

NL Gebruiksaanwijzing van uw oven

FR Guide d'utilisation de votre four

DE Betriebsanleitung des Backofens

D 2122

NOVY

Inhoud

Inleiding	P.3
Indeling van uw oven	
Beschrijving van de oven	P.4
Oventoebehoren	P.5
Veiligheidsaanwijzingen	P.6
Installatie van uw oven	
Elektrische aansluiting	P.7
De voedingskabel verwisselen	P.8
Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven	P.9
Gebruik van uw oven	
De programmaschakelaar	P.10
Instellen van de tijd van de oven	P.11
Onmiddellijk bakken	P.12
Hoe programmeer ik een bakcyclus	P.13-14
Gebruik van de schakelklok	P.15
Vervanging van de ovenlamp ?	P.15
Bakwijzen van de oven	P.16-17
Reiniging van de binnenzijde van de oven	P.18
Problemen en oplossingen ?	P.19

In deze gebruikshandleiding, geeft  de veiligheidsaanwijzingen aan,

en symbol  geeft u tips en praktische richtlijnen

Inleiding

NL

Met deze oven wordt koken en bakken een waar plezier!

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheids- en gebruikadviezen alsmede alle mogelijkheden van de oven.

Wij raden u aan deze aandachtig te lezen om optimaal gebruik te kunnen maken van alle technische kwaliteiten van de oven.

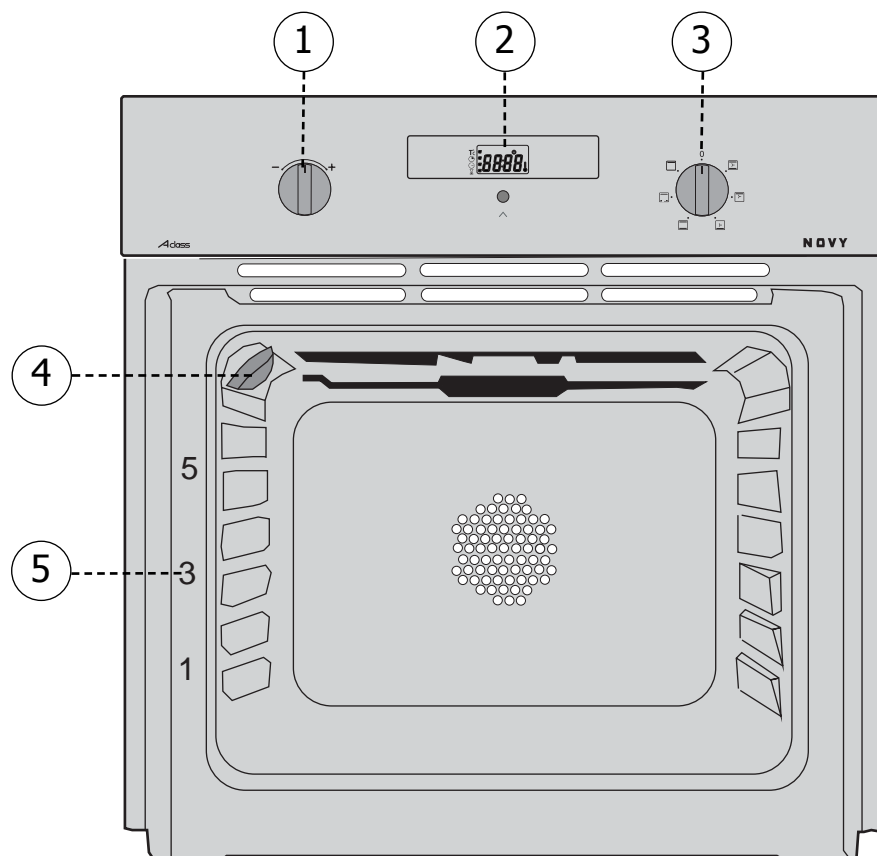
Opdat uw oven in uitstekende staat blijft geven wij u advies voor het onderhoud en de reiniging.

Bij problemen met de werking van de oven raden wij u aan een technicus te raadplegen.

De eenvoudige en nauwkeurige kooktabel die bij deze handleiding is ingesloten wordt snel een onmisbaar hulpmiddel.

Met dit gebruikadvies bespaart u energie en verkrijgt u een perfect bakresultaat.

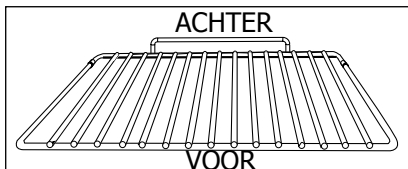
Indeling van uw oven ?



BESCHRIJVING VAN DE OVEN

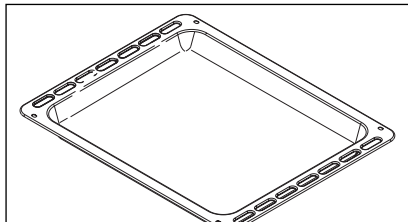
- ① **Instelling van de temperatuur**
- ② **Programmaschakelaar**
- ③ **Keuzeknop**
- ④ **Lamp**
- ⑤ **Nummer richel**

Oventoebehoren

NL


Veiligheidsrooster met kantelbeveiliging

Het rooster kan worden gebruikt voor alle schalen en vormen met gerechten die gebakken of gegratineerd moeten worden. Het kan ook worden gebruikt om te grillen (direct op het rooster plaatsen).



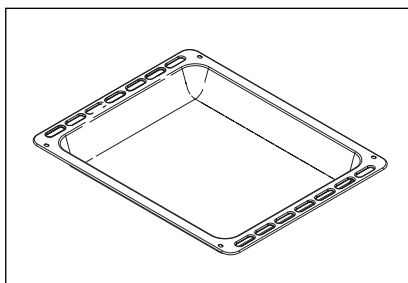
Multifunctionele plaat

(plaat voor gebak of vetvanger)

Het dient als gebaksplaat en heeft een schuin aflopende rand. Wordt gebruikt voor het bakken van roomsoezen, schuimgebak, madeleines, gebak van bladerdeeg...

Dit vangt, als u het in de richel onder de grill plaatst, het braadnat en het braadvet op bij het roosteren. Kan ook half met water gevuld gebruikt worden om au bain-marie te koken.

Plaats vlees niet rechtstreeks op deze plaat, omdat dan vocht en vet tegen de wanden van de oven zal opspatten.

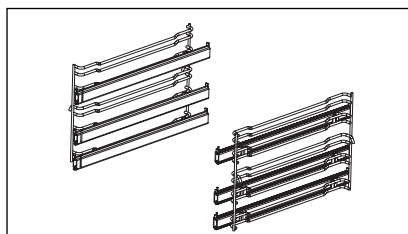


Multifunctionele plaat (vetvanger)

Dit dient om het braadnat en het braadvet op te vangen in de stand "sterke grill" of "grill + hete lucht".

Let er wel op dat de grootte van het te bakken gerecht geschikt is (bijv : gevogelte met een groentekrans eromheen, bij een matige temperatuur). Dit vangt, als u het in de richel onder de grill plaatst, het braadnat en het braadvet op bij het roosteren.

Kan ook half met water gevuld gebruikt worden om au bain-marie te koken.



Steun voor schalen bij het uit de oven halen

Dankzij dit systeem, kunt u uw geëmailleerde ovenschotel helemaal uit de oven trekken en heeft u gemakkelijk toegang tot uw gerechten tijdens het bakken.

Deze dient absoluut verwijderd te worden tijdens de PYROLYSE.

Veiligheidsaanwijzingen

Lees eerst aandachtig de volgende tips alvorens uw oven te installeren.

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest

EERSTE GEBRUIK :

Alvorens uw oven voor de eerste maal te gebruiken, laat u de lege oven eerst met gesloten deur ongeveer 15 minuten in de maximumstand werken om de oven "in te werken". Door de specifieke samenstelling van de staalwolbekleding van de ovenruimte kan de oven in het begin een vreemde geur verspreiden. Bij deze proefverwarming kan er eveneens rookvorming optreden. Dit is normaal.

AANBEVELINGEN :

- Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is, alleen dan sluit de afdichtingvoeg de oven volledig af.

- Let erop dat niemand op een open ovendeur gaat leunen of zitten.

- **Indien u de grill met de ovendeur op een kiertje gebruikt, kunnen de ovenwanden en andere delen van de oven heet worden. Houd kinderen op een veilige afstand.**

- Tijdens het gebruik van de oven wordt de oven warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan.

- Houd na het bakken nooit het oventoebehoren met de blote hand vast (rooster, draaispit, vetvanger, onderstel van het draaispit enz.), gebruik een ovenwant of een hittebestendige doek.

- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven, hetgeen tot een slecht bak- of braadresultaat en beschadiging van het email kan leiden.

Zet de oven altijd uit alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

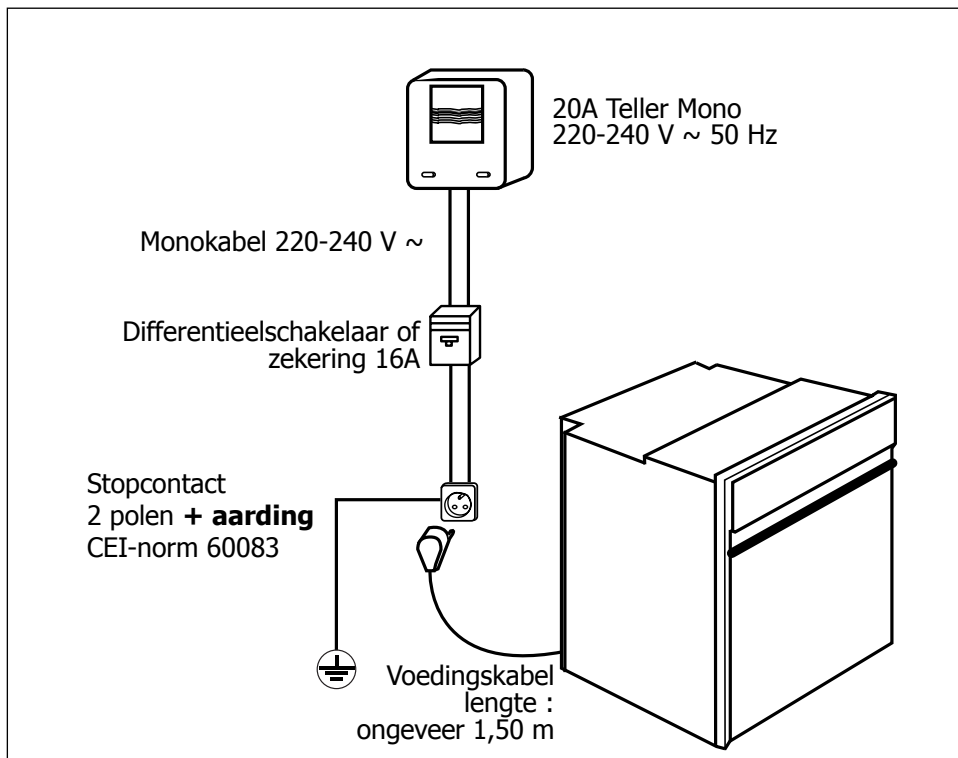
- **Tijdens een ovenreiniging worden de onderdelen van de oven warmer dan tijdens het normale gebruik. Hou kinderen op een afstand.**



U moet de keuzeknop altijd op 0 zetten voordat u uw oven opnieuw gaat gebruiken.

