

NL De gebruiksaanwijzing van uw oven

FR Guide d'utilisation de votre four


DE Betriebsanleitung des Backofens


D 2222

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
Vervanging van de voedingskabel	P.8
Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven	P.9
Gebruik van uw oven	
De programmaschakelaar	P.10
Instellen van het uur van de oven	P.11
Onmiddellijk bakken	P.12
Hoe programmeer ik een bakcyclus	P.13-14
Gebruik van de schakelklok	P.14
Problemen en oplossingen	P.15
Bakwijzen van de oven	P.16-17
Reiniging van de binnenzijde van de oven	
Wat is een pyrolyse?	P.18
Wanneer is een pyrolyserreiniging nodig ?	P.18
Hoe voer ik een pyrolyse uit?	P.18-19
Vervanging van de lampen	P.19

In deze gebruikshandleiding geeft symbool  veiligheidsaanwijzingen

en symbool  tips en praktische richtlijnen aan

Inleiding

Met deze oven wordt koken en bakken een waar plezier!

NL

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheids- en gebruiksdviesen 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.

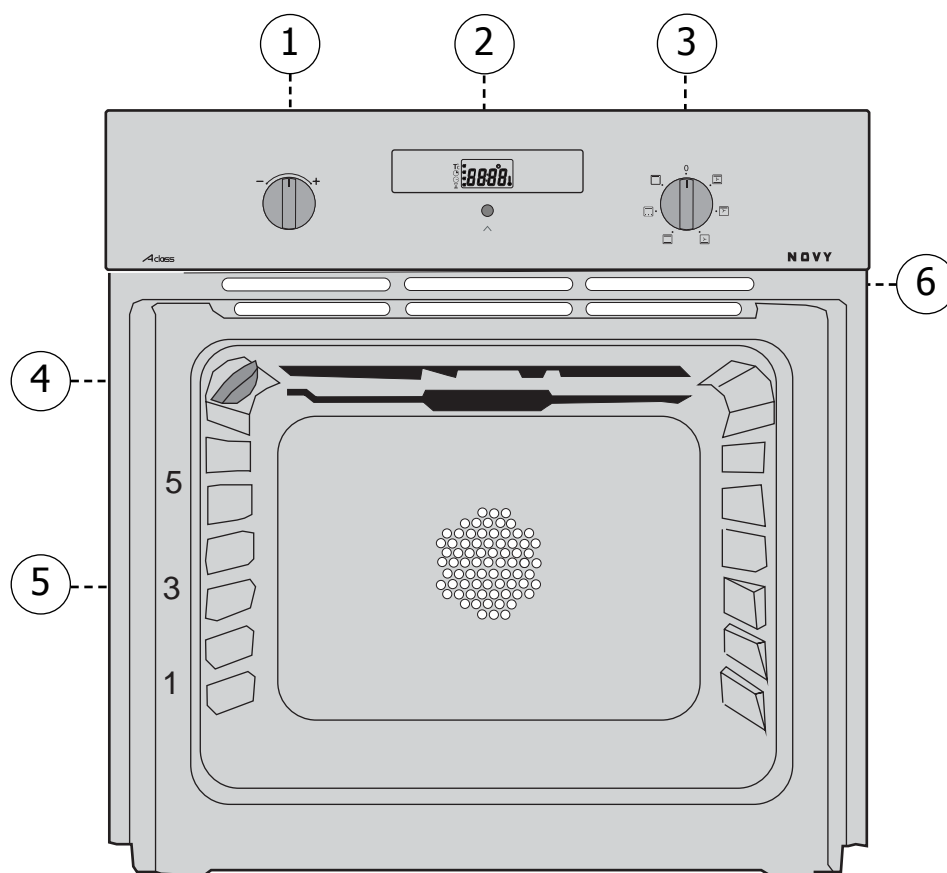
Opdat uw oven in uitstekende staat blijft geven wij u advies voor het onderhoud en de reiniging.

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 gebruiksdvies bespaart u energie en verkrijgt u een perfect bakresultaat.

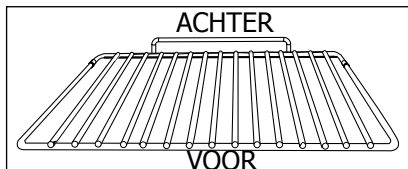
Indeling van uw oven



BESCHRIJVING VAN DE OVEN

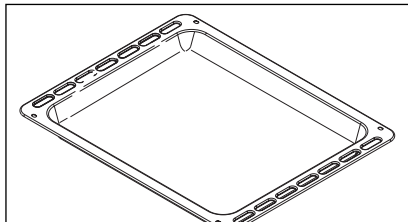
- | | |
|-----------------------|---|
| ① Instelknop | ⑤ Nummer inschuifsleuf |
| ② Programmaschakelaar | ⑥ Detectiecontact voor openen en sluiten van de oven deur |
| ③ Keuzeknop | |
| ④ Lamp | |

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).



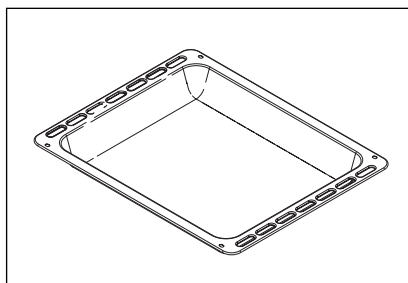
Multifunctionele plaat

(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.

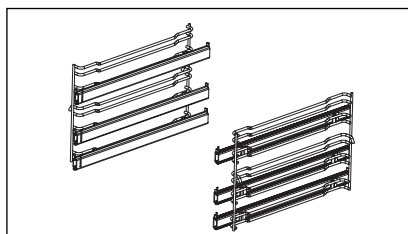


Multifunctionele plaat (vetvanger)

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 en te gebruiken. 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.

VOLGEND GEBRUIK :

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

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

- **De toegankelijke delen of oppervlakken kunnen warm worden bij het gebruik van de grill met halfopen ovendeur. Houd kinderen op een veilige afstand.**

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

- Houd na het bakken nooit het oventoebehoren met de blote hand vast (rooster, draaispits, vetvanger, onderstel van het draaispits 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.

- Geen stoom- of hogedrukreiniger gebruiken.

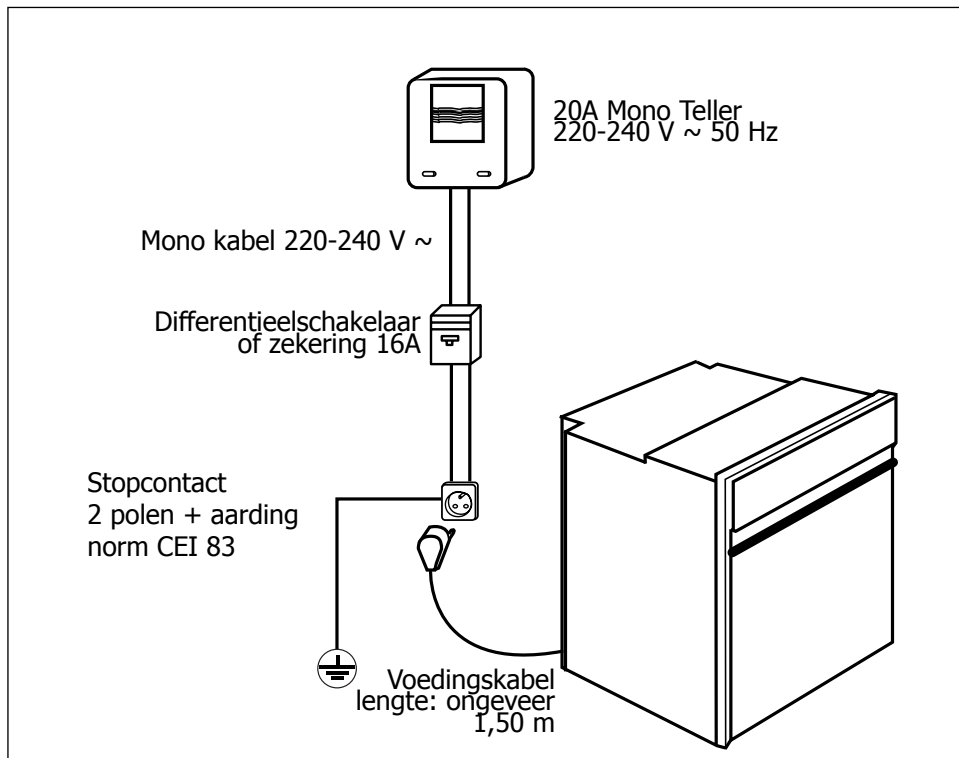
- Alvorens een pyrolyse reiniging van de oven uit te voeren, verwijdert u alle oventoebehoren uit de oven en verwijdert u tevens grove (aangebakken) etensresten.

- Bij een pyrolyse worden de ovenwanden en andere delen van de oven heter dan bij normaal gebruik van de oven. Kinderen op veilige afstand houden.

