

# ABBINA

**EH 6010 IX**

**EH 6030 IX**

**EB 8020 IX**

**EB 8030 IX**

**EB 8050 IX**

**EB 9030 IX**

**INSTRUCTION MANUAL**



# Ovens

## Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice. This new carefully de-signed product, manu-factured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start. May we wish you all the very best with your modern appliance!

## THE MANUFACTURER

**GB** English

**GB**

**DE** Deutsch

**NL** Nederlands

**FR** Français

## Index

First use, 4  
Self-cleaning panel, 5  
Respect for the enviroment, 5  
Control panel, 5

## Instructions for use

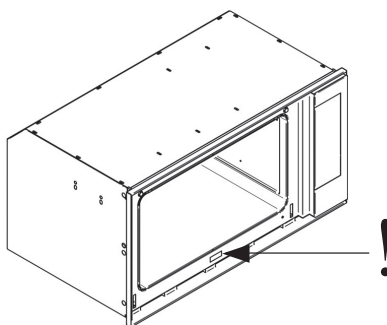
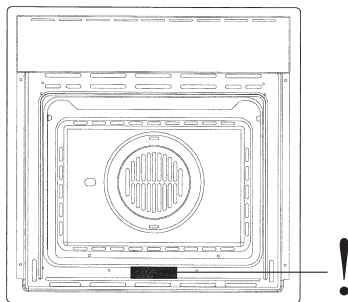
Conventional cooking, 6  
Fan cooking, 6  
Grill cooking, 6  
Thermostat, 6  
Timer touch control, 7  
Replacing the oven light, 25  
Removing the oven door, 25

## Installation Instructions

Flush fitting, 28  
Electrical connections, 29

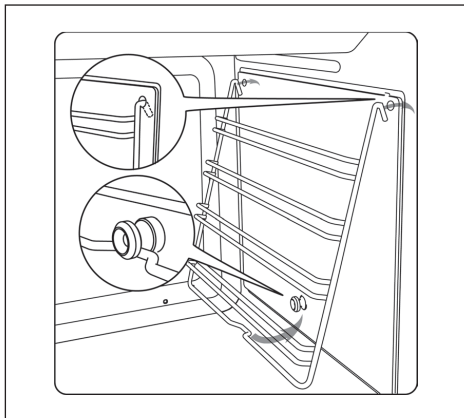
## IMPORTANT

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.



## THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

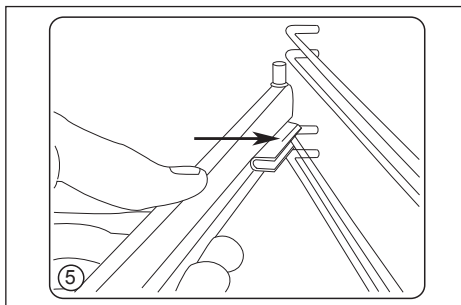
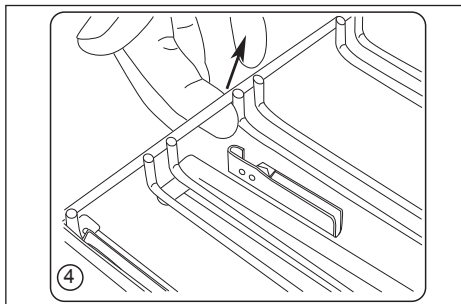
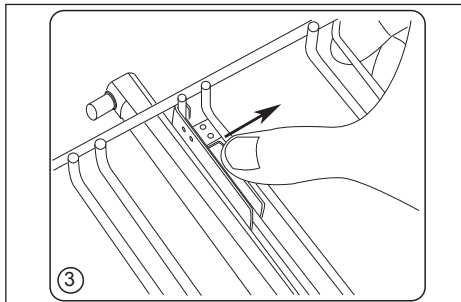
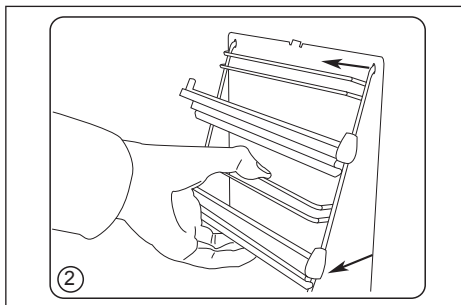
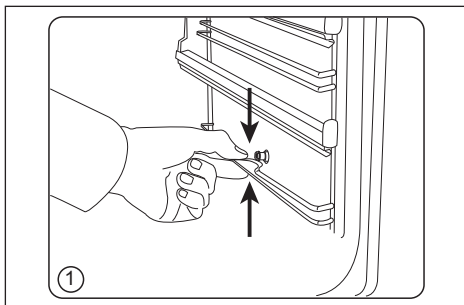
Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure. Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

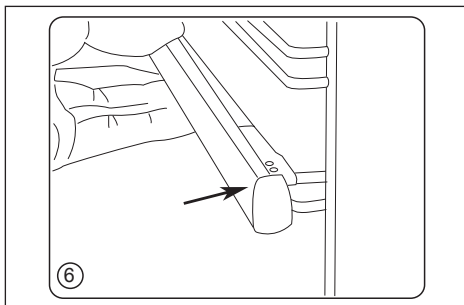


### Important:

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

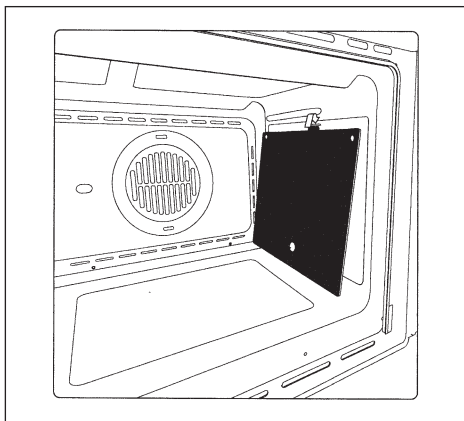
## EXTRACTABLE GUIDES





### SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

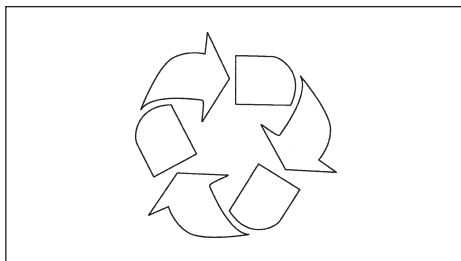
Our smooth walled ovens can be fitted with selfcleaning panels to cover the inside walls. These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidises and gradually vaporises splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C. If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature. Never wash or clean selfcleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.



### RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment. The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled. By recycling the

packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.



### CONTROL PANEL FUNCTIONS

| FUNCTION SYMBOLS ON THE SELECTOR |                                                                                                  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | Oven light (stays on while oven is in use).                                                      |
|                                  | Bottom heating element. Thermostat setting from 50°C to MAX.                                     |
|                                  | Top and bottom heating elements. Thermostat setting from 50°C to MAX.                            |
|                                  | Top and bottom heating elements with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.                   |
|                                  | Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.                          |
|                                  | Fan for defrosting. Thermostat setting at 0°C.                                                   |
|                                  | Bottom heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.                            |
|                                  | Double top heating element with fan ( large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.  |
|                                  | Double top heating element (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.            |
|                                  | Top heating element (small, low power grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.             |
|                                  | Bottom heating element + Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX. |

## INSTRUCTION FOR USE

### CONVENTIONAL COOKING



Conventional cooking uses top and bottom heat to cook a single dish. Place the food in the oven only once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out. If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.

### FAN COOKING



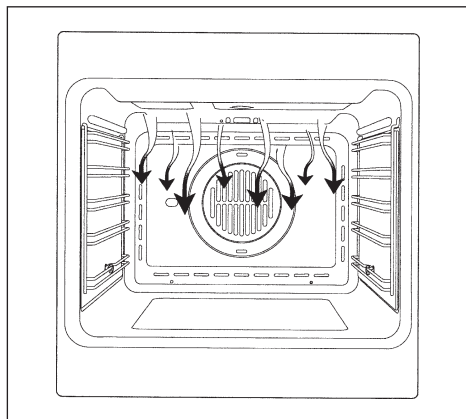
For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.)

### DEFROSTING



By selecting one of the fan cooking functions and setting the thermostat to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.

It is not essential to preheat the oven, but you are advised to do so when cooking pastries.



### GRILL COOKING



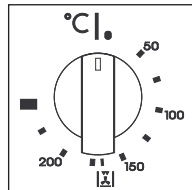
Use the grill to grill or brown foods. Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit. Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top. Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 50° and 200°.

### COOLING FAN (if supplied)

The fan is positioned on the upper part of the oven and create a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven. It is turned on when the temperature of the outer shell of the oven reaches 60°C. By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx. 10 min. It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C. By switching off the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.

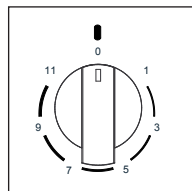
### THERMOSTAT

Use the thermostat to set the cooking temperature you need. The thermostat can be adjusted from 50° to 250° C.



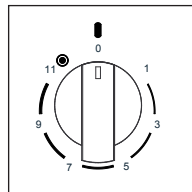
### 0-11 HEAT REGULATOR

Use these to adjust the heat in glassceramic plates. Increase the setting from 0 to 11 to raise the temperature.

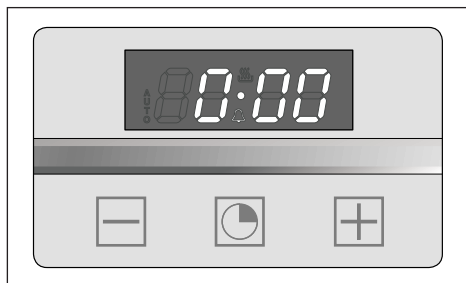


### 0-11⊙ HEAT REGULATOR DOUBLE-CIRCUIT ELEMENTS

To activate the second circuit press hard and turn knob (11) (release and return), the circuit will be connected for all positions decreasing from 11 to 1. To disconnect the circuit turn back the knob to position 0 (zero).



## TIMER TOUCH CONTROL



### Setting the clock



Fig. 1

"Auto" and "0:00" will start flashing when the unit is switched on for the first time. To set the clock, press the central button for about 3 seconds. When  appears, press "+" or "-" to set the correct time.

Wait until a beep tells you that the clock has been set (figure 1).

To set the time at a later stage, press "+" and "-" together for 3 seconds and then adjust the clock as described above.

### Minute counter



Fig. 2

As this minute counter does not control the oven, when it finishes counting the oven will continue to work.

To set, press the central button for 3 seconds until  appears (figure 2). Press "+" and "-" to set the required time.

To set the minute counter at a later stage, press the central button for 3 seconds and adjust as described above.

The minute counter beeps when it finishes counting. To disable it, press any button.

### Cooking time



Fig. 3

This is a semi-automatic cooking function. It can be used to set cooking times.

Press the central button for 3 seconds. Then press it again until "dur" appears (figure 3). Press "+" and "-" to set the required cooking time.

### End of cooking time



Fig. 4

The end of cooking time can also be set.

Press the central button for 3 seconds. Press the central button twice consecutively and wait for "End" to appear (figure 4). Press "+" and "-" to set the required end of cooking time.

The oven will work in the set mode and at the set temperature until the end of cooking time.

### Programming automatic cooking



Fig. 5

Cooking function with set times.

Press the central button for 3 seconds. Then press it again until "dur" appears. Press "+" and "-" to set the required cooking time. Wait a few seconds for the setting to be memorised.

Press the central button for 3 seconds. Press it another two times and wait for "End" to appear (figure 4). Press "+" and "-" to set the required end of cooking time.

E.g.:

Current time: 12:30

Cooking time: 10 minutes

End of cooking time: 14:00

The oven will start cooking at 13:50 (14:00 less 00:10) at the set temperature and in the set mode and will stop at 14:00

The oven will beep when it stops cooking. To disable it, press any button.

### Adjusting beep volume



Fig. 6

To adjust beep volume, press "+" and "-" together. Then press the central button and wait for "ton1" (high volume) to flash. Press "-" to select "ton2" (medium volume) or "ton3" (low volume).

Press the central button to set the selected volume.

This is the name of the mode usually implemented by the oven every time the electricity supply fails and also when the oven is first connected.

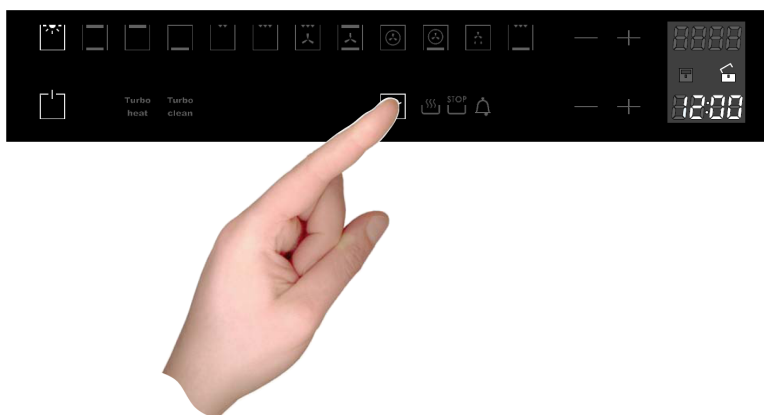


In this mode the oven is NEVER really activated, as the heating elements are not switched on!!  
The control panel is NOT ACTIVE so the oven does not respond to commands!



To disable the demo mode, touch the light symbol for five seconds: the controls will enter into standard operational mode and the oven is ready to be switched on.

## Regulating the clock





The oven signals the connection to the electricity main with a double beep.  
To regulate the system time, press the TIMER FUNCTIONS button for 5 sec.



Every control used is confirmed by a beep.



Regulate the clock using the + and – buttons:  
the dividing dots flash while the time is being set and stop flashing when the time has been acquired.

---

### Switching on the oven



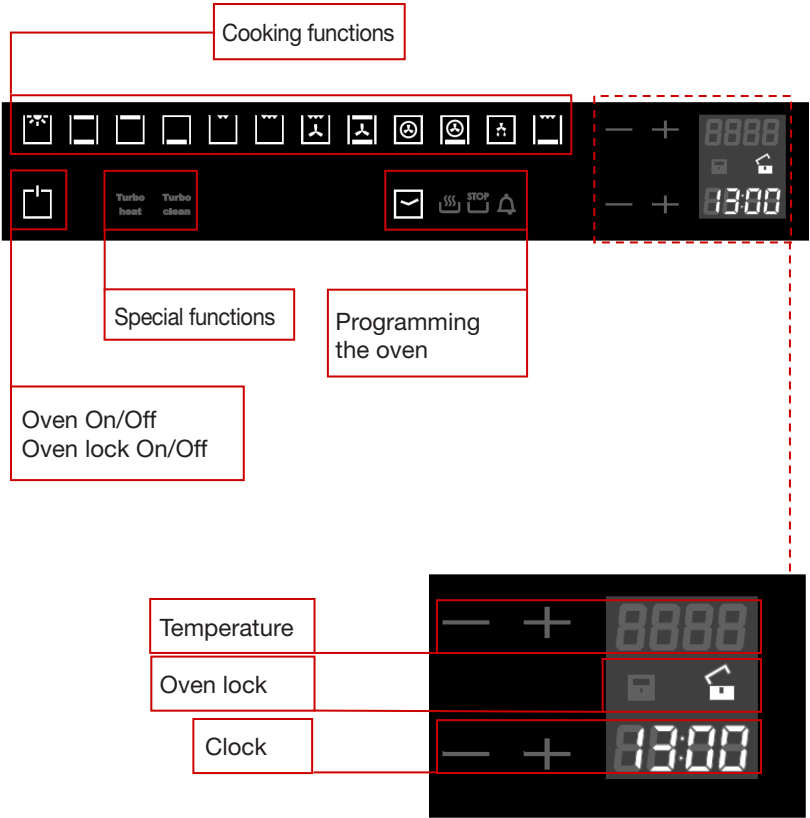
The oven is switched on using the ON/OFF symbol shown in the figure.  
The control activates all the symbols, illuminating the background.



The control will wait eight seconds after switch-on for a cooking function to be chosen. Otherwise it interprets the switch-on as accidental and automatically switches off the oven for safety reasons.

MAIN FUNCTIONS

View of front console



Cooking functions

The control makes a total of twelve specific cooking functions available!

Every function has a set temperature chosen on the basis of cooking tests using frequently used recipes and can easily be adjusted to suit personal preference.

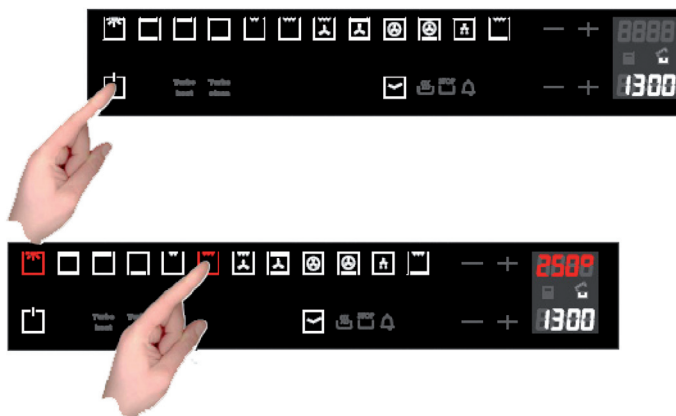
The following table contains the results of the cooking tests carried out in our laboratories by a professional chef. However, this is merely a guide and the values indicated are simply to help you get started and try our your own recipes, always achieving the best results!

|  | 160-200  | 160-180  | 140-160  | 200-230  | 210-220  | 160-180  | 190      | 230-250 |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|
|  | 2-3      | 2        | 2        | 1-3      | 2        | 2-3      | 2-3      | 4-5     |
|  | 30'- 50' | 20'- 40' | 10'- 40' | 10'- 20' | 45'- 60' | 45'- 60' | 60'- 70' | 14'-18' |

|  | 225-250    | 160-180    | 210-230   | 160-190   | 200-220  | 160-180  | 175-190  | 190-210  | 170-190  |
|--|------------|------------|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|
|  | 2          | 2          | 2         | 2         | 2-3      | 2        | 2        | 2        | 3        |
|  | 120'- 150' | 120'- 160' | 90'- 120' | 90'- 120' | 50'- 60' | 45'- 60' | 60'- 70' | 40'- 50' | 40'- 50' |

### Simple gestures for cooking

Two simple movements are all it takes to set a cooking programme, thanks to the state-of-the-art control logic: switch on the oven and select the best function for the dish you are preparing. Simply select it and touch it!



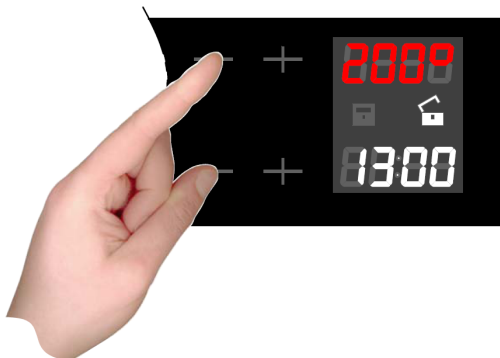
The control proposes a temperature for every function. It is possible to change it any time, but if you are happy with it, you don't need to do anything else. The oven will be automatically activated in a few seconds!

## Temperature Regulation

The control makes use of a temperature probe with a level of precision of  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  offering maximum reliability of the cooking times required.

To change the temperature simply use the plus and minus symbols. The range of regulation varies from  $+50^{\circ}\text{C}$  to  $+250^{\circ}\text{C}$ .

It isn't necessary to confirm the change, as the control is automatically activated after just a few seconds.



During the heating process, the degrees centigrade symbol ( $^{\circ}\text{C}$ ) symbol flashes, indicating that the heat is being regulating to reach the temperature required. When the correct temperature is reached, you will hear a beep.

## Residual heat

While cooking food, the structure of the oven stores heat. This heat is kept isolated from the rest of the kitchen thanks to an excellent insulation system and certain construction details.

The heat is gradually dispersed can be used as a further cooking resource if managed appropriately: the control indicates the interior temperature, after the oven has been switched off, until it reaches  $50^{\circ}\text{C}$ .



use this feature to keep food warm or to gently complete the cooking process.

---

**Food probe (or probe thermometer)  
(available on certain models)**

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.

For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!



The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.

Certain types of bacteria make food go off, while others, such as *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* can be seriously harmful to human health.

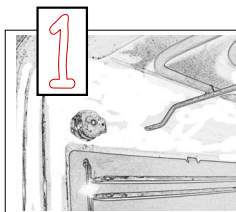
Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view.

To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

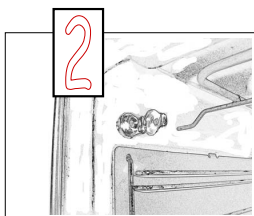
- Do not defrost food at room temperature, always in the fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick, to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.

The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from *Salmonella*.

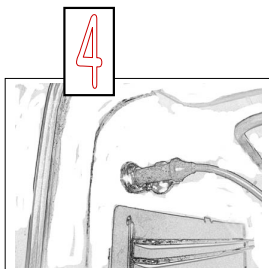
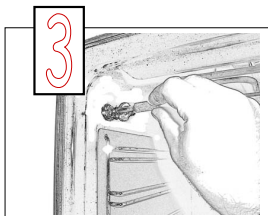
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the "warm" temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165°C.

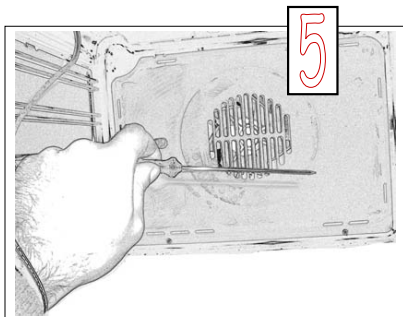


The food probe socket is situated in the top front corner of the oven cavity, protected by a metal cover.



Push the plug in as far as it will go. If it is correctly inserted, the control will give off a double beep.

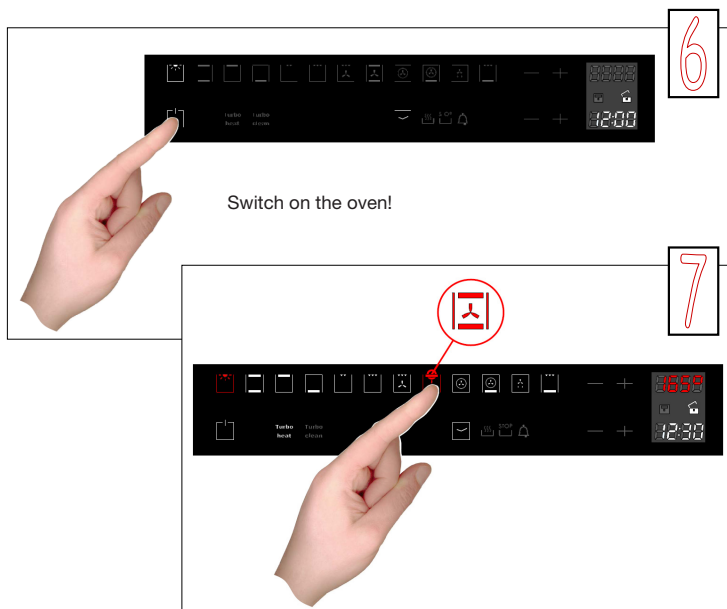




Push the probe into the centre of the food, avoiding touching bones or fatty areas.



Remember that the probe will not work if it is connected when the oven is already switched on!



Select the best cooking function for your recipe.



After 5 sec. the temperature display switches to indicate the temperature of the food probe, i.e., the temperature which must be reached inside the food.





You can change the minimum internal temperature value to suit requirements within an interval of +30°C to +99°C , but we recommend that you consult the table below, taken from THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)

| FOOD                            | MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE                                                                          |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mince                           |                                                                                                       |
| Hamburger                       | 71°C                                                                                                  |
| Beef, veal, lamb, pork          | 74°C                                                                                                  |
| Chicken, turkey                 | 74°C                                                                                                  |
| Beef, veal, lamb                |                                                                                                       |
| Roasts and steaks:              |                                                                                                       |
| Rare                            | The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons |
| Medium-rare                     | 63°C                                                                                                  |
| Medium                          | 71°C                                                                                                  |
| Well done                       | 77°C                                                                                                  |
| Pork                            |                                                                                                       |
| Chops, roasts, ribs:            |                                                                                                       |
| Medium                          | 71°C                                                                                                  |
| Well done                       | 77°C                                                                                                  |
| Fresh ham                       | 71°C                                                                                                  |
| Fresh sausages                  | 71°C                                                                                                  |
| Poultry                         |                                                                                                       |
| Whole chicken or chicken pieces | 82°C                                                                                                  |
| Duck                            | 82°C                                                                                                  |
| Whole turkey (not stuffed)      | 82°C                                                                                                  |
| Turkey breast                   | 77°C                                                                                                  |





If the plug is removed after cooking begins, the control blocks the oven and signals the error by beeping: plug the probe in again to resume cooking!



When cooking with the aid of the food probe, all the pre-set temperatures are changed, to maintain consistency with the philosophy of use, to 165°C: they can be varied from a minimum of 120°C to a maximum of 250°C.

For the same reason, the defrosting function is deactivated.



The end of cooking, established by reaching the internal temperature set for the food probe. All the oven programming functions (timer functions) are stopped, apart from the beeper (minute counter).

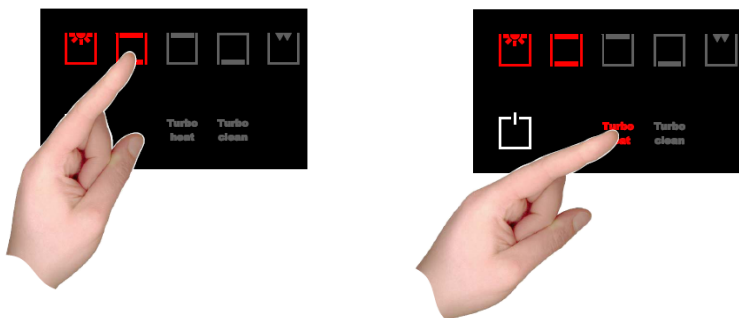
When the food probe senses the temperature for which it has been set, the oven is automatically deactivated and you will hear a beep!

## SPECIAL FUNCTIONS

### Turbo heat (quick preheat)

This special function can be activated after selecting a cooking function and is used to reduce the time required to reach the set cooking temperature.

This period of time is known as preheating, and is required in practically all recipes.

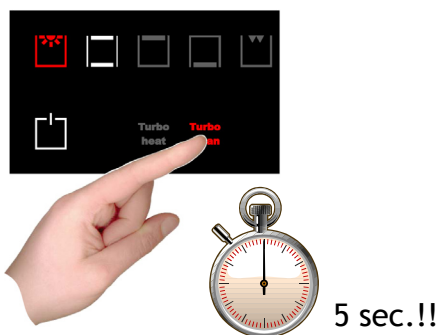


It is possible to disconnect the turbo heat function or change cooking function at any time.

### Turbo clean (quick cleaning)

Correct operation is combined with the use of the lateral panels and catalytic fan cover: the oven is treated with special enamel with a micro-porous structure, which breaks down the fat projected thanks to a catalytic oxidation process which transforms residues into gaseous products.

The turbo clean function is only activated when no cooking function has been selected, so: switch on the oven and touch the symbol as shown in the figure for five seconds.



The cleaning process takes place at a temperature of 250°C and lasts one hour. Do not use it for cooking food!!

The oven light is activated and can be switched off and on again at any time.

All the self-cleaning panels will perform effectively for thirty cleaning processes, after this limit the panels must be replaced.

The panels should be cleaned exclusively with tap water and replacements can be ordered from your specialised dealer.

### Oven light control

The light control is active on all the cooking functions and is independent, meaning that it can be switched on or off to suit your requirements, when you want!

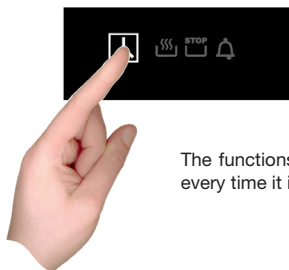
The oven light is usually kept on throughout the heating time and then for three minutes after reaching the temperature set. From then on, the oven light switches off to save power.

To check the cooking, it may be necessary to switch on the internal light. All you have to do is touch the light symbol: the light will stay on for three minutes and then switch off automatically. Naturally you can switch it off immediately by touching the light symbol again.

Some models are equipped with a door control. This feature uses sensor technology to detect the position of the door to control the oven light: the opening of the door is indicated by a beep and the light comes on. It switches off when the door is closed again.

## PROGRAMMING THE OVEN

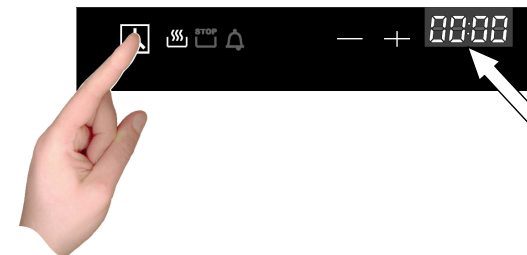
The programming of the oven offers three modes for controlling the cooking time. They are available with the standard cooking functions. When the food probe is used, they are deactivated (see specific chapter).



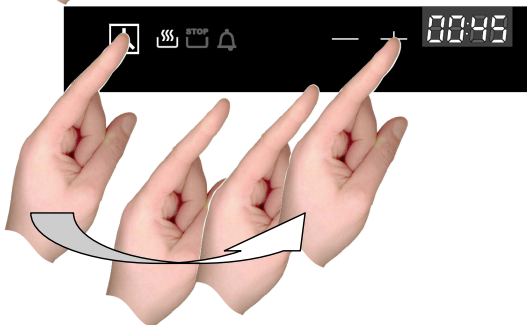
The functions can be selected in sequence, from left to right, by touching the clock symbol: every time it is touched, a symbol lights up in sequence.

### Programming the timer: cooking time

Touch the timer symbol once. The relative symbol lights up. The clock display will replace the indication of the current time:



The dividing dots flash to indicate that it is possible to programme the cooking time



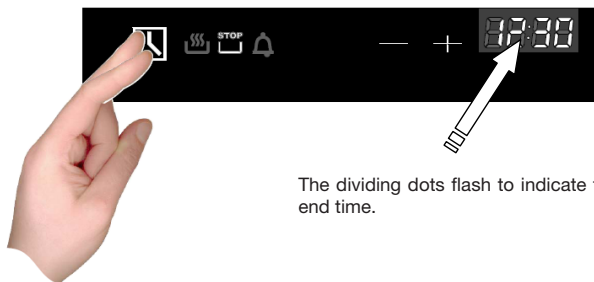
Once the cooking time has been set, the display will show the current time again and the cooking time symbol will be lit.

