



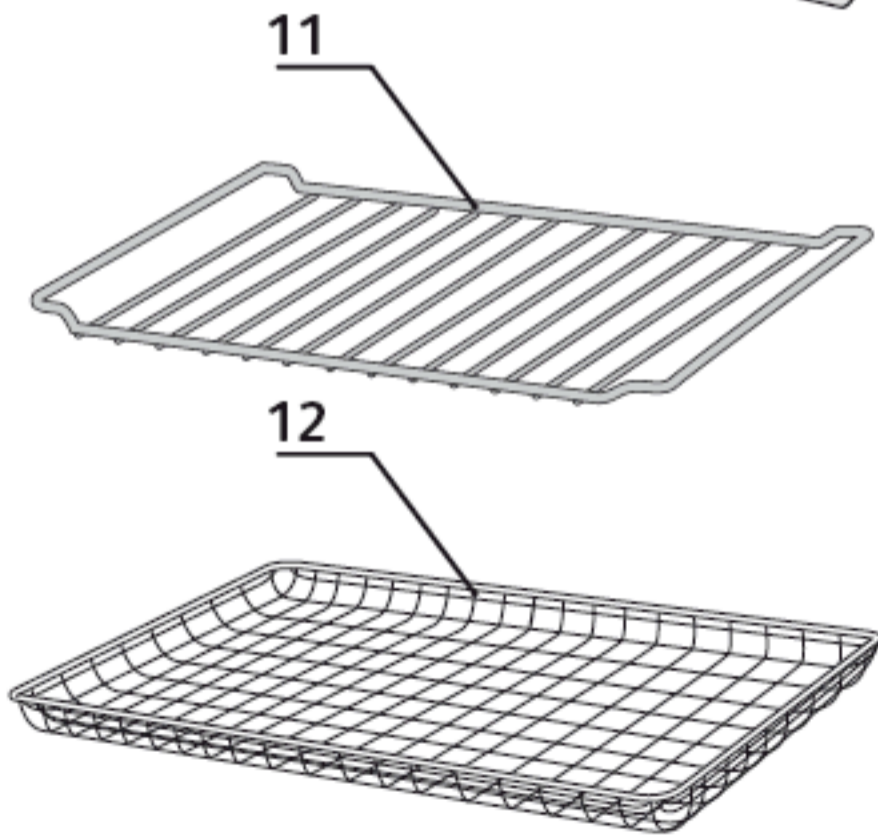
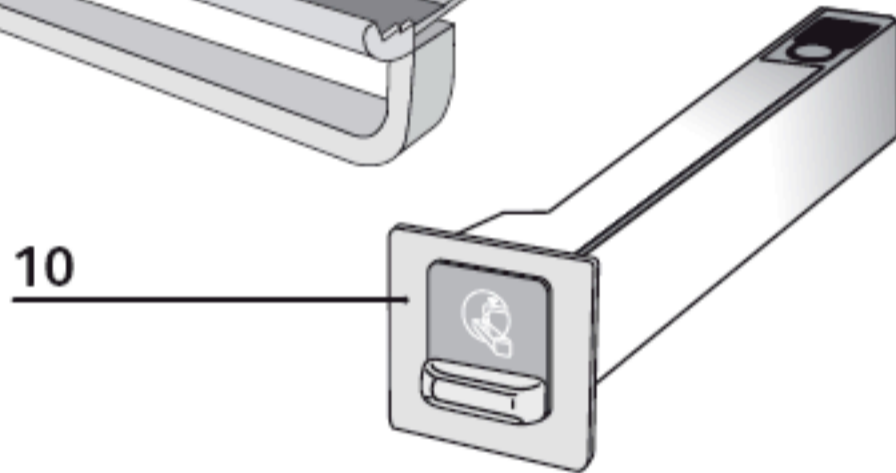
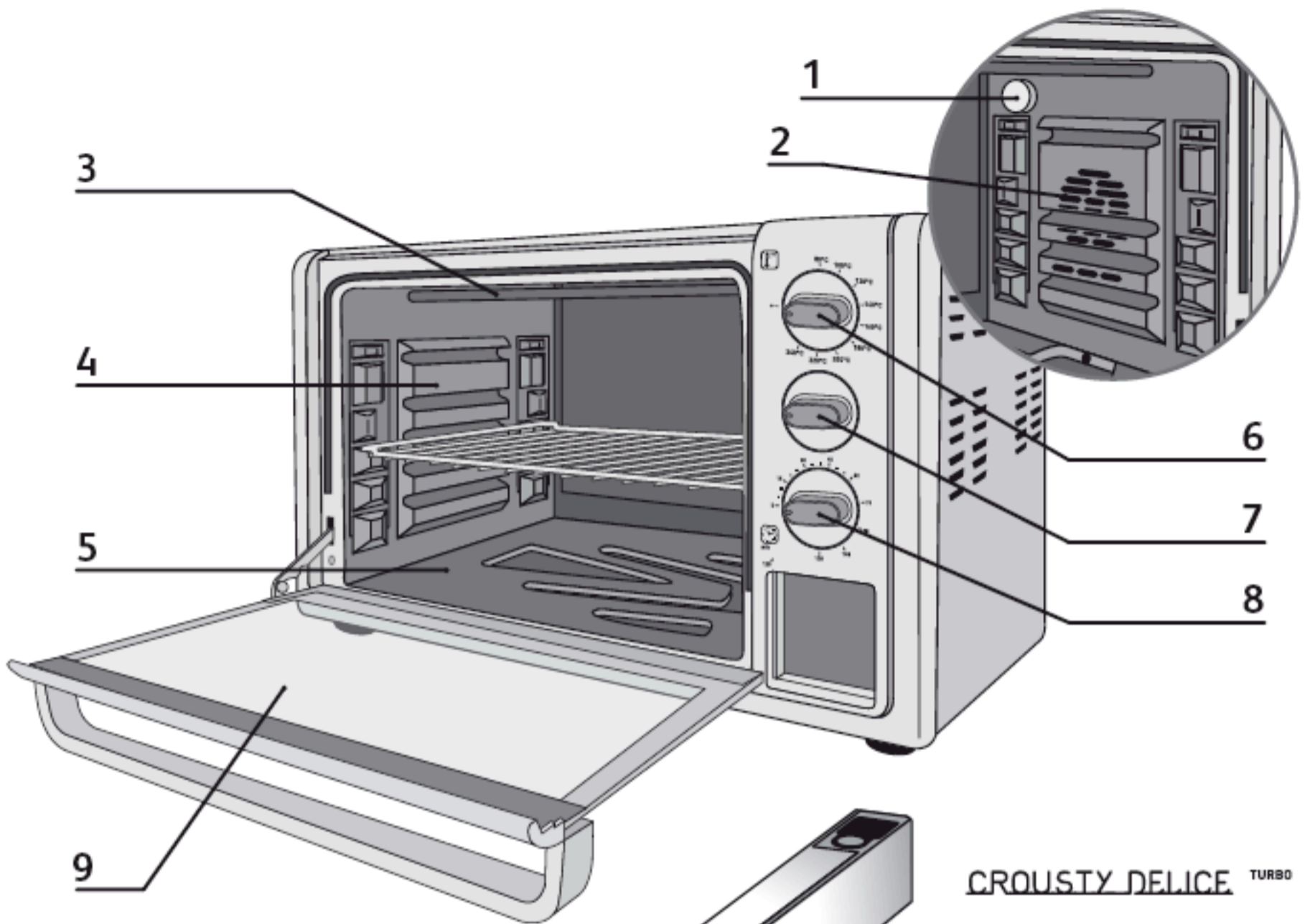
CROUSTY DELICE turbo

F

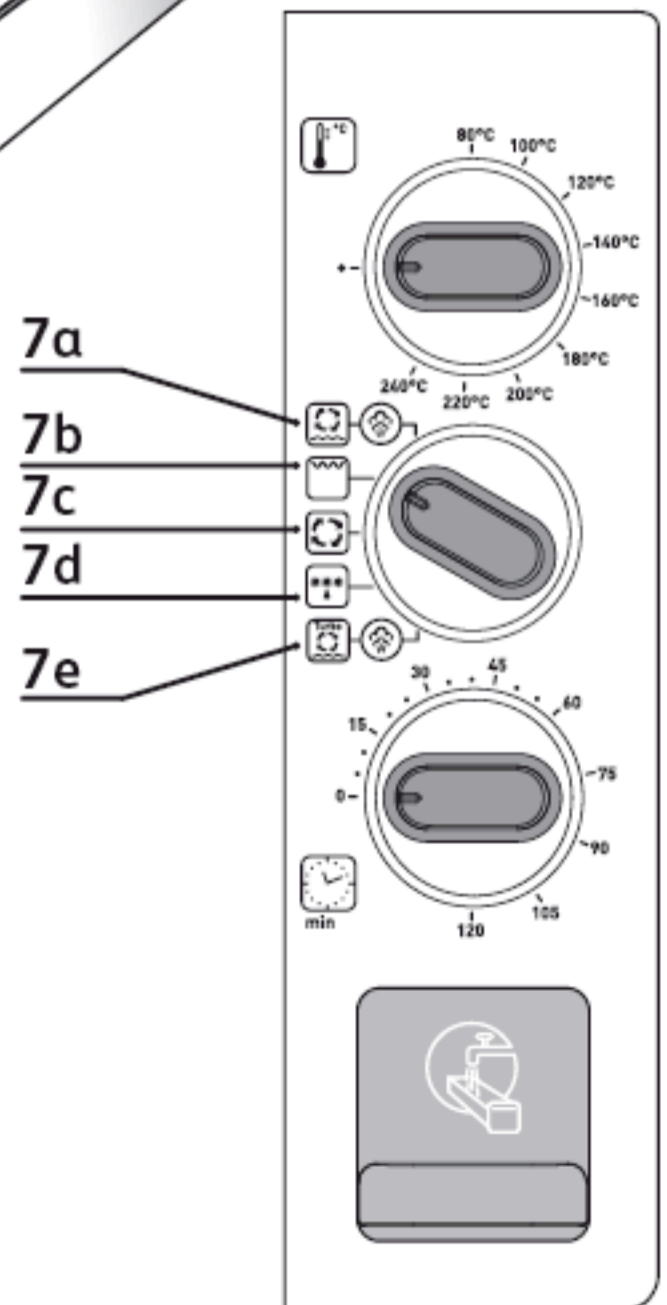
NL

D





CROUSTY DELICE TURBO



Description

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

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

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

Omschrijving

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

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

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

Beschreibung

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

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

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

Français

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

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

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

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.

