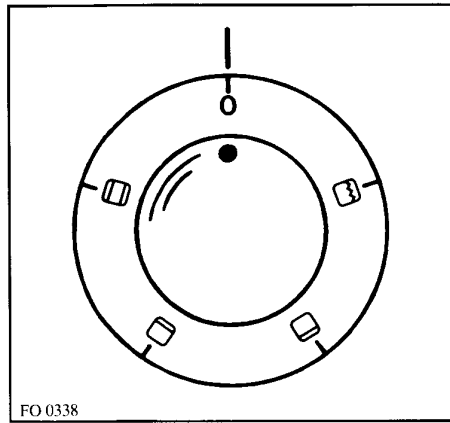




Four à encastrer
Inbouw-oven
AB 255 B
AB 255 W

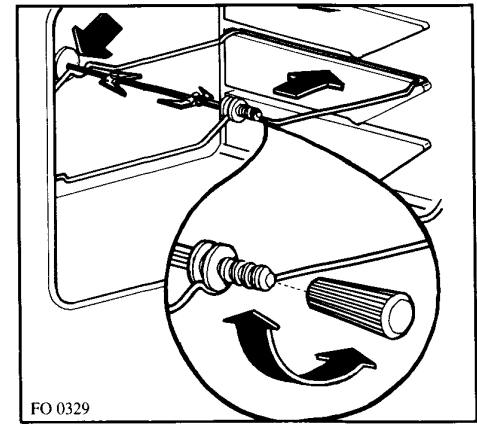
Qualitas MCM - Flint

Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing



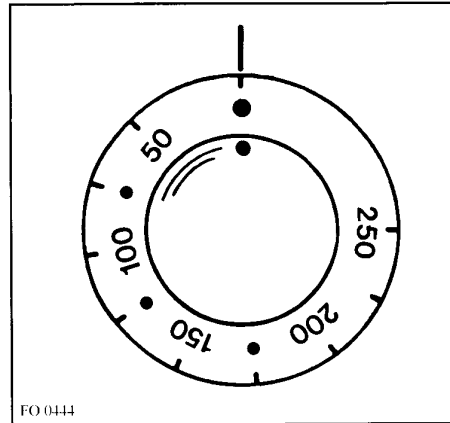
FO 0338

1



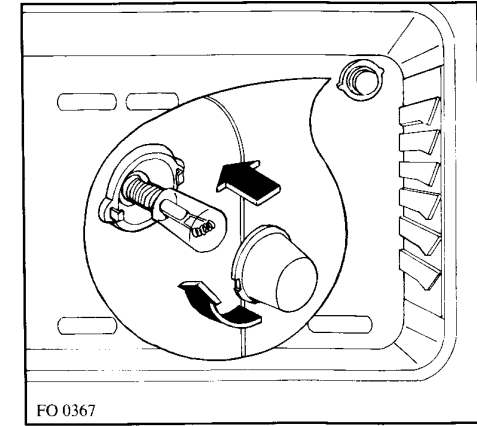
FO 0329

4



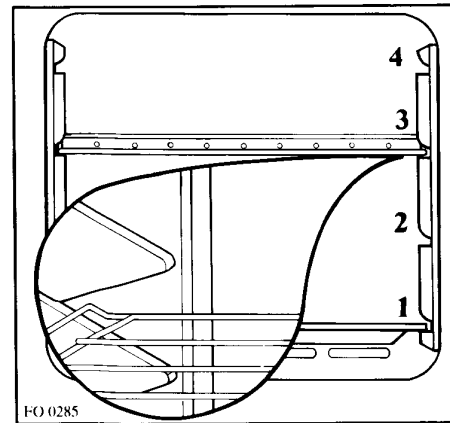
FO 0444

2



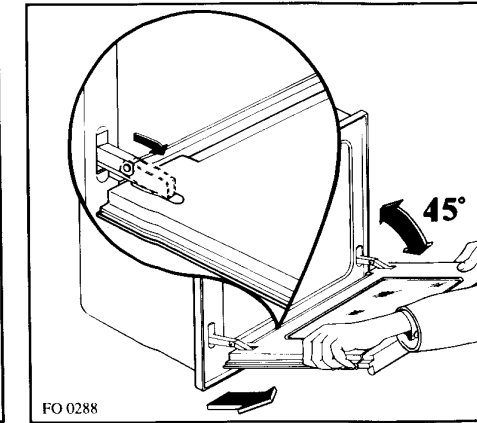
FO 0367

5



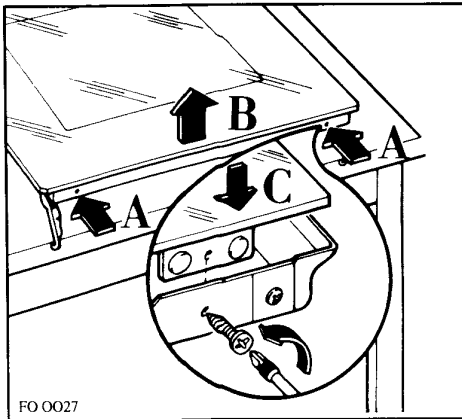
FO 0285

3



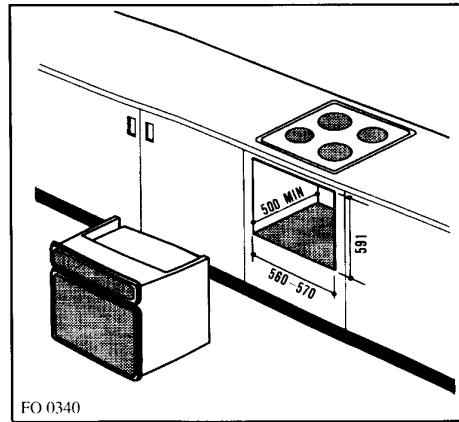
FO 0288

6



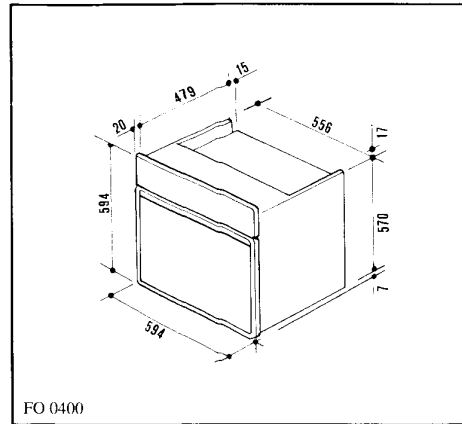
FO 0027

7



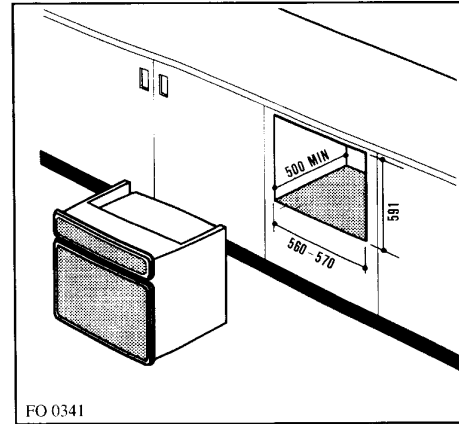
FO 0340

10



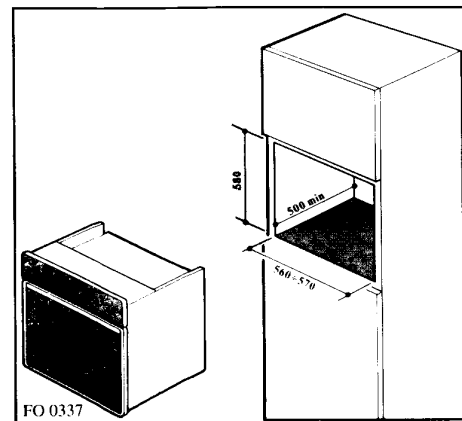
FO 0400

8



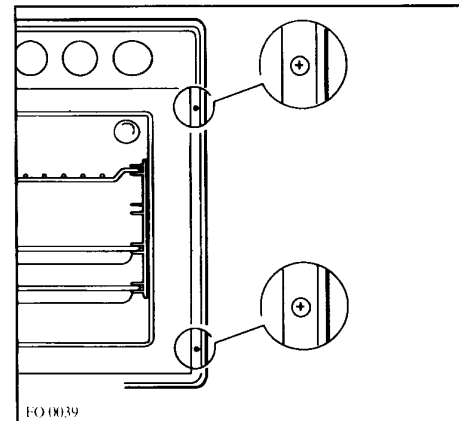
FO 0341

11



FO 0337

9



FO 0039

12

Garantie uitsluitingen

- 8 Het kosteloos uitvoeren van herstel- en/of vervangingswerkzaamheden, zoals bedoeld in de betreffende hieraan voorafgaande punten, is niet van toepassing indien:
- geen aankoopnota, of kwitantie, waaruit tenminste de aankoopdatum en de identificatie van het apparaat blijkt, getoond kan worden of meegezonden werd;
 - het apparaat voor andere, of ook voor andere dan huishoudelijke doeleinden, waarvoor het apparaat bestemd is, gebruikt wordt;
 - het apparaat niet volgens de aanwijzingen in het installatievoorschrift of de gebruiksaanwijzing geïnstalleerd, bediend, behandeld of gebruikt wordt.
 - het apparaat op ondeskundige wijze door daartoe niet bevoegde personen hersteld of gewijzigd werd.

8a Indien het apparaat zodanig ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst is dat de benodigde tijd voor het uit- en inbouwen samen meer dan dertig minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de eigenaar in rekening gebracht.

8b Schade ontstaan door het, met toestemming van de eigenaar, op abnormale wijze uit- of inbouwen van een apparaat, kan niet op de fabrikant of haar servicedienst verhaald worden.

8c Beschadigingen, zoals krassen, deuken of breuk van uit- of afneembare delen, welke niet ten tijde van de aflevering ter kennis van de fabrikant gebracht worden, vallen niet onder garantie.

Belangrijk advies

De constructie van dit apparaat is zodanig, dat de veiligheid daarvan gewaarborgd is. Ondeskundige reparaties kunnen echter de veiligheid in gevaar brengen. Terwille van de veiligheid, en ook om mogelijke schade te voorkomen, is het raadzaam dat reparaties uitsluitend worden verricht door personen die daarvoor de vereiste vakbekwaamheid bezitten. Wij adviseren u herstel- en/of controlewerkzaamheden door uw vakhandelaar of ELGROEP SERVICE te laten uitvoeren en uitsluitend originele DISTRI PARTS onderdelen te laten plaatsen.