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


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. (doorsnede moet minstens gelijk zijn aan die van de voedingskabel)
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 83 of overeenkomstig de installatievoorschriften. De beschermingsdraad (groengeel) is verbonden met de aansluitklem  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 :

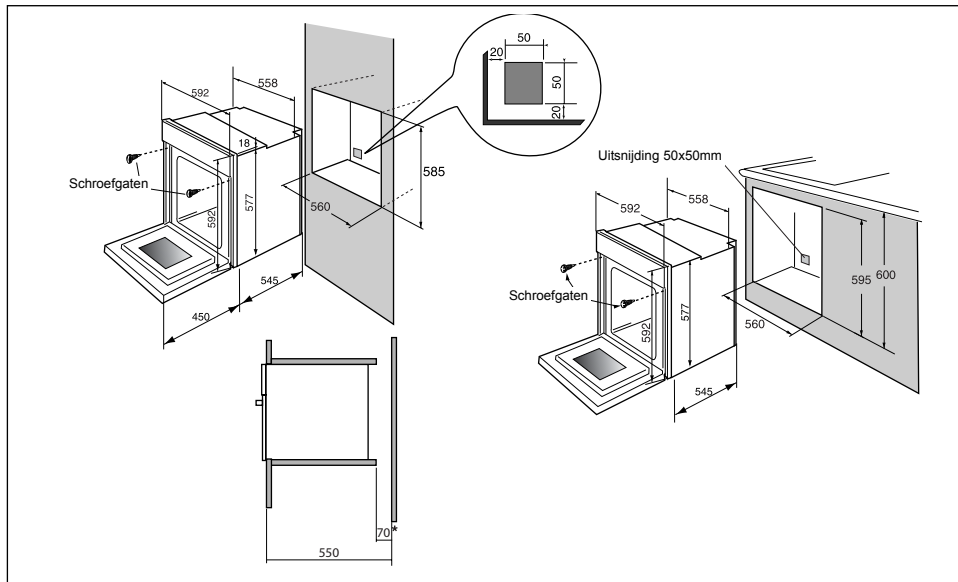
- Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.
- Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12mm.
- Tors de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.
- Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder 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 groengele kleur moet worden verbonden met de klem .
- De nulleder (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 in 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 :

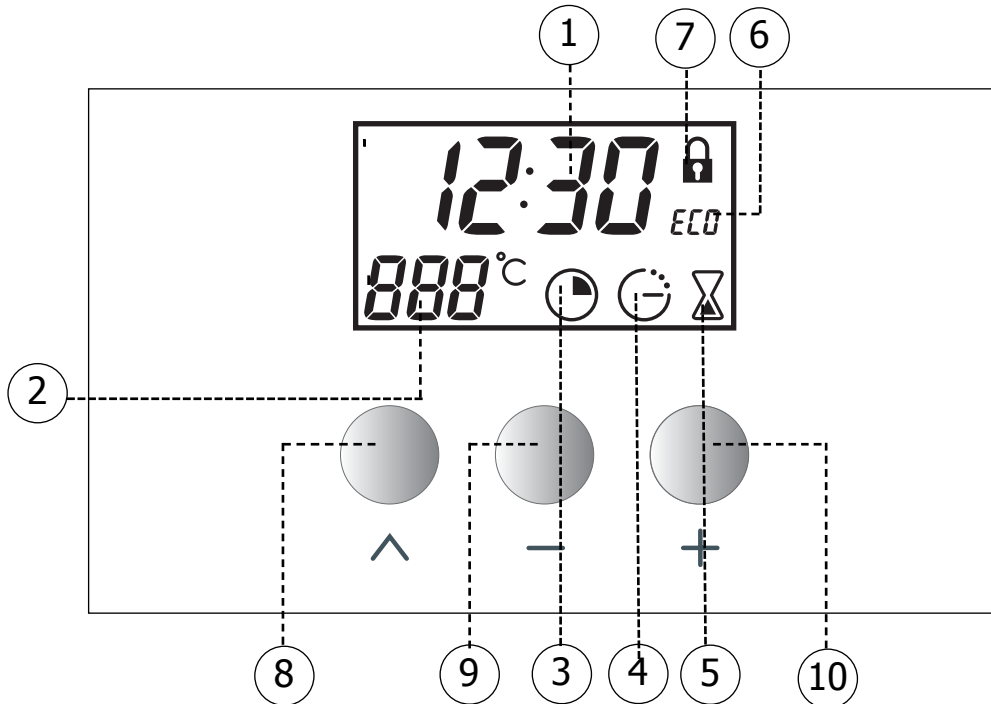
- 1)** Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
- 2)** Maak een opening van \varnothing 3 mm in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst.
- 3)** Bevestig de oven met de 2 schroeven.
- 4)** Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens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



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



BESCHRIJVING VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR

- | | |
|----------------------------|---|
| ① Tijdsgegevens en bakduur | ⑥ ECO-bakken |
| ② Temperatuur | ⑦ Vergrendeling oven deur |
| ③ Bakduur | ⑧ Toets voor de activering van de verschillende programma's voor het instellen van de tijdsgegevens |
| ④ Einde baktijd | ⑨ Toetsen voor tijdsinstellingen |
| ⑤ Schakelklok | ⑩ |

Gebruik van uw oven

NL

2. Instellen van het uur van de oven

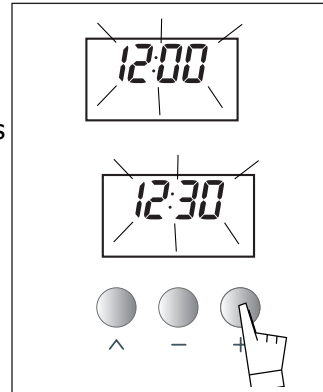
a) Tijdens het aansluiten van de oven

- De display knippert 12u00.
- Stel het uur met de toetsen + en - in (hou de toets ingedrukt indien u de cijfers sneller wil doen vorderen).

Voorbeeld : 12u30.

Na enkele seconden wordt de uurinstelling automatisch geregistreerd.

-> De display knippert niet meer

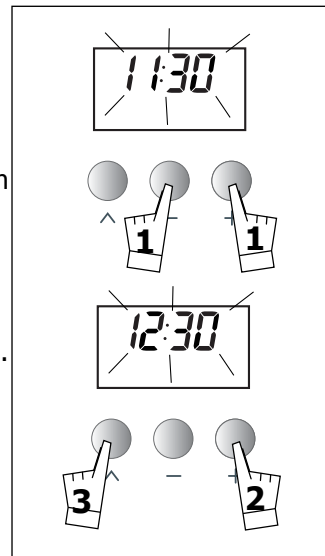


b) Wijzigen van het ingestelde uur

- Druk gelijktijdig enkele seconden lang op de toetsen + en - tot de display begint te knipperen.

- Druk op toets \wedge om het nieuwe uur te bevestigen.

U kan het uur niet instellen indien de keuzeknop in de stand "Pyro" of "Pyro Eco" staat.




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

Gebruik van uw oven

3. Onmiddellijk bakken

De programmaschakelaar mag enkel het uur vermelden en mag niet knipperen.

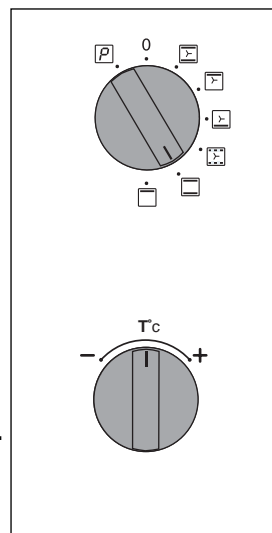
- Kies de bakwijze :
Plaats de keuzeknop in de gewenste stand.
Voorbeeld : stand "  " -> de oven begint te werken.

Uw oven stelt u nu de meest gebruikte temperatuur voor.

Zet uw ovenschaal in de oven.

U kan nu de temperatuur met de temperatuurknop "T°C" instellen.

Voorbeeld : bakstand "  " met een temperatuur van 210°.



De oven begint nu op te warmen en de temperatuur (210°C) op de display knippert.

Zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, hoort u een reeks bieptonen. De temperatuur op de display stopt met knipperen.

Na een bakcyclus blijft de ventilator een tijdje doorwerken om de oven af te koelen.


Gebruik van uw oven

4. Hoe programmeer ik een bakcyclus

NL

a) Onmiddellijk starten

1. Kies de gewenste bakwijze en pas eventueel de temperatuur aan.

Voorbeeld : stand "☐" 
temperatuur 200°C.

2. Druk op de toets "∧" tot symbool
"⌚" (bakduur) op de display knippert.

De bakduur knippert op 0h00. U kan de bakduur nu instellen.

3. Met de toetsen + en - kan u nu de gewenste bakduur instellen.

Voorbeeld : een bakduur van 25 minuten.

De gewijzigde bakduur wordt na enkele seconden automatisch geregistreerd en de bakduur op de display stopt met knipperen.

De bakduur begint onmiddellijk na de instelling te lopen.

De oven begint nu te werken :

Zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, hoort u een reeks bieptonen.

Na de bakcyclus (d.w.z. op het einde van de geprogrammeerde bakduur) :

- stopt de oven,
- gaat het symbool van de bakduur op de display uit,
- staat de bakduur op 0:00 en
- hoort u enkele minuten lang een reeks bieptonen.

Druk op om het even welke toets om het biepsignaal definitief te stoppen. Nu verschijnt opnieuw het uur op de display.

b) Met uitgesteld begin (instelling van einduur)

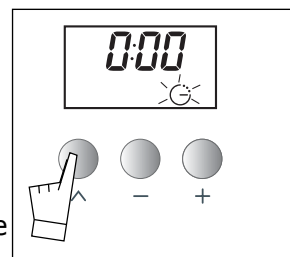
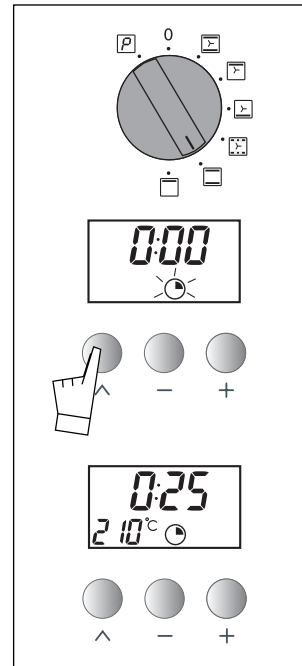
Volg de aanwijzingen onder a.

Na de instelling van de bakduur gaat u als volgt tewerk :

Druk op de toets "∧" tot symbool

"⌚" (bakduur) op de display knippert.

Het einde van de bakduur knippert. U kan nu het einde van de bakduur instellen.



Gebruik van uw oven

Gebruik de toetsen + en - om het gewenste einduur van de bakcyclus in te stellen.

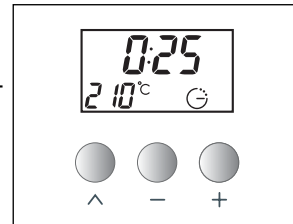
Voorbeeld : einde bakduur om 13u.

De start van de oven wordt nu uitgesteld zodat het bakken eindigt op het geprogrammeerde einduur.

Na de bakcyclus (d.w.z. op het einde van de geprogrammeerde bakduur) :

- stopt de oven,
- gaat het symbool van de bakduur op de display uit,
- staat de bakduur op 0:00 en
- hoort u enkele minuten lang een reeks bieptonen.

Druk op om het even welke toets om het biepsignaal definitief te stoppen. Nu verschijnt opnieuw het uur op de display.




In de 2 voorgaande gevallen (a en b) zal de oven op dit moment opnieuw starten.

Om de oven te stoppen, zet u de keuzeknop in de stand 0.