The count begins now. When the time is up, the oven will make a beeping sound, the heating elements will be switched off and cooking will stop. The special symbol will flash, as will the duration which was set on the clock display. Press any button to stop the beeping sound.

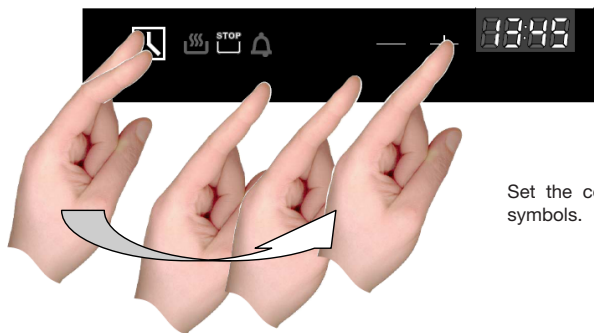
After eight seconds, the oven switches off automatically unless other cooking functions are programmed.

### Programming the timer: cooking end time

Touch the timer symbol twice. The relative symbol lights up.



The dividing dots flash to indicate that it is possible to programme the cooking end time.



Set the cooking end time by touching the + and - symbols.



Once the cooking end time has been set, the display will show the current time again and the cooking end symbol will be lit.

The count begins now. When the set time is reached, the oven will give off a beep, the heating elements will be switched off and cooking will stop.

The special symbol will flash, as will the cooking end time which was set on the clock display: press any button to stop the beeping sound.

After eight seconds, the oven switches off automatically unless other cooking functions are programmed.

### Programming the timer: delayed cooking

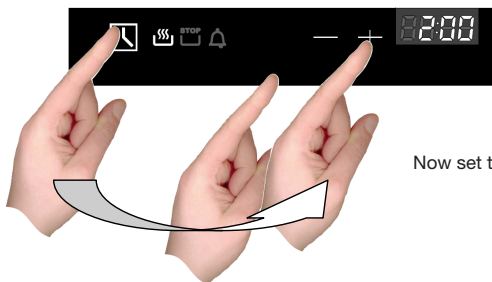
Using the combination of the two cooking time and cooking end time modes, it is possible to programme the oven to start cooking at a later time than the current time.

For example, it is 8.30 a.m. and you're about to leave home, but you would like a roast to be ready for 1.00 p.m.. Here's what to do:

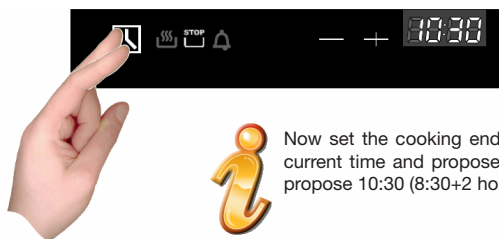


Prepare the roast for cooking and place it in the oven.

Switch on the oven, select the cooking function and set the temperature.



Now set the cooking time, let's say two hours.



Now set the cooking end time: the control usually adds the cooking time to the current time and proposes the result as the cooking end time. In our case it will propose 10:30 (8:30+2 hours).



Change the cooking end time to make it coincide with the time you require. In our example this is 1.00 p.m.



The oven now enters into stand-by and the oven light switches off. When it is time to start cooking, the light will not be automatically switched on because it is logical to assume that the delayed start coincides with your absence, so it is pointless to leave the light on for no reason.



The control will automatically activate the oven at 11:00 (1:00 p.m. -2 hours) and will switch it off at 1.00 p.m., meaning that the roast will be ready when you arrive home!

---

### Programming the timer: minute counter

The minute counter is a function of the timer which is independent of the operation of the oven, meaning that it does not block the cooking and does not switch off the oven, but acts as a beeper. You can set it at any time, as a reminder to check cooking on the hob, as well as the oven, or for other cooking activities.

This can also be used with the oven switched off. In this case all you have to do is touch the timer function symbol.

If you use it with the oven switched on, you must touch the time function symbol three times in a row.



The dividing dots flash to indicate that it is possible to set the value.



Set the minutes using the + and - symbols.

The count begins now. When the time indicated is up, the oven will make a beeping sound and the special symbol will flash. Press any button to interrupt the beeping sound.

---

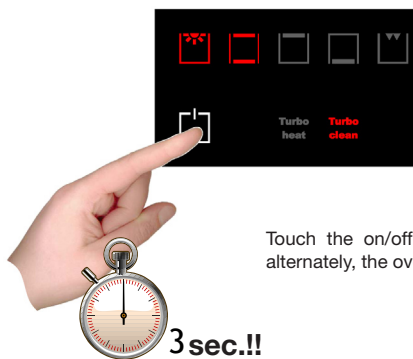
### Programming the timer: cancelling the programme

To cancel a programme, it is necessary to take the value assigned previously to zero or switch off the oven.

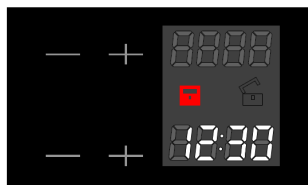
### SAFETY: OVEN SWITCH-ON LOCK

The control makes a lock available on the console to prevent the oven from being switched on or the cooking settings from being interfered with.

It can be activated and deactivated at any time using the on/off button.



Touch the on/off symbol for at least three seconds to activate or deactivate, alternately, the oven lock.



Lock activated:  
red padlock closed symbol on the display Every action linked to cooking is disabled.

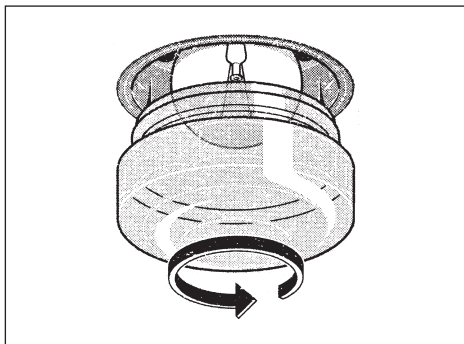
GB



Lock deactivated:  
white padlock open symbol on the display



## REPLACING THE OVEN LIGHT



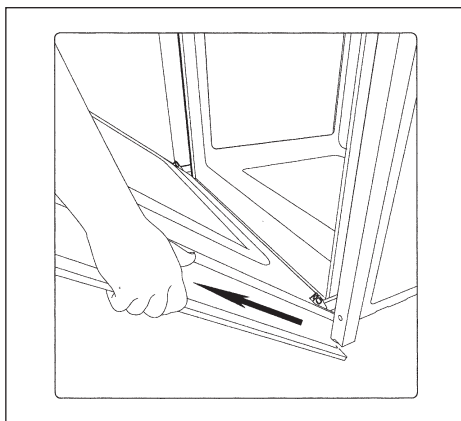
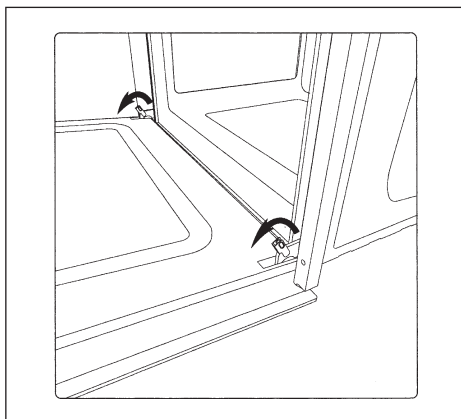
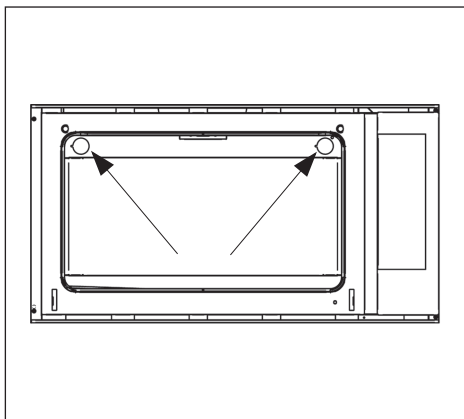
### Important:

The oven light must have these precise features:

- a) it must be able to resist high temperatures (up to 300°C)
- b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.
- c) power 25W.
- d) E 14 connection.

Before proceeding, disconnect the appliance from the main electricity supply.

- to prevent damage, place a tea cloth in the oven
- unscrew the glass cover of the light
- unscrew the old light bulb and replace it with the new one
- put back the glass cover and remove the tea cloth
- connect the appliance to the main electricity supply



## REMOVING THE OVEN DOOR

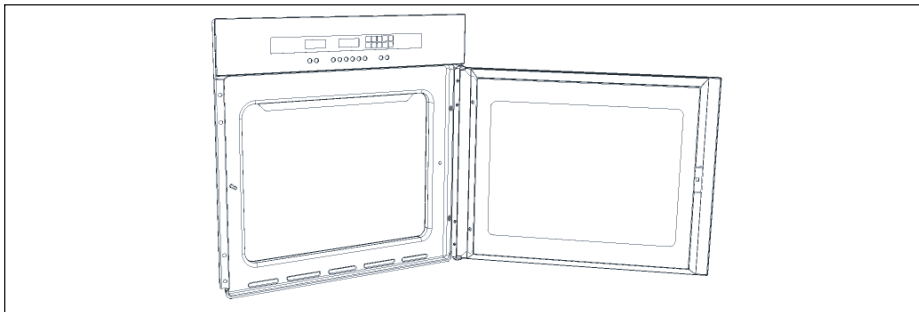
The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown in fig.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

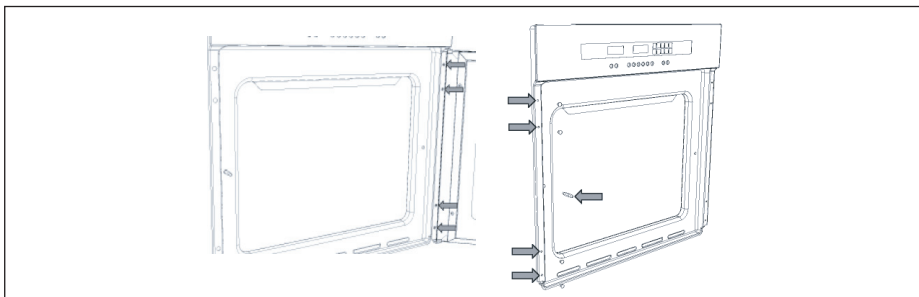
**SWING DOOR - LEFT OR RIGHT**

**1 -** Decide whether you want the door to open to the left or right before positioning the appliance in the oven recess.

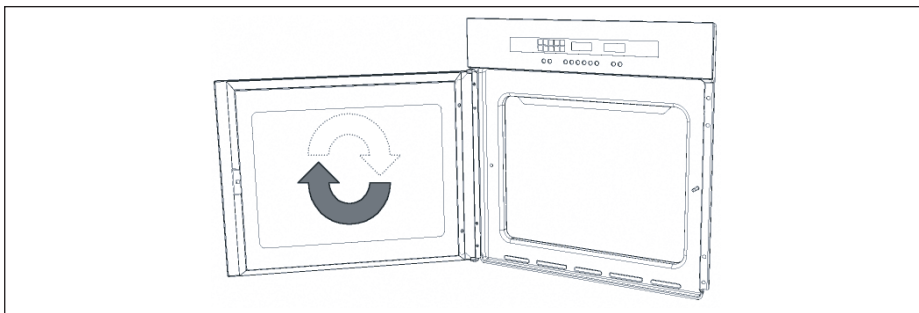


**2 -** Fully open the door.

**3 -** Remove the four fixing screws from the door hinge.



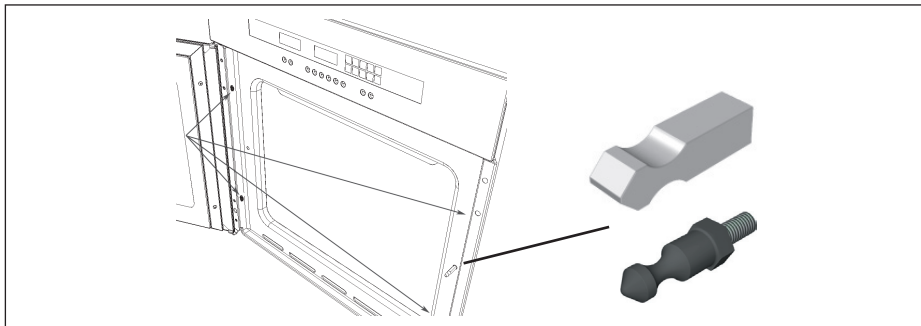
**4 -** Remove the four plastic caps from the opposite side and unscrew the locking pin.



**5 -** Turn the door 180°.

**6 -** Secure the door in its new position using the 4 screws removed previously.

**NOTE:** Make sure that the oven door is perfectly parallel with the front panel. If it is not, adjust it by means of the screws you have just inserted.



**7 -** Fix the oven in the recess using the 4 screws and the plastic spacers provided.

**8 -** Screw in the door closing pin and secure it horizontal position as shown in the figure, or until it locks in place in the case of a round pin. Fit the 4 plastic caps.



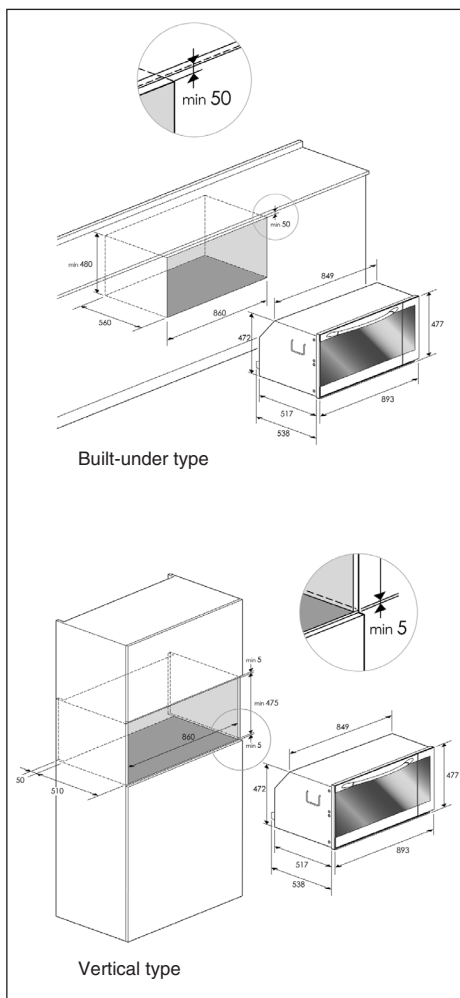
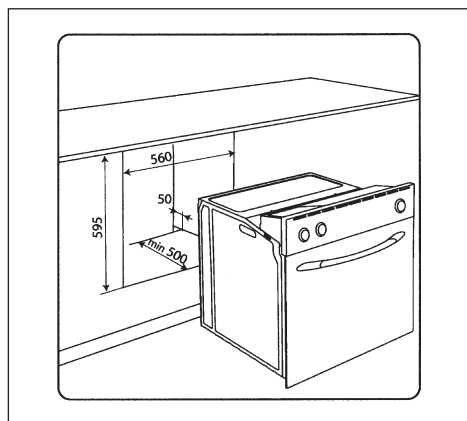
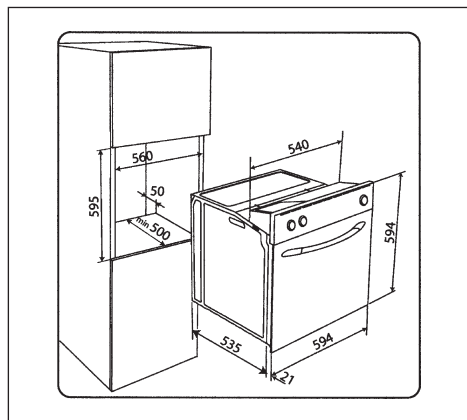
**9 -** Adjust the door closing mechanism by means of the adjuster screws as shown in the figure.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

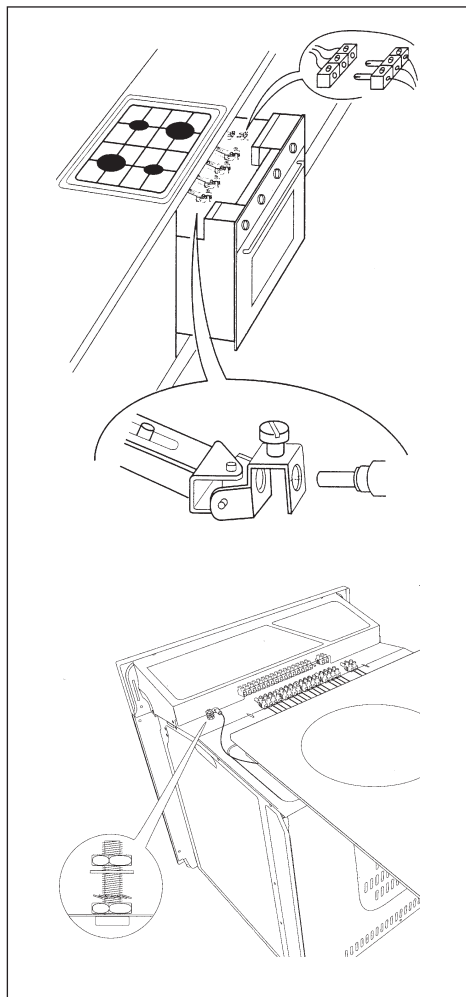
### FLUSH FITTING

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions. Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.

**See the accompanying instructions for combining the oven with multifunctional gas or gaselectric cookers.**



## GAS OR ELECTRICAL CONNECTIONS

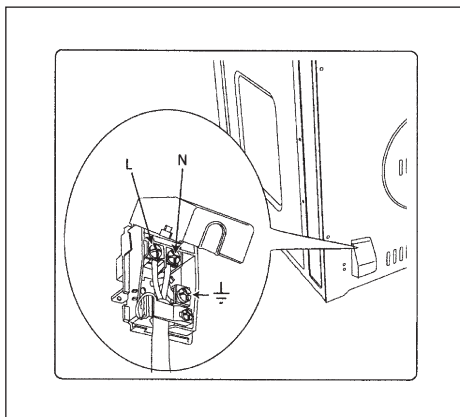


The power cable should never reach a temperature 50° C above ambient temperature at any point along its length. If a fixed appliance is not provided with a power cable and plug, or some other device permitting it to be disconnected from the mains electricity supply, with a gap between the contacts big enough to guarantee class III overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations. The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

**N.B.** The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.

### CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS

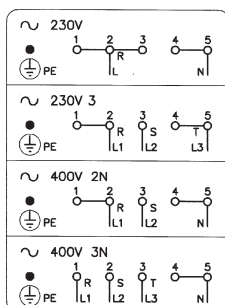
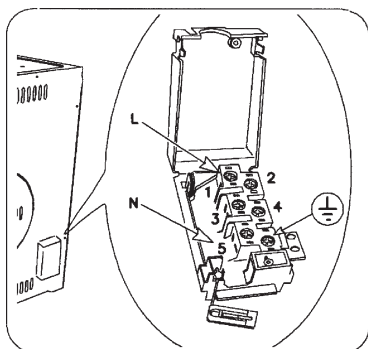
|                                 | SASO                            |
|---------------------------------|---------------------------------|
| H05RR-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>   | H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>   |
| H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>   | H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>   |
| H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>   | H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>   |
| H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> | H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup> |



## ELECTRICAL CONNECTIONS

Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement.



230V~ \*3 x 4 mm<sup>2</sup>

230V 3 \*4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

400V 2N~ \*4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

400V 3N~ \*5 x 1,5 mm<sup>2</sup>

The contents of this manual are generic and not all the functions described may be available on your product. The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

# Backöfen

## Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl. Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen. Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können. Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

**DER HERSTELLER.**

**GB** English

**DE** Deutsch

**DE**

**NL** Nederlands

**FR** Français

## Inhaltsverzeichnis

Erstmalige Benutzung S., 32  
Selbstreinigende Platten. 33  
Umweltverträglichkeit, 33  
Bedienblende, 33

## Betriebsanleitung

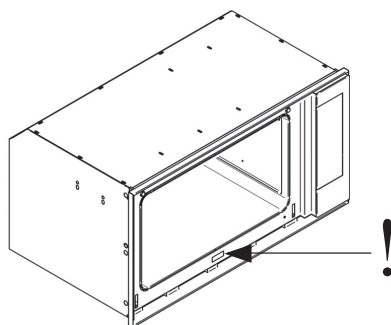
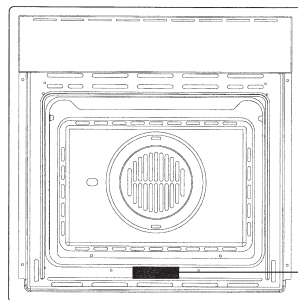
Konventionelles Backen, 34  
Umluftbacken, 34  
Grillen, 34  
Thermostat, 34  
Touch control Timer, 35  
Auswechslung der Ofenbeleuchtung, 53  
Ausbauen der Ofentür, 53

## Für den Installateur

Einbau des Backofens, 56  
Stromanschluß, 57

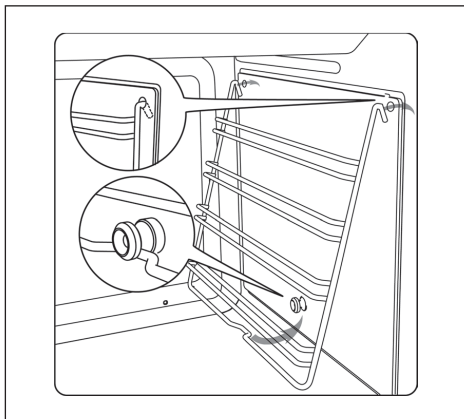
## WICHTIG

Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Auf diesem Typenschild, das bei Öffnen der Ofentür sichtbar ist, sind auch alle Kenndaten des Geräts aufgeführt, die bei eventuellen Ersatzteilbestellungen angegeben werden müssen.



## ERSTMALIGE BENUTZUNG

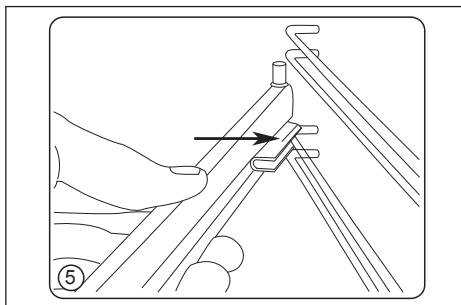
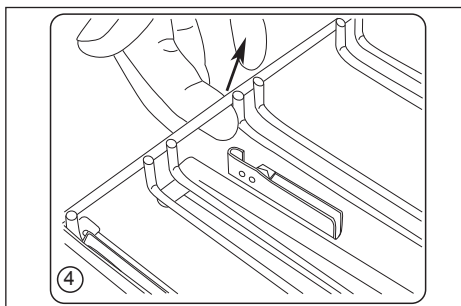
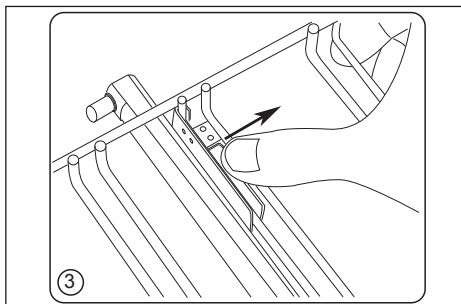
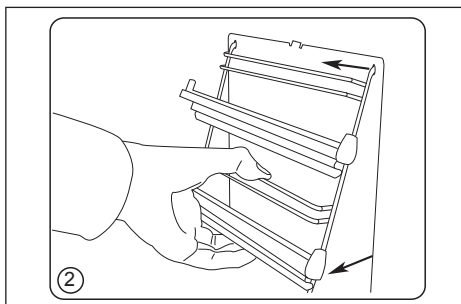
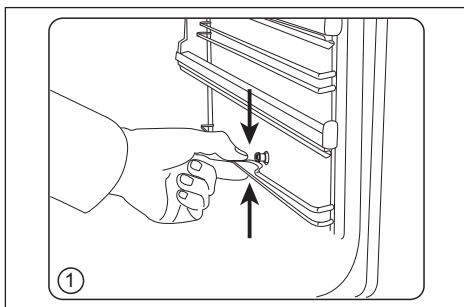
Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden. Wie auf der Abbildung dargestellt vorgehen, um bei den Öfen mit glatten Wänden die seitlichen Backbleche herauszunehmen. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.



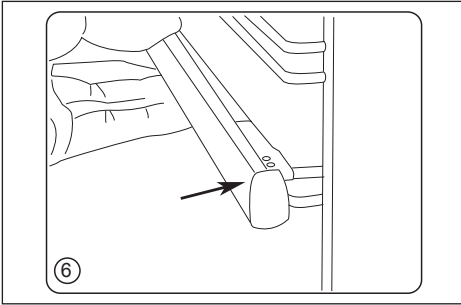
### Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der lackierten Wände.

## HERAUSZIEHBARE SCHIENEN

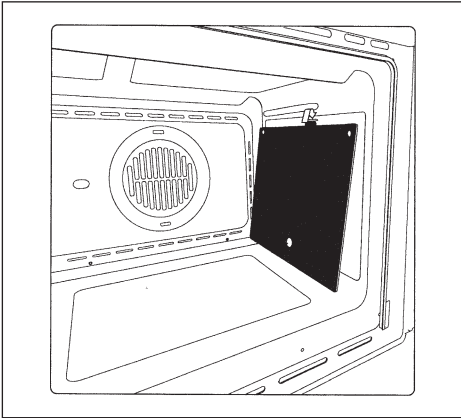






### SELBSTREINIGENDE KATALYTISCHE PLATTEN

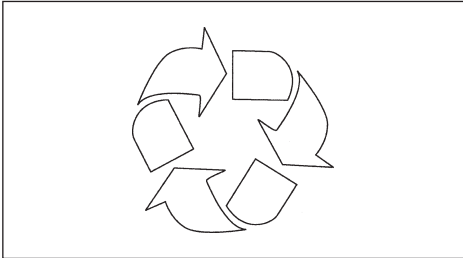
Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden. Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert. Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet. Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.



### UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt. Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert

gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt. Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.



DE

### BEDIENTAFELFUNKTIONEN

| FUNKTIONSSYMBOLS AM SCHALTER |                                                                                                         |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                              | Ofenbeleuchtung (bleibt während des Betriebs immer eingeschaltet).                                      |
|                              | Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.                                               |
|                              | Ober- und Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.                                     |
|                              | Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.                     |
|                              | Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.                                  |
|                              | Ventilatorbetrieb zum Auftauen von Tiefkühlkost. Einstellung des Thermostats auf 0°C.                   |
|                              | Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.                                |
|                              | Doppelte Oberhitze mit Ventilator (großflächiger Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C. |
|                              | Doppelte Oberhitze (großflächiger Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.                |
|                              | Oberhitze (Grill mit reduzierter Fläche und Leistung). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.   |
|                              | Unterhitze + Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.                     |

## BETRIEBSANLEITUNG

### KONVENTIONELLES BACKEN



Klassisches System, bei dem Unter- oder Oberhitze verwendet wird, die für das Garen nur eines Gerichts geeignet ist. Die Speisen sollten möglichst eingeschoben werden, wenn der Backofen bereits die vorgegebene Temperatur erreicht hat, das heißt, nach Erlöschen der Kontrolllampe. Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter in die jeweilige gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs sollte die Ofentür möglichst wenig geöffnet werden.

### UMLUFT BACKEN

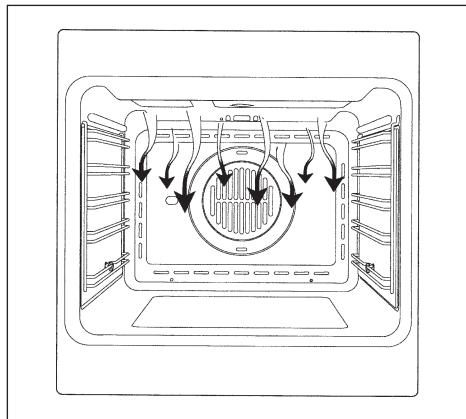


Bei dieser Garart bringt der Ventilator, der sich im hinteren Ofenteil befindet, heiße Umluft in den Ofen und verteilt diese gleichmäßig, wobei die Garzeit geringer als beim konventionellen Backen ist. Diese Methode eignet sich zum Garen auf mehreren Einschubhöhen, auch von Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch usw.).

### AUFTAUEN



Falls eine der Umluftfunktionen ausgewählt und der Thermostat auf Null gestellt wird, führt der Ventilator Kaltluft in den Ofen und fördert das schnelle Auftauen der Tiefkühlkost. Ein Vorheizen des Ofens ist eigentlich nicht notwendig, aber für Patisserie dennoch empfehlenswert.



### GRILLEN



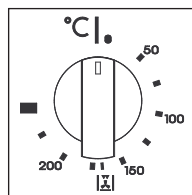
Die direkte Infrarot-Strahlungshitze grillt flaches Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Fisch auf der gesamten Fläche besonders gut. Auch bestens zum Überbacken von Toasts geeignet. Das Grill-Brat-System eignet sich besonders zum Grillen von großen Fleischstücken: Bereits bei 165 °C verschließen sich die Poren des Fleisches. Da Fett erst bei 172 °C anfängt zu spritzen, bleibt der Ofen sauber. Da die Luft um das Grillgut zirkuliert, können Sie alle Fleischgerichte bei 165 °C schonend zubereiten.

### KÜHLVENTILATOR (falls mitgeliefert)

Der Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentüre. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet. Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min ein. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C wieder überschreitet. z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200°C nach etwa 30 Min. aus.

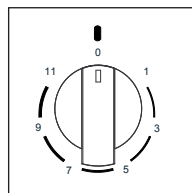
### THERMOSTAT

Temperaturregler, mit dem die je nach Gargut geeignete Gartemperatur eingestellt wird, und der auf Temperaturen zwischen 50° und 250° C eingestellt werden kann.



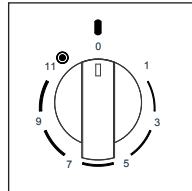
### ENERGIEREGLER 0-11

Leistungsregler der elektrischen Platten aus Glaskeramik. Bei Erhöhung der Leistungsstufen von 0-11 wird die Wärmeabgabe erhöht.