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

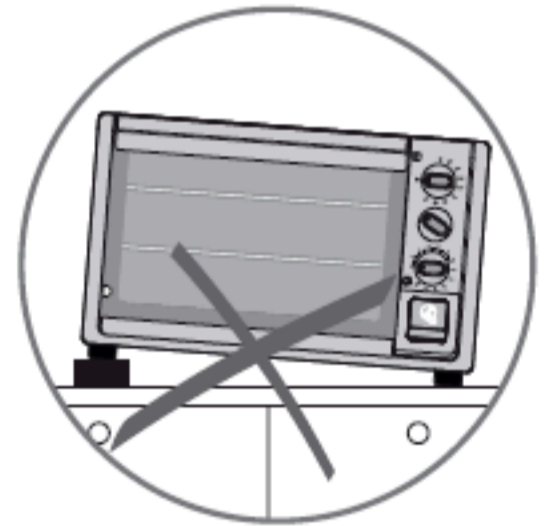
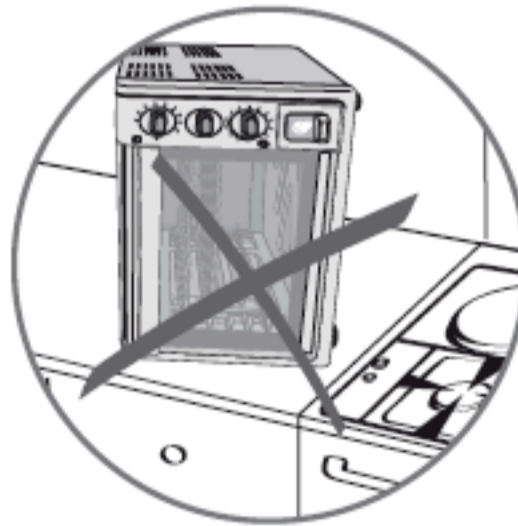
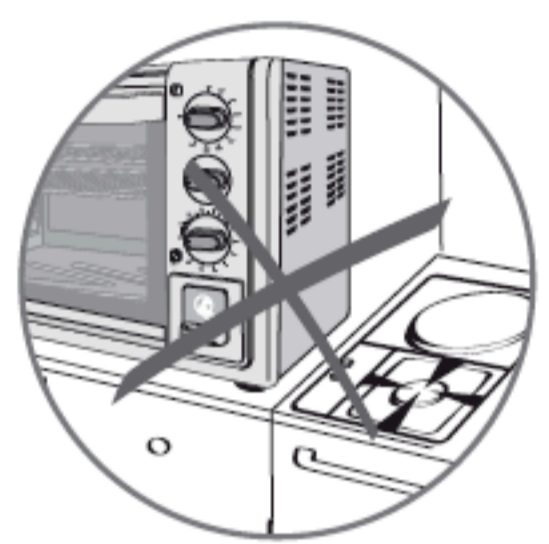
GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES



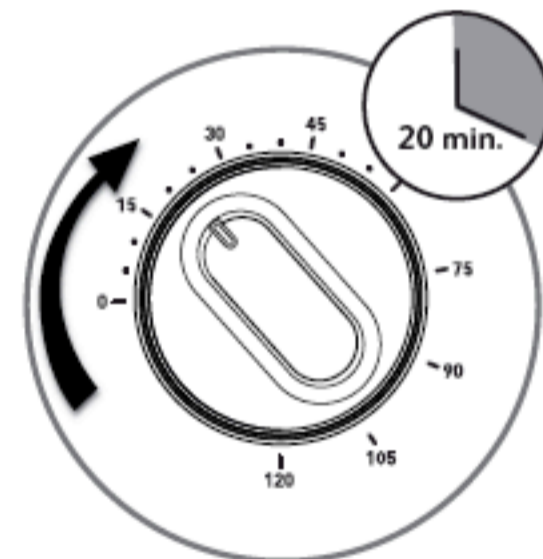
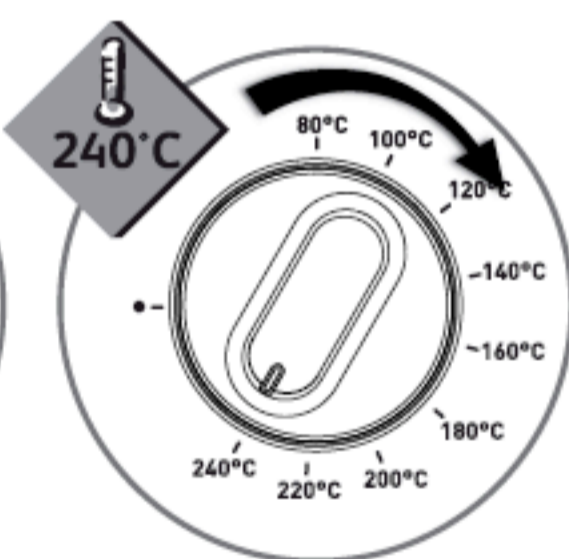
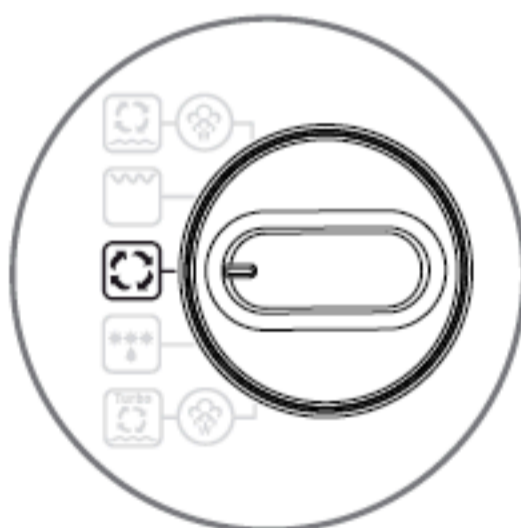
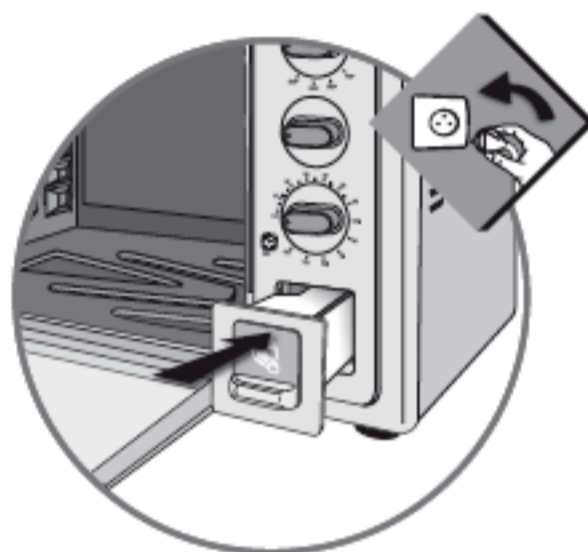
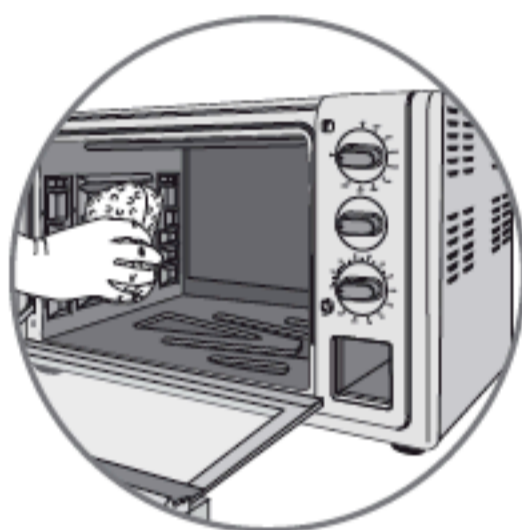
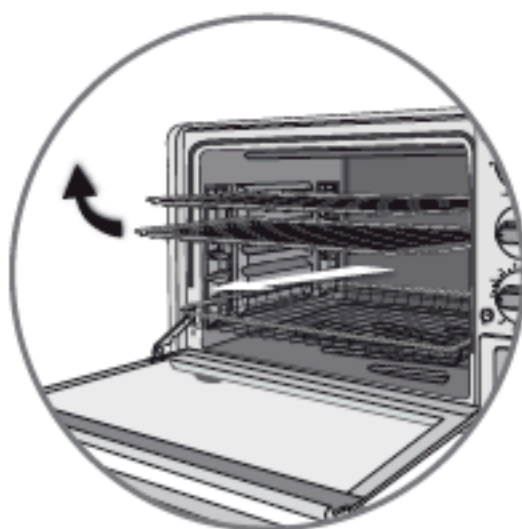
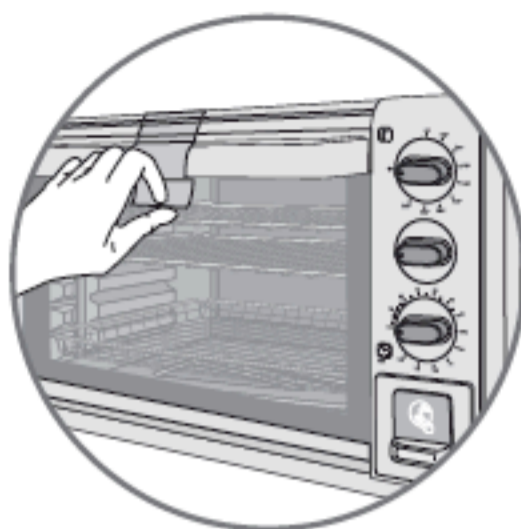
Participons à la protection de l'environnement !

