

**NL - België
Nederland**

Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften

p. 01

**FR - Belgique
France**

Mode d'emploi et d'installation

p. 34

2923

NOVY®

v 1.1

Veiligheidsinstructies.....	2
Beschrijving van de oven.....	4
Ingebruikname	6
Functies	8
Kookfuncties	9
Speciale Functies	12
Water bijvullen	15
Als de oven werkt... ..	16
Gebruik, tabellen en suggesties.....	17
Koken met de Grill	23
Koken met de Hete Lucht.....	24
Reiniging en onderhoud.....	26
Reiniging van de oven.....	29
Wat te doen bij storingen?	30
Technische gegevens	31
Milieubescherming	32
Installatieinstructies	33
Installatie	67

Beste klant,

Hartelijk dank voor het kiezen van dit **NOVY**-product.

Om er zeker van te zijn dat uw apparaat optimaal presteert, dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

BEWAAR DE DOCUMENTATIE BIJ DIT PRODUCT VOOR LATER GEBRUIK.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Indien u dit apparaat aan iemand uitleent, vergeet dan niet dit boekje mee te geven!

U kunt deze gebruiksaanwijzing ook downloaden via www.novy.be

Veiligheidsinstructies



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

WAARSCHUWING! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
4. **WAARSCHUWING:** Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
5. Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

ALGEMENE VEILIGHEID

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen,
- boerderijen,
- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
- bed-and-breakfast accommodaties.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.

Veiligheidsinstructies

- **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten.
Gevaar voor kortsluiting!
- Leun of zit niet op de open deur van de oven. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

INSTALLATIE

- In het elektrische deel van de installatie is een inrichting voorzien, die het mogelijk maakt om het apparaat met een contactopeningsafstand van ten minste 3 mm meerpolig van het net te scheiden.
- Daarvoor geschikt scheidingsmechanismen zijn bijv. beveiligingsschakelaar, zekeringen (schroefzekeringen kunnen uit de houder worden gedraaid), aardlekschakelaar en beveiligingen.
- De aanraakbeveiliging dient door de inbouw gegarandeerd te zijn.

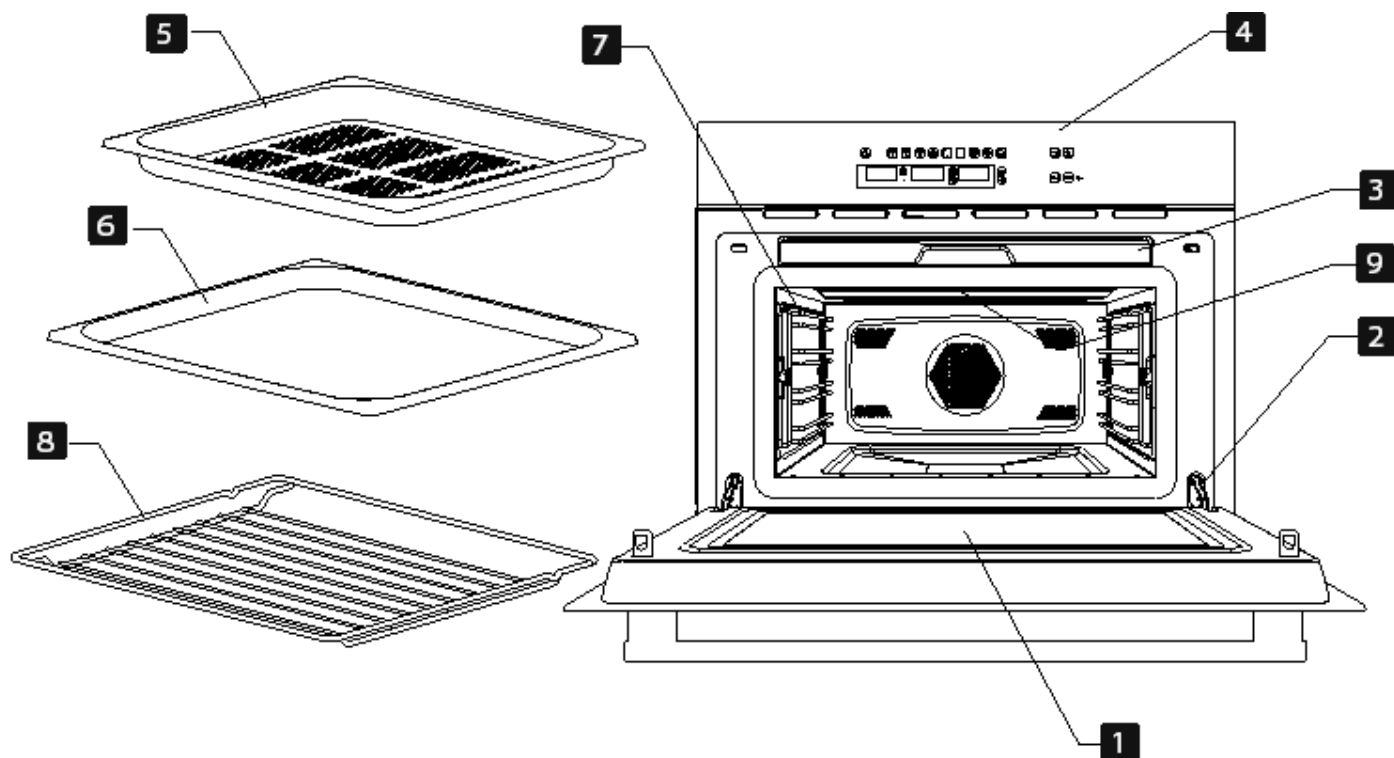
REINIGING

- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nemen.

REPARATIE

- **WAARSCHUWING:** Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Beschrijving van de oven



- 1. – Glazen deur
- 2. – Scharnier
- 3. – Waterreservoir
- 4. – Bedieningspaneel

- 5. – Inox schaal
- 6. – Geperforeerde inox schaal
- 7. – Geleiders
- 8. – Rooster
- 9. – Lampje









- a. Lampje timer
- b. Functie – Indicators / Sensortoetsen
- c. “+” en “-” sensortoetsen
- d. Start / Stop / Veiligheidsblokkering sensortoetsen

- 1. Waterniveau / ontkalking display / sensortoets
- 2. Lampjes waterniveau / ontkalking
- 3. Temperatuur / gewicht display / sensortoets
- 4. Temperatuur / voedselgroep / sensortoets
- 5. Klok / duur / voedselsoort display / sensortoets
- 6. Klok / duur / voedselsoort lampjes

Beschrijving van de oven

Omschrijving van functies

Symbol	Functie	Voedsel
	Stoom	Koken van alle soorten groenten, rijst, granen en vlees. Sap uit bessen halen. Tegelijkertijd ontdooien en koken van groenten.
	Hete lucht	Braden en koken.
	Hete lucht + Stoom	Maaltijden koken met hete vochtige circulerende lucht. Koken aardappelen, rijst. Vochtig garnering.
	Grill	Braden en koken.
	Grill + Ventilator	Kleine stukken vis of vlees grillen. Gevogelte grillen. Aardappelen – diepgevroren producten ontdooien en bruineren.
	Opwarmen & Steriliseren	Opwarmen van borden en kant-en-klaar maaltijden. Steriliseren/inkoken van fruit.

Ingebruikname

Nadat u uw oven voor het eerst aansluit of na stroomuitval zal de klokdisplay knipperen om aan te geven dat de weergegeven tijd niet juist is.

De oven werkt niet totdat de klok, waterhardheid instelling en de ijking is ingesteld.

Om de klok en de waterhardheid instellingswaarde in te stellen, dienen volgende stappen uitgevoerd te worden.

1) De klok instellen



Om de klok in te stellen, ga als volgt te werk:

1. Druk op de **Klok** toets. De uurncijfers beginnen te knipperen (niet nodig als uw stoomoven voor de eerste keer wordt aangesloten of na stroomuitval).
2. Druk op “+” en “-” om het juiste uur in te stellen.
3. Druk weer op de **Klok** toets om de minuten in te stellen. De minutencijfers beginnen te knipperen.
4. Druk op “+” en “-” om de juiste minuten in te stellen.
5. Om te bevestigen druk nogmaals op de **Klok toets**.

Klok tonen/verbergen

Als u de weergave van de klok vervelend vindt, kunt u deze verbergen door de Klok insteltoets 3 seconden in te drukken. De puntjes tussen de uren en de minuten knipperen, maar de rest van de klokdisplay wordt verborgen. Als u de klokdisplay weer wilt zien, drukt u weer 3 seconden op de Klok insteltoe.

2) Waterhardheid instellen

Het apparaat heeft een systeem dat automatisch aangeeft wanneer er weer ontkalkt moet worden.

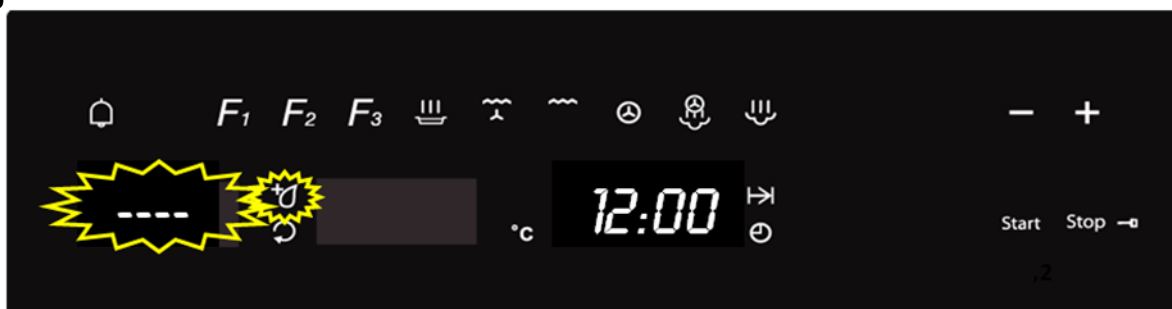
Het systeem kan geoptimaliseerd worden voor huishoudens met erg zacht water (ook door wateronthardingapparaten) en erg hard water door de gebruikersinstellingen te veranderen naar de relevante waterhardheid (zie tabel hieronder).


Om de waterhardheidinstelling in te stellen, de volgende stappen volgen:

1. Druk op de **Ontkalkings**toets. De hardheidcijfer beginnen te knipperen op de Ontkalkingsdisplay (niet nodig als uw stoomoven voor de eerste keer wordt aangesloten of na stroomuitval).
2. Druk op “+” en “-” om de juiste waterhardheid instellingswaarde in te stellen volgens de tabel hieronder.
3. Druk weer op de **Ontkalkings**toets om de instelling in te stellen. De Ontkalkingsdisplay gaat uit.

Type	Waterhardheid				Display
	Ca + Mg (ppm)	Engelse graad [°eH]	Franse graad [°dF]	Duitse graad [°dH]	
Zacht water	0 t/m 150	0 t/m 11	0 t/m 15	0 t/m 8	1
Middelhard water	151 t/m 350	12 t/m 25	16 t/m 35	9 t/m 20	2
Hard water	351 t/m 500	26 t/m 35	36 t/m 50	21 t/m 28	3

3) IJking



Nadat u de waterhardheid heeft ingesteld verschijnt  op het display en het waterniveau lampje brandt.

1. Verwijder de watertank en sluit de stoomovendeur.

2. Wacht totdat het display en watertanklampje uitgaan.

3. Open de stoomovendeur en plaats de watertank terug tot deze vastklikt. De stoomoven is nu klaar voor gebruik

Funcities

Veiligheidsblokkering

Het functioneren van de oven kan worden geblokkeerd (bijvoorbeeld om te zorgen dat kinderen hem niet kunnen gebruiken).

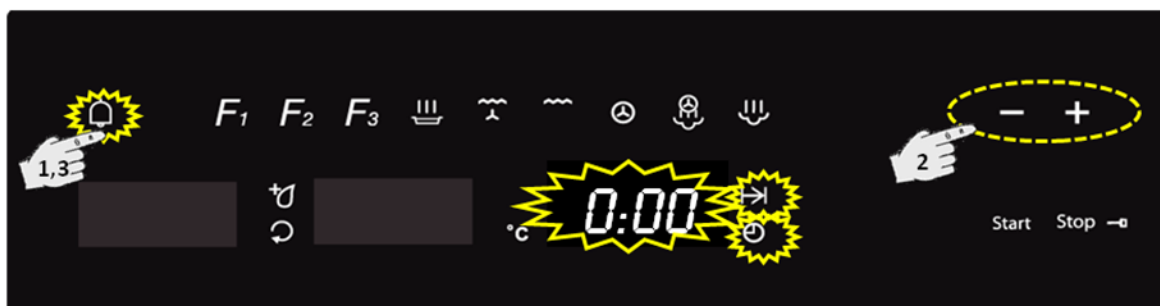


1. Druk 3 seconden op de **Stop** toets om de oven te blokkeren. U hoort een geluidssignaal en op het **display** verschijnt het woord "SAFE". De oven is nu geblokkeerd en kan niet gebruikt worden.

2. Druk weer 3 seconden op de **Stop** toets om de oven te deblokkeren. U hoort een geluidssignaal en op het **display** verschijnt de tijd weer.

Timer

De timer functioneert als een kookwekker. Hij kan apart en onafhankelijk van alle andere functies gebruikt worden..



Om de timer in te stellen, ga als volgt te werk:

1. Druk op de **Timer** toets. De functietoets gaat branden en de Klok display begint te knipperen.
2. Druk op "+" en "-" om het timerwaarde in te stellen.
3. Druk op de **Timer** toets om te bevestigen. De timer begint af te tellen.

Als de ingestelde tijd voorbij is piept de oven drie keer en dat wordt elke 30 seconden herhaald of totdat u de **timer** of **stop** toets indrukt.

Terwijl de timer loopt brandt het timerlampje. De display en lampjes laten het volgende zien:

1. Als er geen functie loopt, de klokdisplay laat de aftellende timer zien.
2. Als er een actieve functie is, de display en lampjes laten de gewone functieinstellingen zien. Om de overgebleven timer tijd te zien op de timertoets drukken. De klokdisplay laat kort de timer zien en gaat verder met de functie-indicaties na 10 seconden of als de timertoets weer wordt ingedrukt.

Stoomfunctie

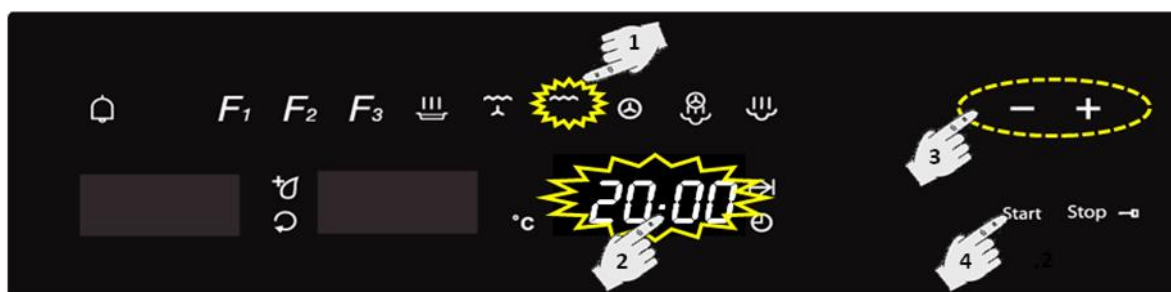
Gebruik deze functie om alle soorten groenten, rijst, granen en vlees te koken. Hij is ook geschikt om sap uit bessen te halen of voor het tegelijkertijd ontdooien en koken van groenten.



1. Druk op de **Stoom Functie** toets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Temperatuur**toets om de gewenste waarde in te stellen. Het bijbehorende lampje begint te knipperen. Als u deze toets niet indrukt, werkt de oven op 100 °C.
3. Druk op de “+” en “-” toetsen om de temperatuur te veranderen.
4. Druk op de **Duur** toets om de werktijd te veranderen. Het bijbehorende lampje begint te knipperen. Deze instelling is optioneel. Ga naar punt 6 als u geen duur wilt instellen.
5. Selecteer de werktijd die u wilt door op “+” en “-” te drukken (bijvoorbeeld, 20 minuten).
6. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken.

