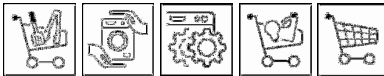


## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

## ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur:  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

## INDEX

4	Instructions pour l'installation
5	Instructions concernant la sécurité
8	Description du four
9	Commandes de base
13	Fonction Vapeur
14	Fonctions spéciales
20	Pendant le fonctionnement
22	Tableaux et conseils
29	Entretien
35	Caractéristiques Techniques
69	l'installation

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour la sécurité personnelle ainsi que des informations sur la façon dont l'appareil doit être utilisé pour ne pas l'endommager.



Informations générales et conseils



Information sur l'environnement.

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### Avant l'installation

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée par la plaque d'identification correspond à la tension de votre réseau.



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 » Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.



**Pendant l'installation, respecter les dimensions indiquées à la fin de ce manuel.**

## INSTRUCTIONS CONCERNANT LA SECURITE



**Attention !** Vous devez surveiller votre four si vous utilisez du papier, du plastique ou autres matériaux inflammables. Ces matériaux peuvent être carbonisés et brûler.  
RISQUE DE FEU !



**Attention !** Si du feu ou des flammes se dégagent, gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.



**Attention !** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. RISQUE DE FEU !  
**Attention !** N'utilisez pas des récipients fermés pour chauffer des liquides ou d'autres aliments, ils pourraient éclater facilement.



**Attention !** Les enfants ne peuvent pas utiliser le four sans la supervision d'un adulte sauf s'ils ont reçu des instructions leur permettant de le faire en toute sécurité et d'identifier les dangers dus à une mauvaise utilisation.



**Attention !** Si le four possède un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes plus autres moyens de chauffage), ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la présence d'un adulte en raison des hautes températures générées par le four.



**Attention !** Le four ne peut pas être utilisé si :

-La porte ne ferme pas correctement ;

-Les gonds de la porte sont endommagés ;

-Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;

-La vitre de la porte est endommagée ;

-Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

-Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

QUELLEFOUR.COM



Votre four est exclusivement destiné à un usage domestique!

Utilisez votre four exclusivement pour la préparation des repas.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le manchon, le support plateau et le plateau rotatif.
- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. RISQUE DE DÉTÉRIORATION!
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez pas, n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Ne retirez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- 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.
- Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Nettoyage:

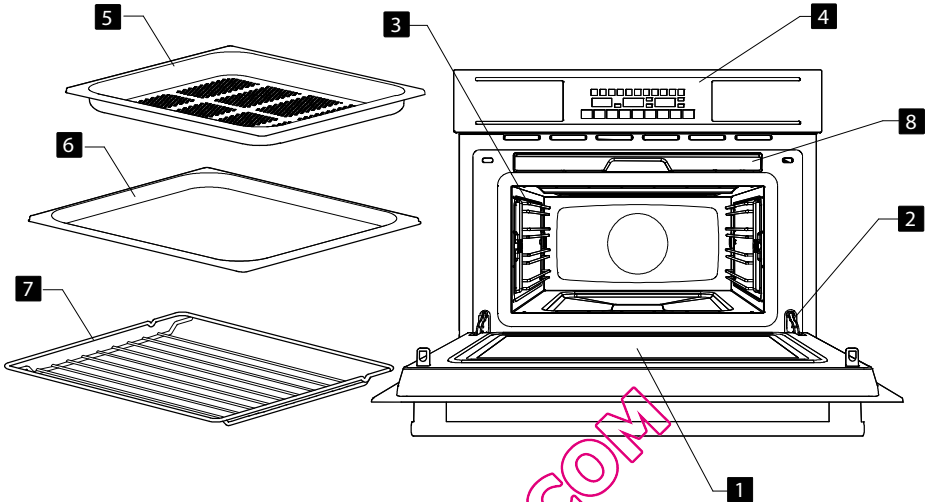
- **Attention!** Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, toutes les particules d'aliments doivent être retirées (voir chapitre Nettoyage du four). À défaut d'un entretien régulier du four micro-ondes, sa surface peut se détériorer, sa vie utile peut se réduire et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point « Nettoyage et entretien du four ».

En cas de réparation:

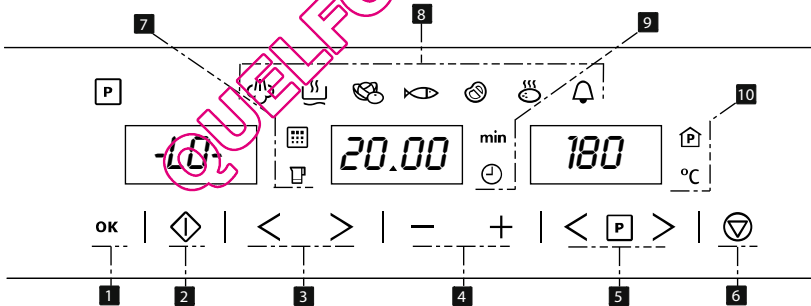
- **Attention !** Micro-ondes ! La protection extérieure ne doit pas être retirée. Toute réparation ou maintenance effectuée par des personnes non autorisées par le fabricant est dangereuse.
- **Si le câble d'alimentation est endommagé**, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents certifiés ou des techniciens qualifiés à cet effet, de façon à éviter des situations dangereuses et parce que les outils utilisés sont spécifiques.

QUELFOUR.COM

## DESCRIPTION DU FOUR



- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>1</b> Porte vitrée                    | <b>5</b> Plaque de cuisson perforée |
| <b>2</b> Charnières                      | <b>6</b> Plaque de cuisson          |
| <b>3</b> Glissières de support de grille | <b>7</b> Grille métallique          |
| <b>4</b> Panneau de contrôle             | <b>8</b> Réservoir d'eau            |



- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Touche de Confirmation              | <b>6</b> Touche de verrouillage annulation/sécurité |
| <b>2</b> Touche Start                        | <b>7</b> Voyants niveau d'eau / détartrage          |
| <b>3</b> Touches de sélection des Paramètres | <b>8</b> Voyants de fonctionnement                  |
| <b>4</b> Touches Plus et Moins               | <b>9</b> Voyants horloge / temps de cuisson         |
| <b>5</b> Touches de sélection des Fonctions  | <b>10</b> Touche température / groupe d'aliments    |

## COMMANDES DE BASE

### Premiers réglages

Après le branchement de votre four à vapeur ou après une coupure de courant, l'affichage de l'horloge clignote pour indiquer que l'heure est incorrecte.

Le four ne fonctionnera pas tant que l'heure et le paramètre de dureté de l'eau n'auront pas été réglés.

Pour régler l'heure et le paramètre de dureté de l'eau, suivez les instructions des chapitres suivants.

### Réglage de l'horloge



Pour régler l'horloge, procédez de la manière suivante :

- Sélectionnez le symbole de l'horloge à l'aide des touches de sélection des Paramètres **3** (inutile lors du premier branchement de votre four ou après une coupure de courant). Les chiffres de l'heure clignotent.
- Modifiez l'heure à l'aide des touches Plus et Moins **4**.
- Confirmez la sélection en appuyant sur la touche de Confirmation **1**. Les chiffres des minutes clignotent.
- Modifiez les minutes à l'aide des touches Plus et Moins **4**.
- Confirmez la sélection en appuyant sur la touche de Confirmation **1**.

### Masquage/affichage de l'horloge

Si l'affichage de l'horloge vous gêne, vous pouvez le masquer en procédant comme il suit :

- Sélectionnez le symbole de l'horloge à l'aide des touches de sélection des Paramètres **3**. Les chiffres de l'heure clignotent.
- Appuyer et maintenir pressée la touche de confirmation **1** et Annuler / Sécurité blocage de la clé **6** pendant environ 3 secondes. L'horloge sera cachée, mais les points entre les heures et les minutes clignoteront.

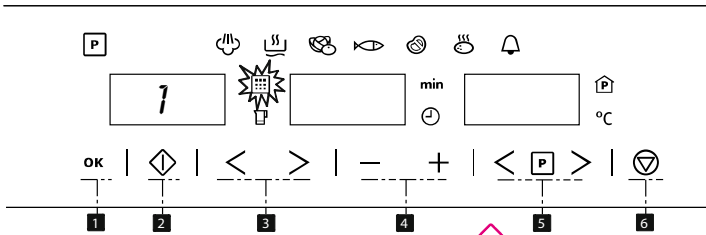


## Réglage de la dureté de l'eau

L'appareil est équipé d'un système qui détecte automatiquement si un détartrage est nécessaire.

Le système peut être optimisé pour les foyers disposant d'une eau très douce (même si celle-ci résulte de l'utilisation d'un adoucisseur d'eau) ou disposant d'une eau très dure, en modifiant la dureté de l'eau dans les réglages utilisateur (voir tableau ci-dessous).

Pour régler les paramètres de dureté de l'eau, procédez de la manière suivante :



- Sélectionnez le symbole de Détartrage à l'aide des touches de sélection des Paramètres. **3** Les chiffres de la dureté clignoteront sur l'affichage Détartrage (inutile lors du premier branchement de votre four ou après une coupure de courant).
- Appuyez sur les touches Plus et Moins **4** pour régler le paramètre de dureté de l'eau, selon le tableau ci-dessous.
- Confirmez la sélection en appuyant sur la touche de Confirmation **1**. (L'affichage Détartrage s'éteint).

**i** Vous trouverez une bandelette de test pour mesurer la dureté de l'eau à l'intérieur du four. Plongez rapidement (1 seconde) la bandelette de test dans l'eau et l'égoutter. Attendez 1 minute puis comparez avec l'échelle imprimée sur l'emballage du test.

Type	Dureté de l'eau			Affichage
	Degrés anglais [°eH]	Degrés français [°dF]	Degrés allemands [°dH]	
Eau douce	< 8,75	< 12,6	< 7	1
Eau moyenne	8,75 to 26,25	12,6 to 25,2	7 to 21	2
Eau dure	> 26,25	> 25,2	> 21	3

## Verrouillage de sécurité

Le fonctionnement du four peut être bloqué (pour éviter que les enfants ne l'utilise, par exemple).