Installatie van uw oven

Elektrische aansluiting

NL


Controleer vóór de elektrische aansluiting of de doorsnede van de elektrische installatiedraden groot genoeg is voor de elektrische voeding van het fornuis.

De zekering van uw installatie moet 16 Ampère zijn.

Voer de elektrische aansluiting uit alvorens de oven in het meubel in te bouwen.

- De oven moet aangesloten zijn met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (1 fasedraad +1 nulleider + aarding). Deze geleiders worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ monofasig via een genormaliseerd stopcontact 1 fasedraad +1 nulleider + aarding overeenkomstig de norm CEI 60083 of overeenkomstig de installatievoorschriften.

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aardingsklem (⊕) van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.


- In geval van aansluiting met een stopcontact, moet u ervoor zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk toegankelijk blijft.
- De nulleider van de oven (blauwe draad) moet met de nulleider van het elektriciteitsnet verbonden worden.

Installatie van uw oven

De voedingskabel verwisselen

- De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 VV-F) moet lang genoeg zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.

Koppel daarvoor eerst de oven van het elektriciteitsnet af :

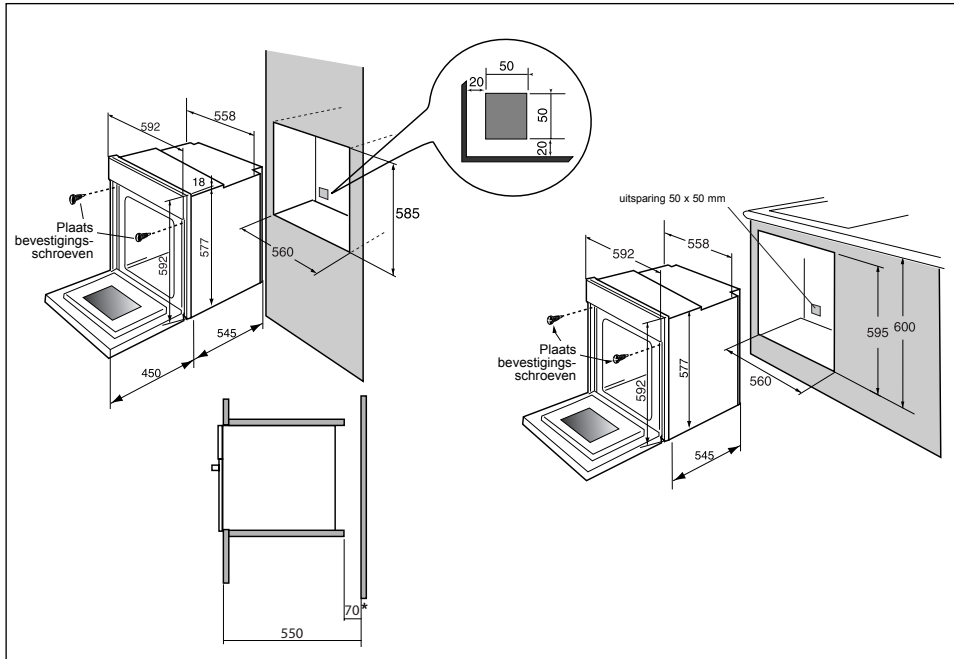
- Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.
- Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12mm.
- Tors de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.
- Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.
- Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Verbind de draden van de voedingskabel overeenkomstig het (de) schema('s) op het klemmenbord.
- Alle draadjes van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.
- De fasedraad moet worden verbonden met de L-klem.
- De aardingsdraad van groen-gele kleur moet worden verbonden met de klem .
- De nulleider (blauw) moet worden verbonden met de N-klem.
- Draai de schroeven van het klemmenbord stevig vast en controleer de stevigheid van de aansluiting door even aan elke draad te trekken.
- Maak de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.



Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van afwezige, defecte of foute aarding.

Installatie van uw oven

Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven

NL


De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven (zie schema).

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die perfecte bakresultaten en een optimale reiniging garandeert. U dient met de volgende punten rekening te houden :

- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en die van het inbouwmeubel.
- Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt worden (of ermee gekleed zijn).
- Voor meer stabiliteit schroeft u de oven vast met 2 schroeven in de schroefgaten die in de zijwand van het meubel zitten (zie schema).

Werkwijze :

- 1)** Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
- 2)** Maak een opening van $\varnothing 3$ mm in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst.
- 3)** Bevestig de oven met de 2 schroeven.
- 4)** Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de oven deur).

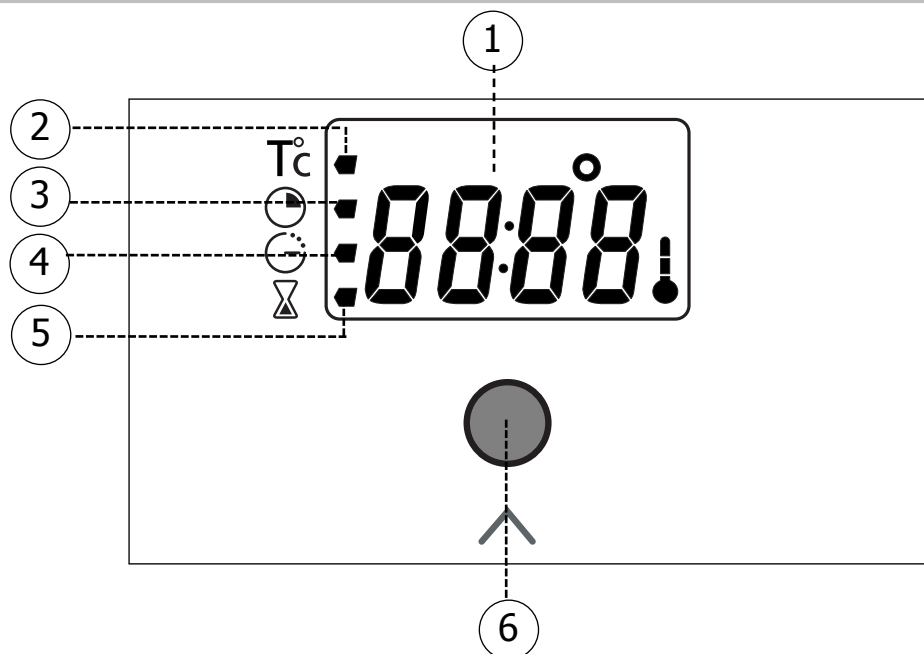
(*) bij een open meubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.



Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend elektrotechnicus.

Gebruik van uw oven

1. De programmaschakelaar



- 1 Weergave van temperatuur, tijd, duur en schakelklok
- 2 Indicator temperatuur
- 3 Indicator bakduur
- 4 Indicator einde baktijd
- 5 Indicator onafhankelijke schakelklok
- 6 Keuzetoets van de verschillende instelprogramma's

Gebruik van uw oven



NL

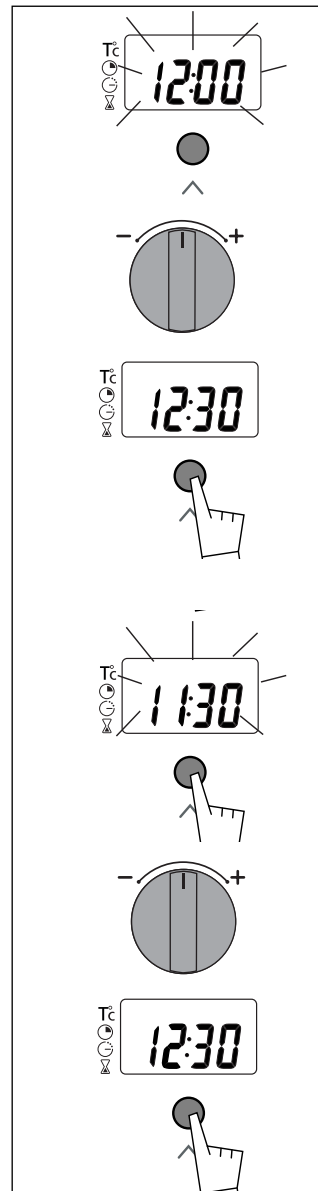
2. Instellen van het uur van de oven

a) Tijdens het aansluiten van de oven

- Het display knippert.
- Stel het uur in met de knop + of - (hou + of - ingedrukt indien u de cijfers sneller wil doen vorderen).
- Druk op de toets  om de uurinstelling te bevestigen.
Voorbeeld: 12u30.

b) Wijzigen van het ingestelde uur

- Hou  enkele seconden ingedrukt en laat de toets dan los.
Het display knippert.
- Pas het uur met de instelknop (+ of -) aan.
- Druk op de toets  om het nieuwe uur te bevestigen.



Indien u het nieuwe uur niet met de toets  bevestigt, zal het display na enkele seconden zelf het uur bevestigen.

Gebruik van uw oven

3. Onmiddellijk bakken

De programmaschakelaar moet alleen het uur tonen; het uur moet niet knipperen.

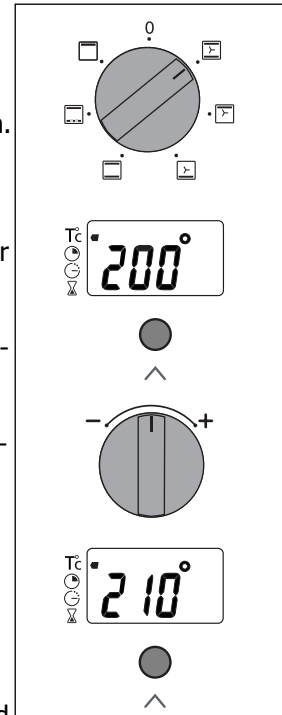
- Kies de bakwijze:
Draai de keuzeknop in de positie van uw keuze.
Voorbeeld: positie "☐" → de oven begint te werken.

Op het display verschijnt de aanbevolen temperatuur voor de gekozen bakwijze.

Plaats uw schotel in de oven volgens de aanbevelingen van de kookgids.

U kan de temperatuur evenwel wijzigen door de instelknop naar + of - te draaien.

Voorbeeld "☐" gewijzigd in 210°.



Hierna warmt de oven op en toont het display afwisselend de temperatuur in de oven en de ingestelde temperatuur.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, stopt de temperatuur met knipperen en hoort u een reeks bieptonen.

Na een bakcyclus blijft de ventilatieturbine nog een tijdje werken, om de oven af te koelen.

Gebruik van uw oven

NL

4. Programmeren van een bakcyclus

a) Onmiddellijk bakken

1. Stel de bakwijze in en pas eventueel de temperatuur aan.

Voorbeeld: positie "☐" "temperatuur 200°C.

2. Druk op de toets "∧" tot de bakduurindicator "🕒" knippert.

Het display knippert op 0u00 om aan te geven dat u de bakduur nu kan instellen.

3. Draai de instelknop naar + of - om de gewenste bakduur in te stellen.

Voorbeeld: een bakduur van 25 minuten.

Het display zal na enkele seconden automatisch de baktijd registreren -> het display knippert niet meer en toont opnieuw de temperatuur.

Na de instelling begint de baktijd meteen te lopen.