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

1. À ne pas faire - Niet doen - Niemals



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



Utilisation de la minuterie :

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

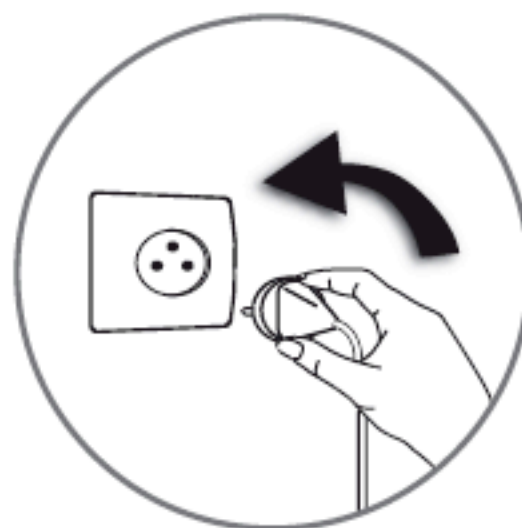
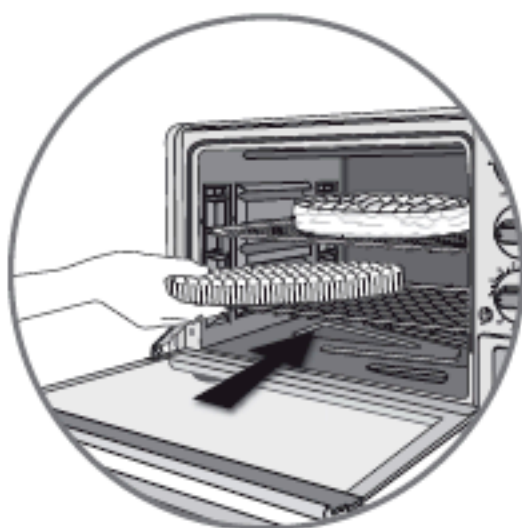
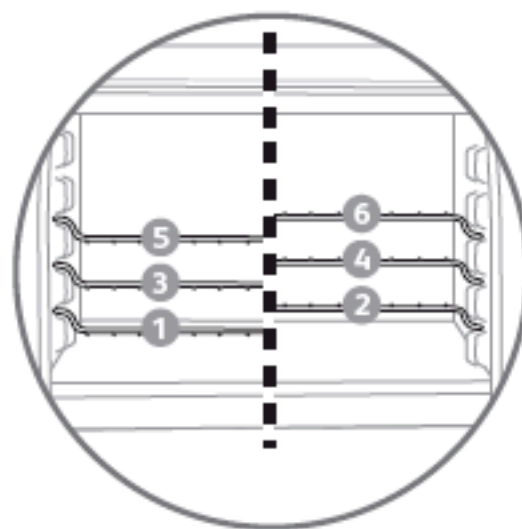
Gebruik van de timer :

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

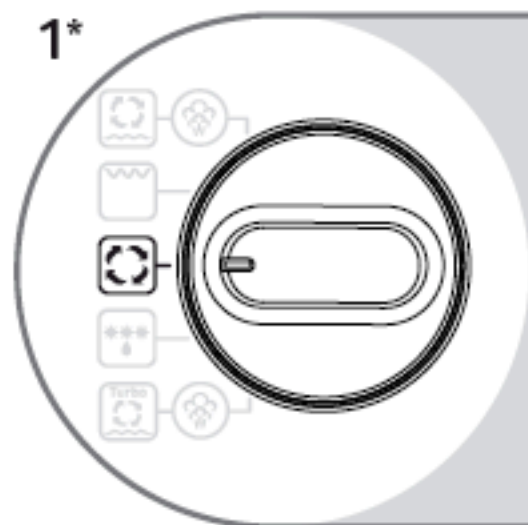
Bedienung des Timers:

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

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



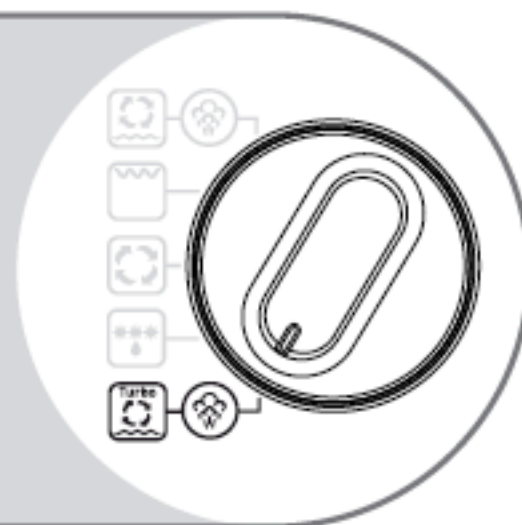
1*



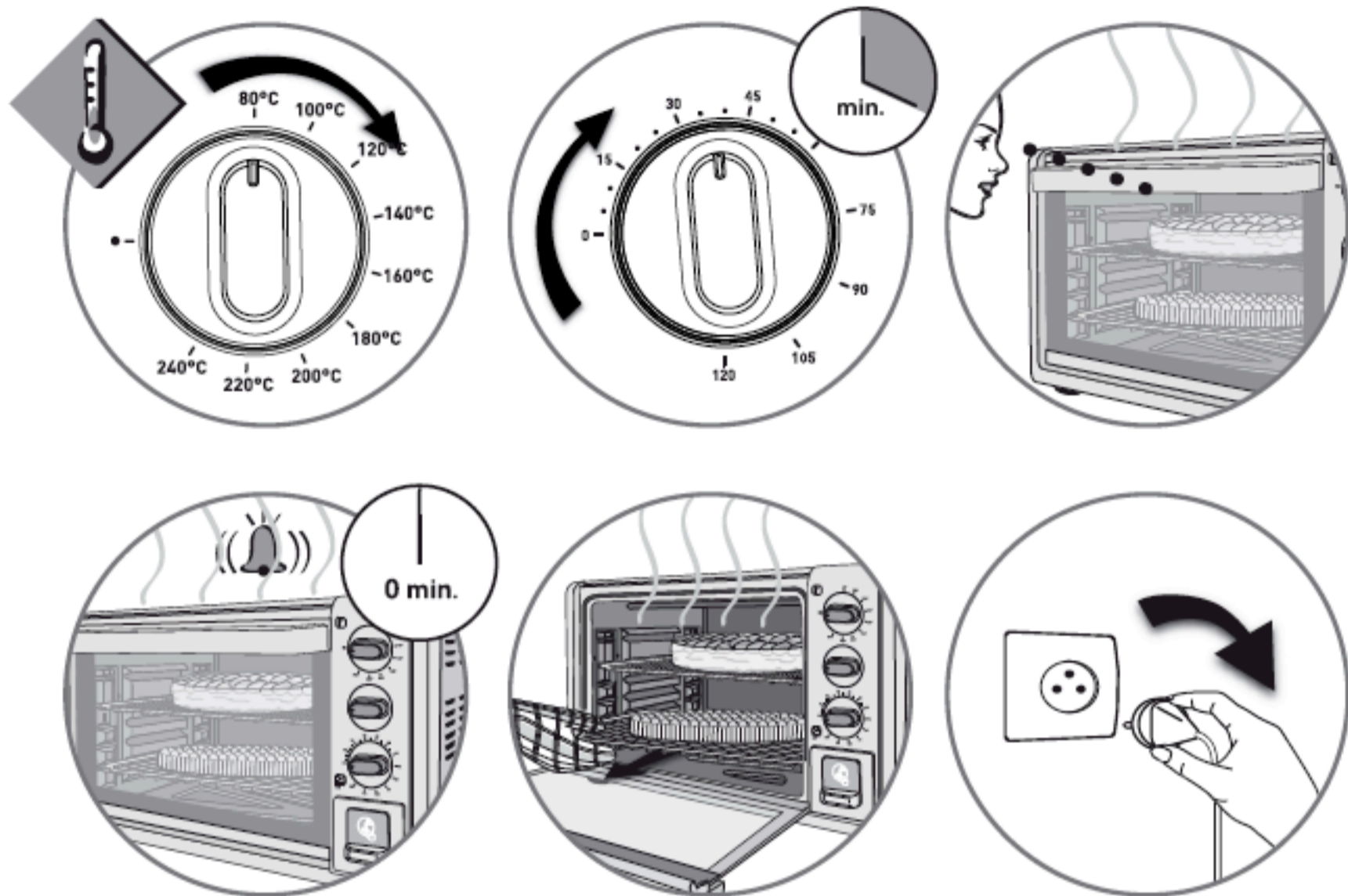
Chaleur tournante
 Hete luchtoven
 Umluft



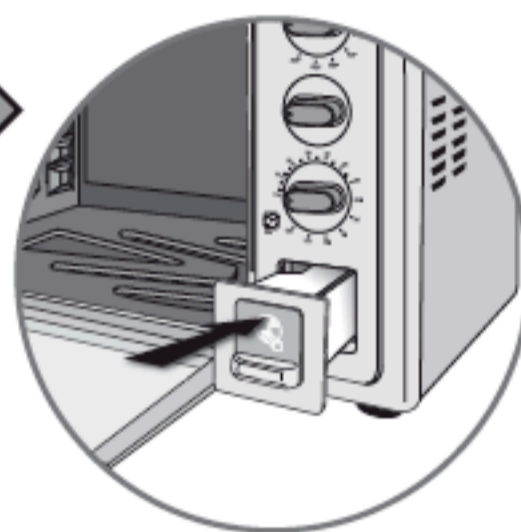
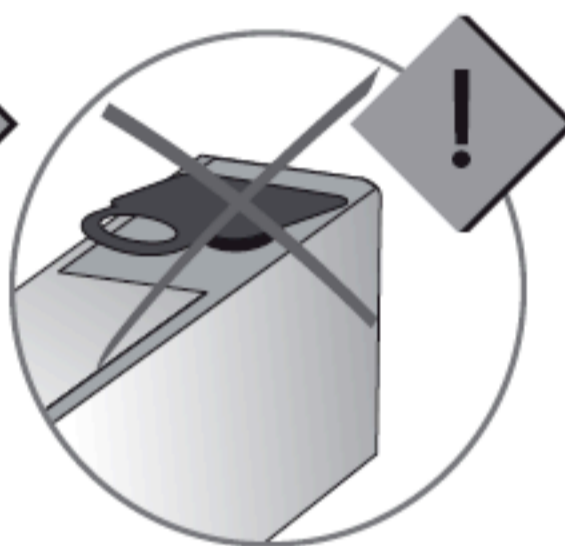
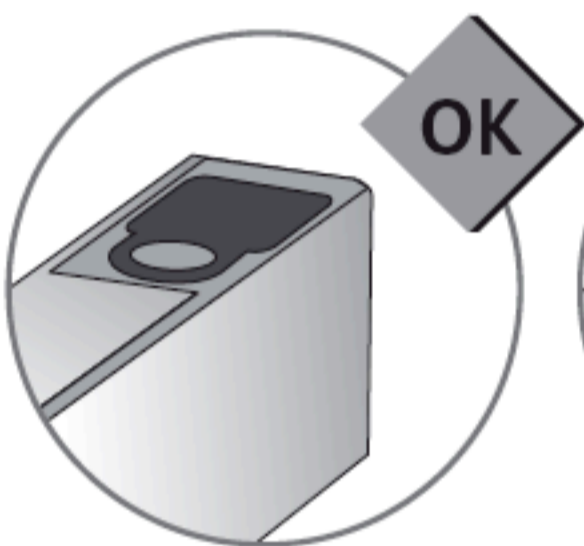
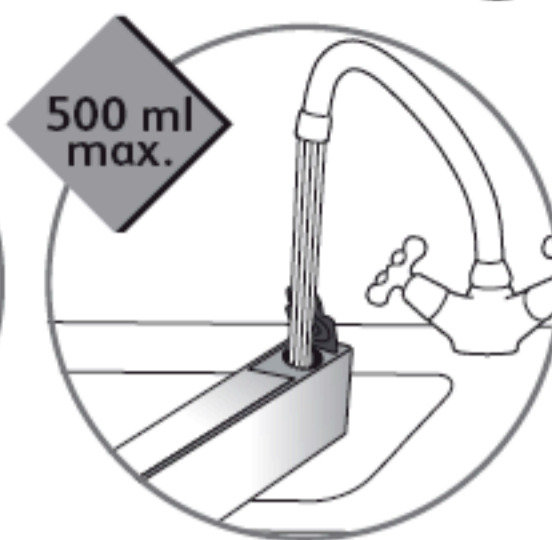
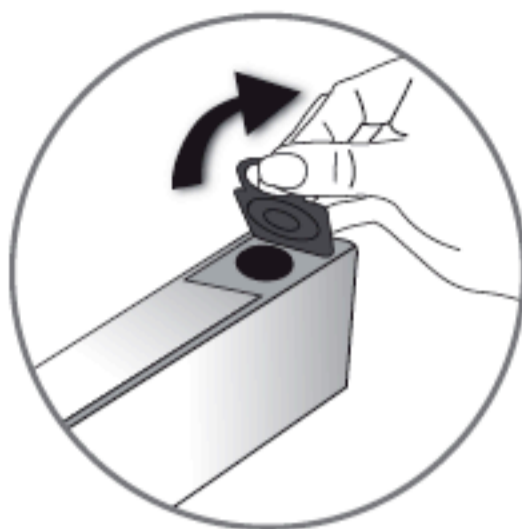
Chaleur tournante + sole
 sans vapeur (pâtisserie)
 Hete luchtoven + bodem
 zonder stoom (patisserie)
 Umluft + Ofenboden ohne
 Dampf (Backwaren)