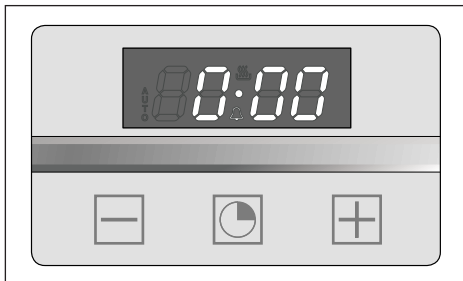


### ENERGIEREGLER 0-11 Ⓢ ZWEIKREISSYSTEM

Zum Einschalten des zweiten Kreises den Drehknopf bis zum Ende (11; Klick und Rücksprung) drehen, somit bleibt er für alle weiteren Einstellungen absteigend von 11 bis 1 eingeschaltet. Zur Abschaltung des Zweikreissystems den Drehknopf wieder auf 0 (Null) positionieren.



## TOUCH CONTROL TIMER



### Uhr einstellen



Abb. 1

Wird die Uhr zum ersten Mal eingeschaltet, blinken die Symbole „Auto“ und „0:00“. Zur ersten Zeiteinstellung drücken Sie ungefähr drei Sekunden die mittlere Taste. So wie das Symbol  erscheint, drücken Sie auf die „+“ oder „-“ Taste, um die gewünschte Uhrzeit einzustellen. Warten Sie, bis ein akustisches Signal die eingestellte Zeit bestätigt (Abbildung 1). Die eingestellte Uhrzeit kann auch anschließend verändert werden, indem man gleichzeitig die Tasten „+“ oder „-“ drei Sekunden lang gedrückt hält und die Uhrzeit dann wie oben beschrieben reguliert.

### Minutenzähler



Abb. 2

Dieser Minutenzähler funktioniert unabhängig von den anderen Ofenfunktionen. Das heißt, dass der Ofen, nach Ablauf der Zeit, weiterhin funktioniert. Um den Minutenzähler einzustellen, drücken Sie drei Sekunden lang die mittlere Taste, bis das Symbol  erscheint (Abbildung 2). Durch Betätigen der „+“ oder „-“ Tasten können Sie nun die gewünschte Zeit einstellen. Möchten Sie den Minutenzähler erneut einstellen, drücken Sie abermals drei Sekunden lang die mittlere Taste und stellen Sie die nun gewünschte Zeit ein. Ein akustisches Signal ertönt, um das Ablaufen der Zeit anzugeben. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um es auszuschalten.

### Backzeit



Abb. 3

Diese Funktion bezieht sich auf die halb-automatische Backweise und ermöglicht Ein-Einstellen der Backzeit. Drücken Sie drei Sekunden lang auf die mittlere Taste. Drücken Sie erneut auf die mittlere Taste: es erscheinen die Buchstaben „dur“ (Abbildung 3). Durch Betätigen der „+“ oder „-“ Tasten stellen Sie nun die gewünschte Backzeit ein.

### Ende der Backzeit



Abb. 4

Man kann auch das Ende der Backzeit einstellen. Drücken Sie drei Sekunden lang die mittlere Taste. Drücken Sie erneut zwei Male hintereinander die mittlere Taste, bis die Schrift „End“ (Abbildung 4) erscheint. Durch Betätigen der Tasten „+“ oder „-“ können Sie nun das gewünschte Ende der Backzeit einstellen. Der Ofen bleibt somit bis zur gewünschten Zeit mit den eingestellten Funktionen und Temperatur eingeschaltet.

DE

### Einstellen der automatischen Backzeit



Abb. 5

Backen mit Zeitangabe.

Drücken Sie drei Sekunden lang auf die mittlere Taste, drücken Sie abermals auf die mittlere Taste, bis die Schrift „dur“ erscheint. Durch Bedienen der Tasten „+“ oder „-“ stellen Sie die gewünschte Backzeit ein. Warten Sie einige Sekunden lang, bis die Zeiteinstellung gespeichert wird. Drücken Sie abermals drei Sekunden lang die mittlere Taste. Drücken Sie nun zwei Mal hintereinander auf die mittlere Taste, bis die Schrift „End“ (Abbildung 4) erscheint. Durch Bedienen der „+“ oder „-“ Tasten stellen Sie schließlich das gewünschte Ende der Backzeit ein.

Beispiel:

Aktuelle Zeit : 12:30

Eingestellte Backzeit : 10 Minuten

Eingestelltes Ende der Backzeit: 14:00

Der Ofen schaltet um 13:50 ein (also 14:00 minus 00:10) und führt die angegebenen Funktionen unter der gewünschten Temperatur aus. Der Ofen schaltet um 14:00 aus.

Am Ende der Backzeit ertönt ein akustisches Warnsignal. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um es auszuschalten.

### Toneinstellung des Warnsignals



Abb. 6

Um die Tonstärke des Warnsignal einzustellen, drücken Sie gleichzeitig auf die „+“ und „-“ Tasten. Drücken Sie dann die mittlere Taste; es erscheint die blinkende Schrift „ton1“ (lauter Ton). Drücken Sie erneut auf die Taste „-“ wenn Sie „ton2“ wünschen (mittlerer Ton) oder „ton3“ (leise). Drücken Sie auf die mittlere Taste um den gewünschten Ton zu speichern.

## “CREATIVE” BEDIENERFREUNDLICHE ELEKTRONISCHE OFENSTEUERUNG

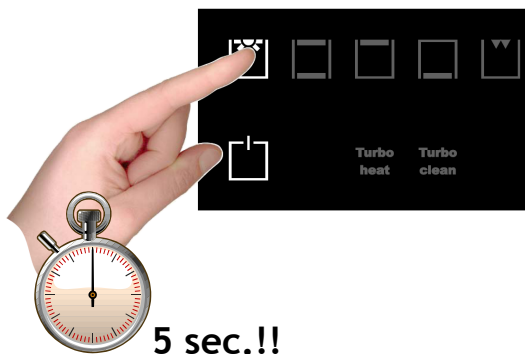
### Vorführmodalität

DE

So heißt die Betriebsart, in der der Ofen sich normalerweise befindet, wenn die Speisespannung ausgefallen ist, von daher auch beim ersten Einschalten: Zweck ist es, alle Möglichkeiten der Steuerungen anhand einer registrierten Folge von Befehlen zu zeigen.



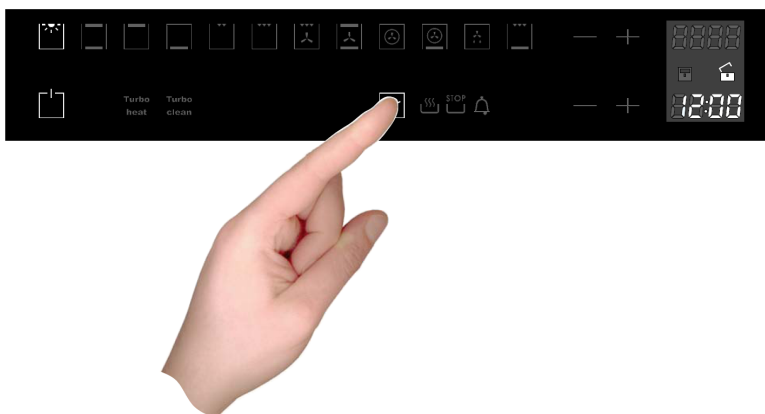
In dieser Betriebsart wird der Ofen NIE wirklich betätigt, d.h. es werden keine Heizwiderstände eingeschaltet!!  
Das Bedienfeld ist NICHT AKTIV und der Ofen reagiert von daher nicht auf die Befehle!



**5 sec.!!**

Um die Vorführmodalität zu deaktivieren, berühren Sie fünf Sekunden lang das Licht-Symbol: Die Steuerung geht in die normale Betriebsart über und kann nun eingeschaltet werden.

### Uhrzeit einstellen



Der Ofen signalisiert den Anschluss an das Stromnetz mit einem zweifachen Signalton.  
Um die Systemuhrzeit einzustellen, betätigen Sie die Taste „TIMER FUNKTIONEN“ 5 Sekunden lang.



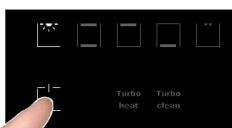
Jeder aktivierte Befehl wird mit einem Signalton bestätigt.

DE



Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein: Während der Einstellung blinken die Trennpunkte. Die Uhrzeit wird erfasst, wenn die Punkte fix leuchten.

## Ofen einschalten



Der Ofen wird eingeschaltet, wenn Sie das Symbol ON/OFF so drücken, wie auf der Abbildung zu sehen.  
Die Steuerung aktiviert alle Icons, deren Hintergrund leuchtet.

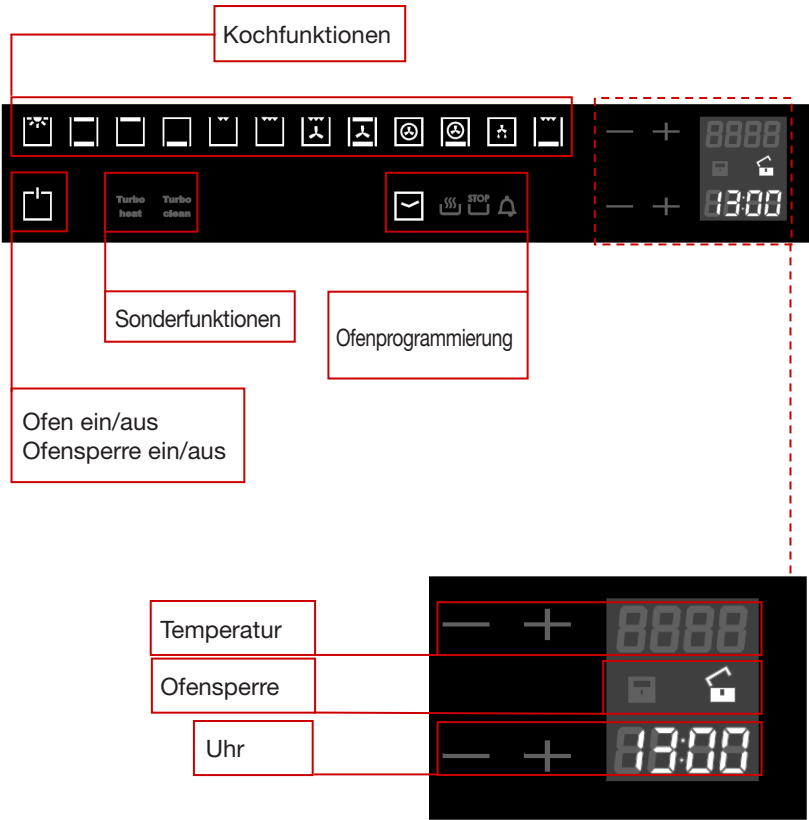


Acht Sekunden lang nach dem Einschalten wartet die Steuerung, dass eine Kochfunktion gewählt wird. Andernfalls interpretiert die Steuerung das Einschalten als unbeabsichtigt und schaltet den Ofen aus Sicherheitsgründen automatisch aus.

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Überblick des Bedienfelds

DE



Die Kochfunktionen

Mit der Steuerung stehen Ihnen zwölf spezifische Kochfunktionen zur Verfügung!

Bei jeder Funktion ist eine Temperatur eingestellt, die auf Kochtests bei Rezepten basieren, die normalerweise benutzt werden und die Sie problemlos nach Ihrer Erfahrung verändern können.

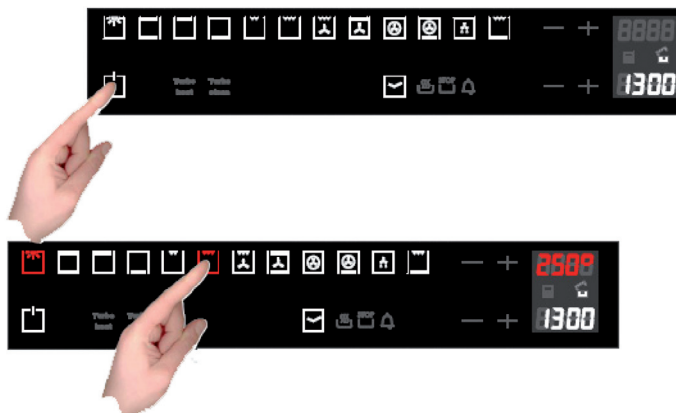
In der folgenden Tabelle finden Sie die Resultate der Kochtests, die in unseren Kochlabors von Profi-Köchen ausgeführt wurden. Es handelt sich um Hinweise und die von uns vorgeschlagenen Werte sollen Ihnen helfen, Ihre eigenen Rezepte auszuprobieren und dabei immer die besten Ergebnisse zu erzielen!

|                                                                                   |  |  |  |  |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 160-200                                                                           | 160-180                                                                           | 140-160                                                                           | 200-230                                                                           | 210-220                                                                           | 160-180                                                                           | 190                                                                               | 230-250                                                                            |
|  | 2-3                                                                               | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 1-3                                                                               | 2                                                                                 | 2-3                                                                               | 2-3                                                                               | 4-5                                                                                |
|  | 30'- 50'                                                                          | 20'- 40'                                                                          | 10'- 40'                                                                          | 10'- 20'                                                                          | 45'- 60'                                                                          | 45'- 60'                                                                          | 60'- 70'                                                                          | 14'-18'                                                                            |

|                                                                                   |  |  |  |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 225-250                                                                           | 160-180                                                                           | 210-230                                                                           | 160-190                                                                           | 200-220                                                                           | 160-180                                                                           | 175-190                                                                           | 190-210                                                                           | 170-190                                                                            |
|  | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 2-3                                                                               | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 3                                                                                  |
|  | 120'- 150'                                                                        | 120'- 160'                                                                        | 90'- 120'                                                                         | 90'- 120'                                                                         | 50'- 60'                                                                          | 45'- 60'                                                                          | 60'- 70'                                                                          | 40'- 50'                                                                          | 40'- 50'                                                                           |

### Kochen einfach gemacht...

Mit nur zwei Gesten können Sie dank der allerneusten Steuerlogik Ihren Kochvorgang einstellen: Schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie die Funktion, die für das von Ihnen gewünschte Gericht am besten geeignet ist... Auswählen und einfach nur berühren!



Die Steuerung schlägt für jede Funktion eine Temperatur vor. Diese können Sie jederzeit ändern, wenn Sie aber der Meinung sind, dass die Temperatur auch für Sie passt, dann brauchen Sie nichts weiter zu tun - der Ofen aktiviert sich in wenigen Sekunden von alleine!

---

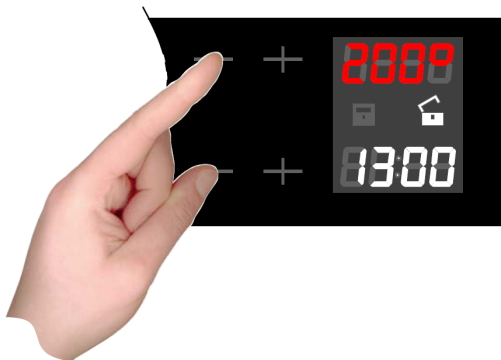
### Temperatureinstellung

Die Steuerung verwendet einen Temperaturfühler mit einer Präzision von  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  für höchste Zuverlässigkeit der gewünschten Gartemperaturen.

DE

Zum Ändern der Temperatur müssen Sie nur die Zeichen Plus und Minus berühren - der Einstellbereich geht von  $+50^{\circ}\text{C}$  bis  $+250^{\circ}\text{C}$ .

Sie müssen die Änderung nicht bestätigen, die Steuerung aktiviert sich nach einigen Sekunden von alleine.



Während des Heizvorgangs blinkt das Grad-Symbol ( $^{\circ}\text{C}$ ) und zeigt die Temperaturregelung an, bis die gewählte Temperatur erreicht wird.

Das Erreichen der Temperatur wird durch einen Signalton angekündigt.

---

### Restwärme

Während der Zubereitung der Speisung speichert die Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird durch eine gute Dämmung und besondere Bauweise vom Rest der Küche fern gehalten.

Diese Wärme wird dann allmählich abgegeben und ist dank der Steuerung eine wertvolle Ressource: Die Steuerung zeigt die Temperatur im Ofeninneren nach seinem Ausschalten an, bis eine Temperatur von  $50^{\circ}\text{C}$  erreicht wird.



Nutzen Sie diese Eigenschaft, um Speisen zu wärmen oder um den Garvorgang sanft zu beenden!



### **Lebensmittelsonde (oder Bratenthermometer) (bei einigen Modellen lieferbar)**

Das Bratenthermometer ist ein Thermometer, das in das Gericht gesteckt wird und mit dem Sie die interne Temperatur (Kerntemperatur) kontrollieren und dann benutzen können, um das Ende der Garzeit zu bestimmen. Es kann beispielsweise vorkommen, dass das Fleisch von außen bereits gar aussieht, innen aber noch blutig ist!



Die von den Gerichten während des Garens erreichte Temperatur ist eng mit hygienischen/gesundheitlichen Problemen verbunden. Bakterien gibt es in jedem Fleisch, ebenso wie in Huhn, Fisch und in rohen Eiern.

Einige Bakterien verderben die Lebensmittel, andere hingegen, wie Salmonellen, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* und der *Staphylococcus aureus* können sehr gesundheitsschädlich sein.

Bakterien vermehren sich sehr schnell über Temperaturen von 4.4° bis zu 60°C. Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant.

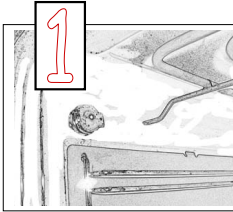
Um eine Vermehrung der Bakterien zu vermeiden, sollten Sie Folgendes beachten:

- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur sondern im Kühlschrank oder im Ofen mit der entsprechenden Funktion auf. In diesem Fall sollten Sie die aufgetauten Lebensmittel anschließend sofort kochen.
- Füllen Sie Geflügel erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie kein bereits gefülltes Geflügel und kaufen Sie gefülltes, bereits gegartes Geflügel nur, wenn Sie dieses innerhalb von 2 Stunden verzehren.
- Marinieren Sie Gerichte im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur
- Verwenden Sie ein Bratenthermometer, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu kontrollieren, wenn diese dicker als 5 cm sind. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden. Die größte Gefahr geht von schlecht gegartem Geflügel aus, was besonders gefährlich wegen Salmonellengefahr ist;
- Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht, d.h. kochen Sie nicht teilweise, um dann das Gericht aufzubewahren und später zu Ende zu kochen. Auf diese Weise kommt es zu „lauwarmen“ Temperaturen in den Lebensmitteln, die ein Bakterienwachstum fördern;
- Braten Sie Fleisch und Geflügel im Ofen bei Temperaturen von mindestens 165°C.

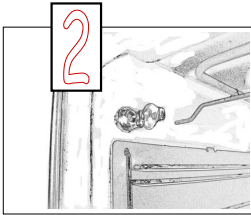
---

## Verwendung des Bratenthermometers

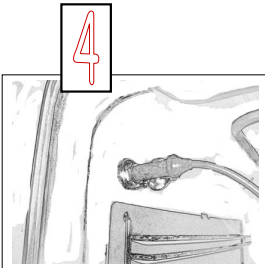
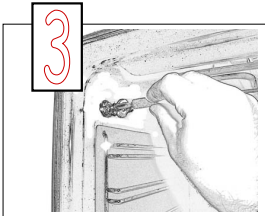
DE

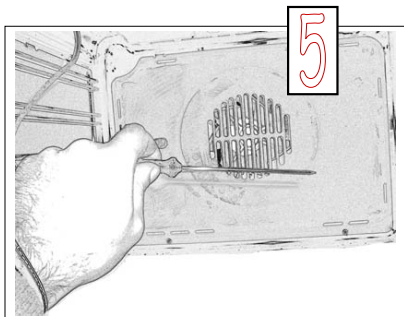


Die Buchse für das Bratenthermometer befindet sich auf der vorderen Ecke links in der Ofenaussparung und ist mit einem Metalldeckel geschützt.



Stecken Sie den Stecker ganz ein. Die Steuerung weist mit einem doppelten Signalton auf die Aktivierung hin.

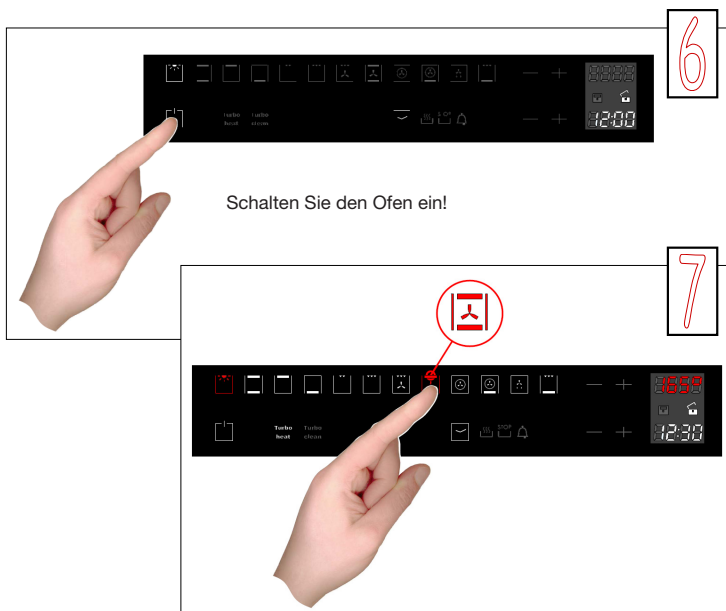




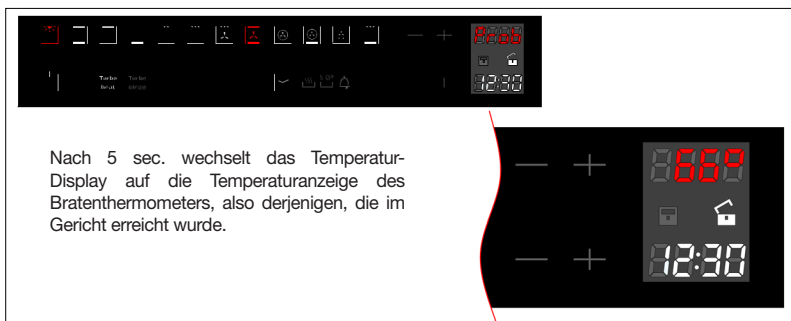
Führen Sie das Thermometer in die Mitte des Gerichts ein und berühren Sie dabei keine Knochen oder fetthaltige Stücke.



Denken Sie daran, dass das Bratenthermometer nicht funktioniert, wenn es bei bereits eingeschaltetem Ofen eingesteckt wird!



Wählen Sie die Kochfunktion, die für Ihr Rezept am besten geeignet ist.



Sie können den Wert der Mindest-Kerntemperatur in einem Bereich von +30°C bis +99°C variieren. Wir empfehlen Ihnen, sich an die nachstehende Tabelle zu halten, die der "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)" entnommen wurde.

| LEBENSMITTEL                       | MINDESTINNENTEMPERATUR                                                                      |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hackfleisch</b>                 |                                                                                             |
| Hamburger                          | 71°C                                                                                        |
| Rind, Kalb, Lamm, Schwein          | 74°C                                                                                        |
| Huhn, Truthahn                     | 74°C                                                                                        |
| <b>Rind, Kalb, Lamm</b>            |                                                                                             |
| <i>Braten und Steaks:</i>          |                                                                                             |
| blutig                             | Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist |
| medium-blutig                      | 63°C                                                                                        |
| medium                             | 71°C                                                                                        |
| durch                              | 77°C                                                                                        |
| <b>Schwein</b>                     |                                                                                             |
| <i>Rippchen, Braten, Koteletts</i> |                                                                                             |
| medium                             | 71°C                                                                                        |
| durch                              | 77°C                                                                                        |
| Schinken, frisch                   | 71°C                                                                                        |
| Bratwurst frisch                   | 71°C                                                                                        |
| <b>Geflügel</b>                    |                                                                                             |
| Huhn, ganz oder in Stücken         | 82°C                                                                                        |
| Ente                               | 82°C                                                                                        |
| Ganzer Truthahn (nicht gefüllt)    | 82°C                                                                                        |
| Putenbrust                         | 77°C                                                                                        |



Wenn der Stecker bei begonnener Garzeit entfernt wird, dann blockiert die Steuerung den Ofen und weist mit Signaltönen auf den Fehler hin: Stecken Sie den Stecker wieder ein, um mit dem Kochen fortzufahren!



Wenn mit Hilfe des Bratenthermometers Essen zubereitet wird, dann werden alle voreingestellten Temperaturen in Übereinstimmung mit der Nutzungsphilosophie auf 165°C verändert: Die Temperaturen können von 120°C bis maximal 250°C verändert werden. Aus dem gleichen Grund wird die Auftaufunktion deaktiviert.



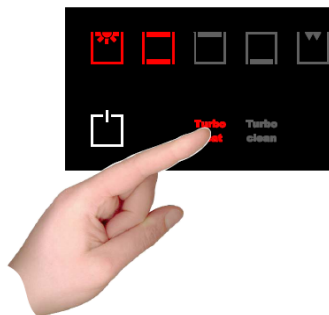
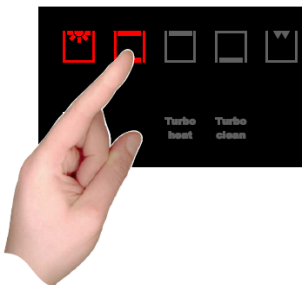
Das Ende der Garzeit wird durch das Erreichen der für das Bratenthermometer eingestellten Kerntemperatur bestimmt. Alle Funktionen der Ofenprogrammierung (Timer-Funktionen) werden unterbunden, mit Ausnahme des Hinweissignals (Minutenzähler).

Wenn das Bratenthermometer die Temperatur misst, für die es eingestellt wurde, dann wird der Ofen deaktiviert. Dies wird durch einen Signalton angezeigt.

## SONDERFUNKTIONEN

### Turbo heat (schnelles Vorheizen)

Diese Sonderfunktion kann aktiviert werden, nachdem Sie eine Kochfunktion ausgewählt haben und mit ihr können Sie die Zeit verringern, die zum Erreichen der eingestellten Gartemperatur erforderlich ist. Diese Zeit wird als „Vorheizzeit“ bezeichnet und wird in fast allen Rezepten verlangt.

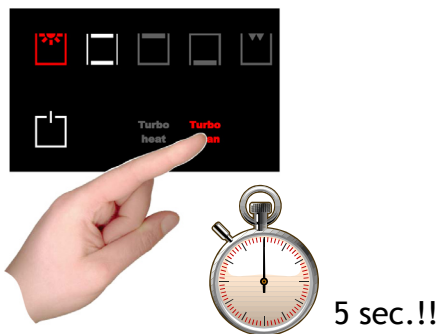


Sie können die Funktion "turbo heat" jederzeit ausschalten oder die Kochfunktion ändern.

### Turbo clean (Schnellreinigung)

Der einwandfreie Betrieb ist mit der Verwendung der Seitenpaneele und der katalytischen Gebläseabdeckung verbunden: Es handelt sich um einen speziellen Emailüberzug mit mikroporöser Struktur, der die Fettspritzer mit Hilfe eines katalytischen Oxidationsprozesses zersetzt, der die Reste in gasförmige Produkte verwandelt.

Die Funktion „turbo clean“ aktiviert sich nur, wenn keine Kochfunktion gewählt wurde, deshalb folgendermaßen vorgehen: Schalten Sie den Ofen ein und berühren Sie fünf Sekunden das Symbol, wie in der Abbildung zu sehen.



Der Reinigungsprozess erfolgt bei einer Temperatur von 250°C und dauert eine Stunde. Diese Funktion NICHT zum Zubereiten von Gerichten verwenden!

Die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, kann aber jederzeit aus- und eingeschaltet werden.

Alle selbstreinigenden Paneele haben eine Leistungseffizienz von rund dreißig Einsätzen. Nach dieser Zeit müssen die Paneele ausgewechselt werden.

Die Paneele dürfen nur mit fließendem Wasser gesäubert werden und können bei Ihrem Fachhändler angefordert werden.

### Steuerung der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung funktioniert bei allen Garfunktionen und ist von diesen unabhängig, d.h. sie kann je nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden, wann immer Sie wollen!

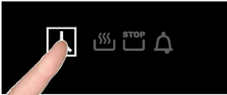
Normalerweise bleibt die Ofenbeleuchtung während des Heizvorgangs an und drei Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur. Ab diesem Moment wird das Licht aus Gründen der Energieersparnis ausgeschaltet.

Wenn Sie den Zubereitungszustand prüfen wollen und dazu das Licht einschalten möchten, müssen Sie nur das Licht-Symbol berühren. Es bleibt drei Minuten eingeschaltet und geht dann von alleine aus. Sie können das Licht selbstverständlich auch früher durch Berühren des Licht-Symbols ausschalten.

Bei einigen Modellen gibt es eine Türsteuerung. Dieses Merkmal verwendet eine Technologie zur Erkennung der Türposition, um die Ofenbeleuchtung zu steuern. Das Öffnen der Backofentür wird von einem Signalton begleitet und das Licht geht an. Bei Schließen der Ofentür geht es wieder aus.

## OFENPROGRAMMIERUNG

Die Programmierung des Ofens bietet Ihnen drei Möglichkeiten zur Steuerung der Garzeit. Diese sind in Kombination mit den normalen Garfunktionen verfügbar. Wenn Sie das Bratenthermometer benutzen, werden sie hingegen deaktiviert (siehe entsprechendes Kapitel).



Die Funktionen können in Reihenfolge von links nach rechts gewählt werden, indem Sie das Uhr-Symbol berühren: Bei jeder Berührung leuchtet in Folge ein Symbol.

### Timer-Programmierung: Garzeit

Berühren Sie das Timer-Symbol ein Mal. Daraufhin schaltet sich das entsprechende Symbol ein. Das Uhr-Display wechselt die Anzeige der aktuellen Uhrzeit:



Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass die Garzeit programmiert werden kann



Nach Definition der Garzeit zeigt das Display noch die aktuelle Uhrzeit an, das Symbol „Garzeit“ leuchtet.