Na deze 3 handelingen begint de oven te werken:

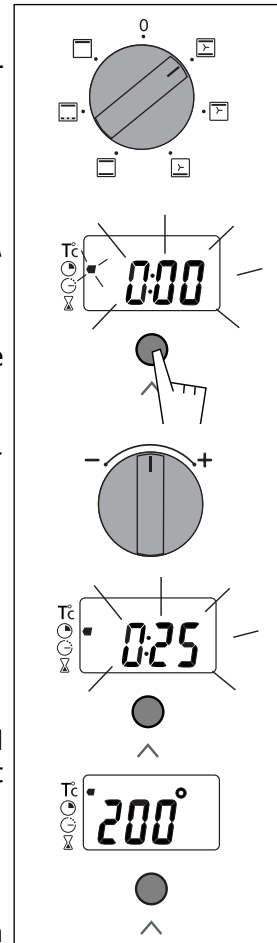
Zodra de gekozen temperatuur is bereikt, weerklinkt een reeks bieptonen.

Na de bakduur (einde van de geprogrammeerde baktijd),

- stopt de oven met werken,
- gaat de bakduurindicator uit,
- verschijnt 0:00 in het display,
- weerklinkt enkele minuten lang een reeks bieptonen.

Deze bieptonen stoppen door de keuzeknop terug op 0 te zetten.

Na een bakcyclus blijft de ventilatieturbine nog een tijdje werken, om de oven af te koelen.



Gebruik van uw oven

b) Met een bepaald einduur

Volg de aanwijzingen onder "Programmeren van een bakcyclus".

Na het instellen van de bakduur drukt u op de toets " ^ " tot het symbool " ☺ " (einde baktijd) knippert. Het display knippert om aan te geven dat u de eindtijd kan wijzigen.

Draai de instelknop naar + of - om de gewenste eindtijd in te stellen.

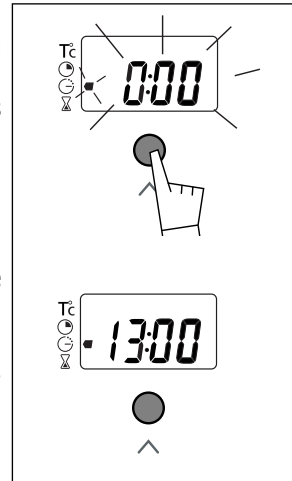
Voorbeeld: einde baktijd om 13u.

Na deze wijziging zal de oven pas later beginnen werken, zodat de bakcyclus eindigt om 13u.

Na de bakduur (einde van de geprogrammeerde baktijd)

- stopt de oven met werken,
- gaat de bakduurindicator uit,
- verschijnt 0:00 in het display,
- weerklinkt enkele minuten lang een reeks bieptonen.

Deze bieptonen stoppen door de keuzeknop terug op 0 te zetten.



Na een bakcyclus blijft de ventilatieturbine nog een tijdje werken, om de oven af te koelen.

Bij geprogrammeerd bakken wordt de ovenruimte verlicht in afwachting van het begin van de bakcyclus en aan het einde van de bakcyclus. Bij geprogrammeerd bakken met hetelucht, zonder dat de keuzeknop terug op 0 komt te staan, blijft de luchtvermengingsschroef draaien om in de oven tot een homogene temperatuur te komen.

5. Gebruik van de schakelklok

Uw oven is voorzien van een elektronische schakelklok die onafhankelijk van de oven werkt en waarop u een bepaalde tijd kan instellen.

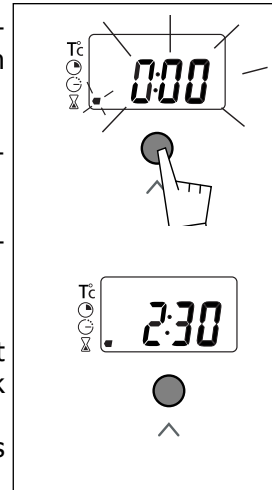
Bij gebruik van de schakelklok wordt het uur van de schakelklok op het display weergegeven (ter vervanging van het normale uur).

Druk op de toets " ^ " tot het symbool  -> (schakelklok) knippert -> het display knippert.

U kan de gewenste tijd (maximaal 60 minuten) met de instelknop (+ of -) instellen.

Enkele seconden na een druk op de toets ^ stopt het display met knipperen en begint de tijd van de schakelklok secondegewijs te lopen.

Zodra de ingestelde tijd verlopen is, hoort u een reeks bieptonen.



 **U kan de programmatie van de schakelklok op elk moment wijzigen of annuleren.**

Vervanging van de ovenlamp

De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.



Trek altijd de stekker van uw oven uit alvorens de ovenlamp te vervangen, om elektrische schokken te vermijden. Laat indien nodig de oven afkoelen.

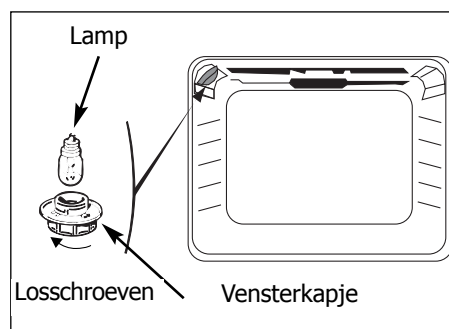
a) Schroef het vensterkapje los (zie tekening).

b) Draai de lamp naar links los.

Kenmerken van de lamp:







- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- voet E 14

c) Plaats een nieuwe lamp en draai het vensterkapje opnieuw dicht. Sluit de oven opnieuw aan.



Draag voor het losdraaien van het vensterkapje en de lamp een rubber want. Dat vergemakkelijkt de demontage.

4. Bakwijzen van de oven

Symbool	Functie	Beschrijving van de fu
* 	Traditioneel hetelucht Het bakken gebeurt met het onderste en bovenste verwarmingselement van de oven en de ventilator.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Snelle stijging van de oventemperatuur. Sommige gerechten mogen meteen in een koude oven worden geplaatst.
	Grill hetelucht Het bakken gebeurt afwisselend met het bovenste verwarmingselement van de oven en de ventilator.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Geen voorverwarming nodig. Gevogelte en gebrad blijven sappig en krokant aan alle zijden.
	Hetelucht onderelement Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement en een lage grillstand in combinatie met de ventilator.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Het gerecht wordt langs onder gebakken met een lichte bovenverwarming. ▶ Plaats het ovenrooster in de onderste inschuifsluif.
	Traditioneel Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven zonder de luchtvermengingsschroef.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwarm de oven voor.
* 	"Speciaal GEVOGELTE" Het bakken gebeurt met het bovenste element, gecombineerd met een dosering van het onderste element zonder luchtvermenging.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ In deze stand wordt energie bespaard zonder dat de bakkw vermindert.
	Grill Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement zonder ventilator.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwarm de oven 5 minuten voor. ▶ Schuif de braadslee in de onderste inschuifsluif.

Gebuurte sequenties voor de schriftelijke mededeling op het energie-etiket ov

Bakwijzen van de oven

unctie	Aanbevelingen	Aanbevolen T° NL		
		mini	préco	maxi
i	▶ Aanbevolen voor vlees, vis en taarten (bij voorkeur in een aarden ovenschotel).			
	▶ Pizza	35	200	275
	▶ Bakken op meerdere niveaus tegelijk.			
n	Aanbevolen stand voor het braden van gevogelte en gebraad.	mini	préco	maxi
	▶ Om lamsbouten en grote stukken rundsvlees te doorbakken. Om vismoten te grillen en tegelijk aan de binnenzijde zacht te houden.	180	200	230
ier	Aanbevolen voor vochtige bereidingen (quiches, taarten met saphoudend fruit...).	mini	préco	maxi
	▶ Het deeg krijgt onderaan een goed gebakken en krokante structuur. (Aanbevolen voor bereidingen met gistdeeg (cake, brioche, kuglof...) en soufflés die bovenaan geen hinderlijke korst nodig hebben.	35	205	275
	Aanbevolen voor langzame en delicate bereidingen : zachte wildgerechten...	mini	préco	maxi
	▶ Braden van rood vlees. Stoven van gerechten in een stoofpot met deksel waarvan de bereiding op een kookplaat is begonnen (coq au vin, wildragout...).	35	225	275
raliteit	Leg het gevogelte in een aarden schotel, bij voorkeur op het rooster in de eerste inschuifsleuf.	mini	préco	maxi
	▶ De oven moet niet worden voorverwarmd. Desgewenst kan u het gevogelte na de helft van de kooktijd omdraaien.	35	200	275
	▶ Aanbevolen stand voor het grillen van koteletten, worsten en gambas en het roosteren van sneedjes brood op het ovenrooster.	180	275	275

ereenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EC.

Onderhoud van de oven

Reiniging van de binnenzijde

Deze oven met continue reiniging heeft aan de binnenzijde verwijderbare wanden die zijn bedekt met een speciale microporeuze lak (katalytische lak), waardoor de oven zichzelf ontvet. Vlekken verspreiden zich onmiddellijk over de microgaatjes. Ze worden aan weerskanten geoxideerd en verdwijnen geleidelijk. De zelfontvet-tende lak is vooral geschikt voor vet, maar niet voor suikers. Daarom is de ovenvloer, waarop meer suiker terechtkomt, niet bekleed met deze lak.

Wij raden u sterk aan om:

- Geen metalen borstel, puntige of scherpe voorwerpen te gebruiken.
- De oven niet proberen te reinigen met schuurproducten uit de handel.
- Bij het grillen van gerechten spat er veel vet op de wanden, waarvan de temperatuur soms niet hoog genoeg is om ze tijdens het grillen volledig te doen verdwijnen.

Laat in dat geval na het grillen de oven nog 20 tot 30 minuten op de maximumtemperatuur werken in de gekozen stand.

Als er nog vetsporen achterblijven, zullen die tijdens de volgende bakcyclus verminderen.

Problemen en oplossingen

NL

U twijfelt over de goede werking van uw oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. **Controleer in elk geval eerst de volgende punten:**

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven wordt niet warm.	<ul style="list-style-type: none"> • De oven is niet aangesloten. • De zekering van de installatie is defect. • De baktemperatuur is te laag. • De temperatuursonde is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie (16 A). - Verhoog de baktemperatuur. - Neem contact op met de servicedienst.
De ovenverlichting werkt niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> • De lamp is defect. • De oven is niet aangesloten of de zekering is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De afkoelingsventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet.	<ul style="list-style-type: none"> • De ventilatie stopt normaal na maximaal 1 uur. • Indien de ventilator na 1 uur blijft draaien. 	<ul style="list-style-type: none"> - Open de ovendeur, zodat de oven sneller afkoelt. - Neem contact op met de servicedienst.

Sommaire

Edito	P.21
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.22
Accessoires	P.23
Conseils de sécurité	P.24
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.25
Changement du câble d'alimentation	P.26
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.27
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmateur	P.28
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.29
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.30
Comment programmer une cuisson ?	P.32
Comment utiliser la minuterie ?	P.33
Comment changer l' ampoule ?	P.33
Modes de cuisson du four	P.34-35
Comment entretenir votre four ?	P.36
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement	P.37

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,

vous signale les conseils et les astuces

Edito

Avec cet appareil, cuisiner devient un véritable plaisir !

Cette notice comporte d'importants conseils de sécurité et d'utilisation ainsi que les performances dont est capable cet appareil.

Nous vous recommandons de la lire attentivement pour utiliser pleinement toutes les qualités techniques de cet appareil.

Pour que votre four reste en parfait état, nous vous donnons de précieux conseils pour son entretien et son nettoyage.