- Pour verrouiller le fonctionnement du four, appuyez sur la touche Stop **6** pendant 3 secondes. Vous entendrez un signal sonore et le mot « SAFE (SÉCURITÉ) » s'affichera. Le four est alors verrouillé et ne peut pas être utilisé.
- Pour déverrouiller le fonctionnement du four, appuyez sur la touche Stop **6** pendant 3 secondes. Vous entendrez un signal sonore et l'horloge s'affichera à nouveau.

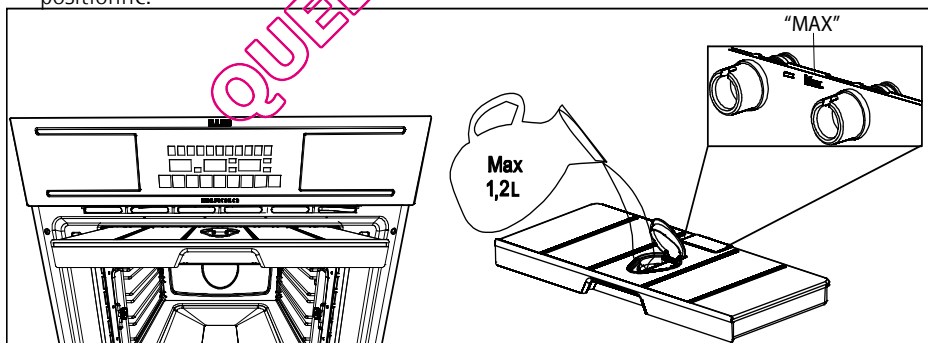
## Remplissage du réservoir d'eau

### Remplir le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau doit être plein pour que l'appareil fonctionne correctement.

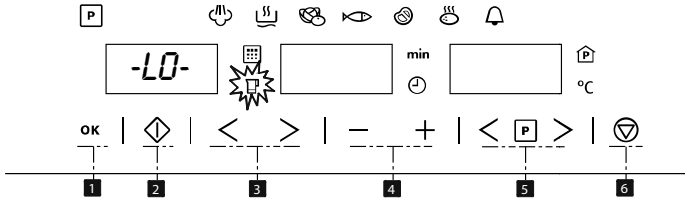
Remplissez le réservoir d'eau potable froide (1,2 l environ) jusqu'au niveau indiqué par la marque MAX puis introduisez le réservoir dans l'emplacement situé au-dessus de la cavité.

Si le message rES apparaît, cela signifie que le réservoir d'eau n'a pas été correctement positionné.



## Remplissez le réservoir

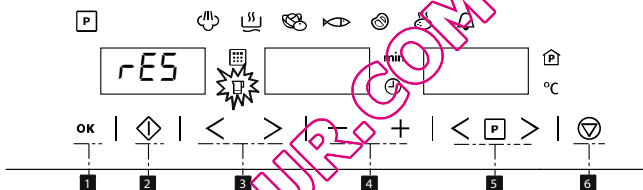
Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson de 50 à 60 minutes. S'il s'avère nécessaire de remplir à nouveau le réservoir, le message - LO - s'affichera. Ce qui signifie que le réservoir est vide.



**Attention !** Ne remplissez le réservoir que de 0,5 litre maximum pour que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle sera renvoyée dans celui-ci. RISQUE DE DEBORDEMENT.

## Message réservoir d'eau

Quand le réservoir est retiré ou mal positionné, le Niveau d'eau affiche le message rES.



Pour que le message disparaisse, ouvrez la porte et placez le réservoir dans la position correcte, le message rES disparaîtra.

## Vider le réservoir d'eau

Quand l'appareil est éteint, l'eau excédente est renvoyée dans le réservoir.

Pendant cette opération, le message PUMP s'affiche.

Ce message reste affiché jusqu'à ce que l'eau atteigne 75 °C, température à partir de laquelle elle sera renvoyée dans le réservoir.

Attention : l'eau du réservoir peut être chaude. RISQUE DE BRULURE !

Lorsque l'eau a été renvoyée dans le réservoir, le message DEP s'affiche, indiquant que vous devez réaliser les actions suivantes :

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

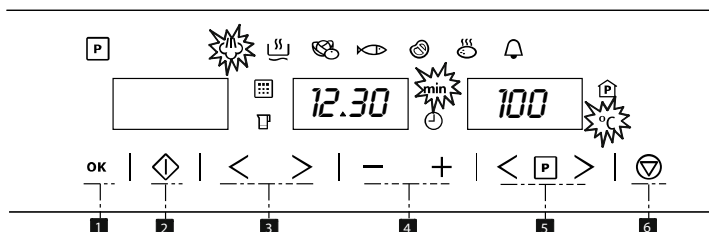


**REMARQUE IMPORTANTE :** Il est conseillé de retirer le réservoir d'eau et de le vider après chaque cycle de cuisson. Ceci permet d'éviter la prolifération de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.

Si le message "DEP" s'affiche (le réservoir d'eau n'a pas été retiré et vous souhaitez lancer un nouveau cycle de cuisson), vous pouvez faire disparaître ce message en appuyant sur la touche « STOP ». Vous pourrez ainsi réaliser un nouveau cycle de cuisson sans retirer ni vider le réservoir d'eau.

## FONCTION VAPEUR

Utilisez cette fonction pour cuisiner légumes, riz, céréales et viande. Elle est également conseillée pour extraire le jus des baies et pour une action conjuguée de décongélation et de cuisson des légumes.

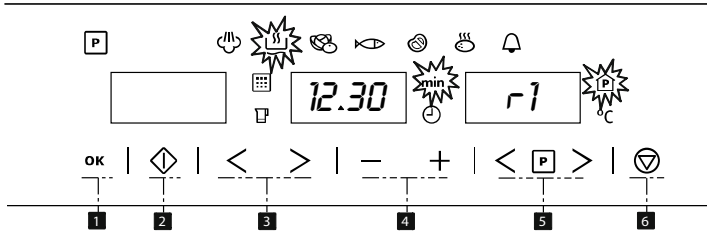


- Sélectionnez la **Fonction vapeur** à l'aide des touches de sélection des Fonctions **5**.
- Sélectionnez la température à l'aide des touches de sélection des Paramètres **3**.
- Le symbole de température et l'affichage clignotent. Si vous ne modifiez pas la température, le four fonctionne par défaut à 100 °C.
- Modifiez la température à l'aide des touches Plus et Moins **4**.
- Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des touches de sélection des Paramètres **3** (Le symbole de temps et l'affichage clignotent).
- Modifiez le temps de cuisson à l'aide des touches Plus et Moins **4**.
- Appuyez sur la touche de Confirmation pour valider le temps **1**. (Le symbole et l'affichage s'arrêtent de clignoter).
- Appuyez sur la touche Start **2**, le four se met en marche.

# FONCTIONS SPÉCIALES

## Régénération et stérilisation

Utilisez cette fonction pour régénérer des plats et des plats préparés ou pour stériliser et cuisiner des fruits.

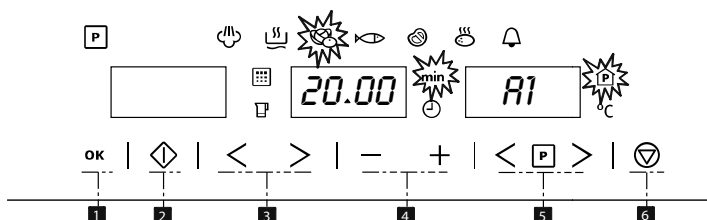


- Sélectionnez la fonction Régénération et stérilisation à l'aide des touches de sélection des Fonctions **5**.
- Sélectionnez le groupe d'aliments à l'aide des touches de sélection des Paramètres **3**. Le symbole correspondant et l'affichage clignotent.
- Appuyez sur la touche de Confirmation **1** pour valider le temps. (le symbole et l'affichage s'arrêtent de clignoter)..
- Appuyez sur la touche Start **2**. Le four se met en marche.

Programme	Type d'aliment	Température (°C)	Temps (min)	Instructions
r 1	Plats	100	13	
r 2	Plats préparés / congelés	100 •	18	Retirez le couvercle du récipient et placez-le sur la grille.
r 3	Haricots	100 •	35	Stérilisation : Les temps de cuisson et températures sont indiqués pour des récipients de 1 l.
r 4	Cerises	80 •	35	
r 5	Prunes	90 •	35	

## Cuisson des légumes

Utilisez **cette fonction** pour la cuisson des légumes selon le tableau ci-dessous.



- Sélectionnez la fonction **Cuisson des légumes** à l'aide des touches de sélection des Fonctions **5**.
- Sélectionnez le groupe d'aliments à l'aide des touches de sélection des Paramètres **3**. Le symbole correspondant et l'affichage clignotent.
- Appuyez sur la touche de Confirmation **1** pour valider le temps de cuisson. (le symbole et l'affichage s'arrêtent de clignoter)..
- Appuyez sur la touche Start **2**. Le four se met en marche.

Le tableau suivant indique les programmes de cuisson des légumes, en précisant les fourchettes de poids, les temps de cuisson et de repos (pour que la température des aliments soit bien répartie).

Programme	Type de légumes	Température °C	Temps (min)
A 1	Brocoli / bouquets	100 •	20
A 2	Chou-fleur / bouquets	100 •	25
A 3	Pommes de terre / morceaux	100 •	25
A 4	Pois mange-tout	100 •	15
A 5	Asperges	100 •	25



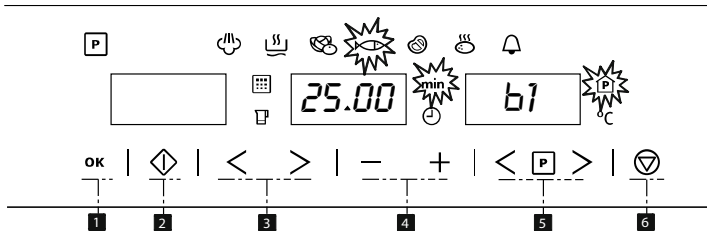
Lorsque vous mettez les aliments dans le plat, ne les entassez-pas.