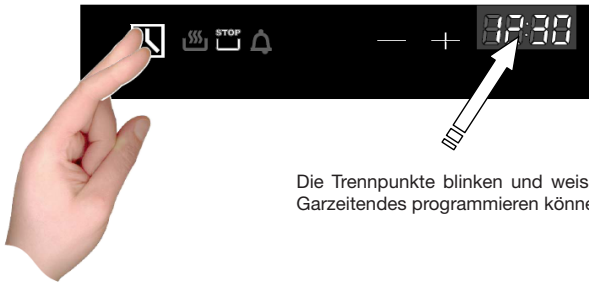
Ab diesem Moment beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf dieser Zeit gibt der Ofen Signaltöne aus und die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und somit der Garvorgang beendet. Das entsprechende Symbol blinkt und auf dem Uhr-Display erscheint die eingestellte Zeit: Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu unterbinden.

Der Ofen schaltet sich nach acht Sekunden automatisch aus, wenn keine anderen Kochfunktionen eingestellt werden.

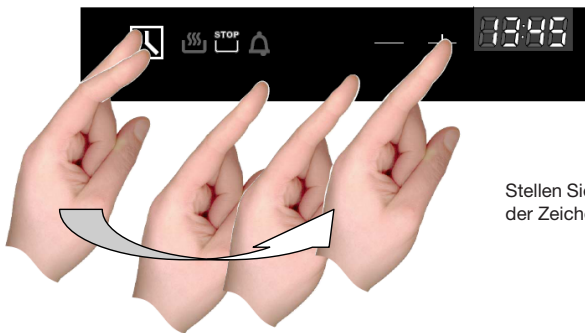
### Timer-Programmierung: Garzeitende

DE

Berühren Sie zwei Mal das Timer-Symbol und das entsprechende Symbol leuchtet:



Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass Sie nun die Uhrzeit des Garzeitendes programmieren können



Stellen Sie die Uhrzeit des Garzeitendes durch Berühren der Zeichen "+" und "-" ein.



Nachdem Sie das Garzeitende definiert haben, zeigt das Display noch die aktuelle Uhrzeit an. Das Symbol „Garzeitende“ leuchtet.



Ab diesem Moment beginnt die Zeitzählung. Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit gibt der Ofen einen Signalton aus, die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und der Garvorgang somit beendet. Es blinkt das entsprechende Symbol und auf dem Uhr-Display die eingestellte Uhrzeit des Garzeitendes. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.

Der Ofen schaltet sich nach acht Sekunden automatisch aus, wenn keine anderen Kochfunktionen eingestellt werden.

### Timer-Programmierung: Späteres Garen

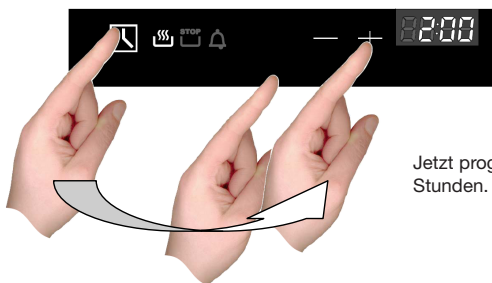
Mit der Kombination der beiden Modalitäten „Garzeit“ und „Garzeitende“ können Sie den Ofen so einstellen, das er mit dem Garen später als zum aktuellen Zeitpunkt beginnt.

Wenn es beispielsweise 8:30 Uhr ist und Sie aus dem Haus gehen, bei Ihrer Rückkehr um 13:00 Uhr aber einen fertigen Braten wünschen, dann gehen Sie folgendermaßen vor:



Bereiten Sie den Braten zum Garen vor und schieben Sie diesen in den Ofen

Schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie die Kochfunktion, dann stellen Sie die Temperatur ein.



Jetzt programmieren Sie die Dauer der Garzeit, angenommen zwei Stunden.



Bestimmen Sie dann das Garzeitende: Die Steuerung addiert normalerweise die aktuelle Uhrzeit mit der Garzeit und schlägt diese Uhrzeit als Garzeitende vor, in unserem Fall wird es also 10:30 Uhr sein (8:30+2:00).



Bearbeiten Sie das Garzeitende, bis dieses mit der von Ihnen gewünschten Uhrzeit übereinstimmt, in unserem Beispiel 13:00 Uhr.

Der Ofen geht nun in den Wartemodus (Stand-by) und schaltet die Ofenbeleuchtung aus: Wenn die Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs erreicht wird, dann wird das Licht nicht automatisch eingeschaltet, denn die Steuerlogik nimmt an, dass die verzögerte Garfunktion mit Ihrer Abwesenheit übereinstimmt und es von daher nicht erforderlich ist, die Beleuchtung unnötigerweise einzuschalten.



Die Steuerung aktiviert den Ofen von alleine um 11:00 Uhr (13:00-2:00) und schaltet ihn dann um 13:00 Uhr wieder ab - bei Ihrer Rückkehr nach Hause ist der Braten fertig!

### Timer-Programmierung: Minutenzähler

Der Minutenzähler ist eine Timerfunktion, die vom Ofenbetrieb unabhängig ist, d.h. der Garvorgang wird nicht blockiert und der Ofen nicht ausgeschaltet, sondern dient als „Wecker“.

Sie können ihn also jederzeit einstellen, beispielsweise als Erinnerung, um außer dem Ofen auch die Herdplatten zu kontrollieren oder andere Küchenarbeiten.

Diese Funktion ist auch bei ausgeschaltetem Ofen verfügbar. In diesem Fall müssen Sie nur ein Mal das Symbol der Timer-Funktionen berühren.

Wenn Sie die Funktionen bei eingeschaltetem Ofen verwenden wollen, dann müssen Sie das Symbol der Timer-Funktionen drei Mal in Folge berühren:



Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass Sie nun den Wert bearbeiten können.



Stellen Sie die Minuten mit den Zeichen “+” und “-“ ein

Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf der genannten Zeit gibt der Ofen Signaltöne aus und es blinkt das entsprechende Symbol. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signaltönen auszuschalten.

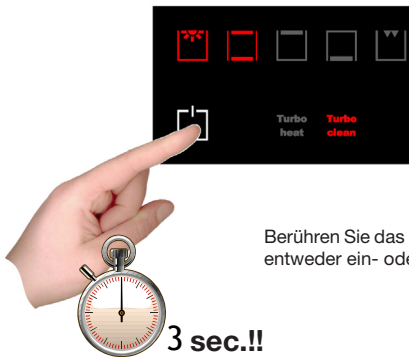
### Timer-Programmierung: Programm löschen

Um eine Programmierung zu löschen, müssen Sie den zuvor eingegebenen Wert auf Null setzen oder den Ofen ausschalten.

## SICHERHEIT: OFENSPERRE

Die Steuerung bietet auch eine Sperre des Bedienfelds, um das Einschalten des Ofens oder die Manipulation der Garzeiteinstellungen zu verhindern.

Das Ein- oder Ausschalten kann jederzeit mit der Einschalttaste (on/off) erfolgen.



Berühren Sie das On/Off-Symbol mindestens drei Sekunden lang, um die Ofensperre entweder ein- oder auszuschalten:



Sperre aktiviert:

Vorhängeschloss-Symbol rot und geschlossen auf dem Display

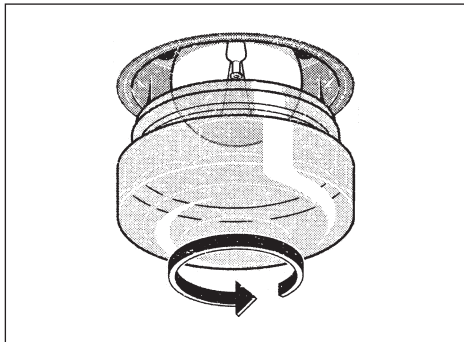
Jede mit der Nutzung des Garvorgangs verbundene Tätigkeit ist unterbunden.

DE



Sperre deaktiviert:  
Vorhängeschloss-Symbol weiß und offen auf dem Display

## AUSWECHSLUNG DER OFENBELEUCHTUNG



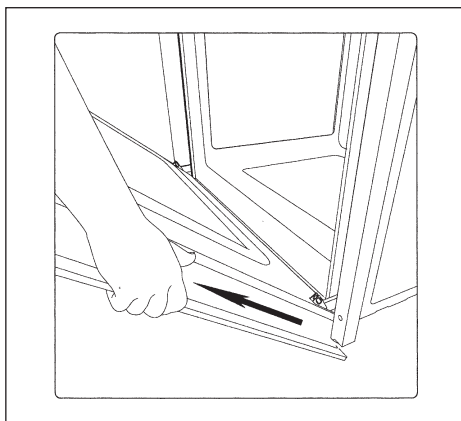
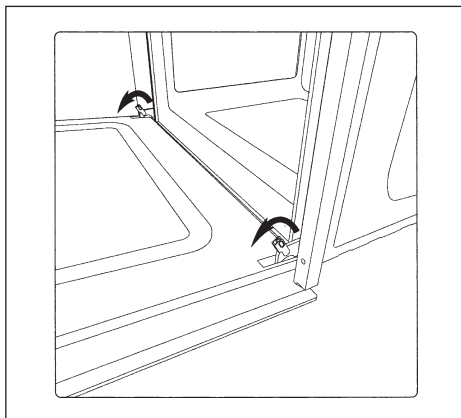
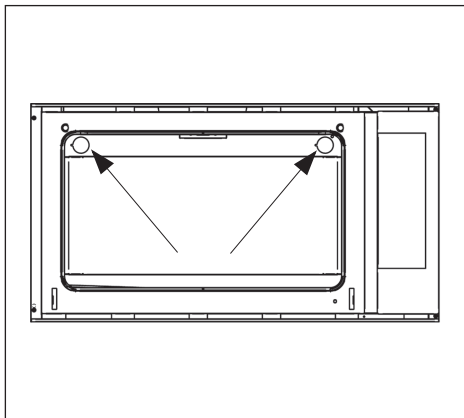
### Wichtig:

Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

- a) Hochtemperatur - beständig (bis zu 300 Grad)
- b) Stromversorgung: siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.
- c) Leistung 25 W d) Sockel E 14

Das Gerät zuallererst vom Stromnetz abtrennen.

- Zur Vermeidung von Schadensfällen, ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben
- Alte Lampe abschrauben und mit einer neuen Beleuchtung auswechseln
- Lampenabdeckung wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen



## AUSBAUEN DER OFENTÜR

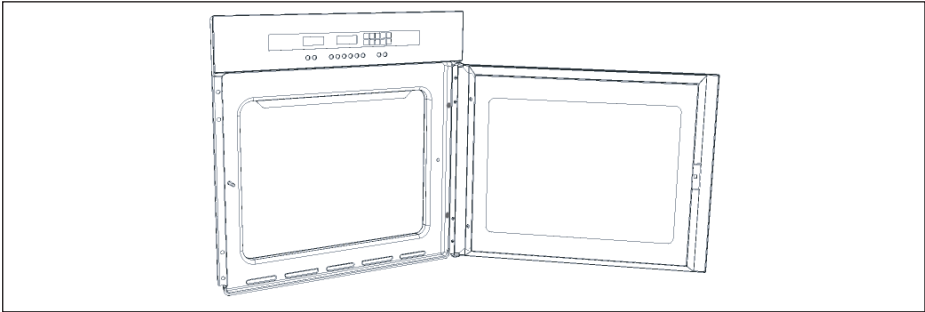
Die Backofentür kann mühelos abgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen;

Um die Tür wieder einzubauen, die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließstellung bringen.

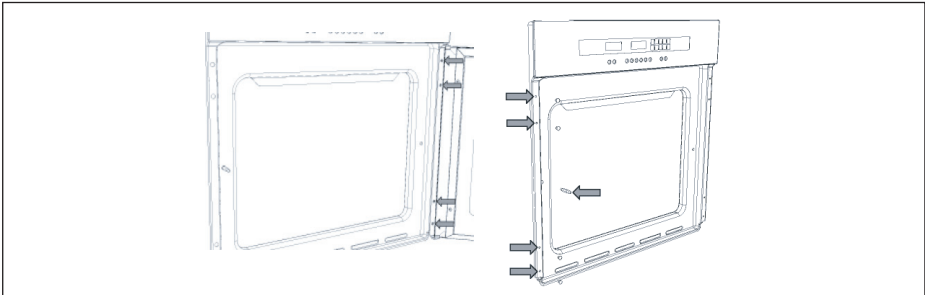
## ÖFEN MIT SEITLICHER ÖFFNUNG: WAHL DER ÖFFNUNG

1 - Vor dem Einbau des Gerätes kann gewählt werden, ob die Türöffnung nach rechts oder links erfolgt.

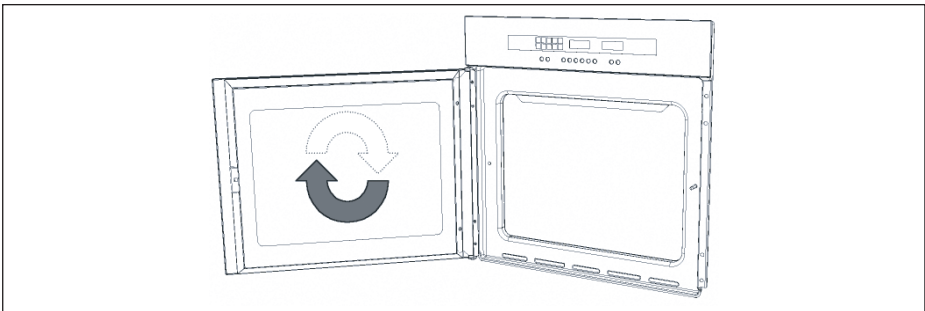


2 - Die Tür vollständig öffnen.

3 - Die vier Befestigungsschrauben des Türscharniers am Ofen entfernen.



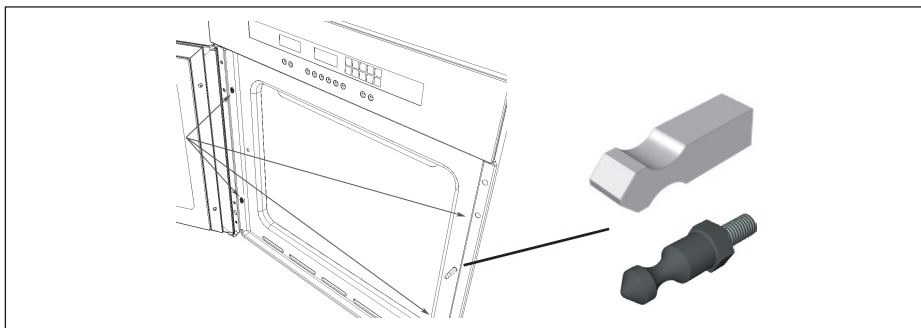
4 - ...danach auf der Gegenseite die vier Kunststoffstöpsel entfernen und den Schließbolzen ausdrehen.



5 - Die Tür um 180° drehen.

6 - Die Tür befestigen, indem die 4 zuvor entfernten Schrauben fest eingedreht werden.

**HINWEIS:** Kontrollieren, ob die Ofentür parallel zur Frontblende ist (andernfalls mit den zuvor befestigten Schrauben regulieren).



- 7** - Den Ofen einbauen, hierzu die 4 Schrauben mit den mitgelieferten Kunststoff-Distanzhaltern verwenden.  
**8** - Den Verschlusszapfen zudrehen und wie auf der Abbildung dargestellt in waagerechter Stellung blockieren, bzw. bis zur Blockierung zudrehen, wenn der Zapfen zylindrisch ist. Danach die 4 Plastikkappen wieder aufsetzen.



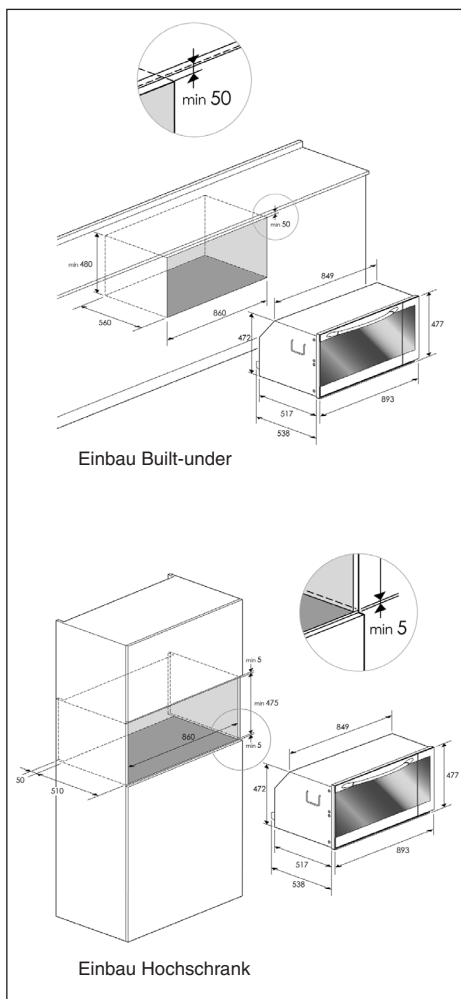
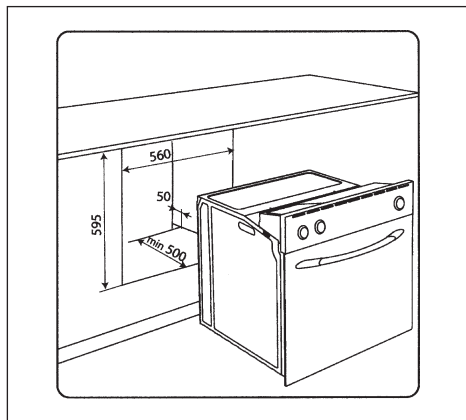
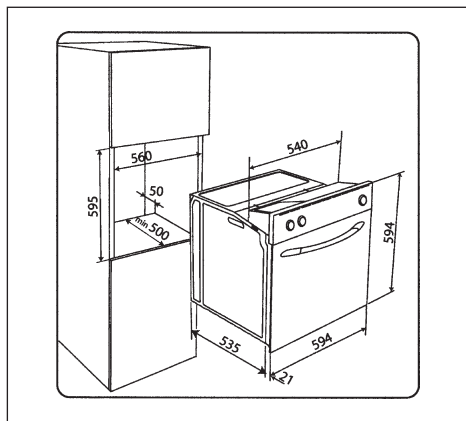
- 9** - Um das Verschlusssystem der Tür zu regulieren, die abgebildeten Schrauben verstellen.

## FÜR DEN INSTALLATEUR

### EINBAU DES BACKOFENS

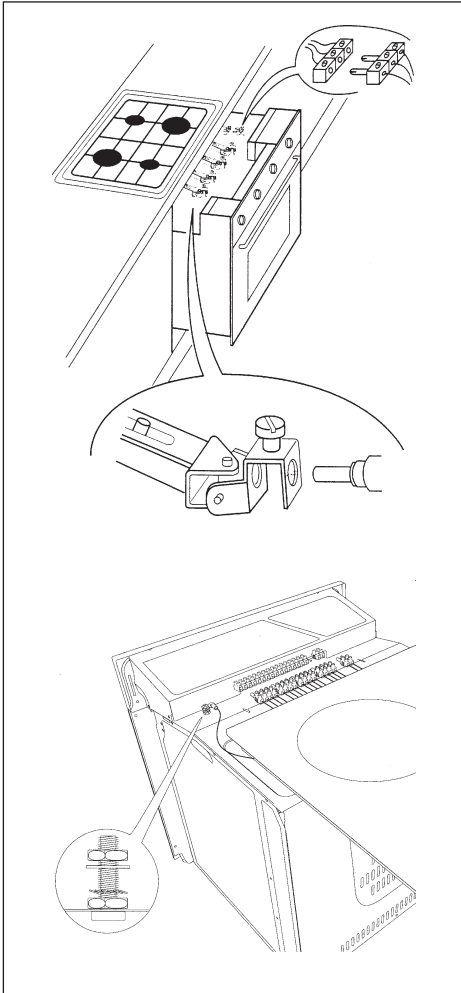
Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Für die Kombination des Backofens mit den Gasoder Gas/Elektrokombikochfeldern siehe beiliegende Anleitungen.





## GAS- BZW. STROMANSCHLÜSSE



### STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschluss muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften der Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Ofen angebrachten Typenschild übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist. Die Erdung ist

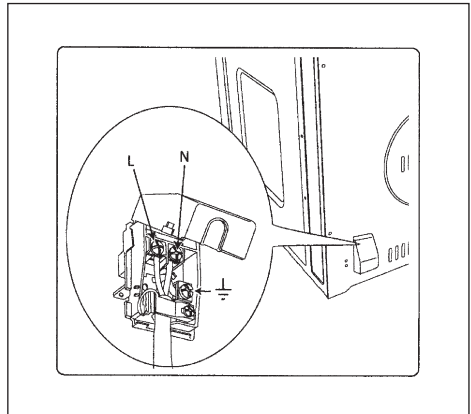
gesetzlich vorgeschrieben.

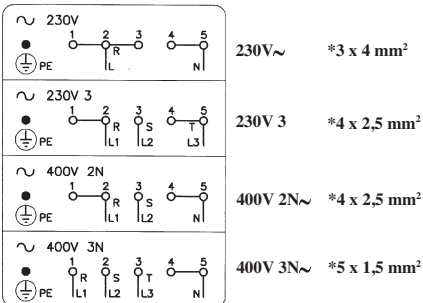
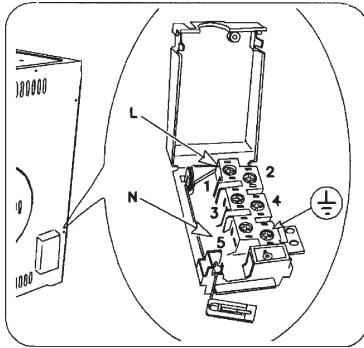
Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von über 50° C erreichen. Wenn ein Standgerät nicht mit Netzkabel und -stecker oder einer sonstigen Vorrichtung ausgestattet ist, das die Trennung vom Netz gewährleistet, und dessen Öffnungsweg der Kontakte die vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet, so müssen diese Trenneinrichtungen gemäß den Installationsvorschriften im Versorgungsnetz vorgesehen sein. Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

**N.B.** Der Hersteller ist nicht haftbar, wenn die obigen Anweisungen und die üblichen Unfallverhütungsvorschriften nicht befolgt werden.

### KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER

|                                 | SASO                            |
|---------------------------------|---------------------------------|
| H05RR-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>   | H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>   |
| H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>   | H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>   |
| H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>   | H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>   |
| H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> | H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup> |





Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen Funktionen könnten in Ihrem Produkt eingeschlossen sein. Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

# Ovens

## Geachte Klant,

wij danken u en feliciteren u met de door u gedane keuze. Dit nieuwe produkt, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen. Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, welke u in staat zullen stellen om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken.

DE FABRIKANT

GB English

DE Deutsch

NL Nederlands

NL

FR Français

## Inhoud

Eerste gebruik, 60  
Zelfreinigende panelen, 61  
Respect voor het milieu, 61  
Bedieningspaneel, 61

## Werkingsinstructies:

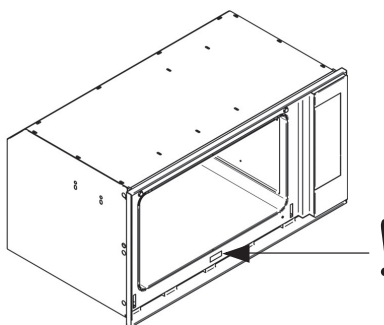
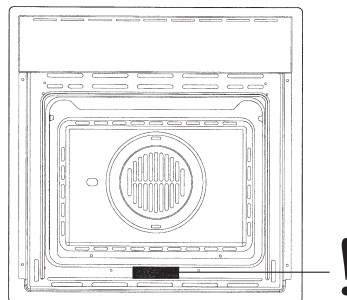
Traditionele bereidingen, 62  
Bereiding met ventilatie, 62  
Bereiding met grill, 62  
Thermostaat, 62  
Timer touch control, 63  
Het vervangen van het lampje van de oven, 81  
Demontage van de ovendeur, 81

## Voor de installateur

Inbouw van de oven, 84  
Elektrische aansluiting, 85

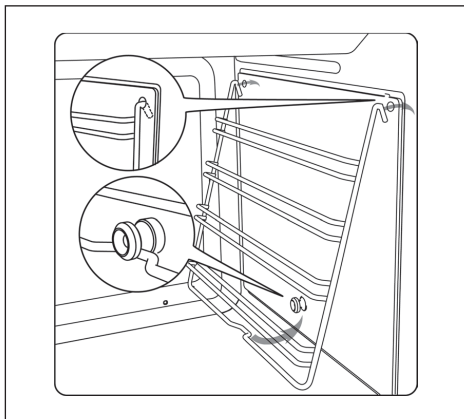
## BELANGRIJK:

"Het typeplaatje van de oven is ook bereikbaar als het apparaat geïnstalleerd is. Op dit plaatje, dat u kunt zien als u de deur opent, staan alle identificatiegegevens van het apparaat, waarnaar u dient te verwijzen bij het bestellen van vervangingsonderdelen".



## EERSTE GEBRUIK

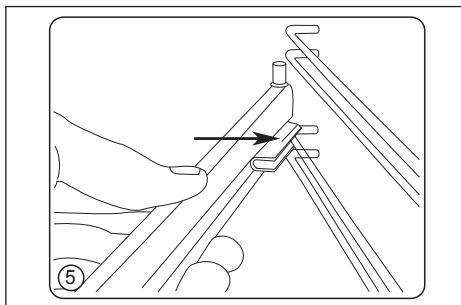
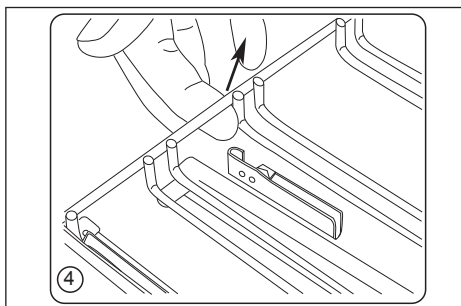
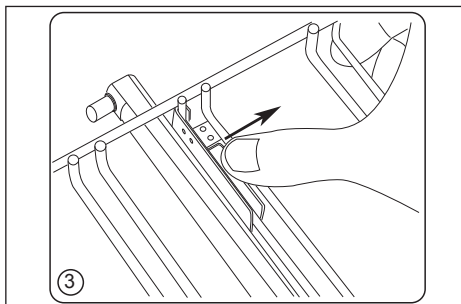
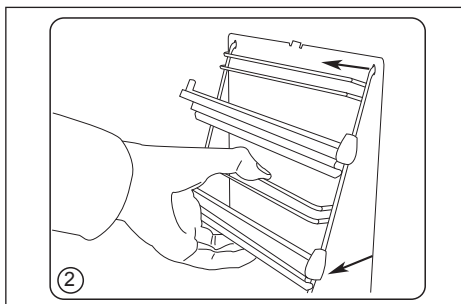
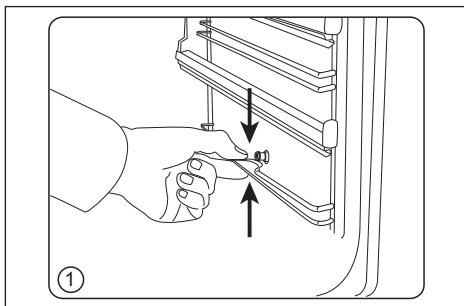
De oven moet grondig worden schoongemaakt met water en zeep, en zorgvuldig worden afgespoeld. Voor het verwijderen van de zijframes in ovens met gladde wanden dient u te werk te gaan zoals op de afbeelding wordt geïllustreerd. Verwarm de oven gedurende ongeveer 30 minuten op de hoogste temperatuur, zodoende worden alle achtergebleven vetten geëlimineerd die onaangename geuren zouden kunnen veroorzaken tijdens het bereiden van voedsel.

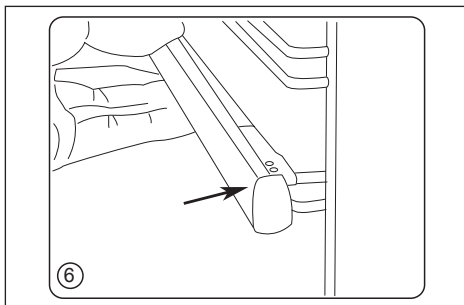


### Belangrijk:

als veiligheidsmaatregel moet altijd de stekker uit het stopcontact worden gehaald of moet de voeding van het apparaat worden afgekoppeld alvorens de oven te gaan schoonmaken. Gebruik bovendien geen zure of alkaline stoffen (citroensap, azijn, zout, enz.). Gebruik geen producten op chloorbasis, of zure of schurende producten, vooral voor het reinigen van gelakte oppervlakken.

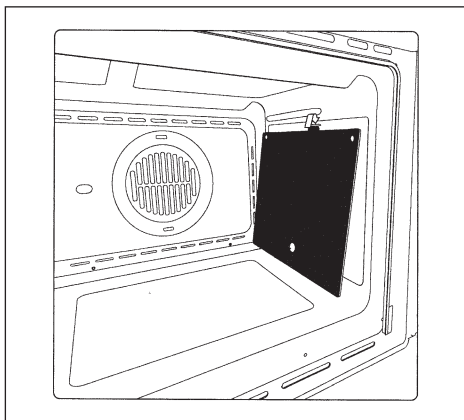
## TELESCOOP GELEIDERS





### KATALYSERENDE ZELFREINIGENDE PANELEN

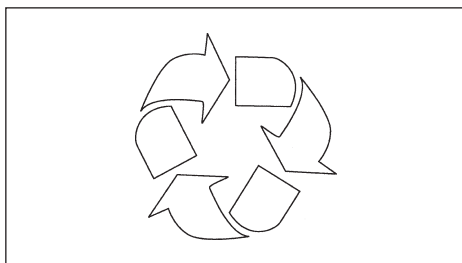
In onze ovens met gladde wanden kunnen in de moffel zelfreinigende panelen worden geplaatst die de wanden afdekken. Deze speciale panelen, die aan de wanden moeten worden bevestigd voordat de zijframes worden geplaatst (afb. ...), zijn bedekt met speciale microporeuze, katalytische lak die geleidelijk de oliën vetspatten oxideert en laat verdampen, zodat ze geëlimineerd worden bij bereidingen boven 200° C. Als de oven na het bereiden van erg vet voedsel niet schoon is, laat hem dan leeg functioneren op de maximum temperatuur gedurende maximaal 60 minuten". De zelfreinigende panelen mogen niet afgewassen of schoongemaakt worden met schurende producten of met zuur- of alkalihoudende producten.



### RESPECT VOOR HET MILIEU

De documentatie die bij dit apparaat hoort is gemaakt van zonder chloor gebleekt papier of van recyclingpapier, als bijdrage tot de milieubescherming. De verpakkingen zijn zo

ontwikkeld dat ze het milieu niet schaden; zij kunnen opnieuw gebruikt of gerecycled worden, aangezien het om ecologische producten gaat. Door de verpakking te recycleren wordt een bijdrage geleverd aan de besparing van grondstoffen en aan de beperking van het volume industrieel en huisvuil.