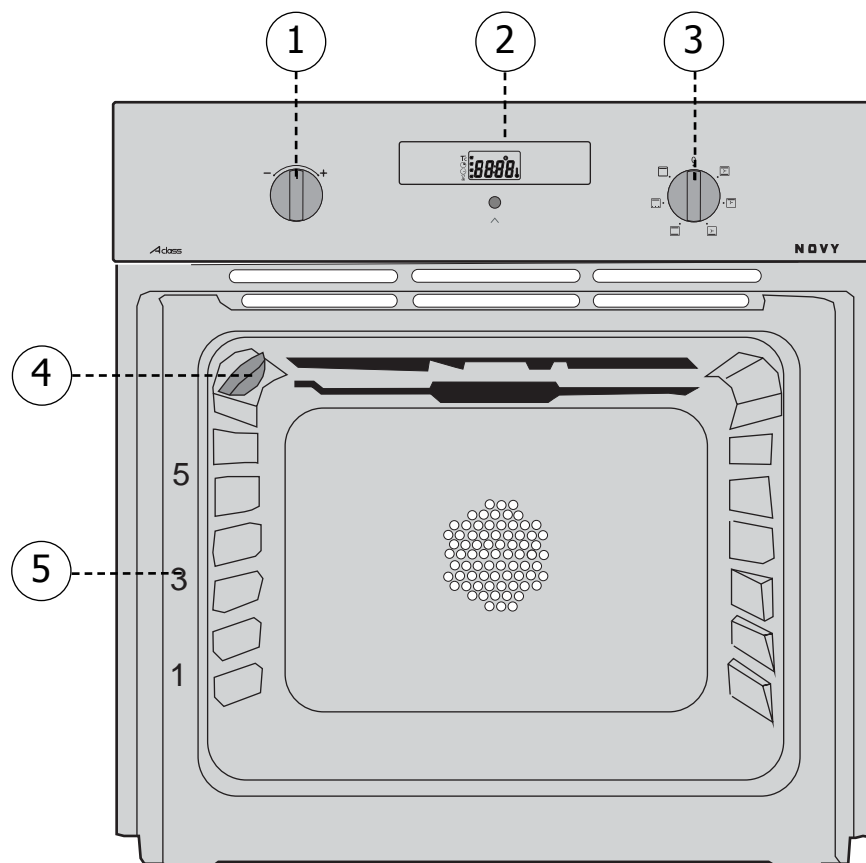
FR

Si une anomalie de fonctionnement devait se produire, nous vous recommandons de consulter votre spécialiste.

Le tableau de cuisson simple et précis joint à cette notice deviendra vite votre outil indispensable.

Ces conseils d'utilisation vous permettront une cuisson parfaite tout en économisant de l'énergie.

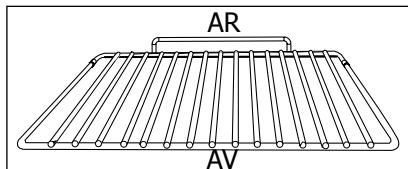
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

- ① **Sélecteur de réglage**
- ② **Programmateur**
- ③ **Sélecteur de fonctions**
- ④ **Lampe**
- ⑤ **Indicateur de gradin**

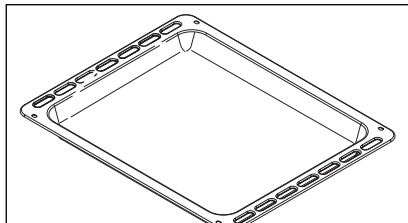
Accessoires



Grille sécurité anti basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

FR

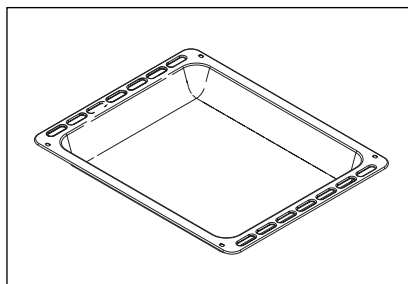


Plat multi usages

(plat à gâteaux ou lèchefrite)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

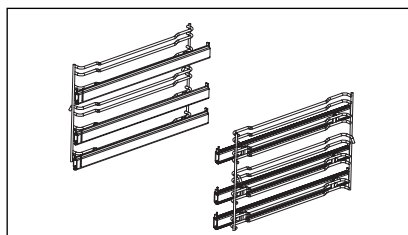


Plat multi usages (lèchefrite)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort ou gril pulsé.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en adaptant la taille du morceau à cuire (ex: une volaille avec les légumes autour, à température modérée). Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



Support de plats sortants

Grâce à ce système, vous pouvez extraire entièrement vos plats émaillés et accéder très facilement à vos mets en cours de cuisson.

A enlever impérativement en fonction PYROLYSE

Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- **Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.**

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.

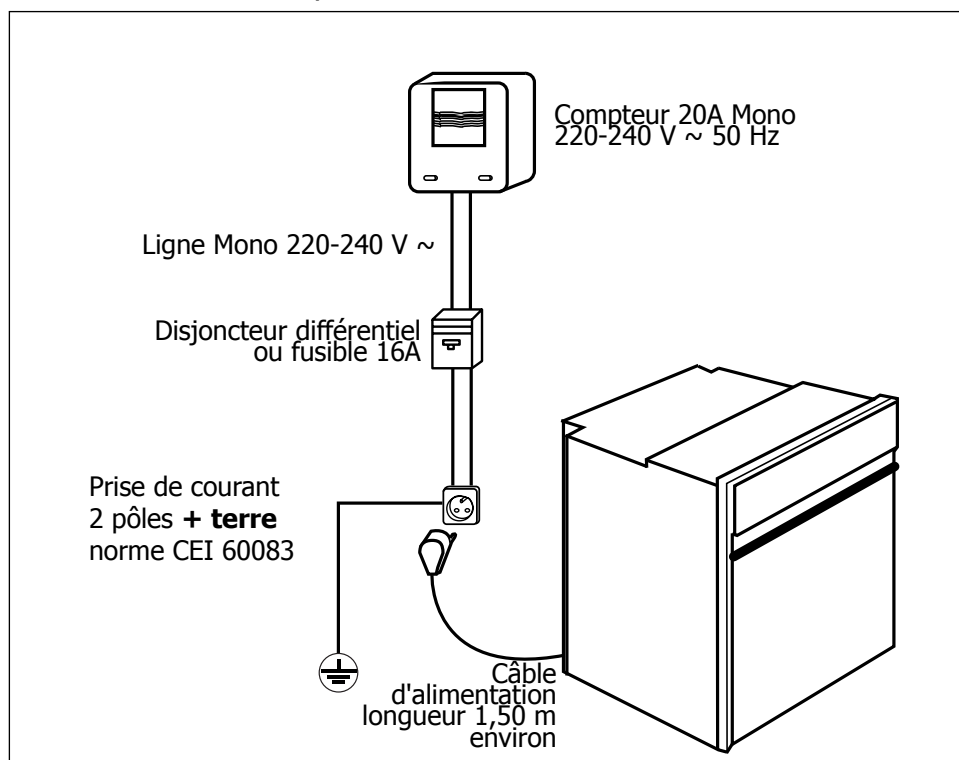
Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.



Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.


Comment installer votre four ?

Raccordement électrique



**⚠ Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation).
Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.**

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.


- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph +1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph +1 N + terre normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Comment installer votre four ?

Changement du câble d'alimentation

• Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :

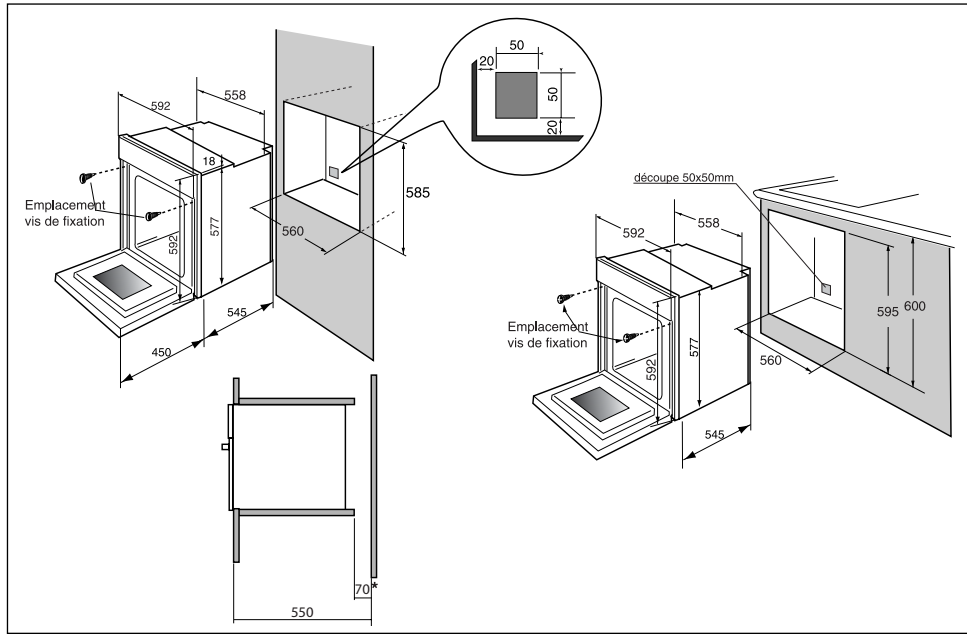
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Comment installer votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



FR

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

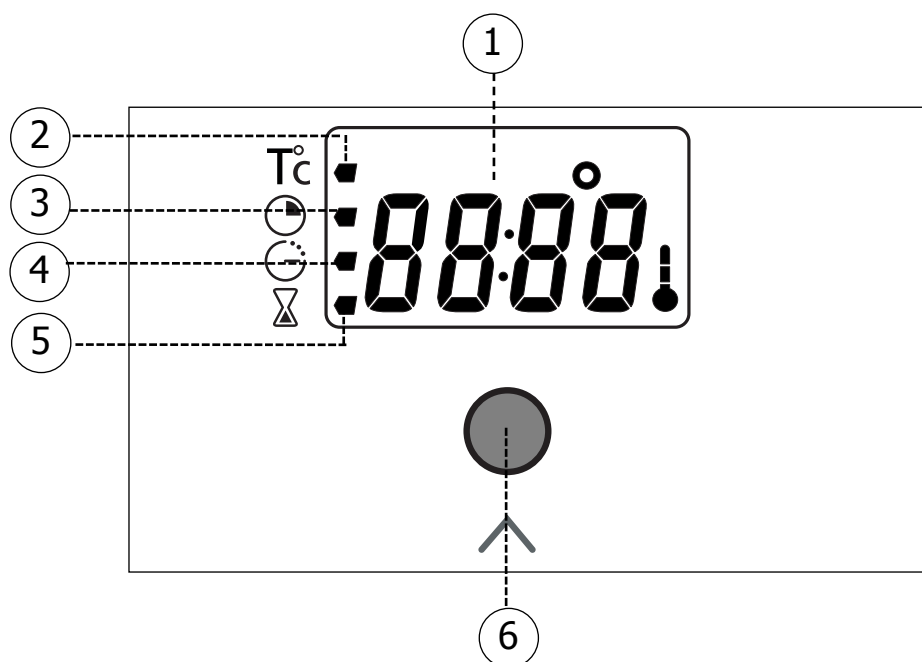
(* si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmeur




- ① **Affichage des températures, temps, durées et minuteur**
- ② **Indicateur d'affichage de la température**
- ③ **Indicateur d'affichage de la durée de cuisson**
- ④ **Indicateur d'affichage de la fin de cuisson**
- ⑤ **Indicateur d'affichage du minuteur indépendant**
- ⑥ **Touche d'accès aux différents programmes de réglage**



Comment utiliser votre four ?