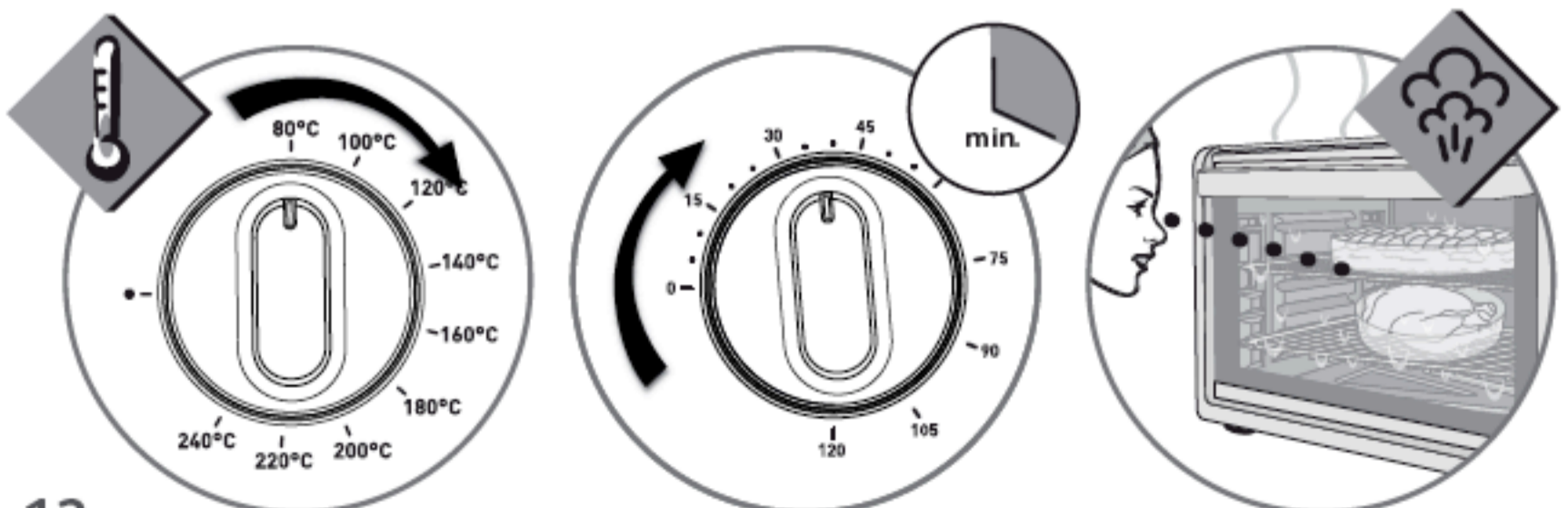
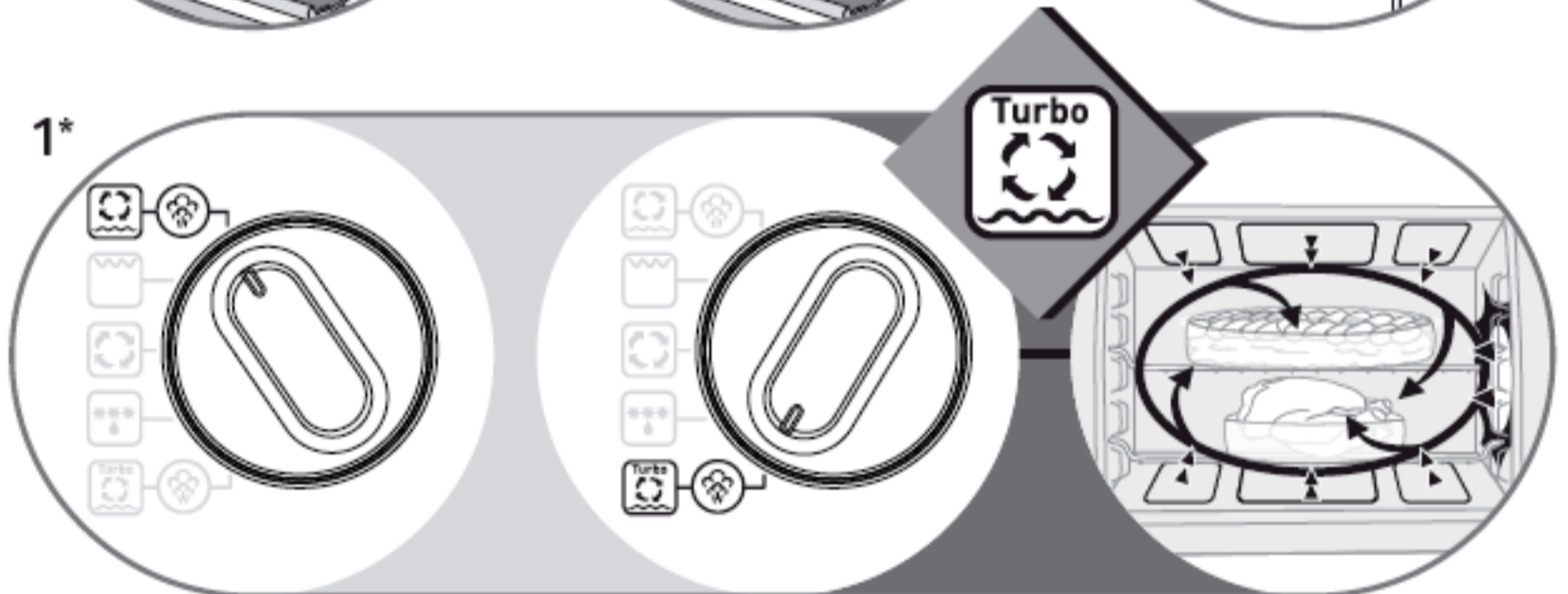
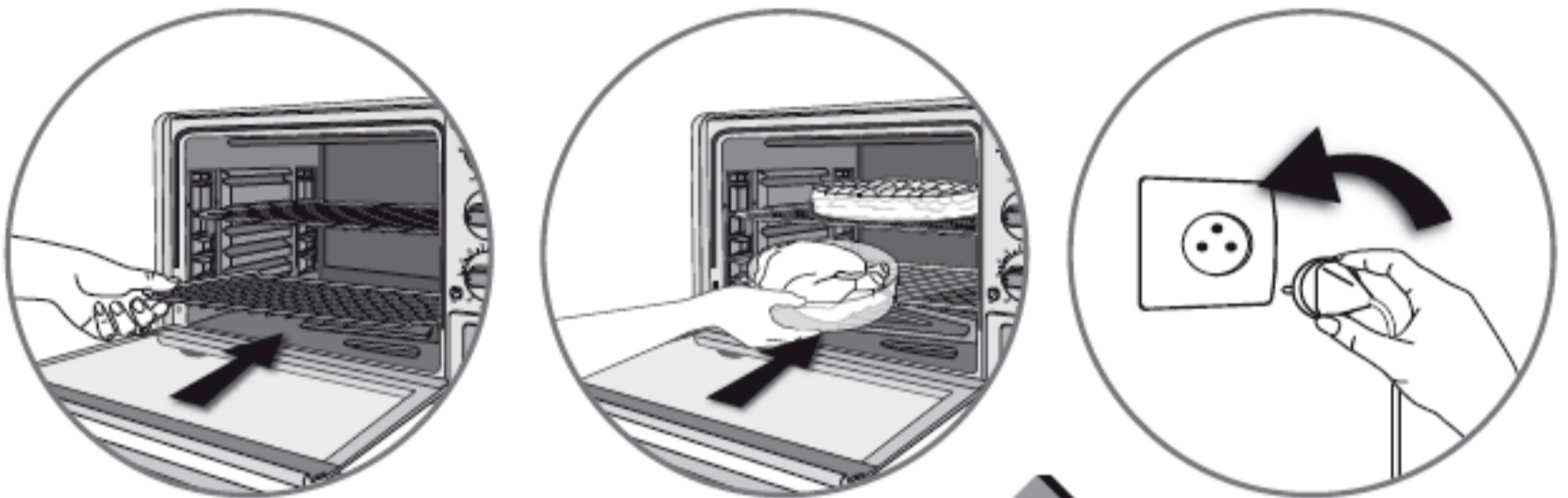
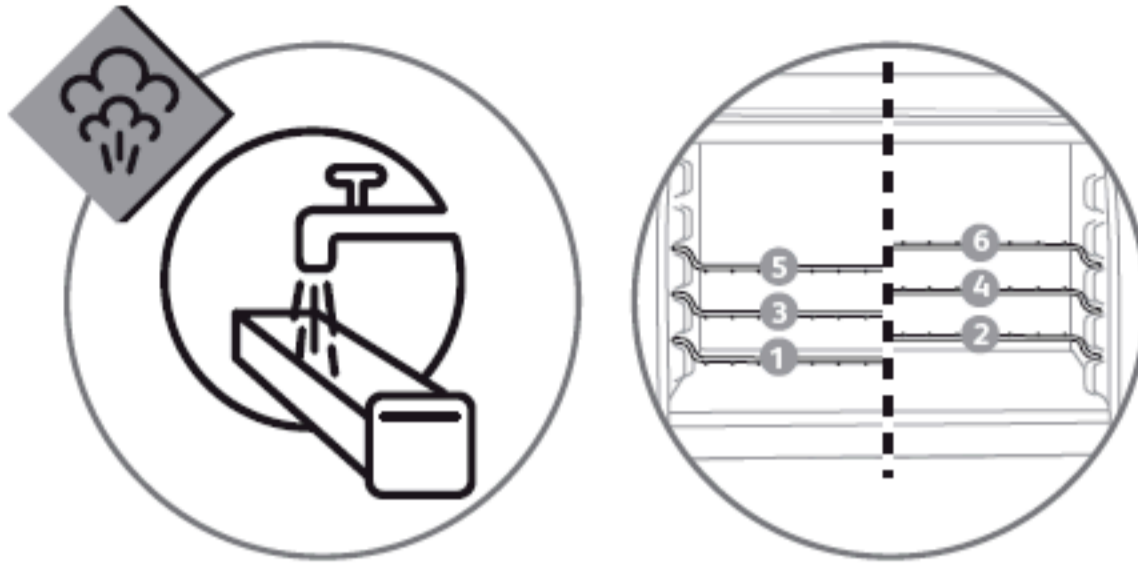
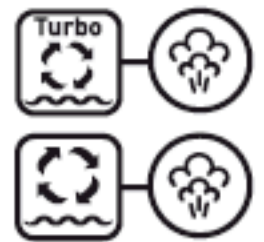
Turbo sans vapeur
 Turbo zonder stoom
 Turbo ohne Dampf