Coupez les aliments en morceaux de même taille.

Les aliments ne doivent pas dépasser une épaisseur de 3 cm dans le plat.

## Cuisson du poisson

Utilisez cette fonction pour la cuisson des types de poissons décrits dans le tableau ci-dessous.



- Sélectionnez la fonction **Cuisson du poisson** à l'aide des touches de sélection des Fonctions **5**.
- Sélectionnez le groupe d'aliments à l'aide des touches de sélection des Paramètres **3**. Le symbole correspondant et l'affichage clignotent.
- Appuyez sur la touche de Confirmation **1** pour valider le temps de cuisson. (le symbole et l'affichage s'arrêtent de clignoter).
- Appuyez sur la touche Start **2**. Le four se met en marche.

Le tableau suivant indique les programmes de cuisson du poisson, en précisant les fourchettes de poids, les temps de cuisson et de repos (pour que la température des aliments soit bien répartie).

Programme	Type de poisson	Température °C	Temps (min)
b 1	Truite	80 •	25
b 2	Crevettes	90 •	15
b 3	Filet de poisson	80 •	18
b 4	Moules	100 •	25
b 5	Homard	100 •	30

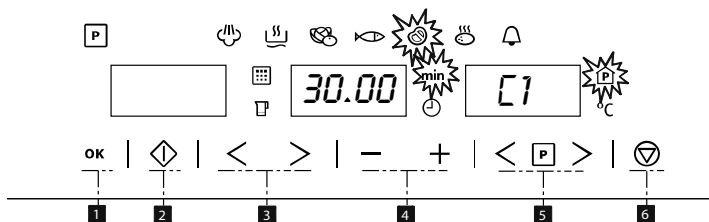


Lorsque vous mettez les aliments dans le plat, ne les entassez-pas. Coupez les aliments en morceaux de même taille.

Les aliments ne doivent pas dépasser une épaisseur de 3 cm dans le plat.

## Cuisson de la viande

Utilisez cette fonction pour la cuisson des types de viande décrits dans le tableau ci-dessous.



- Sélectionnez la fonction Cuisson de la viande à l'aide des touches de sélection des Fonctions **5**.
- Sélectionnez le groupe d'aliments à l'aide des touches de sélection des Paramètres **3**. Le symbole correspondant et l'affichage clignotent.
- Appuyez sur la touche de Confirmation **1** pour valider la sélection. (le symbole et l'affichage s'arrêtent de clignoter).
- Appuyez sur la touche Start **2**. Le four se met en marche.
- Le tableau suivant indique les programmes de cuisson de la viande, en précisant les fourchettes de poids, les temps de cuisson et de repos (pour que la température des aliments soit bien répartie).

Lorsque vous mettez les aliments dans le plat, ne les entassez-pas.

Programme	Type de viande	Température °C	Temps (min)
C 1	Blanc de poulet	100 °C	30
C 2	Bacon / morceaux	100 °C	45
C 3	Escalope de dinde	100 °C	20
C 4	Filet de porc, entier	100 °C	25
C 5	Saucisses de Vienne	90 °C	15



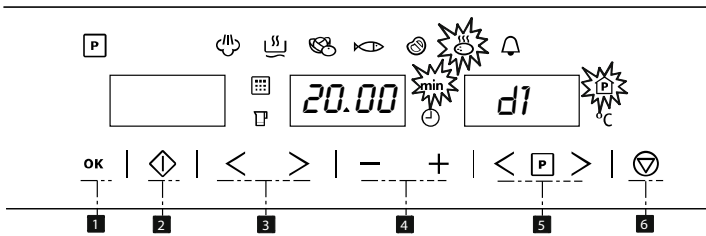
Coupez les aliments en morceaux de même taille.

Les aliments ne doivent pas dépasser une épaisseur de 3 cm dans le plat.



### Cuisson des garnitures

Utilisez cette fonction pour cuisiner les aliments décrits dans le tableau ci-dessous.



- Sélectionnez la fonction Cuisson des garnitures à l'aide des touches de sélection des Fonctions. **5**
- Sélectionnez le groupe d'aliments à l'aide des touches de sélection des Paramètres. Le symbole correspondant et l'affichage clignotent. **3**
- Appuyez sur la touche de Confirmation pour valider la sélection. (le symbole et l'affichage s'arrêtent de clignoter). **1**
- Appuyez sur la touche Start. Le four se met en marche. **2**

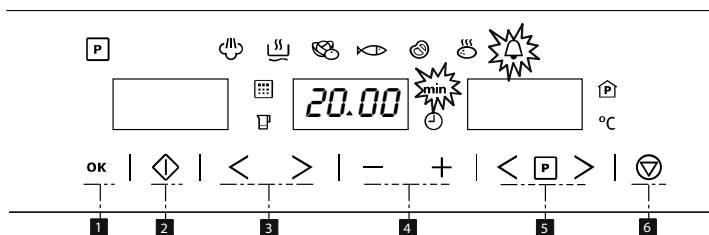
Programme	Type d'aliment	Température °C	Temps (min)
d 1	Pâte levée sucrée	100 °C	20
d 2	Pâte levée	100 °C	25
d 3	Pâtés et chaussons	100 °C	30
d 4	Riz	100 °C	35
d 5	Lentilles	100 °C	40



Lorsque vous mettez les aliments dans le plat, ne les entassez-pas.  
Coupez les aliments en morceaux de même taille.  
Les aliments ne doivent pas dépasser une épaisseur de 3 cm dans le plat.

## Minuterie

La minuterie fonctionne comme un minuteur pour la cuisson des œufs. Elle peut être utilisée à n'importe quel moment, indépendamment des autres fonctions.



Pour régler la **Minuterie**, procédez de la manière suivante :

- Sélectionnez le symbole de Minuterie à l'aide des touches de sélection des Fonctions.

**5**

- Modifier la durée à l'aide des touches Plus et Moins.

**4**

- Appuyez sur la touche de Confirmation.

**1**

- Appuyez sur la touche Start.

**2**

Quand la durée programmée est écoulée, le four émet trois bips qui se répètent toutes les 30 secondes ou jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur la touche **Stop**.

Pendant son fonctionnement, le voyant de la minuterie est allumé. L'affichage et les voyants indiquent les éléments suivants.

En l'absence d'autres fonctions, l'affichage de l'heure indique le décompte de la minuterie.

Si une fonction est active, les affichages et les voyants indiquent les paramètres normaux de fonction. Pour vérifier le temps restant, appuyez sur la touche Minuterie. La minuterie s'affichera brièvement à la place de l'heure et les indications de la fonction s'afficheront à nouveau après 10 secondes ou si vous appuyez sur la touche Minuterie.

## PENDANT LE FONCTIONNEMENT...

### Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur la touche Start/Stop ou en ouvrant la porte du four. Dans ces deux cas : 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.

**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 d'éventuelles brûlures.**

Vous pouvez alors :

- 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 :

Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.

Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermez la porte et appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**.

### Modification des paramètres

Il est possible de changer les paramètres de fonctionnement (temps et température) pendant le fonctionnement du four ou quand la cuisson a été interrompue, en procédant comme il suit :

Pour changer le temps, appuyez sur les touches « + » et « - ». Le nouveau temps réglé est immédiatement valide.

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 une cuisson

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur Start/Stop pendant 3 secondes.

Un signal sonore est alors émis et l'écran affiche l'heure.

### Fin du cycle de cuisson

À 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 d'éventuelles 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.

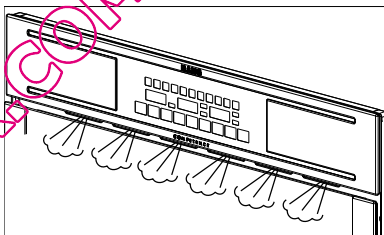
Lorsque l'affichage indique le mot « DEP », cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

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 essuyé avec un chiffon.

## TABLEAUX ET CONSEILS

-  Lorsque vous mettez les aliments dans le plat, ne les entassez-pas.  
Coupez les aliments en morceaux de même taille.

**Les aliments ne doivent pas dépasser une épaisseur de 3 cm dans le plat.**

## Poisson

Poisson	Quantité	Température °C	Temps de cuisson en min.	Accessoire/ Récipient	Niveau des supports en partant du bas
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

QUELF0UR.COM

## Viande

Viande	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Accessoire/ Récipient	Niveau des supports en partant du bas
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

## Oeufs

Œufs	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Accessoire/ Récipient	Niveau des supports en partant du bas
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	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Accessoire/ Récipient	Niveau des supports en partant du bas	Température en °C
Céréales + liquide	200g + 400 ml	100	30-35	grille, coupe en verre	2
Semoule + liquide	200g + 300 ml	100	10-20	grille, coupe en verre	2
Lentilles + liquide	200g + 375 ml	100	20-50	grille, coupe en verre	2
Riz + liquide	200g + 250 ml	100	25-40	grille, coupe en verre	2

## Légumes

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



## Quenelles

Quenelles	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Buchtel	100	20-30	Non perforé	2
Dampfnudel	100	15-20	Non perforé	2
HefeklöÙe	100	15-25	Non perforé	2
SemmelknöÙel	100	20-25	Non perforé	2
ServiettenkloÙ	100	25-30	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	Non perforé	2
Compote de poires	500-1500 g	100	25-30	Non perforé	2
Crème brûlée		80	20-25	Grille-coupes	2
Crème caramel		80	25-30	Grille-coupes	2
Yaourt		40	4-6 hrs.	Grille-coupes	2
Compote de pêches	500-1500 g	100	15-20	Non perforé	2

## Fruits

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	80	30-35	Grille	1
Prunes	4-6 verres de 1L	80	30-35	Grille	1

## Réchauffer

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	Perforé	2
Chou vert	1000-2000 g	100	12-16	Perforé	2
Chou frisé	10-20	100	12-15	Perforé	2
Chou blanc, entier	2000-2500 g	100	30-45	Perforé	1
Tomates, vidées		80	12	Grille	2

## Dégeler

Vegetables / Side dish		Temperature °C	Time min.	Container	Level
Brocoli	Fleurs avec tige	100	15-20	Perforé	2
Macédoine de légumes		100	15-20	Perforé	2
Feuilles d'épinards	Portions	100	10-15	Non perforé	2
Chou-fleur	Bouquets	100	15-20	Perforé	2
Haricots		100	15-25	Perforé	2
Chou vert	Gros morceau	100	25-35	Non perforé	2
Carottes	En rondelles	100	15-20	Perforé	2
Choux de Bruxelles		100	20-25	Perforé	2
Asperges		100	25-30	Perforé	2
Plats préparés		100	as required	Grille	2

Pain		100	10-25	Grille	2
Riz		100	15-25	Non perforé	2
Lentilles		100	15-20	Non perforé	2
Nouilles		100	15-20	Non perforé	2

## Cuisson sur 2 niveaux

### Quelques consignes:

Pour une cuisson sur deux niveaux, les récipients doivent toujours être placés aux niveaux 2 ou 3 et au niveau 1 en partant du bas.