Grill

Gebruik deze functie om snel de oppervlakte van het voedsel bruin te maken.



1. Druk op de toets van de **Grill**functie. De functietoets licht op.
2. Druk op de toets Tijd instellen om de gewenste bereidingstijd te wijzigen. De respectieve indicator begint te knipperen.
3. Druk op de “-” en “+” toetsen om de gewenste tijd in te stellen (bijvoorbeeld 15 minuten).
4. Druk op de **Start**-toets. De oven treedt in werking.

Kookfuncties

Hete lucht

Gebruik deze functie om te bakken en te braden.



1. Druk op de toets van de **Hete lucht**-functie. De functietoets licht op.
2. Druk op de toets **Temperatuur instellen** om het vermogen te wijzigen. De respectieve indicator begint te knipperen. Als u niet op deze toets drukt, zal de oven op een temperatuur van 100°C werken.
3. Druk op de “-” en “+” toetsen om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Druk op de toets **Tijd instellen** om de bereidingstijd te wijzigen. De respectieve indicator begint te knipperen.
5. Druk op de “-” en “+” toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen (bijvoorbeeld 12 minuten).
6. Druk op de **Start**-toets. De oven treedt in werking.

Stoom + Hete lucht

Gebruik deze functie voor knapperig gebraden vlees, vis, gevogelte of patat frites.



1. Druk op de toets van de **Stoom + Hete lucht**-functie. De functietoets licht op.
2. Druk op de toets **Temperatuur instellen** om het vermogen te wijzigen. De respectieve indicator begint te knipperen..
3. Druk op de “-” en “+” toetsen om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Druk op de toets **Tijd instellen** om de bereidingstijd te wijzigen. De respectieve indicator begint te knipperen.
5. Druk op de “-” en “+” toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen (bijvoorbeeld 20 minuten).
6. Druk op de **Start**-toets. De oven treedt in werking.

Kookfuncties

Grill + Ventilator

Gebruik deze functie om gelijkmatig voedsel te garen met een goudbruine korst.



1. Druk op de toets van de **Grill + Ventilator**-functie. De functietoets licht op.
2. Druk op de toets **Tijd instellen** om de bereidingstijd te wijzigen. De respectieve indicator begint te knipperen.
3. Druk op de “-” en “+” toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen (bijvoorbeeld 20 minuten).
4. Druk op de **Start**-toets. De oven treedt in werking.

Speciale Functies

Opwarmen & Steriliseren

Gebruik deze functie om borden en kant-en-klaarmaaltijden op te warmen en om fruit te steriliseren en in te koken.

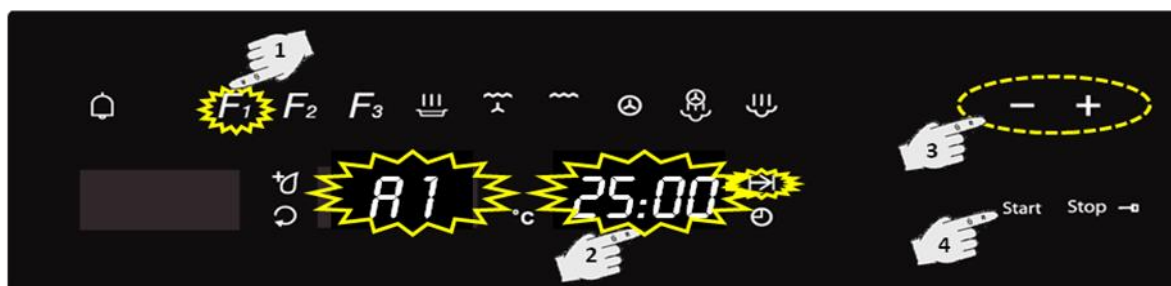


1. Druk op de **Opwarmen & Steriliseren** Functie toets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Klok / duur / voedselsoort display en toets** om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje begint te knipperen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het programma te veranderen, bv. "r 01" (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken..

Programma	Soort voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Instructies
r 1	Borden	100°C	13	
r 2	Kant-en-klaarmaaltijden / diepvries	100°C	18	Verwijder deksel van pot en zet op rooster.
r 3	Bonen	100°C	35	Steriliseren:
r 4	Kersen	80°C	35	De tijden en temperaturen zijn voor 1L weckpotten.
r 5	Pruimen	90°C	35	

Automatische kook functie F1 (groenten, vis en bijgerechten koken)

Gebruik deze functie om de groenten, vis en bijgerechten uit onderstaande tabel te koken.

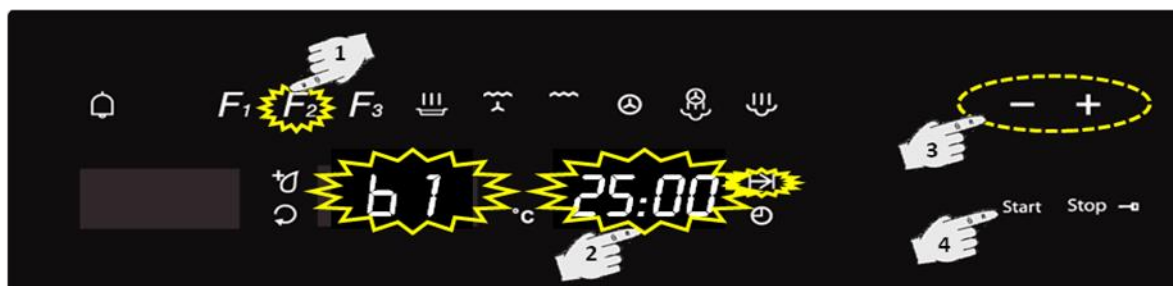


1. Druk op de **Automatische kook functie F1** functietoets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets selectietoets** om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het programma te veranderen, bv. "A 1" (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken.

Programma	Soort voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)
A 1	Broccoli / roosjes	100°C	20
A 2	Bloemkool / roosjes	100°C	25
A 3	Aardappelen / in stukken	100°C	15
A 4	Forel	80°C	25
A 5	Garnalen	90°C	15
A 6	Visfilet	80°C	18
A 7	Zoete gistknoedel	100°C	20
A 8	Gistknoedel	100°C	25
A 9	Servetknoedel	100°C	30

Automatische kook functie F2 (brood)

Gebruik deze functie om de brood uit onderstaande tabel te koken.

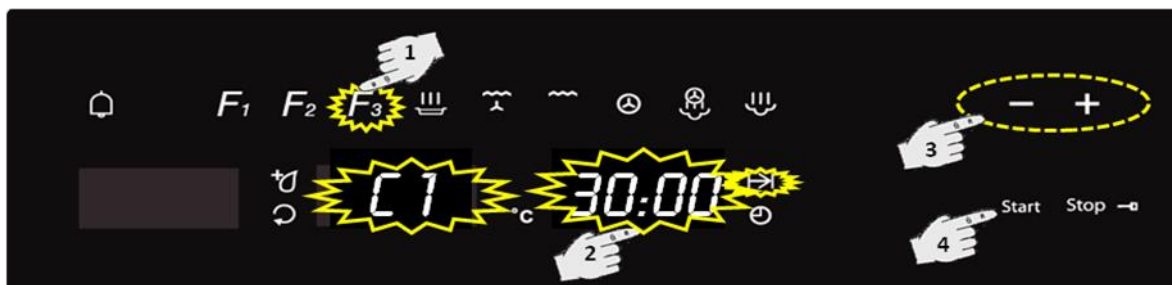


1. Druk op de **Automatische kook functie F2** functietoets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** selectietoets om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
3. Druk op de “+” en “-” toetsen om het programma te veranderen, bv. "b 1" (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken.

Programma	Soort voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)
b 1	Bak rollen	200	15
b 2	Bevroren broodjes	200	20
b 3	Vers deeg	180	25
b 4	Witbrood	190	50
b 5	Hefzopf	200	40

Speciale Functies

Automatische kook functie F3 (gratin / pizza)



1. Druk op de **Automatische kook functie F3** functietoets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** selectietoets om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
3. Druk op de “+” en “-” toetsen om het programma te veranderen, bv. "b 1" (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken.

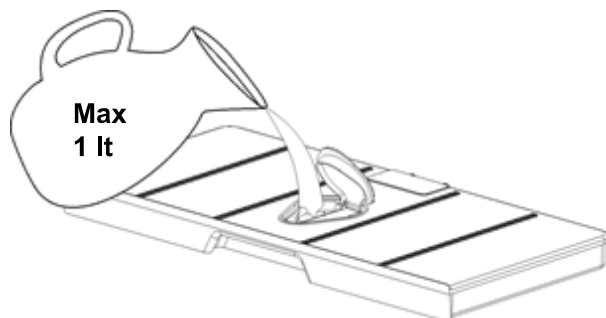
Programma	Soort voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)
C 1	Gratin (vers)	160	60
C 2	Gratin (voorgekookt)	160	50
C 3	Braadpan (vers)	180	35
C 4	Bakken (voorgekookt)	180	30
C 5	Verse pizza	220	25
C 6	diepvriespizza	220	35

De watertank vullen

Voor alle functies moet de watertank vol zijn.

Vul de watertank tot het "MAX" streepje met koud, vers drinkwater en schuif hem in de sleuf boven de opening (ongeveer 1L).

Als de indicatie "rES" verschijnt, heeft u de watertank niet goed ingeschoven.



Waterniveau aanduiding

Het watertankniveau wordt aangeduid in drie niveau's:

"-L0-" 0%-20%

"-L1-" 20%-60%

"-L2-" 60%-100%

Deze aanduidingen zijn te zien in de meest linkse display.



Opmerking: Neem de watertank helemaal uit om hem te vullen. Wacht ongeveer > 20 seconden voordat u de volle watertank terugschuift.

Het water bijvullen

De inhoud van de watertank is normaal genoeg voor een kooksessie van 50-60 minuten.

Als de watertank echter bijgevuld moet worden, wordt dit aangegeven met de boodschap "- L0 -", wat betekent dat de watertank leeg is.

Waarschuwing! Vul de watertank tot maximaal 0,5 liter om te voorkomen dat het water

overstroomt als het teruggepompt wordt in de watertank. RISICO OP OVERSTROMEN.

Als de watertank wordt verwijderd of niet goed is geplaatst, staat op de waterniveau display het bericht "rES".



Om het bericht te verwijderen de watertank goed plaatsen tot deze vastklikt.

De watertank leeg maken

Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt het overgebleven water terug gepompt in de watertank.

Terwijl het water wordt gepompt staat in de display "PUMP".

Het bericht blijft totdat de watertemperatuur 55° C bereikt voordat het kan worden teruggepompt in de watertank.

Afhankelijk van de waterhoeveelheid kan dit proces +/- 30 minuten duren.

Waarschuwing: de watertank kan heet zijn. Verbrandingsgevaar!

Nadat het water is teruggepompt in de watertank, toont de display het bericht "DEP" waarna de volgende stappen uitgevoerd moeten worden:

1. Verwijder en leeg de watertank.
2. Droog de watertank en schuif hem terug in de sleuf boven de opening. Maak de kookruimte schoon en droog.
3. Laat de deur van het apparaat open zodat de kookruimte helemaal kan afkoelen en drogen.

BELANGRIJKE AANWIJZING: Het wordt aangeraden om de watertank te verwijderen en te legen na elke kookcyclus. Dit voorkomt de vorming van bacteriën en kalk in het apparaat.

Als de watertank niet uit de oven verwijderd is en een nieuwe kookcyclus wordt gestart, toont de oven de waarschuwing "DEP".

Deze waarschuwing kan worden verwijderd door op de **Stop** toets te drukken en door te gaan met de nieuwe kookcyclus zonder de watertank te verwijderen en te legen.

Als de oven werkt...

Een kookcyclus onderbreken

U kunt het kookproces op elk moment stoppen door een keer op de **Stop** toets te drukken.

De oven bevat een stoomreductie functie die wordt geactiveerd als er op de **Stop** toets wordt gedrukt om geleidelijk de stoom uit de opening te verwijderen zodat er niet een plotselinge stoomwolk is als de deur van het apparaat wordt geopend.

Deze functie duurt ongeveer 3 minuten en terwijl hij bezig is staat het woord "VAP" op de display.

Waarschuwing! Als u de deur opent tijdens of na de kookcyclus moet u oppassen voor een stroom hete lucht en/of stoom die uit de kookkamer kan komen. Doe een stap naar achteren of opzij om brandwonden te voorkomen.

Op dit moment:

- De stoomopwekking wordt onderbroken.
- De binnenwanden en de watertank zijn nog steeds erg heet. **Verbrandingsgevaar!**
- De timer stopt en de display laat de overgebleven werktijd zien (als deze is ingesteld).

Als u dit wilt kunt u op dit moment:

1. Het voedsel draaien of roeren om te zorgen dat het evenwichtig gekookt wordt.
2. De kookinstellingen veranderen.

Om het proces opnieuw te starten, de deur sluiten en op de **Start** toets drukken.

Instellingen wijzigen

De werkinstellingen (tijd en temperatuur) kunnen worden gewijzigd terwijl de oven aan staat of als het kookproces is onderbroken door de volgende stappen te volgen:

1. Om de tijd te wijzigen, druk op "+" en "-" toetsen. De nieuw ingestelde tijd is meteen geldig.
2. Om de temperatuur te wijzigen, druk op de Temperatuur selectietoets en de display en het bijbehorende lampje beginnen te knipperen. Verander de instelling door op
3. de "+" en "-" toetsen te drukken en bevestig door nogmaals op de Temperatuur selectietoets te drukken.

Een kookcyclus annuleren

Als u het kookproces wilt annuleren drukt u twee keer op de **Stop** toets.

U hoort dan 3 piepjes en het bericht "End" verschijnt op de **display**.

Einde van een kookcyclus

Aan het einde van de ingestelde duur of als u op de **Stop** toets drukt om de kookcyclus te beëindigen, start de oven met de stoomreductie functie.

Deze functie laat de stoom geleidelijk uit de oven zodat er geen plotselinge stoomwolk is als de deur geopend wordt.

Deze functie duurt ongeveer 3 minuten en terwijl hij bezig is staat het woord "VAP" op de display.

Aan het eind van dit proces hoort u drie piepjes en op de display staat het woord "End".

Waarschuwing! Als u de deur opent tijdens of na de kookcyclus moet u oppassen voor een stroom hete lucht en/of stoom die uit de kookkamer kan komen. Doe een stap naar achteren of opzij om brandwonden te voorkomen.

De piepjes worden elke 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of er op de **Stop** toets wordt gedrukt.

De koelfan kan nog een bepaalde tijd door blijven draaien nadat het apparaat is uitgezet. Dit is een normale functie die is bedoeld om de temperatuur in de oven te verlagen.

Als in de display het woord "DEP" staat betekent dit dat het water is weggepompt en dat de watertank kan worden verwijderd.

Verwijder de watertank en droog hem grondig. Laat de kookruimte afkoelen en maak hem dan schoon en droog met een doek. De deur moet enige tijd open blijven zodat het apparaat goed kan drogen.

Resterend water in de oven

Om minder resterend water te hebben in de oven, is het aanbevolen om een lade te plaatsen in het onderste rek. Condensatiewater dat vrijkomt uit de voeding druppelt naar die lade. Het overgebleven resterende water kan eenvoudig worden gedroogd met een doek.