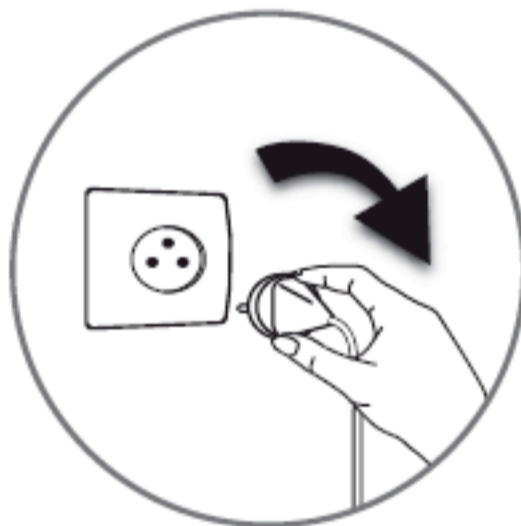
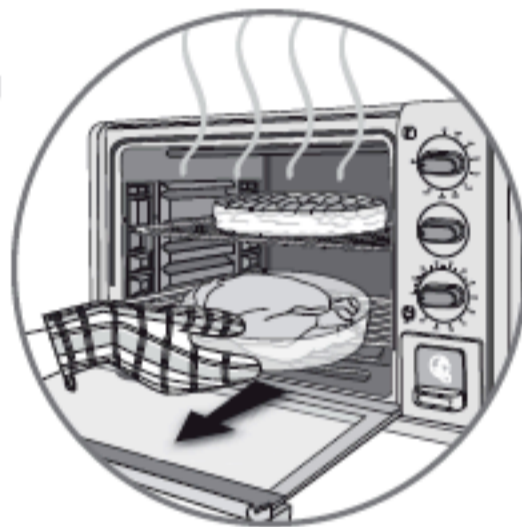
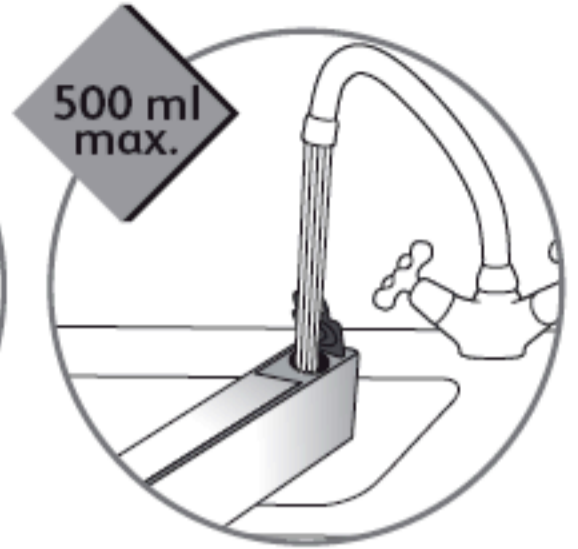
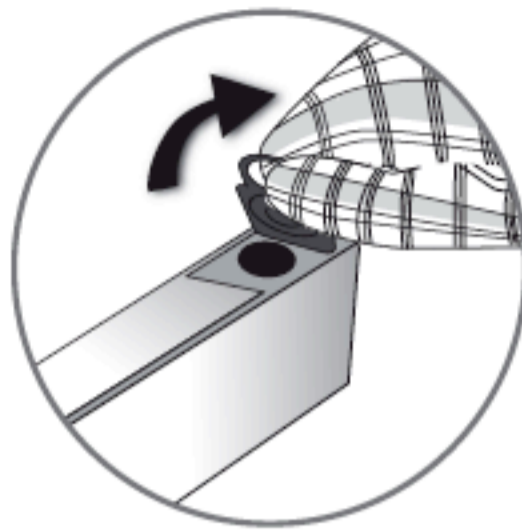
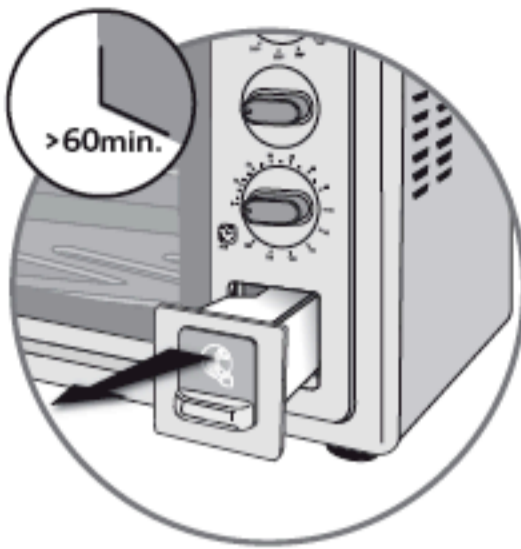