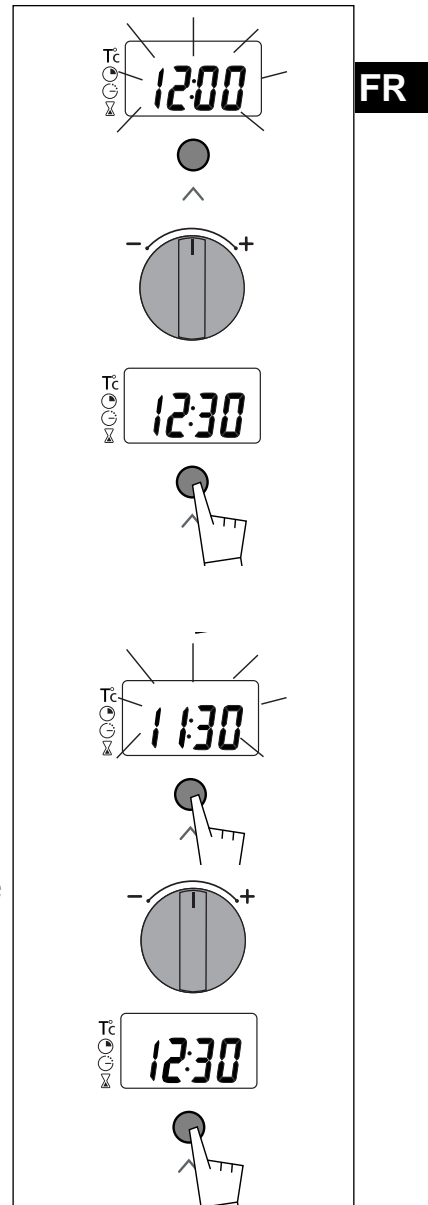
2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote à 12h.
- Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de réglage + ou - (le maintien sur + ou - permet d'obtenir un défilement rapide)
- Appuyez sur la touche  pour valider.
Exemple: 12h30.

b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Appuyez  pendant quelques secondes puis relâcher. L'affichage clignote.
- Ajustez le réglage de l'heure avec le sélecteur de réglage (+ ou -).
- Appuyez sur la touche  pour valider.




S'il n'y a pas de validation par la touche , l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmateur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.


- Choisissez le mode de cuisson :
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

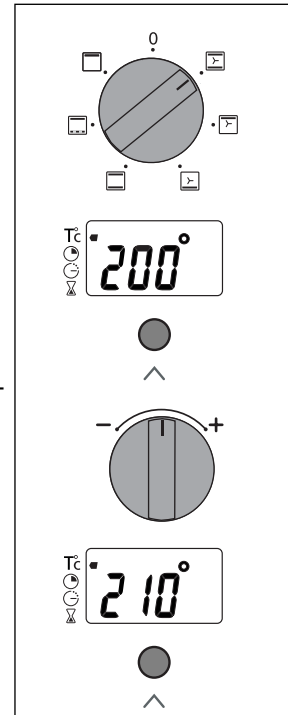
Exemple : position "  " -> le four se met en marche.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant le sélecteur de réglage vers + ou -.

Exemple "  " ajustée à 210°.



Après ces actions, le four chauffe et l'affichage alterne entre la température dans le four et la température choisie.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Une fois atteinte la température reste fixe.

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.

Comment utiliser votre four ?

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec départ immédiat

1. Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajuster la température.

Exemple : position "☰" température 200°C.

2. Appuyez sur la touche "∧" jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson "0:00".

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

3. Actionnez le sélecteur de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes, ->l'afficheur ne clignote plus et revient en mode température..
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

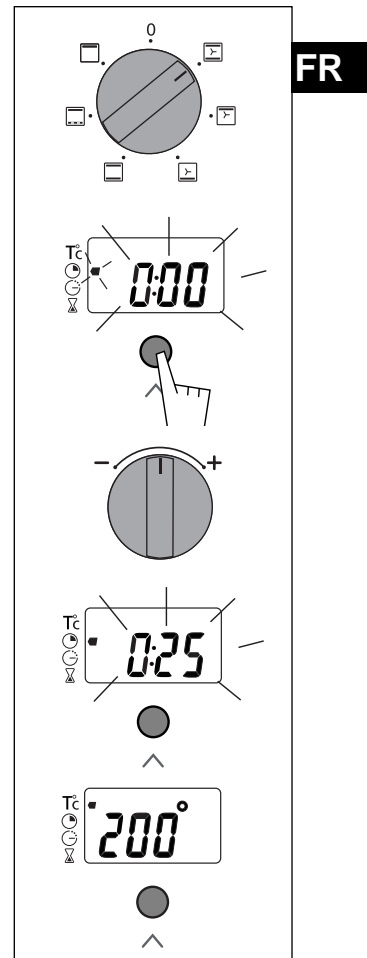
Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.



FR

Comment utiliser votre four ?

b) Avec départ différé (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson,

Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter

l'indicateur de fin de cuisson " ☺ " :

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez sur le sélecteur de réglage + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de cuisson à 13h.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

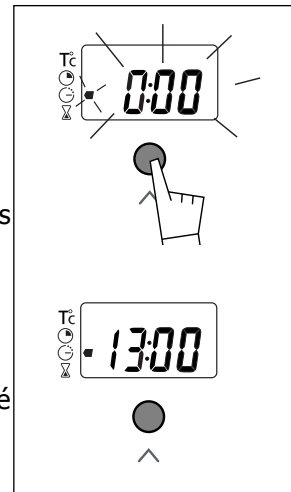
En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée en attente de départ de cuisson et en fin de cuisson.


Dans le cas de cuissons programmées et pulsées, sans remise à 0 du sélecteur de fonctions, l'hélice de brassage d'air continue de tourner pour homogénéiser la température dans le four.



5. Comment utiliser le minuteur ?

Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

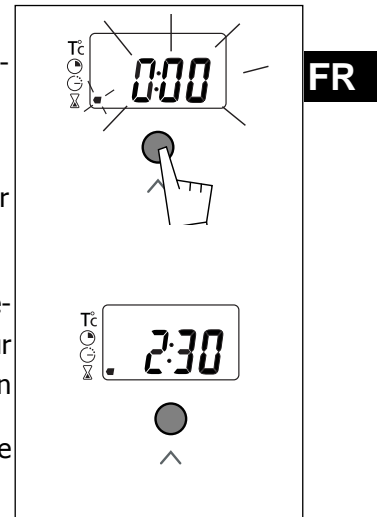
Dans ce cas, l'affichage du minuteur est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour et de la température.

Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur du minuteur  -> l'afficheur clignote.

Tournez le sélecteur de réglage (+ ou -) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes après un appui sur la touche ^ et le minuteur se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.



Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.



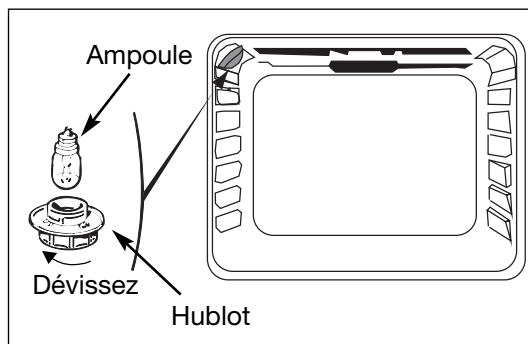
Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- Dévissez le hublot (voir ci-contre).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14


- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four





Pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.


4. Modes de cuisson du four


Symbole	Nom de la fonction	Description de la fonction
---------	--------------------	----------------------------


* 	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Montée rapide en température ▶ Certains plats peuvent être enfournés four froid.
---	---	---

	Gril pulsé La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffage inutile ▶ Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
---	---	--

	Sole pulsée La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à l'hélice de brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cuisson par le dessous. ▶ Placez la grille sur le gradin bas.
--	---	--

	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
---	---	--

* 	"Spécial VOLAILLES" La cuisson s'effectue par l'élément supérieur associé à un dosage de l'élément inférieur sans brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson des volailles.
---	---	--

	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Effectuez un préchauffage de 5 minutes. ▶ Glissez la léche frite sur le gradin du bas.
---	---	---

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément

Modes de cuisson du four

Action	Recommandations	Préco T°		
à four-	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes , posés dans un plat en terre de préférence.	mini	préco	maxi
		35	200	275
		FR		
à four-	Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis .	mini	préco	maxi
à four-	► Pour saisir et cuire à coeur gigot , côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons .	180	200	230
à four-	Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...).	mini	préco	maxi
à four-	► La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croute dessus.	35	205	275
à four-	Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux...	mini	préco	maxi
à four-	► Pour saisir rôtis de viande rouge Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).	35	225	275
à four-	Posez les volailles dans un plat en terre, de préférence sur la grille au premier gradin. Inutile de préchauffer le four. Vous pouvez retourner la volaille à mi-cuisson si vous le souhaitez.	mini	préco	maxi
à four-	►	35	200	275
à four-	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.	mini	préco	maxi
à four-	►	180	275	275

Conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE

Comment entretenir votre four ?

Nettoyage de l'enceinte

Ce four, à nettoyage continu, est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étaient et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas aux sucres. C'est pourquoi le revêtement de sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de nettoyer avec des produits à récurer du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson.

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie.

S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :**

FR

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le capteur est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four. - Faire appel au Service Après-Vente.

Inhalt

Vorwort	P.39
Wie sieht der Backofen aus?	
Beschreibung des Geräts	P.40
Zubehör	P.41
Ratschläge zur Sicherheit	P.42
Installation des Backofens	
Stromanschluss	P.43
Austausch des Stromkabels	P.44
Nutzabmessungen für den Einbau des Backofens	P.45
Benutzung des Backofens	
Die Details des Programmierers	P.46
Einstellung der Backofenuhr	P.47
Das sofortige Backen	P.48
Einen Backvorgang programmieren	P.49-50
Benutzung des Zeitschalters	P.51
Austausch der Glühbirne	P.51
Verschiedene Backmöglichkeiten	P.52-53
Reinigung des Garraums Ihres Backofens	P.54
Abhilfe bei Funktionsstörungen ?	P.55

In der gesamten Betriebsanleitung,



Sicherheitshinweise

Tips und Tricks

Vorwort

Mit diesem Gerät macht Kochen erst richtig Spass.

Diese Broschüre enthält wichtige Sicherheits- und Benutzungsanweisungen sowie die Leistungen, die das Gerät Ihnen bietet.

Wir empfehlen Ihnen sie aufmerksam zu lesen, um alle technischen Qualitäten dieses Gerätes voll zu nutzen.

Damit Ihr Backofen in perfektem Zustand bleibt, geben wir Ihnen wertvolle Ratschläge für seine Pflege und Reinigung.