5. Gebruik van de schakelklok (tijds klok)

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

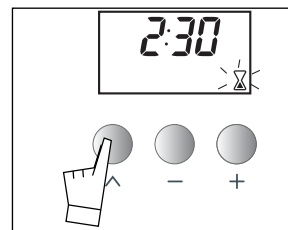
Bij het gebruik van de schakelklok wordt op de display het uur door de tijd van de schakelklok vervangen.

Druk op de toets " ^ " tot het symbool van de schakelklok  begint te knipperen-> de display en een kleine zandloper knipperen.

U kan nu de gewenste bakduur met de toetsen "+ en -" instellen (maximaal 60 minuten).

Na enkele seconden stopt de display met knipperen en begint de schakelklok in seconden af te tellen.

Na afloop van de tijd hoort u een reeks bieptonen waarmee de schakelklok u wil melden dat de tijd is afgelopen.



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







Problemen en oplossingen

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 :**

NL

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 sensor 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 T°C-indicator knippert.	<ul style="list-style-type: none"> • De ovendeur is niet vergrendeld. • Defecte temperatuursensor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Neem contact op met de servicedienst. - 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 pyrolyse reiniging werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • De ovendeur is niet goed gesloten. • Het vergrendelingssysteem is defect. • Defecte temperatuursensor. • Het sensorcontact "gesloten ovendeur" is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de ovendeur goed gesloten is. - Neem contact op met de servicedienst. - Neem contact op met de servicedienst. - Neem contact op met de servicedienst.

6. Bakwijzen van de oven

Symbol	Functie	Beschrijving van c
* 	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. Snelle gerechten mogen 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. Gevogelte en gebraad worden sappig en krokant aan de 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 laag gebakken met een lichte bovenverwarming. ▶ Plaats het overrooste onderste inschuifsluik.
	Warmhouden Het bakken gebeurt met het bovenste en onderste verwarmingselement en de ventilator.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Warmhouden.
* 	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.
	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 het onderste inschuifsluik.

* Gebruikte symbolen voor de schriftelijke mededeling op het energie-etiket overeenkomstig

Bakwijzen van de oven

de functie	Aanbevelingen	Aanbevolen T° NL		
		mini	préco	maxi
de ommige reuten in rden	▶ Aanbevolen voor vlees, vis en taarten (bij voorkeur in een aarden ovenschotel).			
	▶ Pizza	35	200	275
	▶ Bakken op meerdere niveaus tegelijk.			
ng nodig. ad blijven an alle	Aanbevolen stand voor het braden van gevogelte en gebrad.	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
ings onder iing. er in de if.	Aanbevolen voor vochtige bereidingen (quiches, taarten met saphoudend fruit...). 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.	mini	préco	maxi
	▶	35	205	275
	▶ Aanbevolen stand voor het bakken van brood, brioches, kouglof... zonder dat de temperatuur boven de 40°C uitkomt (opwarmen van borden, ontdooien).	mini	préco	maxi
		35	80	100
or.	Aanbevolen voor langzame en delicate bereidingen : zachte wildgerechten... Braden van rood vlees.	mini	préco	maxi
	▶ Stoven van gerechten in een stoofpot met deksel waarvan de bereiding op een kookplaat is begonnen (coq au vin, wildragout...).	35	200	275
minuten in de if.	Aanbevolen stand voor het grillen van koteletten, worsten en gambas en het roosteren van sneedjes brood op het ovenrooster.	mini	préco	maxi
	▶	180	275	275

in overeenstemming met de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EC.

Reiniging van de binnenzijde van de oven

1. Wat is een pyrolyse?

- Bij een pyrolysereiniging wordt de binnenzijde van de oven bij zeer hoge temperatuur gereinigd waardoor alle spat- of overkookresten worden verwijderd. De bij de pyrolyse vrijkomende rook en geuren worden via een catalysator vernietigd.
- U hoeft niet na elke bakcyclus een pyrolysereiniging uit te voeren, maar enkel indien de oven te vuil is (wordt door de oven vermeld).
- Om veiligheidsredenen wordt de ovendeur vóór het begin van een pyrolysereiniging geblokkeerd. Zodra de temperatuur in de oven boven de baktemperatuur uitstijgt, kan u de ovendeur niet meer openen, ook niet door de keuzeknop in de stand 0 te zetten.

2. Wanneer is een pyrolysereiniging nodig ?

Een pyrolysereiniging is ook nodig indien er bij het voorverwarmen rookvorming optreedt of tijdens een bakcyclus overmatig veel rook wordt ontwikkeld. Een pyrolysereiniging is ook nodig indien uw oven na de bereiding van verschillende gerechten (schaap, vis, grillgerecht...) een onaangename geur verspreidt.

WEINIG BEVUILENDE GERECHTEN	Biscuits, groenten, patisserie quiches, soufflés.	Bakken zonder spatten Geen pyrolyse nodig
NORMAAL BEVUILENDE GERECHTEN	Vlees, vis (in een ovenschotel) gevulde groenten	Voer eventueel om de 3 bakcycli een pyrolyse uit
STERK BEVUILENDE GERECHTEN	Grote vleesstukken, gerechten op het braadspit eend, kalkoen, lamsbout.	Voer de pyrolyse meteen na de bakcyclus uit indien er teveel spatten op de ovenwand zitten.



Wacht niet tot de oven als het ware onder het vet bedolven zit alvorens een pyrolysereiniging uit te voeren.

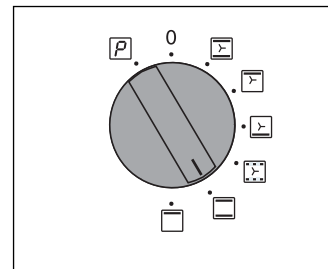
3. Hoe voer ik een pyrolyse uit?

1) Onmiddellijke pyrolyse

a) Verwijder alle oventoebehoren uit de oven. Verwijder eventuele grove bakresten.

b) Op de programmaschakelaar staat normaal het uur vermeld (mag niet knippen).

c) Plaats de keuzeknop in de stand «PYRO»



Reiniging van de binnenzijde van de oven

De reinigingstijd omvat eveneens de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de ovendeur. **NL**

- Tijdens de pyrolysereiniging brandt het hangslot op de display om aan te geven dat de ovendeur vergrendeld is.
- Tijdens de opwarming van de oven brandt het thermostaatsymbool op de display.
- Zodra het hangslot op de display uitgaat, stopt de pyrolyse automatisch. U kan nu de ovendeur openen.

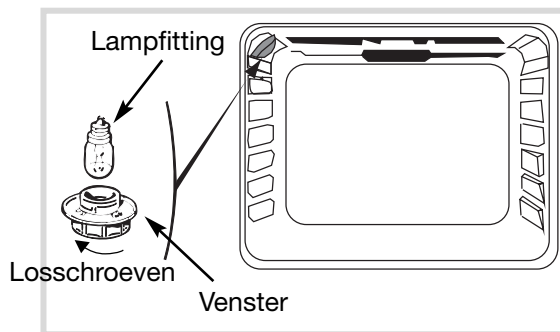
d) Zet de keuzeknop opnieuw in de stand 0.

e) Zodra de oven koud is, veegt u met een vochtige doek de witte assen op. De oven is nu opnieuw proper en klaar voor een nieuwe bakcyclus!

Vervanging van de ovenlamp ?

- De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

Trek altijd de stekker van de oven eruit alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden en laat de oven eerst afkoelen.



a) Draai het venster een kwartslag naar links.

b) Draai het lampje in dezelfde richting los.

Kenmerken van het lampje :

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

c) Plaats een nieuwe lamp, draai het venster opnieuw dicht en sluit de oven opnieuw aan.



om het venster en het lampje los te draaien dient u een rubber handschoen te dragen om de demontering te vergemakkelijken.

Sommaire

Edito	P.21
Comment se présente votre four ?	P.22
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 programmeur	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.31
Comment programmer une cuisson différée ? (heure de fin choisie)	P.31
Comment utiliser la minuterie ?	P.32
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.33
Modes de cuisson du four	P.34-35
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce une pyrolyse ?	P.36
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.36
Comment faire une pyrolyse ?	P.36-37
Comment changer l'ampoule ?	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.

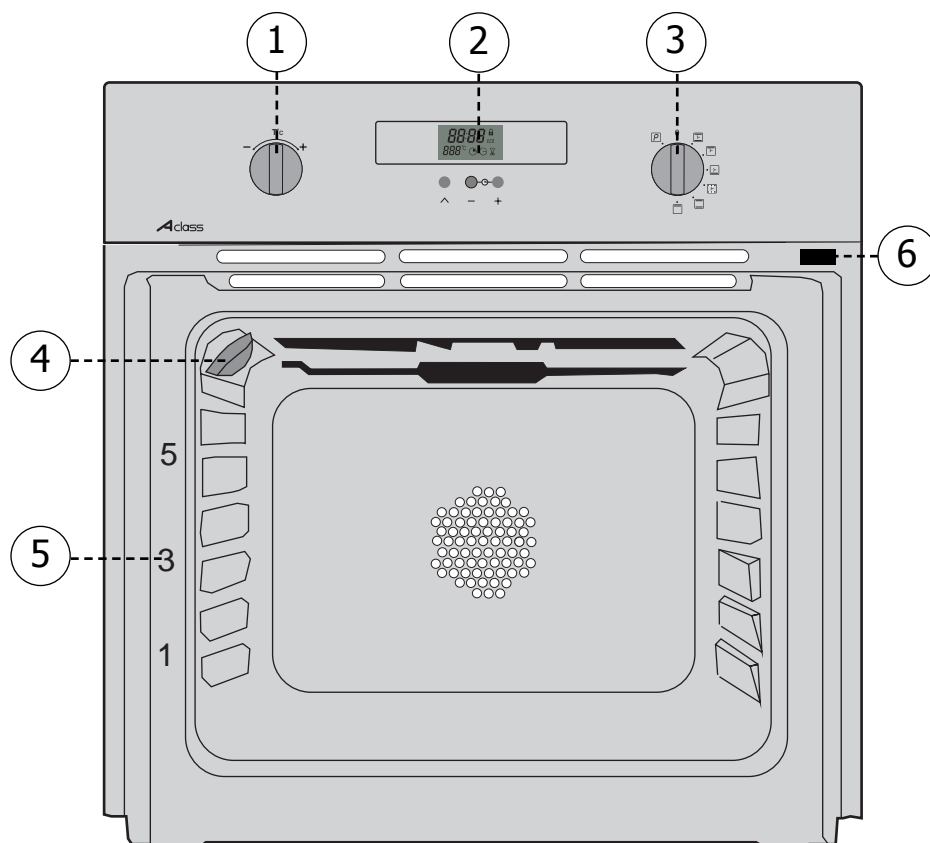
Si une anomalie de fonctionnement devait se produire, nous vous recommandons de consulter votre spécialiste.