4. Mise en service du mode vapeur
Ingebruikname werkwijze met stoom
Inbetriebnahme der Dampf-Funktion

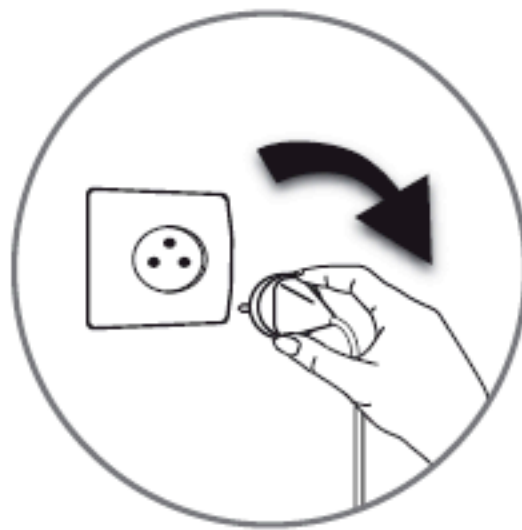
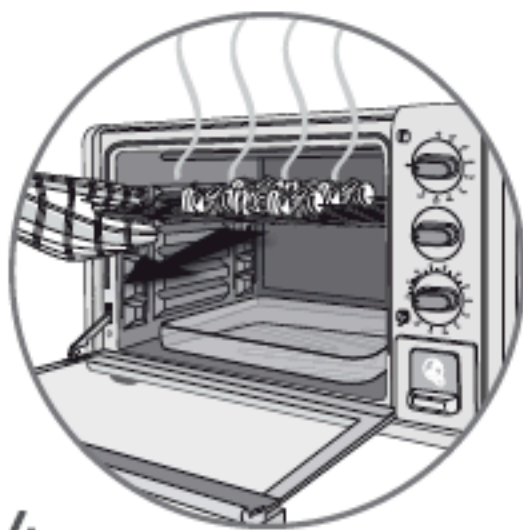
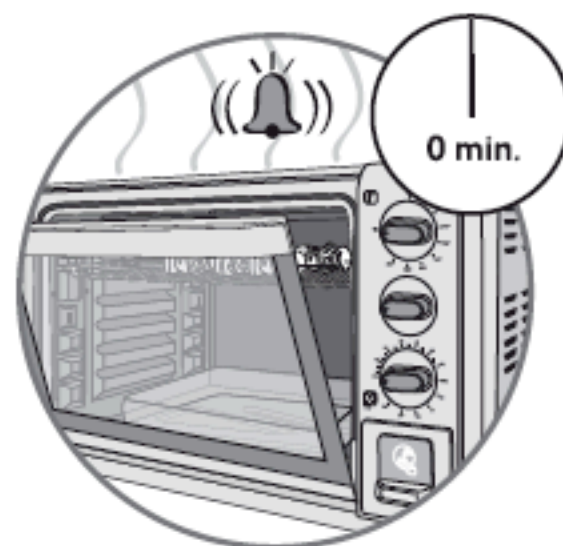
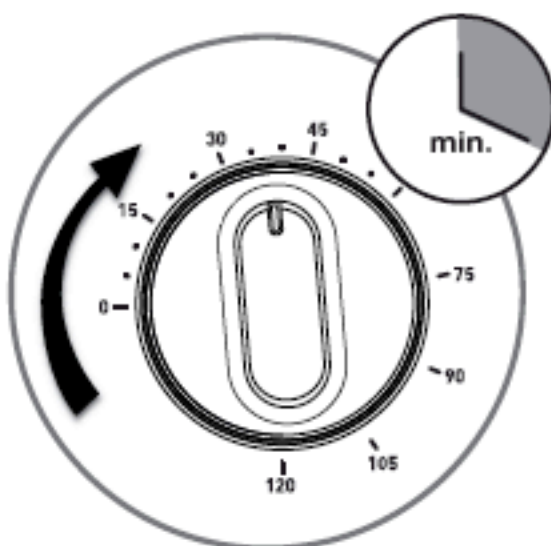
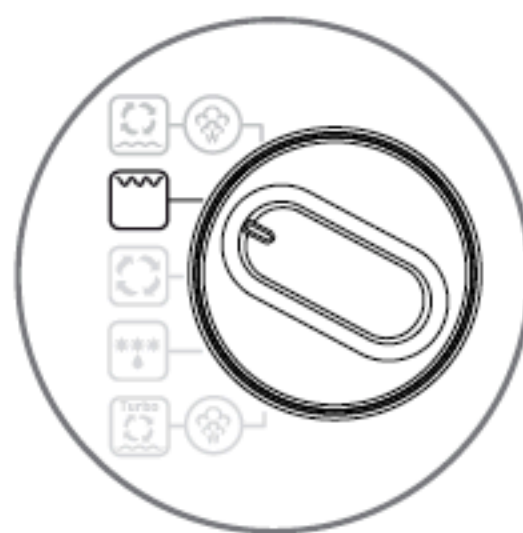
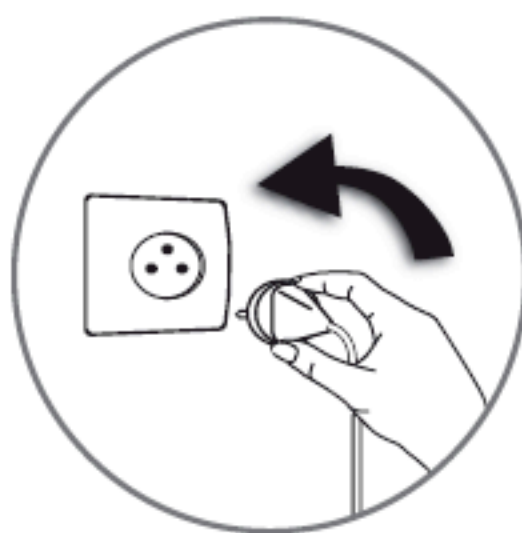
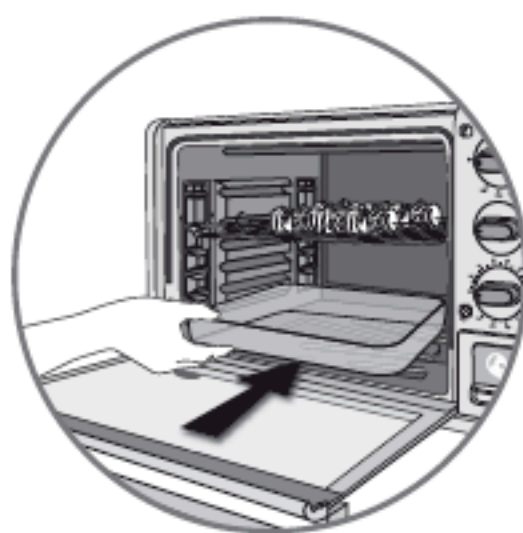
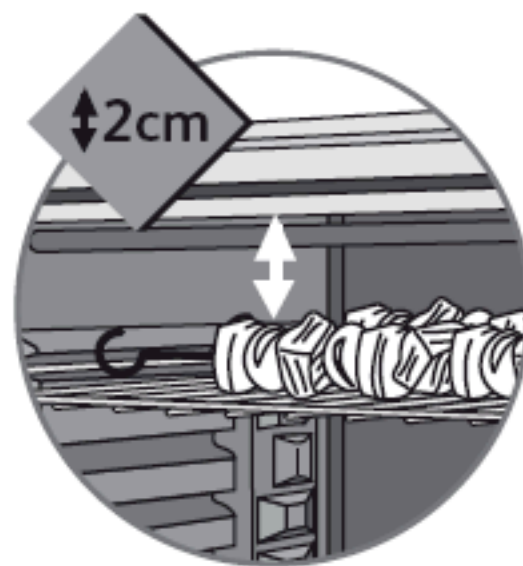
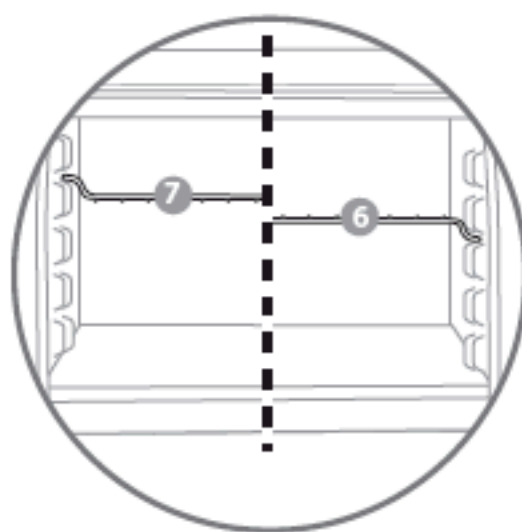


5. Turbo vapeur et chaleur tournante vapeur
 Turbo stoom en hete lucht stoom
 Turbo Dampf und Umluft Dampf

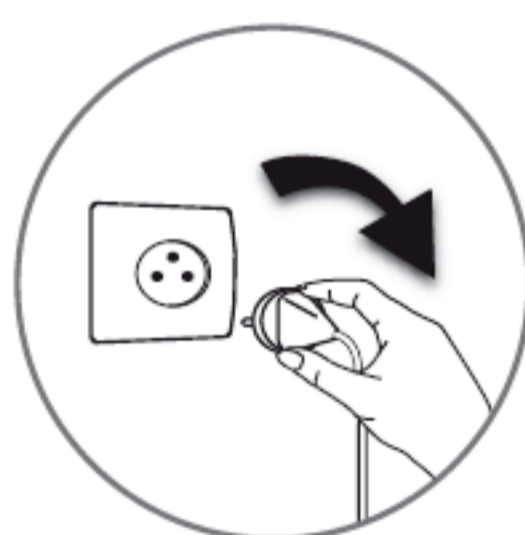
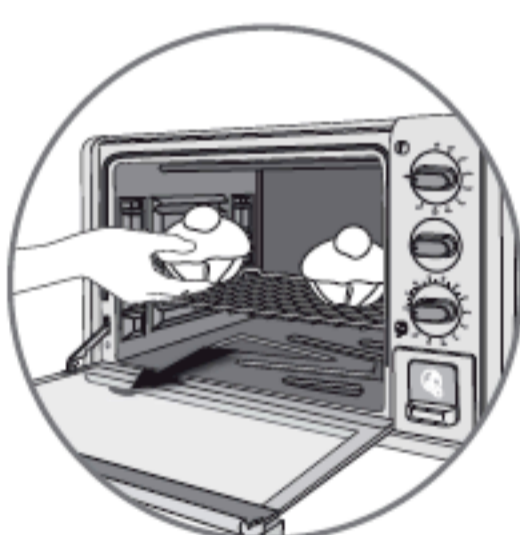
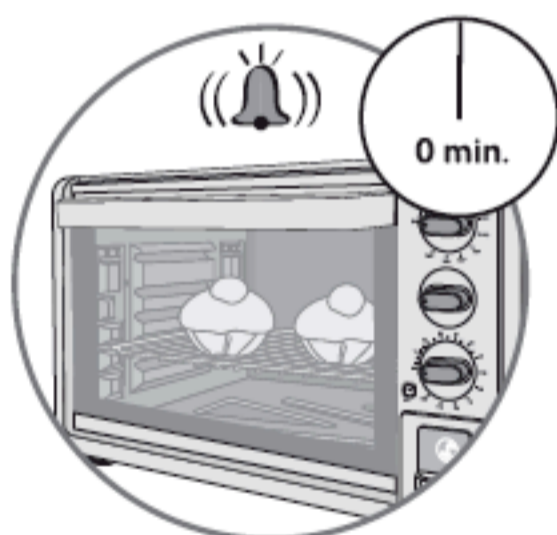
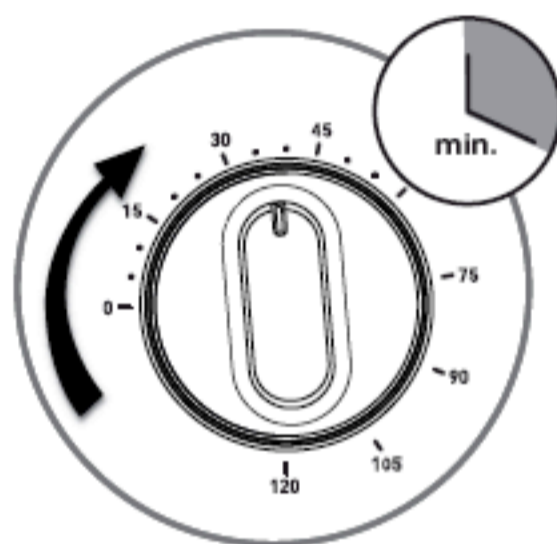
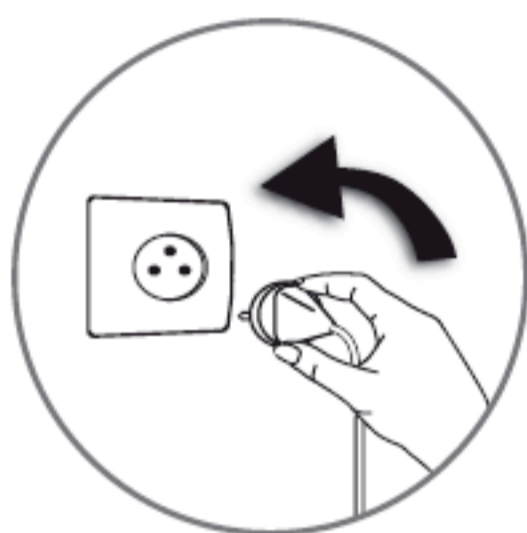
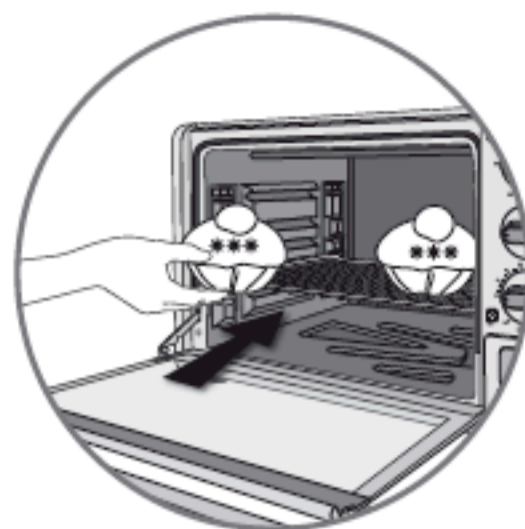
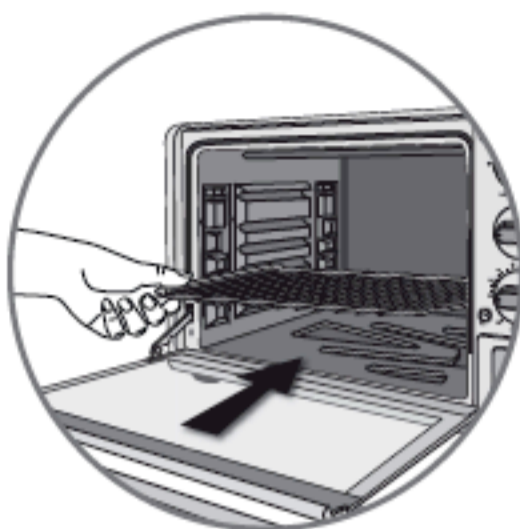