Temps de cuisson différents sont contrôlés comme il 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.

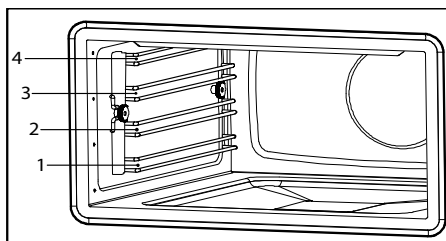
### Utilisation des accessoires

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.



## ENTRETIEN

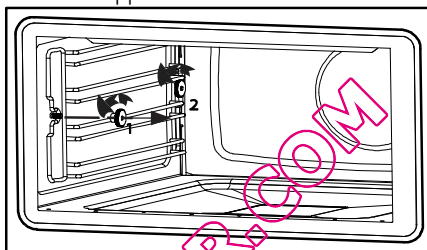
### Nettoyage de l'enceinte de cuisson

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.

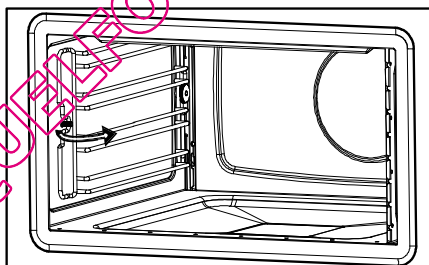
Pour faciliter le nettoyage, les supports latéraux peuvent être enlevés (voir chapitre suivant).

### Décrocher les supports latéraux

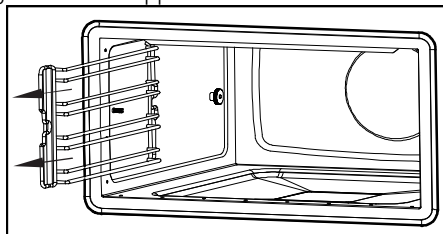
Dévissez l'écrou 1 à l'avant du support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



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.



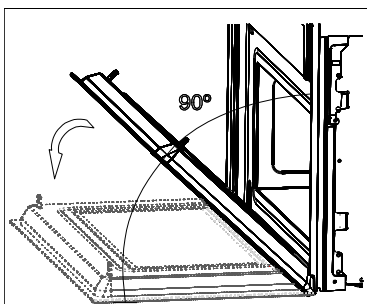
Tirez légèrement le support vers l'avant et sortez-le du four.



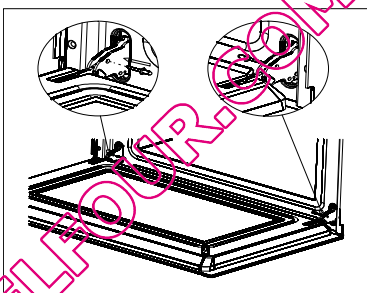
Pour remettre en place les supports, glissez-les dans l'écrou 2. Vissez l'écrou 1 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, revissez fermement l'écrou 2.

## Enlever la porte de l'appareil

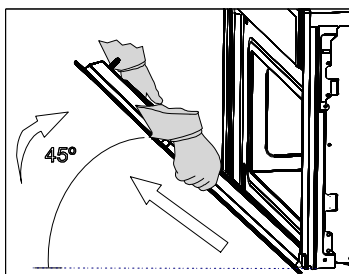
1. Ouvrez la porte au maximum.



2. 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 teneur 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 il 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.

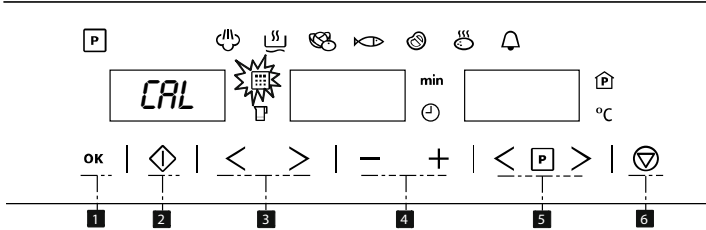
**REMARQUE IMPORTANTE: si l'appareil n'est pas détartré, l'appareil fonctionnera moins bien ou sera endommagé.**

## Produits détartrants appropriés

Pour le détartrage, utilisez la solution de détartrage 'durgol' ou un autre produit professionnel de détartrage qui permet un soigneux détartrage de votre appareil. S'il vous plaît, contactez notre centre d'assistance clientèle.

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

## Procédure de détartrage



**Attention!** Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'interrompre le processus de détartrage. 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 il suit :

- Appuyez sur la touche de Confirmation **1** et la Touche de verrouillage annulation/sécurité **6** durant au moins 5 secondes. L'écran de gauche indique "CAL" et il y a un bip intermittent.
- Appuyez sur la touche Start **2**.
- Quand l'écran indique "0.5L", retirez le réservoir d'eau.
- Mettre 0,5 litres d'une solution de détartrage adéquat dans le réservoir d'eau et remettre le réservoir à sa place.
- Appuyez sur la touche Start **2**. Le cycle de détartrage s'initie et prend environ 30 minutes
- Lorsque l'affichage de Détartrer montre "1.0L" qui clignote et le four émet un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir d'eau avec 1.0 litres d'eau froide et remettre le réservoir d'eau à sa place.
- Appuyez sur la touche Start **2**. Le premier cycle de rinçage s'initie
- Lorsque l'affichage de Détartrer montre de nouveau "1.0L" qui clignote et le four émet un nouveau bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir d'eau avec 1.0 litres d'eau froide et remettre le réservoir d'eau à sa place.
- Appuyez sur la touche Start **2**. Le deuxième cycle de rinçage s'initie.
- Lorsque le cycle de rinçage est terminé, l'afficheur indique "End".
- Retirez, videz et séchez le réservoir d'eau.

**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. Essuyez 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. Essuyez la façade horizontalement, sans exercer de pression sur la surface.

Éliminez 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.

#### Note:

Le couvercle de protection de la lampe est muni d'un joint de caoutchouc pour éviter que la vapeur n'entre en contact avec l'ampoule. Vérifiez que le joint est correctement placé avant de visser la protection de la lampe. Regardez l'illustration dans la section « Remplacement de l'ampoule » pour vérifier la bonne position des joints.

### 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).
  - The oven's power is switched on.
- 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.

## 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.
- Retirez l'ampoule halogène. **Attention! L'ampoule peut être très chaude.**
- Mettez une nouvelle ampoule **G9 250V/25W**. Suivez les instructions du fabricant de l'ampoule.
- Revissez le cache en verre de la lampe.
- Rebranchez l'appareil au circuit électrique



### Note Importante:







Le couvercle de la lampe en verre a un joint en caoutchouc pour empêcher la vapeur d'entrer en contact avec la lampe. Vérifiez que le joint est bien placé avant de visser la protection de la lampe.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Affichages

Affichage	Description
CAL	L'appareil doit être détartré.
-LO-	Eau insuffisante dans le réservoir.
RES	Indication qu'il manque le réservoir d'eau.
REP	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
VAP	Indication que le processus de réduction de vapeur est en cours de fonctionnement.
PUMP	Indication que l'eau froide pénètre dans la chaudière et que l'eau chaude est renvoyée vers le réservoir d'eau.
END	Fin de cycle de cuisson

### Description of Functions

Symbole	Fonction	Nourriture
	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 Et stérilisation	Régénération des plats et des plats préparés. Stérilisation / cuisson des fruits.
	Cuisson des légumes	Cuisson de différents types de légumes.
	Cuisson du poisson	Cuisson de différents types de poissons.
	Cuisson de la viande	Cuisson de différents types de viandes.
	Plats d'accompagnement	Cuisson de différents types de plats d'accompagnement.

### Spécifications

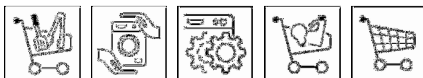
Tension.....	(voir plaque des caractéristiques)
Puissance .....	1500 W
Dimensions extérieures (l×h×L) .....	595 × 455 × 472 mm
Dimensions de l'enceinte de cuisson (w×h×L).....	420 × 210 × 390 mm
Contenance du four .....	35l
Poids .....	32kg

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

## ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...



Bezoek onze webshop op:  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

## INHOUD

38	Installatie-instructies
39	Veiligheidsinstructies
41	Beschrijving van de oven
42	Basisregelingen
47	Stoomfunctie
48	Speciale functies
54	Als de oven werkt...
56	Gebruik, tabellen en suggesties
62	Reiniging en onderhoud
68	Technische Gegevens
69	Installatie

De volgende symbolen worden gebruikt in deze handleiding:



Belangrijke informatie over persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.



Algemene informatie en gebruikers tips.



Milieu informatie.