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.

FR

Comment se présente votre four ?



① Sélecteur de température

② Programmateur

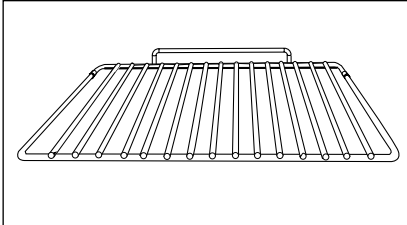
③ Sélecteur de fonctions

④ Lampe

⑤ Indicateur de gradin

⑥ Contact de détection d'ouverture de porte

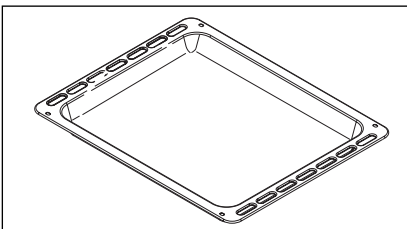
Accessoires



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).

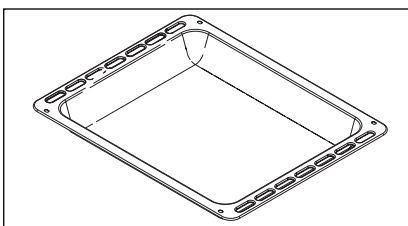
FR



Plat multi usages (pâtisserie)

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...

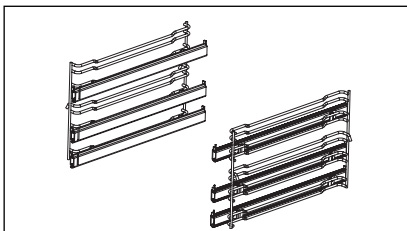
Évitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



Plat multi usages (lèche-frite)

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, tourne broche, 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.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.

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

- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloignez les jeunes enfants.**

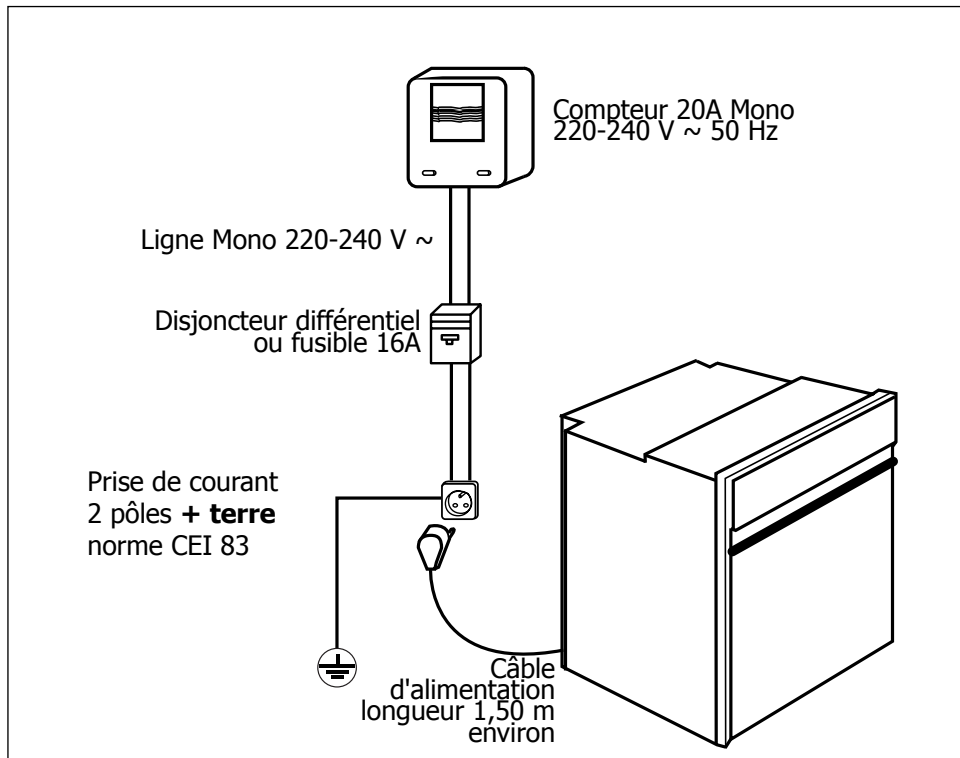
Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.



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

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique




FR



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 83 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 étant déconnecté du réseau :

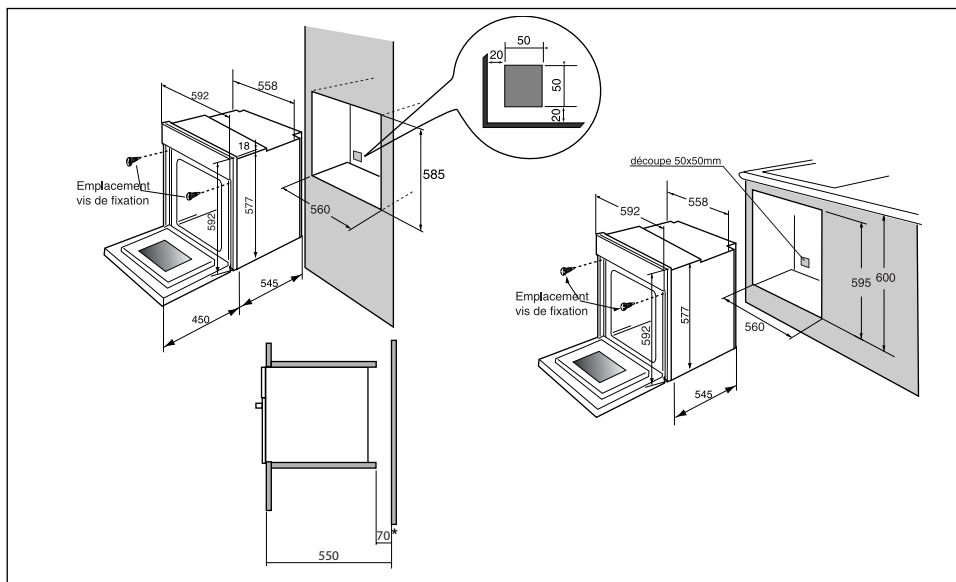
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire 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



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 :

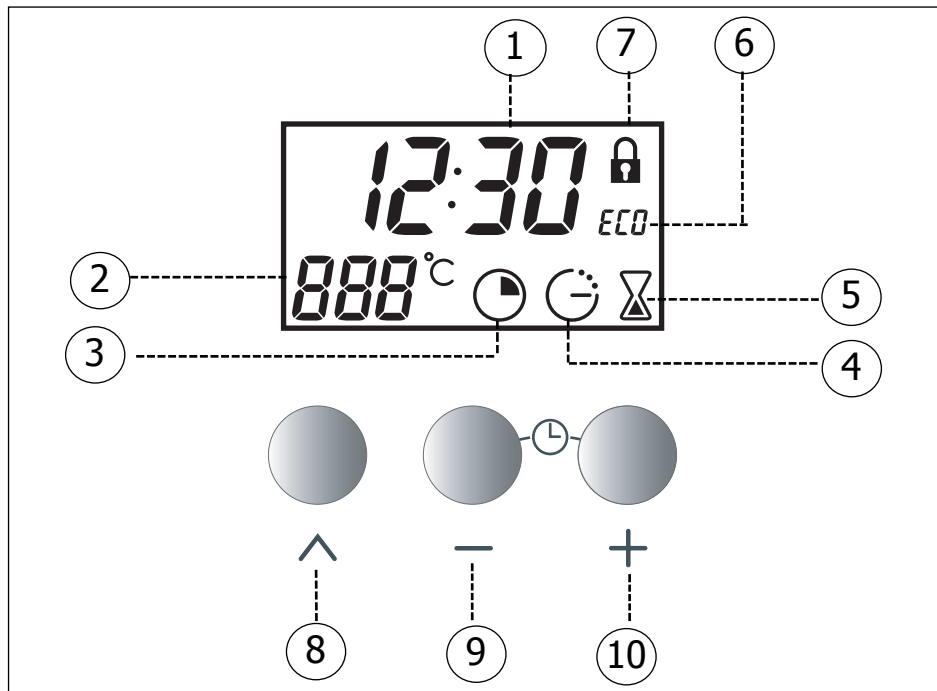
- 1)** Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2)** Effectuez un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3)** Fixez le four avec les 2 vis.
- 4)** Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la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



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 programmateur



- ① Affichage des temps et durées
- ② Affichage de la température
- ③ Indicateur de la durée de cuisson
- ④ Indicateur de fin de cuisson
- ⑤ Indicateur du minuteur
- ⑥ Indicateur de cuisson ECO
- ⑦ Indicateur de porte verrouillée
- ⑧ Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps
- ⑨ Touches de réglages du temps
- ⑩

Comment utiliser votre four ?

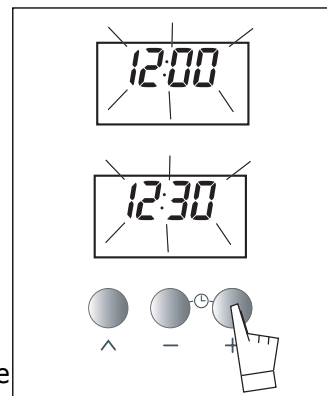
2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote à 12h00.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide)

Exemple: 12h30.

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes
-> l'affichage ne clignote plus



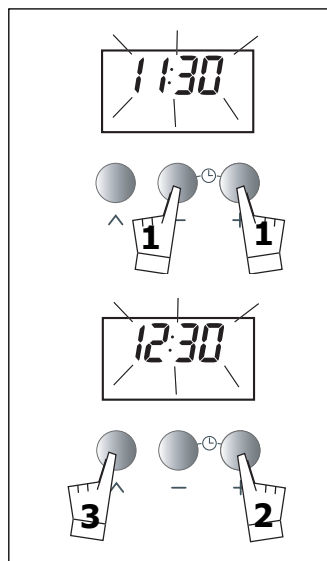
FR

b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible. Pour le réglage, appuyez sur les touches + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

- Appuyez sur la touche ^ pour valider.