### FUNCTIES BEDIENINGSPANEEL

| FUNCTIE-SYMBOLEN OP DE SCHAKELAAR |                                                                                                                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   | Ovenverlichting (blijft altijd branden tijdens de werking).                                                                      |
|                                   | Onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.                                                                     |
|                                   | Bovenwarmte en onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.                                                      |
|                                   | Bovenwarmte, onderwarmte met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.                                         |
|                                   | Rond verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.                                          |
|                                   | Ventilator voor het ontdooien. Instelling van de thermostaat op 0°C.                                                             |
|                                   | Onderste verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot max.                                      |
|                                   | Dubbel bovenste verwarmingselement met ventilator (grill met groot oppervlak). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C. |
|                                   | Dubbel bovenste verwarmingselement (grill met groot oppervlak). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.                |
|                                   | Bovenste verwarmingselement (grill met beperkt oppervlak en vermogen). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.         |
|                                   | Onderwarmte + Rond verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.                            |

## WERKINGSINSTRUCTIES

### TRADITIONELE BEREIDING



Klassiek systeem dat gebruik maakt van bovenen onderwarmte; geschikt voor bereiding van één gerecht. Het voedsel dient bij voorkeur in de oven te worden gezet wanneer deze al de ingestelde temperatuur heeft bereikt, d.w.z. wanneer het indicatielampje uitgegaan is. Als de temperatuur van de boven of onderwarmte tegen het einde van de bereiding verhoogd moet worden, dient de schakelaar op de betreffende stand te worden gezet. Men raadt aan de deur van de oven zo weinig mogelijk open te maken tijdens de bereiding.

### BEREIDING MET VENTILATIE

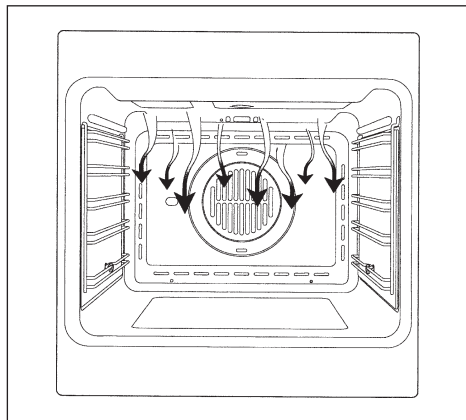


Bij dit type bereiding zorgt een ventilator, die in het bovenste gedeelte geplaatst is, ervoor dat de warme lucht in de oven circuleert, waarbij deze op gelijkmatige wijze verspreid wordt. Het gerecht wordt zo, ten opzichte van de traditionele bereidingswijze, sneller gaar. Het systeem is geschikt voor de bereiding op meer dan één verdieping en ook voor verschillende soorten voedsel (vis, vlees, etc.)

### ONTDOOIEN



Door één van de functies van de bereiding met ventilatie te kiezen en de thermostaat op nul te zetten, laat de ventilator koude lucht in de oven circuleren, waardoor diepvriesproducten snel ontdooid worden. Voorverwarming is niet nodig; bij bereiding van gebak echter wel.



### BEREIDING MET GRILL



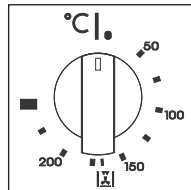
Type bereiding voor het grillen of bruinen van voedsel. Enkele ovens kunnen een motortje hebben om de stang voor bereiding aan het spit te laten draaien. Het rooster met het voedsel dat bereid moet worden moet op het 1e of 2e niveau van bovenaf in de oven worden geschoven. Voorverwarmen gedurende 5 minuten. De thermostaatknop op temperaturen van 50° tot 200° draaien.

### KOELVENTILATOR (Indien bijgeleverd)

De ventilator is in het bovenste gedeelte van de oven geplaatst en zorgt ervoor dat de koellucht binnenin het inbouwmeubel en door de deur van de oven zelf circuleert. Deze begint te werken wanneer de buitenkant van de oven ongeveer 60°C is. Door de oven aan te zetten en de thermostaat op 200°C te zetten, begint de ventilator na ongeveer 10 min. te lopen. De ventilator wordt uitgeschakeld zodra de buitenkant van de oven onder de 60°C daalt. Na de oven op 200°C te hebben gebruikt, gaat de ventilator na ongeveer 30 min. uit.

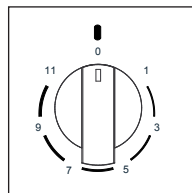
### THERMOSTAAT

Mechanisme waarmee de meest geschikte bereidingstemperatuur voor het voedsel kan worden ingesteld, kan worden ingesteld tussen 50° en 250° C.



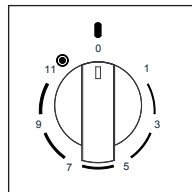
### ENERGIEREGELAAR 0-11

Mechanismen voor de regeling van het vermogen van de elektrische, gietijzeren of glaskeramische platen. Door hen geleidelijk te verhogen van 0-11 neemt de warmteafgifte toe.

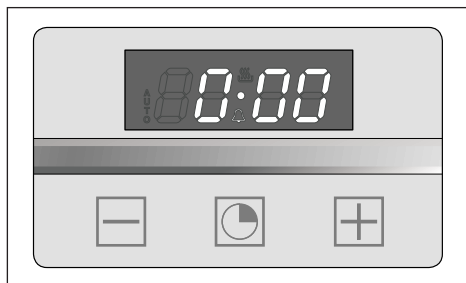


### ENERGIEREGELAAR 0-11 DUBBEL CIRCUIT ELEMENT

Teneinde de tweede stroomkring in te schakelen draait men de knop tot het einde (11; men hoort een klik en de knop springt achterwaarts), daardoor blijft het voor het verdere regelen naar beneden van 11 tot 1 ingeschakeld. Om het uit te schakelen brengt men de knop tot aan de nulstand (0).



## TIMER TOUCH CONTROL



### Instelling van de klok



Afb. 1

Bij de eerste keer aanzetten knippen de symbolen "Auto" en "0:00". Om de klok de eerste keer in te stellen moet u de middelste toets ongeveer 3 seconden lang ingedrukt houden. Als het symbool  verschijnt moet u de toets "+" of "-" indrukken om de juiste tijd in te stellen. Daarna moet u wachten totdat een geluidssignaal signaleert dat de tijd ingesteld is (figuur 1). De ingestelde tijd kan later veranderd worden door de toetsen "+" en "-" 3 seconden lang ingedrukt te houden waarna u de tijd kunt instellen zoals hiervoor uitgelegd.

### Minutenteller



Afb. 2

Dit is een minutentelfunctie die geen invloed heeft op de werking van de oven, dus na afloop van de telling blijft de oven functioneren. Om de minutenteller in te stellen moet u de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt houden totdat het symbool  verschijnt (figuur 2). Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste tijd in. Om de minutenteller later opnieuw in te stellen moet u de middelste toets weer 3 seconden lang ingedrukt houden en hem opnieuw instellen. Een geluidssignaal signaleert het einde van de telling. Om het geluidssignaal uit te schakelen moet u op een willekeurige toets drukken.

### Duur van de baktijd



Afb. 3

Dit is de halfautomatische bakfunctie. Hiermee is het mogelijk om de tijdsduur van het bakken te bepalen. Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals op de middelste toets waarna de aanduiding "dur" (figuur 3) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste baktijd in.

### Einde van de baktijd



Afb. 4

De tijd waarop het bakken eindigt kan ingesteld worden. Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de middelste toets waarna de aanduiding "End" (figuur 4) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" het gewenste einde van de baktijd in. De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren.

### Programmering van het automatische bakproces



Afb. 5

Bakfunctie met programmering voor bepaalde tijd. Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals op de middelste toets waarna de aanduiding "dur" verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste baktijd in. Wacht een paar seconden totdat de instelling in het geheugen opgeslagen wordt. Houd de middelste toets nogmaals 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de middelste toets waarna de aanduiding "End" (figuur 4) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" het gewenste einde van de baktijd in.

### Bijvoorbeeld:

Huidige tijd: 12.30

Ingestelde duur van het bakproces: 10 minuten

Ingestelde einde van het bakproces: 14.00

De oven begint om 13.50 uur (14.00 min 00.10) met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 14.00 uur stoppen.

Aan het einde van het bakproces wordt een geluidssignaal afgegeven dat uitgeschakeld kan worden door op een willekeurige toets te drukken.

### Instelling van de sterkte van het geluidssignaal



Afb. 6

Om de sterkte van het geluidssignaal in te stellen moet u de toetsen "+" en "-" gelijktijdig ingedrukt houden. Druk daarna op de middelste toets, waarna de aanduiding "ton1" (hoge toon) gaat knippen. Druk daarna herhaaldelijk op de toets "-" om "ton2" (gemiddelde toon) of "ton3" (lage toon) te kiezen.

Druk op de middelste toets om de gewenste toon in te stellen.

## “CREATIVE” GEBRUIKSVRIENDELIJKE ELECTRONISCHE BEDIENING VOOR OVEN

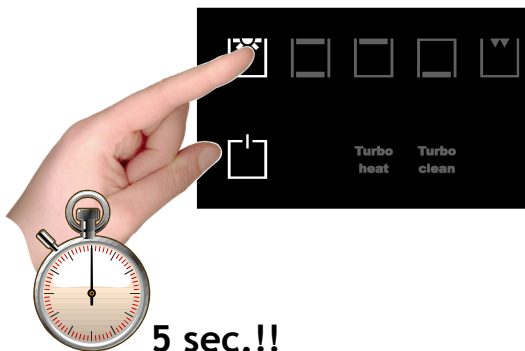
### De demonstratiemodaliteit

Is de benaming van de modaliteit waarin de oven zich normaal bevindt als de voedingsspanning uitvalt en dus bij elk nieuw opstarten: de bedoeling is om alle mogelijkheden van het bedieningsinstrument af te beelden met een geregisteerde opeenvolging van bedieningen.

NL

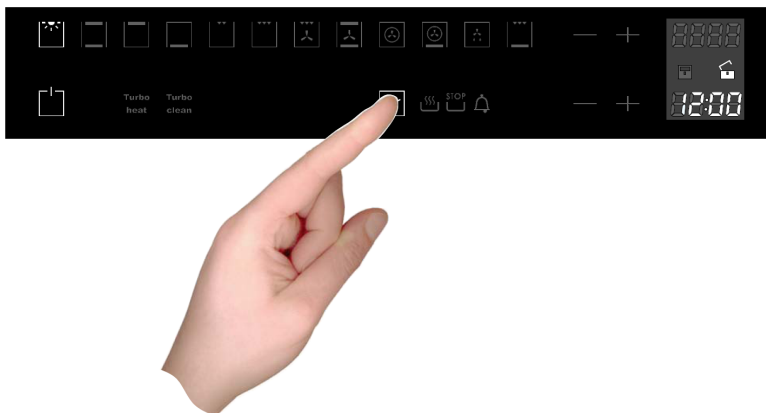


In deze modaliteit wordt de oven **NOOIT** werkelijk in werking gesteld, dat betekent dat de thermische weerstanden niet worden aangezet!  
Het bedieningsbord is **UITGESCHAKELD** en de oven zal dus niet reageren op de bedieningen!



Om de demonstratiemodaliteit ongeschikt te maken het lichtsymbool gedurende vijf seconden ingedrukt houden: het bedieningsinstrument zal in normale werking treden en is klaar om te worden aangezet.

### Het afstellen van de klok





De oven zal de aansluiting op het electriciteitsnet bevestigen met een geluidssignaal. Om het systeemuur te regelen de toets "FUNCTIONS TIMER" gedurende 5 sec ingedrukt houden



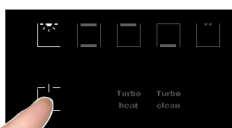
Elke geactiveerde bediening wordt bevestigd door een geluidssignaal.



NL

De klok regelen met de toetsen + en - : tijdens het instellen knipperen de scheidingpunten, het uur wordt verkregen als de punten vast zijn.

## Aanzetten van de oven



De oven wordt aangezet door op het symbool ON/OFF te drukken dat schematisch voorgesteld is in de figuur.  
Het bedieningsinstrument activeert al de iconen en verlicht de achtergrond.

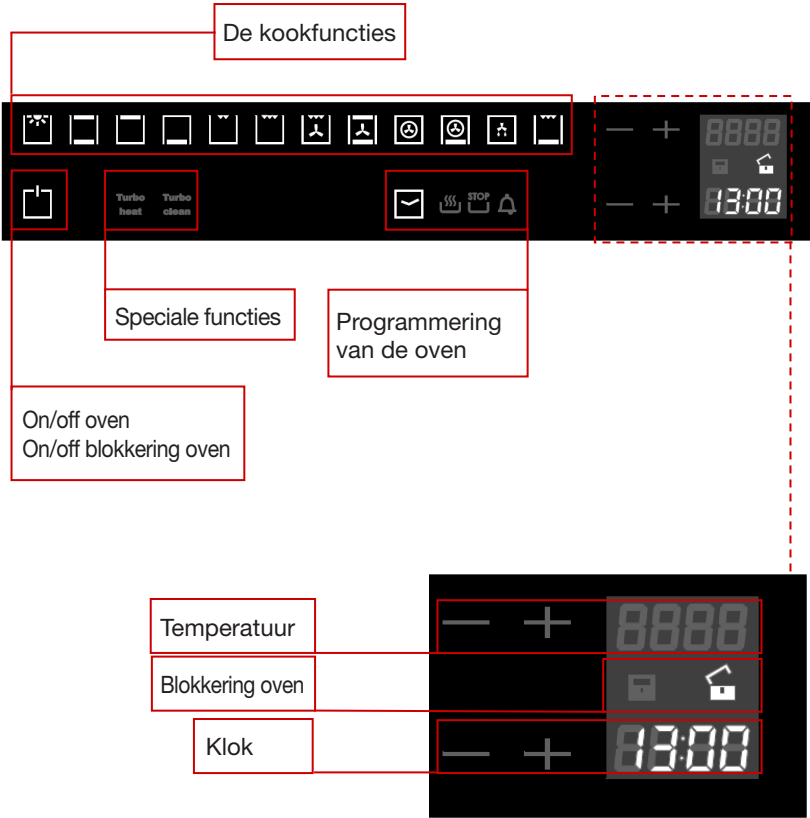


Gedurende acht seconden vanaf het aanzetten, verwacht de het bedieningsinstrument dat een kookfunctie gekozen wordt.  
In het tegenovergestelde geval wordt het aanzetten als toevallig begrepen en wordt, om veiligheidsredenen, de oven automatisch afgezet.

VOORNAAMSTE FUNCTIES

Uitzicht van het instrumentenpaneel

NL



De kookfuncties

Het bedieningsinstrument stelt maar liefst twaalf specifieke kookfuncties ter beschikking!

Elke functie heeft een ingestelde temperatuur die gekozen is op basis van kookproeven die uitgetest zijn op recepten die deze gebruiken en die gemakkelijk kunnen veranderd worden naargelang de eigen ervaring.

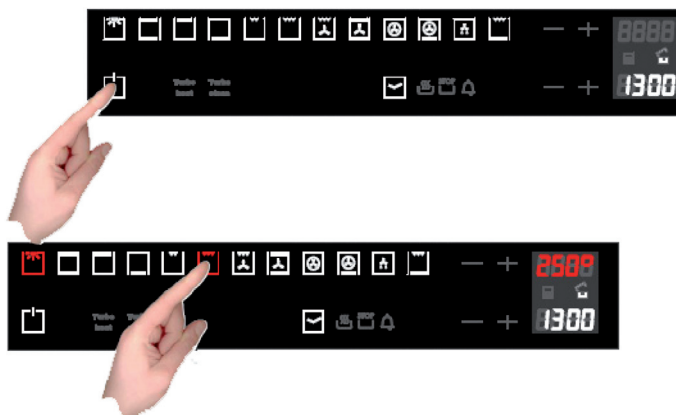
In de volgende tabellen geven we de resultaten van de kookproeven aan die uitgevoerd zijn door een professionele kok in ons laboratorium . Het gaat hier in ieder geval om aanwijzingen, de waarden die we voorstellen dienen om de eigen recepten uit te testen en om steeds de beste resultaten te verkrijgen!

|                                                                                   |  |  |  |  |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 160-200                                                                           | 160-180                                                                           | 140-160                                                                           | 200-230                                                                           | 210-220                                                                           | 160-180                                                                           | 190                                                                               | 230-250                                                                            |
|  | 2-3                                                                               | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 1-3                                                                               | 2                                                                                 | 2-3                                                                               | 2-3                                                                               | 4-5                                                                                |
|  | 30'- 50'                                                                          | 20'- 40'                                                                          | 10'- 40'                                                                          | 10'- 20'                                                                          | 45'- 60'                                                                          | 45'- 60'                                                                          | 60'- 70'                                                                          | 14'-18'                                                                            |

|                                                                                   |  |                                                                                   |  |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 225-250                                                                           | 160-180                                                                           | 210-230                                                                           | 160-190                                                                           | 200-220                                                                           | 160-180                                                                           | 175-190                                                                           | 190-210                                                                           | 170-190                                                                            |
|  | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 2-3                                                                               | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 2                                                                                 | 3                                                                                  |
|  | 120'- 150'                                                                        | 120'- 160'                                                                        | 90'- 120'                                                                         | 90'- 120'                                                                         | 50'- 60'                                                                          | 45'- 60'                                                                          | 60'- 70'                                                                          | 40'- 50'                                                                          | 40'- 50'                                                                           |

### Eenvoudige handelingen voor het koken

Twee eenvoudige handelingen volstaan om het bakken in te stellen dank zij de logica van de moderne bedieningsinstrumenten : de oven aanzetten en de functie kiezen die het meest geschikt is voor het gerecht dat u aan het klaarmaken bent...u kiest het en u raakt het eenvoudigweg aan!



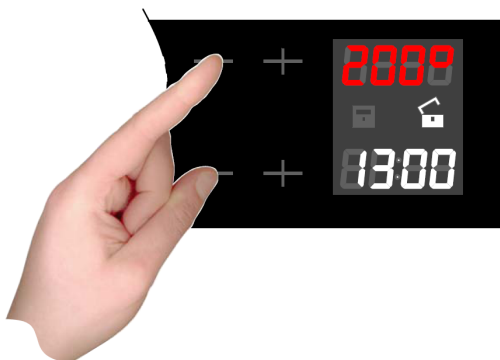
Het bedieningsinstrument stelt voor elke functie een temperatuur voor die men op elk moment kan wijzigen. Vindt u deze geschikt dan is het niet nodig deze te wijzigen, de oven zal vanzelf aangaan na enkele seconden! The oven will be automatically activated in a few seconds!

### Het instellen van de temperatuur

Het bedieningsinstrument maakt gebruik van een temperatuursonde die een precisie heeft van  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  en die de maximale betrouwbaarheid van het vereiste bakken garandeert.

Om de temperatuur te wijzigen volstaat het de symbolen plus of min in te drukken, de temperatuur kan variëren tussen  $+50^{\circ}\text{C}$  en  $+250^{\circ}\text{C}$ .

Het is niet nodig de wijziging te bevestigen, het bedieningsinstrument wordt na enkele seconden op autonome wijze ingesteld.



Tijdens het opwarmen knippert het gradensymbool ( $^{\circ}\text{C}$ ) die de thermoregulatie aangeeft om de gekozen temperatuur te bereiken.

Bij het bereiken krijgt men de bevestiging met een geluidssignaal.

### Overblijvende warmte

Tijdens het bakken van de voedingswaren slaat de structuur van de oven warmte op die geïsoleerd blijft van de rest van de keuken dank zij een grote warmte-isolatie en enkele handigheidjes in de constructie.

Deze warmte gaat geleidelijk met de tijd verloren en kan in de keuken als bron aangewend worden als deze wordt geleid: na het afzetten duidt het bedieningsinstrument de binnentemperatuur aan, totdat  $50^{\circ}\text{C}$  wordt bereikt.



Maak gebruik van deze eigenschap om uw voedsel warm te houden of om het bakken ervan te beëindigen op zachte wijze!

---

**De vleessonde of automatische sensor voor gebraad (of sondethermometer)  
(beschikbaar op enkele modellen)**

De vleessonde is een thermometer die wordt ingebracht in de kern van het gerecht en die toelaat om de temperatuur ervan te controleren. Zo kan het einde van de kooktijd worden vastgelegd. Het kan inderdaad gebeuren bijvoorbeeld dat het vlees aan de buitenkant gaar lijkt maar aan de binnenkant nog saignant is!



Sommige bacteriën kunnen voedingswaren bederven, andere zoals Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli en Staphylococcus aureus kunnen ook ernstig de gezondheid schade toebrengen,

Boven de 4.4°C en tot 60°C vermenigvuldigen bacteriën zich heel snel. Wat dit betreft is gemalen vlees in het bijzonder risicovol.

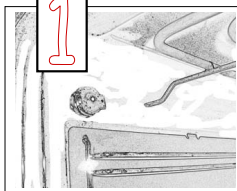
Om de ontwikkeling van bacteriën tegen te gaan is het nodig:

- de voedingswaren niet te ontdooien tegen kamertemperatuur maar in de frigo of in de oven bij middel van de geschikte functie. In dit laatste geval moet men de voedingswaren onmiddellijk erna klaarmaken.
- gevogelte op te vullen net voor het gebruik; geen voorverpakt opgevuld gevogelte te kopen en gevogelte enkel opgevuld te kopen indien het binnen de 2 uur gebruikt wordt.
- voedingswaren te marineren in de frigo, niet tegen kamertemperatuur.
- een vleessonde te gebruiken om de temperatuur van het vlees, van vis en van gevogelte te controleren als deze dikker zijn dan 5cm om te controleren of de minimumtemperatuur van bakken bereikt wordt. De voornaamste gevaren komen voort uit gevogelte dat onvoldoende gebakken is, dit is vooral gevaarlijk voor Salmonella;
- het onderbreken van het bakken te vermijden, dat wil zeggen gedeeltelijk te bakken, te bewaren en dan het bakken later te beëindigen. Het is mogelijk dat op die manier "lauwe" temperaturen bereikt worden die bacterieontwikkeling bevorderen.
- vlees en gevogelte in de oven te braden bij temperaturen van tenminste 165°C.

---

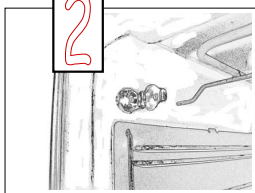
## Hoe de vleessonde gebruiken?

1



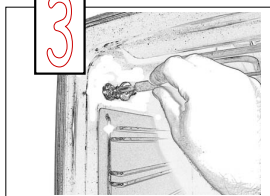
Het stopcontact van de vleessonde bevindt zich in de voorste hoek bovenaan links van de ovenholte en is beschermd door een metalen deksel.

2

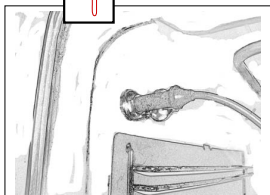


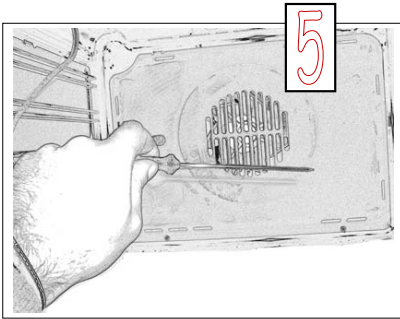
De contactbus inbrengen tot op het einde: In geval deze correct ingebracht is zal het bedieningsinstrument dit bevestigen met een geluidssignaal.

3



4



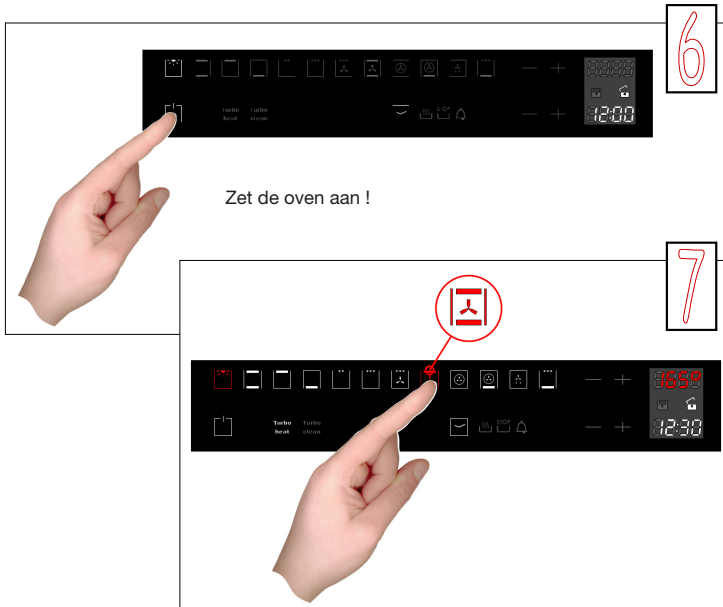


De sonde in de kern van het vlees brengen en vermijden dat been of vet geraakt wordt

NL



Houd er rekening mee dat de vleessonde niet werkt als deze wordt aangesloten met de oven die al aangezet is!



Kies de kookfunctie die het meest geschikt is voor uw recept



U kan de waarde van de vereiste kerntemperatuur wijzigen binnen een interval van +30°C en +99°C maar wij raden aan de onderstaande tabel te raadplegen ontleend aan "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)"

| ETENSWAAR                                | MINIMALE KERNTEMPERATUUR                                                                                                        |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gemalen</b>                           |                                                                                                                                 |
| Hamburger                                | 71°C                                                                                                                            |
| Rund, kalf, lam, varken                  | 74°C                                                                                                                            |
| Kip, kalkoen                             | 74°C                                                                                                                            |
| <b>Rund, kalf, lam</b>                   |                                                                                                                                 |
| <i>Gebraad en biefstukken:</i>           |                                                                                                                                 |
| saignant                                 | Temperatuur voor het bakken "saignant" wordt niet weergegeven door het NFSD omdat dit niet zeker is vanuit gezondheidsstandpunt |
| Medium-saignant                          | 63°C                                                                                                                            |
| Medium                                   | 71°C                                                                                                                            |
| Goed gebakken                            | 77°C                                                                                                                            |
| <b>Varken</b>                            |                                                                                                                                 |
| <i>Karbonades, Gebraden, Koteletten:</i> |                                                                                                                                 |
| medium                                   | 71°C                                                                                                                            |
| Goed gebakken                            | 77°C                                                                                                                            |
| Verse ham                                | 71°C                                                                                                                            |
| Verse braadworsten                       | 71°C                                                                                                                            |
| <b>Gevogelte</b>                         |                                                                                                                                 |
| Kip, volledig of in stukjes              | 82°C                                                                                                                            |
| Eend                                     | 82°C                                                                                                                            |
| Volledige kalkoen (niet gevuld)          | 82°C                                                                                                                            |
| Kalkoenborst                             | 77°C                                                                                                                            |





Als de contactbus verwijderd wordt bij de aanvang van het bakken, blokkeert het bedieningsinstrument de oven en verwittigt deze de fout via een geluidssignaal : de contactbus opnieuw inbrengen om het bakken verder te zetten!



Als men kookt met behulp van de vleessonde worden alle vooraf ingestelde temperaturen gewijzigd naar 165°C, ter samenhang met de gebruiksfilosofie: men kan wijzigen van een minimum van 120°C tot een maximum van 250°C. Om dezelfde reden wordt de ontdooifunctie uitgeschakeld



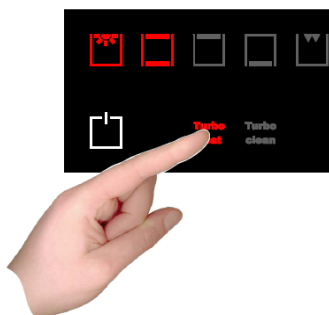
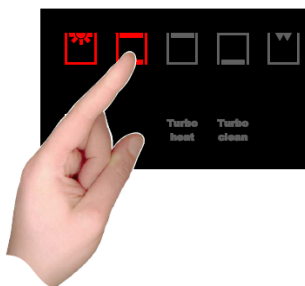
Het eind van het bakken wordt gediscrimineerd van het bereiken van de kerntemperatuur die ingesteld wordt voor de vleessonde, alle programmeringfuncties van de oven (timer functies) worden geremd behalve de functie van de geluidsmelder (kookwekker)

Als de vleessonde de temperatuur zal meten die werd ingesteld zal de oven automatisch uitgeschakeld worden en wordt u verwittigd via een geluidssignaal!

## SPECIALE FUNCTIES

### Turbo heat (snelle voorverwarming)

Deze speciale functie kan worden ingeschakeld na een kookfunctie te hebben gekozen en het gebruik ervan dient om de tijd te beperken die nodig is om de ingestelde baktemperatuur te bereiken. Deze tijdspanne wordt "voorverwarming" genoemd en wordt in praktisch alle recepten gevraagd.

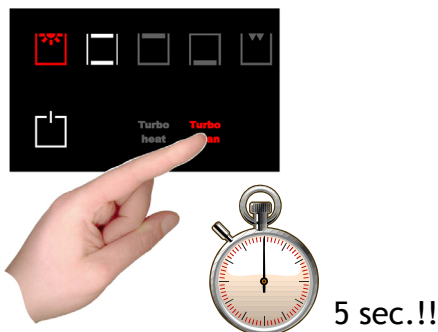


Het is op elk moment mogelijk om de functie "turbo heat" uit te schakelen of de kookfunctie te wijzigen.

### Turbo clean (snel schoonmaken)

De correcte merking is gekoppeld aan het gebruik van de zijdelingse wanden en aan de katalytische ventilatorkap: het gaat om een speciale email met microporeuze structuur die het weggeslingerde vet afbreekt via een katalytisch oxidatieproces die resten vervormt in gasvormige producten.

De turbo clean gaat enkel in werking als geen kookfunctie gekozen werd, dus: de oven aanzetten en gedurende vijf seconden het symbool aanraken zoals in de figuur.



Het schoonmaakproces gebeurt bij een temperatuur van 250°C en duurt een uur. NIET gebruiken voor het bakken van voedingswaren!

Het licht wordt aangezet en kan op elk moment worden uitgedaan of aangezet.