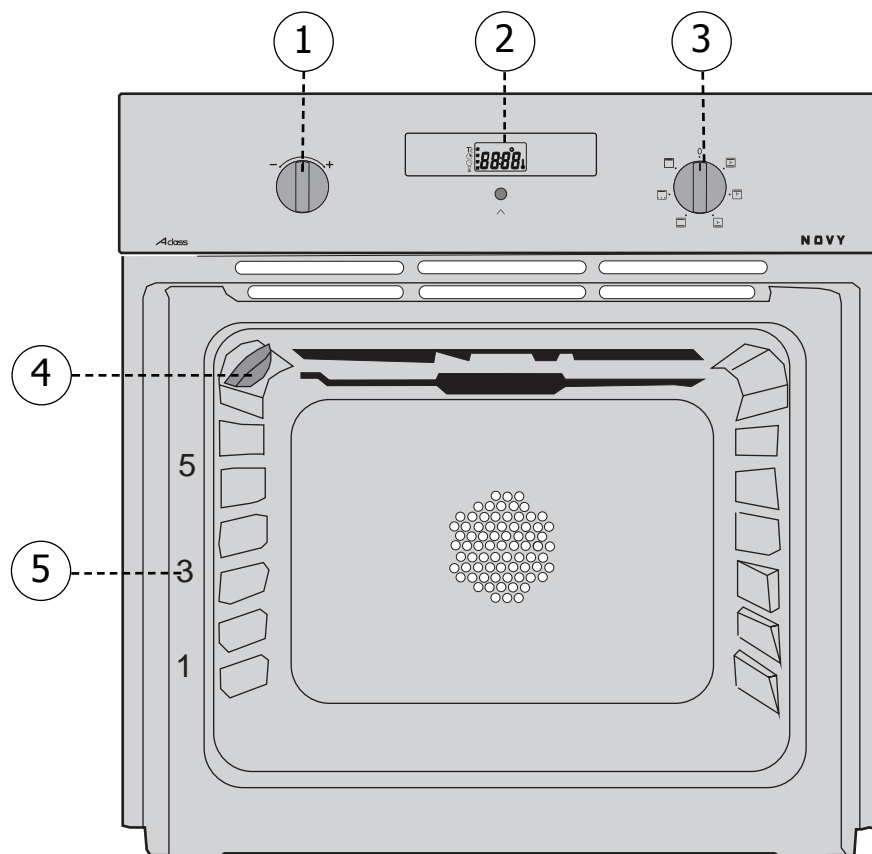
Sollte eine Funktionsstörung auftreten, empfehlen wir Ihnen einen Spezialisten zu befragen.

DE

Die einfache und genaue, dieser Broschüre beigelegte Kochtabelle wird für Sie ganz schnell ein unentbehrliches Hilfsmittel sein.

Diese Benutzungsanweisungen werden es Ihnen ermöglicht perfekte Speisen zuzubereiten und dabei Energie zu sparen.

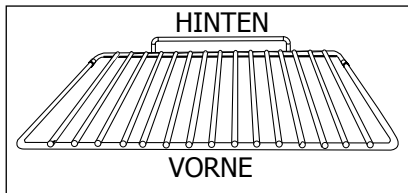
Wie sieht der Backofen aus?



BESCHREIBUNG DES GERÄTS

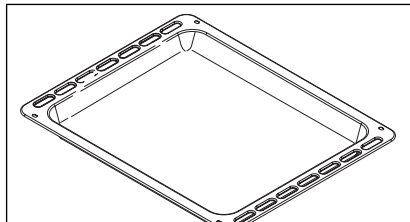
- ① **Temperatureinstellung**
- ② **Programmierer**
- ③ **Funktionswähler**
- ④ **Lampe**
- ⑤ **Anzeiger der Einschubleiste**

Zubehör



Gitter mit Kippschutz

Das Gitter kann alle Kochgeschirre und Kuchenformen tragen, die Gerichte zum Kochen oder Überbacken enthalten. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt daraufgelegt).



Mehrzweckpfanne

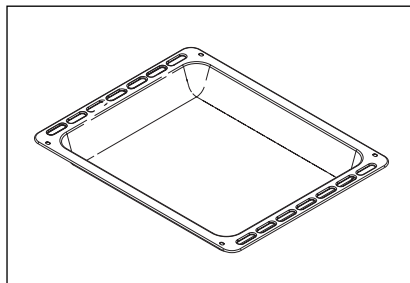
DE

(Kuchenblech oder Fettpfanne)

Es dient als Kuchenblech und hat eine geneigte Kante. Es wird für das Backen von Backwaren wie Windbeutel, Baisers, Madeleines, Blätterteig... benutzt.

Wenn sie unter dem Gitter eingeschoben wird, fängt sie die Grillsäfte und Fett auf. Sie kann auch zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden und für Kochvorgänge im Wasserbad dienen.

Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt in die Fettpfanne gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.

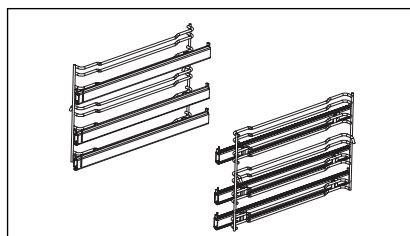


Mehrzweckpfanne (Fettpfanne)

Sie dient zum Auffangen von Bratsaft und Fett bei starkem Grillen oder pulsierendem Grill.

Sie kann als Kochgeschirr benutzt werden wenn die Größe des zu bratenden Fleisches darauf abgestimmt ist (Z.B.: ein Geflügel mit darum herum angeordnetem Gemüse, bei mittlerer Temperatur). Wenn sie unter dem Gitter eingeschoben wird, fängt sie die Grillsäfte und Fett auf.

Sie kann auch zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden und für Kochvorgänge im Wasserbad dienen.



Träger für aus dem Ofen kommende Kochgeschirre

Durch dieses System kann die emaillierte Pfanne für den leichten Zugriff auf die Gerichte während des Garens ganz aus dem Backofen herausgezogen werden.

Bei der PYROLYSE Funktion unbedingt herausnehmen.

Ratschläge zur Sicherheit

Vor der Installation und Benutzung des Backofens sollten folgende Ratschläge zur Kenntnis genommen werden. Dieser Backofen ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Er ist ausschliesslich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

ERSTE BENUTZUNG:

Den Backofen vor der ersten Benutzung ca. 15 Minuten lang im Leerzustand bei geschlossener Tür bei Höchsttemperatur heizen, um das Gerät "einzubrennen". Die den Hohlraum des Backofens umgebende Mineralwolle kann anfangs einen besonderen Geruch abgeben, der auf ihre Zusammensetzung zurückzuführen ist. Vielleicht zeigt sich auch eine Rauchabgabe. Das ist alles normal.

DIE NÄCHSTEN BENUTZUNGEN:

- Sichergehen, dass die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllt.

- Niemanden sich auf der offenen Backofentür abstützen oder sich darauf setzen lassen.

- **Bei der Benutzung des Grills bei halboffener Tür können die zugänglichen Teile oder Flächen heiss werden. Kleine Kinder davon fernhalten.**

- Das Gerät wird bei Benutzung heiss. Die heissen Elemente im Backofen nicht berühren.

- Nach einem Garvorgang die Kochgeschirre (Gitter, Drehspieß, Fettpfanne, Wiege des Drehspießes, ...) nicht mit nackten Händen anfassen, sondern mit einem Topflappen oder einem Isolierstoff.

- Den Backofen nicht mit Aluminiumfolie ausschlagen. Denn sonst entsteht eine Hitzeansammlung, die sich unvorteilhaft auf das Ergebnis des Garens oder Bratens auswirkt und das Email beschädigt.

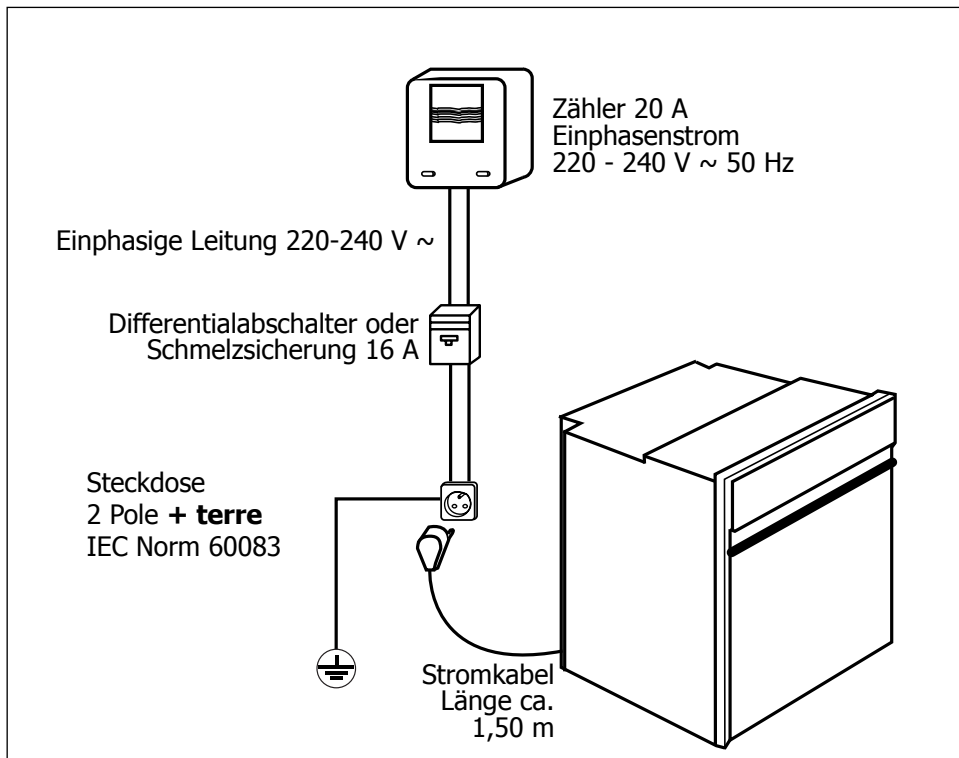
Alle Reinigungsvorgänge des Garraums müssen bei abgeschaltetem Backofen durchgeführt werden.



Den Funktionswähler für die erneute Benutzung des Backofens unbedingt auf 0 stellen.

Installation des Backofens

Stromanschluss




DE



Vor dem Anschluss sichergehen, dass die Drähte der vorhandenen Stromanlage einen ausreichenden Querschnitt für die normale Versorgung des Geräts aufweisen.

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 16 Ampere aufweisen.

Der Stromanschluss muss vor dem Einbau des Geräts in das Möbel hergestellt werden.

- Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² Querschnitt (1 Ph +1 N + Erdung) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V ~ Netz über eine Steckdose 1 Ph +1 N + Erdung nach IEC Norm 60083 angeschlossen sein müssen oder gemäß der Installationsregeln. Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die  Klemme des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.


- Bei Anschluss mit Steckdose muss diese nach Einbau des Geräts zugänglich sein.
- Der Nulleiter des Backofens (blauer Draht) muss an den Nulleiter des Netzes angeschlossen werden.

Installation des Backofens

Austausch des Stromkabels

• Das Stromkabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss ausreichend lang sein, damit es an den einzubauenden und auf dem Boden vor dem Möbel stehenden Backofen angeschlossen werden kann.