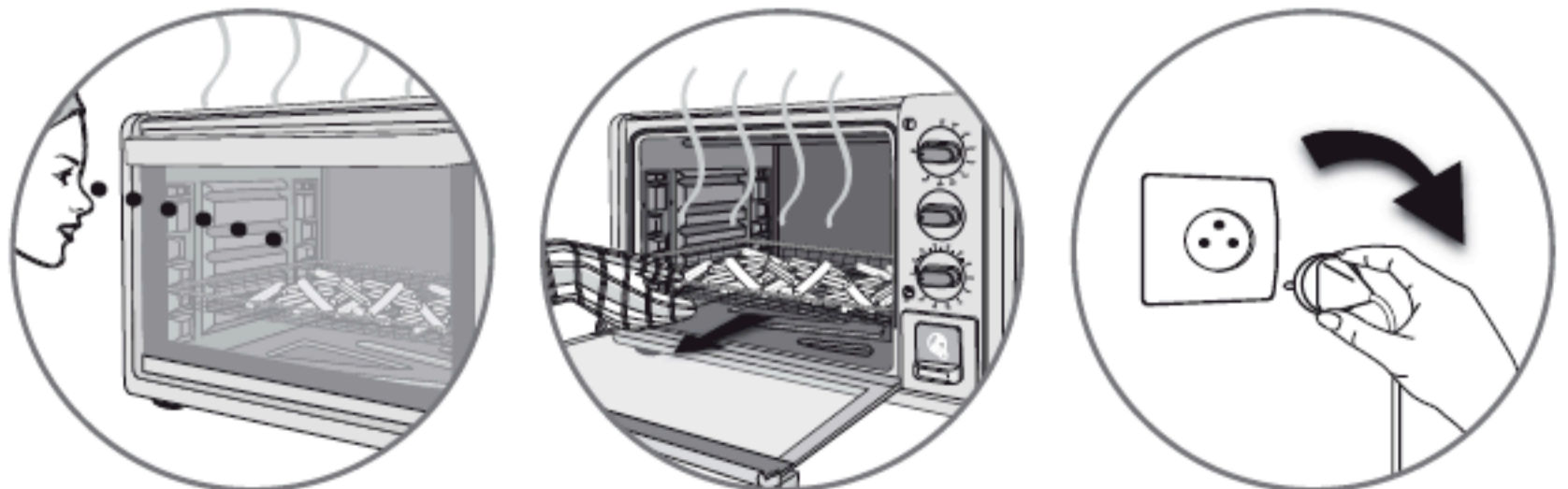
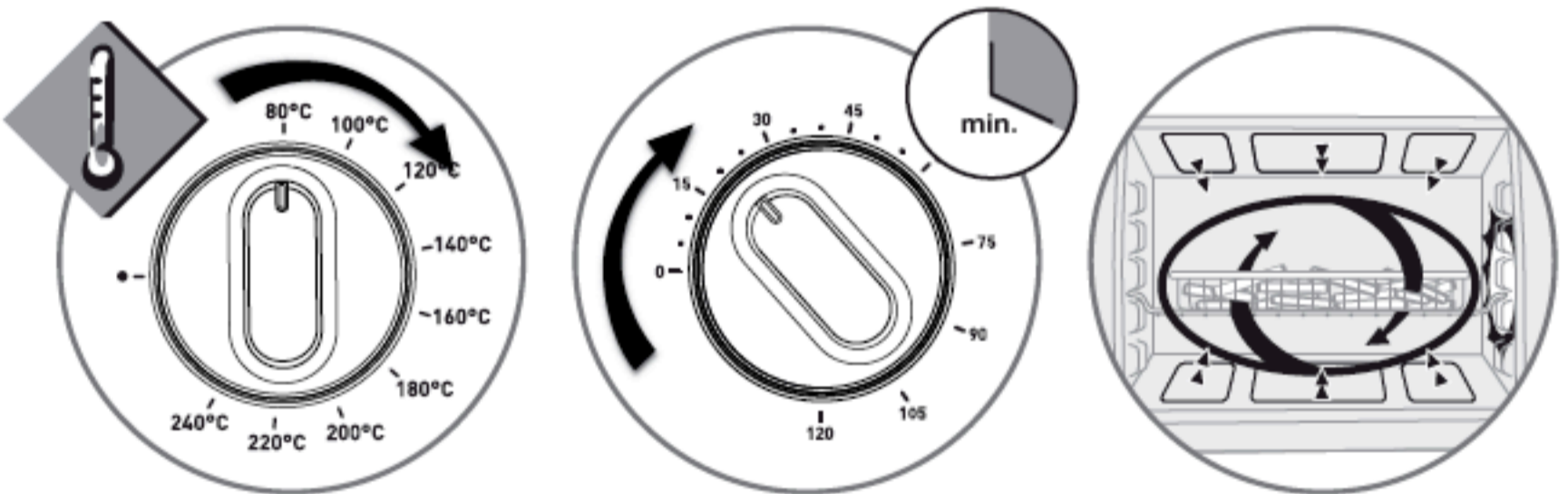
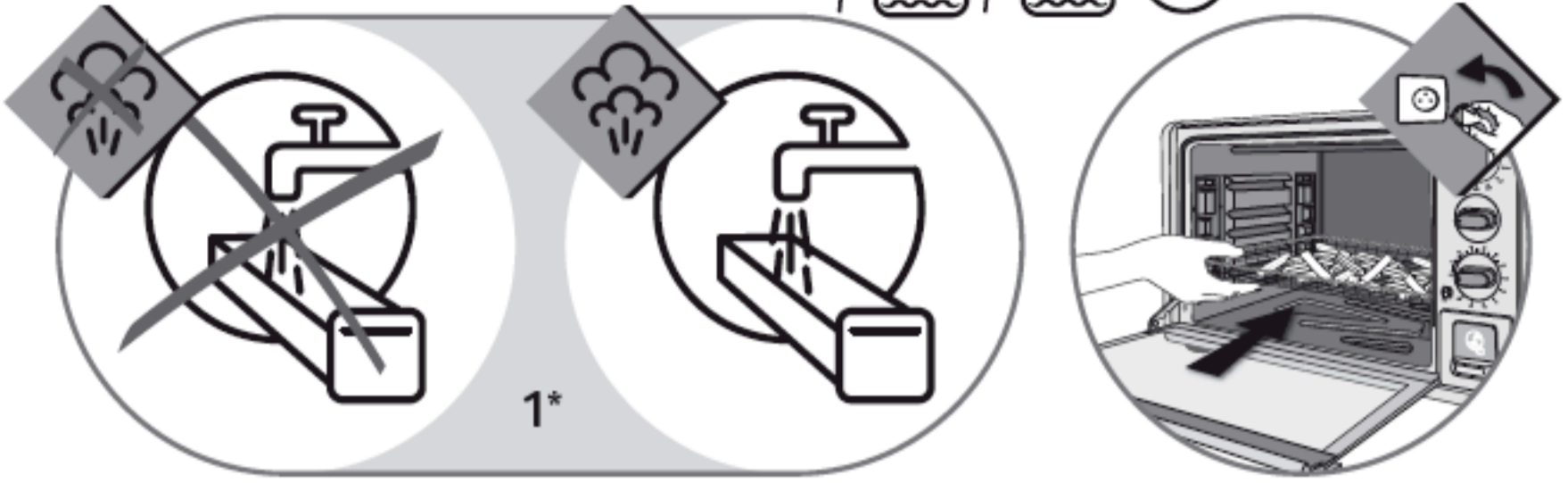
6. Gril - Grill - Grill