Alle zelfschoonmakende wanden hebben een doeltreffendheidsrendement dat overeenkomt met circa dertig beurten, na deze limiet moeten de wanden vervangen worden.

De wanden worden enkel schoongemaakt met stromend water en kunnen besteld worden bij uw gespecialiseerde handelaar.

### Controle van het ovenlicht

De controle van het licht is actief op alle kookfuncties en is onafhankelijk hiervan dit betekent dat het kan worden aangezet of uitgedaan naargelang uw eisen, wanneer u het wil!

Normaal blijft het licht van de oven aan tijdens het opwarmen en dan drie minuten na het bereiken van de ingestelde temperatuur. Vanaf dit moment gaat het licht van de oven uit om redenen van energiebesparing.

Om het bakken te controleren kan het nodig zijn om het licht binnenin aan te zetten, hiertoe volstaat het het symbool van het licht aan te raken : het zal aanblijven gedurende drie minuten en daarna vanzelf uitgaan, het kan natuurlijk ook worden gedoofd onmiddellijk erna door opnieuw het lichtsymbool aan te raken.

In sommige modellen is de controle van de deur beschikbaar. Deze karakteristiek maakt gebruik van de techniek van het vaststellen van de positie van de deur om het licht van de oven te controleren : het opengaan van de ovendeur wordt gesignaleerd via een geluidssignaal en het licht gaat aan, het gaat daarna uit als deze opnieuw dicht is.

## PROGRAMMEREN VAN DE OVEN

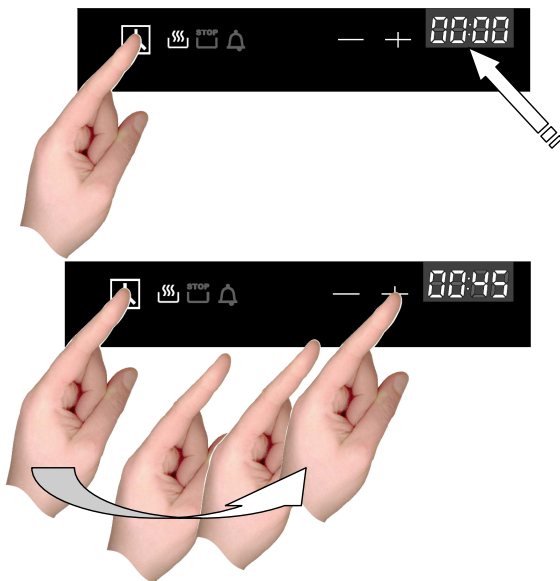
Het programmeren van de oven stelt drie modaliteiten ter beschikking voor de controle van de kookduur. Ze zijn beschikbaar in combinatie met de normale kookfuncties en ze worden uitgeschakeld als de vleessonde gebruikt wordt (zie betreffend hoofdstuk).



De functies kunnen de een na de ander geselecteerd worden, van links naar rechts, door het symbool van de klok aan te raken : bij elke aanraking zal een symbool aangaan, de een na de ander.

### Programmeren timer : kooktijd

Eenmaal het symbool van de timer aanraken, het betreffende symbool zal aangaan. Bovendien zal de display van de klok de aanduiding van het huidige uur vervangen:



De scheidingspunten knipperen om aan te duiden dat het mogelijk is de kooktijd te programmeren



Eens de kooktijd gedefinieerd zal de display nog steeds het huidige uur afbeelden, het symbool "duur kooktijd" zal aan zijn.

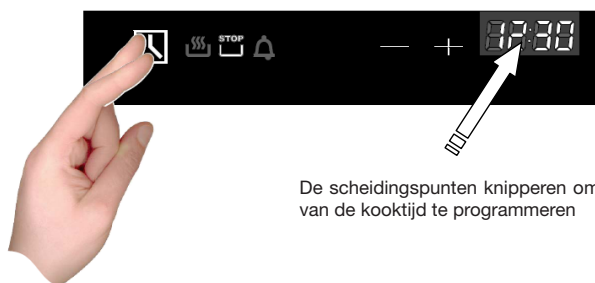
Vanaf nu begint de telling. Eens de aangeduide tijd doorlopen is zal de oven een geluidssignaal geven, de thermische weerstanden gaan uit en het bakken wordt dus beëindigd, het betreffende symbool zal knipperen en op het display van de klok, de duur die was ingesteld :om het eender welke toets indrukken om het geluidssignaal te onderbreken.

Na acht seconden zal de oven automatisch uitgaan als geen andere kookfuncties worden ingesteld.

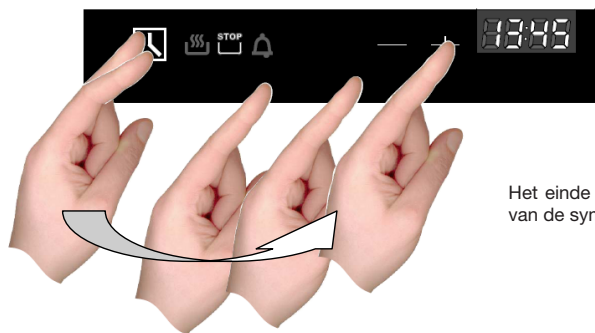
---

### Programmeren timer: einde kooktijd

Tweemaal het symbool van de timer aanraken, het betreffende symbool zal aangaan:



De scheidingspunten knipperen om aan te duiden dat het mogelijk is het einde van de kooktijd te programmeren



Het einde van de kooktijd instellen door het indrukken van de symbolen "+" en "-"



Eens het einde van de kooktijd is bepaald, zal de display nog steeds het huidige uur afbeelden, het symbool "einde kooktijd" zal aan zijn.

Vanaf nu begint de telling. Eens het ingestelde uur bereikt is zal de oven dit aangeven met een geluidssignaal, de thermische weerstanden gaan uit en het bakken wordt dus beëindigd. Zowel het betreffende symbool zal knipperen als dit van het einde van de ingestelde kooktijd : om het even welke toets indrukken om het geluidssignaal te onderbreken.

Na acht seconden zal de oven automatisch uitgaan als geen andere kookfuncties worden ingesteld.

---

### Programmeren timer: uitgestelde kookstart

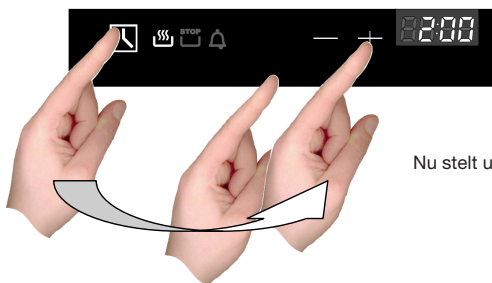
Bij middel van de combinatie van de twee modaliteiten “kooktijd” en “einde kooktijd” kan men de oven zodanig instellen dat het bakken begint op een later uur dan het huidige.

Het is bijvoorbeeld 8:30 en u bent klaar om buiten huis te gaan maar u wil dat bij uw terugkeer naar huis om 13:00 uw gebraad klaar is. U gaat tewerk als volgt:



Maak het gebraad klaar voor het bakken en plaats het in de oven

Zet de oven aan, kies de kookfunctie en stel de temperatuur in.



Nu stelt u de kooktijd in, bijvoorbeeld twee uren.



Bepaal nu het einde van de kooktijd: het bedieningsinstrument telt normaal de kooktijd bij het huidige uur en stelt dit voor als einde kooktijd, in ons geval zal worden voorgesteld 10:30 (8:30+2:00).



Wijzig het einde van de kooktijd om deze te doen samenvallen met de door U gewenste, in ons voorbeeld 13:00

De oven begint nu te wachten (stand-by) en het licht van de oven gaat uit : als het uur bereikt is dat het bakken moet beginnen, zal het licht niet automatisch aangaan omdat het in de logica van het bedieningsinstrument begrepen is te veronderstellen dat de uitgestelde start samenvalt met uw afwezigheid en het dus onnodig is het licht aan te houden.



Het bedieningsinstrument zal op autonome wijze de oven in werking stellen om 11:00 (13:00-2:00) en zal deze afzetten om 13:00, bij uw terugkeer is uw gebrad klaar!

### Programmeren timer: kookwekker

De kookwekker is een functie van de timer die onafhankelijk is van de werking van de oven, deze blokkeert het bakken dus niet en zet de oven niet af, deze werkt als geluidssignaal. Deze kan op om het even welk moment worden ingesteld, bijvoorbeeld als memo voor de controle van het koken op de gaspitten, buiten de oven of buiten andere keukenactiviteiten.

Deze is ook beschikbaar als de oven afgezet is, in dit geval volstaat het het symbool van de timerfuncties eenmaal aan te raken.

Gebruikt u deze daarentegen met de oven aan dan moet u achtereenvolgens het symbool van de functie van de timer drie keer aanraken:



De scheidingspunten knipperen om aan te duiden dat het mogelijk is de waarde in te stellen.



De minuten instellen door het drukken op de symbolen “+” en “-”

Vanaf nu begint de telling. Eens de aangeduide tijd doorlopen is zal de oven een geluidssignaal geven, het betreffende symbool zal knipperen : om het eerder welke toets indrukken om het geluidssignaal te onderbreken.

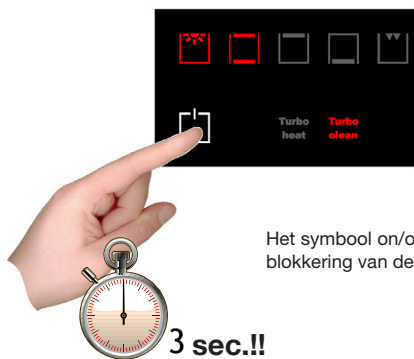
### Programmeren timer: wissen van het programma

Om een programmering te wissen moet men een vooraf ingebrachte waarde op nul brengen ofwel de oven uitzetten.

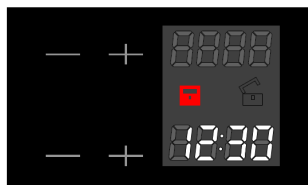
## DE VEILIGHEID : BLOKKERING AANZETTEN OVEN

Het bedieningsinstrument stelt een blokkering ter beschikking van het instrumentenpaneel om het aanzetten van de oven te vermijden of het geknoei met de kookinstellingen.

Het in- of uitschakelen gebeurt, op elk ogenblik, bij middel van de aanzettoets (on/off)



Het symbool on/off gedurende tenminste drie seconden aanraken om respectief de blokkering van de oven in of uit te schakelen:



Blokkering ingeschakeld : symbool rood slotje gesloten op display : elke handeling verbonden aan het gebruik van het bakken is uitgeschakeld.

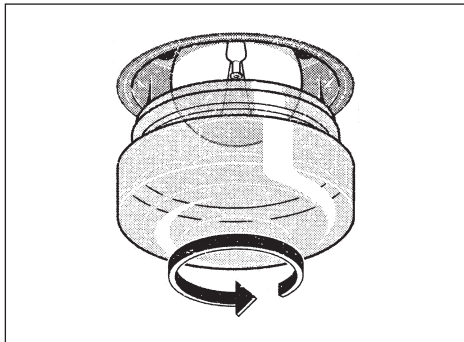


Blokkring uitgeschakeld: symbool wit slotje open op display

NL



## HET VERVANGEN VAN HET LAMPJE VAN DE OVEN



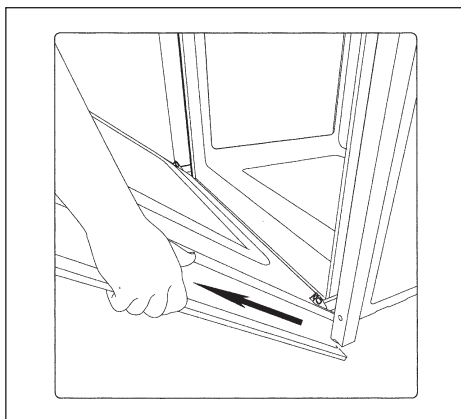
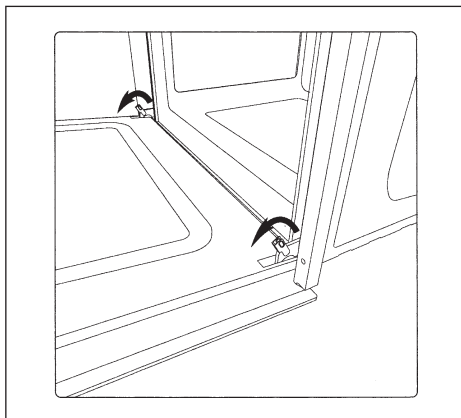
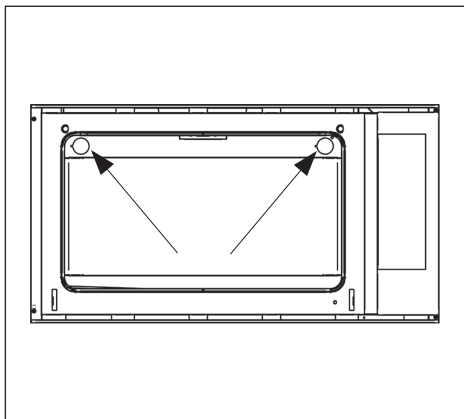
### Belangrijk:

Het lampje van de oven dient de volgende kenmerken te bezitten:

- a) een structuur die geschikt is voor hoge temperaturen (tot 300°C).
- b) voeding: zie de waarde V/Hz die wordt vermeld op de typeplaat
- c) vermogen 25 W.
- d) aanhechting van het type E 14

Alvorens hiertoe over te gaan, dient het apparaat van de stroom losgekoppeld te worden.

- om schade te voorkomen, dient men een theedoek in de oven te leggen.
- draai de glazen bescherming van de lamp los
- draai het oude lampje los en vervang het met een nieuw
- breng de glazen bescherming weer aan en verwijder de theedoek
- sluit het apparaat weer op de stroom aan.



## DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

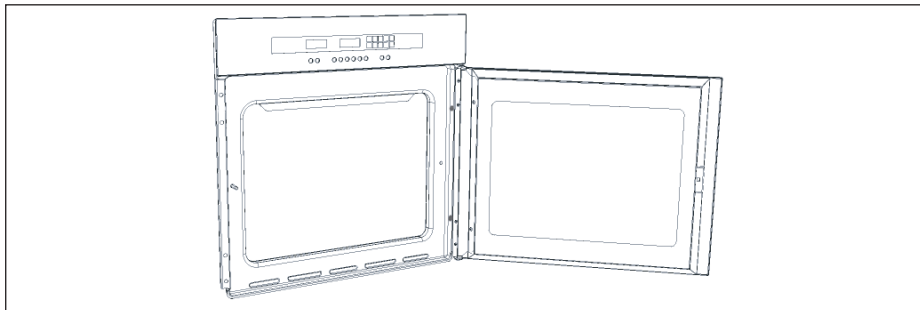
De ovendeur kan gemakkelijk worden gedemonteerd, als volgt:

- open de deur helemaal;
- til de twee hendeltjes die worden aangeduid op afb. op;
- sluit de deur op de eerste stand die wordt veroorzaakt door de twee hendeltjes die zojuist zijn opgetild;
- til de deur naar boven en naar buiten op, om hem van zijn plaats te halen;

Om de deur weer te plaatsen moeten de scharnieren in hun behuizingen worden geplaatst en moeten de twee hendeltjes weer worden teruggezet in de sluitende positie.

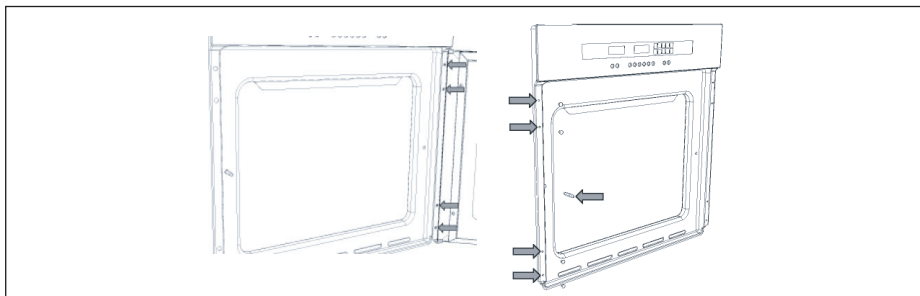
### DRAAIDEUR LINKS - OF RECHTS DRAAIEND

1 - Voordat u het apparaat in de ombouw plaatst, kunt u kiezen om de deur naar rechts of naar links te openen.

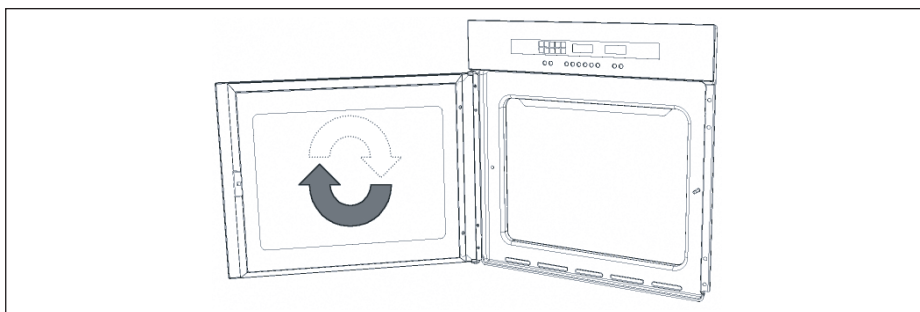


2 - Open de deur volledig.

3 - Verwijder de vier bevestigingsschroeven die het scharnier van de ovendeur blokkeren...



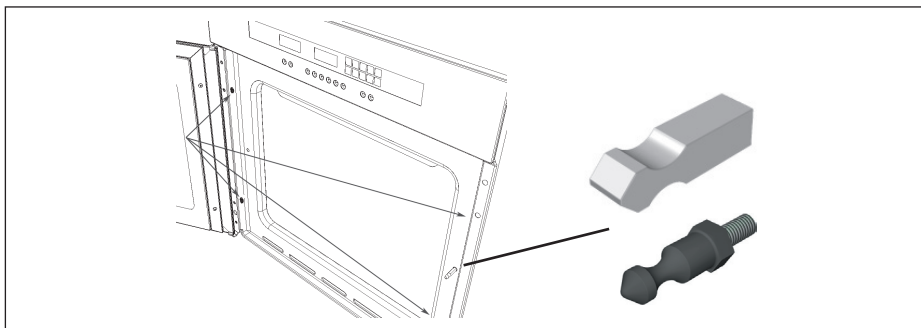
4 - ...verwijder daarna de vier plastic doppen aan de andere kant en draai de sluitpen los.



5 - Draai de deur 180° om.

6 - Maak de deur vast door de 4 eerder verwijderde schroeven te bevestigen.

**OPMERKING:** controleer of de oven deur parallel is met het frontstuk (draai anders aan de zojuist bevestigde schroeven om hem af te stellen).



- 7 - Bevestig de oven in de ombouw met behulp van de 4 schroeven met de bijgeleverde plastic afstandhouders.
- 8 - Schroef de sluitpen in een horizontale positie vast, zoals op de afbeelding is weergegeven, of totdat hij blokkeert als de pen cilindrisch is, en plaats de 4 plastic doppen weer.



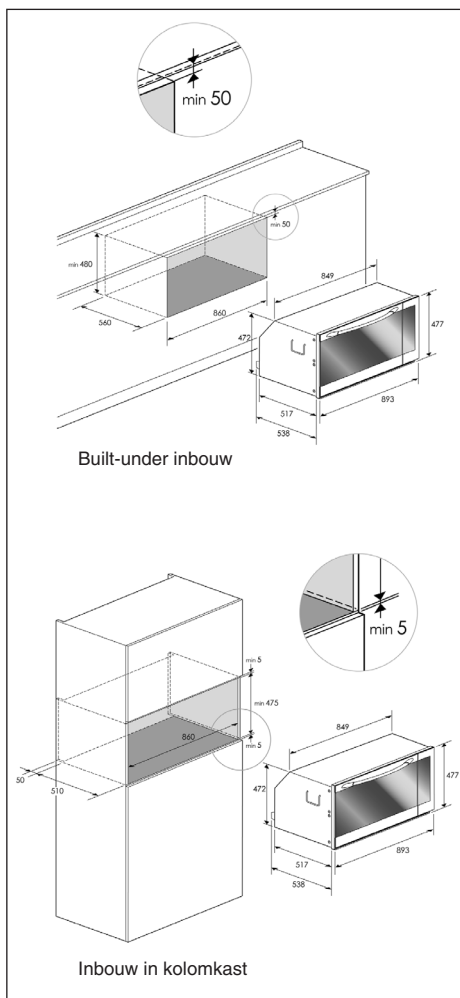
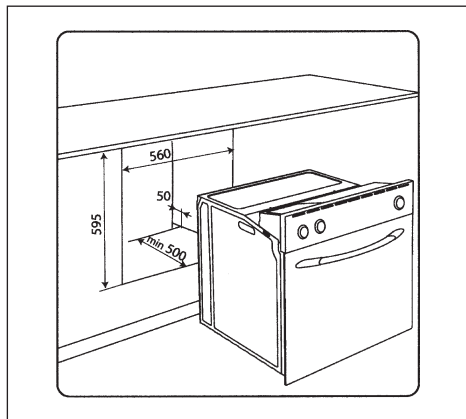
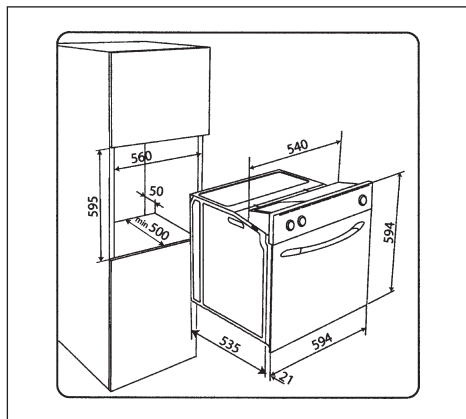
- 9 - Stel het sluitsysteem van de deur in door aan de schroeven te draaien die op de afbeelding zijn weergegeven.

## VOOR DE INSTALLATEUR

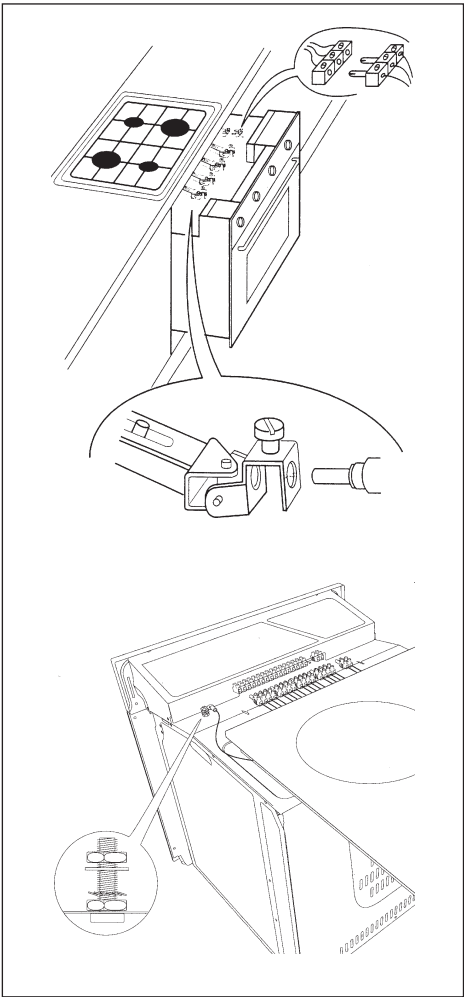
### INBOUW VAN DE OVEN

De oven kan worden geïnstalleerd onder een kookplaat of in een hoge kast. De inbouwafmetingen moeten overeenstemmen met de maten van afbeelding. Het materiaal van het meubel moet hittebestendig zijn. De oven moet tussen de wanden van het meubel worden gecentreerd, en worden vastgezet met de inbusschroeven die bij de oven geleverd zijn.

Voor de combinatie van de oven met gas of gemengde kookplaten, zie de bijgaande instructies.



GAS- OF ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN



ELEKTRISCHE AANSLUITING

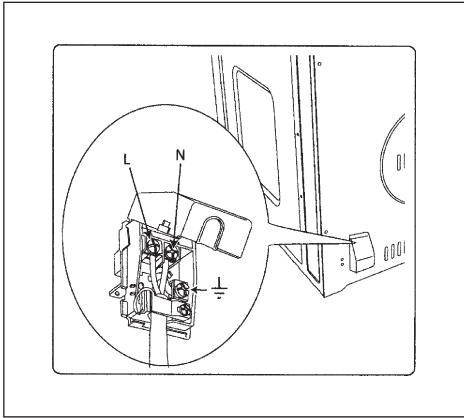
- Controleer, voordat u de elektrische aansluiting tot stand brengt, of:
- de eigenschappen van de elektrische installatie overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje op de voorzijde van de oven;
  - de installatie goed geaard is volgens de geldende voorschriften en wettelijke bepalingen. De aarding is

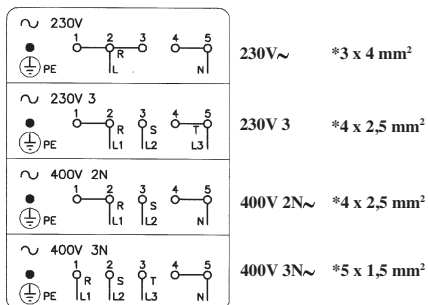
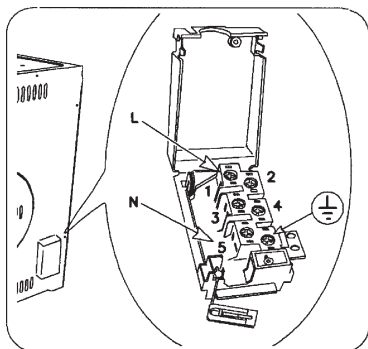
volgens de wet verplicht.  
De kabel mag in geen geval meer dan 50° warmer worden dan de omgevingstemperatuur. Als een vast apparaat niet beschikt over een voedingskabel en stekker of over een ander systeem dat de afkoppeling van het elektriciteitsnet garandeert (met een afstand tussen de contacten die in overspanningscategorie III een complete afkoppeling mogelijk maakt), dan moeten deze stroomverbrekers in het elektriciteitsnet worden opgenomen in overeenstemming met de installatievoorschriften. Het stopcontact of de meerpolige schakelaar moeten gemakkelijk te bereiken zijn, ook wanneer de apparatuur geïnstalleerd is.

NL

**N.B.** De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in het geval het bovenstaande en de gebruikelijke regels voor ongevallenpreventie niet in acht genomen worden.

| KABELTYPES EN MINIMALE DOORSNEDEN |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
|                                   | SASO                            |
| H05RR-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>     | H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>   |
| H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>     | H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>   |
| H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>     | H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>   |
| H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>   | H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup> |





De inhoud van deze handleiding is algemeen en het kan zijn dat niet alle functies die erin beschreven worden ook deel uitmaken van uw product.

De Fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor enige onjuistheden in deze brochure welke geweten kunnen worden aan copie - of drukfouten. Hij behoudt zich het recht voor aan zijn eigen produkten wijzigingen aan te brengen die hij noodzakelijk of nuttig acht zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor veranderd worden.

# Fours

## Chère Cliente,

Merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait. Ce nouveau produit, conçu avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement testé pour satisfaire toutes vos exigences d'une cuisson parfaite. Nous vous prions de bien vous vouloir lire et suivre des simples instructions, que vous permettront d'atteindre d'excellents résultats dès la première utilisation.

## LE CONSTRUCTEUR

**GB** English

**DE** Deutsch

**NL** Nederlands

**FR** Français

**FR**

## Index

Première utilisation, 88  
Panneaux autonettoyants, 89  
Respect de l'environnement, 89  
Panneau de commande, 89

## Instructions pour le fonctionnement

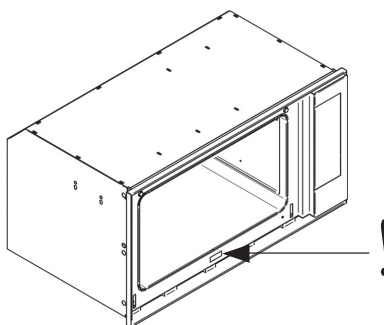
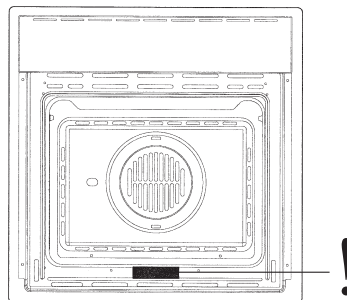
Cuisson conventionnelle, 90  
Cuisson ventilée, 90  
Cuisson au gril, 90  
Thermostat, 90  
Minuteur à touches sensibles, 91  
Remplacement de la lampe du four, 109  
Démontage de la porte du four, 109

## Pour l'installateur

Encastrement du four, 112  
Branchement électrique, 113

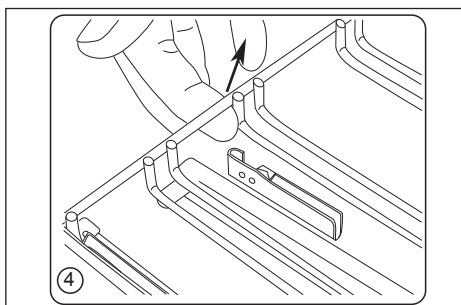
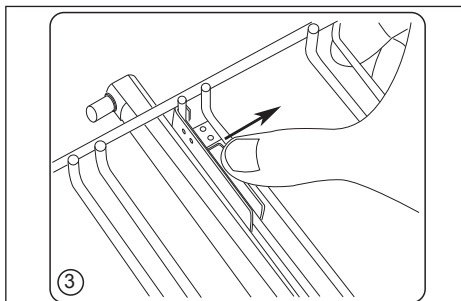
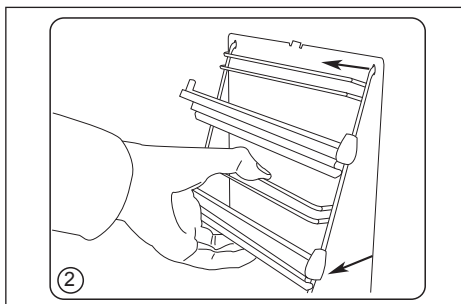
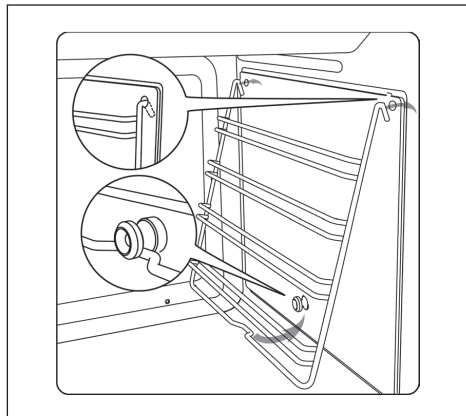
## IMPORTANT

"Il est possible d'accéder à la plaque des caractéristiques du four même lorsque l'appareil est installé. Cette plaque, que l'on voit en ouvrant la porte, présente toutes les données d'identification de l'appareil qu'il est nécessaire de citer pour toute demande de pièces de rechange".