Hierfür muss das Gerät vom Netz abgetrennt werden:

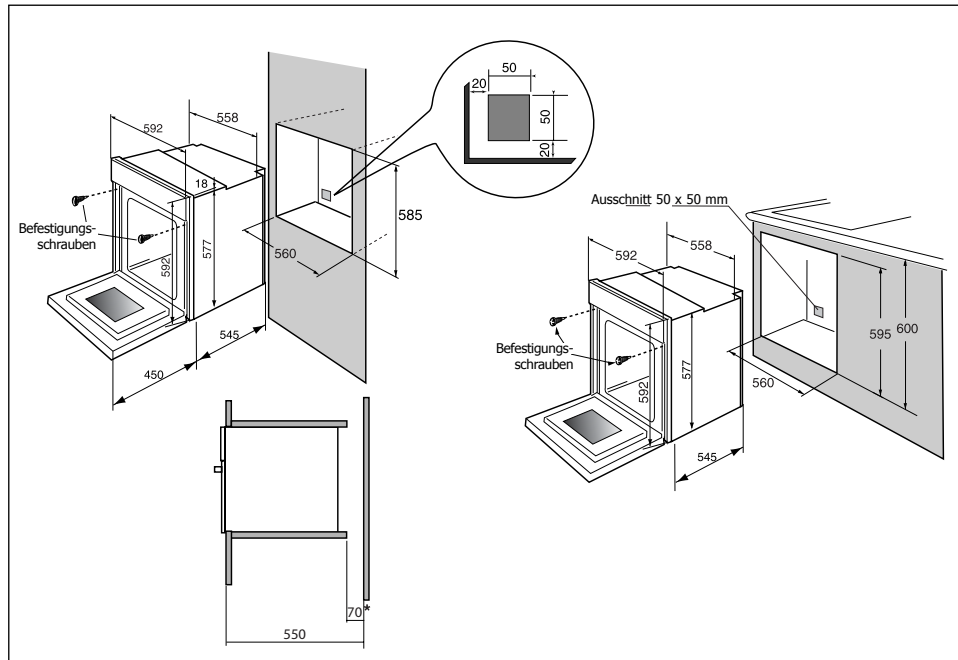
- Das Fach unten rechts von der rückwärtigen Haube durch das Losschrauben von 2 Schrauben öffnen und die Klappe wegschwenken.
- Jeden Draht des neuen Stromkabels über 12 mm abisolieren.
- Die Adern sorgfältig verdrehen.
- Die Schrauben des Klemmenhalters lockern und das auszutauschende Stromkabel entfernen.
- Das Stromkabel von der Seite der Haube in die Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter einführen.
- Die Drähte des Kabels gemäss der Markierung(en) auf dem Klemmenhalter anschliessen.
- Alle Adern der Stromkabel müssen in Schrauben gefasst sein.
- Der Draht der Phase an die Klemme L.
- Der grün-gelbe Erdungsdraht muss an die Klemme  angeschlossen sein.
- Der Draht des Nulleiters (blau) an die Klemme N.
- Die Schrauben des Klemmenhalters festschrauben und den Anschluss durch Ziehen an jedem Draht überprüfen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter fixieren.
- Das Fach wieder mit den 2 Schrauben schliessen.



Bei Unfall durch nicht vorhandene, mangelhafte oder fehlerhafte Erdung können wir nicht haftbar gemacht werden.

Installation des Backofens

Nutzabmessungen für den Einbau des Backofens



Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden (siehe nebenstehendes Schema).

Der Backofen hat eine optimierte Lüftung, und somit werden beim Backen und Säubern bemerkenswerte Ergebnisse erzielt, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 5 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
- Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzefest (oder mit einem solchen Material beschichtet) sein.
- Für bessere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen (siehe Schema).

Hierfür:

- 1)** Für den Zugriff zu den Befestigungslöchern die Schraubenabdeckungen entfernen.
- 2)** Ein Loch mit $\varnothing 3$ mm in die Seitenwand des Möbels bohren, um das Aufplatzen des Holzes zu vermeiden.
- 3)** Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen.
- 4)** Die Schraubenabdeckungen aus Gummi wieder aufsetzen (sie dienen auch zur Dämpfung beim Schliessen der Backofentür).

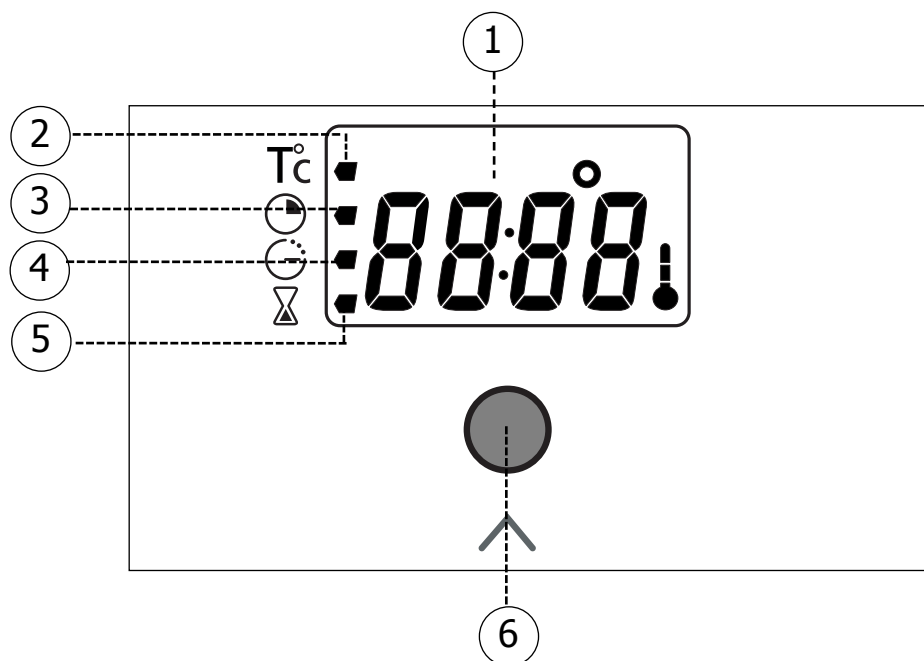
(* Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung (maximal) 70 mm gross sein.



Sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die Konformität der Installation bestätigen lassen.

Benutzung des Backofens

1. Details des Programmierers




- ① **Anzeige der Temperatur, der Zeit, der Backdauern und des Zeitschalters**
- ② **Temperaturanzeiger**
- ③ **Anzeiger der Backdauer**
- ④ **Anzeiger des Backendes**
- ⑤ **Anzeiger des unabhängigen Zeitschalters**
- ⑥ **Taste für den Zugriff zu den einzelnen Programmen für die Einstellung**

Benutzung des Backofens



2. Einstellung der Backofenuhr

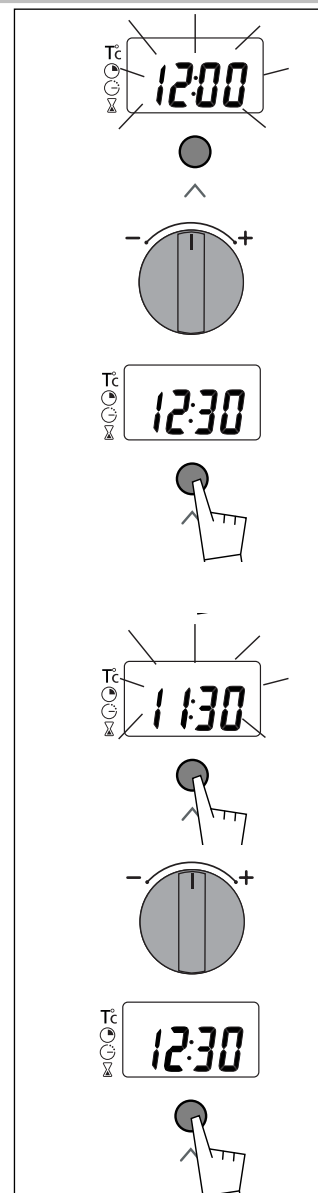
a) Beim Einschalten

- Der Anzeiger blinkt.
- Mit Drücken des Regelwählers + oder – die Uhrzeit einstellen. (Beim Festhalten auf + oder – laufen die Zahlen rasch ab).

- Zur Bestätigung die Taste  drücken.
Beispiel: 12.30 Uhr

b) Einstellung der Uhrzeit

- Einige Sekunden auf  drücken, dann loslassen. Die Anzeige blinkt.
- Die Uhrzeit mit dem Regelwähler (+ oder –) einstellen.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.



Wenn nicht mit der Taste  bestätigt wird, ist die Aufzeichnung nach einigen Sekunden automatisch.

Benutzung des Backofens

3. Das sofortige Backen

Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen; Diese darf nicht blinken.

- Den Backvorgang wählen:
Den Funktionswähler bis zur gewünschten Position drehen.

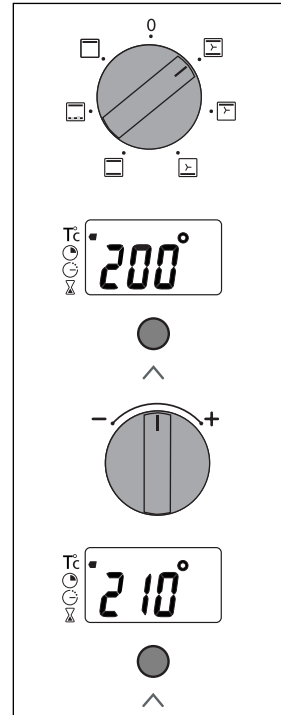
Beispiel: Position "☐" → Der Backofen schaltet ein.

Der Backofen bietet die am meisten benutzte Temperatur an.

Das Gericht nach den Empfehlungen im Leitfaden für das Kochen und Backen **in den Ofen einschieben.**

Mit Betätigung des Hebels "°C" nach + oder – kann jedoch die Temperatur angepaßt werden.

Beispiel "☐" wurde auf 210°C angepaßt.



Danach heizt der Backofen auf, und die Anzeige wechselt zwischen der Temperatur im Backofen und der gewählten Temperatur ab.

Wenn der Backofen die gewählte Temperatur erreicht, ertönen eine Reihe Pieptöne.

Die erreichte Temperatur bleibt bestehen.

Nach einem Backzyklus funktioniert die Belüftungsturbine noch eine Weile weiter, damit der Backofen abkühlt.

Benutzung des Backofens

4. Einen Backvorgang programmieren

a) Mit sofortigem Start

1. Den gewählten Backvorgang einstellen, und eventuell die Temperatur anpassen.

Beispiel: Position "☐"
Temperatur 200°C.

2. Die Taste "∧" drücken, bis der Anzeiger der Backdauer "🕒" blinkt.

Die Anzeige blinkt auf 0.00 Uhr zur Angabe, daß die Einstellung möglich ist.

3. Für die gewünschte Dauer den Regelwähler + oder - betätigen, um die gewünschte Dauer einzustellen.

Beispiel: 25 Min. Backdauer.

Nach einigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit automatisch aufgezeichnet, -> Die Anzeige blinkt nicht mehr und kehrt in den Temperaturmodus zurück.
Die Zählung der Dauer beginnt sofort nach der Einstellung.

Nach diesen 3 Vorgängen heizt der Backofen:

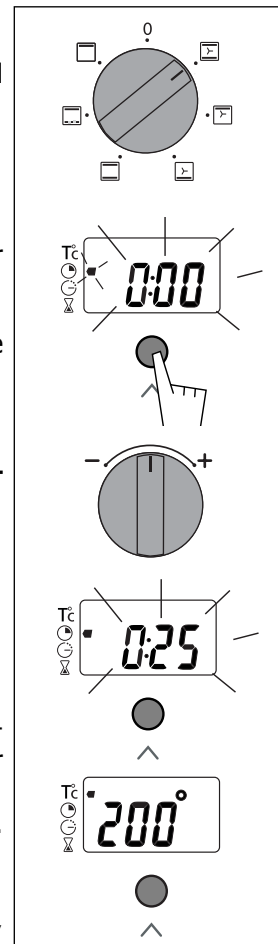
Wenn der Backofen die gewählte Temperatur erreicht, ertönen eine Reihe Pieptöne.