Gebruik van accessoires

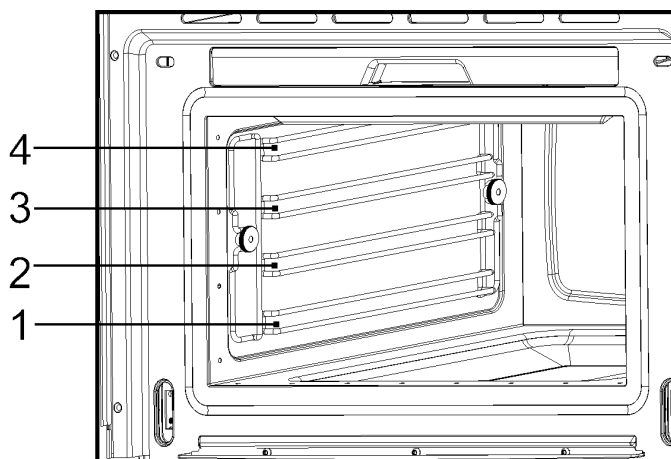
De geperforeerde schaal is geschikt voor het bereiden van verse of diepgevroren groenten, vlees en gevogelte. Het is hierbij belangrijk dat de niet-geperforeerde schaal op het eerste niveau wordt geschoven. Zo wordt druppelend vocht opgevangen en wordt de oven niet vies. De geperforeerde schaal met voedsel moet op het tweede niveau geschoven worden.

De niet-geperforeerde schaal wordt gebruikt om kwetsbaar voedsel te stomen, zoals compote en knodels.

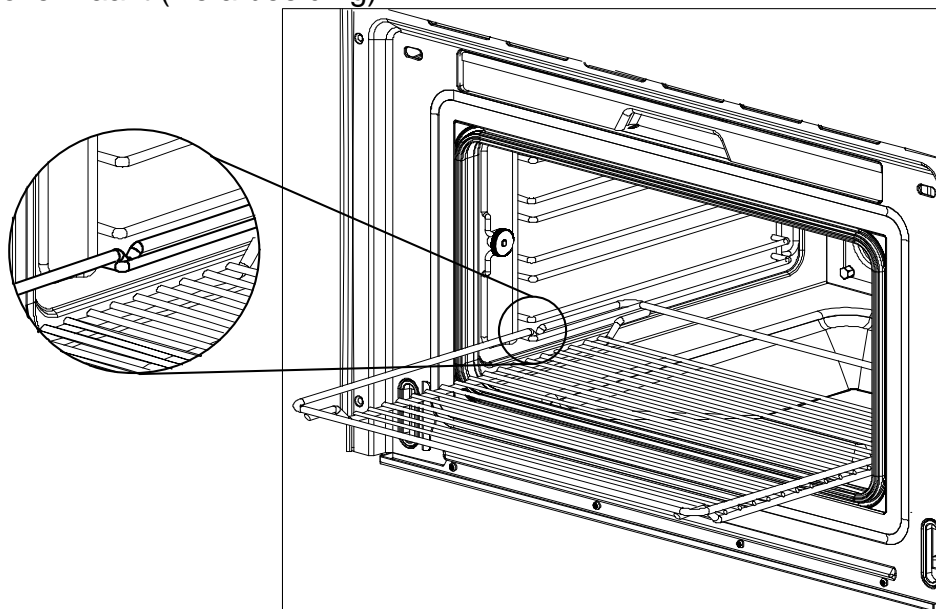
Het rooster wordt gebruikt voor het bereiden in kleine bakjes, zoals bijvoorbeeld dessertschaaltjes en om gerechten op een bord op te warmen.

Raadpleeg de tabellen voor nadere informatie.

De aanbevolen tijden en temperaturen dienen als richtlijn. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van het soort voedsel en de kwaliteit ervan



Om het rooster te verwijderen, heft u het aan de voorkant lichtjes op wanneer de bolling naar onderen de zijwand van de oven raakt (zie afbeelding).



We raden u aan het rooster samen met een bakplaat te gebruiken bij het bereiden van gerechten die kunnen druipen.

Gebruik, tabellen en suggesties

Vis

Vis	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Goudbrasem	800-1200 g	80	30-40	Geperforeerd	2
Forel	4 x 250 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Zalmfilet	500-1000 g	80	15-25	Geperforeerd	2
Zalmforel	1000-1200 g	80	25-35	Geperforeerd	1/2
Koningsgarnalen	500-1000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Groene schelp mossel	1000-1500 g	100	25-35	Geperforeerd	2
Heilbotfilet	500-1000 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Kokkels	500-1000 g	100	10-20	Geperforeerd	2
Kreeft	800-1200 g	100	25-30	Geperforeerd	1/2
Kabeljauwfilet	1000-1200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Gewone mossel	1000-1200 g	100	15-25	Geperforeerd	2
Meerforel	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2
Schelvis	1000-1200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Tonijnfilet	500-1000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Snoekbaars	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2

Vlees

Vlees	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Kippenbout	4-10	100	40-45	Geperforeerd	2
Kippenborst	4-6	100	25-35	Geperforeerd	2
Gerookte varkenslende	500g – 1000 g	100	40-50	Geperforeerd	2
Kalkoenschnitzel	4-8	100	20-25	Geperforeerd	2
Varkensfilet, heel	4-8	100	20-30	Geperforeerd	2
Worstjes		80-100	10-15	Geperforeerd	2

Eieren

Eieren	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Eieren in glas	100	10-15	Rooster	2
Eieren, hard	100	15	Rooster	2
Eieren, zacht	100	10-12	Rooster	2

Bijgerechten

Bijgerechten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Gort + vloeistof	200g + 400 ml	100	30-35	Rooster, glazen schaal	2
Griesmeel + vloeistof	200g +300 ml	100	10-20	Rooster, glazen schaal	2
Linzen + vloeistof	200g +375 ml	100	20-50	Rooster, glazen schaal	2
Rijst + vloeistof	200g +250 ml	100	25-40	Rooster, glazen schaal	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Groenten

Groenten		Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Aubergine	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Bonen		100	35-45	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes met steel	100	25-30	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes zonder steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	25-30	Geperforeerd	2
Bloemkool	heel	100	40-45	Geperforeerd	1
Erwten		100	30-35	Geperforeerd	2
Venkel	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Venkel	in tweeën gesneden	100	20-30	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg klein	100	20-25	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg groot	100	45-50	Geperforeerd	2
Aardappels zonder schil	in stukken	100	20-25	Geperforeerd	2
Raap	in repen	100	20-25	Geperforeerd	2
Peulen		100	15-20	Geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	25-30	Geperforeerd	2
Maïskolven		100	50-60	Geperforeerd	2
Paprika	in reepjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Cayennepeper		100	12-15	Geperforeerd	2
Champignons	in partjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Prei	in plakken	100	10-12	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	25-35	Geperforeerd	2
Selderie	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Asperge		100	20-35	Geperforeerd	2
Spinazie		100	12-15	Geperforeerd	2
Selderiestelen		100	25-30	Geperforeerd	2
Courgette	in plakken	100	12-18	Geperforeerd	2

Knoedels

Knoedels	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Zoete knoedel	100	20-30	Niet-geperforeerd	2
Zoete gistknoedel	100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Gistknoedel	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Broodknoedel	100	20-25	Niet-geperforeerd	2
Servetknoedel	100	25-30	Niet-geperforeerd	2

Nagerechten

Nagerechten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Stoofappeltjes	500-1500 g	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Stoofpeertjes	500-1500 g	100	25-30	Niet-geperforeerd	2
Crème brûlée		80	20-25	Rooster - schaal	2
Caramelcrème		80	25-30	Rooster - schaal	2
Yoghurt		40	4-6 uur	Rooster - schaal	2
Gestoomde perziken	500-1500 g	100	15-20	Niet-geperforeerd	2

Fruit (Steriliseren/Inkoken)

Fruit	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Peer	4-6 1l glazen	100	30-35	Rooster	1
Kersen	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1
Perzik	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1
Pruimen	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1

Opwarmen

Opwarmen	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Gerechten op bord	1-2	100	12-15	Rooster	2
Gerechten op bord	3-4	100	15-20	Rooster	2
Kant-en-klare maaltijden		100	15-20	Rooster	2

Blancheren

Groenten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
bijv. bonen, prei		100	10-12	Geperforeerd	2
Boerenkool	1000-2000 g	100	12-16	Geperforeerd	2
Savooiekool	10-20	100	12-15	Geperforeerd	2
Witte kool, heel	2000-2500 g	100	30-45	Geperforeerd	1
Tomaat, gepeld		80	12	Rooster	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Ontdooien

Groenten / bijgerechten		Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Broccoli	roosjes met steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Gemengde groenten		100	15-20	Geperforeerd	2
Spinazieblaadjes	porties	100	10-15	Niet-geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Erwtten		100	15-25	Geperforeerd	2
Boerenkool	grotere portie	100	25-35	Niet-geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	20-25	Geperforeerd	2
Asperge		100	25-30	Geperforeerd	2
Kant-en-klare maaltijden		100	zoals aangegeven	Rooster	2
Brood		100	10-25	Rooster	2
Rijst		100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Linzen		100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Noedels		100	15-20	Niet-geperforeerd	2

Bereiding op twee niveaus

Enkele suggesties:

Wanneer u op twee niveaus kookt, moeten de accessoires altijd op het 2e of 3e en het 1e niveau worden geschoven.

Verschillende bereidingstijden kunnen als volgt gecontroleerd worden:

Voedsel dat een langere bereidingstijd vereist, moet in het bovenste gedeelte van de oven geplaatst worden. Voedsel met een kortere bereidingstijd moet op het 1e niveau geplaatst worden.

Bijvoorbeeld: Groenten, aardappels en vis.

Zet de groenten en aardappels in een geschikte schaal op het rooster op het 2e of 3e niveau.

Zet de vis op het 1e niveau.

Wanneer het geperforeerde blik gebruikt wordt om de vis te bereiden, moet het niet-geperforeerde blik op de bodem van de oven geplaatst worden om vocht van de vis op te vangen. Zo houdt u de oven schoon.

Tijd: Groenten en aardappels 25-35 min.

Tijd: Vis – naargelang de soort – 15-25 min.

Selecteer de langste bereidingstijd. Dankzij de verschillende niveaus is het voedsel tegelijkertijd klaar zonder dat het te gaar wordt.

Gebruik om een goed resultaat te bekomen met de grill het bijgeleverde rooster samen met de oven.

Plaats het rooster zo dat het niet in contact komt met de metalen oppervlakken van de binnenruimte, aangezien er gevaar voor boogontlading bestaat, wat de oven kan beschadigen.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES:

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt, ontstaat er enige rook en geur, die het gevolg zijn van de oliën die tijdens de fabricage werden toegepast.
2. Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. **Houd kinderen buiten bereik.**
3. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge

temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenhandschoenen te gebruiken.

4. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de weerstanden tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.
5. **Belangrijk!** Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!
6. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vetspatjes op de weerstand terechtkomen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.
7. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aankoekt.

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Vis			
Zeebrasem	800	18-24	Een dun laagje boter aanbrengen.
Sardine/poon	6-8 stuks	15-20	Omkeren als de helft van de tijd is verlopen en zout of kruiden aanbrengen.
Vlees			
Worst	6-8 stuks	22-26	Doorprikken als de helft van de bereidingstijd is verlopen en omdraaien.
Diepgevroren hamburger	3 stuks	18-20	2 tot 3 keer omdraaien
Sparerib (ca. 3 cm dik)	400	25-30	Beboteren en omdraaien als de helft van de tijd is verlopen.
Overige			
Toast	4 stuks	1½-3	Houd de toast in het oog.
Broodjes/sandwiches gratineren	2 stuks	5-10	In het oog houden.

Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid, Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen.

De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grillen worden besprenkeld met plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele uren blijven marineren. Voeg het zout pas na het grillen toe.

Worsten spatten niet uiteen als ze vooraf met een vork worden doorpikt.

Als de helft van de tijd is verlopen, houd de bereiding in het oog en keer eventueel om of besprenkel met olie.

De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis. Dunne stukken vlees hoeven maar een keer te worden omgedraaid, dikkere stukken verscheidene keren. Bij vis wordt aangeraden beide uiteinden samen te voegen, kop en staart, en hem op het rooster te leggen.

Koken met de Hete Lucht

Braden en koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Temperatuur °C	Tijd (min)	Doorwarm tijd (min)	Aanwijzingen
Rosbief	1000-1500	400	200	30-40	20	Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren
Varkenshaas/ Koteletten of beenvlees Gebraden varkensvlees	800-1000	200	180-190	50-60	20	Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren
Hele kip	1000/1200	400	200	30-40	10	Serviesgoed zonder deksel. Borstkant naar beneden plaatsen. 1x omkeren.
Stukken kip	500-1000	400	200	25-35	10	Serviesgoed zonder deksel. Stukken met vel naar beneden plaatsen. 1x omkeren.
Gebraden kalfsvlees	1500/2000	200	180	60-65	20	Serviesgoed met deksel, 1-2x omkeren, ga na het omkeren verder met de bereiding maar zonder af te dekken
Gebraden rundsvlees	1500-1800	200	200	80-90	20	Serviesgoed met deksel, 1-2x afdekken

Tips om te braden

Draai de stukken vlees om als de helft van de kooktijd is verlopen. Laat als het gebrad klaar is nog 20 minuten rusten in de uitgeschakelde en gesloten oven. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.

De temperatuur en de bereidingstijd hangen af van het soort voedsel en de hoeveelheid.

Als het gewicht van het gebrad niet in de tabel staat aangeduid, kies dan het aangeduide gewicht dat er net onder ligt en verleng de tijd.

Tips over het serviesgoed

Controleer of het serviesgoed in de oven past.

Warm serviesgoed van glas dient op een droge keukendoek te worden geplaatst. Als zulk serviesgoed op een koud of nat oppervlak wordt geplaatst, kan het glas barsten en breken. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het serviesgoed uit de oven te halen.

Cakes

Voedsel	Serviesgoed	Hoogte	Temperatuur	Tijd (Min.)
Notencake	Bakvorm met opening in het midden	1	170/180	30/35
Fruittaart	Springvorm Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Engelse cake	Bakvorm met opening in het midden	1	170/190	30/45
Zoute taarten	Ronde glazen bakvorm	2	160/180	50/70
Biscuitdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Boomstronk	Ronde glazen bakvorm	2	110	35/45
Kersentaart	Ronde glazen bakvorm	2	170/180	35/45

Tips over de bakvormen

De meest gebruikte bakvormen zijn de zwarte metalen vormen. Als u ook de magnetron gebruikt, gebruik dan bakvormen van glas, aardewerk of kunststof. Deze dienen bestand te zijn tegen temperaturen tot 250°C. Als u dit soort vormen gebruikt, wordt het gebak minder krokant.

Tips over het bereiden van gebak

De temperatuur en bereiding van het gebak hangen af van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Probeer eerst een lagere temperatuur uit en stel de volgende keer eventueel een hogere temperatuur in. Een lagere temperatuur laat toe gelijkmatiger te bakken. Plaats de bakvorm steeds in het midden van het (draai)plateau.

Bereidingssuggesties**Hoe te controleren of het gebak gaar is**

Steek een tandenstoker in het dikste gedeelte van het gebak. Als het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.

Het gebak is heel donker

Stel de volgende keer een lagere temperatuur in en laat het gebak langere tijd gaar worden

Het gebak is uitgedroogd

Maak met een tandenstoker kleine gaatjes in het reeds gare gebak. Giet er daarna wat sap of sterke drank over. Verhoog de volgende keer de temperatuur met ongeveer 10° en verkort de bereidingstijd.

Het gebak raakt niet los als het wordt omgedraaid

Laat het gebak na de bereiding 5 à 10 minuten afkoelen, waardoor het makkelijker uit de vorm loskomt. Als het gebak dan nog niet loskomt, maak de randen dan voorzichtig los met een mes. Vet de bakvorm de volgende keer beter in.

Tips om energie te besparen

Als u meer dan één gebak klaarmaakt, is het aangeraden ze na elkaar te bereiden. De oven is dan nog warm, wat de bereidingstijd van het tweede gebak inkort.

Gebruik bij voorkeur donkere, geverfde of emailen bakvormen, want deze absorberen beter de warmte.

In het geval van langere bereidingstijden, kan u de oven 10 minuten voor het einde uitzetten en zo van de resterende warmte gebruik maken om de bereiding te voltooien.