## PREMIERE UTILISATION

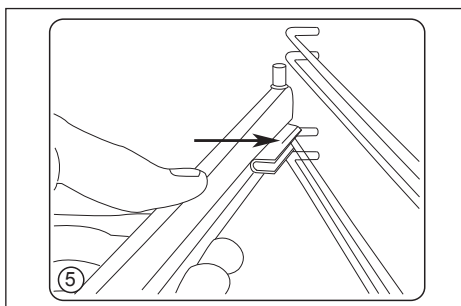
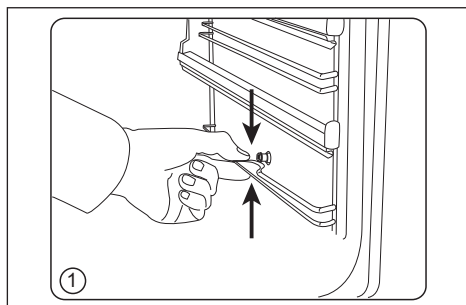
Le four doit être nettoyé à fond à l'eau et au savon, puis rincé méticuleusement. Pour enlever les cadres latéraux dans les fours à parois lisses, procéder comme indiqué sur la figure. Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.



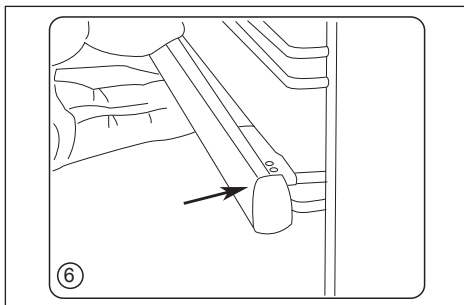
### Important:

A titre de précaution, avant d'effectuer toute opération de nettoyage du four quelle qu'elle soit, débrancher toujours la fiche de la prise de courant ou couper la ligne d'alimentation de l'appareil. Veiller à ne pas utiliser de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomate, etc.). Ne pas utiliser de produits à base de chlore, acides ou abrasifs, surtout pour le nettoyage des parois peintes.

## RAILS TELESCOPIQUES

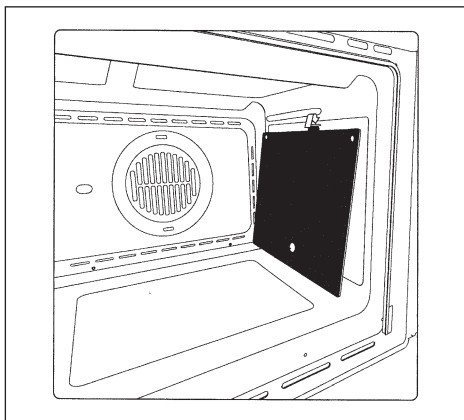






### PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES

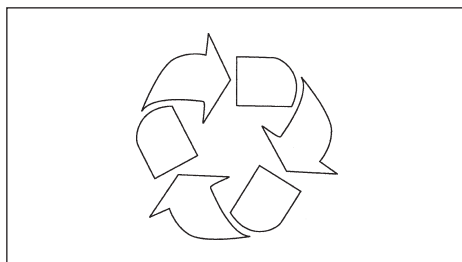
Nos fours à parois lisses peuvent être munis, à l'intérieur, de panneaux autonettoyants qui recouvrent les parois. Devant être accrochés sur les parois, avant les châssis latéraux, ces panneaux spéciaux sont recouverts d'un émail spécial catalytique microporeux qui provoque l'oxydation et l'évaporation graduelles des éclaboussures d'huile et de graisse qui sont ainsi éliminées pendant les cuissons à plus de 200° C. Si le four n'est pas propre après la cuisson d'aliments très gras, le faire fonctionner à vide à la température maximum pendant 60 minutes maximum. Les panneaux autonettoyants ne doivent être ni lavés, ni nettoyés avec des produits abrasifs ou des produits contenant des acides ou des alcalis.



### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

La documentation de cet appareil est imprimée sur du papier blanchi, sans chlore ou sur du papier recyclé, de façon à contribuer à la sauvegarde de l'environnement. Les

emballages sont conçus pour ne pas nuire à l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés, car il s'agit de produits écologiques. Le fait de recycler l'emballage permet de consommer moins de matières premières et de réduire le volume des déchets industriels et domestiques.



FR

### FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

| SYMBOLES DES FONCTIONS SUR LE COMMUTATEUR |                                                                                                               |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           | Lampe du four (reste allumée pendant la marche).                                                              |
|                                           | Résistance inférieure. Régulation du thermostat de 50° C à MAX.                                               |
|                                           | Résistance inférieure et supérieure. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.                                    |
|                                           | Résistance supérieure, inférieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50°C à MAX.                      |
|                                           | Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.                                 |
|                                           | Ventilateur pour décongélation. Réglage du thermostat à 0° C.                                                 |
|                                           | Résistance inférieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50°C à MAX.                                  |
|                                           | Double résistance supérieure avec ventilateur (grill à grande surface). Réglage du thermostat de 50° à 200°C. |
|                                           | Double résistance supérieure (grill à grande surface). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.                  |
|                                           | Résistance supérieure (grill à grande surface et puissance réduite). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.    |
|                                           | Résistance inférieure + Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.         |

## INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

### CUISSON CONVENTIONNELLE



Système classique utilisant la chaleur supérieure et inférieure, indiqué pour la cuisson d'un seul plat. Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux. Si, vers la fin de la cuisson, il est nécessaire d'augmenter la température inférieure ou supérieure, il faut placer le commutateur dans la position adéquate. On conseille d'ouvrir le moins possible la porte du four au cours de la cuisson.

### CUISSON VENTILEE

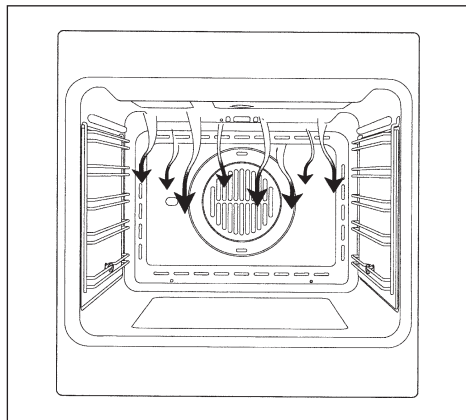


Avec ce type de cuisson, un ventilateur placé dans la partie postérieure fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, en le répartissant uniformément. La cuisson se fait plus rapidement que par rapport à la cuisson conventionnelle. Le système se prête bien à la cuisson sur plusieurs étages et également d'aliments de différents types (poisson, viande, etc.)

### DECONGELATION



En sélectionnant une des fonctions de cuisson ventilée et en réglant le thermostat sur zéro, le ventilateur fera circuler de l'air froid à l'intérieur du four, en provoquant de cette manière une décongélation rapide des aliments congelés. Le préchauffage n'est pas nécessaire; il est toutefois préférable d'y recourir pour la pâtisserie.



### CUISSON AU GRIL



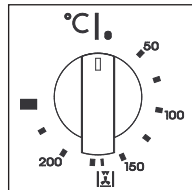
Type de cuisson pour griller ou dorer les aliments. Certains fours peuvent être munis d'un moteur de piques et d'une broche pour la cuisson en rôtissoire. La grille portant l'aliment à cuire doit être insérée à la 1e ou 2e position du dessus. Préchauffer pendant 5'. Tourner le bouton du thermostat sur une température comprise entre 50° et 200°.

### VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT (si compris dans la fourniture)

Le ventilateur est placé sur la partie supérieure du four et crée une circulation d'air de refroidissement à l'intérieur du meuble et à travers la porte du four lui-même. Il se met en marche quand la partie externe du four atteint environ 60°C. En allumant le four et en programmant le thermostat sur 200°C, le ventilateur se met en marche après 10 minutes environ. L'extinction du ventilateur se fait quand la partie externe du four descend sous 60°C. Après une utilisation du four à 200°C, le ventilateur s'éteint après environ 30 minutes.

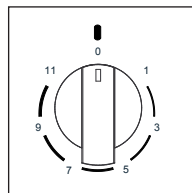
### THERMOSTAT

Dispositif permettant de régler la température de cuisson la plus indiquée pour les aliments et pouvant être réglé de 50° à 250° C.



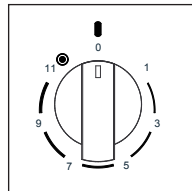
### REGULATEUR D'ENERGIE 0-11

Dispositifs pour le réglage de la puissance des plaques électriques en fonte ou en vitrocéramique. En augmentant progressivement de 0-11, la fourniture de chaleur s'élève.

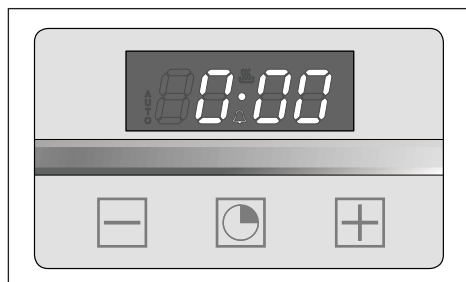


### REGULATEUR D'ENERGIE 0-11 DOUBLE CIRCUIT ÉLÉMENT

Le branchement du second circuit a lieu en poussant à fond et tournant le bouton (11) (déclenchement et retour); le circuit restera actif pendant tout autre réglage descendant de 11 à 1. Pour le débrancher placez le bouton à la position 0 (zero).



## MINUTEUR À TOUCHES SENSITIVES



### Réglage de la pendule



Fig. 1

Lors de la première utilisation de l'appareil, l'affichage fera apparaître le symbole « Auto » et la valeur « 0:00 » en mode clignotant. Pour effectuer le réglage initial de la pendule, exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale. Lorsque le symbole  apparaît, réglez l'heure en utilisant les touches "+" ou "-". Attendez qu'un signal acoustique indique que le réglage de l'heure a été pris en compte (figure 1). Pour modifier le réglage de l'heure par la suite, entrez en mode de configuration en appuyant simultanément sur les touches "+" et "-" et procédez ensuite comme indiqué ci-dessus.

### Minutage



Fig. 2

Cette fonction est une fonction de minutage indépendante, sans interaction avec le four, qui continuera par conséquent à fonctionner normalement au terme du minutage. Pour régler le minuteur, exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale pour faire apparaître le symbole  (figure 2) puis utilisez les touches "+" et "-" pour programmer la durée désirée. Pour modifier la durée programmée, exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale et réglez à nouveau le minuteur. À l'expiration de la durée programmée, le minuteur émettra un signal acoustique. Pour l'interrompre, appuyez sur l'une des touches de l'appareil.

### Durée de la cuisson



Fig. 3

C'est une fonction de cuisson semi-automatique. Elle permet de programmer la durée de la cuisson. Exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale puis appuyez à nouveau sur cette même touche pour faire apparaître la mention "dur" (figure 3). Utilisez les touches "+" et "-" pour régler la durée de cuisson désirée.

### Fin de cuisson



Fig. 4

Cette fonction permet de régler l'heure de fin de cuisson. Exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale puis appuyez à nouveau par deux fois sur cette même touche pour faire apparaître la mention "End" (figure 4). Utilisez les touches "+" et "-" pour régler l'heure de fin de cuisson désirée. Le four fonctionnera à la température et dans le mode sélectionnés jusqu'à l'heure indiquée.

### Programmation de la cuisson automatique



Fig. 5

Cette fonction permet de programmer l'heure de début et de fin de cuisson. Exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale puis appuyez à nouveau sur cette même touche pour faire apparaître la mention "dur". Utilisez les touches "+" et "-" pour régler la durée de cuisson désirée. Attendez un instant que la durée soit mémorisée. Exercez à nouveau une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale et appuyez à nouveau par deux fois sur cette même touche pour faire apparaître la mention "End" (figure 4). Utilisez les touches "+" et "-" pour régler l'heure de fin de cuisson désirée.

Exemple:

Heure actuelle : 12 h 30

Réglage durée de cuisson : 10 minutes

Réglage heure de fin de cuisson 14 h 00

Le four commencera la cuisson à 13 h 50 (14 h 00 moins 00 h 10), dans le mode et à la température sélectionnés, et s'arrêtera à 14 h 00.

En fin de cuisson, l'appareil émettra un signal acoustique, qui pourra être interrompu en appuyant sur l'une des touches de l'appareil.

### Réglage du volume du signal acoustique



Fig. 6

Pour régler le volume de la sonnerie, appuyez simultanément sur les touches "+" et "-". Appuyez sur la touche centrale pour faire clignoter la mention "ton1" (fort). Utilisez ensuite la touche "-" pour passer à "ton2" (moyen) puis à "ton3" (faible). Appuyez sur la touche centrale pour mémoriser le volume sélectionné.

“CREATIVE” UNE COMMANDE ÉLECTRONIQUE CONVIVIALE POUR VOTRE FOUR

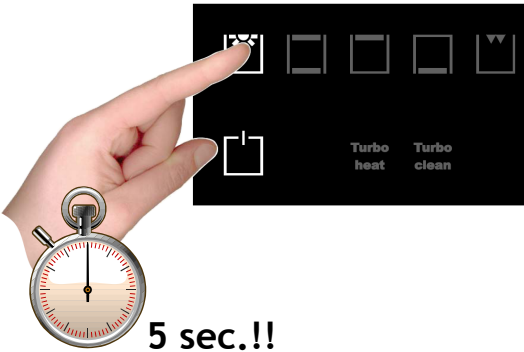
Le mode “démonstration”

L’on nomme ainsi le mode à travers lequel le four se présente normalement chaque fois que la tension d’alimentation vient à manquer et, par conséquent, lors du premier raccordement : son objectif est de visualiser toutes les potentialités du contrôle à l’aide d’une suite enregistrée de commandes.



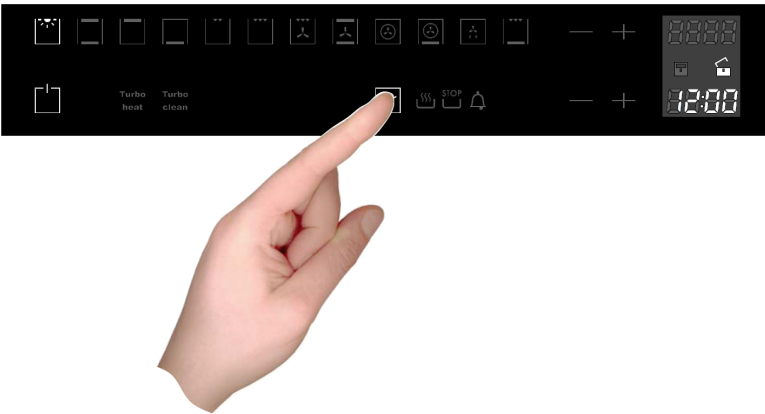
Dans le cadre de ce mode, le four n’est JAMAIS réellement actionné, c’est-à-dire que les résistances thermiques ne sont pas allumées !  
Le panneau de commande est INACTIF et donc le four ne répondra pas aux commandes!

FR



Pour désactiver le mode démonstration, toucher pendant cinq seconde le symbole de la lumière: le contrôle se mettra en position de fonctionnement normal et prêt pour l’allumage.

Réglage de l’horloge



Le four signalera que le branchement au réseau électrique a eu lieu par un double signal sonore.  
Pour régler l'heure de système, maintenir la touche "FONCTIONS DU MINUTEUR" activée pendant 5 secondes.



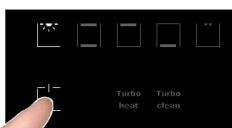
Chaque commande activée est confirmée par un signal sonore.



FR

Régler l'horloge à l'aide des touches + et - : au cours de la programmation, les points de séparation clignotent. L'heure est saisie lorsque les points deviennent fixes.

## Allumage du four



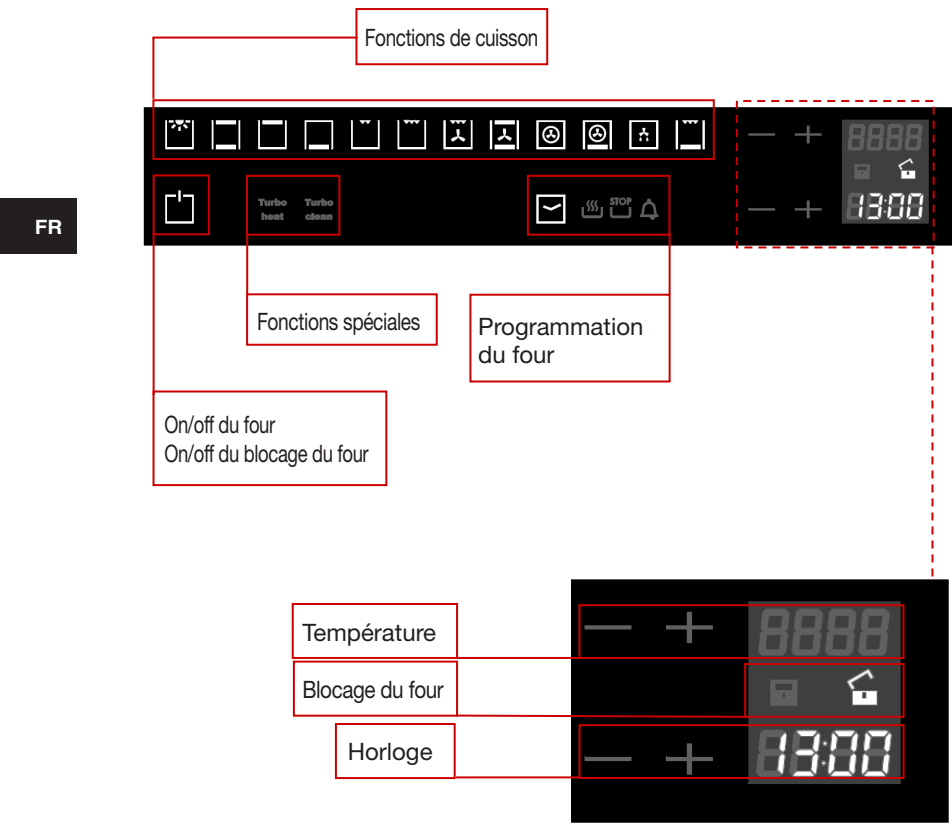
On allume le four en agissant sur le symbole ON/OFF schématisé sur la figure.  
La commande active alors toutes les icônes, en éclairant leur fond.



Pendant huit secondes à compter de l'allumage, le contrôle attend qu'une fonction de cuisson soit choisie.  
Dans le cas contraire, il interprète l'allumage comme un allumage accidentel et, pour des raisons de sécurité, éteint automatiquement le four.

PRINCIPALES FONCTIONS

Panorama du panneau de commandes



Les fonctions de cuisson

Le contrôle met à votre disposition douze fonctions de cuisson spécifiques !

Chaque fonction a une température programmée choisie sur la base d'essais de cuisson portant sur des recettes qui l'utilisent de façon typique et peuvent être aisément modifiées en fonction de votre propre expérience.

Dans le tableau suivant, nous indiquons les résultats des essais de cuisson effectués dans nos laboratoires par un cuisinier professionnel : dans tous les cas, il s'agit là d'indications et de valeurs qui vous sont proposées pour que vous commenciez à expérimenter vos recettes et obtenir toujours les meilleurs résultats!

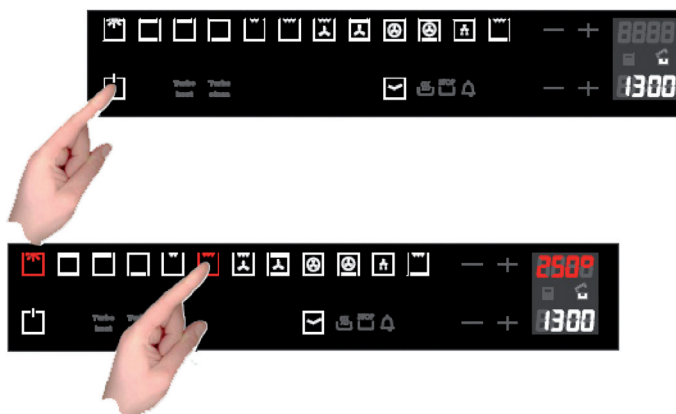
|  | 160-200  | 160-180  | 140-160  | 200-230  | 210-220  | 160-180  | 190      | 230-250 |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|
|  | 2-3      | 2        | 2        | 1-3      | 2        | 2-3      | 2-3      | 4-5     |
|  | 30'- 50' | 20'- 40' | 10'- 40' | 10'- 20' | 45'- 60' | 45'- 60' | 60'- 70' | 14'-18' |

|  | 225-250    | 160-180    | 210-230   | 160-190   | 200-220  | 160-180  | 175-190  | 190-210  | 170-190  |
|--|------------|------------|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|
|  | 2          | 2          | 2         | 2         | 2-3      | 2        | 2        | 2        | 3        |
|  | 120'- 150' | 120'- 160' | 90'- 120' | 90'- 120' | 50'- 60' | 45'- 60' | 60'- 70' | 40'- 50' | 40'- 50' |

FR

### Des gestes simples pour cuisiner

Il suffit de deux gestes simples pour programmer une cuisson grâce à la logique de commande de dernière génération : allumer le four et choisir la fonction qui convient le mieux au plat que vous êtes sur le point de cuisiner... Vous la choisissez et vous la touchez, tout simplement!



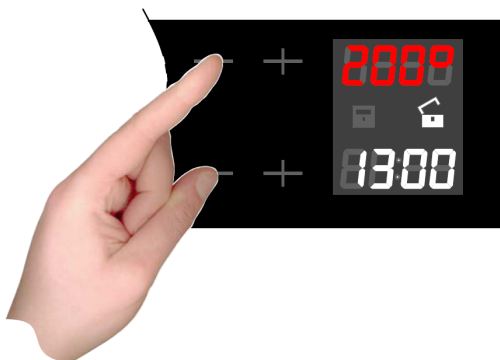
Le contrôle propose une température pour chaque fonction ; il est possible de la modifier à tout moment, mais si vous estimez que celle-ci convient, il n'y a pas besoin de faire autre chose: le four va s'activer tout seul en quelques secondes!

## Réglage de la température

Le contrôle se sert d'une sonde de température d'une précision de  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ , pour une fiabilité maximale des températures de cuisson exigées.

Pour modifier la température, il suffit d'agir sur les symboles plus et moins, le champ de réglage variant de  $+50^{\circ}\text{C}$  à  $+250^{\circ}\text{C}$ .

Il n'y a pas besoin de confirmer la modification, le contrôle s'active au bout de quelques secondes de manière autonome.



Au cours du réchauffage, le symbole du degré centigrade ( $^{\circ}\text{C}$ ) clignote de façon à indiquer la régulation thermique pour atteindre la température choisie.

Dès que celle-ci est atteinte, il l'indiquera par un signal sonore.

## Chaleur résiduelle

Pendant la cuisson des aliments, la structure du four emmagasine de la chaleur. Cette chaleur est maintenue isolée du reste de la cuisine grâce à une isolation thermique consistante et à certaines astuces de construction.

Cette chaleur est graduellement dispersée dans le temps et peut encore représenter une ressource dans la cuisine si elle est gérée : le contrôle indique la température interne, après l'extinction du four, jusqu'à ce que celle-ci ait atteint  $50^{\circ}\text{C}$ .



Tirez profit de cette caractéristique pour garder les aliments chauds, ou bien pour terminer la cuisson en douceur!



---

### Sonde des aliments (ou thermomètre à sonde) (disponible sur certains modèles)

La sonde des aliments est un thermomètre qui, en étant inséré dans le plat, permet de contrôler sa température interne et de l'utiliser pour déterminer la fin de la cuisson. En effet, il peut arriver par exemple que la viande paraisse bien cuite mais qu'elle soit encore saignante à l'intérieur!



FR

La température atteinte par les aliments pendant la cuisson est étroitement corrélée aux problèmes d'ordre hygiénique ou sanitaire ; en effet, des bactéries peuvent être présentes dans n'importe quelle viande, de même que dans la volaille, dans le poisson et dans les œufs crus.

Certaines bactéries font tourner les aliments tandis que d'autres, comme la *Salmonelle*, le *Campylobacter jejuni*, la *Listeria monocytogenes*, l'*Escherichia coli* ou le *Staphylocoque doré*, peuvent nuire – parfois très gravement – à la santé.

Les bactéries se multiplient très rapidement au-dessus de 4.4°C et jusqu'à 60°C. La viande hachée présente tout particulièrement des risques de ce point de vue.

Afin d'éviter la prolifération des bactéries, il est nécessaire de:

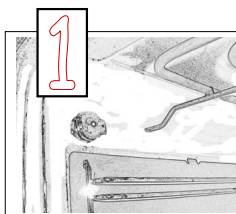
- ne pas décongeler les aliments à température ambiante, mais au réfrigérateur ou encore au four, à l'aide de la fonction prévue à cet effet. Dans ce dernier cas, cuire l'aliment tout de suite après.
- farcir la volaille juste avant de la manger ; ne pas acheter de la volaille farcie sous emballage et n'acheter une volaille farcie déjà cuite que si vous comptez la manger dans les 2 heures.
- faire mariner la viande au réfrigérateur et non à température ambiante.
- utiliser une sonde des aliments pour contrôler la température de la viande, du poisson et de la volaille si ces derniers ont une épaisseur supérieure à 5 cm, de manière à s'assurer que les températures minimales de cuisson sont atteintes.

Les plus grands risques proviennent de la volaille mal cuite, qui est particulièrement dangereuse en raison de la *Salmonellose*.

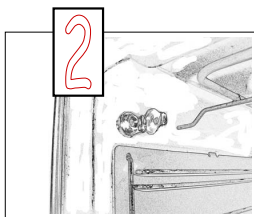
- éviter d'interrompre la cuisson – c'est-à-dire de cuire partiellement –, de conserver et donc de finir de cuisiner plus tard, car il est possible que de cette façon, l'aliment atteigne des températures "tièdes" favorables à la croissance des bactéries.
- rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165°C.

---

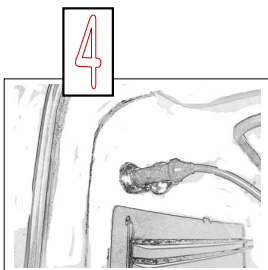
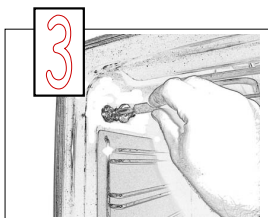
## Comment utiliser la sonde des aliments?

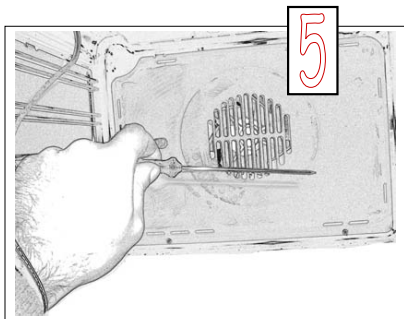


La prise de la sonde des aliments est située sur le devant, dans l'angle supérieur gauche de la cavité du four, protégée par un couvercle métallique.



Insérer la fiche jusqu'au bout : si celle-ci est correctement insérée, le contrôle vous en avisera par un double signal sonore.



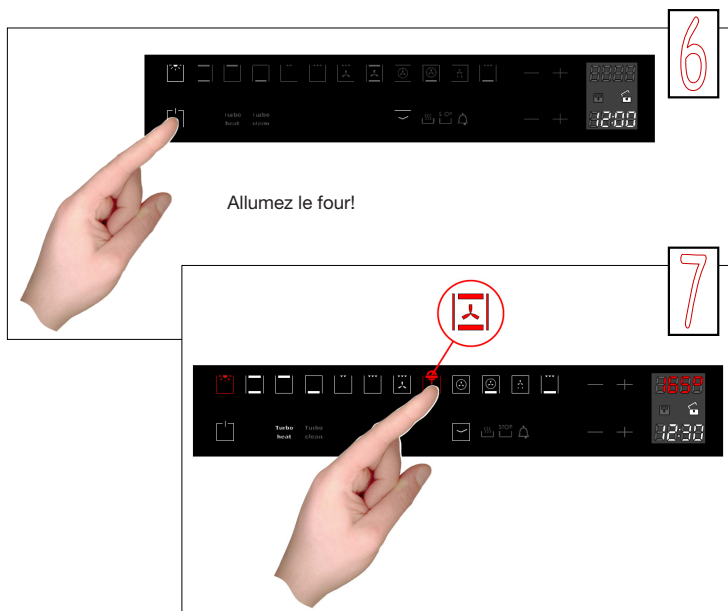


Introduire la sonde au centre de l'aliment, en évitant de toucher les os ou les parties grasses.

FR



Tenez bien compte du fait que la sonde des aliments ne fonctionnera pas si elle est connectée à un four déjà allumé!



Sélectionnez la fonction de cuisson qui convient le mieux à votre recette.



Vous pouvez modifier la valeur de la température interne minimale requise dans un intervalle allant de +30°C à +99°C, mais il est conseillé de consulter le tableau ci-après, extrait de la "NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE" (États-Unis):

| ALIMENT                         | TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE                                                                                            |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hachis</b>                   |                                                                                                                         |
| Hamburger                       | 71°C                                                                                                                    |
| Bœuf. Veau. Agneau. Porc        | 74°C                                                                                                                    |
| Poulet. Dinde                   | 74°C                                                                                                                    |
| <b>Bœuf. Veau. Agneau</b>       |                                                                                                                         |
| <i>Rôti et Biftecks:</i>        |                                                                                                                         |
| viande saignante                | La température pour la cuisson au bleu n'est pas indiquée par la NFSD car elle n'est pas sûre du point de vue sanitaire |
| viande saignante – à point      | 63°C                                                                                                                    |
| viande à point                  | 71°C                                                                                                                    |
| viande bien cuite               | 77°C                                                                                                                    |
| <b>Porc</b>                     |                                                                                                                         |
| <i>Côtes. Rôti. Côtelettes:</i> |                                                                                                                         |
| viande au bleu                  | 71°C                                                                                                                    |
| viande bien cuite               | 77°C                                                                                                                    |
| Jambon frais                    | 71°C                                                                                                                    |
| Saucisses fraîches              | 71°C                                                                                                                    |
| <b>Volaille</b>                 |                                                                                                                         |
| Poulet entier ou en morceaux    | 82°C                                                                                                                    |
| Canard                          | 82°C                                                                                                                    |
| Dinde entière (non farcie)      | 82°C                                                                                                                    |
| Poitrine de dinde               | 77°C                                                                                                                    |



Si la fiche est retirée une fois la cuisson commencée, le contrôle bloque le four et vous avertit de l'erreur par des signaux sonores: réinsérer la fiche pour reprendre la cuisson !