Nederland

**ELGROEP
SERVICE**

Vennootsweg 1
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn

Storingsmeldingen:
01720-80300

Onderdelenverkoop:
01720-80400

Telex : 39906 elgrp
Telefax: 01720-80366

België

**ELGROEP
SERVICE**

Huishoudapparaten

Bergensesteenweg 719
1520 Halle (Lembeek)

Tuisherstellingen:
Tel. 02-3630444
Fax 02-3630400
Wisselstukken:
Tel. 02-3630555
Fax 02-3630500
Telex: 22915 eluxbe

**DISTRI
PARTS**

GARANTIEBEPALINGEN EN SERVICE

Bij aanspraak op kosteloos herstel dient het origineel van de betreffende aankoopnota, of kwitantie te worden getoond of meegezonden.

Algemene garantiebepalingen

1 De fabrikant verleent een jaar garantie op het op de bijbehorende koopnota vermelde apparaat, gerekend vanaf de koopdatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet, welke het gevolg is van materiaal- en/of konstruktiefouten, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

1a Voor stofzuigers, bedoeld voor huishoudelijk gebruik, geldt een algemene garantieperiode van twee jaar. Accessoires zijn aan direkte slijtage onderhevig; deze verbruiksartikelen zijn derhalve van garantie uitgesloten.

2 De fabrikant verleent een jaar garantie op door haar servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet, welke het direkte gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

Door de uitvoering van herstelwerkzaamheden wordt de algemene garantieperiode, welke het gehele apparaat omvat, niet verlengd.

3 Servicebezoeken aan huis worden alleen gebracht voor grote, moeilijk transporteerbare apparaten, per definitie: wasautomaten, trommeldroogautomaten, afwasautomaten, koelkast en diepvrieskasten/-kisten, ovens, fornuizen en inbouwapparaten.

3a De regeling als genoemd onder punt 3 geldt ook voor caravankoelkasten, mits de plaats waar zich het apparaat bevindt binnen de landsgrenzen ligt en over normale, voor het autoverkeer opengestelde wegen bereikbaar is. Voorts dienen ten tijde van het bezoek het apparaat en de eigenaar, of diens gemachtigde plaatsvervanger, op de afgesproken bezoekplaats aanwezig te zijn.

4 Indien, naar het oordeel van de fabrikant, het apparaat zoals bedoeld onder punt 3 naar haar serviceplaats getransporteerd moet worden, dan geschiedt dit transport op de door de fabrikant vastgestelde wijze en voor rekening en risico van de fabrikant.