Le réglage de l'heure n'est pas possible si le four est en cuisson différé.

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 programmeur 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.

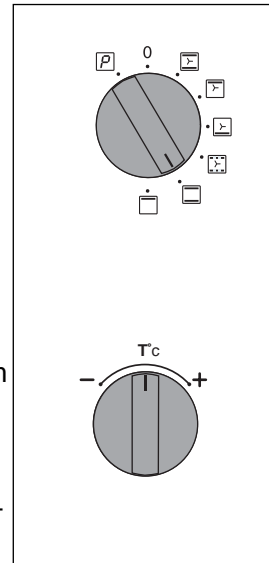
Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette "T°C" vers + ou -.

Exemple "☐" ajustée à 210°.

Après ces actions, le four chauffe et l'affichage de la température (210°C) clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter.



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 210°C.

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

le symbole " ⌚ " (durée de cuisson).

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

3. Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes, ->l'afficheur ne clignote plus.

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 et la cuisson est arrêtée.

b) Comment différer une cuisson ? (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

le symbole " ⌚ " (fin de cuisson).

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

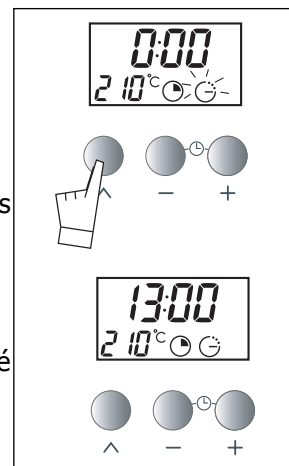
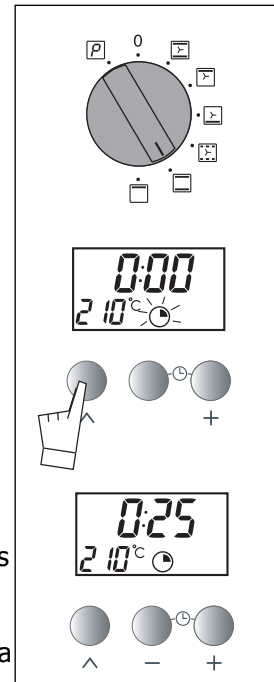
Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de cuisson à 13h.

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

Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur "0".

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.



Comment utiliser votre four ?

5. Comment utiliser la minuterie ?

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

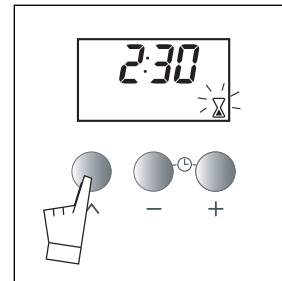
Dans ce cas, l'affichage du minuteur est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter le symbole ⏰ (Minuteur)
-> l'afficheur et un petit sablier clignotent.

Appuyez sur la touche (+ ou -) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes 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.**

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 • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité. 	<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. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de T°C clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Défaut de verrouillage de la porte. • Capteur de température défectueux . 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente. - 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 nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. • Le capteur de T° est défectueux. • Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.


6. Modes de cuisson du four


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


* 	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Montée rapide en température ► Plats peuvent être enfournés
---	---	--

	Gril pulsé La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Préchauffage inutile ► Volailles et rôtis juteux et cuites sur toutes les faces.
---	---	---

	Sole pulsée La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.	► Cuisson par le dessous avec un dosage du gril ► Placez la grille sur le gril
--	--	---

	Maintien au chaud Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	► Maintien au chaud.
---	--	----------------------

* 	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	► Nécessite un préchauffage du four pour cuire le plat.
---	---	---

	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	► Effectuez un préchauffage de quelques minutes. ► Glissez la léche frite sur le gril
---	---	--

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

Modes de cuisson du four

e la fonction	Recommandations	Préco T°		
ture. Certains és four froid.	▶ Recommandé pour les viandes, poissons, légumes , posés dans un plat en terre de préférence	mini préc	maxi	35 200 275
FR				
croustillantes sur	▶ Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis . Pour saisir et cuire à coeur gigot , côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons .	mini préc	maxi	180 200 230
ec léger dosage	▶ Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux.. 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.	mini préc	maxi	35 205 275
in bas.	▶ Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).	mini préc	maxi	35 80 100
e avant d'en-	▶ Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir rôtis de viande rouge Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...)	mini préc	maxi	35 200 275
de 5	▶ Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.	mini préc	maxi	180 275 275

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

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

1. Qu'est-ce une pyrolyse ?

-La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

2. Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

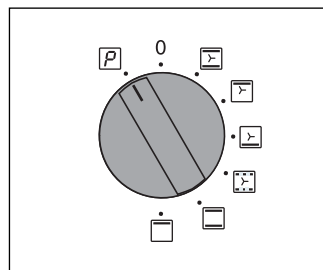
CUISONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

3. Comment faire une pyrolyse ?

- Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire
 - Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.
 - Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYROLYSE».
- La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (non modifiable).



Comment nettoyer la cavité de votre four ?

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant déverrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée. **FR**
- Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.

d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Comment changer l'ampoule ?

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

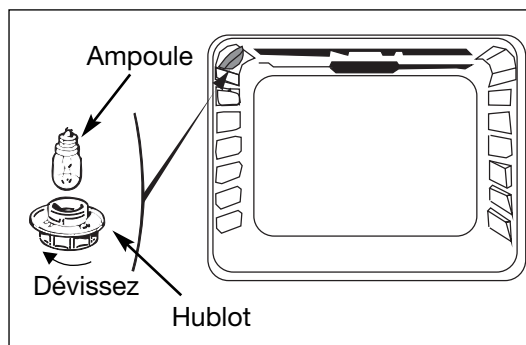
⚠ Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

a) Dévissez le hublot (voir ci-contre).

b) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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



c) 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.

Inhalt

Vorwort	s.39
Präsentierung Ihres Backofens	
Beschreibung des Gerätes	s.40
Zubehör	s.41
Sicherheitshinweise	s.42
Backofeninstallation	
Stromanschluss	s.43
Austausch des Stromzuführungskabels	s.44
Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens	s.45
Benutzung Ihres Backofens	
Ihre Programmschaltuhr im Detail	s.46
Stellen der Uhr des Backofens	s.47
Starten eines sofortigen Garens	s.48
Programmierung eines Garvorgangs	s.49-50
Benutzung des Kurzzeitweckers	s.50
Abhilfe bei Funktionsstörungen ?	s.51
Die Garfunktionen des Backofens	s.52-53
Reinigung des Garraums Ihres Backofens	
Was ist eine Pyrolyse	s.54
Wann muss eine Pyrolyse durchgeführt werden	s.54
Wie wird eine pyrolyse durchgeführt	s.55
Austausch der Glühbirne	s.56

*In der Gebrauchsanweisung
geben Ihnen die Zeichen,*



Sicherheitshinweise und,

Ratschläge und Tips.

Vorwort

Mit diesem Gerät wird das Kochen wirklich zum Spaß!

In dieser Betriebsanleitung werden wichtige Hinweise zur Sicherheit und Benutzung gegeben sowie die Leistungen beschrieben, die das Gerät erbringen kann.

Wir empfehlen Ihnen, sie aufmerksam durchzulesen, damit alle technischen Eigenschaften dieses Geräts voll genutzt werden.

Wir geben Ihnen wertvolle Ratschläge zur Pflege und Reinigung, damit der Backofen in perfektem Zustand bleibt.

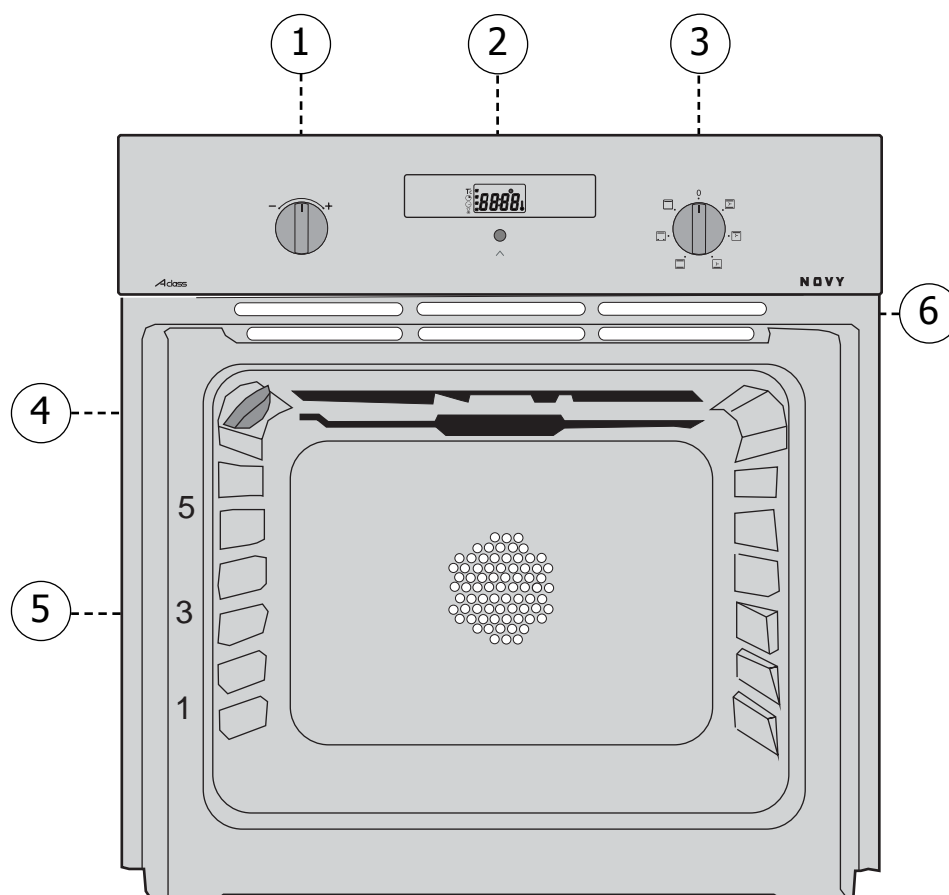
Sollte eine Funktionsstörung auftreten, empfehlen wir Ihnen, sich an Ihren Fachmann zu wenden.