Lorsqu'on cuisine à l'aide de la sonde des aliments, toutes les températures préprogrammées sont modifiées, conformément à la philosophie d'utilisation, à 165°C: elles pourront alors varier d'un minimum de 120°C à un maximum de 250°C. Pour la même raison, la fonction de décongélation est désactivée.



FR

La fin de la cuisson est discriminée par l'obtention de la température interne programmée pour la sonde des aliments ; toutes les fonctions de programmation du four (fonctions de minuterie) sont bloquées, à l'exception de la fonction de l'avertisseur sonore (compte-minutes).

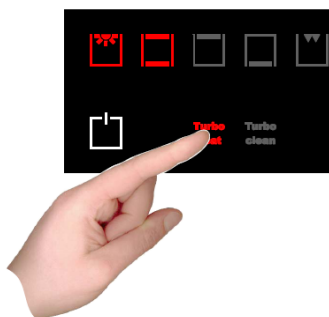
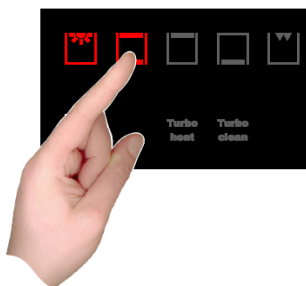
Au moment où la sonde des aliments enregistrera la température pour laquelle elle a été programmée, le four sera automatiquement désactivé et vous serez prévenus par un signal sonore!

## FONCTIONS SPÉCIALES

### Turbo heat (préchauffage rapide)

Cette fonction spéciale ne peut être activée qu'après avoir sélectionné une fonction de cuisson et son intervention sert à réduire le temps nécessaire pour atteindre la température de cuisson programmée.

Ce laps de temps est appelé "préchauffage" et celui-ci est exigé dans presque toutes les recettes.

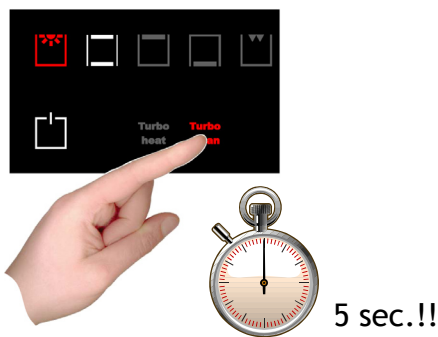


Il est possible à tout moment de désactiver la fonction "turbo heat" ou de changer de fonction de cuisson.

### Turbo clean (nettoyage rapide)

Le fonctionnement correct est associé à l'utilisation des panneaux latéraux et du cache-ventilateur catalytique: il s'agit d'un émail spécial à structure microporeuse, qui décompose le gras projeté grâce à un procédé catalytique d'oxydation transformant les résidus en produits gazeux.

Le turbo clean n'est activé que si une fonction de cuisson n'a pas été sélectionnée ; par conséquent: allumer le four et toucher le symbole pendant cinq secondes, comme sur la figure.



Le processus de nettoyage a lieu à une température de 250°C pendant une durée d'une heure. NE PAS l'utiliser pour la cuisson des aliments !

La lumière du four est activée ; il est possible de l'éteindre et de la rallumer à tout moment.

Tous les panneaux autonettoyants ont un taux de rendement égal à environ trente utilisations. Au-delà de cette limite, les panneaux devront être changés.

Les panneaux ne doivent être nettoyés qu'à l'eau courante et vous pouvez les demander à votre détaillant spécialisé.

### Contrôle de la lumière du four

Le contrôle de la lumière est activé sur toutes les fonctions de cuisson et indépendamment de celles-ci, c'est-à-dire que la lumière peut être allumée ou éteinte en fonction de vos besoins et quand vous le voulez!

Normalement, la lumière du four reste allumée au cours du réchauffage, puis pendant trois minutes après que la température programmée ait été atteinte. À partir de ce moment-là, la lumière du four s'éteint pour des raisons d'économie d'énergie.

Pour pouvoir contrôler la cuisson, il peut être nécessaire d'allumer la lumière intérieure. Pour cela, il suffit de toucher le symbole de la lumière: celle-ci restera allumée pendant trois minutes pour s'éteindre ensuite toute seule; naturellement, vous pouvez l'éteindre tout de suite après, en touchant à nouveau le symbole de la lumière.

Sur certains modèles, le contrôle de la porte est disponible. Cette caractéristique utilise une technologie d'enregistrements de la position de la porte pour contrôler la lumière du four: l'ouverture de la porte du four est indiquée par un signal sonore et la lumière est allumée; elle s'éteint ensuite lorsque la porte est refermée.

## PROGRAMMATION DU FOUR

La programmation du four met à votre disposition trois modalités pour le contrôle de la durée de cuisson. Celles-ci sont disponibles en étant couplées aux fonctions normales de cuisson, mais elles sont désactivées si vous utilisez la sonde à viande (voir chapitre consacré à ce point).

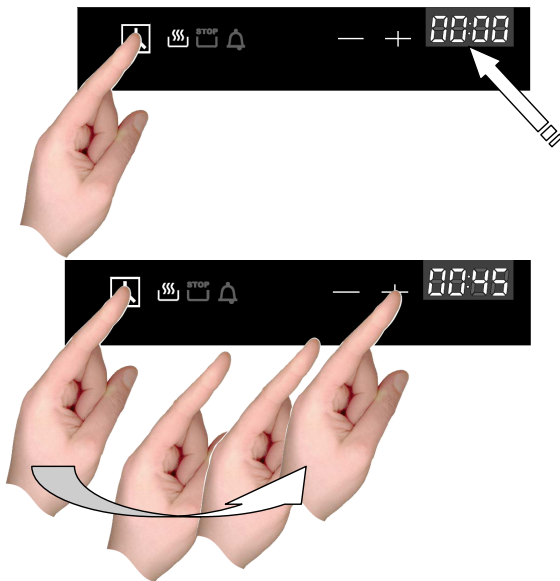


Les fonctions peuvent être sélectionnées en série, de gauche à droite, en touchant le symbole de l'horloge : à chaque pression, un symbole s'éclairera en série.

FR

### Programmation de la minuterie: temps de cuisson

Toucher une fois le symbole de la minuterie et le symbole correspondant s'allumera. En outre, l'écran de l'horloge remplacera l'indication de l'heure courante:



Les points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer le temps de cuisson.



Une fois le temps de cuisson déterminé, l'écran visualisera encore l'heure courante, le symbole "durée de cuisson" sera allumé.

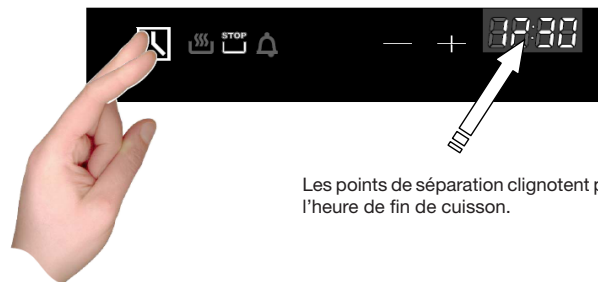
À partir de là, le décompte commence. Lorsque le temps indiqué se sera écoulé, le four le signalera en émettant un son, les résistances thermiques seront alors éteintes, en terminant ainsi la cuisson. Le symbole correspondant et la durée qui avait été programmée, sur l'écran de l'horloge, clignoteront : appuyer sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore.

Le four s'éteindra de manière autonome au bout de huit secondes si d'autres fonctions de cuisson ne sont pas programmées.

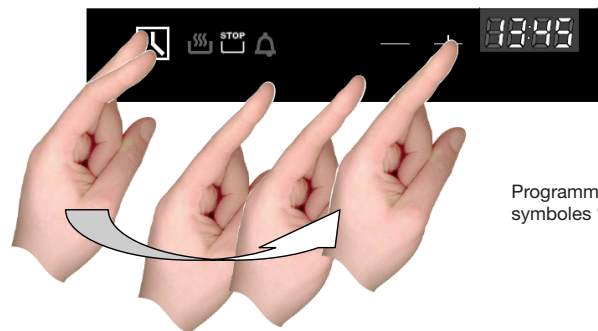
---

### Programmation de la minuterie: heure de fin de cuisson

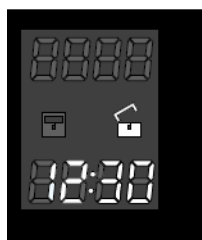
Toucher deux fois le symbole de la minuterie et le symbole correspondant s'allumera:



Les points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer l'heure de fin de cuisson.



Programmer l'heure de fin de cuisson en touchant les symboles "+" et "-".



Une fois l'heure de fin de cuisson déterminée, l'écran visualisera encore l'heure courante, le symbole "fin de cuisson" sera allumé.



À partir de là, le décompte commence. Lorsque le temps indiqué se sera écoulé, le four le signalera en émettant un son, les résistances thermiques seront alors éteintes, en terminant ainsi la cuisson. Le symbole correspondant, ainsi que l'heure de fin de cuisson qui avait été programmée, sur l'écran de l'horloge, clignoteront : appuyer sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore.

Le four s'éteindra de manière autonome au bout de huit secondes si d'autres fonctions de cuisson ne sont pas programmées.

---

### Programmation de la minuterie: cuisson différée

À travers la combinaison des deux modalités "temps de cuisson" et "heure de fin de cuisson", l'on peut programmer le four de façon à ce que la cuisson commence à une heure différée par rapport à l'heure présente.

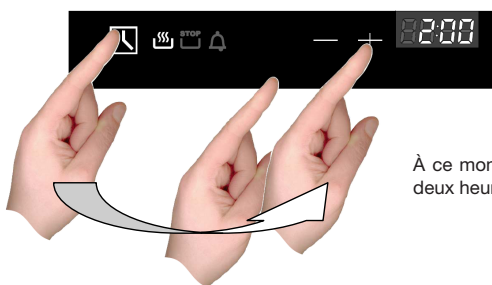
Par exemple, il est 8h30 et vous êtes sur le point de quitter votre domicile, mais vous souhaitez qu'à votre retour, à 13h30, un rôti soit prêt. Voilà comment faire:

FR



Préparez le rôti pour la cuisson et enfournez-le.

Allumez le four, choisissez la fonction de cuisson et programmez la température.



À ce moment-là, programmez alors la durée de cuisson; mettons deux heures.



Déterminez à présent l'heure de fin de cuisson : le contrôle ajoute normalement le temps de cuisson à l'heure présente et propose cette nouvelle heure comme heure de fin de cuisson: dans notre cas, il proposera donc 10h30 (8h30 + 2h00).



Modifiez l'heure de fin de cuisson pour la faire coïncider avec celle que vous désirez, soit 13h00 dans notre exemple.

FR

Le four se met maintenant en attente (stand-by), en éteignant la lumière du four : lorsque l'heure de commencer la cuisson arrivera, la lumière ne s'allumera pas automatiquement, étant donné que la logique du contrôle présume que le départ différé coïncide avec votre absence et qu'en conséquence, il n'est pas utile de maintenir la lumière allumée inutilement.



Le contrôle activera automatiquement le four à 11h00 (soit 13h00 - 2h00) et l'éteindra à 13h00: à votre retour, vous trouverez votre rôti prêt!

### Programmation de la minuterie: compte-minutes

Le compte-minutes constitue une fonction de la minuterie qui est indépendante du fonctionnement du four, c'est-à-dire qu'il ne bloque la cuisson et n'éteint pas le four: il fonctionne comme un avertisseur sonore. Vous pouvez le programmer à tout moment, par exemple, en tant qu'aide-mémoire pour le contrôle de la cuisson aux réchauds, en sus du contrôle du four ou d'autres activités de cuisine.

L'on peut également en disposer lorsque le four est éteint ; dans ce cas, il suffit alors de toucher une seule fois le symbole des fonctions de la minuterie.

En revanche, si vous l'utilisez lorsque le four est allumé, vous devez toucher trois fois, en série, le symbole des fonctions de la minuterie :



Les points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer la valeur.



Programmer les minutes en agissant sur les symboles “+” et “-”.

À partir de là, le décompte commence. Lorsque le temps indiqué se sera écoulé, le four le signalera en émettant un son. Le symbole correspondant clignotera : appuyer sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore.

FR

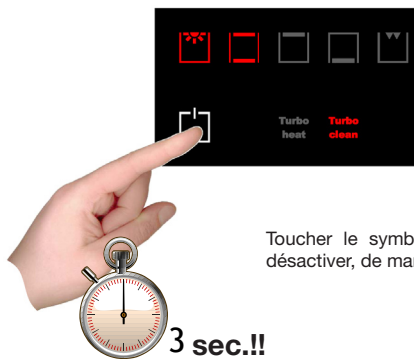
### Programmation de la minuterie: annulation du programme

Pour annuler une programmation, il est nécessaire de ramener à zéro la valeur précédemment attribuée, ou bien d'éteindre le four.

## LA SÉCURITÉ: BLOCAGE DE L'ALLUMAGE DU FOUR

Le contrôle met à votre disposition un blocage du panneau des commandes pour empêcher l'allumage du four ou l'altération des programmations de la cuisson.

L'activation et la désactivation ont lieu, à tout instant, à l'aide de la touche d'allumage (on/off).



Toucher le symbole on/off pendant au moins trois secondes pour activer ou désactiver, de manière alternative, le blocage du four.

3 sec.!!



Blocage activé:

Symbole du verrou rouge fermé sur l'écran.

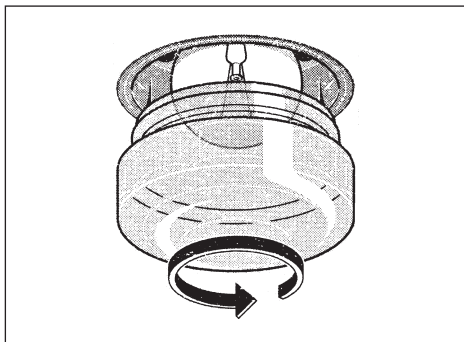
Toute action liée à l'utilisation de la cuisson est désactivée.



Blocage désactivé:  
Symbole du verrou blanc ouvert sur l'écran.

FR

## REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



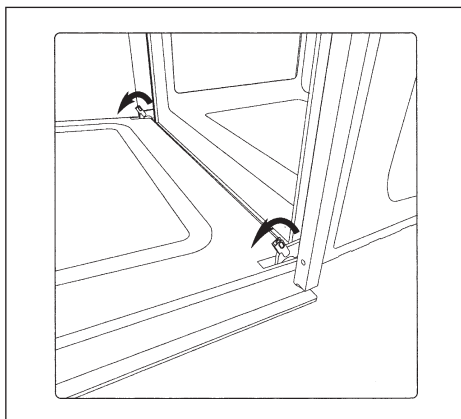
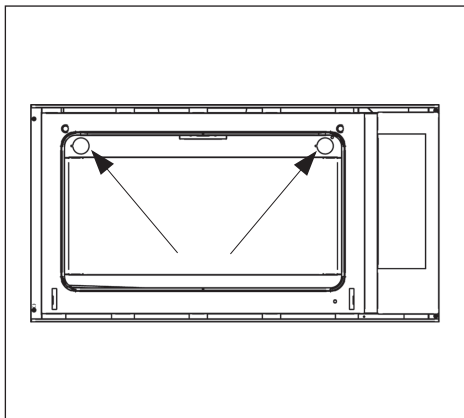
### Important:

La lampe du four doit répondre à des caractéristiques bien précises:

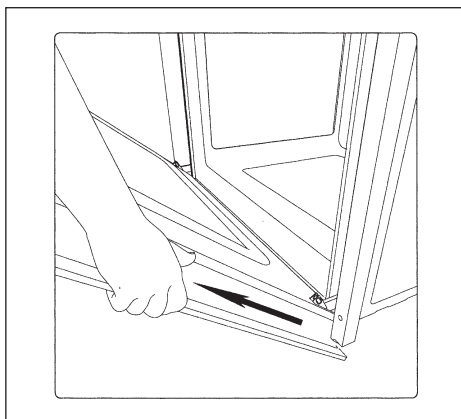
- a) structure adaptée à de hautes températures (jusqu'à 300 degrés)
- b) alimentation: voir valeur V/Hz indiquée sur la plaquette d'identification.
- c) puissance 25 W.
- d) raccord de type E14

Avant de procéder à l'opération de remplacement, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation,

- pour éviter tout endommagement, placer dans le four un essuie de vaisselle,
- dévisser la protection en verre de la lampe,
- dévisser la lampe usée et la remplacer par une nouvelle,
- remonter la protection en verre et enlever l'essuie de vaisselle,
- brancher à nouveau l'appareil au réseau d'alimentation



FR



## DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

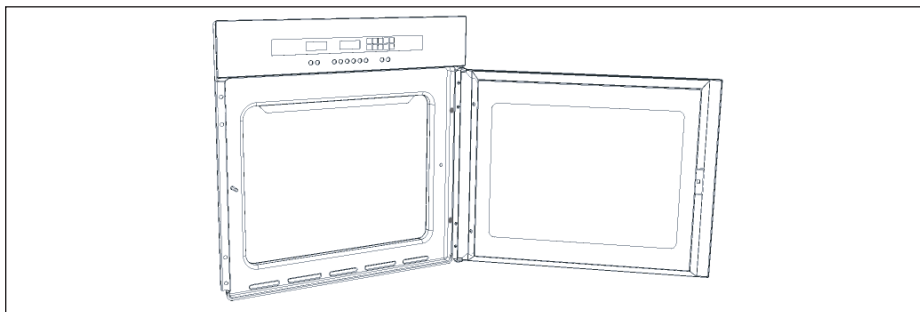
Le démontage de la porte du four peut être effectué facilement de la manière suivante:

- ouvrir complètement la porte;
- lever les deux manettes indiquées sur la fig.;
- refermer la porte sur le premier cran d'arrêt déterminé par les deux manettes soulevées au préalable;
- lever la porte vers le haut et vers l'extérieur du four pour l'ôter de son siège;

Pour remonter la porte, insérer les charnières dans les logements prévus à cet effet, puis remettre les deux manettes en position de fermeture.

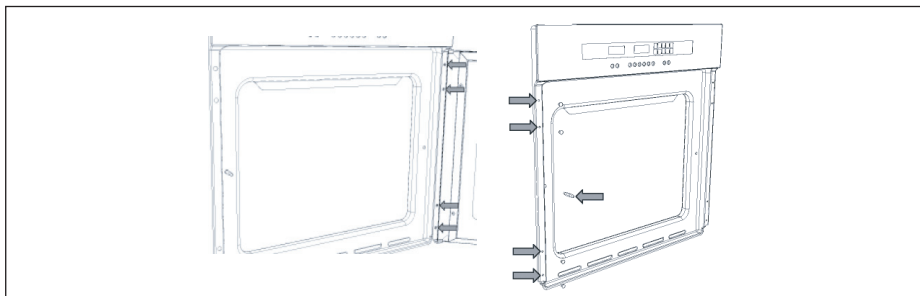
### PORTE TOURNANTE : DIRECTION A CHOISIR - GAUCHE OU DROITE

1 - Possibilité de choisir l'ouverture de la porte vers la droite ou vers la gauche avant de placer la pièce dans le logement.

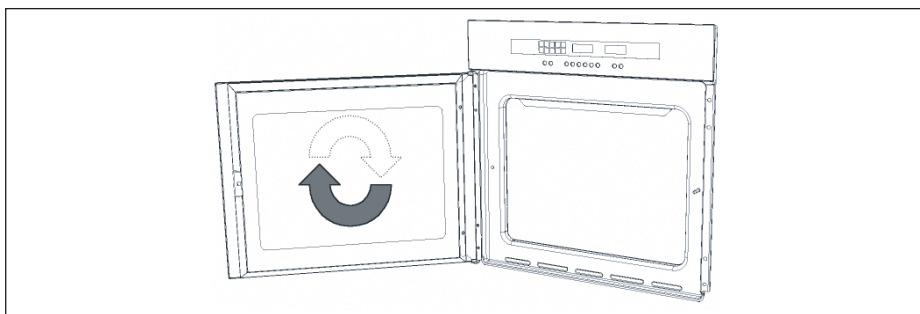


2 - Ouvrir complètement la porte.

3 - Enlever les quatre vis de fixation qui bloquent la charnière de la porte sur le four...



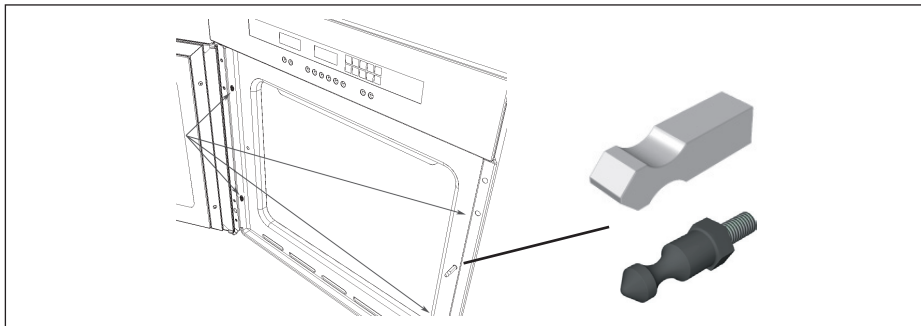
4 - ...enlever les quatre bouchons en plastique de l'autre côté et dévisser l'axe de fermeture.



5 - Retourner la porte de 180°.

6 - Bloquer la porte en la fixant solidement à l'aide des 4 vis préalablement déposées.

**REMARQUE:** Contrôler que la porte du four est parallèle à la façade (sinon intervenir sur les vis venant d'être fixées pour la régler).



**7 -** Fixer le four dans le logement à l'aide des 4 vis avec les entretoises en plastique fournies avec l'appareil.

**8 -** Visser le goujon de fermeture en le bloquant en position horizontale comme sur la figure ou, en alternative, jusqu'au blocage si le goujon est cylindrique et repositionner les 4 bouchons en plastique.



**9 -** Régler le système de fermeture de la porte en intervenant sur les vis.

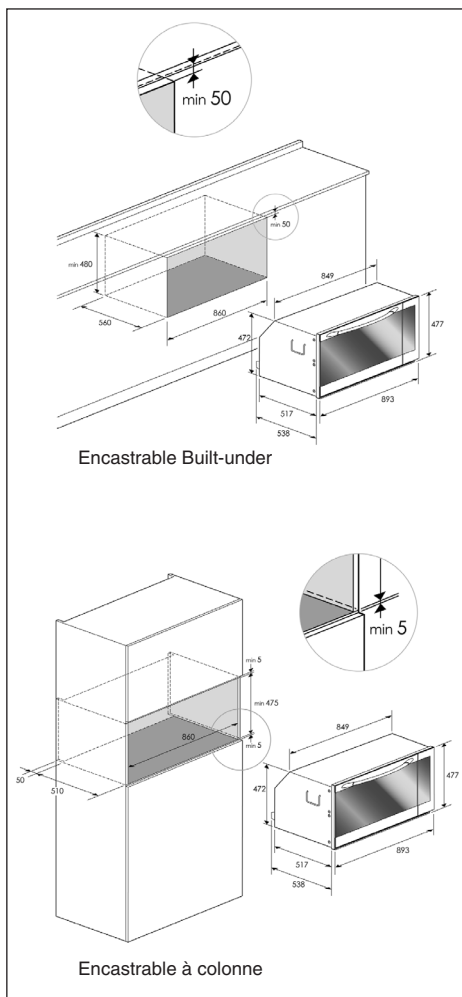
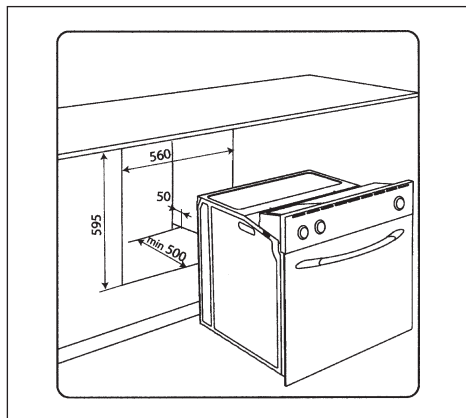
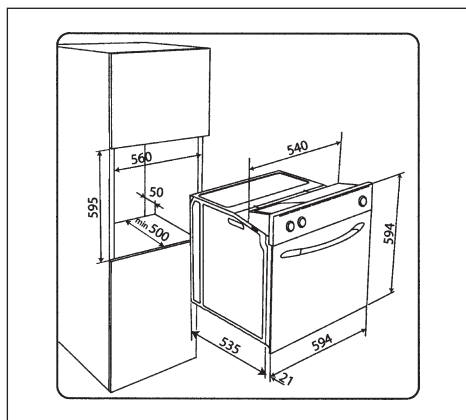
## POUR L'INSTALLATEUR

### ENCASTREMENT DU FOUR

Le four peut être installé sous un plan de cuisson ou dans une colonne. Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles qui sont indiquées sur la figure. Le matériau avec lequel le meuble est réalisé doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies à cet effet.

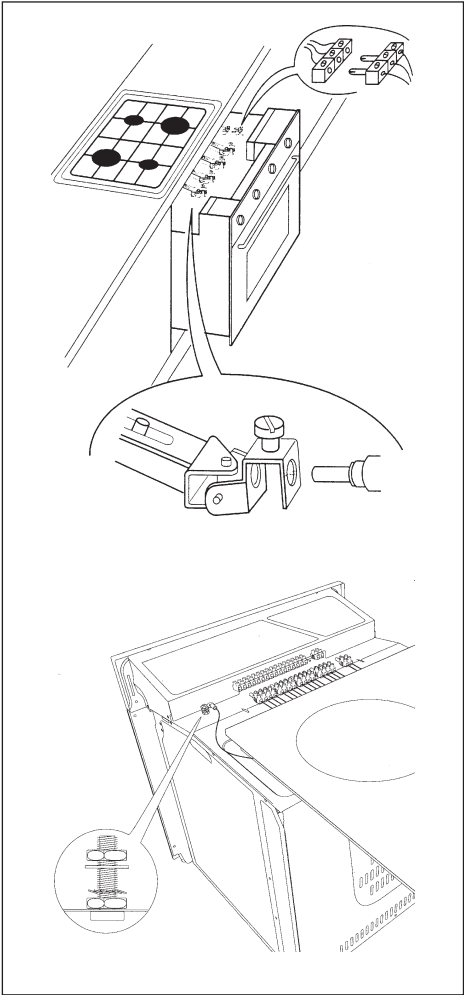
Pour associer le four avec les plans de cuisson polyvalents à gaz et combinés électriques, voir les instructions jointes.

FR





RACCORDEMENTS GAZ OU ÉLECTRIQUES



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:
- les caractéristiques de l'installation permettent de respecter ce qui est indiqué sur la plaque d'identification qui est appliquée sur le devant du four;
  - l'installation est munie d'un raccordement à la prise

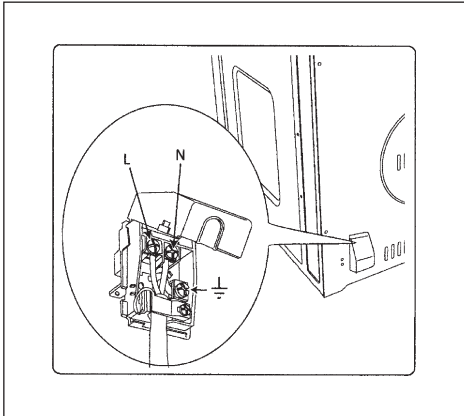
de terre conforme aux normes et aux dispositions prévues par la loi. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

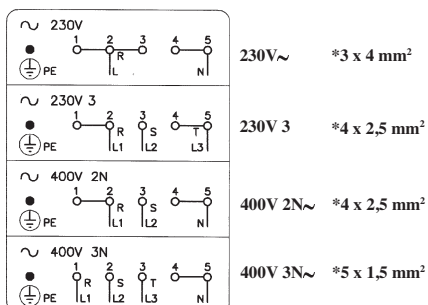
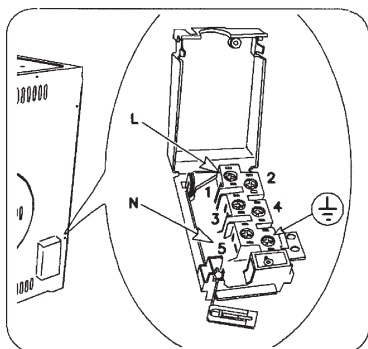
Le câble ne doit en aucun cas atteindre une température supérieure de plus de 50° C par rapport à la température ambiante. Si un appareil fixe n'a pas de cordon d'alimentation et de fiche ou d'autre dispositif assurant la déconnexion du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus dans le réseau d'alimentation conformément aux normes d'installation. La prise ou l'interrupteur omnipolaire doit pouvoir être atteint facilement lorsque l'appareil est installé.

**N.B.** Le fabricant décline toute responsabilité si les indications présentées dans ce document et les normes adoptées habituellement en matière de prévention des accidents du travail ne sont pas respectées.

FR

| TYPES ET DIAMÈTRE MINIMAUX DES CÂBLES |                     |
|---------------------------------------|---------------------|
|                                       | SASO                |
| H05RR-F 3x1,5 mm²                     | H05RR-F 3x2,5 mm²   |
| H05VV-F 3x1,5 mm²                     | H05VV-F 3x2,5 mm²   |
| H05RN-F 3x1,5 mm²                     | H05RN-F 3x2,5 mm²   |
| H05V2V2-F 3x1,5 mm²                   | H05V2V2-F 3x2,5 mm² |





Le contenu du présent manuel est générique et certaines des fonctions qui y sont décrites pourraient ne pas être disponibles sur votre produit.

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.