## INSTALLATIE-INSTRUCTIES

### Vóór de installatie

**Controleer of de stroomspanning** op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.

Open de deur en verwijder alle accessoires en verpakkingsmateriaal.

Verwijder het mica plaatje in de bovenwand van de binnenruimte niet! Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.



**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.

In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

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.

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 contactopeningswijdte 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.**

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

-  **Opgelet!** Laat de oven nooit onbeheerd achter.
-  **Opgelet!** Als u rook of vlammen ziet, houd de deur gesloten zodat de vlammen worden gedoofd. Zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- Oververhit vet en olie kunnen gemakkelijk vlam vatten. Het verhitten van olie in de kookruimte om vlees dicht te schroeien, is gevaarlijk en wordt dus afgeraden. Probeer brandend vet of olie nooit met water te blussen (explosiegevaar)! Doof de vlammen met een vochtige doek en houd alle ramen en deuren gesloten.
-  **Opgelet!** Gebruik nooit alcohol om in de oven te koken. Dit kan oververhitting van het voedsel veroorzaken. Explosiegevaar!
-  **Opgelet!** Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen, moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen. Gebruik de veiligheidsslotsen.
-  **Opgelet!** De oven wordt tijdens gebruik zeer warm. Vermijd daarom elk contact met de verwarmingselementen binnenin. VERBRANDINGSGEVAAR!
-  **Opgelet!** De toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik warm worden. Houd kleine kinderen uit de buurt.
-  **Opgelet!** Kijk bij het openen van de deur tijdens of na het bereiden uit voor de warme luchtstroom en/of stoom en waterdruppels die uit de binnenruimte kunnen komen. Doe een stap naar achteren om verbranding te voorkomen.
-  **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatie materiaal van het snoer kan smelten. **Gevaar voor kortsluiting!**



Deze oven is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!

De oven is ontworpen voor het thuis bereiden van voedingsmiddelen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade veroorzaakt door verkeerd of onjuist gebruik.

Indien u deze aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden:

- Bedek of sluit de ventilatieopeningen niet af.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen in de oven, aangezien deze bij het aanzetten vlam zouden kunnen vatten.
- Gebruik de oven niet als voorraadkast.
- Schenk geen sterke drank (bijv. brandy, whisky, schnapps, e.d.) over heet voedsel. Explosiegevaar!
- Accessoires zoals roosters en bakblikken worden heet in de kookruimte. Draag altijd ovenwanten of ovendoeken.
- Gebruik ter voorkoming van brandwonden steeds ovenhandschoenen om de schalen te grijpen of de oven aan te raken.
- Leun of zit niet op de open deur van de oven. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een gewicht dragen van maximaal 8 kg.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

Reiniging:

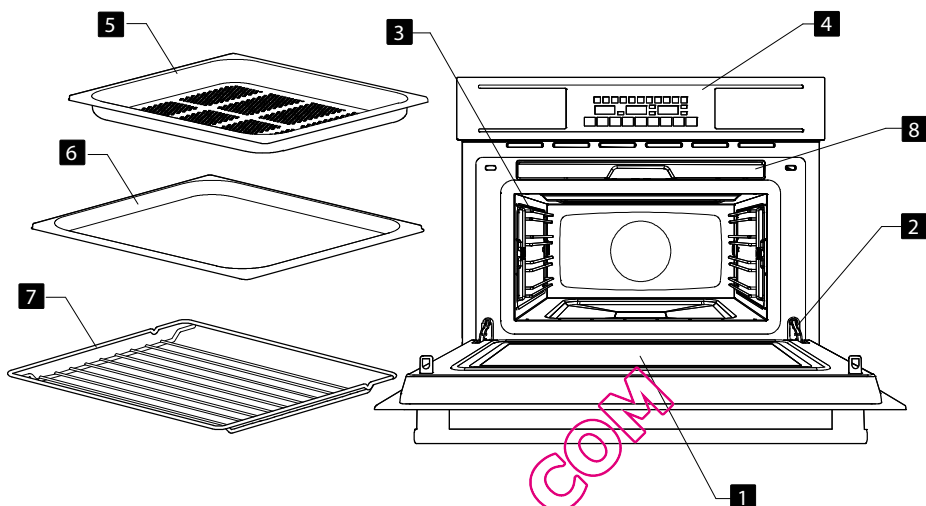
- De oven blijft nog enige tijd heet, nadat deze uitgezet is, en koelt slechts langzaam af tot kamertemperatuur. Laat de oven voldoende afkoelen, voordat u deze bijvoorbeeld gaat schoonmaken.
- Gebruik geen bijtende middelen of scherpe metalen spatels om het glas van de oven deur te reinigen, aangezien dit het glas zouden kunnen bekrassen en eventueel doen versplinteren.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in "Reiniging en onderhoud van de oven" in acht te nemen.

In geval van reparatie:

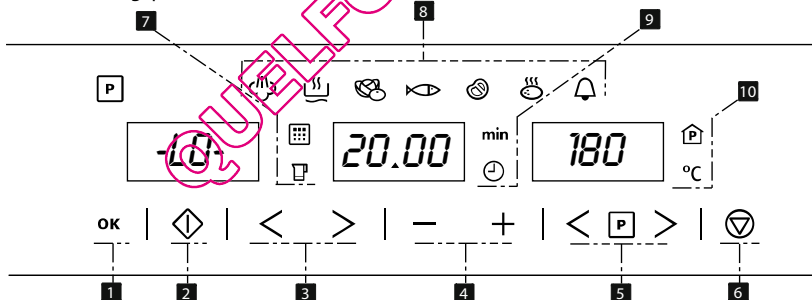
- Als het snoer beschadigd is, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, erkende vakmensen of specialisten, zodat gevaarlijke toestanden worden vermeden en omdat er speciaal gereedschap voor nodig is.

**Alle reparaties of onderhoud**, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

## BESCHRIJVING VAN DE OVEN



- |                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| <b>1</b> Deurvenster      | <b>5</b> Geperforeerde braadslede |
| <b>2</b> Scharnieren      | <b>6</b> Braadslede               |
| <b>3</b> Geleiders        | <b>7</b> Draadrooster             |
| <b>4</b> Bedieningspaneel | <b>8</b> Waterreservoir           |



- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>1</b> Bevestigingstoets      | <b>6</b> Annuleertoets/Kinderslot        |
| <b>2</b> Starttoets             | <b>7</b> Waterniveau-/Ontkalkingslampjes |
| <b>3</b> Parameterinsteltoetsen | <b>8</b> Functielampjes                  |
| <b>4</b> Plus- en mintoetsen    | <b>9</b> Klok-/Bereidingstijdlampjes     |
| <b>5</b> Functie-insteltoetsen  | <b>10</b> Temperatuur-/Voedselgroeptoets |



## BASISREGELINGEN

### Begininstellingen

Nadat de oven voor het eerst op het stroomnet is aangesloten of als er een stroomonderbreking is geweest, begint de klok te knippen. Dit betekent dat de klok niet de goede tijd aangeeft.

De oven werkt niet, totdat u de klok en de waterhardheid heeft ingesteld.

Volg onderstaande stappen om de klok en de waterhardheid in te stellen.

### De klok instellen



Volg onderstaande stappen om de klok in te stellen:

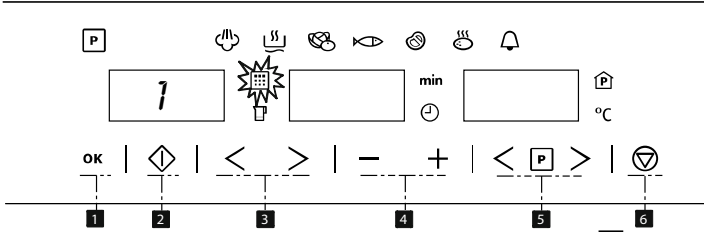
- Kies m.b.v. de parameterinsteltoetsen het kloksymbool **3** (niet noodzakelijk als de oven voor het eerst op het stroomnet wordt aangesloten of na een stroomonderbreking). De uuraanduiding begint te knippen.
- Stel met de "+" en "-" toetsen het uur in **4**.
- Bevestig de instelling met de bevestigingstoets **1**. De minuutaanduiding begint te knippen.
- Stel met de "+" en "-" toetsen de minuten in **4**.
- Bevestig de instelling met de bevestigingstoets **1**.

### Klok tonen/verbergen

Als de klok u stoort, kunt u deze verbergen door de procedure als volgt:

- Selecteer het symbool van de tijds klok met de parameterinsteltoetsen **3**. De uren beginnen te knippen.
- Druk de bevestigingstoets **1** en de Annuleertoets/Kinderslot **6** tegelijk in 3 seconden.
- Om de klok opnieuw te activeren, herhaal de beschreven passen.

## Waterhardheid instellen



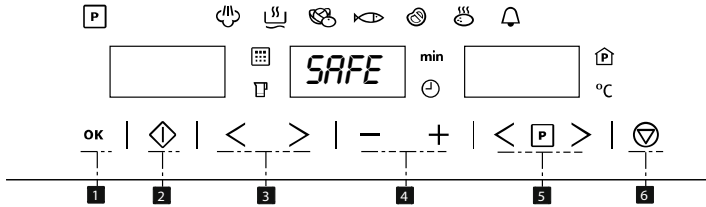
- Kies m.b.v. de parameterinsteltoetsen het ontkalkingssymbool. **3** De hardheidsgraad begint nu op het ontkalkingsdisplay te knipperen (niet noodzakelijk als de stoomoven voor de eerste keer op het stroomnet wordt aangesloten of na een stroomonderbreking).
- Stel m.b.v. de "+" en "-" toetsen **4** de juiste waterhardheidsgraad in overeenkomstig onderstaande tabel.
- Bevestig de instelling met de bevestigingstoets. **1** (Het ontkalkingsdisplay schakelt uit).

**i** De oven bevat aan de binnenkant een teststrook om de waterhardheid te testen. Dompel de teststrook even (1 seconde) onder water en schud overtalig water af. Vergelijk de strook na 1 minuut met de schaal die op de verpakking van de teststrook is afgedrukt.