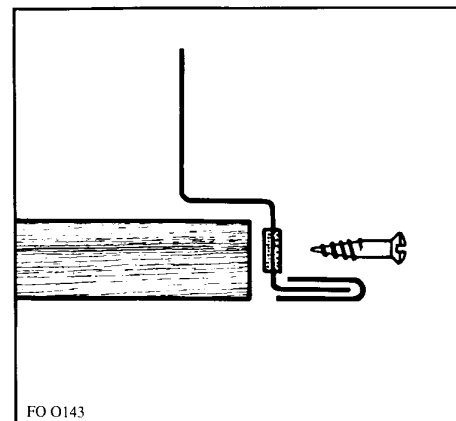
5 Alle niet onder punt 3 en 3a genoemde apparaten, alsmede apparaten welke wel de betreffende functionele kenmerken bezitten maar daarnaast juist bedoeld zijn voor gemakkelijk transport, dienen franko aan het adres van de servicedienst verzonden of aangeboden te worden. Binnen de algemene garantieperiode vindt terugzending voor rekening van de fabrikant plaats.

6 Indien een onder de algemene garantieperiode vallend defect aan een apparaat niet meer hersteld kan worden, vindt kosteloze vervanging van het apparaat plaats.

Garantie uitbreidingen

7 Voor koel/vries-motorkompressoren (exklusief startrelais en motorbeveiliging) geldt een aflopende garantieperiode, in gelijke percentages van twintig procent per jaar, van vijf jaar na koopdatum van het op de bijbehorende koopnota vermelde apparaat, met inachtnaam van volledig kosteloos herstel binnen de algemene garantieperiode.

Na de algemene garantieperiode worden de bezoek-, arbeidsloon- en bijkomende materiaalkosten in rekening gebracht.



Madame

Nous vous félicitons pour avoir choisi un produit de qualité de notre firme. L'utilisation de cet appareil est très simple. Néanmoins, afin de profiter au maximum des possibilités de votre nouvel appareil, nous vous suggérons de consacrer quelques instants à la lecture de cette notice. Vous y trouverez les indications correctes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien. Nous vous en remercions et vous souhaitons un bon usage de ce nouvel appareil.

Mevrouw, Mijnheer,

Met de keuze en de aanschaf van dit apparaat heeft u een uitstekende kwaliteit in huis gehaald. De bediening en het gebruik zijn eenvoudig; wij raden u echter aan dit boekje geheel te lezen alvorens u uw nieuwe aanwinst in bedrijf stelt en in gebruik neemt. In dit boekje vindt u aanwijzingen voor de installatie, de bediening, het gebruik en het onderhoud. Wij danken u voor de aandacht die u hieraan wilt schenken en wensen u een plezierig gebruik van dit nuttige apparaat toe.

Inbouw-aanwijzingen

Het inbouwen van de oven dient op zodanige wijze te geschieden dat tijdens en na ingebruikname geen spanningvoerende delen kunnen worden bereikt of aangeraakt. Bovendien moeten alle beschermingselementen van het toestel - en tevens een eventueel beschermingspaneel, b.v. wanneer dit aan het eind of het begin van de keukenelementen aangebracht is - dusdanig bevestigd zijn dat zij slechts met behulp van een stuk gereedschap verwijderd kunnen worden.

Inbouwmaten (Fig. 8).

Inbouwen in een kolom kast

De nis van het meubel moet de afmetingen hebben die in fig. 9 aangegeven staan.

Inbouwen onder een werkblad

Met kookplaat (Fig. 10)

Zonder kookplaat (Fig. 11)

Bevestiging aan de inbouwkast

Het toestel in de nis van het meubel zetten. Open de ovendeur en schroef hem met de vier houtschroeven aan het meubel vast (Fig. 12-13). Indien de inbouw van de oven gepaard gaat met de inbouw van een elektrisch kookplateau met eigen bediening, dan dient voor de oven een aparte stroomvoorziening (wandkontaktdoos) aanwezig te zijn. Raadpleeg uw installateur.

Waarschuwingen en belangrijke adviezen - inbouw-ovens

Het is uiterst belangrijk dat het bij het apparaat behorende instructieboekje bewaard blijft. Zou het apparaat door u aan iemand anders gegeven of verkocht worden, of zou het apparaat in het huis van waaruit u verhuist achterblijven, dan dient de nieuwe gebruiker over het instructieboekje en de daarin opgenomen waarschuwingen te kunnen beschikken.

Deze waarschuwingen zijn bedoeld voor uw en andermans veiligheid. U wordt verzocht ze gelezen te hebben, alvorens u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.

Dit apparaat is bedoeld en gemaakt voor het gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om kinderen het apparaat te laten bedienen of als speelgoed te laten gebruiken.

Installatie en aansluiting dienen door een daartoe erkend installateur uitgevoerd te worden, volgens hem, uit hoofde van zijn erkenning, bekende voorschriften.

Een eventueel noodzakelijke wijziging van de elektriciteitsvoorziening ten behoeve van de installatie van dit apparaat, dient eveneens door een erkend installateur uitgevoerd te worden.

Het is gevaarlijk om, in welke vorm dan ook, dit apparaat of de eigenschappen daarvan te veranderen.

Afdruipend vet tijdens roosteren of grillen kunt u opvangen in een vuurvaste platte schaal met een laagje waererin; dat voorkomt rookvorming en inbranden van vetdruppels.

Gebruik altijd ovenhandschoenen voor het uit de oven nemen van hete schalen of pannen.

Houd tijdens het in gebruik zijn van de oven kinderen uit de buurt. Ook na het uitschakelen van de stroomtoevoer blijft de ovendeur nog lange tijd heet.

De oven is bedoeld en gemaakt voor de bereiding van voedsel; gebruik hem nergens anders voor.

Indien u, om welke reden dan ook, aluminiumfolie in de oven gebruikt, leg dat dan nooit op de ovenbodem.

Wees voorzichtig met ovenreinigers; spuit nooit op het vetfilter (indien aanwezig), de elementen en de thermostaatleiding.

Regelmatig schoonmaken voorkomt lelijk worden van de materiaaloppervlakken. Ook katalytische zelfreinigende wanden behoeven af en toe reiniging (zie het betreffende hoofdstuk). Denk erom dat als u de reinigingsfase van een oven met pyrolytische zelfreinigende wanden inschakelt, de oven en de deur zeer heet worden.

Schakel vóór een schoonmaakbeurt de stroomtoevoer naar de oven uit of neem de stekker uit het stopcontact.

Overtuig u ervan dat de knoppen in de uitstand staan zodra u de oven niet meer gebruikt.