Nach Ablauf der Backdauer (Ende der programmierten Zeit):

- Der Backofen schaltet ab,
- Der Anzeiger der Backdauer geht aus,
- 0:00 wird angezeigt.
- Einige Minuten lang werden eine Reihe Pieptöne abgegeben.

Die endgültige Abschaltung der Pieptöne tritt bei der Rückführung des Funktionswählers auf 0 ein.

Nach einem Backzyklus funktioniert die Belüftungsturbine noch eine Weile weiter, damit der Backofen abkühlt.



DE

Benutzung des Backofens

b) **Mit verzögertem Start (Uhrzeit des Backendes gewählt)**

Wie beim programmierten Backen vorgehen.

Nach dem Einstellen der Backdauer,

Die Taste " ^ " drücken, bis der Anzeiger für das Backende " ☺ " blinkt.

Die Anzeige blinkt, was bedeutet, daß die Einstellung jetzt möglich ist.

Für die Einstellung der gewünschten Uhrzeit des Backendes den Regelwähler + oder - drehen.

Beispiel: Backende 13.00 Uhr.

Nach diesen Vorgängen ist der Start des Backvorgangs so weit verzögert, damit er um 13.00 Uhr abgeschlossen ist.

Nach Ablauf der Backdauer (Ende der programmierten Zeit):

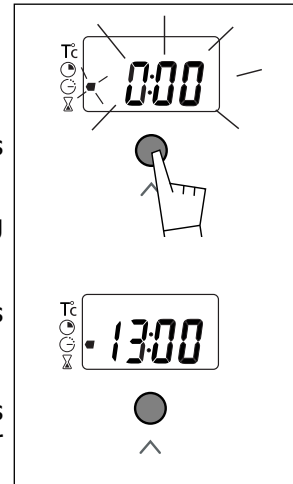
- Der Backofen schaltet ab,
- Der Anzeiger der Backdauer geht aus,
- 0:00 wird angezeigt.
- Einige Minuten lang werden eine Reihe Pieptöne abgegeben.

Die endgültige Abschaltung der Pieptöne tritt bei der Rückführung des Funktionswählers auf 0 ein.

Nach einem Backzyklus funktioniert die Belüftungsturbine noch eine Weile weiter, damit der Backofen abkühlt.

Bei programmierten Backvorgängen ist der Ofenraum vor dem Start und nach Ende der Backdauer erhellt.


Bei programmierten und pulsierten Backvorgängen und ohne Rückführung des Funktionswählers auf 0 funktioniert die Belüftungsturbine noch eine Weile weiter, damit die Temperatur im Backofen homogenisiert wird.



5. Benutzung des Zeitschalters

Der Backofen ist mit einem elektronischen Zeitschalter ausgerüstet, der unabhängig vom Ofenbetrieb ist und die Zeit rückwärts zählt.

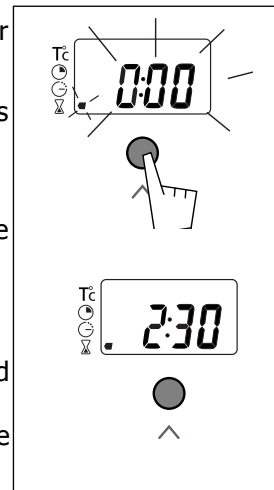
In diesem Fall hat die Anzeige des Zeitschalters Vorrang vor der Anzeige der Tagesuhrzeit und der Temperatur.

Die Taste " ^ " drücken, bis der Anzeiger des Zeitschalters  blinkt. -> Der Anzeiger blinkt.

Den Regelwähler drehen (+ oder -), bis die gewünschte Dauer erreicht ist (maximal 60 Minuten).

Nach einigen Sekunden oder nach Drücken der Taste ^ blinkt der Anzeiger nicht mehr, der Zeitschalter startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.

Nach Ablauf der Dauer gibt der Zeitschalter eine Reihe Pieptöne als Hinweis ab.



DE



Die Programmierung des Zeitschalters kann jederzeit geändert oder storniert werden.

Austausch der Glühbirne

- Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.



Den Backofen vor jedem Eingriff an der Glühbirne von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen, und eventuell den Ofen abkühlen lassen.

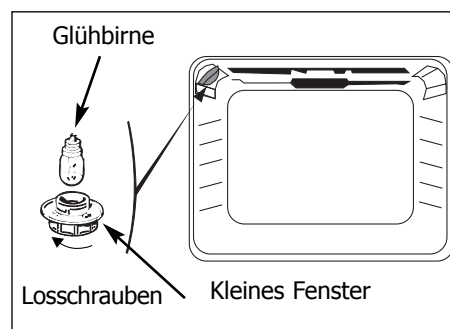
a) Das kleine Fenster losschrauben (siehe nebenstehend).

b) Die Glühbirne im gleichen Drehsinn heraus-schrauben.

Angaben zur Glühbirne:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Sockel E 14

c) Die Glühbirne einsetzen, das kleine Fenster festschrauben und den Backofen wieder anschließen.



Für das leichtere Abschrauben des kleinen Fensters und der Glühbirne einen Gummihandschuh tragen.

Verschiedene Backmöglichkeiten

Symbol	Funktionsbezeichnung	Funktionsbeschreib
* 	Traditionelle Umluft Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente sowie der Luftumwälzschraube.	Schneller Temperaturanstieg ▶ Bestimmte Speisen können direkt in den kalten Backofen gestellt werden.
	Umluftgrill + Bratspieß Das Garen erfolgt abwechselnd anhand des oberen Heizelementes und der Luftumwälzschraube.	Aufheizen nicht erforderlich ▶ Geflügel und saftige, runde knusprige Braten. Der Bratspieß dreht sich bei Öffnen der Tür weiter. Die in die Einschubebene darun
	Bodenumluft Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelementes verbunden mit einer leichten Dosierung des Grills und der Luftumwälzschraube.	▶ Garen von unten mit einer geringen Dosierung von oben ▶ Den Rost in die untere Einschubebene schieben.
	Traditionell Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschraube.	▶ Backofen aufheizen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.
* 	„Spezial GEFLÜGEL“ Das Backen erfolgt durch das obere Heizelement mit einer Dosierung des unteren und ohne Luftumwälzung.	Diese Position ermöglicht Energieeinsparung bei gleichzeitiger Erhaltung der Garqualität der Geflügel. ▶
	Grill Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelementes ohne Luftumwälzung.	▶ Aufheizen auf Stufe 5. ▶ Fettpfanne in der unteren Einschubebene.

* Gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Direktive 2002/40/CE für
52

Verschiedene Backmöglichkeiten

ung	Garfunktionen des Backofens	Empf. T°
eg. n fen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Empfohlen für Fleisch, Fisch, Kuchen, vorzugsweise in einem Gefäß aus feuerfestem Ton. ▶ Pizza ▶ Garen auf mehreren Ebenen gleichzeitig. 	<p>mini précó maxi</p> <p>35 200 275</p>
h um is zum Fettpfanne inter stellen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Empfohlen für Geflügel jeder Art, sowie Braten am Spieß ▶ Zum Anbraten und Braten von Lammkeulen, Rinderkoteletts. ▶ Damit Fisch sein schmelzendes Fleisch bewahrt. 	<p>mini précó maxi</p> <p>180 200 230 DE</p>
ben.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Für feuchtes Gebäck empfohlen (Speckkuchen, saftige Obstkuchen ... Der Boden wird unten gut gebacken sein. ▶ Für aufgehende Zubereitungen (Teekuchen, Napfkuchen Kougelhopf...) und Aufläufe, die so durch keine Kruste am Aufgehen gehindert werden. 	<p>mini précó maxi</p> <p>35 205 275</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Empfohlen für langsame und delikate Garvorgänge: saftiges Wild ... Zum Anbraten von Braten aus rotem Fleisch. Zum Schmoren in geschlossener Kasserolle, mit dem Garen der Gerichte muss auf der Kochplatte begonnen werden (Hahn in Rotwein, in Wein geschmortes Wild). 	<p>mini précó maxi</p> <p>35 225 275</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Geflügel in einen Tontopf geben, am besten auf das Gitter auf der ersten Einschubleiste einschieben. Kein Vorheizen. Das Geflügel kann auf Wunsch bei halber Garzeit umgedreht werden. 	<p>mini précó maxi</p> <p>35 200 275</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Empfohlen zum Grillen von auf den Rost gelegten Koteletts, Würstchen, Brot in Scheiben und Kaisergranaten. 	<p>mini précó maxi</p> <p>180 275 275</p>

r die schriftliche Auszeichnung auf dem energetischen Etikett benutzte(n) Sequenz(en).

Pflege des Backofens

Reinigung des Ofenraums

Der Backofen mit kontinuierlicher Reinigung besteht aus einem Ofenraum mit herausnehmbaren Wänden, die mit einem mikroporösen Spezialemail überzogen sind, (Katalyse-Email), das für die Selbstentfettung sorgt. Die Verschmutzungen verteilen sich gleich bei ihrem Auftreten weitgehend im mikroporösen Material. Sie werden auf beiden Seiten oxydiert und verschwinden nach und nach. Das selbstentfettende Email ist vor allem für Fette geeignet, aber nicht für Zucker. Daher ist die Bodensole, die eher überlaufendem Zucker ausgesetzt ist, nicht mit diesem Email überzogen.

Es wird stark empfohlen:

- Nicht mit einer Metallbürste, mit spitzen oder schneidenden Gegenstände darauf zu kratzen;
- Nicht zu versuchen, sie mit handelsüblichen Scheuermitteln zu reinigen;
- Beim Grillvorgang gelangen starke Fettspritzer an die Wände, deren Temperatur nicht immer ausreicht, damit sie während des Vorgangs vollständig entfernt werden. In diesem Fall den Ofen nach dem Grillen 20 bis 30 Minuten bei der Höchsttemperatur der gewählten Sequenz weiter heizen lassen. Eventuell verbleibende Spuren werden bei den nächsten Backvorgängen gemildert.

Abhilfe bei Funktionsstörungen

Bei Zweifeln am richtigen Funktionieren des Kochfeldes ... das bedeutet nicht unbedingt, daß eine Panne vorliegt. **Auf jeden Fall folgende Punkte prüfen:**

Feststellung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Backofen ist nicht angeschlossen. • Die Schmelzsicherung der Stromanlage ist außer Betrieb. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. • Der Fühler ist fehlerhaft. 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Backofen anschließen. - Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). - Eine höhere Temperatur wählen. - Den Kundendienst rufen.
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Glühbirne ist außer Betrieb. • Der Backofen ist nicht angeschlossen, oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Glühbirne austauschen. - Den Backofen anschließen, oder die Schmelzsicherung ausschalten.
Der Kühlventilator funktioniert nach dem Abschalten des Backofens weiter.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Ventilation funktioniert maximal 1 Stunde nach dem Backvorgang, oder wenn die Temperatur des Backofens über 125°C liegt. • Wenn sie nach 1 Stunde nicht abschaltet 	<ul style="list-style-type: none"> - Für schnelleres Abkühlen des Backofens die Backofentür öffnen. - Den Kundendienst rufen.

DE