Reiniging en onderhoud

De binnenkant reinigen

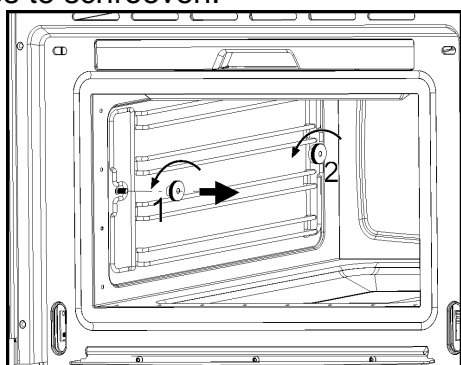
Gebruik geen schuurmiddelen zoals schuursponzen, staalwol enz., aangezien die het oppervlak kunnen beschadigen.

Reinig de binnenkant met een vochtige doek, wanneer de oven nog steeds warm is. Droog de binnenkant vervolgens af.

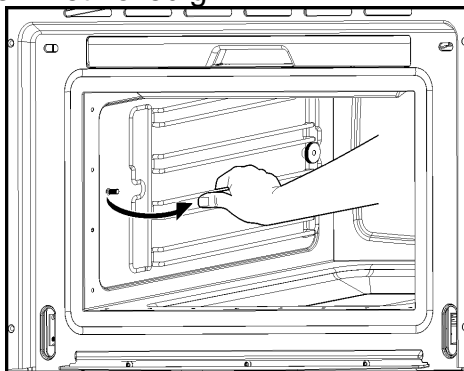
Om het reinigen te vergemakkelijken, kunnen de geleiders verwijderd worden (zie volgend hoofdstuk).

De geleiders verwijderen

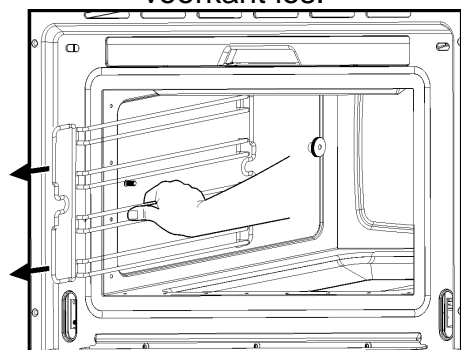
Verwijder de geribde moeren 1 aan de voorkant van de geleiders door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven.



Draai de geribde moeren 2 aan de achterkant van de geleiders los door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven. Verwijder deze schroeven niet volledig.



Trek de geleiders naar binnen en maak ze van de voorkant los.

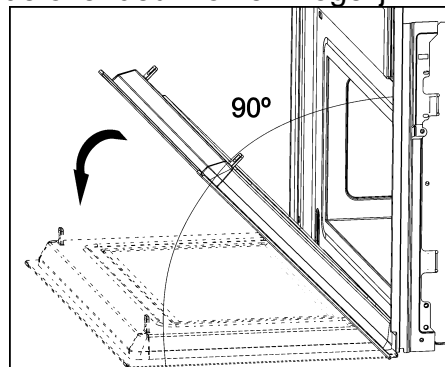


Om de geleiders weer op hun plaats te zetten, zet u ze in de geribde moeren 2 achterin en op de

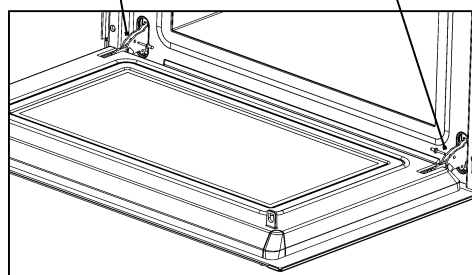
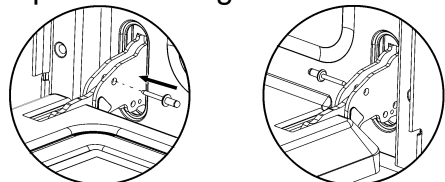
schroeven aan de voorkant. Schroef de geribde moeren 1 en 2 in de richting van de klok stevig vast.

De ovendeur verwijderen

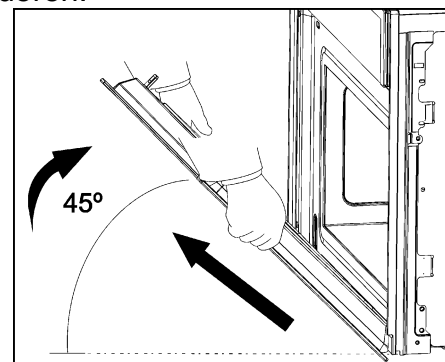
1. Open de ovendeur zo ver mogelijk.



2. Steek 2 pinnen in de gaten in de scharnieren.



3. Sluit de deur net genoeg om deze te kunnen verwijderen.



4. Om de deur weer op zijn plaats te zetten, duwt u de scharnieren in de gaten aan de voorkant.

5. Open de ovendeur zo ver mogelijk en verwijder de pinnen.

Ontkalking

Wanneer er stoom geproduceerd wordt, wordt er, ongeacht de hardheid van de plaatselijke watervoorziening (m.a.w. de kalkaanslag in het water), kalk afgezet in de stoomgenerator.

De frequentie van het ontkalken hangt af van de hardheid van het water en het aantal keren dat de oven gebruikt wordt. Als de oven 4x30 minuten per week gebruikt wordt, moet het apparaat ruwweg als volgt ontkalkt worden (afhankelijk van de waterhardheid):

Waterhardheid	Ontkalken na ongeveer
Zeer zacht	18 maanden
Middelhard	9 maanden
Zeer hard	6 maanden

De oven detecteert automatisch wanneer er ontkalkt moet worden. Het ontkalkingslampje blijft dan branden. Als er niet ontkalkt wordt, gaat het ontkalkingslampje een paar bereidingen later knipperen. Als er dan opnieuw niet ontkalkt wordt, wordt de oven een paar bereidingen later geblokkeerd. Het ontkalkingslampje blijft branden en op het display knippert "CAL".

BELANGRIJK: Het niet ontkalken van de oven kan een verminderde werking of beschadiging van de oven tot gevolg hebben.

Geschikte ontkalkingsmiddelen

Gebruik het ontkalkingsmiddel "durgol".

Hiermee kunt u uw oven professioneel en veilig ontkalken. Verkrijgbaar bij Klantendienstcentra.

Opgelet! Gebruik geen azijn of producten op azijnbasis, omdat deze het interne circuit van de oven kunnen beschadigen.

Traditionele ontkalkingsmiddelen zijn niet geschikt, omdat zij schuimmiddelen kunnen bevatten.

Reiniging en onderhoud

Ontkalkingsprocedure



Waarschuwing: Om veiligheidsredenen kan het ontkalkingsproces niet onderbroken worden.

Het apparaat kan ontkalkt worden met de deur open of dicht. Het apparaat moet niet werkzaam zijn voor de ontkalkingscyclus wordt gestart.

Volg de volgende stappen om een ontkalkingscyclus uit te voeren:

1. Druk op de **Ontkalkings**toets. Op de display staat "**CAL**" en er is een onderbroken piep.
2. Druk op de **Start**toets.
3. Verwijder de watertank als op de display "**0,5L**" staat.
4. Giet 0,5 liter van een goede ontkalkingsoplossing in de watertank en schuif de watertank terug.
5. Druk op de **Start**toets. De ontkalkingscyclus wordt gestart en duurt ongeveer 30 minuten.
6. Als op de Ontkalkingsdisplay "**1,0L**" knippert en de oven piept de watertank verwijderen en leegmaken.
7. Vul de watertank met 1,0 liter koud water en stop de watertank terug.
8. Druk op de **Start**toets. De eerste spoelcyclus begint.
9. Als op de Ontkalkingsdisplay weer "**1,0L**" knippert en de oven opnieuw piept de watertank verwijderen en leegmaken.
10. Vul de watertank met 1,0 liter koud water en stop de watertank terug.
12. Druk op de **Start**toets. De tweede spoelcyclus begint.
13. Als de spoelcyclus is afgelopen staat op de display "**End**".
14. Verwijder en leeg de watertank en maak hem droog..

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. **Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.**

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten.

Laat geen water in de oven komen.

Binnenkant

Neem na gebruik vocht op de bodem van de oven met een zachte doek op. Laat de deur van de oven open, zodat de kookruimte kan afkoelen en volledig kan drogen.

Gebruik een niet bijtend middel om hardnekkig vuil te verwijderen. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Het lampglasje bevindt zich boven in de oven en is gemakkelijk te verwijderen om gereinigd te worden. Het volstaat het glasje los te schroeven en met water en afwasmiddel schoon te maken.

Accessoires

Reinig de accessoires na gebruik. Als ze erg vuil zijn, kunt u ze eerst laten weken en vervolgens met een borstel en spons reinigen. De accessoires kunnen in de vaatwasser gewassen worden.

Wat te doen bij storingen?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend, kunnen gevaarlijk zijn.

De volgende storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst:

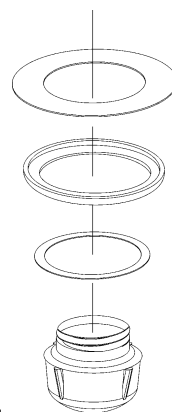
- **Het display staat uit!** Controleer of:
 - De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:
 - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **De oven werkt niet!** Controleer of:
 - De stekker goed in het stopcontact zit.
 - Het voedingscircuit van de oven aan staat.
- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Dat is geen probleem.
 - Dit zijn geluiden die zich kunnen voordoen tijdens een bereiding, bijv. door de waterpompen in de stoomgenerator.
 - De stoom in de binnenkant veroorzaakt een druktoename en in reactie op de druk veroorzaken de wanden van de oven soms geluid.
 - Dit zijn normale geluiden. Er is niets aan de hand.
- **Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:
 - U de juiste bereidingstijd en temperatuur hebt gekozen.
 - U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal, in de oven hebt geplaatst.
- **Als de foutmelding “Err_” op het display verschijnt, neem dan contact op met de Klantendienst.**

- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem.
 - De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.
- **De oven werkt, maar het lampje binnenin niet!**
 - Als alle functies normaal werken, is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.

Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.
- Schroef het glazen omhulsel **(1)** van het lampje los.
- Verwijder het lampje **(2)**. Opgelet! **Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw lampje van E14 230-240V/15W. Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast **(1)**.
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



Technische gegevens

Displays

Displays			Omschrijving
Display 1	Display 2	Display 3	
Ontkalking			
1		(klok)	Zacht water.
2	---		Middelhard water.
3	---		Hard water.
CAL	---		Apparaat moet ontkalkt worden. Knipperend-ontkalking begint.
0.6L	---	(klok)	Vul de watertank met 0,6 liter ontkalkingsoplossing.
1.0L	---	(klok)	Vul de watertank met 1 liter koud water voor spoelen.
Waterniveau			
-L0-	---	(klok of tijd instellen)	Onvoldoende water in watertank.
-L1- to -L4-	---	(klok of tijd instellen)	Waterniveau aanduiding: -L4- voor een volle tank en -L1- voor een laag tankniveau.
Watertank			
rES	---/(Temperatuur of voedselgroep)	(klok of tijd instellen)	Indicatie dat watertank mist.
dEP	---	(klok)	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
Speciale Functies			
(Waterniveau)	A1 to A5	(Tijd instellen)	Speciale functies met vooraf ingestelde temperatuur en tijd.
	b1 to b5		
	c1 to c5		
	d1 to d5		
Opwarmen			
(Waterniveau)	r1 to r5	(Tijd instellen)	Speciale functies met vooraf ingestelde temperatuur en tijd.
Stoomreductie			
VAP	---	(klok)	Indicatie dat het stoomreductieproces bezig is.
PUMP	---	(klok)	Indicatie dat koud water de boiler instroomt en warm water naar de watertank wordt gepompt.
FULL	---	(klok)	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
Systeemwaarschuwingen			
---	LAMP	(klok)	Beschadigde lamp.
---	HOT	(klok)	Temperatuur in de PCB is te hoog.
	Err1	(klok)	Fout in de druksensor.
	Err2	(klok)	Fout in de temperatuursensor van de oven.
	Err3	(klok)	Fout in de temperatuursensor van de boiler.
	Err4	(klok)	Fout in de niveaudetectoren van de boiler.
	Err5	(klok)	Fout in de niveaudetectoren van de watertank.
	Err6	(klok)	Fout in de waterpomp.

Technische gegevens

Specificaties

- Spanning AC (zie typeplaatje)
- Vereist vermogen 1500 W
- Afmetingen ommanteling (bxhxd)..... 595 × 455 × 472 mm
- Afmetingen binnenruimte (bxhxd). 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven 35 l
- Gewicht 32 kg

Milieubescherming

Verwijdering van de verpakking



- De verpakking draagt het Groene Punt-teken
- Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd. Houd alle verpakkingen buiten bereik van kinderen. Zij kunnen verstikkingsgevaar opleveren.

Verwijdering van afgedankte apparaten



- De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

- Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinnings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt, optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.
- Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten.
- Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het.

Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw elektriciteitsnet.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, en begin daarbij bij de onderkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. Neem in geval van schade contact op met de technische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Na de installatie

De oven is voorzien van een voedingskabel en een stekker voor eenfasestroom (huishoudelijk), 230-240V ~50Hz.

Als de oven permanent geïnstalleerd wordt, moet dit door een bekwame vakman uitgevoerd worden. In dit geval moet de oven aangesloten worden op een stroomcircuit met een alpolige zekering met een contactopeningswijdte van minimaal 3 mm.

OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en handelaars zijn niet aansprakelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade, indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging van de oven".

Volg tijdens de installatie de apart gegeven aanwijzingen.

Table des matières

Consignes de sécurité.....	35
Description de l'appareil	37
Mise en service	39
Fonctions.....	41
Fonctions essentielles	42
Fonctions spéciales	45
Alimentation en eau.....	48
Pendant le fonctionnement du four.....	49
Tableaux et conseils.....	50
Cuisiner au grill.....	56
Cuisiner au L'Air Chaud	57
Entretien	59
Nettoyage et maintenance de l'appareil.....	62
Que faire en cas de dysfonctionnement ?	63
Caractéristiques techniques.....	64
Protection de l'environnement	65
Instructions d'installation	66
Encastrement	67

Cher client,

Merci d'avoir choisi ce produit **NOVY**.

Veuillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d'obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de donner aussi le manuel!

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur www.novy.be



Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- **AVERTISSEMENT!** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants..
- **AVERTISSEMENT:** Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance..

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que :
 - dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - dans des bâtiments de ferme ;
 - par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour;
 - en chambre d'hôtes."
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons.

Consignes de sécurité

- L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie."
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- Les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

INSTALLATION

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact.