Deze oven is, afhankelijk van solo- of combinatie met een elektrisch kookplateau, gemaakt voor aansluiting op 1 respectievelijk 1, 2 of 3 fasen (of groepen) 220V. Aansluiting op meer-fasen zonder nul (380V) leidt tot vernieling van de oven en de eventueel daaraan gekoppelde kookplaten of -zones.

Laat inspectie-en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door de servicedienst van de fabrikant of door een door de fabrikant bevoegd verklaarde servicedienst en laat geen andere dan originele onderdelen plaatsen.

Encastrement

Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées.

Encastrer l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties électriques.

En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil - aussi un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil.

Cet appareil à la classe Y relative à la protection le réchauffement de la pièce. Cela signifie que l'appareil peut être adossé avec sa partie postérieure et un des côtés à d'autres appareils, à des meubles de cuisine ou à parois ayant un hauteur supérieure, tandis que l'autre côté doit être adossé à des meubles ou appareils ayant la même hauteur.

Cotes d'encastrement (Fig. 8).

Encastrement dans un meuble colonne

La niche du meuble devra avoir les dimensions indiquées dans la Fig. 9.

Sous-encastrement

Avec taque de cuisson (Fig. 10).

Sans taque de cuisson (Fig. 11).

Fixation dans le meuble

Placer l'appareil dans la niche de meuble. Ouvrir porte du four et fixer le corps du four au meuble à l'aide de quatre vis à bois s'adaptant, aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux (Fig. 12-13).

Dans le cas où l'encastrement du four serait complété par le montage d'une taque de cuisson électrique, le branchement électrique de la dite taque et celui du four devront être exécutés séparément, aussi bien pour des raisons de sécurité pour faciliter un enlèvement éventuel du four.

D'éventuels prolongements devront être assurés par des câbles en mesure de supporter la puissance max. absorbée par l'appareil.

A L'intention de l'installateur

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur.

Toute intervention doit être exécutée avec l'appareil débranché. Au cas où il serait indispensable de maintenir l'appareil sous tension, on prendra un maximum de précautions.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point il ne devra atteindre une température supérieure de 50°C à la température ambiante.

Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 mm env.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où les normes de prévention des accidents ne seraient pas respectées.

Les câbles d'alimentation adaptés sont ceux énumérés cidessous, souvenez-vous de respecter la section nécessaire du câbla:

H07 RN-F

H05 RN-F

H05 RR-F

H05 VV-F

Branchement électrique

Le branchement devra être exécuté en respectant les normes en vigueur.

Avant de procéder au branchement d'assurer que:

les plombs ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);

l'installation d'alimentation est dotée d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur; la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisés pour le branchement sont facilement accessibles avec l'appareillage installé.

L'appareil est livré sans câble d'alimentation. Monter un câble s'adaptant à l'alimentation disponible, avec fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble doit être muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune-vert. Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Tracht, in geval van storing of defekt, dit apparaat niet zelf te repareren.

Reparaties welke door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden.

Speciaal voor de gebruiker

Installatie

Het inbouwen en aansluiten dient door de vakman te gebeuren, rekening houdende met de geldende normen en de plaatselijke voorschriften. Onder het hoofdstuk «Speciaal voor de installateur» vindt u de betreffende aanwijzingen.

Om beschadigingen tijdens het transport en het inbouwen te voorkomen zijn een aantal delen bedekt met een kunststof folie. Vóór de ingebruikname moet de folie verwijderd worden.

Na de installatie moet de oven, zonder gerechten erin, cirka 45 minuten op de hoogste temperatuur verwarmd worden. Tijdens de eerste minuten zal rook met een onaangename geur ontstaan; dit wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal en vettige restanten vanuit het productieproces.

Tijdens het in gebruik zijn worden de ovendeur en het glas heet. Zorg er dus voor dat kinderen dan niet in de buurt van de oven kunnen spelen.

Indien zich in de buurt van de oven een wandkontaktdoos bevindt waar af en toe een huishoudelijk apparaat op aangesloten wordt, zorg er dan voor dat het snoer daarvan niet tegen de hete ovendeur hangt of daartussen geklemd kan raken.

“Attentie. Indien men de deur van de oven zonder voorzorg gebruikt, bestaat er de kans dat men zich dicht bij de scharnier van de deur zeer doet”.



Entretien

Débrancher le four avant tout nettoyage.

Le nettoyage du four est indispensable pour un usage de longue durée de l'appareil. A cet effet procéder comme suit:

- effectuer le nettoyage lorsque le four est froid; nettoyer les parties émaillées avec de l'eau tiède savonneuse. Eviter l'emploi de produits abrasifs qui pourraient les rayer;
- les parties en acier inox doivent être nettoyées après usage avec de l'eau et essuyées avec un chiffon doux;

pour le nettoyage de l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude savonneuse ou des produits d'entretien classiques vendus dans le commerce;

nettoyer les surfaces vitrées lorsqu'elles sont froides.

N'utiliser jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

Conseils utilis pour l'entretien du four

L'émail du four est extrêmement résistant et pas du tout délicat.

De toute façon des gouttes de jus de fruits ou de sauces peuvent provoquer l'apparition de taches indélébiles.

La formation de taches sur l'émail ne compromet pas le fonctionnement du four.

Nettoyer à fond le four après chaque usage.

En effet, à ce moment, les dépôts de graisse et autres s'enlèvent facilement. Si vous les y laissez, une fumée et une odeur âcre se dégageraient à la cuisson suivante.

Remplacement de l'ampoule du four

Débrancher l'appareil.

Dévisser la calotte (Fig. 5).

Enlever l'ampoule et la remplacer par une autre ayant les mêmes caractéristiques et apte à supporter des températures élevées (300°C); tension 220 V, 50 Hz; puissance 15 W, culot E14.

Remonter la calotte et brancher à nouveau l'appareil.

Nettoyage de la porte du four

Four un nettoyage complet de la porte du four nous vous conseillons de la démonter en procédant comme ceci; ouvrir complètement la porte; soulever les petits leviers placés sur les deux charnières et les tourner complètement vers la porte, refermer la porte de façon à ce qu'elle touche les leviers pousser encore la porte dans le sens de la fermeture puis la tirer vers l'extérieur en l'enlevant;

(Fig. 6) déposer la porte sur un plan horizontal; dévisser les vis (A Fig. 7), soulever légèrement le verre (B Fig. 7) et l'enlever en le tirant vers l'avant. Après l'avoir nettoyé, remonter le verre (C Fig. 7), remonter la porte en effectuant dans l'ordre inverse, les opérations décrites ci-dessus.