Soort	Waterhardheid			Display
	Engelse graad [°eH]	Franse graad [°dF]	Duitse graad [°dH]	
Zacht water	< 8,75	< 12,6	< 7	1
Middelhard water	8,75 to 26,25	12,6 to 25,2	7 to 21	2
Hard water	> 26,25	> 25,2	> 21	3

## Kinderslot

De ovenwerking kan worden geblokkeerd (bijvoorbeeld om te voorkomen dat de oven door kinderen wordt gebruikt).



- Om de oven te blokkeren, drukt u 3 seconden **6** op de annuleertoets. U hoort een geluidssignaal en op het display verschijnt het woord "SAFE". De oven is nu geblokkeerd en kan niet worden gebruikt.
- Om de blokkering op te heffen drukt u weer 3 seconden **6** op de annuleertoets. U hoort
- een geluidssignaal en op het display verschijnt de tijd.

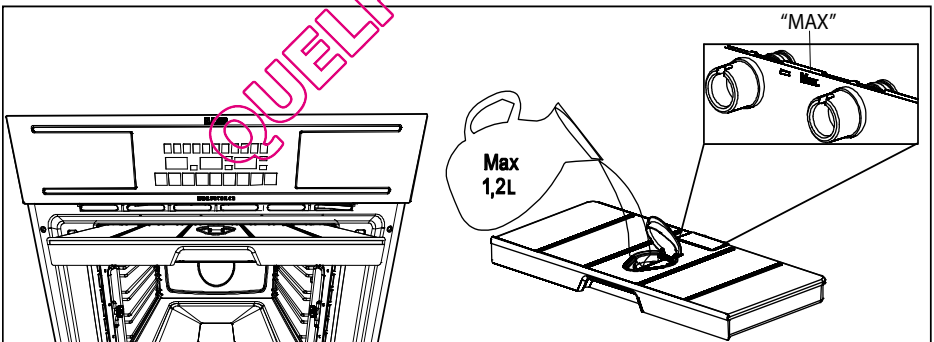
## Watervoorziening

### Het waterreservoir vullen

Voor alle functies moet het waterreservoir vol zijn.

Vul het waterreservoir tot het "MAX"-teken met vers, koud drinkwater door het in de sleuf boven de binnenruimte te gieten (ongeveer 1,2 liter).

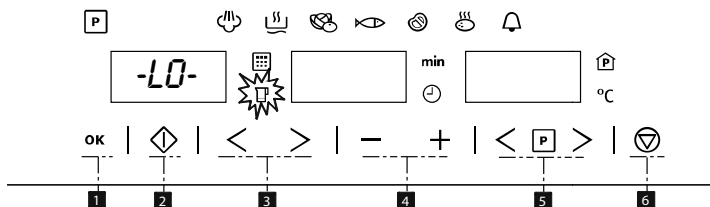
Als de melding "rES" verschijnt, betekent dit dat het waterreservoir niet goed is geplaatst.



## Water bijvullen

De inhoud van het waterreservoir is gewoonlijk voldoende voor een bereiding van 50-60 minuten.

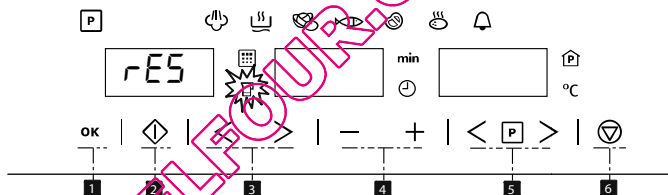
Als het waterreservoir echter moet worden bijgevuld, verschijnt de melding "-LO-" en gaat het waterniveaulampje branden. Dit betekent dat het waterreservoir leeg is.



**⚠️ Opgelet!** Vul het waterreservoir bij met maximaal 0,5 liter om te voorkomen dat het water overstroomt, wanneer het weer in het reservoir wordt gepompt.  
OVERSTROMINGSGEVAAR.

## Waterreservoirmelding

Bij het verwijderen of verkeerd plaatsen van het waterreservoir verschijnt de melding "rES" op het waterniveaudisplay.



Om de melding te verwijderen opent u de deur en zet u het reservoir in de juiste positie, totdat de melding "rES" verdwijnt.

## Het waterreservoir legen

Wanneer de oven wordt uitgezet, wordt het resterende water in het waterreservoir teruggepompt.

Wanneer het water wordt teruggepompt, verschijnt er "PUMP" op het display.

Deze melding blijft zichtbaar totdat de watertemperatuur 75 °C heeft bereikt en in het reservoir kan worden teruggepompt.

**Opgelet: het water in het reservoir kan heet zijn. Verbrandingsgevaar!**

Wanneer het water in het reservoir is teruggepompt, verschijnt de melding "DEP" op het display. U dient nu het volgende te doen:

- Het waterreservoir verwijderen en legen.
- Het waterreservoir afdrogen en weer in de gleuf boven de binnenruimte plaatsen. De kookruimte reinigen en afdrogen.
- De deur van de oven open laten, zodat de kookruimte kan afkoelen en volledig kan drogen.



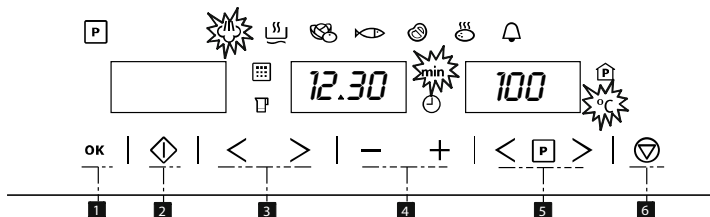
**BELANGRIJK:** Het is raadzaam het waterreservoir na een bereidingscyclus te verwijderen en te legen. Zo voorkomt u bacterievorming en kalkafzetting in de oven.

Als het display de waarschuwing "DEP" laat zien (omdat het waterreservoir niet is verwijderd en men een nieuwe bereidingscyclus wil starten), kan deze waarschuwing worden gewist door op de stop-toets te drukken. U kunt nu met de nieuwe bereidingscyclus verdergaan zonder het waterreservoir te verwijderen en te legen..

QUELFOR.COM

## STOOMFUNCTIE

**Gebruik deze functie** voor de bereiding van alle soorten groenten, rijst, granen en vlees. Deze functie is tevens geschikt om bessensap te maken en groenten gelijktijdig te ontdooien en te koken.

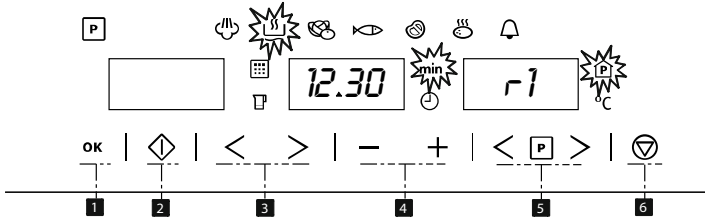


- Selecteer m.b.v. de functie-insteltoetsen de **stoomfunctie 5**.
- Selecteer m.b.v. de parameterinsteltoetsen de temperatuur **3**.
- Het temperatuursymbool en -display gaan nu knipperen. Als u de temperatuur niet wijzigt, werkt de oven op de standaardtemperatuur van 100 °C.
- Stel met de "+" en "-" toetsen de temperatuur in **4**.
- Selecteer m.b.v. de parameterinsteltoetsen de bereidingstijd **3** (Het bereidingstijdsymbool en -display gaan nu knipperen).
- Stel met de "+" en "-" toetsen de bereidingstijd in **4**.
- Druk op de bevestigingstoets om de bereidingstijd vast te leggen **1**. (Het display en het symbool knipperen niet meer).
- Druk op de starttoets **2** om de oven in werking te stellen.

## SPECIALE FUNCTIES

### Opwarmen & Steriliseren

**Gebruik deze functie** om gerechten op een bord en kant-en-klare maaltijden op te warmen en fruit te steriliseren en in te koken.

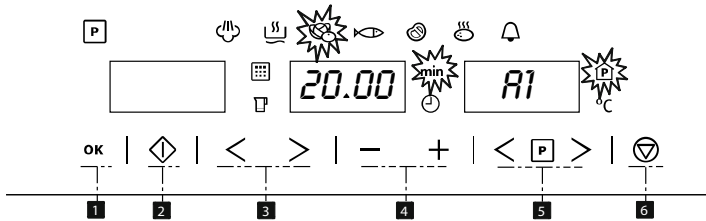


- Selecteer m.b.v. de functie-insteltoetsen de opwarm- en steriliseerfunctie **5**.
- Selecteer m.b.v. de parameterinsteltoetsen de voedselgroep **3**. Het betreffende symbool en display gaan nu knipperen.
- Druk op de bevestigingstoets **1** om de bereidingstijd vast te leggen. Het display en het symbool knipperen niet meer.
- Druk op de starttoets **2**. De oven wordt in werking gesteld.

Programma	voedsel type	Temperatuur °C	Tijd (min)	Instructions
r 1	Gerechten op bord	100°C	13	
r 2	Kant-en klare maaltijden / bevroren	100°C	18	Deksel van serviesgoed verwijderen en op rooster plaatsen.
r 3	Bonen	100°C	35	Steriliseren: De tijden en temperaturen zijn bedoeld voor potten van 1 l.
r 4	Kersen	80°C	35	
r 5	Pruimen	90°C	35	

## Groenten bereiden

**Gebruik deze functie** voor het bereiden van de in onderstaande tabel genoemde groenten.



- Selecteer m.b.v. de functie-insteltoetsen de groentebereidingsfunctie **5**.
- Selecteer m.b.v. de parameterinsteltoetsen de voedselgroep **3**. Het betreffende symbool en display gaan nu knipperen.
- Druk op de bevestigingstoets **1** om de bereidingstijd vast te leggen. Het display en het symbool knipperen niet meer.
- Druk op de starttoets **2**. De oven wordt in werking gesteld.
- Onderstaande tabel geeft een overzicht van de groentebereidingsprogramma's met aanduiding van gewichtsintervallen en bereidings- en rusttijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	groenten type	Temperatuur °C	Tijd (min)
A 1	Broccoli / roosjes	100 °C	20
A 2	Bloemkool / roosjes	100 °C	25
A 3	Aardappelen / stukken	100 °C	25
A 4	Peulen	100 °C	15
A 5	Asperges	100 °C	25

**i** Wanneer u het voedsel op het ovenbestendige serviesgoed plaatst, dient u er op te letten dat u het voedsel niet boven op elkaar plaatst.