DE

Die dieser Betriebsanleitung beigefügte einfache Kochtabelle wird bald zum unerlässlichen Werkzeug werden.

Mit diesen Ratschlägen zur Benutzung kann perfekt gekocht und gleichzeitig Energie eingespart werden.

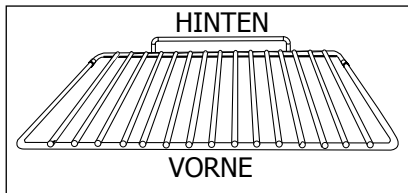
Präsentierung Ihres Backofens



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

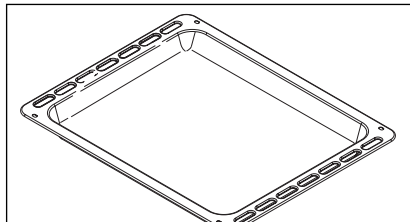
- | | |
|-------------------------|------------------------------------|
| ① Wählschalter | ⑤ Anzeige der Einschubebene |
| ② Programmwähler | ⑥ Erfassungskontakt der Türöffnung |
| ③ Funktionswählschalter | |
| ④ Lampe | |

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

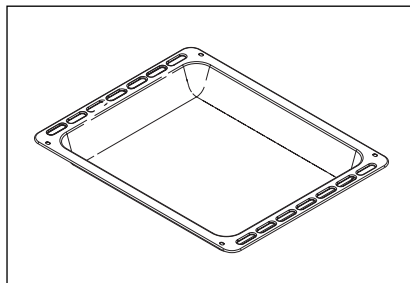
DE

(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.

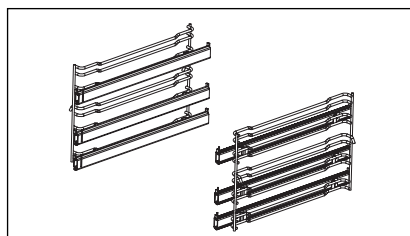


Mehrzweckpfanne (Fettpfanne)

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.

Sicherheitshinweise

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 offener Backofentür können die zugänglichen Teile und die 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 es würde eine Hitzeansammlung entstehen, die das Koch- oder Bratergebnis nachteilig beeinflusst und das Email beschädigt.

- Keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen.

- Vor der Ofenreinigung mit Pyrolyse alle Teile der Kochgeschirre herausnehmen und größere übergelaufene Reste entfernen.

- Während einer Pyrolyse werden die zugänglichen Flächen heißer als bei normalem Gebrauch, kleine Kinder davon fernhalten.

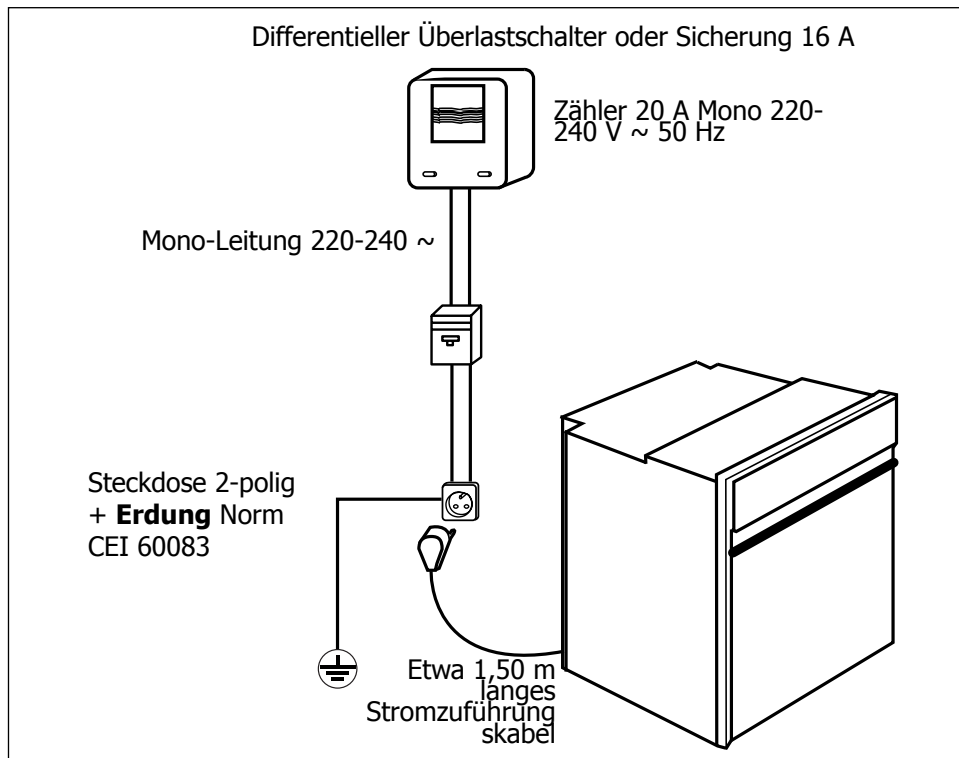
Bei jedem Säuberungsvorgang im Hohlraum des Backofens muss dieser abgeschaltet sein.



Ihr Funktionswählschalter muss vor einer erneuten Benutzung Ihres Backofens unbedingt auf 0 gestellt werden.

Backofeninstallation

Stromanschluss




DE



Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Kabel Ihrer elektrischen Installation einen für die normale Versorgung Ihres Gerätes ausreichenden Querschnitt aufweisen.

Ihr Gerät muss mit einer Sicherung von 16 Ampere ausgestattet sein.

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät im Möbel montiert wird.


- Der Backofen muss anhand eines (normalisierten) Stromzuführungskabels mit 3 Leitern à 1,5 mm² (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen sein. Die drei Leiter müssen an ein einphasiges Netz von ~ 220-240 V, anhand einer normalisierten CEI 60083 Steckdose 1 Ph + 1 N = Erdung oder einer omnipolaren Stromunterbrechung mit einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens 3 mm angeschlossen sein. Der Schutzleiter (grün-gelb) ist an die Erdungsklemme  des Gerätes anzuschliessen und muss mit der Erdung der Installation verbunden sein.
- Im Falle eines Anschlusses anhand einer Steckdose, muss diese nach der Installation des Gerätes erreichbar bleiben.
- Der Neutraleiter des Backofens (blaues Kabel) muss mit dem Neutraleiter des Stromnetzes verbunden sein.

Backofeninstallation

Austausch des Stromzuführungskabels

• Das Stromzuführungskabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VVV-F) muss so lang sein, dass der einzubauende Backofen vor dem Möbel auf dem Boden stehend, angeschlossen werden kann.

Das Gerät darf bei diesem Vorgang nicht an das Stromnetz angeschlossen sein:

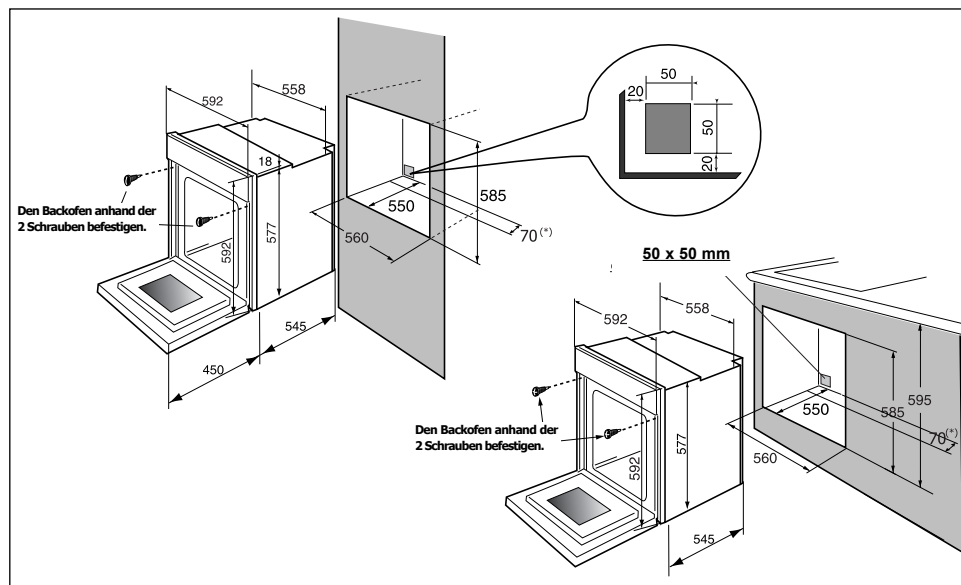
- Die an der hinteren Abdeckplatte unten rechts vorhandene Klappe öffnen, indem Sie die 2 Schrauben lösen und die Klappe aufklappen.
- Alle Leiter des neuen Stromzuführungskabels über 12 mm abmanteln.
- Die Fasern sorgfältig verdrillen.
- Die Schrauben der Klemmleiste lösen und das auszutauschende Kabel herausziehen.
- Das Stromzuführungskabel seitlich durch die Abdeckplatte in die links an der Klemmleiste vorhandene Kabelklemme führen.
- Die Leitungen der(n) Markierung(en) entsprechend an die Kabelleiste anschliessen.
- Alle Fasern der Zuführungsleiter müssen unter den Schrauben fest sitzen.
- Phasenleiter unter die Klemme L.
- Der gelb-grüne Erdleiter muss an die Klemme  angeschlossen sein.
- Der Neutraleiter (blau) an die Klemme N.
- Die Schrauben der Klemmleiste fest anziehen und ihren Sitz durch Ziehen an jedem Leiter überprüfen.
- Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste vorhandenen Kabelklemme befestigen.
- Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.



Wir können für Unfälle, die auf eine nicht vorhandene, beschädigte oder unkorrekte Erdung zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.

Backofeninstallation

Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens



DE

Der Backofen kann ebenso unter einer Arbeitsplatte wie auch in einem Hochschrank (offen* oder geschlossen) mit den geeigneten Abmessungen (siehe vorstehendes Schema) installiert werden.