La porte est placée correctement lorsque les leviers sont complètement appuyés sur les charnières.

Tableau de cuisson au four

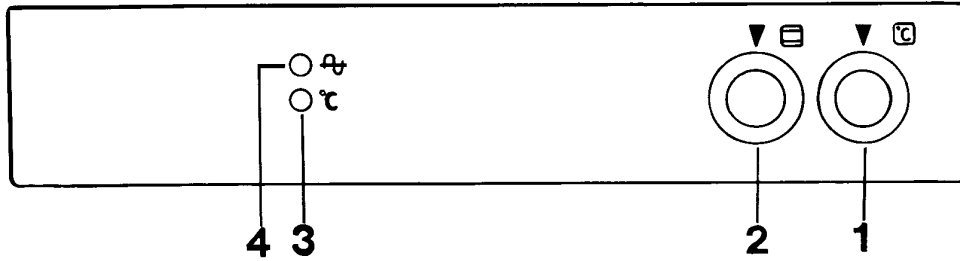
Nature des mets	Temp. four °C	Glissière d'en bas	Temps de cuisson en minutes
PÂTISSERIES			
En formes			
Savarin	175-200	1°	55-65
Gâteau sablé	175-200	1°	60-70
Cake	175-200	1°	60-70
Sur tôle			
Fond de tarte	175-200	2°	30-40
Tarte aux fruits	175-200	2°	50-60
Tarte avec garniture sèche	175-200	2°	40-50
Pâte brisée			
Fond de tarte	200-225	2°	8-10
Tarte au fromage	200-225	2°	25-35
Tarte aux fruits	200-225	2°	25-35
Petits gâteaux			
Biscuits	200-225	2°	15-20
Macarons	140-150	2°	25-35
Pâte à choux	150-170	2°	25-35
Meringues	80-100	2°	50-70
VIANDES			
Rôtis	175-200	2°	12-15 per cm d'épaisseur
Canard 1 1/2 2 kg	200-225	2°	120-180
Oie 3 kg	200-225	2°	150-210
Poulet 1 kg	200-210	2°	60-90
Dinde 5 kg	175-200	2°	240
Gibier	175-200	2°	90-180
Soufflés	170-190	1°	35-40
Poissons	170-190	2°	40-50
Grill			
Steaks		3°	15-20
Saucisses		3°	20-25
Poulet à broche			80-90

Technische gegevens

Afmetingen, buitenwaarts:	Hoogte	59	cm
	Breedte	56	cm
	Diepte	50	cm
Afmetingen, oventuimte:	Hoogte	33	cm
	Breedte	44	cm
	Diepte	40	cm
	Inhoud	58	dm ³
Temperatuurregelaar: regelbaar van 50° tot 250°C			*
Infrarood-grillelement			*
Draaispit			*
Verwarmingselement, boven:		1000	W
Verwarmingselement, onder:		1000	W
Grillelement:		2000	W
Ovenverlichting:		15	W
Grillmotortje:		4	W
Aansluitwaarde:		2019	W
Lichtnetspanning (50 Hz)		220	V

Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijn 87/308 van 2.6.87 met betrekking tot de radio-ontstoring.

Het gebruik



Bedieningspaneel

1. Temperatuurregelaar
2. Keuzeschakelaar
3. Thermostaat-kontrol lampje
4. Algemeen kontrol lampje

Conseils pour la cuisson au grill

Presque toute la viande peut être grillée, exception faite pour quelques viandes maigres de gibier et les rouleaux de viande hachée. Placer les viandes et poissons, après les avoir huilés, directement sur la grille. Celle-ci sera placée à la hauteur convenant le mieux à l'aliment à cuire. Glisser la lèchefrite dans la 1^{re} glissière en partant du bas.

Un voile d'eau dans la lèchefrite facilitera le nettoyage du four.

Attention!

Ne pas garnir le four avec de feuilles en aluminium. Ne pas placer sur la sole du four de casseroles, la lèche-frite ou la tôle à pâtisserie. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui nuirait au résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson peuvent varier légèrement selon la nature et le volume des différentes préparations. Nous vous conseillons de surveiller vos premières préparations, car en réalisant les mêmes plats dans les mêmes conditions vous obtiendrez toujours les mêmes résultats.

Les temps et les températures indiqués dans le tableau qui suit sont donnés à titre indicatif.

Nous avons indiqué deux températures pour chaque aliment. Nous conseillons de sélectionner d'abord la température inférieure et de passer ensuite à la température supérieure, lorsque par exemple mets n'est pas doré à point.

Nous vous conseillons de consulter le tableau des cuissons pour les premières utilisations du four, en l'adaptant ensuite à vos exigences et à vos habitudes.

La cuisson dans le four traditionnel

L'air chauffé par les deux résistances en bas et en haut du four, se répartit dans l'enceinte de façon homogène.

Enfourner sur les glissières centrales. Utiliser les glissières en haut ou en bas pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments. Tourner le bouton du sélecteur sur le symbole correspondant.

Conseils pratiques pour la cuisson au four

Pâtisserie

La pâtisserie demande en général une température modérée (150° à 200°C) et un préchauffage de 10 minutes environ.

Pour la bonne réussite de vos préparations, n'ouvrir la porte du four qu'après écoulement de 3/4 du temps de cuisson.

Les mélanges battus doivent se détacher de la cuillère avec une certaine difficulté, car une fluidité excessive prologerait inutilement le temps de cuisson.

Dans le cas de préparations à base de pâte brisée qui doivent être garnies avec une farce très humide, pour obtenir une pâte toujours bien croustillante il suffira de cuire le fond de tarte pour 2/3 avant de le garnir.

Après la tarte sera enfournée à nouveau pour compléter la cuisson.

Viande e poissons

La viande devrait peser 1 kg au moins. Les viandes rouges très tendres, à cuire saignantes, doivent être cuites à une température très élevée (200°-250°C pour conserver tout leur jus.

Pour les viandes blanches, les volailles et les poissons choisir une température plus basse (150°-175°C).

Les ingrédients du jus seront mis directement dans le plat allant au four si le temps de cuisson est court, autrement ils seront ajoutés au cours

de la dernière demi-heure. Pour contrôler le degré de cuisson, presser la viande avec une cuillère. Si la pièce est cuite à point, la viande ne cédera pas.

Prévoir un temps de cuisson plus court pour le rosbif et le filet.





Les rôtis de viande et les volailles peuvent être placés directement sur la grille support, dans ce cas il faudra glisser la lèche-frite dans un gradin situé en dessous.