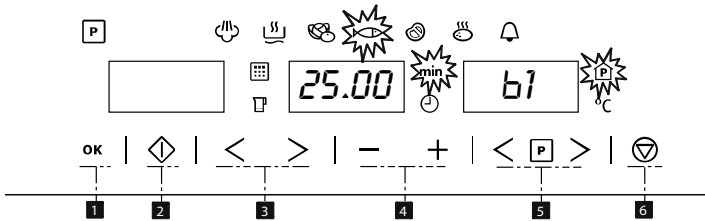
Snijd het voedsel in zo gelijk mogelijke stukken.

Vul het serviesgoed niet hoger dan 3 cm met voedsel.



## Vis bereiden

**Gebruik deze functie** voor het bereiden van de in onderstaande tabel genoemde vissoorten.



- Selecteer m.b.v. de functie-insteltoetsen de visbereidingsfunctie **5**.
- Selecteer m.b.v. de parameterinsteltoetsen de voedselgroep **3**. Het betreffende symbool en display gaan nu knipperen.
- Druk op de bevestigingstoets **1** om de bereidingstijd vast te leggen. Het display en het symbool knipperen niet meer.
- Druk op de starttoets **2**. De oven begint te werken.

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de visbereidingsprogramma's met aanduiding van gewichtsintervallen en bereidings- en rusttijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

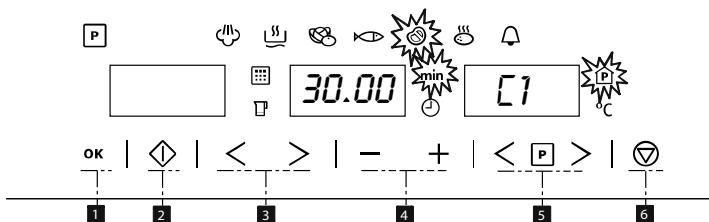
Programma	Vis Type	Temperatuur °C	Tijd (min)
b 1	Forel	80 °C	25
b 2	Garnalen	90 °C	15
b 3	Visfilet	80 °C	18
b 4	Mosselen	100 °C	25
b 5	Kreeft	100 °C	30

**i** Wanneer u het voedsel op het ovenbestendige serviesgoed plaatst, dient u er op te letten dat u het voedsel niet boven op elkaar plaatst.

Snijd het voedsel in zo gelijk mogelijke stukken. Vul het serviesgoed niet hoger dan 3 cm met voedsel.

## Vlees bereiden

**Gebruik deze functie** voor het bereiden van de in onderstaande tabel genoemde vleessoorten.



- Selecteer m.b.v. de functie-insteltoetsen de **vleesbereidingsfunctie 5**.
- Selecteer m.b.v. de parameterinsteltoetsen de voedselgroep **3**. Het betreffende symbool en display gaan nu knipperen.
- Druk op de bevestigingstoets **1** om de bereidingstijd vast te leggen. Het display en het symbool knipperen niet meer.
- Druk op de starttoets **2**. De oven begint te werken.

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de vleesbereidingsprogramma's met aanduiding van gewichtintervallen en bereidings- en rusttijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

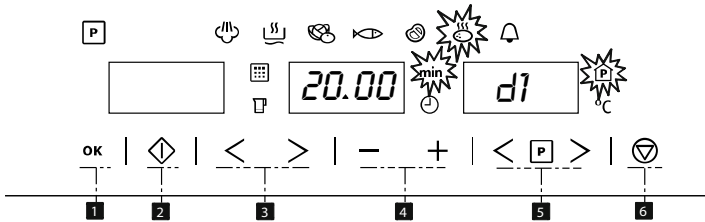
Programma	Vleessoort	Temperatuur °C	Tijd (min)
C 1	Kippenborst	100 °C	30
C 2	Gerookte varkenslende / stukken	100 °C	45
C 3	Kalkoenschnitzel	100 °C	20
C 4	Varkensfilet, heel	100 °C	25
C 5	Wienerworst	90 °C	15

**i** Wanneer u het voedsel op het ovenbestendige serviesgoed plaatst, dient u er op te letten dat u het voedsel niet boven op elkaar plaatst.

Snijd het voedsel in zo gelijk mogelijke stukken. Vul het serviesgoed niet hoger dan 3 cm met voedsel.

## Bijgerechten bereiden

**Gebruik deze functie** voor het bereiden van het in onderstaande tabel genoemde voedsel.



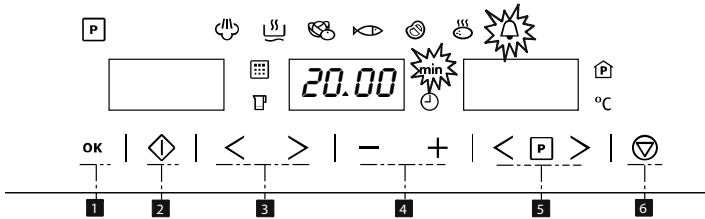
- Selecteer m.b.v. de functie-insteltoetsen de bijgerechtbereidingsfunctie. **5**
- Selecteer m.b.v. de parameterinsteltoetsen de voedselgroep. Het betreffende symbool en display gaan nu knipperen. **3**
- Druk op de bevestigingstoets om de bereidingstijd vast te leggen. Het display en het symbool knipperen niet meer. **1**
- Druk op de starttoets. De oven begint te werken. **2**

Programma	Soort voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)
d 1	Zoete gistknoedel	100 °C	20
d 2	Gistknoedel	100 °C	25
d 3	Servetknoedel	100 °C	30
d 4	Rijst	100 °C	35
d 5	Linzen	100 °C	40

**i** Wanneer u het voedsel op het ovenbestendige serviesgoed plaatst, dient u er op te letten dat u het voedsel niet boven op elkaar plaatst. Snijd het voedsel in zo gelijk mogelijke stukken. Vul het serviesgoed niet hoger dan 3 cm met voedsel.

## Tijdschakelaar

De tijdschakelaar werkt als een keukenwekker. Deze functie kan op elk moment en onafhankelijk van alle overige functies worden gebruikt.



Volg onderstaande stappen om de **tijdschakelaar** in te stellen:

- Selecteer m.b.v. de functie-insteltoetsen het tijdschakelaarsymbool. **5**
- Stel met de "+" en "-" toetsen de bereidingstijd in. **4**
- Druk op de bevestigingstoets. **1**
- Druk op de starttoets **2**.

Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, laat de oven om de 30 seconden drie geluidssignalen horen, totdat er op de stoptoets wordt gedrukt.

Zolang de tijdschakelaar loopt, brandt het tijdschakelaarslampje. Het display en de lampjes tonen het volgende:

Als er geen functie bezig is, geeft het klokdisplay de aftellende tijdschakelaar weer.

Als er een functie actief is, geven het display en de lampjes de gewone functieparameters weer. Om de resterende tijd van de tijdschakelaar te zien, drukt u op de tijdschakelaartoets. Het klokdisplay laat even de tijdschakelaar zien en laat na 10 seconden of wanneer er weer op de tijdschakelaartoets wordt gedrukt, de functieaanduidingen weer zien.

## ALS DE OVEN WERKT...

### 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)
- If you wish, at this point you can:

Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.

Change the cooking parameters.

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

### Instellingen wijzigen

De werkinginstellingen (tijd en temperatuur) kunnen worden gewijzigd terwijl de oven aan staat of als het kookproces is onderbroken door de volgende stappen te volgen:

Om de tijd te wijzigen, druk op "+" en "-" toetsen. De nieuw ingestelde tijd is meteen geldig.

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

### Einde van een kookcyclus

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

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.

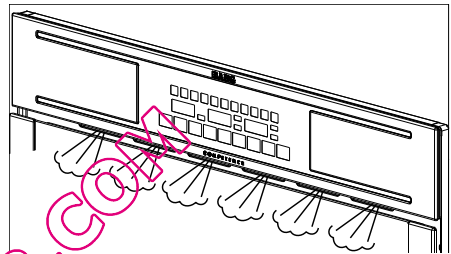
Als in de display het woord "DEP" staat betekent dit dat het water is weggepompt en dat de watertank kan worden verwijderd.

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.

### 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.



### Resterend water in de oven

Om minder resterend water te hebben in de oven, is het aanbevolen om een lade te plaatsen in het onderste rek. Condensatie water dat vrijkomt uit de voeding druppelt naar die lade. Het overgebleven resterende water kan eenvoudig worden gedroogd met een doek.

## GEBRUIK, TABELLEN EN SUGGESTIES

**i** Wanneer u het voedsel op het ovenbestendige serviesgoed plaatst, dient u er op te letten dat u het voedsel niet boven op elkaar plaatst.

Snijd het voedsel in zo gelijk mogelijke stukken.

**Vul het serviesgoed niet hoger dan 3 cm met voedsel.**

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



## 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 hrs.	Rooster - schaal	2
Gestooftde 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

## 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.

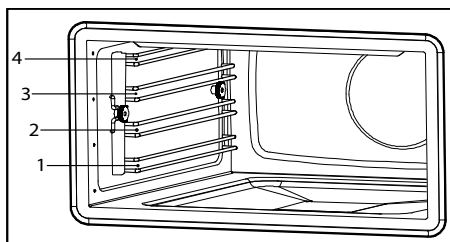
### Gebruik van accessoires

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 knoedels.

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.