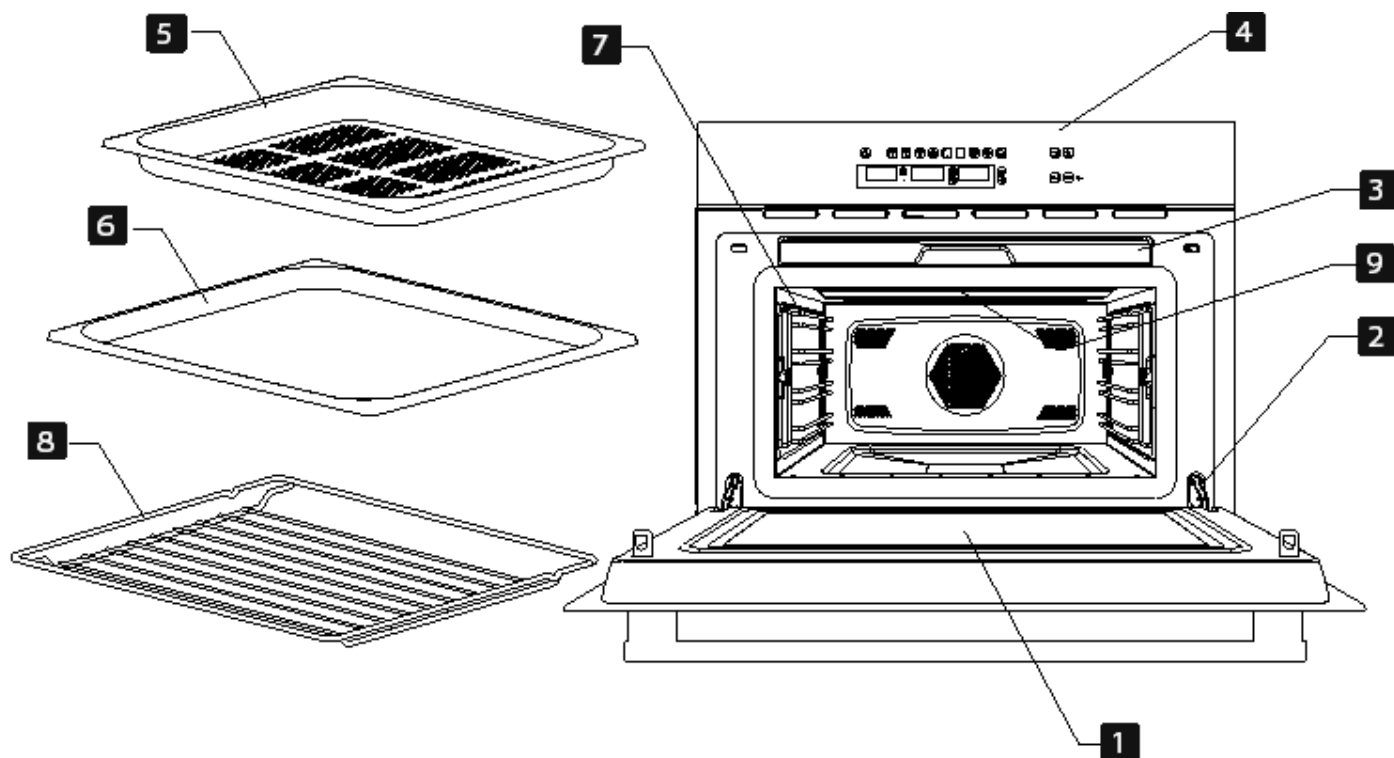
NETTOYAGE

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four".

RÉPARATION

- **AVERTISSEMENT:** Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Description de l'appareil



- 1. – Porte vitrée
- 2. – Fermetures de sécurité
- 3. – Réservoir d'eau
- 4. – Panneau de contrôle







- 5. – Plateau en inox
- 6. – Plateau perforé en inox
- 7. – Rayonnages
- 8. – Raque en métal
- 9. – Lampe



- a. Voyant de la minuterie (touche sensitive)
- b. Voyant de fonctionnement (touches sensibles)
- c. Touches sensibles «+» et «-»
- d. Touches sensibles marche et arrêt
- 1. Affichage et réglage du niveau d'eau / de détartrage
- 2. Voyants du niveau d'eau / de détartrage
- 3. Affichage et réglage température / poids
- 4. Touche sensitive température / groupe de nourriture
- 5. Affichage et réglage de l'heure / de la durée / du type de nourriture
- 6. Voyants de l'heure / de la durée / du type de Nourriture (touches sensibles)

Description de l'appareil

Description des fonctions

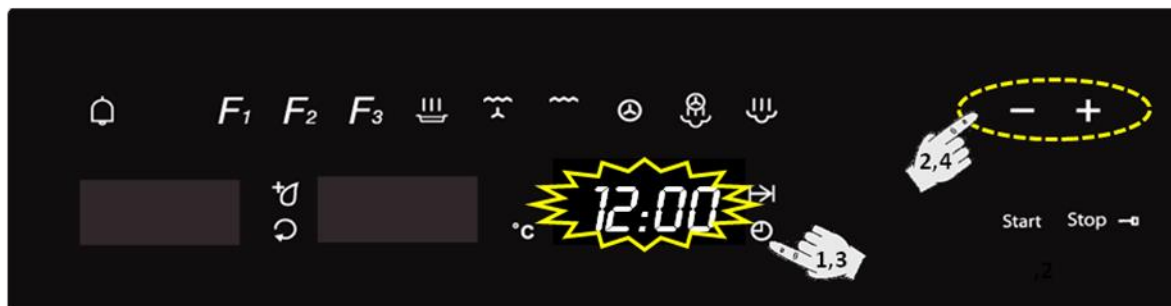
Symbole	Fonction	Nourriture
	Vapeur	Cuisson de toute sorte de légumes, riz, céréales et viande. Extraction du jus des baies. Action conjointe de décongélation et de cuisson des légumes.
	L'air chaud	Gâteaux, pains et rôtis.
	L'air chaud + Vapeur	Gratins, ragoûts et viandes
	Gril	Steaks, poissons et saucisses et de pain grillé brunissement et gratins.
	Gril + Fan	Cuisson de morceaux de poissons ou de viande. Grillades de volaille. Pommes de terre - dégel produits et brunissement congelés.
	Régénération & stérilisation	Régénération des plats et des plats préparés. Stérilisation / cuisson des fruits.

Après raccordement à la ligne de votre four à vapeur ou après une coupure de courant, l'affichage de l'heure clignote pour indiquer que l'heure n'est pas correcte. Le four ne fonctionnera

pas jusqu'à ce que l'heure, le paramètre de dureté de l'eau et la calibration ne soient réglés.

Pour régler l'heure et le paramètre de dureté de l'eau, suivez les consignes mentionnées dans les chapitres suivants.

1) Réglage de l'heure



Pour régler l'heure, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Heure**. Les chiffres des heures clignoteront (pas nécessaire si votre four à vapeur est branché pour la première fois ou après une coupure de courant).
2. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour remettre l'heure exacte.

3. Appuyez à nouveau sur la touche **Heure** pour régler les minutes. Les chiffres des minutes clignoteront.
4. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour remettre les minutes exactes.
5. Pour finir, appuyez à nouveau sur la touche **Heure**.

Masquer/montrez l'heure

Si l'affichage de l'heure ne vous convient pas, vous pouvez le masquer en gardant la touche **Clock (Heure)** appuyée pendant 3 secondes. Les points qui séparent les heures des minutes clignoteront mais les autres éléments normalement affichés seront masqués. Si vous souhaitez à nouveau afficher l'heure, appuyez à nouveau sur la touche Clock (Heure) pendant 3 secondes..

Mise en service

2) Réglage de la dureté de l'eau

L'appareil est équipé d'un système qui détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire. Le système peut être optimisé pour les foyers disposant d'une eau très douce (même si celle-ci résulte de l'utilisation d'un adoucisseur d'eau) et disposant d'une eau très dure, en changeant les réglages de la dureté de l'eau de l'utilisateur (voir le tableau ci-dessous). Pour régler les paramètres de dureté de l'eau, procédez comme suit :

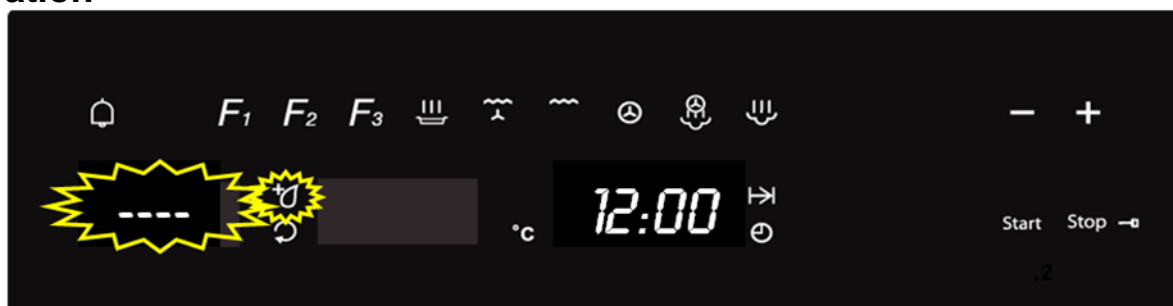
1. Appuyez sur la touche **Descale (Détartrage)**. Les chiffres de la dureté clignoteront sur l'affichage

détartrage (pas nécessaire si votre four à vapeur est branché pour la première fois ou après une coupure de courant).

- Appuyez sur les touches « + » et « - » pour régler correctement le paramètre de dureté de l'eau, en fonction du tableau ci-dessous.
- Appuyez sur la touche **Descale (Détartrage)** pour enregistrer le paramètre. L'affichage Détartrage s'éteint.

Type	Dureté de l'eau			Affichage
	Ca + mg (ppm)	Degrés anglais [°da]	Degrés français [°df]	
Douce	0 à 150	0 à 11	0 à 15	1
Moyenne	151 à 350	12 à 25	16 à 35	2
Dure	501 à 500	26 à 35	36 à 50	3

3) Calibration



Après avoir réglé la dureté de l'eau, **----** s'affiche et le voyant du niveau de l'eau s'allume.

1. Retirez complètement le réservoir et fermez la porte.

2. Attendez jusqu'à ce que l'affichage et le voyant réservoir s'éteignent.

3. Ouvrez la porte et positionnez le réservoir jusqu'à ce qu'il se verrouille en place .

Le four à vapeur est maintenant prêt à être utilisé.

Dispositif de sécurité

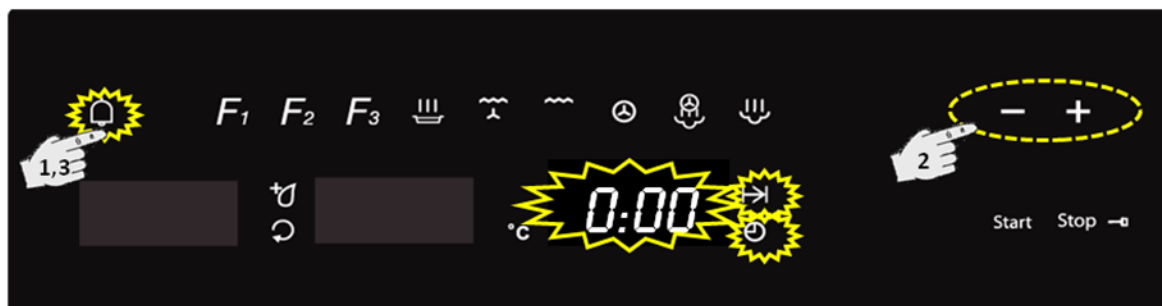
Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter que les enfants ne l'utilisent).



1. Pour bloquer le four, appuyez sur la touche **Stop** pendant 3 secondes. Vous entendrez un signal sonore et le mot « SAFE (SECURITE) » sera **affiché**. Le four est alors bloqué et ne peut pas être utilisé.
2. Pour débloquer le four, appuyez sur la touche **Stop** pendant 3 secondes. Vous entendrez un signal sonore et l'heure sera à nouveau **affichée**.

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un minuteur. Elle peut être utilisée à n'importe quel moment et indépendamment de toutes les autres fonctions.



Pour régler la minuterie, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Minuterie**. La touche de fonction s'allume et l'affichage de l'heure clignote.
2. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour remettre la minuterie.
3. Appuyez sur la touche **Minuterie** pour enregistrer. La minuterie commencera à décompter.

Quand le temps indiqué s'est écoulé, le four émettra trois bips qui se répéteront toutes les 30 secondes ou jusqu'à ce que vous aillez appuyé sur les touches **Minuterie** ou **Stop**.

Pendant le fonctionnement de la minuterie, le voyant de la minuterie est allumé. L'affichage et les voyants indiquent les éléments suivants :

1. En l'absence d'autres fonctions, l'affichage de l'heure indique le décompte de la minuterie.
2. Si une fonction est active, les affichages et les voyants indiquent les paramètres normaux de fonction. Pour vérifier le temps qu'il reste, appuyez sur la touche Timer (Minuterie). L'affichage de l'heure indiquera brièvement la minuterie et les indications de la fonction s'afficheront à nouveau après 10 secondes ou une fois que la touche Timer (Minuterie) ait été appuyée.

Fonctions essentielles

Fonction vapeur

Utilisez cette fonction pour cuisiner toute sorte de légumes, riz, céréales et viande. Elle est également conseillée pour extraire le jus des baies et pour une action conjointe de décongélation et de cuisson des légumes.



1. Appuyez sur la touche **Fonction Vapeur**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la touche **Température** pour régler la température souhaitée. Le voyant respectif clignotera. Si vous n'appuyez pas sur cette touche, le four fonctionnera à 100 °C.
3. Pour changer la température, appuyez sur les touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche **Durée** pour changer le temps de fonctionnement. Le voyant respectif clignotera. Ce réglage est optionnel. Passez directement au point 6 si vous ne souhaitez pas régler la durée.
5. Sélectionner le temps de fonctionnement que vous souhaitez en appuyant sur les touches « + » et « - » (par exemple, pour 20 minutes).
6. Appuyez sur la touche **Start** (Démarrer). Le four commencera à fonctionner.

Grill

Utilisez cette fonction pour faire griller rapidement le dessus d'un plat.



1. Appuyez sur la touche **Grill**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la touche **Durée** pour changer le temps de fonctionnement. Le voyant respectif clignotera.
3. Sélectionner le temps de fonctionnement que vous souhaitez en appuyant sur les touches « + » et « - » (par exemple, pour 20 minutes).
4. Appuyez sur la touche **Start** (Démarrer). Le four commencera à fonctionner.

Fonctions essentielles

Chaleur tournante

Utilisez cette fonction pour cuisiner et griller.



1. Appuyez sur la touche **Chaleur tournante**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la touche **Température** pour régler la température souhaitée. Le voyant respectif clignotera. Si vous n'appuyez pas sur cette touche, le four fonctionnera à 100 °C.
3. Pour changer la température, appuyez sur les touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche **Durée** pour changer le temps de fonctionnement. Le voyant respectif clignotera..
5. Sélectionner le temps de fonctionnement que vous souhaitez en appuyant sur les touches « + » et « - » (par exemple, pour 20 minutes).
6. Appuyez sur la touche **Start** (Démarrer). Le four commencera à fonctionner.

Chaleur tournante + Vapeur

Utilisez cette fonction pour le frit croustillant viande, poisson, volaille ou frites.



1. Appuyez sur la touche **Chaleur tournante + Vapeur** La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la touche **Température** pour régler la température souhaitée. Le voyant respectif clignotera.
3. Pour changer la température, appuyez sur les touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche **Durée** pour changer le temps de fonctionnement. Le voyant respectif clignotera..
5. Sélectionner le temps de fonctionnement que vous souhaitez en appuyant sur les touches « + » et « - » (par exemple, pour 20 minutes).
6. Appuyez sur la touche **Start** (Démarrer). Le four commencera à fonctionner.

Fonctions essentielles

Grill + Fan

Utilisez cette fonction pour cuire les aliments de façon uniforme et en même temps vous obtenez un brun doré.



1. Appuyez sur la touche **Grill + Fane**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la touche **Durée** pour changer le temps de fonctionnement. Le voyant respectif clignotera.
3. Sélectionner le temps de fonctionnement que vous souhaitez en appuyant sur les touches « + » et « - » (par exemple, pour 25 minutes).
4. Appuyez sur la touche **Start** (Démarrer). Le four commencera à fonctionner.

Fonctions spéciales

Régénération & Stérilisation

Utilisez cette fonction pour régénérer des plats et des plats préparés ou pour stériliser et cuisiner des fruits.