Attendre 15 minutes au moins avant de découper la viande de façon que le jus se stabilise. Verser de l'eau dans la lèche-frite pour diminuer la formation de fumées à l'intérieur du four. Si l'eau devait se consommer pendant la cuisson, il faudra en ajouter d'autre, pour éviter la formavapeur.

Après la cuisson, tenir les plats au chaud dans le four à la température minimale.

Keuzeschakelaar en temperatuurregelaar

De keuzeschakelaar (Fig. 1) heeft 5 standen, te weten:

- 0 UIT
-  Boven-en onderelement AAN
-  Alleen bovenelement AAN
-  Alleen onderelement AAN
-  Alleen grillelement AAN

Voor normaal bakken en braden wordt de stand gebruikt waarbij boven- en onderelement beide AAN zijn.


Plaats het gerecht in de oven;



Draai de keuzeschakelaar op de stand ;

Draai de temperatuurregelaar (Fig. 2), rechtsom, op de gewenste temperatuur.

Noot.

De braad- of baktijden in de advies-tabel zijn gebaseerd op het voorverwarmen van de oven gedurende cirka 10 minuten. U spaart echter aanzienlijk energie door het gerecht direct in de oven te plaatsen, de oven na de adviestijd uit te schakelen en het gerecht daarna nog cirka 10 minuten in de (nog warme) oven te laten staan.

Voor het gratineren van gerechten gebruikt u de stand waarbij alleen het boven-element  AAN is. Zet de temperatuurregelaar op de hoogste stand.

Voor het warm-houden van gerechten gebruikt u de stand waarbij alleen het onder-element  AAN is. Zet de temperatuurregelaar op een lage stand. Voor het grillen, zowel op het rooster als aan het draaispits, gebruikt u de grillstand . Zet de temperatuurregelaar op de hoogste stand (max.).

Laat tijdens het grillen de deur gesloten.

Het vlees kan op een schotel geplaatst worden die voor het braden in de oven geschikt is oftewel rechtstreeks op het rooster, waaronder de druippan zal worden geplaatst om de jus te verzamelen.

Het rooster moet zoals op figuur 3 worden ingevoegd.

Het draaispits

Plaats de draaispithouder op de tweede richel van bovenaf.

Steek het (zo goed mogelijk in evenwicht gevulde) draaispits in de meeneem-opening in de achterwand, leg het in de verdieping in de draaispithouder aan de voorkant.

Verwijder de handgreep van het draaispits vóór u gaat grillen.

Laat de deur gesloten.

Algemeen controlelampje

Het controlelampje op het bedieningspaneel brandt zodra willekeurig element is ingeschakeld.

Thermostaat controlelampje

Het lampje licht op zodra een verwarmingselement AAN is en dooft zodra de temperatuurregelaar het verwarmingselement UIT-schakelt.



Beveiligingsthermostaat

De oven is voorzien van een beveiligingsthermostaat. Bij een eventueel optredend defect aan de temperatuurregelaar schakelt deze thermostaat de verwarming uit en pas weer in als de temperatuur voldoende gedaald is.

Bij uitschakelen door onjuist gebruik van de oven is het voldoende te wachten tot de oven afgekoeld is; er is geen defect.

Bij uitschakelen zonder duidelijke oorzaak gelieve u de servicedienst te waarschuwen.

Verwarm-systeem

De warmte komt van de bodem en van het plafond van de oven. Normaal gebruik u de middelste geleiderichels. Vergt het gerecht meer warmte van boven dan van onder, plaats het draagrooster of blik dan in hogere geleiderichels. Evenzo in omgekeerde zin. Daarbij kan de oven-funktieschakelaar op alleen boven  of alleen onder  gedraaid worden.

Raadgevingen voor het bakken

Gebak vergt doorgaans een matige temperatuur (150-200°C); zodoende moet de oven cirka 10 minuten voorverwarmd worden. Open tijdens het bakken de oven deur niet voordat 3/4 van de baktijd verstreken is. Gebak wat gearneerd wordt eerst 2/3 van de baktijd laten bakken en dan garneren en afbakken. De resterende baktijd hangt sterk af van de soort en hoeveelheid garnituur. Roerdeeg moet moeilijk van de lepel gaan; de baktijd wordt anders onnodig lang door teveel vocht.

Raadgevingen voor het braden

Vlees dat gebraden wordt moet niet minder dan 1 kg wegen; kleinere stukken kunnen uitdrogen. Donker vlees dat van buiten gaar maar van binnen rose of rood moet blijven vergt een hoge temperatuur (200-250°C). Licht vlees, gevogelte en vis, vergt daarentegen een lage temperatuur (150-175°C). Sausen alleen bij een korte braadtijd direkt toevoegen, in andere gevallen in het laatste half uur.


Of het vlees gaar is probeert u met een lepel: laat het zich niet indrukken, dan is het gaar. Rosbief en biefstuk dat van binnen rose moet blijve, snel bij hoge temperatuur braden. Bij braden zonder schaal, direkt op het rooster, een lekschaal in de onderste richels plaatsen.

Laat vlees na het braden minstens 15 minuten staan alvorens het aan te snijden; hiermee voorkomt u het verloren gaan van vleesnat. Doe wat water in de lekschaal om het ontstaan van rook, door verbranden van vet, te vermijden; herhaal dat af en toe om condensvorming tegen te gaan. Borden kunt u in de oven, op de laagste temperatuur-instelling, verwarmen.

Sélecteur et thermostat



Un bouton à 5 positions (sélecteur/ Fig. 1) permet de choisir la source de chaleur. La température convenant le mieux au mets à cuire sera affichée à l'aide du bouton du thermostat (Fig. 2).

Pour les cuissons normales nous conseillons d'utiliser le four comme suit:


tourner le bouton du sélecteur sur la position 

tour le bouton du thermostat sur la température désirée;

attendre 10 minutes au moins avant d'introduire dans le four la pièce à cuire;

amener le bouton du sélecteur sur la position  (chauffage voûte) ou  (chauffage sole)

pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments.

Pour griller il faut tourner le bouton du sélecteur sur la position  et le bouton du thermostat sur «max».

Les grillades doivent se faire la porte du four fermée.

Les viandes peuvent être disposées dans un plat allant au four ou bien placées directement sur la grille sous laquelle on placera la lèchefrite afin de recueillir le jus de cuisson.


La grille doit être insérée comme sue la figure 3.

Utilisation du tournebroche (Fig. 4)

Pour d'utilisation, enfourner l'ensemble support et broche sur la 2ème glissière en partant du haut.

Engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement sur la paroi arrière du four et poser la partie antérieure sur le creux de la grille-support.