Ihr Backofen ist mit einer optimierten Luftumwälzung ausgestattet, die es ermöglicht, unter Beachtung der nachstehenden Elemente bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse zu erhalten:

- Den Backofen im Möbel so zentrieren, dass ein Mindestabstand zum nebenstehenden Schrank von 5 mm gewährleistet ist.
- Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder mit einem derartigen Material beschichtet sein).
- Um dem Backofen mehr Standfestigkeit zu verleihen, wird er anhand von 2 Schrauben durch die dafür vorgesehenen Bohrungen in den seitlichen Schutzleisten befestigt (siehe Schema).

Dafür folgendermaßen vorgehen:

- 1)** Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.
- 2)** In die Möbelwand ein Loch von Ø 3 mm bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3)** Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
- 4)** Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk wieder einsetzen (sie dienen auch als Dämpfer beim Schließen der Backofentür).

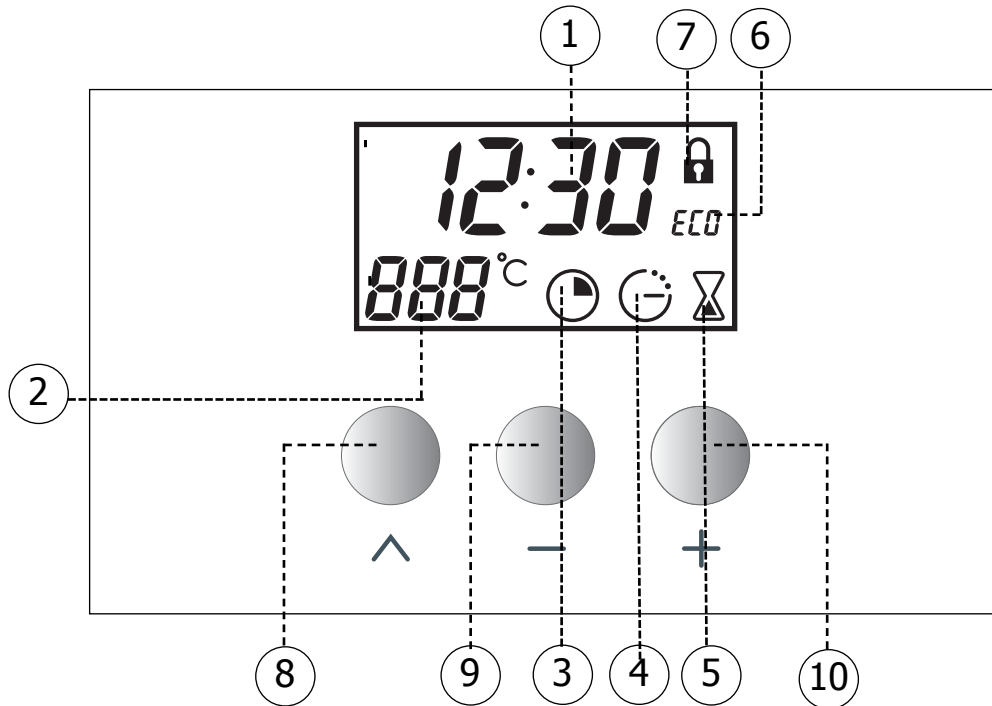
(*) Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung (höchstens) 70 mm betragen.



Um sicher zu gehen, dass Ihre Installation konform ist, sollten Sie einen Installateur für Haushaltsgeräte mit seiner Montage beauftragen

Benutzung Ihres Backofens

1. Ihre Programmschaltuhr im Detail



GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|--|---|
| ① Anzeige der Zeitangaben und Gardauer | ⑥ Anzeige Eco-Garen |
| ② Temperaturanzeige | ⑦ Anzeige der Türverriegelung |
| ③ Anzeige der Gardauer | ⑧ Zugriffstaste zu den verschiedenen Programmen der Zeiteinstellungen |
| ④ Anzeige des Endes der Gardauer | ⑨ Zeiteinstelltasten |
| ⑤ Anzeige der Zeitberechnung | ⑩ |

Benutzung Ihres Backofens

2. Stellen der Uhr des Backofens

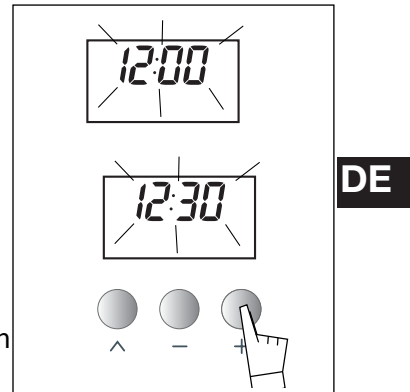
a) Bei der Inbetriebnahme

- Die Anzeige blinkt auf 12.00 Uhr.
- Stellen Sie die Uhrzeit mit + oder - ein (bei gedrückter Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf).

Beispiel: 12.30 Uhr.

Die Registrierung der justierten Uhrzeit erfolgt nach einigen Sekunden automatisch.

-> die Anzeige blinkt nicht mehr



b) Korrektur der Uhrzeit

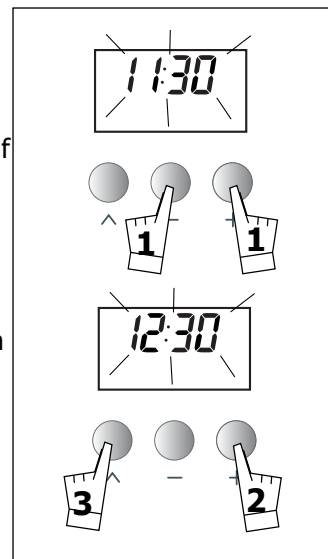
- Drücken Sie einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten bis die Anzeige blinkt.

Die Anzeige der Uhrzeit blinkt, um anzugeben, dass die Einstellung jetzt möglich ist.

Zur Einstellung auf die Tasten + oder - drücken, um die angezeigte Zeit zu erhöhen oder zu vermindern.

- Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste ^ .

Die Uhr kann nicht gestellt werden, wenn der Kochwählschalter sich in der Position "Pyro" oder "Pyro Eco" befindet.



Wenn nicht mit der Taste , bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.


Benutzung Ihres Backofens

3. Starten eines sofortigen Garens

Das Programmschaltfeld darf nur die Uhrzeit angeben; diese darf nicht blinken.

- Die Garart wählen:


Den Funktionswählschalter auf die Position Ihrer Wahl stellen.

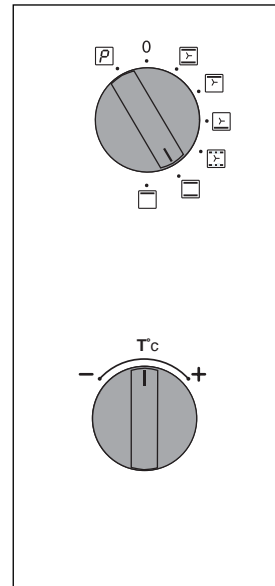
Beispiel: Position "  " -> der Backofen setzt sich in Betrieb.

Er schlägt Ihnen die am meisten benutzte Temperatur vor.

Das Gericht, den Anweisungen Ihres Kochführers entsprechend, **in den Backofen stellen**.

Sie können die Temperatur justieren, indem Sie den Schalter "T°C" in Richtung + oder - drehen.

Beispiel "  " auf 210° justiert.



Nach diesen Vorgängen heizt der Backofen und die Temperaturanzeige (210°C) blinkt.

Wenn der Backofen die gewählte Temperatur erreicht hat, ertönt eine Serie von Pieptönen und die Temperaturanzeige hört auf zu blinken.

Am Ende der Zubereitung bleibt der Ventilator noch eine gewisse Zeit eingeschaltet um den Herd abzukühlen.

Benutzung Ihres Backofens

4. Programmierung eines Garvorgangs

a) Mit sofortigem Start

1. Die gewählte Garart einstellen und eventuell die Temperatur justieren.

Beispiel: Position "☐"
Temperatur 200°C.

2. Die Taste "∧" drücken, bis das Symbol "☉" (Ende der Gardauer) blinkt.

Die Anzeige blinkt auf 0h00 und gibt an, dass die Einstellung jetzt möglich ist.

3. Auf die Taste + oder - drücken, um die gewünschte Gardauer einzugeben.

Beispiel: Gardauer 25 Min.

Die Registrierung dieser Gardauer erfolgt automatisch nach einigen Sekunden, ->die Anzeige blinkt nicht mehr.

Der Zeitablauf startet sofort nach der Einstellung.

Nach diesen 3 Vorgängen heizt der Backofen:

Eine Serie von Pieptönen gibt an, wenn der Backofen die gewählte Temperatur erreicht hat.

Am Ende der Gardauer (Ende der programmierten Zeit):

- schaltet sich der Backofen aus,
- die Anzeige der Gardauer erlöscht,
- die Anzeige 0:00 wird sichtbar,
- einige Minuten lang ertönt eine Serie von Pieptönen.

Diese können durch Druck auf irgend eine Taste endgültig abgestellt werden.

Im Anzeigefeld erscheint erneut die Tageszeit.

b) Mit späterem Start (eingegebenes Ende der Gardauer)

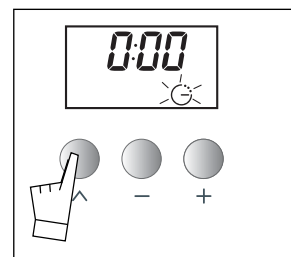
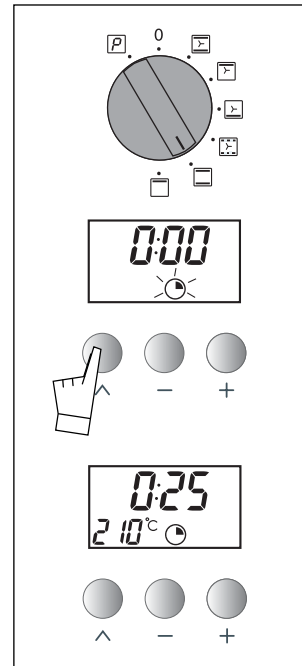
Wie bei einem vorprogrammierten Garvorgang vorgehen.

Nach Einstellen der Gardauer,

Die Taste "∧" drücken, bis das Symbol

"☉" (Ende der Gardauer) blinkt.

Die Anzeige blinkt, um anzugeben, dass eine Einstellung jetzt möglich ist.



Benutzung Ihres Backofens

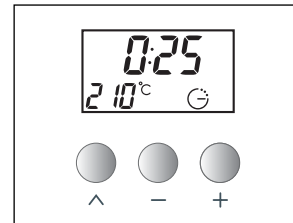
Auf die Taste + oder - drücken, um die gewünschte Uhrzeit am Ende der Gardauer einzugeben.

Beispiel: Ende der Gardauer 13.00 Uhr.

Nach diesen Vorgängen wird das Garen so gestartet, dass das Gericht um 13h fertig ist.

Am Ende der Gardauer (Ende der programmierten Zeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- die Anzeige der Gardauer erlischt,
- die Anzeige 0:00 erscheint,
- einige Minuten lang ertönt eine Serie von Pieptönen.




Diese können durch Druck auf irgend eine Taste endgültig abgestellt werden. Im Anzeigefeld erscheint erneut die Tageszeit.

In den letzten beiden Fällen beginnt der Backofen erneut zu heizen. Um dies zu verhindern, muss der Funktionswählschalter auf 0 zurückgestellt werden.

5. Benutzung des Kurzzeitweckers

Ihr Backofen ist mit einem unabhängigen, elektronischen Kurzzeitwecker ausgestattet, der den Ablauf einer eingegebenen Zeit anzeigt.

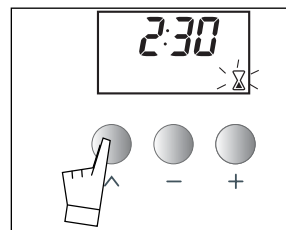
Er ist bei Inanspruchnahme vorrangig und erscheint im Anzeigefeld anstelle der Uhrzeit.

Die Taste " ^ " drücken, bis das Symbol  blinkt
-> es handelt sich um eine blinkende Sanduhr.

Die Taste (+ oder -) drücken, bis die gewünschte Dauer erreicht ist (Maxi. 60 Minuten).

Nach einigen Sekunden blinkt das Anzeigefeld nicht mehr und der Zeitablauf wird eine Sekunde nach der anderen sichtbar.

Wenn die eingegebene Zeit abgelaufen ist, gibt der Kurzzeitwecker eine Serie von Pieptönen von sich, um Sie zu benachrichtigen.



Sie können die Programmierung des Kurzzeitweckers jederzeit ändern oder annullieren.







Abhilfe bei Funktionsstörungen ?

Sie haben Zweifel bezüglich des korrekten Funktionierens Ihres Backofens. Dies heißt nicht unbedingt, daß eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie dennoch in allen Fällen folgende Punkte.**

Sie stellen fest, daß ...	Die möglichen Ursachen sind	Was ist zu tun
Der Backofen heizt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Backofen ist nicht angeschlossen. • Die Sicherung ist ausgefallen. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. • Der Fühler ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Schließen Sie den Backofen elektrisch an. - Wechseln Sie die Sicherung aus und prüfen Sie die Stromstärke (16 A). - Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Temperaturanzeiger blinkt	<ul style="list-style-type: none"> • Verriegelungsfehler der Türe. • Die Temperatursonde ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Lampe des Backofens brennt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Lampe ist durchgebrannt. • Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist ausgefallen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wechseln Sie die Lampe aus. - Schließen Sie den Backofen an oder wechseln Sie die Sicherung.
Die Reinigung durch Pyrolyse funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür ist nicht richtig verschlossen. • Verriegelungssystem fehlerhaft. • Die Temperatursonde ist defekt. • Der Erfassungskontakt der "geschlossenen Tür" ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie das Schließen der Tür. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.

DE

Verschiedene Backmöglichkeiten

Symbol	Funktionsbezeichnung	Funktionsbesch
* 	Traditionelle Umluft Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente sowie der Luftumwälzschraube.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Schneller Temperaturanstieg ▶ Bestimmte Speisen können in den kalten Backofen werden.
	Umluftgrill + Bratspieß Das Garen erfolgt abwechselnd anhand des oberen Heizelementes und der Luftumwälzschraube.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aufheizen nicht erforderlich ▶ Geflügel und saftige, röschen knusprige Braten. ▶ Der Bratspieß dreht sich automatisch ▶ Öffnen der Tür weiter. Vorsicht! in die Einschubebene schauen
	Bodenumluft Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelementes verbunden mit einer leichten Dosierung des Grills und der Luftumwälzschraube.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Garen von unten mit geringer Dosierung ▶ Den Rost in die untere Einschubebene schieben
	Warmhalten Dosierung des oberen Heizelementes verbunden mit der Luftumwälzung.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Hält die Gerichte warm
* 	Traditionell Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschraube.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Backofen aufheizen, bevor die Speise in den Ofen geht
	Grill Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelementes ohne Luftumwälzung.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aufheizen auf Stufe 1 ▶ Fettpfanne in der unteren Einschubebene.

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

Verschiedene Backmöglichkeiten

Beschreibung	Garfunktionen des Backofens	Empf. T°
Anstieg. können direkt Ofen gestellt	▶ Empfohlen für Fleisch, Fisch, Kuchen, vorzugsweise in einem Gefäß aus feuerfestem Ton.	mini empf. maxi
	▶ Pizza	35° 200° 275°
	▶ Garen auf mehreren Ebenen gleichzeitig.	

Vollständig rundum bis zum . Die Fettpfanne darunter stellen.	Empfohlen für Geflügel jeder Art, sowie Braten am Spieß	mini empf. maxi DE
	▶ Zum Anbraten und Braten von Lammkeulen, Rinderkoteletts. Damit Fisch sein schmelzendes Fleisch bewahrt.	180° 200° 230°

t einer von oben. re ebenen.	▶ 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.	mini empf. maxi
		35° 205° 275°

irm.	▶ Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Napfkuchen- und Kugelhopf... zu begünstigen. 40° nicht überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).	mini empf. maxi
		35° 80° 100°

bevor die estellt wird.	Empfohlen für langsame und delikate Garvorgänge: saftiges Wild ...	mini empf. maxi
	▶ 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).	35° 200° 275°

≥ 5. interen	▶ Empfohlen zum Grillen von auf den Rost gelegten Koteletts, Würstchen, Brot in Scheiben und Kaisergranaten.	mini empf. maxi
		180° 275° 275°

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

Reinigung des Garraums Ihres Backofens

1. Was ist eine Pyrolyse

- Die Pyrolyse entspricht einem Heizzyklus des Backofengarraums bei besonders hoher Temperatur, was es ermöglicht alle, aufgrund von Spritzern oder überlaufenden Speisen entstandenen Verschmutzungen zu eliminieren. Rauch und Gerüche werden beim Durchgang durch einen Katalysator zerstört.
- Eine Pyrolyse ist jedoch nicht nach jedem Garen erforderlich, sondern nur dann, wenn der Verschmutzungsgrad sie rechtfertigt.
- Aus Vorsichtsmaßnahmen kann der Reinigungsvorgang erst nach dem automatischen Verriegeln der Backofentür erfolgen. Sowie die Temperatur im Backofen die Gartemperaturen übersteigt, kann die Tür nicht mehr entriegelt werden, auch wenn Sie den "Funktionswählschalter" auf 0 stellen.

2. Wann muss eine Pyrolyse durchgeführt werden

Wenn Ihr Backofen beim Aufheizen oder während eines Garvorgangs stark qualmt. Ihr Backofen strömt kalt, infolge verschiedener Garvorgänge (Hammel, Fisch, Grillfleisch ...) einen unangenehmen Geruch aus.

ZUBEREITUNGEN DIE WENIG SCHMUTZ ERZEUGEN	Biskuits, Gemüse, Gebäck Quiches Lorraines, Aufläufe, etc	Zubereitungen durchgeführt werden muß nicht durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Fleisch, Fisch (im Kochgefäß) gefülltes Gemüse	Eine Pyrolyse kann nach 3 Zubereitungen durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE SEHR VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Große Fleischstücke, Grillen mit dem Drehspieß:	Eine Pyrolyse kann nach einer dieser Zubereitungen durchgeführt werden wenn viel Fett verspritzt wird



Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.

Reinigung des Garraums Ihres Backofens

3. Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt

1) Starten einer sofortigen Pyrolyse

a) Entnehmen Sie die Roste und Bleche aus dem Backofen und entfernen Sie den größten Schmutz, der durch Überkochen entstanden ist.

b) Prüfen Sie ob die Uhrzeit in der Programmierung angezeigt wird und das sie nicht blinkt.

c) Den "Funktionswählschalter" auf die Position «PYRO».

Diese Dauer berücksichtigt die für das Abkühlen bis zur Entriegelung der Tür erforderliche Zeit.

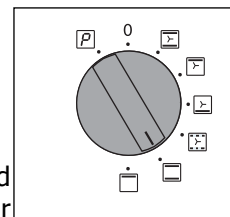
• Während des Pyrolysenzyklus leuchtet das im Anzeigefeld vorhandene Vorhängeschloss auf und teilt mit, dass die Tür verriegelt ist.

• Die Anzeige des Temperaturreglers leuchtet auf, wenn der Backofen heizt.

• Die Pyrolyse schaltet sich automatisch ab, wenn das Vorhängeschloss erloschen ist. Die Backofentür kann dann wieder geöffnet werden.

d) Dann den Funktionswählschalter auf die Position 0 zurückdrehen.

e) Wenn der Backofen abgekühlt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Nun ist der Backofen sauber und kann erneut für einen beliebigen Garvorgang benutzt werden.



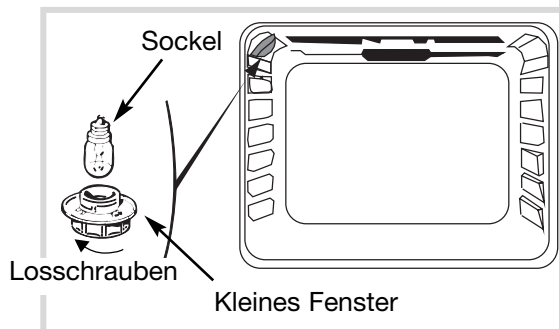
DE

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 Backofen abkühlen lassen.



a) Das kleine Fenster um eine Vierteldrehung nach links drehen.

b) Die Glühbirne im gleichen Drehsinn herausschrauben.

Merkmale der Glühbirne :

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

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



Zum leichteren Abschrauben des kleinen Fensters einen Gummihandschuh tragen.