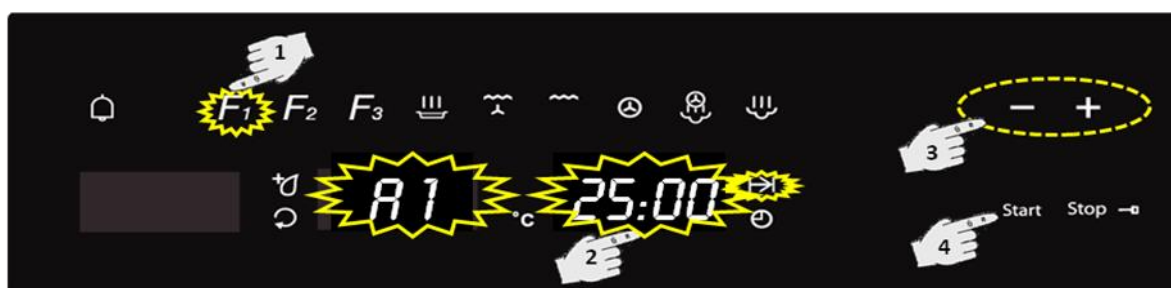


1. Appuyez sur la touche **Regenerating Function (fonction régénération)**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche Food group (groupe de nourriture)** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Pour changer le programme, appuyez sur les touches « + » et « - », par exemple « r 01 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Programme	Type de nourriture	Température °C	Temps (min)	Instructions
r 1	Plats	100°C	13	
r 2	Plats préparés / congelés	100°C	18	Retirez le couvercle du récipient et positionner le sur la grille.
r 3	Haricots	100°C	35	Stérilisation :
r 4	Cerises	80°C	35	Les temps et températures sont basés sur des récipients de 1L.
r 5	Prunes	90°C	35	

Fonction de cuisson automatique F1 (cuisson de légumes, poissons et plats d'accompagnement)

Utiliser cette fonction pour la cuisson des légumes, poissons et plats d'accompagnement selon le tableau ci-dessous.



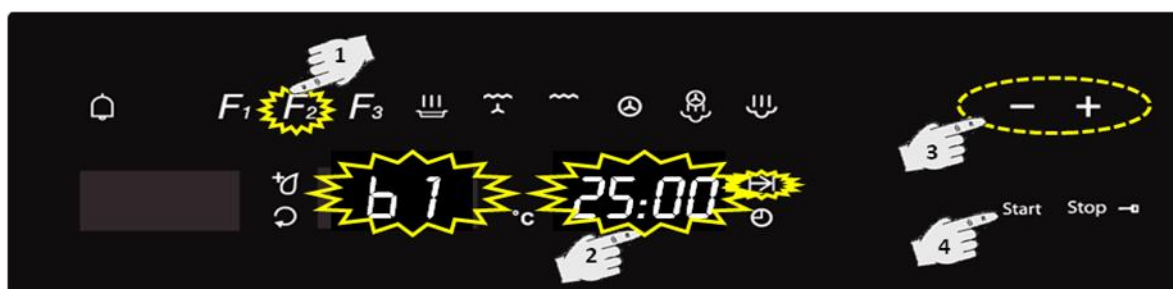
1. Appuyez sur la touche de fonction **F1 (Cuisson des légumes..)**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour changer le programme, par exemple « A 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Fonctions spéciales

Programme	Type de légumes	Température °C	Temps (min)
A 1	Brocoli / fleurette	100°C	20
A 2	Chou-fleur / fleurette	100°C	25
A 3	Pommes de terre / morceaux	100°C	15
A 4	Truite	80°C	25
A 5	Crevette	90°C	15
A 6	Filet de poisson	80°C	18
A 7	Quenelle à la levure	100°C	20
A 8	Quenelle à la levure	100°C	25
A 9	Quenelle enveloppée	100°C	30

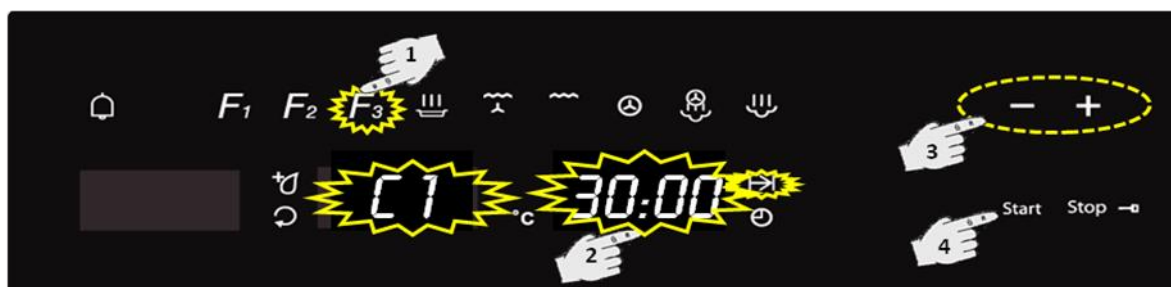
Fonction de cuisson automatique F2 (pain)

Utiliser cette fonction pour la cuisson de pain selon le tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur la touche de fonction **F2 (Cuisson de pain.)**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour changer le programme, par exemple « b 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Programma	Soort voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)
b 1	Cuire du pain	200	15
b 2	Pain congelé	200	20
b 3	Pâte fraîche	180	25
b 4	Pain blanc	190	50
b 5	Pain tressé	200	40

Fonction de cuisson automatique **F3** (gratin / pizza)

1. Appuyez sur la touche de fonction **F3 (Cuisson de pizza/gratin.)**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour changer le programme, par exemple « b 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Programma	Soort voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)
C 1	Gratin, frais	160	60
C 2	Gratin, précuisiné	160	50
C 3	Ragoût, frais	180	35
C 4	Ragoût, précuisiné	180	30
C 5	pizza fraîche	220	25
C 6	pizza surgelée	220	35

Alimentation en eau

Remplir le réservoir d'eau

Il est nécessaire que le réservoir d'eau soit plein pour que l'appareil fonctionne correctement. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué par la marque « MAX », en utilisant de l'eau potable froide et introduisez le réservoir dans l'emplacement situé au dessus de la cavité (approximativement 1L). Si l'indication « rES » s'allume, cela signifie que le réservoir d'eau n'a pas été correctement positionné.



Indication du niveau d'eau

Le niveau du réservoir d'eau est indiqué sur quatre niveaux :

“-L0-“ 0%-20%

“-L1-“ 20%-60%

“-L2-“ 60%-100%

Ces indications sont affichées dans la partie la plus à gauche du cadran.



Remarque : Pour remplir le réservoir, retirer le complètement. Attendez approximativement >20 secondes avant d'installer à nouveau le réservoir d'eau.

Remplir à nouveau l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson de 50 à 60 minutes. Si, néanmoins, il est nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau, cela sera signalé par un message “- L0 -” qui signifie que le réservoir d'eau est vide.

Attention ! Ne remplissez le réservoir d'eau qu'à un maximum de 0,5 litre pour vous assurer que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle

sera renvoyée dans le réservoir. RISQUE DE DEBORDEMENT.

Message concernant le réservoir d'eau

Quand le réservoir est enlevé ou mal positionné, l'affichage du niveau d'eau indique le message « RES ».



Pour que le message disparaisse, positionnez correctement le réservoir.

Vider le réservoir d'eau

Quand l'appareil est éteint, l'eau résiduelle est renvoyée dans le réservoir. Pendant que l'eau est renvoyée, l'affichage indique « PUMP ». Ce message reste affiché jusqu'à ce que la température de l'eau atteigne 55° C, température à partir de laquelle elle sera renvoyée dans le réservoir.

En fonction de la quantité d'eau ce process peut durer +/- 30 minutes.

Attention ! L'eau dans le réservoir peut être chaude. Risque de brûlures !

Une fois que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau, l'affichage indiquera le message « DEP » qui nécessite de procéder aux actions suivantes :

1. Retirez et videz le réservoir d'eau.
2. Séchez le réservoir d'eau et réintroduisez le dans l'emplacement situé au-dessus de la cavité. Nettoyez et séchez l'enceinte de cuisson.
3. Maintenez la porte de l'appareil ouverte pour laisser l'enceinte de cuisson refroidir et sécher complètement.

NOTE IMPORTANTE : Il est conseillé de retirer le réservoir d'eau et de le vider après chaque cycle de cuisson. Ceci permet d'éviter la prolifération de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.

L'avertissement peut être éliminé en appuyant sur la touche **Stop** et en poursuivant le nouveau cycle de cuisson sans retirer et vider le réservoir d'eau.

Pendant le fonctionnement du four...

Interrompre un cycle de cuisson

Vous pouvez interrompre un la cuisson à n'importe quel moment en appuyant une seule fois sur la touche **Stop**.

Le four est équipé d'une fonction de réduction de vapeur qui est activée quand la touche **Stop** est appuyée afin de graduellement laisser la vapeur s'échapper de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

A ce moment là :

- Le générateur de vapeur est interrompu.
- Les murs de la cavité et le réservoir sont encore très chauds. **Risque de brûlures !**
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant (si celui-ci avait été réglé).

Si vous le souhaitez, à ce moment là, vous pouvez :

1. Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.
2. Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermer la porte et appuyer sur la touche **Start (Démarrer)**.

Changer les paramètres

Il est possible de changer les paramètres de fonctionnement (temps et température) pendant le fonctionnement du four ou quand la cuisson a été interrompue, en procédant comme suit :

1. Pour changer le temps, appuyez sur les touches « + » et « - ». Le nouveau temps réglé est immédiatement validé.
2. Pour changer la température, appuyez sur la touche de sélection de la température et l'affichage et le voyant respectif clignoteront. Pour changer le paramètre, appuyez sur les touches « + » et « - » et confirmez votre sélection en appuyant à nouveau sur la touche de sélection de la température.

Annuler un cycle de cuisson

Si vous souhaitez annuler le cycle de cuisson, appuyez sur la touche **Stop** deux fois.

Vous entendrez 3 bips et le message « End » s'affichera.

Fin du cycle de cuisson

A la fin d'une durée déterminée ou quand vous appuyez sur la touche **Stop** pour signifier la fin du cycle de cuisson, la fonction de réduction de vapeur du four se met en marche.

Cette fonction laisse la vapeur s'échapper graduellement de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

A la fin du processus, vous entendrez trois bips et le mot « End » s'affichera".

Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

Les bips se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyiez sur la touche **Stop**.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. C'est une fonction normale qui

permet de diminuer la température à l'intérieur du four.

Lorsque l'affichage indique le mot « DEP », cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

Retirez le réservoir d'eau et séchez-le complètement. Laissez l'espace cuisson se refroidir pendant un moment, puis nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon. La porte de l'appareil doit rester ouverte un petit moment pour que celui-ci puisse sécher complètement.

Eau résiduelle dans le four

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon.

Tableaux et conseils

Utilisation des accessoires

Le bac de cuisson perforé sert à étuver des légumes, de la viande ou de la volaille frais ou congelés. Il est donc important que le bac de cuisson non perforé soit placé au premier niveau des supports en partant du bas. L'humidité va ainsi s'y déposer en gouttelettes et ne salira pas l'appareil. Le bac perforé contenant les aliments doit être placé au deuxième niveau en partant du bas.

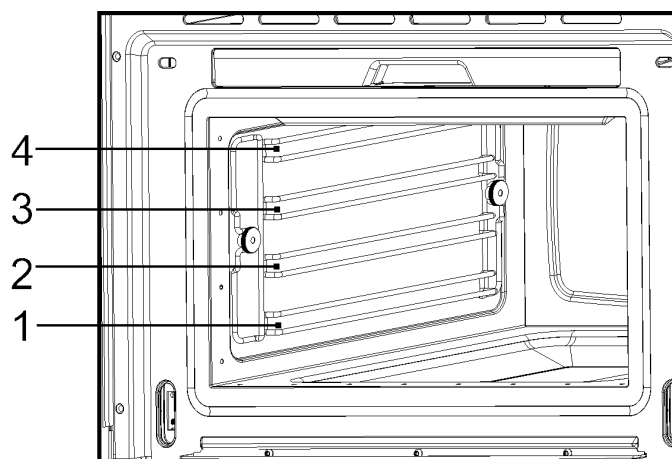
Le bac non perforé sert à étuver les aliments délicats, par ex. de la compote, des quenelles et les plats à base d'eau.

La grille s'utilise pour étuver les récipients de cuisson plus petits que l'emplacement prévu comme par exemple des coupes à dessert et pour régénérer des assiettes.

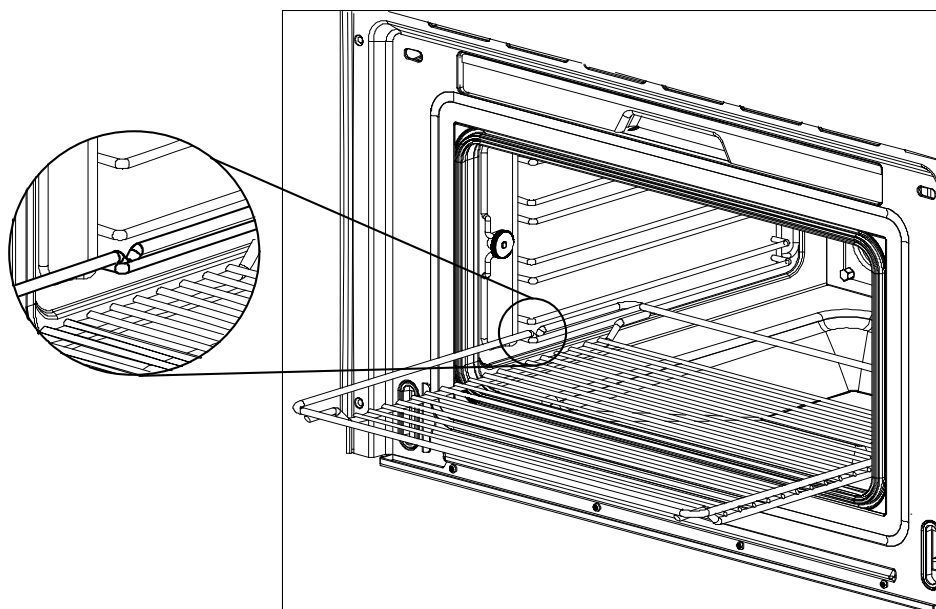
Les informations précises sont contenues dans les tableaux.

Les valeurs de durée de cuisson et de température sont fournies à titre indicatif. En fonction du type d'aliment et de sa constitution, la durée de cuisson

Réelle peut varier..



Pour retirer le support, soulevez légèrement la partie frontale des encoches sur les parois latérales du four (voir l'illustration).



Il est recommandé d'utiliser le support avec la tôle de cuisson pour faire cuire des aliments qui peuvent goutter.

