doivent être orientées vers l'avant !

Nettoyage aqua clean

Le processus de nettoyage aqua clean utilise la vapeur pour aider à retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

1. Placez 300 ml d'eau dans le bac de nettoyage aqua clean situé au bas de votre four.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température au-dessus de 90 °C.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 30 minutes.
5. Désactivez l'appareil puis laissez-le refroidir.
6. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon.

⚠ Avertissement Veillez à ce que l'appareil soit froid avant de le toucher. Risque de brûlure.

Éclairage du four

⚠ Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

i Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

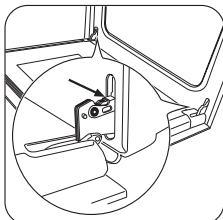
Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

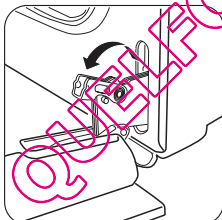
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer.

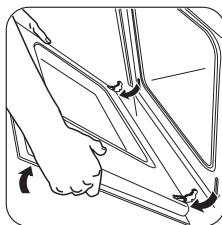
i Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



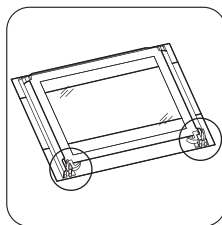
- 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



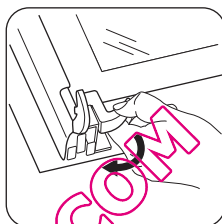
- 2** Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



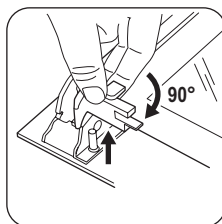
- 3** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



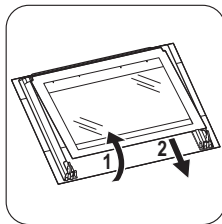
- 4** Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



- 5** Débloquez le système de verrouillage afin de retirer le panneau de verre intérieur.



- 6** Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leur logement.



- 7** Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau de verre.

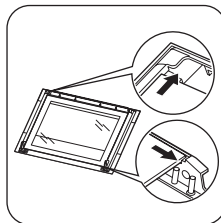
Lavez le panneau de verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Réinstallation de la porte et du panneau de verre

Une fois le nettoyage terminé, remplacez le panneau de verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de

verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).
 Veuillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.



En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Mettez l'appareil en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
L'affichage indique 12.00 .	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'horloge.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15-20 minutes.

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

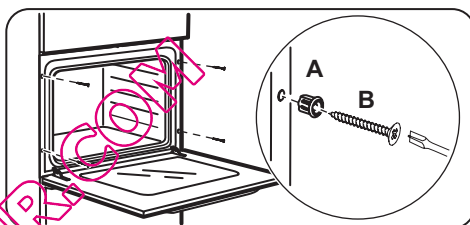
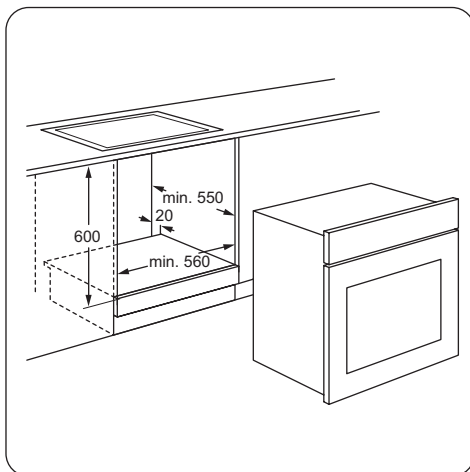
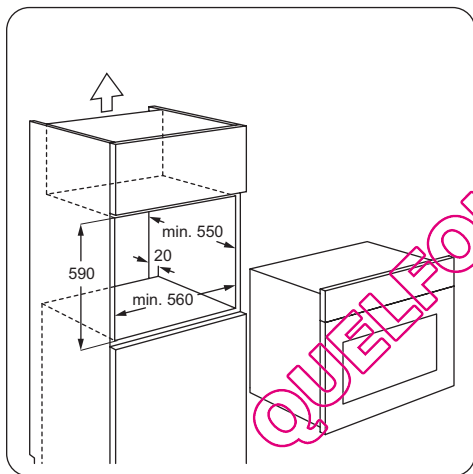
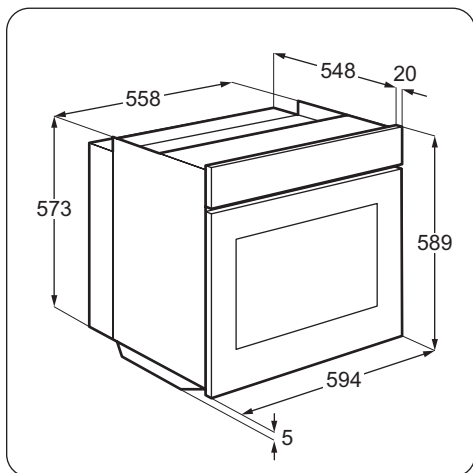
Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

Installation

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Encastrement



Installation électrique

! **Avertissement** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié

i Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm ²

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).



En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Matériau d'emballage

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

QUELFOR.COM



www.zanussi.com/shop



QUELFOUR.COM