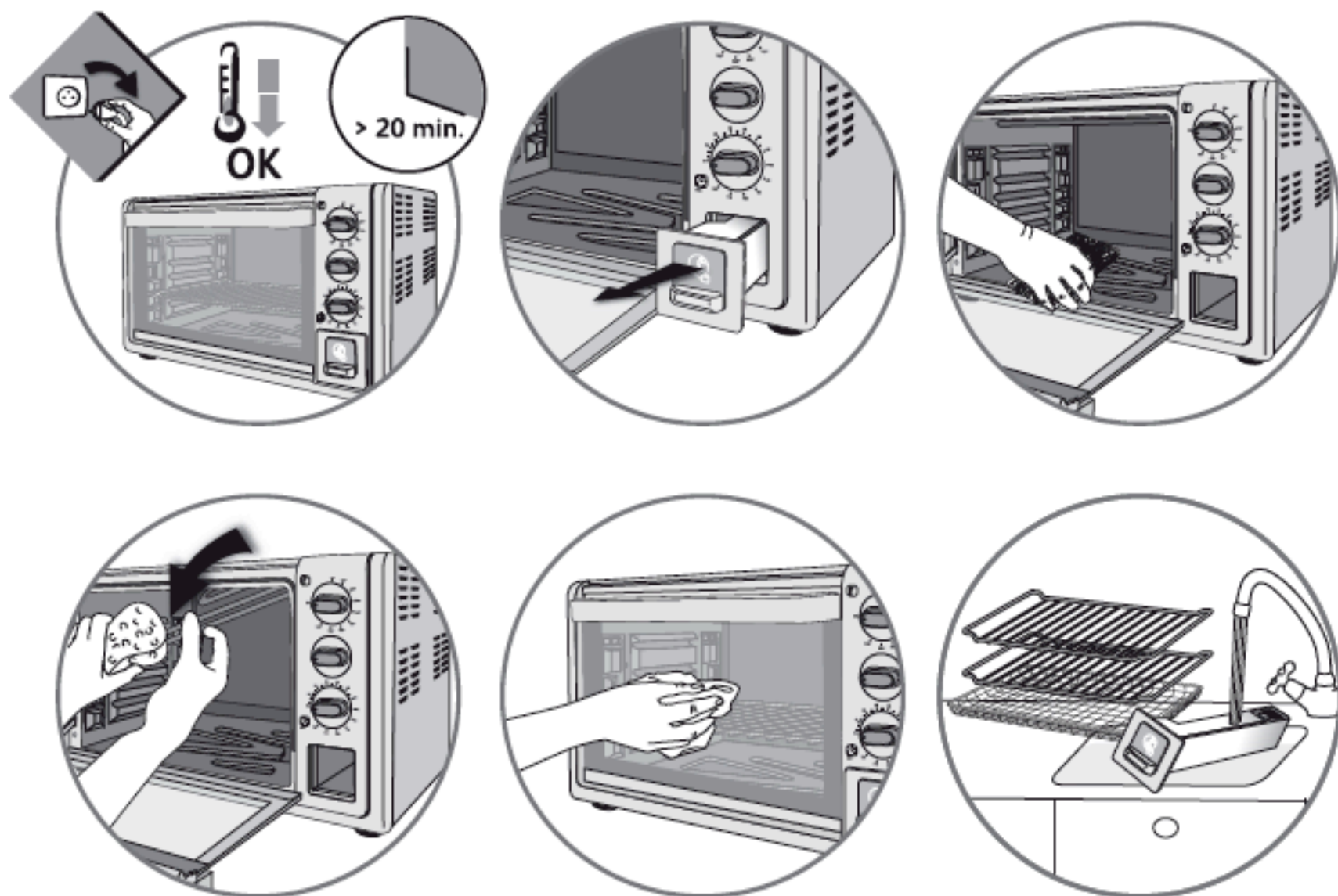
7. Décongélation - Ontdooien - Auftauen



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



9. Nettoyage - Reinigen - Reinigung



Nettoyage des salissures grasses

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

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

Détartrage

Nous vous conseillons de vider et de nettoyer votre réservoir après chaque utilisation et de détartrer la sole toutes les 5 utilisations. Verser directement sur la sole un mélange constitué de 80 ml d'eau et 80 ml de vinaigre blanc. Laisser agir 10 min à froid. Nettoyer avec une éponge côté grattoir et bien rincer pour limiter les tâches noires.

Reiniging van vette aanslag

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

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

Ontkalken

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

Reinigung von fettigen Verunreinigungen

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

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

Entkalken

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



Changement de l'ampoule intérieure* :

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

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

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

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

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

Remettez le hublot en place.

Vervangen van de gloeilamp van de binnenverlichting* :

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

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

Reinig het met warm water en een schoonmaakmiddel.

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

Zet het venster terug op zijn plaats.

Auswechseln der Glühbirne im Innenraum* :

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

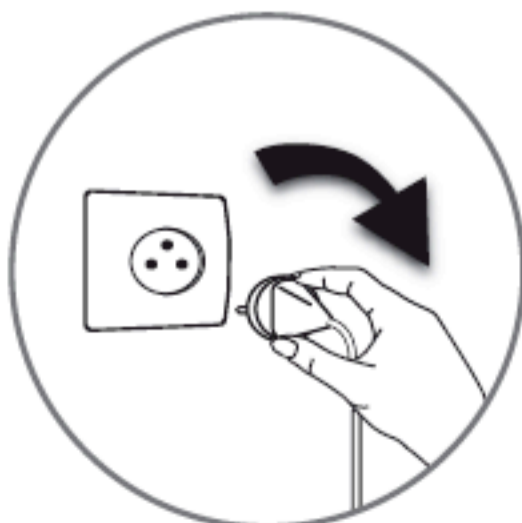
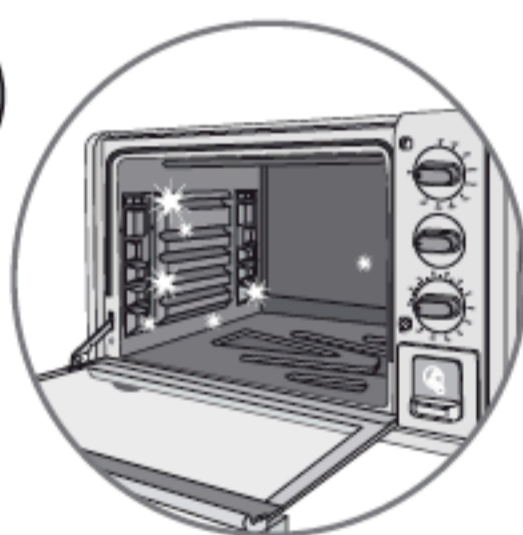
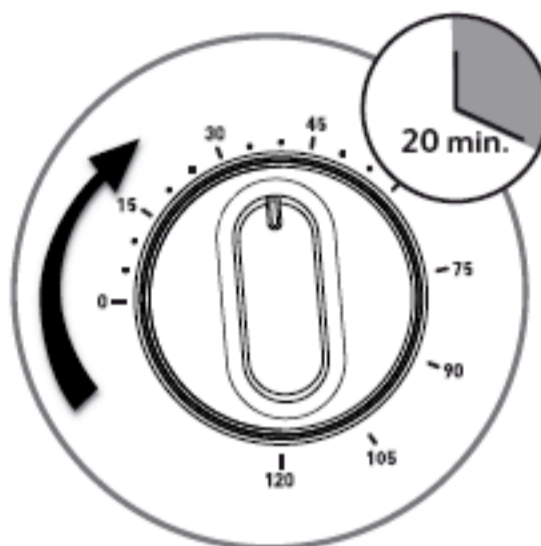
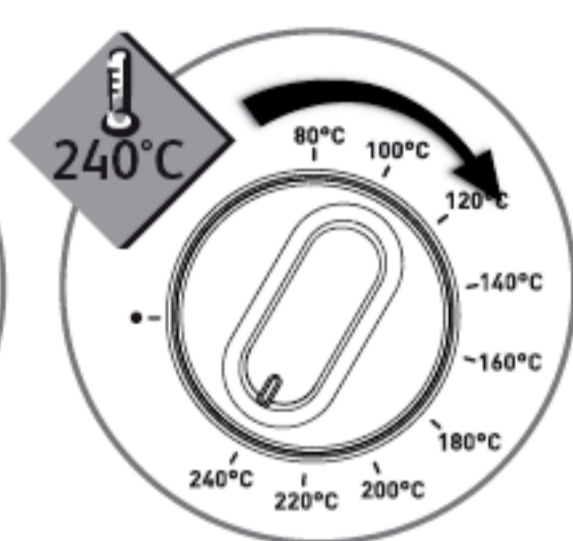
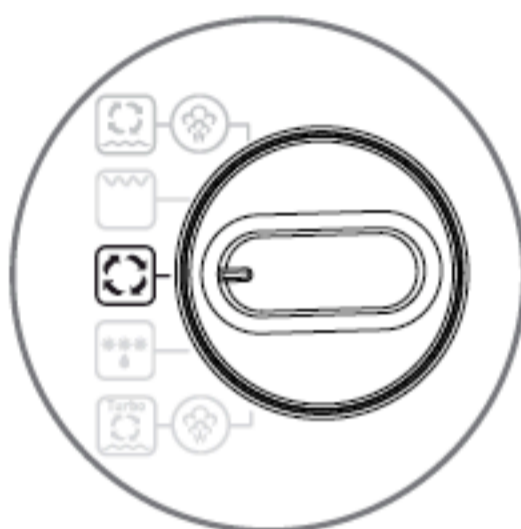
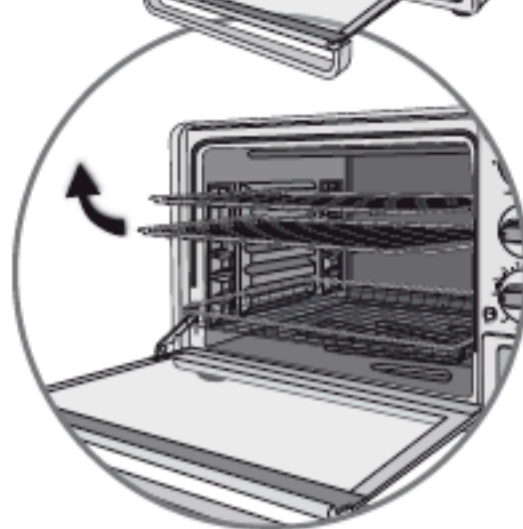
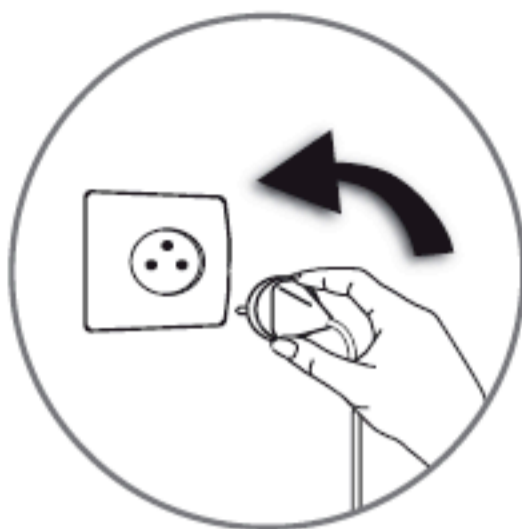
Stecken Sie den Ofen vor dem Auswechseln der Glühbirne aus und lassen Sie ihn abkühlen.

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













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

Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

10. Cleantech












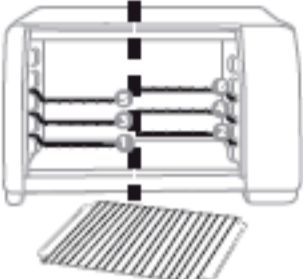


 TURBO DELICE TURBO DÉLICE-STAND - FUNKTION TURBO-HEISSLUFT			
Préparations Gerechten Zubereitungen			 min
Endives au jambon Witlof met ham Chicorée mit Schinken	2	240°C	15 min.
 Gratin dauphinois Gegratineerd aardappelgerecht Überbackener Kartoffelauflauf	1	200°C	65 min.
Hachis pramentier Rundergehakt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





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

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

 **PÂTISSERIE - PATISSERIE - BACKWAREN**

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

 **GRIL - GRILL - GRILL**

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