Poisson

Poisson	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Réceptif	Niveau des supports en partant du bas
Dorade	800-1200 g	80	30-40	bac perforé	2
Truite	4 x 250 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de saumon	500-1000 g	80	15-25	bac perforé	2
Truite saumonée	1000-1200 g	80	25-35	bac perforé	1/2
Crevettes	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Moules vertes	1000-1500 g	100	25-35	bac perforé	2
Filet de flétan	500-1000 g	80	20-25	bac perforé	2
Bucardes	500-1000 g	100	10-20	bac perforé	2
Homard, TK	800-1200 g	100	25-30	bac perforé	1/2
Filet de cabillaud	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Moules	1000-1200 g	100	15-25	bac perforé	2
Omble	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de thon	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Sandre	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2

Tableaux et conseils

Viande

Viande	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Accessoire/ Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Boulettes de poulet	4-10	100	40-45	bac perforé	2
Poitrine de poulet	4-6	100	25-35	bac perforé	2
Côte de porc façon Kassel	500g -1000g	100	40-50	bac perforé	2
Escalope de dinde	4-8	100	20-25	bac perforé	2
Filet de porc entier	4-8	100	20-30	bac perforé	2
Saucisses		80-100	10-15	bac perforé	2

Oeufs

Œufs	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Œuf au plat	100	10-15	grille	2
Œuf dur	100	15	grille	2
Œuf à la coque	100	10-12	grille	2

Garniture

Garniture	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Céréales + liquide	200g + 400ml	100	30-35	grille, coupe en verre	2
Semoule + liquide	200g + 300ml	100	10-20	grille, coupe en verre	2
Lentilles + liquide	200g + 375ml	100	20-50	grille, coupe en verre	2
Riz + liquide	200g + 250ml	100	25-40	grille, coupe en verre	2

Tableaux et conseils

Légumes

Légumes/ frais		Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Aubergines	En tranches	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	35-45	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs avec la tige	100	25-30	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs sans la tige	100	15-20	bac perforé	2
Choux-fleur	Bouquets	100	25-30	bac perforé	2
Choux-fleur	La tête entière	100	40-45	bac perforé	1
Pois		100	30-35	bac perforé	2
Fenouil	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Fenouil	Coupé en deux	100	20-30	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très petites	100	20-25	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très grosses	100	45-50	bac perforé	2
Pommes de terre sans peau	En cubes	100	20-25	bac perforé	2
Chou-rave	En lamelles	100	20-25	bac perforé	2
Haricots mange-tout		100	15-20	bac perforé	2
Carottes	En rondelles	100	25-30	bac perforé	2
Épis de maïs		100	50-60	bac perforé	2
Poivrons	En lamelles	100	12-15	bac perforé	2
Piments		100	12-15	bac perforé	2
Champignons	En quartiers	100	12-15	bac perforé	2
Poireaux	En rondelles	100	10-12	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	25-35	bac perforé	2
Céleri	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Asperges		100	20-35	bac perforé	2
Épinards		100	12-15	bac perforé	2
Céleri en branches		100	25-30	bac perforé	2
Courgettes	En rondelles	100	12-18	bac perforé	2

Quenelles

Quenelles	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Buchtel	100	20-30	bac non perforé	2
<i>Dampfnudel</i>	100	15-20	bac non perforé	2
<i>Hefeklöße</i>	100	15-25	bac non perforé	2
<i>Semmelknödel</i>	100	20-25	bac non perforé	2
<i>Serviettenkloß</i>	100	25-30	bac non perforé	2

Tableaux et conseils

Desserts

Desserts	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Compote de pommes	500-1500 g	100	15-25	bac non perforé	2
Compote de poires	500-1500 g	100	25-30	bac non perforé	2
Crème brûlée		80	20-25	grille-coupes	2
Crème caramel		80	25-30	grille-coupes	2
Yaourt		40	4-6 h.	grille-coupes	2
Compote de pêches	500-1500 g	100	15-20	bac non perforé	2

Fruits (Stériliser/réduire)

Fruits	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Poires	4-6 verres de 1L	100	30-35	grille	1
Cerises	4-6 verres de 1L	80	30-35	grille	1
Pêches	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1
Prunes	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1

Régénérer

Réchauffer	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Assiette	1-2	100	12-15	grille	2
Assiette	3-4	100	15-20	grille	2
Plat préparé		100	15-20	grille	2

Blanchir

Légumes	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Par ex. haricots, poireaux		100	10-12	bac perforé	2
Chou vert	1000-2000 g	100	12-16	bac perforé	2
Chou frisé	10-20	100	12-15	bac perforé	2
Chou blanc, entier	2000-2500 g	100	30-45	bac perforé	1
Tomates, vidées		80	12	grille	2

Décongeler

Légumes/ garnitures		Température en °C	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Brocoli	Fleurs avec tige	100	15-20	bac perforé	2
Macédoine de légumes		100	15-20	bac perforé	2
Feuilles d'épinards	Portions	100	10-15	bac non perforé	2
Chou-fleur	Bouquets	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	15-25	bac perforé	2
Chou vert	Gros morceau	100	25-35	bac non perforé	2
Carottes	En rondelles	100	15-20	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	20-25	bac perforé	2
Asperges		100	25-30	bac perforé	2
Plats préparés		100	selon le besoin	grille	2
Pain		100	10-25	grille	2
Riz		100	15-25	bac non perforé	2
Lentilles		100	15-20	bac non perforé	2
Nouilles		100	15-20	bac non perforé	2

Cuisson sur 2 niveaux

Quelques consignes:

Pour une cuisson sur deux niveaux, les récipients doit toujours être placée aux niveaux 2 ou 3 e au niveau 1 en partant du bas.

Temps de cuisson différents sont contrôlés comme suit:

Les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long doivent être placés dans la partie supérieure du four. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court sont donc placés au premier niveau. **Un exemple:** Légumes, pommes de terre et poisson.

Mettez les légumes et les pommes de terre dans des récipients sur la grille au niveau 2 ou 3 en partant du bas.

Mettez le poisson au premier niveau en partant d'en bas.

Si vous utilisez le bac perforé pour cuire du poisson, placez le bac non perforé en bas de l'appareil pour recueillir les gouttes de jus de poisson. L'appareil reste propre.

Temps de cuisson: Légumes et pommes de terre 25-35 min.

Temps de cuisson: poisson (selon l'espèce) 15-25 min.

Réglez une durée de cuisson maximale, les différents niveaux permettent de cuire les mets pour que tout soit prêt en même temps et que rien ne soit trop cuit.

Cuisiner au grill

Pour obtenir de bons résultats avec le grill, utilisez la grille fournie avec le four.

Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du grill, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le grill est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du grill.
5. Important ! Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le grill, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incruster pas.

Aliment	Quantité (g)	Temps (m)	Indications
Poisson			
Dorade	800	18-24	Beurrez légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retournez et ajoutez les condiments.
Sardine/ rascasse rouge	6-8 unités	15-20	
Viande			
Saucisse	6-8 unités	22-26	Percez et retournez quand la moitié du temps est écoulée.
Hamburger congelé	3 unités	18-20	Retourner 2 ou 3 fois.
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Saucez et retournez quand la moitié du temps est écoulée.
Autres			
Toasts	4 unités	1½-3	Surveillez les toasts.
Gratiner des sandwiches	2 unités	5-10	Surveillez le gratin

Préchauffez le grill pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez la grille sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler.

Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes

aromatiques, et si vous les laissez mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le grill est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

Préparation de viande

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Rôti	1000-1500	400	200	30-40	20	Récipient sans couvercle, tourner 1x
Filet de porc Côtelette ou os Rôti de porc	800-1000	200	180-190	50-60	20	Récipient sans couvercle, tourner 1x
Poulet entier	1000/1200	400	200	30-40	10	Récipient sans couvercle, bréchet vers le bas, tourner 1x
Poulet en morceaux	500-1000	400	200	25-35	10	Récipient sans couvercle, Placer les morceaux la peau en bas. Tourner 1x.
Rôti de veau	1500/2000	200	180	60-65	20	Récipient avec couvercle, tourner 1-2x, puis continuez la cuisson sans couvercle
Rôti de bœuf	1500-1800	200	200	80-90	20	Récipient avec couvercle, tourner 1-2x

Conseils pour la cuisson

Retournez les pièces de viande à la moitié du temps de cuisson. Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer 20 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande sera ainsi mieux réparti.

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliment.

S'il n'y a pas d'indication du poids exact du rôti dans le tableau, choisissez le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps.

Conseils pour la vaisselle

Vérifiez que la vaisselle entre bien à l'intérieur du four.

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un chiffon de cuisine sec. Au contact d'une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendiller et éclater. Utilisez un gant de cuisine pour retirer les plats du four.

Cuisiner au L'Air Chaud

Préparation des gâteaux

Aliment	Réceptif	Niveau	Température	Temp (mn)
Gâteau aux noix	Moule creux	1	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule de Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Gâteau anglais	Moule creux	1	170/190	30/45
Tarte salée	Moule rond en verre	2	160/180	50/70
Gâteau simple	Moule de Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Bûche	Moule à gâteau en verre	2	110	35/45
Gâteau aux cerises	Moule à gâteau en verre	2	170/180	35/45

Conseils pour les moules à gâteaux

Les moules les plus fréquents sont les moules noirs en métal. Si vous utilisez les micro-ondes, servez-vous de moules à gâteau en verre, en céramique ou en plastique, résistant à des températures de 250°C. Avec ce type de moules, les gâteaux sont moins dorés.

Conseils pour cuisiner les gâteaux

La température de cuisson des gâteaux dépend de la qualité et de la quantité de pâte. Essayez une première fois avec une température plutôt en dessous, ce qui permet d'obtenir un doré plus uniforme. La fois suivante, si nécessaire, choisissez une température plus forte. Placez toujours le moule au centre du plateau ou sur le plateau rotatif.

Suggestions pour une bonne cuisson

Comment vérifier que le gâteau est cuit :

Enfoncez un couteau fin sur le dessus du gâteau. Si la pâte ne colle pas au couteau, le gâteau est cuit.

Le gâteau est très foncé :

La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

Le gâteau est très sec :

Faites de petits orifices, avec une petite fourchette, dans le gâteau déjà cuit, puis arrosez avec du jus de fruit ou une boisson alcoolique. La prochaine fois, montez la température de près de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau ne veut pas sortir du moule :

Laissez refroidir le gâteau 5 à 10 minutes. Si la situation perdure, passez la lame d'un couteau tout autour du gâteau pour le dégager. La prochaine fois, beurrez mieux le moule.

Conseils pour économiser l'énergie

Quand vous faites plus de 1 gâteau, il est préférable de les mettre au four les uns après les autres. Encore chaud, le four cuira le deuxième gâteau plus rapidement. Utilisez de préférence des moules foncés, peints ou émaillés en noir, car ils absorbent mieux la chaleur.

Dans le cas de cuissons qui demandent plus de temps, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour profiter de la chaleur résiduelle.

Nettoyage de l'enceinte de cuisson

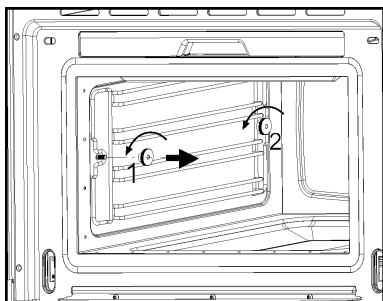
N'utilisez jamais de produit nettoyant agressif comme des éponges à récurer, des éponges métalliques, etc. Cela peut endommager la surface de l'enceinte de cuisson.

Nettoyez l'enceinte de cuisson à chaud avec un torchon humide. Pour terminer, essuyez avec un chiffon.

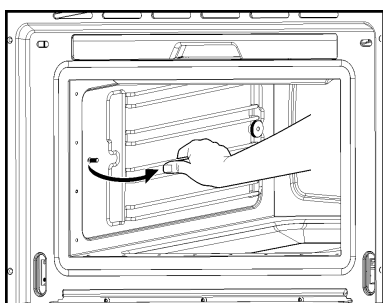
Pour faciliter le nettoyage, les supports latéraux peuvent être enlevés (voir chapitre suivant).

Décrocher les supports latéraux

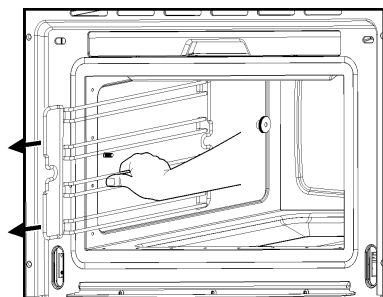
Dévissez l'écrou 1 à l'avant du support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Dévissez légèrement l'écrou 2 de la surface de fixation du support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne pas ôter l'écrou.



Tirez légèrement le support vers l'avant et sortez-le du four.

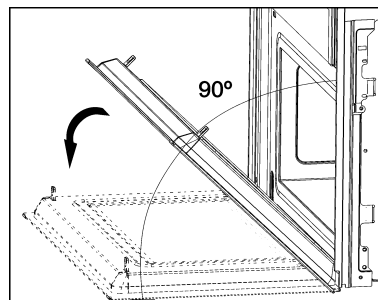


Pour remettre en place les supports, glissez-les dans l'écrou 2.

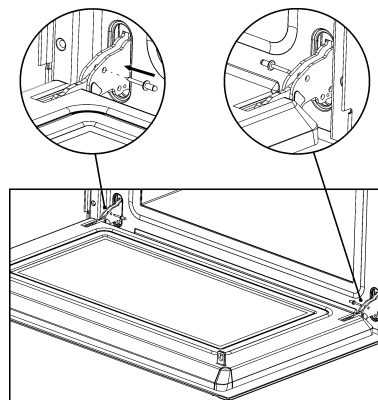
Vissez l'écrou 1 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, revissez fermement l'écrou 2.

Enlever la porte de l'appareil

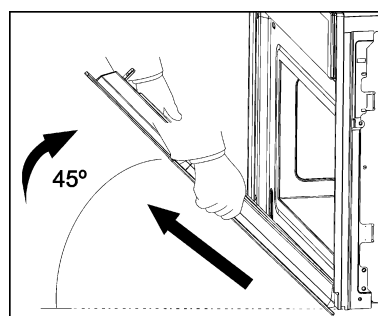
1. Ouvrez la porte au maximum.



2. Placez deux chevilles dans les gongs de la porte.



3. Fermez la porte juste ce qu'il faut pour pouvoir la soulever.



4. Pour remettre la porte en place, insérez les charnières dans les trous.

5. Ouvrez la porte au maximum et enlevez les chevilles.

Entretien

Détartrage

À chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur, quelle que soit la dureté de l'eau (c.-à-d. de la contenance en calcaire de l'eau)

La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Si le four est utilisé à raison de 4x30 minutes par semaine, le détartrage doit s'effectuer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage après
Très douce	18 mois
Moyenne	9 mois
Très dure	6 mois

L'appareil détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire. Le voyant de détartrage s'allume. Si le détartrage n'est pas effectué, le voyant se met à clignoter. Si après plusieurs cuissons, l'appareil n'est toujours pas détartré, le fonctionnement sera bloqué. Le message « CAL » s'affiche et les voyants clignotent.

REMARQUE IMPORTANTE: si l'appareil n'est pas détartré, l'appareil fonctionnera moins bien ou sera endommagé.

Produits détartrants appropriés

Pour le détartrage, utilisez le produit détartrant « durgol ».

Ce produit vous permet de détartrer votre appareil de façon professionnelle et adéquate. Disponibles via le service après vente.

Attention! N'utilisez pas de vinaigre ou de produit nettoyant à base de vinaigre car cela pourrait endommager le circuit d'eau interne.

Les produits détartrants classiques ne sont pas appropriés. Ils peuvent contenir des additifs favorisant le développement de mousse

Procédure de détartrage



Attention : Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'interrompre le processus de détartrage.

L'appareil peut être détartré que la porte de l'appareil soit ouverte ou fermée. L'appareil doit être éteint pour que le cycle de détartrage commence.

Pour lancer le cycle de détartrage, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Descalage (Détartrage)**. L'affichage indique « **CAL** » et un bip intermittent se fait entendre.
2. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**.
3. Lorsque l'affiche indique « **0,5L** », retirez le réservoir d'eau.
4. Versez 0,5 litre d'un produit détartrant approprié dans le réservoir d'eau et remettez le réservoir d'eau.
5. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le cycle de détartrage commence et prend environ 30 minutes.
6. Lorsque « **1.0L** » clignote sur l'affichage détartrage et que le four émet un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau.
8. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le premier cycle de rinçage commence.
9. Lorsque « **1.0L** » clignote à nouveau sur l'affichage détartrage et que le four émet un autre bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
10. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau.
12. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le deuxième cycle de rinçage commence.
13. Quand le cycle de rinçage est terminé, l'affichage indique « **End** ».
14. Retirez, videz et séchez le réservoir d'eau.

Nettoyage et maintenance de l'appareil

Attention! Le nettoyage doit être effectué lorsque l'appareil est hors tension. Retirez la fiche de la prise ou bien débranchez le circuit électrique de l'appareil.

N'utilisez pas de produit nettoyant ou de produit à récurer agressif, de serpillère abrasive ni d'objets tranchants car leur action peut laisser des traces sur l'appareil.

N'utilisez jamais de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur.

Façade

Un chiffon humide suffit à nettoyer l'appareil. Si l'appareil est très encrassé, utilisez de l'eau additionnée de quelques gouttes de produit de vaisselle. Essuyez ensuite l'appareil avec un torchon sec.

Pour les **appareils avec une façade en aluminium**, utilisez un nettoyant pour vitres doux et un torchon doux et non pelucheux. Essuyez la façade horizontalement, sans exercer de pression sur la surface.

Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ces tâches peuvent provoquer une corrosion.

Ne laissez pas l'eau pénétrer dans l'enceinte de cuisson.

Aire de cuisson

Nettoyez les surfaces intérieures après chaque utilisation à l'aide d'un torchon humide. Laissez la porte ouverte afin que l'enceinte de cuisson refroidisse et sèche.

N'utilisez pas de produit nettoyant agressif pour éliminer les tâches tenaces. N'utilisez ni de nettoyant pour four ni d'autre produit récurant agressif.

Maintenez la porte et les parois de l'appareil propres en permanence afin de garantir son parfait fonctionnement.

Ne laissez pas rentrer d'eau dans les aérations.

Le cache en verre de la lampe se trouve sur le haut de l'appareil et peut facilement être enlevé pour le nettoyage. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau additionnée de produit de vaisselle.

Accessoires

Nettoyez chaque accessoire après utilisation. Si l'accessoire est très sale, laissez-le tremper d'abord et utilisez ensuite une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Que faire en cas de dysfonctionnement?

ATTENTION! Toute réparation ne doit être effectuée que par un technicien. Toute intervention effectuée par une personne autre que la personne autorisée par le fabricant est dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être résolus sans recourir au service après-vente:

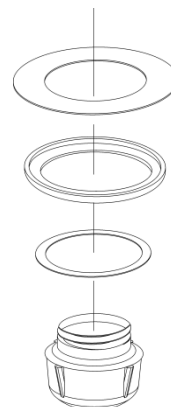
- **Il n'y a plus d'affichage !** Vérifiez si:
 - l'affichage de l'heure a été désactivé (voir section sur les réglages de base).
- **Rien ne se passe lorsque vous appuyez sur les touches!** Vérifiez si:
 - le verrouillage de sécurité est actif (voir section sur les réglages de base).
- **L'appareil ne fonctionne pas!** Vérifiez si:
 - la fiche est bien enfoncée dans la prise,
 - le circuit électrique de l'appareil est branché.
- **Des bruits se produisent pendant la marche de l'appareil!**
 - Il s'agit de bruits liés au fonctionnement qui peuvent se produire pendant la durée de production de vapeur, par exemple lors du pompage de l'eau par le générateur de vapeur.
 - Ces bruits sont normaux, il n'y a aucun problème.
- **Les aliments ne chauffent pas ou très lentement!** Vérifiez si:
 - vous avez choisi la bonne température et la bonne durée de cuisson,
 - vous avez introduit une quantité d'aliment supérieure ou inférieure à d'habitude à l'intérieur de l'appareil.
- **Si le message « Err_ » s'affiche, veuillez contacter le service client.**

- **Après la fin d'un processus de cuisson, un bruit retentit!** Ce n'est pas un problème.
 - Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un moment. Il s'éteint lorsque la température est suffisamment redescendue.
- **L'appareil fonctionne mais l'éclairage intérieur n'est pas allumé!**
 - Si toutes les fonctions marchent correctement, alors l'ampoule est probablement grillée. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Changement de l'ampoule

Procédez comme suit pour changer l'ampoule:

- Débranchez l'alimentation de l'appareil. Retirez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation de l'appareil.
- Dévissez le cache en verre de la lampe **(1)**.
- Retirez l'ampoule halogène **(2)**. **Attention! L'ampoule peut être très chaude.**
- Mettez une nouvelle ampoule G9 230V / 25W. Suivez les instructions du fabricant de l'ampoule.
- Revissez le cache en verre de la lampe **(1)**.
- Rebranchez l'appareil au circuit électrique



Caractéristiques techniques

Affichages

Affichages			Description
Affichage 1	Affichage 2	Affichage 3	
Détartrage			
1		(clock / heure)	Eau douce.
2	---		Eau moyenne.
3	---		Eau dure.
CAL	---		L'appareil doit être détartré.
0.6L	---	(clock / heure)	Clignotant - commencement du détartrage. Versez 0,6 litre de solution détartrante dans le réservoir d'eau.
1.0L	---	(clock / heure)	Versez 1 litre d'eau froide dans le réservoir d'eau pour le rinçage.
Niveau d'eau			
-L0-	---	(réglage de l'heure ou du temps)	Eau insuffisante dans le réservoir.
-L1- to -L4-	---	(réglage de l'heure ou du temps)	Indication du niveau d'eau : -L4- indique que le réservoir est plein et -L1- indique que le réservoir est presque vide.
Réservoir d'eau			
rES	---/(température ou groupe de nourriture)	(réglage de l'heure ou du temps)	Indication qu'il manque le réservoir d'eau.
dEP	---	(clock / heure)	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
Fonctions spéciales			
(Niveau d'eau)	A1 à A5	(réglage de l'heure)	Fonctions spéciales avec des temps et températures prédéfinis.
	b1 à b5		
	c1 à c5		
	d1 à d5		
Chauffage			
(Niveau d'eau)	r1 à r5	(réglage de l'heure)	Fonctions spéciales avec des temps et températures prédéfinis.
Réduction de vapeur			
VAP	---	(Clock / Heure)	Indication que le processus de réduction de vapeur est en cours de fonctionnement.
PUMP	---	(clock - relógio)	Indication que l'eau froide pénètre dans la chaudière et que l'eau chaude est renvoyée vers le réservoir d'eau.
FULL	---	(clock - relógio)	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
Alertes système			
---	LAMP	(Clock / Heure)	Lampe abîmée.
---	HOT	(Clock / Heure)	La température dans le bloc de cuisson perforé est trop élevée.
	Err1	(Clock / Heure)	Erreur du détecteur de pression.
	Err2	(clock - relógio)	Erreur du détecteur de température du four.
	Err3	(Clock / Heure)	Erreur du détecteur de température de la chaudière.
	Err4	(Clock / Heure)	Erreur des détecteurs de niveau de la chaudière.
	Err5	(Clock / Heure)	Erreur des détecteurs de niveau du réservoir d'eau..
	Err6	(Clock / Heure)	Erreur de la pompe à eau.

Spécifications

- Tension..... (voir fiche d'identification)
- Puissance 1500 W
- Dimensions extérieures (lxhxL) 595 x 455 x 472 mm
- Dimensions de l'enceinte de cuisson (lxhxL)..... 420 x 210 x 390 mm
- Contenance du four 35 l
- Poids 32kg

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage



L'emballage est marqué d'un point vert.

Utilisez les conteneurs adéquats afin d'éliminer tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène et le plastique. Les matériaux d'emballage pourront ainsi être recyclés.



Élimination des appareils usagés

La directive européenne n° 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) prévoit que les équipements ménagers ne peuvent pas être éliminés par la voie normale des poubelles municipales.

Les appareils hors service doivent être enlevés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et d'éviter les dommages éventuels pour la santé humaine et l'environnement. Le symbole représenté par une croix sur une poubelle s'applique à tous les produits afin de rappeler que ceux-ci doivent être enlevés séparément.

Les utilisateurs doivent contacter les autorités locales ou les points de vente afin d'obtenir des informations sur le lieu de stockage adéquat des anciens équipements ménagers électriques.

- Rendez votre appareil inutilisable avant de l'éliminer. Détachez le câble de distribution, coupez-le et éliminez-le.

Instructions d'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée par la plaque d'identification correspond à la tension de votre réseau.

Ouvrez la porte et retirez **tous les accessoires** ainsi que les matériaux d'emballage.

Attention! La façade de l'appareil peut être recouverte d'un **plastique de protection**. Avant la première utilisation de l'appareil, retirez ce plastique avec précaution en commençant par le bas.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte fonctionne correctement et que la face intérieure de la porte et les parois de l'enceinte ne sont pas abîmées. Informez le service après-vente en cas de dommages constatés. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL si le câble ou la prise sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé. Contactez le service après-vente, le cas échéant. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

Posez l'appareil sur une surface plane et stable. Ne placez pas l'appareil à proximité d'éléments de chauffage, d'une radio ou d'un téléviseur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le cordon électrique n'entre pas en contact avec de l'humidité, des objets tranchants ou le dos de l'appareil car les températures élevées peuvent endommager le cordon.

Attention: la prise électrique doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Après l'installation

L'appareil est équipé d'un cordon électrique et d'une prise pour un courant monophasé 230-240V ~ 50Hz

En cas de raccordement permanent, l'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Dans ce cas, l'appareil doit être raccordé à un circuit équipé d'un rupteur bipolaire en laissant un espace minimal de 3 mm entre les points de contact.

ATTENTION: L'APPAREIL DOIT ABSOLUMENT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

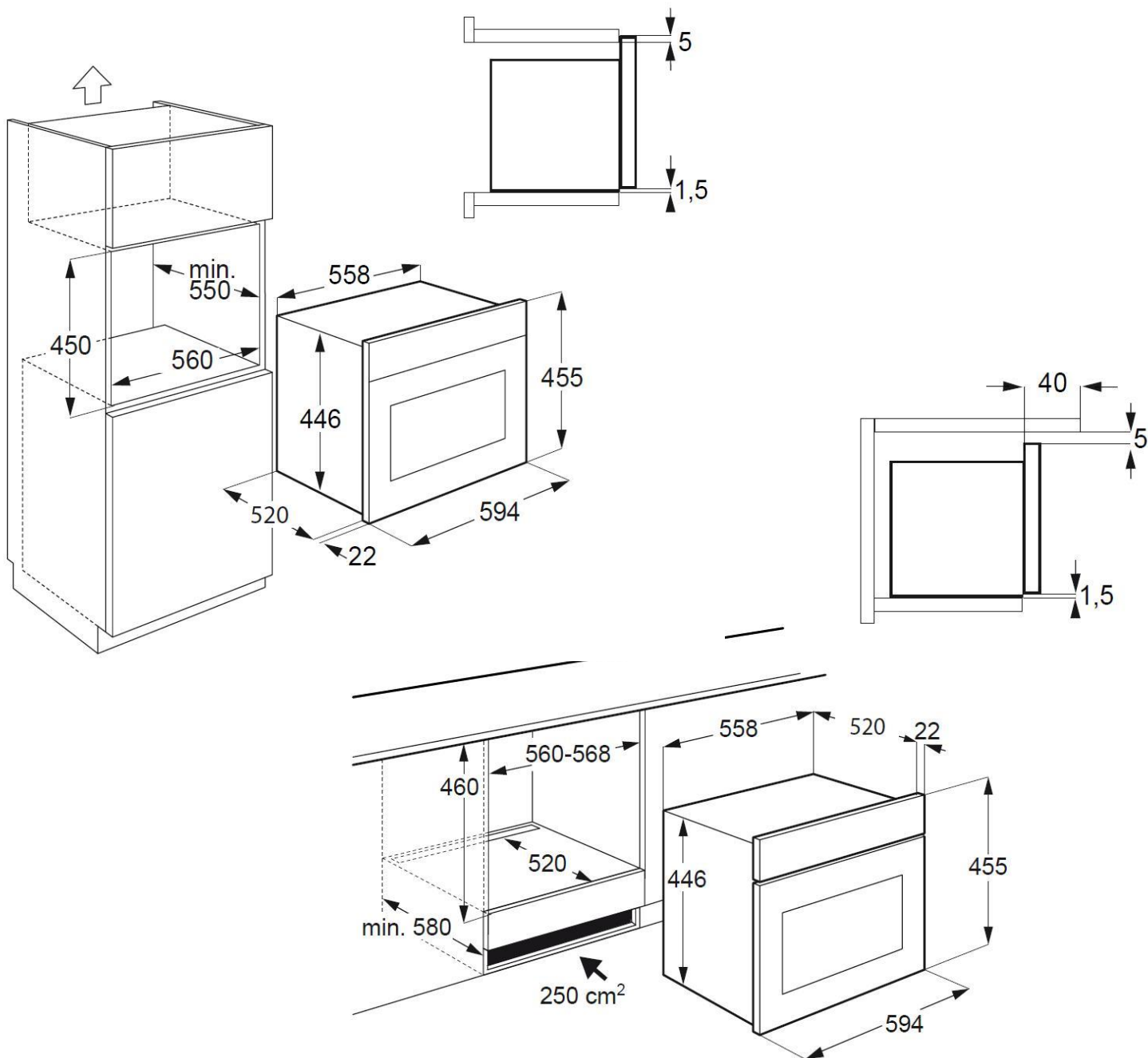
Le constructeur et le revendeur déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes, des animaux ou des objets en cas de non-observation constatée des présentes instructions d'installation.

L'appareil ne fonctionne que si la porte est bien fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires en suivant les instructions de nettoyage au point « nettoyage et maintenance de l'appareil ».

Pendant l'installation, veuillez suivre les instructions livrées séparément.

Installatie / Encastrement

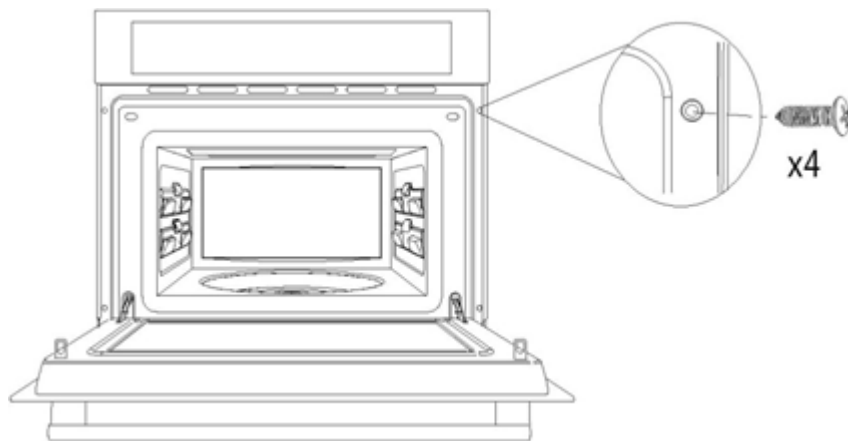


NL

1. Plaats de oven volledig in het meubelstuk en centreer hem.
2. Open de ovendeur en zet de oven met behulp van de vier bijgeleverde schroeven vast aan het meubelstuk, via de gaten in het frame van de oven.

FR

1. Placez le four à vapeur dans la niche et ajustez-le.
2. Ouvrez la porte du four et fixez l'appareil au meuble de cuisine à l'aide des quatre vis fournies comme indiqué sur le dessin.



Brochure / Fiche

Fabrikant	Fabricant	NOVY
Model	Modèle	2923
Energie-efficiëntieklasse ... op een schaal van A (efficiënt) tot G (inefficiënt)	Classement selon son efficacité énergétique ... sur une échelle allant de A (économique) à G (peu économique)	A
Verhittingsfunctie	Fonction chauffage	
Conventioneel	Classique Convezione	
Geforceerde luchtconvectorie	Convection forcée	←
Energieverbruik	Consommation d'énergie	
Conventioneel	Classique Convezione	
Geforceerde luchtconvectorie	Convection forcée	0,44 kWh
Netto volume (liter)	Volume utile (litres)	30
Type: Klein Middelgroot Groot	Type: Faible volume Volume moyen Grand volume	←
Bereidingstijd bij standaardbelasting	Temps de cuisson en charge normale	
Conventioneel	Classique Convezione	
Geforceerde luchtconvectorie	Convection forcée	34 min
Bakoppervlak	Surface de cuisson	1152 cm ²
Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Bruit [dB(A) re 1 pW]	

NOVY nv behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorbehoud de constructie en de prijzen van haar producten te wijzigen.

NOVY SA se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis la construction et les prix de ses produits.

Die NOVY AG behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorbehalt die Konstruktion und die Preise ihrer Produkte zu ändern.

NOVY nv
Noordlaan 6
B - 8520 KUURNE
Tel. 056/36.51.00 - Fax 056/35.32.51
E-mail : novy@novy.be
<http://www.novy.be>

France: Tél: 0320.940662
Deutschland und Österreich: Tel: +49 (0)511.54.20.771

1630694-b