## REINIGING EN ONDERHOUD

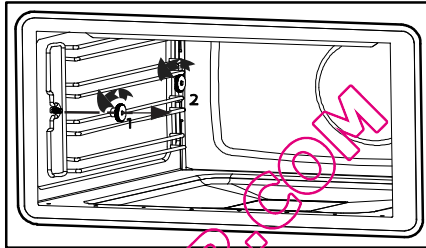
### De binnenkant reinigen

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

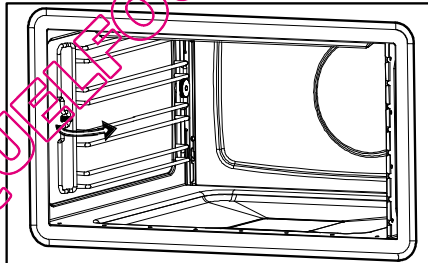
Reinig de binnenkant met een vochtige doek, wanneer de oven nog steeds warm is. Droog de binnenkant vervolgens af. Om het reinigen te vergemakkelijken, kunnen de geleiders verwijderd worden (zie volgend hoofdstuk).

### De geleiders verwijderen

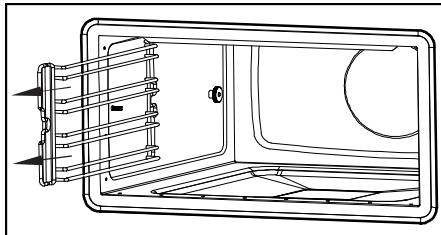
Verwijder de geribde moeren 1 aan de voorkant van de geleiders door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven



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.



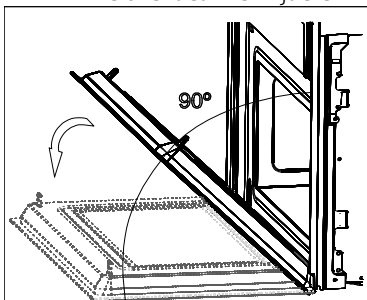
Trek de geleiders naar binnen en maak ze van de voorkant los.



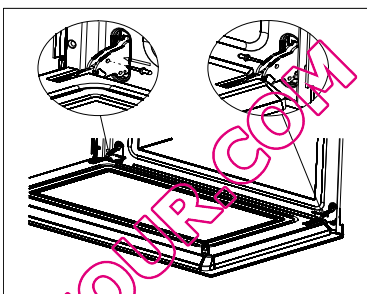
To put them back, insert the shelf guides into the knurled nuts 2 in the back and position on the screws in the front. Screw the knurled nuts 1 and 2 in a clockwise direction till tight.

## De ovendeur verwijderen

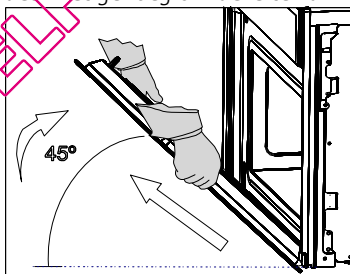
1. De ovendeur verwijderen.



2. Insert 2 pins inside the holes in the hinges.



3. Sluit de deur niet 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.

## 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**

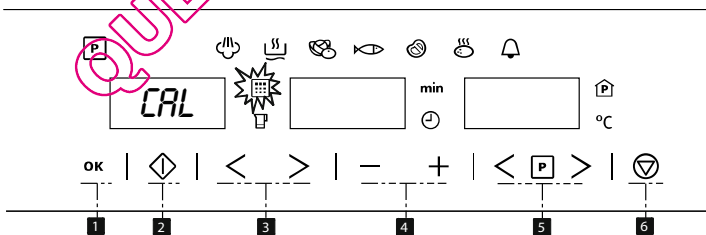
## Geschikte ontkalkingsmiddelen

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.**

## Descaling procedure



**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:

- Druk op de bevestigingstoets **1** en annuleertoets **6** tegelijkertijd 5 seconden. The left Als de spoelcyclus is afgelopen staat op de display "CAL" and there is an intermittent beep.
- Druk op de starttoets **2**.
- Als het display 0.5 L aangeeft, verwijder dan de watertank.

- Doe 0.5 liter van het juiste ontkalkings product in de watertank en breng de watertank op zijn plaats.
- Druk op de Starttoets **2**. Het ontkalkingsproces begint en neem zo'n 30 minuten in beslag
- Als het Ontkalkings display 1.0 L aangeeft en de oven piept, verwijderder en leeg de watertank dan
- Vul de watertank met 1.0 L koud water en plaats de watertank terug
- Druk de starttoets in **2**. De eerste spoeling begint s.
- Als het ontkalkings display weer 1.0 L aangeeft en de oven opnieuw piept, verwijder en leeg de watertank.
- Vul de tank met 1.0 L koud water en plaats de watertank terug.
- Druk op de starttoets **2**. De tweede spoeling begint
- Als de spoeling is afgelopen showt het display "End".
- Verwijder, leeg en droog de watertank.

## Oven Reiniging

**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 glaasje los te schroeven en met water en afwasmiddel schoon te maken.

**Note:**



Het glazen lampafdekplaatje heeft een rubberen ring, zodat de stoom niet met de lamp in aanraking kan komen. Zorg ervoor dat de ring goed op zijn plaats zit, voordat u het glazen afdekplaatje op zijn plaats schroeft. Kijk voor de juiste volgorde van deze ringen naar de afbeelding bij de paragraaf "Het lampje vervangen".

### 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.

### Wat te doen bij storingen?

**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.
- Het voedsel warmt niet of heel traag op! Controleer of:
  - 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.
- The oven switches on but the interior light does not go on!
  - If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.
- 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 van het lampje los.
- Verwijder het lampje. **Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw lampje van **G9 250V/25W**. Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast.
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



### **Importante Note:**

Zorg ervoor dat de ring goed op zijn plaats zit, voordat u het glazen afdekplaatje op zijn plaats schroeft.


QUELFOUR.COM

## TECHNISCHE GEGEVENS

### Displays

Display	Omschrijving
CAL	Apparaat moet ontkalkt worden
-LO-	Indicatie dat watertank mist water.
<b>rES</b>	Indicatie dat watertank mist.
<b>dEP</b>	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
VAP	Indicatie dat het stoomreductieproces bezig is
PUMP	Indicatie dat koud water de boiler instroomt en warm water naar de watertank wordt gepompt.
END	Indication that a cooking cycle ended.

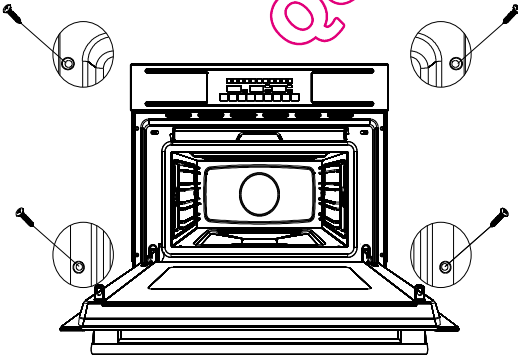
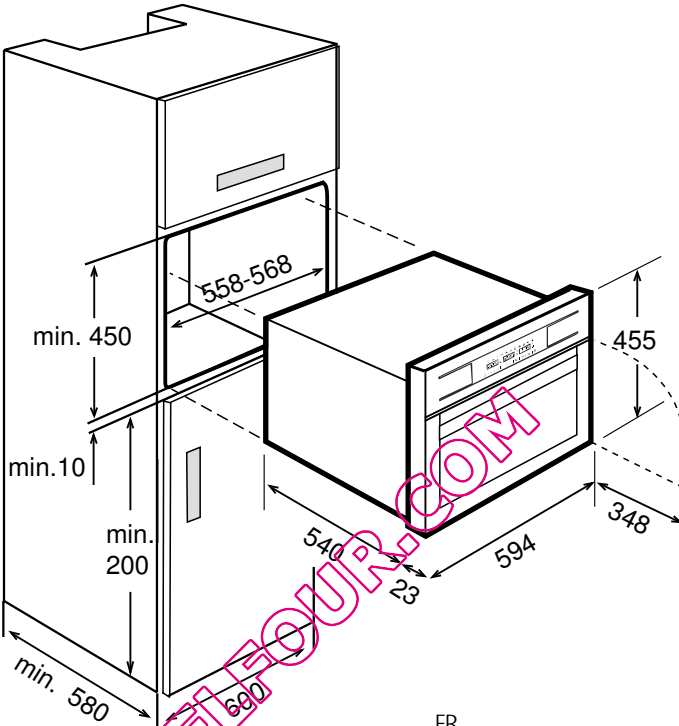
### Omschrijving van functies

Symbool	Functie	Voedsel
	Stoom	Koken van alle soorten groenten, rijst, granen en vlees. Sap uit bessen halen. Tegelijkertijd ontfoeien en koken van groenten.
	Opwarmen & Steriliseren	Opwarmen van borden en kant-en-klaar maaltijden. Steriliseren/inkoken van fruit.
	Groenten koken	Verschillende soorten groenten koken.
	Vis koken	Cooking different types of fish.
	Vlees koken	Verschillende soorten vlees koken.
	Bijgerechten	Verschillende soorten bijgerechten koken

### Specificatie

SpanningAC.....	(zie typeplaatje)
Vereistvermogen.....	1500 W
Afmetingen ommanteling (b×h×d).....	595 × 455 × 472 mm
Afmetingen binnenruimte (b×h×d).....	420 × 210 × 390 mm
Inhoud oven.....	35 ltr
Gewicht.....	32 kg

## L'INSTALLATION/INSTALLATIE



FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant du four butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies, par les trous prévus à cet effet.

NL

- Plaats de oven in het meubelstuk zodat het frame het meubelstuk raakt en hij recht is uitgelijnd.
- Open de ovendeur en zet de oven vast aan de zijwanden van het meubelstuk met behulp van de 4 bijgeleverde schroeven, via de 4 gaten in het frame van de oven.

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM

QUELFOUR.COM