Enlever la poignée de la broche avant la cuisson.

Mettre en route en tournant le sélecteur sur  thermostat sur «max». Laisser la porte du four fermée.

Lampe-témoin générale

Elle signale le branchement d'un élément chauffant quelconque.

Lampe-témoin thermostat

Elle s'allume chaque fois que la résistance chauffe sous l'action du thermostat pout atteindre ou maintenir la température correspondante à la position affichée.

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffages imputables à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. L'enclenchement du thermostat a lieu automatiquement dès que la température dans le four a baissé. Si le déclenchement du thermostat est à attribuer à la panne d'un composant, il faudra faire appel

Utilisation du four

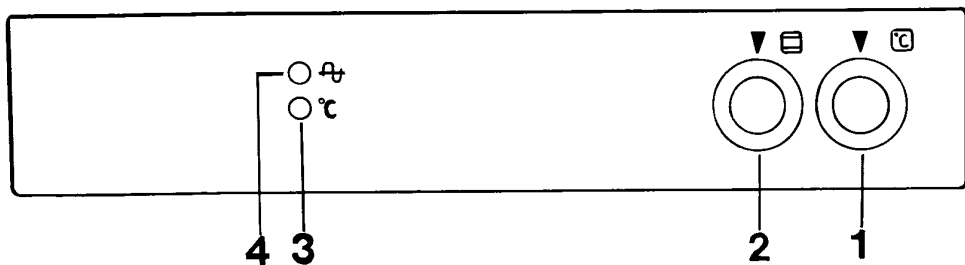


Tableau de commande

1. Bouton du thermostat
2. Bouton du sélecteur
3. Lampe-témoin thermostat
4. Lampe-témoin générale

Raadgevingen voor het grilleren

Met uitzondering van wild en gehakt zijn alle vleessoorten uitstekend geschikt om gegrilleerd te worden.

Bestrijk vlees en van te voren met olie.

Hoe dunner het vlees hoe dichtter bij het grill-element plaatsen; evenzo omgekeerd. Plaats het rooster dicht onder de grill als een sterke bruining gewenst is.

Bij het grilleren verdient het aanbeveling om voortijds een weinig water in de vetvangschaal te doen; dat voorkomt vastbranden van vet. Schuif de vetvangschaal in de eerste richels van onder gerekend.

Attentie!

Geen kookgerei zoals braadschaal of bakblik op de ovenbodem plaatsen.

Bodem evenmin bedekken met aluminiumfolie.

Door het bedekken van de bodem kan warmtestuwing optreden, waardoor het bak-of braadresultaat nadelig beïnvloed wordt en eventueel schade aan het email op kan treden.

Kooktijden

De tijd welke nodig is voor het betreffende gerecht hangt af van de samenstelling, de massa en de hoeveelheid water dat zich in dat gerecht bevindt.

Raadpleeg de in dit boekje afgedrukte tabel indien u voor de eerste keer een gerecht in uw nieuwe oven gaat bereiden.

Bedenk daarbij dat de tabel niet meer dan een richtlijn is.

Advies-Tabel

Produkt	Plaats van onderaf gerekend	Oven-temperatuur	Tijd in minuten	
Roerdeeg:	cake	1	175-200	50-60
	tulband	1	175-200	50-60
	cake-in-vormpjes	2	175-200	25-30
	appelcake	1	175-200	50-60
	Schwartwäldercake	1	175-200	55-65
	marmercake	1	175-200	50-60
Klopdeeg:	mokkataart (24 Ø)	1	175-200	30-40
	Zwitserse rol	2	200-225	10-15
	petits fours	2	175-200	15-20
	slagroomtaart (24 Ø)	1	175-200	30-40
	Moscovisch gebak	1	175-200	30-40
	Kneeddeeg:	zandkoekjes	2	175-200
pindakoekjes		2	175-200	ca 15
harde Wenertjes		2	175-200	ca 15
vruchtenschuitjes		2	175-200	20-30
boterkoek		1	175-200	30-40
appeltaart		1	175-200	55-65
Roldeeg:		banketstaaf	2	200-225
	saucijzenbroodjes	2	200-225	35-45
	pasteitjes	2	200-225	ca 25
	pizza	2	200-225	20-25
	appelcarré's	2	200-225	25-45
	Spuildeeg:	spritskoekjes	2	175-200
kattetongen		2	175-200	5-10
soezen		2	200-225	ca 20
kaasbolletjes		2	175-200	15-20
Gistdeeg:	brood	1	225-250	ca 30
	krentebrood	1	200-225	ca 40
	kerst/paasbrood	2	200-225	ca 30
	kleine broodjes	2	200-225	ca 15
	rijstevlaai	2	225-250	ca 20
	Gratineren:	warm ingebracht	3 of 4	250
koud ingebracht		2	225-250	35-45
Vlees braden:	kalfsfricandeau, ca 1 1/2 kg (gaar)	2	175-200	55-65
	rosbief, ca 1 1/2 kg (rood)	3 of 4	250	ca 25
	varkensfricandeau, ca 1 1/2 (gaar)	2	175-200	70-80
	lamsbout, ca 1 1/2 kg (gaar)	2	175-200	40-50
Gevogelte braden:	kip, ca 1 kg	2	175-200	55-65
	babykalkoen, ca 1 1/2 kg	2	175-200	100-120
	tamme eend, ca 1 1/2 kg	2	175-200	120-150
Wild braden:	haas, ca 1 1/2 kg	2	175-200	ca 150
	reerug, ca 1 1/2 kg	2	175-200	100-200
	konijn, ca 2 kg	2	175-200	100-120
Vis stoven:	kabeljauwmoten (folie)	2	175-200	ca 30
	visschotel	2	175-200	ca 20

Données techniques

Dimensions extérieures	Hauteur	59	cm
	Largeur	56	cm
	Profondeur	50	cm
Dimensions intérieures du four	Hauteur	33	cm
	Largeur	44	cm
	Profondeur	40	cm
	Volume utile	58	dm ³
Thermostat (réglable de 50 °C à 250°C)		*	
Grilloir à rayons infrarouges		*	
Tournebroche		*	
Lampe four		15	W
Moteur tournebroche		4	W
Élément de sole		1000	W
Élément de voûte		1000	W
Élément de grilloir		2000	W
Puissance max. absorbée		2019	W
Tension d'utilisation (50 Hz)		220	V

Cet appareil est conforme à la directive C.E.E. N. 87/308 du 2/6/87 concernant la suession des interférences radio-électriques.

A l'intention de l'utilisateur

Installation

Il est indispensable que toutes les opérations d'installation et de réglage de votre four soient effectuées par un personnel qualifié, selon les normes en vigueur.

Les instructions spécifiques sont données au chapitre des informations destinées à l'installateur.

Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'un film plastique antichocs. Enlever ce film avant de mettre le four en fonction.

Avant de servir du four pour la première fois, nous conseillons de le laisser chauffer pendant 45 minutes environ à la température maximale. L'isolement thermique du four ainsi que les résidus gras de fabrication dégageront de la fumée et des odeurs désagréables lors de ce premier chauffage.

L'odeur ne disparaîtra complètement qu'après plusieurs utilisations du four.

Pendant la cuisson normale ou au grill, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du hublot de la porte et des parties adjacentes. S'assurer par conséquent que les enfants en bas âge ne s'en approchent pas avec l'intention de jouer avec l'appareil.

Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité du four, veiller à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne viennent pas en contact avec des plaques de cuisson chaudes ou bien qu'ils ne restent pas encastrés dans la porte du four.

"Attention: en utilisant sans précaution la porte du four dans la zone de la charnière-porte on court le danger de se faire très mal".



Onderhoud

Belangrijk

Overtuig u ervan dat de oven van het lichtnet is afgeschakeld voordat u de oven gaat reinigen.

Laat de oven vóór het reinigen eerst afkoelen. Maak de geëmailleerde delen schoon met heet water en een huishoudschoon-maakmiddel. Gebruik geen schurende middelen.

Roestvrijstaaldelen en het glasvenster met een zachte doek droogwrijven. Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal kunt u met warme azijn verwijderen.

De emaillering is van hoge kwaliteit en praktisch ongevoelig voor inwerking door vreemde stoffen.

Hete zuren (van pruimen, citroenen en dergelijke) kunnen echter blijvend matte vlekken achter laten. Deze vlekken beïnvloeden de goede werking van de oven niet.

Principieel direk na gebruik reinigen voorkomt het herhaald inbranden van verontreinigingen.

Verlichtingslampje

Indien het verlichtingslampje, in de achterwand van de oven, defekt is: kapie losdraaien (Fig. 5) en het lampje vervangen tegen eenzelfde type, 220 V/15 W met E 14-fitting, dat bestand is tegen een temperatuur van 300°C.

Het reinigen van de ovendeur

Om de ovendeur beter te reinigen is het raadzaam deze uit elkaar te nemen zoals volgt: de deur geheel openen;

De beugels van de twee scharnieren opheffen en ze geheel in de richting van de deur draaien, de deur weer dicht van de sluiting drukken en naar buiten trekken, deze er uit trekkende.

(Fig. 6) Hem op een horizontaal blad leggen; de schroeven losdraaien (A Fig. 7), het glas een beetje opheffen (B Fig. 7) en naar voren trekkende verwijderen. Na de reiniging het glas weer monteren (C Fig. 7), de deur weer monteren en te werk gaan in tegenovergestelde richting als hierboven aangegeven.

De deur zal goed geplaatst zijn als de beugels geheel op de scharnieren rusten.

Het inbouwen en installeren dient volgens de landelijke normen en plaatselijke voorschriften te geschieden.

Iedere tussenkomst na de aansluiting dient gedaan te worden met afgekoppelde of uitgeschakelde stroomtoevoer. Indien het, ten behoeve van inspectiewerkzaamheden, noodzakelijk is het toestel onder spanning te houden, dan dient een maximum aan voorzorgsmaatregelen getroffen te worden.

Elektrische aansluiting

De verbinding met het lichtnet kan zowel door «kabel met meerpolege genormaliseerde steker» als door «vaste aansluiting» gemaakt worden. In het laatste geval moet de vaste aansluiting onderbroken kunnen worden door een meerpolege schakelaar waarvan de kontaktafstande ten minste 3 mm bedragen en de aardverbinding niet wordt mede-onderbroken. Het toestel moet, overeenkomstig de plaatselijke voorschriften, deugdelijk geaard worden.

De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid ten aanzien van schade of letsel af, indien deze veiligheidsmaatregel niet werd getroffen.

Ter hoogte van het klemmenbordje van de oven moet in de achterwand van de keukenunit een gat van circa 30 mm Ø gemaakt worden. Door dit gat wordt de aansluitkabel naar buiten de unit geleid. Trek de kabel zoveel mogelijk buiten de unit, op het moment dat de oven in de nis geplaatst wordt. In feite moet de kabel zodanig opgehangen of gelegd zijn dat hij nergens heter kan worden dan 50K (50°C) boven de kamertemperatuur.

Als toevoerleidingen zijn de volgende soorten geschikt, lettende op de benodigde respectievelijke doorsnede van de leiding.

H07 RN-F

H05 RN-F

H05 RR-F

H05 VV-F

Avertissements et conseils importants relatifs aux fours à encastrer

Important: cette notice d'utilisation doit toujours être conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive bien l'appareil, de telle sorte que le nouvel utilisateur puisse être mis au courant du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.

Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur.

Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.

Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.

Mettez toujours la lèchefrite en place lors de l'utilisation du grilloir ou de la cuisson de la viande sur la grille pour recueillir les graisses.

Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que celles-ci ne brûlent en dégageant une mauvaise odeur.

Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.

Pendant le fonctionnement le four se réchauffe sensiblement au niveau de la porte. Celle-ci restant chaude longtemps après l'arrêt du four, veillez à tenir les enfants à distance.

Le four n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

Si l'on utilise des feuilles d'aluminium pour la cuisson au four, ne pas les poser sur la sole du four.

Faites attention lors de l'utilisation des produits de nettoyage en spray. Ne dirigez jamais la buse ni sur le filtre (pour les appareils qui en sont munis), ni sur les éléments de chauffage, ni sur le bulbe du thermostat.

L'intérieur du four doit être nettoyé et entretenu pour maintenir l'émail en bon état. Les parois auto-nettoyantes ont aussi besoin d'être nettoyées de temps en temps (rapportez-vous au paragraphe correspondant de la notice d'utilisation).

Faites attention, lors de l'exécution du nettoyage dans un four à pyrolyse: l'appareil et la porte se réchauffent sensiblement. Débranchez toujours le four avant chaque nettoyage.

Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «Stop» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Ce four (même s'il est associé à une table de cuisson électrique) est fabriqué pour fonctionner en 220 V mono-, bi-, triphasé. Un éventuel branchement polyphasé sans neutre (380 V) peut provoquer la destruction du four et de l'éventuelle table de cuisson. Pour d'éventuels dépannages adressez-vous à service après-vente dûment autorisé et n'exigez que des pièces détachées originales. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

Les réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages.