

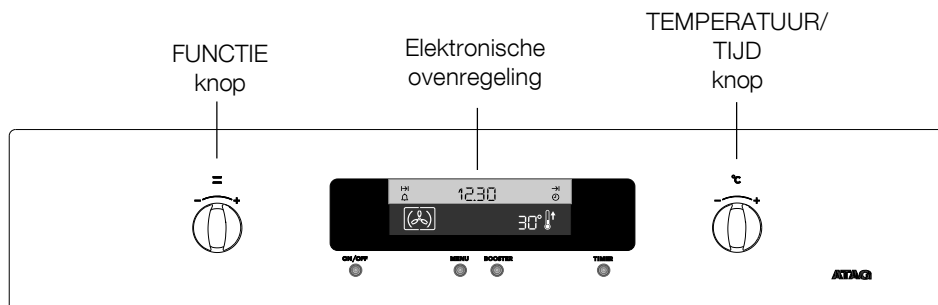
gebruiksaanwijzing
elektro oven
mode d'emploi
four electro



OX6211P

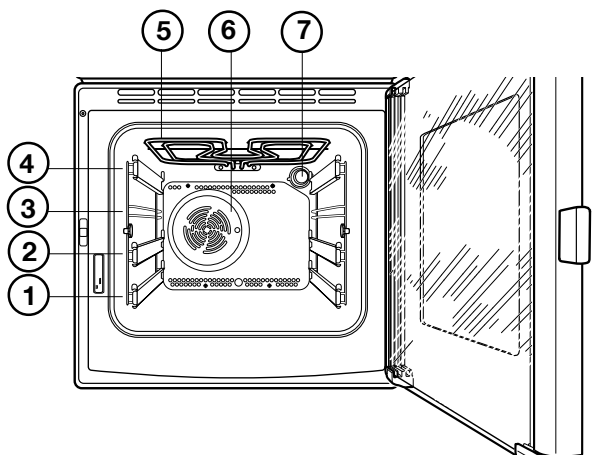
Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

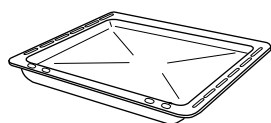


Binnenkant oven

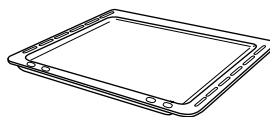
- ① tot ④ Inzetniveaus (inzetniveau nr. 2 en 4 zijn uitgerust met telescopische geleiders)
- ⑤ Grill
- ⑥ Ventilator
- ⑦ Ovenlampje



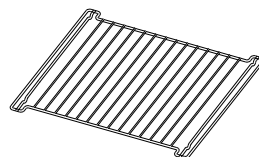
Toebehoren



Braadslede



Bakplaat



Rooster

Inhoud

Beschrijving van het apparaat	2
Waarschuwingen en belangrijke veiligheidsinformatie	4
Knoppen	6
De elektronische ovenregeling	7
De eerste keer dat de oven wordt geïnstalleerd	8
Voordat u de oven de eerste keer in gebruik neemt	10
Bereidingsfuncties	13
Het programmeren van de oven	14
Veiligheids- en energiebesparende functies	17
De functie "Recept selecteren"	20
Gebruik van de oven	22
Kooktabellen	32
Reiniging en onderhoud	34
Wat te doen als er iets fout gaat	40
Technische gegevens	41
Instructies voor de installateur	42
Service en onderdelen	43
Instructies voor de inbouw	44

Handleiding voor de gebruiksaanwijzing



Veiligheidsvoorschrift



Stap-voor-stap-handleiding



Adviezen



Milieu-informatie



Dit apparaat voldoet aan de volgende EU-richtlijnen.

Nederlands



Waarschuwingen en belangrijke veiligheidsinformatie

Deze aanwijzingen zijn bedoeld voor de veiligheid van de gebruikers en hun huisgenoten. Lees ze dus aandachtig door, voordat u het apparaat aansluit en/of in gebruik neemt.

Bewaar de bij dit apparaat geleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Als het apparaat aan derden wordt geschonken of verkocht, of als u het apparaat bij verhuizing in de oude woning achterlaat, is het belangrijk dat de nieuwe gebruiker over deze gebruiksaanwijzing en de adviezen kan beschikken.

Installatie

- De installatie moeten worden uitgevoerd door een erkend installateur, met inachtneming van de geldende voorschriften. De afzonderlijke installatiewerkzaamheden zijn beschreven in de instructies voor de installateur.
- Laat het apparaat installeren en aansluiten door een erkend installateur overeenkomstig de richtlijnen.
- Ook eventuele voor de installatie noodzakelijke wijzigingen aan de elektriciteitsvoorziening moeten door een erkend installateur uitgevoerd worden.
- Let op! Bedek de oven nooit met aluminiumfolie en plaats geen bakblikken, ovenschotels en dergelijke op de bodem van de oven, anders kan het emaille van de oven door de opgebouwde hitte beschadigd raken.
- Indien u, om welke reden dan ook, aluminiumfolie in de oven gebruikt, laat dit dan nooit in direct contact komen met de bodem van de oven.
- Ga bij het reinigen van de oven voorzichtig te werk: sproei nooit vloeistof op de verwarmingselementen en de thermostaatsensor.
- Het is gevaarlijk veranderingen van welke aard ook aan te brengen aan het apparaat of aan de kenmerken ervan.
- Tijdens het bakken, braden en grillen worden het venster van de deur en de overige onderdelen van het apparaat erg heet. Houd kinderen daarom uit de buurt van het apparaat. Indien er elektrische apparaten worden aangesloten op stopcontacten in de buurt van de oven, let er dan op dat de aansluit snoeren niet in aanraking komen met hete oppervlakken of vastgeklemd raken tussen de oven deur.

Bediening

- Deze oven is ontworpen voor de bereiding van levensmiddelen; gebruik hem nooit voor andere doeleinden.
- **Pas bij het openen van de oven-deur (tijdens of aan het einde van de bereidingstijd) altijd op voor de hete luchtstroom die uit de oven komt.**
- Wees extra voorzichtig tijdens het gebruik van de oven. Door de grote hitte van de verwarmingselementen zijn de bakplaten en andere onderdelen erg heet.

- Gebruik altijd ovenwanten om hete vuurvaste schotels of schalen uit de oven te halen.
- De vorken en het spit zijn puntig en scherp. Als u er gebruik van maakt, doe het met zorg om verwonding te voorkomen.
- Regelmatig reinigen voorkomt dat het oppervlaktemateriaal van de oven achteruitgaat.
- Schakel voordat u de oven gaat reinigen de stroom uit of haal de stekker uit het stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de oven in de stand "UIT" staat als hij niet meer wordt gebruikt.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers. Deze kunnen krassen veroorzaken op de ruit van de deur, waardoor het glas kan barsten.

Veiligheid van personen

- Dit apparaat is bestemd voor gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om het door kinderen te laten gebruiken of hen ermee te laten spelen.
- Houd kinderen uit de buurt, zolang de oven in werking is. Ook nadat u de oven heeft uitgeschakeld, blijft de deur nog lange tijd heet.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of andere personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit plaatsvindt onder toezicht van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij zij van een dergelijke persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.

Milieu-informatie

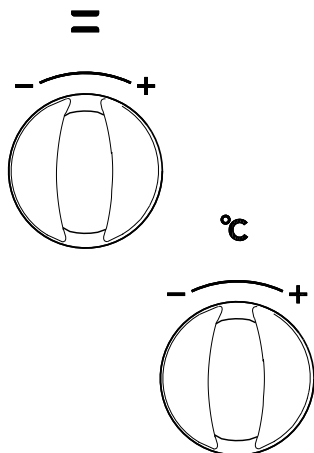
- Gooi, nadat de oven is geïnstalleerd, de verpakking weg op een veilige en milieuvriendelijke wijze.
- Wanneer een oud apparaat wordt afgedankt, moet het onbruikbaar worden gemaakt door het aansluitsnoer af te snijden. Verwijder alle vergrendelingen van de deur, om te voorkomen dat kinderen in de oven opgesloten kunnen raken.

Klantenservice

- Laat inspectie- en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door de service-afdeling van de fabrikant of door een service-afdeling die door de fabrikant geautoriseerd is en gebruik alleen originele onderdelen.
- Probeer in geval van een storing of defect dit apparaat nooit zelf te repareren. Reparaties die door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden.

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu, die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Knoppen



De FUNCTIE knop

De kookfuncties kunnen worden ingesteld door de knop naar — of + te draaien.



De TEMPERATUUR / TIJD knop

De temperatuur en de kooktijd kunnen worden ingesteld door de knop naar — of + te draaien.

Veiligheidsthermostaat

Om te voorkomen dat de oven oververhit raakt (door onjuist gebruik van het apparaat of vanwege defecte onderdelen), is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die indien nodig de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Als de veiligheidsthermostaat is geactiveerd vanwege onjuist gebruik van het apparaat, hoeft u (nadat de oven is afgekoeld) alleen de fout te verhelpen; Is de thermostaat daarentegen geactiveerd vanwege een defect onderdeel, neem dan contact op met onze service-afdeling.

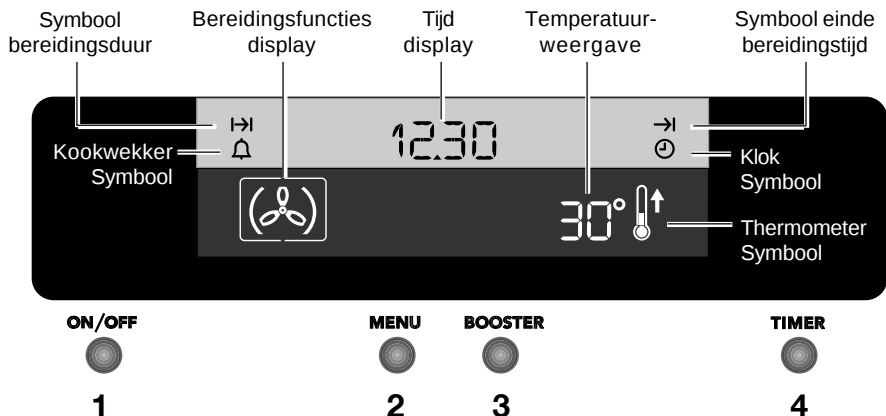
Koelventilator

De oven is voorzien van een koelventilator die het voorpaneel, de knoppen en de handgreep van de oven deur koel houdt. De ventilator wordt nadat de oven enkele minuten inwerking is automatisch ingeschakeld.

Via de opening aan de bovenkant van de deur wordt warme lucht naar buiten afgevoerd. Als de oven wordt uitgeschakeld kan de ventilator nog enige tijd draaien om de bedieningselementen koel te houden. Dit is volkomen normaal.

De werking van de ventilator hangt af van hoe lang en op welke temperatuur de oven gebruikt is. Het is mogelijk dat de ventilator helemaal niet ingeschakeld wordt op lagere temperatuurinstellingen of als de oven maar korte tijd gebruikt is.

De elektronische ovenregeling



De elektronische bedieningstoetsen van de oven

1. Toets AAN/UIT
2. MENU Toets bereidingsfuncties
3. BOOSTER Snelverhitting Toets
4. TIJDKLOK Functietoets

i Als de stroom uitvalt blijven de instellingen (klok, ingesteld of lopend programma) ongeveer 3 minuten in het programmeergeheugen bewaard. Als de stroomuitval langer dan 3 minuten duurt, worden de instellingen gewist. Als de stroomtoevoer weer is hersteld, moet u de programmeerfunctie resetten.

De werkwijze van de elektronische Touch Control-regeltoetsen op de oven

Alle functies van de oven worden elektronisch geregeld. U kunt alle combinaties van bereidingsfunctie, bereidingstemperatuur en automatische timing selecteren.

Het elektronisch bedieningspaneel van de oven

Het display is verdeeld in twee delen.

Het bovenste deel heeft een zwarte achtergrond en groene symbolen en cijfers. In dit deel van het display staat informatie over de tijd (tijdstip van de dag, de geprogrammeerde bereidingsduur, de geprogrammeerde eindtijd van de bereiding, enz.) en wordt de naam van de geselecteerde bereidingsfunctie of het recept weergegeven.

Het onderste deel heeft een zwarte achtergrond en groene symbolen en cijfers. In dit deel van het display staat informatie over de geselecteerde bereidingsfunctie, de geselecteerde temperatuur en de huidige temperatuur in de oven.

De eerste keer dat de oven wordt geïnstalleerd

Als de oven de eerste keer wordt aangesloten op het lichtnet of als de stroomtoevoer weer wordt hersteld na een langdurige stroomuitval, verschijnt op het bovenste deel van het display de melding:

**"WELKOMBIJ*ATAG*BASIS-1*NEDERLANDS
* ENGELS * FRANS * DUIITS *DEENS *"**

Deze melding somt alle talen op waaruit gekozen kan worden. Uit dit aanbod kunt u vervolgens een taal kiezen voor de elektronische ovenbediening (afbeelding 1).

Het symbool ► dat in de buurt van het "Kloksymbool" ⌚ knippert, betekent dat u het huidige tijdstip van de dag moet instellen alvorens de oven te gebruiken.

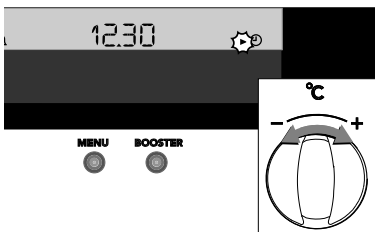
Om het juiste tijdstip van de dag in te stellen

1. Als het symbool ► in de buurt van het "Kloksymbool" ⌚ knippert, dient u het huidige tijdstip van de dag in te stellen door aan de knop TEMPERATUUR/TIJD te draaien (afbeelding 2). Zodra u de tijd hebt ingesteld, blijft het symbool ► nog 5 seconden knipperen en verdwijnt daarna van het display. Dit betekent dat de instelling in het geheugen van de elektronische regelenheid is opgeslagen.

Afb. 1



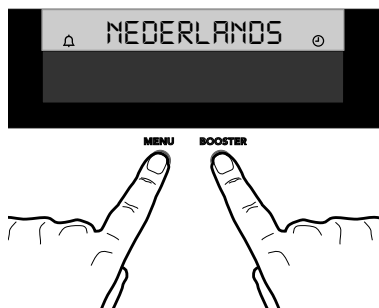
Afb. 2



- Als symbool ► stopt met knipperen, voordat u de klok hebt kunnen instellen, dient u twee keer op de toets “Tijdfunctie” te drukken (⌚). Het symbool ► begint weer te knipperen.

Ga dan verder zoals beschreven onder punt 1.

Afb. 3



De taal selecteren

U kunt de taal selecteren voor het display van de elektronische ovenbediening.

De oven moet uitgeschakeld zijn als u deze handeling uitvoert.

- Druk gelijktijdig de toets “MENU” en de toets “BOOSTER” in en houd de toetsen minstens 2 seconden ingedrukt. Er klinkt één piep en het display geeft de huidige geselecteerde taal weer. (afb 3).

- Draai binnen 5 seconden de knop TEMPERATUUR/TIJD naar rechts om de gewenste taal te selecteren (afbeelding 4).

- Zodra u de gewenste taal hebt geselecteerd, dient u uw keuze te bevestigen door gelijktijdig de toets “MENU” en de toets “BOOSTER” in te drukken en deze toetsen minstens 2 seconden ingedrukt te houden.

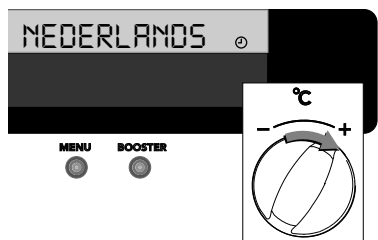


Houd in gedachten dat telkens als u een stap van deze procedure uitvoert, u 5 seconden krijgt om de volgende stap uit te voeren. Als u langer dan 5 seconden wacht schakelt de elektronische regelenheid uit en wordt de instelling niet in het geheugen opgeslagen.

Navolgend krijgt u een lijst te zien met de beschikbare talen:

Dutch (**NEDERLANDS**), English (**ENGELS**), French (**FRANS**), German (**DUITS**), Danish (**DEENS**).

Afb. 4



Voordat u de oven de eerste keer in gebruik neemt



Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zowel aan de buitenkant als aan de binnenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt.



De oven werkt pas nadat de klok is ingesteld.



De oven in- en uitschakelen

Om de bereidingsfuncties of andere programma's te kunnen instellen moet de oven zijn ingeschakeld. Als de toets "AAN/UIT" wordt ingedrukt, wordt de ovenverlichting ingeschakeld. Het ovensymbool en de melding "OVENVERLICHTING" verschijnt op het display (afbeelding 5).

U kunt op ieder gewenst moment op de toets "AAN/UIT" drukken, als u de oven wilt uitschakelen. Alle bereidingsfuncties of programma's worden beëindigd, de ovenverlichting gaat uit en in de tijdsweergave verschijnt alleen de weergave van de klok.



Voordat u de oven in gebruik neemt, moet de oven opgewarmd worden zonder voedsel.

Gedurende deze tijd kunt u een onaangename geur waarnemen. Dit is volledig **normaal** en wordt veroorzaakt door fabricagerestanten.

Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

1. Stel het tijdstip van de dag in met de elektronische programmeerfunctie (zie paragraaf "Het juiste tijdstip van de dag instellen").

2. Druk op de toets "AAN/UIT" om de oven in te schakelen;

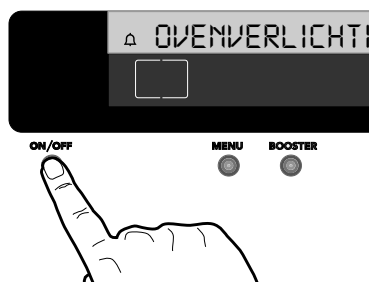
3. Draai aan de knop FUNCTIES (afbeelding 6) tot aan het functiesymbool "Onder- en bovenwarmte"

4. Stel de temperatuur in op 250°C door de knop TEMPERATUUR/TIJD naar rechts te draaien (afbeelding 7).

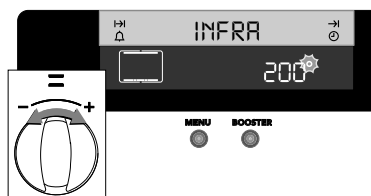
5. Laat de **lege** oven ongeveer 45 minuten werken.

6. Zet een raam open voor ventilatie.

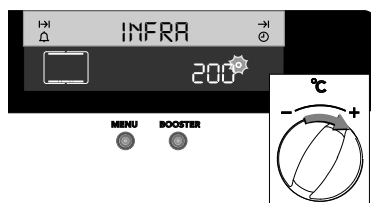
Afb. 5



Afb. 6



Afb. 7



Deze procedure dient herhaald te worden met de functie “Turbo-hetelucht”  en de functie “grootvlak-grill”  gedurende ongeveer 5-10 minuten.

 Nadat u deze handeling hebt uitgevoerd, de oven laten afkoelen en de ovenruimte vervolgens schoonmaken met een zachte in warm water gedrenkte doek, waaraan een mild afwasmiddel is toegevoegd.

 Reinig voordat u de oven voor het eerst in gebruik neemt voorzichtig de ovenaccessoires.

Een bereidingsfunctie selecteren

1. Schakel de oven in door de toets “AAN/UIT” in te drukken.
2. Draai aan de knop FUNCTIES om de gewenste ovenfunctie te selecteren. Telkens als u aan de knop draait verschijnt er een ander bereidingssymbool in het onderste deel van het display en de beschrijving van de bereidingsfunctie verschijnt als een melding in het bovenste deel van het display. Door aan de knop te draaien en deze vast te houden, kunnen alle functies in volgorde worden weergegeven.

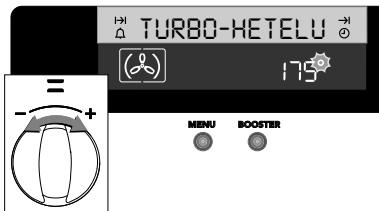
De vooraf ingestelde temperatuur voor iedere functie wordt weergegeven in het onderste deel van het display en aan de rechterkant knippert het symbool “●” (afbeelding 8).

3. Als symbool “●” knippert, betekent dit dat het mogelijk is om de vooraf ingestelde temperatuur in te stellen door aan de knop TEMPERATUUR/TIJD te draaien (afbeelding 9). Het temperatuurniveau kan in stappen van 5 graden worden ingesteld. Let op: symbool “●” zal 5 seconden knipperen.

4. Na 5 seconden zal het symbool “●” verdwijnen, om aan te geven dat het temperatuurniveau in het geheugen van de elektronische regeleenheid is opgeslagen. De temperatuur op de weergegeven thermometer loopt langzaam op  , en geeft de temperatuur van de oven aan.

5. Als de gewenste temperatuur bereikt is, klinkt er een kort geluidsalarm en het thermometersymbool  brandt continu.

Afb. 8



Afb. 9





De temperatuur en de tijd instellen

De knop TEMPERATUUR/TIJD wordt gebruikt om temperatuur- en tijdsinstellingen te wijzigen. Details over het gebruik hiervan volgens de verschillende functies van de elektronische ovenbediening, worden in de volgende hoofdstukken beschreven.

In het algemeen geldt dat:

> De knop TEMPERATUUR/TIJD wordt gebruikt om de temperatuurinstellingen te verhogen of te verlagen (door naar links of rechts te draaien) als het symbool “●” aan de rechterkant van het temperatuurdisplay knippert. Als u een bereidingsfunctie selecteert, knippert het symbool “●” slechts 5 seconden. Dit is het tijdsinterval waarbinnen u aan de knop TEMPERATUUR/TIJD moet draaien om de gewenste temperatuurinstelling te selecteren. Zodra deze 5 seconden zijn verstreken, verdwijnt het symbool “●” en wordt het thermometersymbool  weergegeven: dit betekent dat de huidige selectie in het geheugen van de elektronische regeleenheid van de oven is opgeslagen en dat de oven momenteel aan het opwarmen is.

Als het symbool “●” stopt met knipperen, voordat u de temperatuur hebt kunnen instellen, dient u één keer op de toets “MENU” te drukken en vervolgens aan de knop TEMPERATUUR/TIJD te draaien.

> De knop TEMPERATUUR/TIJD wordt gebruikt om de tijdsinstellingen te verhogen of te verlagen als het symbool ► in de buurt van het “Klok”-symbool , het “kookwekker”-symbool , het “Bereidingsduur”-symbool  of het symbool “Einde van de bereidingstijd”  knippert. Als u een tijdfunctie selecteert, knippert het symbool ► slechts 5 seconden. Dit is het tijdsinterval waarbinnen u aan de knop TEMPERATUUR/TIJD moet draaien om de gewenste tijdsinstelling te selecteren. Zodra deze 5 seconden zijn verstreken, stopt het symbool ► met knipperen: dit betekent dat de huidige selectie in het geheugen van de elektronische regeleenheid van de oven is opgeslagen.

Bereidingsfuncties

In de volgende lijst worden in volgorde alle beschikbare bereidingsfuncties weergegeven.

- 1  **TURBO-HETELUCHT** - Bij deze instelling kunt u braden of tegelijkertijd braden en bakken op verschillende niveaus, zonder smaakoverdracht. Vooraf ingestelde temperatuur: 175°C.
- 2  **INFRA** - De warmte komt van zowel de bovenste als de onderste verwarmings-elementen, zodat er in de gehele ovenruimte een gelijkmatige temperatuur heerst. Vooraf ingestelde temperatuur: 200°C.
- 3  **SPAAR-GRILL** - Deze instelling kan gebruikt worden om kleine hoeveelheden te grillen. Vooraf ingestelde temperatuur: 250°C.
- 4  **GRILL MET VENTILATOR** - Deze functie biedt een alternatieve bereidingsmethode voor gerechten die anders met de normale grill bereid worden. Het grillelement en de ventilator van de oven werken samen, zodat de hetelucht rond de gerechten circuleert. Vooraf ingestelde temperatuur: 180°C. **Kies een maximumtemperatuur van 200°C.**
- 5  **PIZZA-FUNCTIE** - Het onderste element geeft directe warmte af voor de onderkant van de pizza-, quiche- of pasteibodem, terwijl de ventilator de lucht rond het beleg resp. de pasteivulling laat circuleren. Vooraf ingestelde temperatuur: 175°C.
- 6  **GROOTVLAK-GRILL** - Het gehele grillelement wordt ingeschakeld. Aanbevolen voor grote hoeveelheden. Vooraf ingestelde temperatuur: 250°C.
- 7  **ONDERWARMTE** - De verwarming komt uitsluitend van de bodem van de oven, hiermee kunt u uw gerechten afmaken. Vooraf ingestelde temperatuur: 250°C.
- 8  **BOVENWARMTE** - De verwarming komt uitsluitend van de bovenkant van de oven, hiermee kunt u uw gerechten afmaken. Vooraf ingestelde temperatuur: 250°C.

9



ONTDOOIEN - De ovenventilator werkt zonder warmte en laat de lucht in de oven op kamertemperatuur circuleren. Deze functie is bijzonder geschikt om kwetsbare levensmiddelen te ontdooien, die door opwarmen beschadigd raken, bijvoorbeeld taarten met crèmevulling, ijstaarten, gebak, brood en bakwaren van gistdeeg.

Het programmeren van de oven



Zo stelt u de kookwekker in

1. Schakel de oven in, zet de gerechten erin, selecteer de gewenste functie en stel indien nodig de gewenste temperatuur in.
2. Druk op de toets "TIJDKLOK" tot het symbool ◀ in de buurt van het "Kookwekker"-symbool 🔔 knippert en op het tijdsdisplay "0.00" verschijnt (afbeelding 10).
3. Het symbool ◀ knippert 5 seconden. Binnen deze tijd moet u de knop TEMPERATUUR/TIJD naar rechts draaien om de gewenste tijd te selecteren (afbeelding 11). De maximale tijdsduur is 23 uur 59 minuten. 5 seconden nadat u de tijd hebt ingesteld, stopt het symbool ◀ met knipperen. Dit betekent dat de instelling in het geheugen van de elektronische regelenheid van de oven is opgeslagen en dat het aftellen is begonnen.
4. Als de geprogrammeerde tijd is verstreken, klinkt er een geluidsalarm en knippert het symbool 🔔 en op het tijdsdisplay verschijnt "0.00".
5. Om het geluidsalarm uit te schakelen een willekeurige toets indrukken.



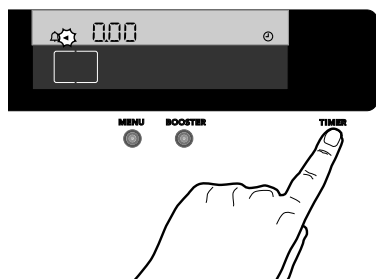
Als de oven op dit moment werkt, wordt hij NIET uitgeschakeld.

De kookwekkerfunctie kan ook worden gebruikt als de oven is uitgeschakeld, door één keer op de toets "TIJDKLOK" te drukken.

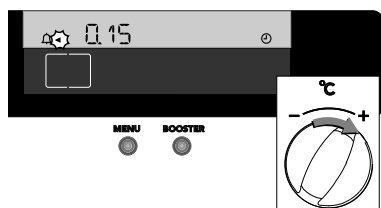
De instelling van de kookwekker wijzigen

Druk op de toets "TIJDKLOK" tot het symbool ◀ in de buurt van het "Kookwekker"-symbool 🔔

Afb. 10



Afb. 11



knippert. Nu kunt u de instelling van de kookwekker wijzigen door aan de knop TEMPERATUUR/TIJD te draaien (afbeelding 11).

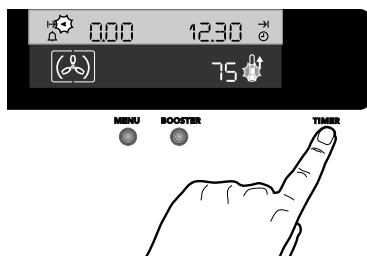
Zo schakelt u de kookwekker uit:

Druk op de toets "TIJDKLOK" tot het symbool ◀ in de buurt van het "Kookwekker"-symbool 🔔 knippert. Draai de knop TEMPERATUUR/TIJD naar links tot op het tijdsdisplay "0.00" wordt weergegeven.

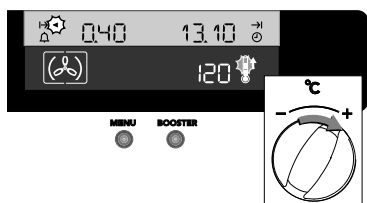
Het uitschakelen van de oven programmeren

1. Schakel de oven in, zet de gerechten erin, selecteer de gewenste functie en stel indien nodig de gewenste temperatuur in.
2. Druk op de toets "TIJDKLOK" tot het symbool ◀ in de buurt van het "Bereidingsduur"-symbool |→| knippert. Links op het tijdsdisplay verschijnt "0.00" en rechts verschijnt het huidige tijdstip van de dag (afbeelding 12).
3. Het symbool ◀ knippert 5 seconden. Binnen deze tijd moet u aan de knop TEMPERATUUR/TIJD draaien om de gewenste tijd te selecteren. De maximale tijdsduur is 23 uur 59 minuten. Let op: de tijdindicatie aan de rechterkant verandert ook als u aan de knop draait en geeft weer op welk tijdstip de oven automatisch zal worden uitgeschakeld (afbeelding 13).
4. 5 seconden nadat u de tijd hebt ingesteld, stopt het symbool ◀ met knipperen. Dit betekent dat de instelling in het geheugen van de elektronische regelenheid van de oven is opgeslagen en dat het aftellen is begonnen.
5. Als de bereidingstijd is verstreken, schakelt de oven zich automatisch uit. U krijgt een geluidsalarm te horen en knippert het symbool |→| en op het tijdsdisplay verschijnt "0.00".
6. Het alarm schakelt na twee minuten automatisch uit. Om het geluidssignaal uit te schakelen, druk op de toets "AAN /UIT".

Afb. 12



Afb. 13



Zo annuleert u de bereidingstijd:

Druk op de toets “TIJDKLOCK” tot het symbool ◀ in de buurt van het “Bereidingsduur”-symbool |→ knippert. Draai de knop TEMPERATUUR/TIJD naar links tot op het tijdsdisplay “0.00” wordt weergegeven.

Let op: als u de “Bereidingsduur” annuleert, schakelt de oven niet uit.

De oven programmeren om in- en uit te schakelen

1. Stel de “bereidingstijd” in zoals beschreven onder de punten 1 t/m 3 van het vorige hoofdstuk.

2. Druk twee keer op de toets “TIJDKLOCK” tot het symbool ▶ in de buurt van het symbool “Einde van de bereidingstijd” →| begint te knipperen (afbeelding 14).

3. Draai binnen 5 seconden aan de knop TEMPERATUUR/TIJD om het gewenste einde van de bereidingstijd in te stellen, dat aan de rechterkant op het tijdsdisplay wordt weergegeven (afbeelding 15).

4. 5 seconden nadat u de tijd hebt ingesteld, stopt het symbool ▶ met knipperen, verdwijnt het

thermometersymbool , het temperatuurdisplay

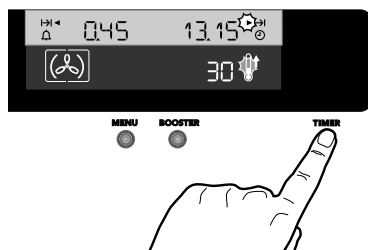
geeft de temperatuur in de oven weer en de oven schakelt uit. Dit betekent dat de instelling in het geheugen van de elektronische regelenheid van de oven is opgeslagen en dat het aftellen is begonnen.

5. De oven zal automatisch in- en uitgeschakeld worden overeenkomstig uw instellingen. Als de bereidingstijd verstreken is, klinkt er een geluidsalarm en knipperen beide symbolen |→ en →|. Aan de linkerkant van het tijdsdisplay verschijnt “0.00”.

6. Het alarm schakelt automatisch na twee minuten uit. Om het geluidssignaal uit te schakelen, druk op de toets “AAN /UIT”.

Als u een programma wilt annuleren, hoeft u alleen de bereidingstijd te annuleren, zoals beschreven aan het eind van het vorige hoofdstuk.

Afb. 14



Afb. 15



Veiligheids- en energiebesparende functies

Veiligheidsuitschakeling

De oven wordt automatisch uitgeschakeld als er een verandering in de instellingen plaatsvindt, overeenkomstig de tabel hieronder (Afbeelding 16).

Indien de temperatuur is ingesteld als:	schakelt de oven uit:
van 250 tot 280°C	na 3 uur
van 200 tot 245°C	na 5 ½ uur
van 120 tot 195°C	na 8 ½ uur
van 30 tot 115°C	na 12 uur

Veiligheid van kinderen

De bedieningselementen op de oven kunnen geblokkeerd worden, zodat de oven niet per ongeluk door kinderen kan worden ingeschakeld.

1. Als de oven is ingeschakeld, schakel deze dan uit door het indrukken van de toets “AAN/UIT”.

Deze functie kan alleen worden ingeschakeld als de oven is uitgeschakeld.

2. Druk op de toets “MENU” en draai de knop TEMPERATUUR/TIJD naar links en houd ze tegelijkertijd ongeveer 3 seconden ingedrukt. Er klinkt één piep en de melding “**VEILIG**” verschijnt op het display (afbeelding 17).

3. De oven is nu geblokkeerd. Noch de afzonderlijke functies noch de temperatuur kunnen geselecteerd worden.

Zo deblokkeert u de oven:

Druk op de toets “MENU” en draai de knop TEMPERATUUR/TIJD naar links en houd ze tegelijkertijd, ongeveer 3 seconden ingedrukt. Er klinkt één piep en de melding “**VEILIG**” verdwijnt. Nu kan de oven weer bediend worden.

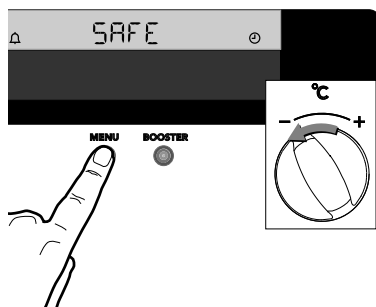
“Snelverhittings”-functie (BOOSTER)

Als u een bereidingsfunctie geselecteerd heeft en de temperatuur heeft ingesteld, wordt de oven langzaam

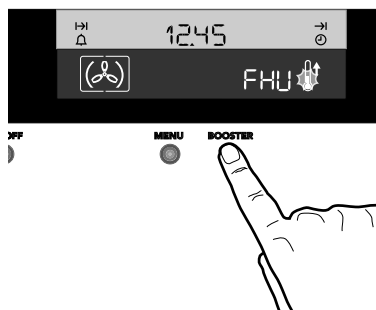
Afb. 16



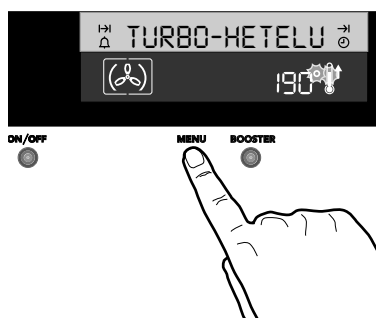
Afb. 17



Afb. 18



Afb. 19



warm, tot de gewenste temperatuur is bereikt. Dit duurt 10 tot 15 minuten, afhankelijk van de geselecteerde functie en temperatuur. Als de noodzakelijke temperatuur sneller bereikt moet worden, kunt u de snelverhittingsfunctie inschakelen.

1. SCHAKEL de oven in door de toets “AAN/UIT” in te drukken.

2. Stel de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur in zoals beschreven in de vorige pagina's.

3. Wacht een paar seconden tot het symbool “●” stopt met knipperen.

4. Druk op de toets “BOOSTER”. Op het temperatuurdisplay verschijnt “FHU” (afbeelding 18).

5. Als u de toets “MENU” indrukt, keert het temperatuurdisplay weer terug naar de geselecteerde temperatuur en het symbool “●” knippert 5 seconden (afbeelding 19). Tijdens dit interval kunt u de temperatuurinstelling aanpassen door aan de knop TEMPERATUUR/TIJD te draaien.

6. Als de gewenste temperatuur is bereikt, klinkt er een kort geluidssignaal en keert het temperatuurdisplay terug naar de geselecteerde temperatuur.

Deze functie is beschikbaar voor alle bereidingsfuncties en temperaturen.

Deze functie is niet beschikbaar in combinatie met de receptenfunctie.

Restwarmtefunctie

Als er een bereidingsduur is ingesteld, worden de verwarmingselementen van de oven automatisch een paar minuten voor het einde van de geprogrammeerde bereidingsduur uitgeschakeld, zodat de gerechten in de oven zonder verder energieverbruik helemaal gaar worden. Alle huidige instellingen worden aangegeven, tot de bereidingsduur is afgelopen.

Bij een bereidingsduur van minder dan 15 minuten kunt u deze functie niet gebruiken.

“Demo”-functie

Deze modus is bedoeld voor de vakhandel om de functies van de oven te kunnen demonstreren zonder stroomverbruik, afgezien van de ovenverlichting. Deze functie kan alleen worden ingeschakeld als het apparaat de eerste keer worden aangesloten of als de stroomtoevoer is hersteld na een stroomuitval.

U kunt de demofunctie inschakelen als het symbool  naast het “Klok”-symbool  knippert. Ga dan

als volgt te werk:

1. Houd de toets “TIJDKLOK” ongeveer 2 seconden ingedrukt. Er klinkt een kort geluidsalarm.
2. Houd de toets “TIJDKLOK” gedurende 3 seconden ingedrukt terwijl u de knop TEMPERATUUR/TIJD naar links gedraaid houdt. Er klinkt een kort geluidsalarm en de indicatie 12:00 verschijnt op het display (afbeelding 20).

Als de oven wordt ingeschakeld verschijnen de symbolen  en  op het display. Dit betekent dat de demofunctie geactiveerd is.

Alle ovenfuncties kunnen geselecteerd worden (afbeelding 21).

De oven is niet echt in werking en de verwarmings-elementen worden niet ingeschakeld.

De demomodus uitschakelen:

Schakel de oven uit en volg in omgekeerde volgorde de bovenstaande procedure om de demofunctie weer uit te schakelen.

“Piep”-modus

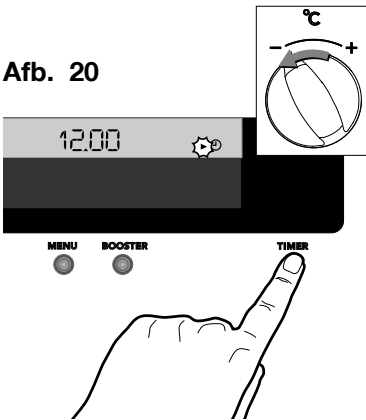
U kunt de oven zo instellen dat er altijd een geluidssignaal klinkt als er een toets wordt ingedrukt. Deze functie kan alleen geactiveerd worden als de oven uitgeschakeld is.

1. Houd de toets “MENU” gedurende 3 seconden ingedrukt terwijl u de knop TEMPERATUUR/TIJD naar rechts gedraaid houdt. Er klinkt één piep [afbeelding 22).

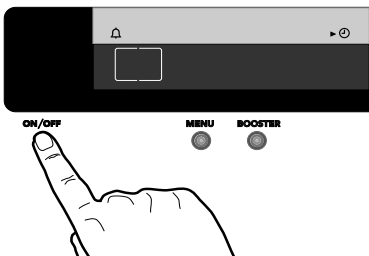
Zo schakelt u de informatietoon van de regeltoetsen uit:

1. Als de oven is ingeschakeld, schakel deze dan uit door het indrukken van de toets “AAN/UIT”.

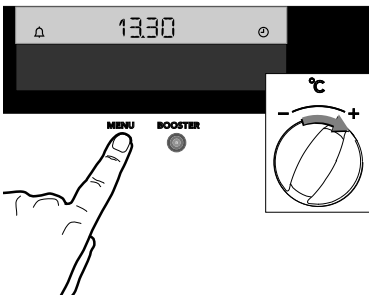
Afb. 20



Afb. 21



Afb. 22



2. Houd de toets "MENU" gedurende 3 seconden ingedrukt terwijl u de knop TEMPERATUUR/TIJD naar rechts gedraaid houdt. De elektronische regeleenheid piept één keer.

Foutcodes

De elektronische regeleenheid van de oven voert voortdurend een systeemdiagnose uit. Als sommige parameters niet correct zijn, zal de regeleenheid de geactiveerde functies uitschakelen en wordt de overeenkomstige foutcode weergegeven.

Raadpleeg hoofdstuk "Hulp bij storingen" voor nadere details.

De functie "Recept selecteren"

Sommige recepten zijn opgeslagen in het geheugen van de elektronische regeleenheid van de oven, om u de gelegenheid te geven veertien verschillende gerechten klaar te maken met behulp van de vooraf ingestelde bereidingsfuncties, temperaturen en bereidingstijden. De beschikbare recepten zijn opgesomd in de onderstaande tabel.

Een recept kiezen:

1. Druk op de toets "AAN/UIT" om de oven in te schakelen;
2. Druk op de toets "MENU" : in het bovenste deel van het display wordt de naam van het recept weergegeven en het symbool ◀ verschijnt naast het "Bereidingsduur"-symbool |→|. Dit betekent dat de bereidingsduur al in het geheugen is ingesteld. In het onderste deel van het display wordt het symbool van de vooraf ingestelde bereidingsfunctie en bereidingstemperatuur weergegeven.

Het is niet mogelijk om de vooraf ingestelde temperatuur te wijzigen.

Aan de rechterkant van het temperatuurdisplay knippert het symbool "●" (Afbeelding 23);

3. Na 5 seconden verdwijnt het symbool "●" en de temperatuur op de weergegeven thermometer loopt langzaam op  en geeft de temperatuur van de oven aan. Het bovenste deel van het display geeft nu aan de linkerkant de bereidingsduur weer en aan de rechterkant het einde van de bereidingstijd (afbeelding 24).

Afb. 23



Afb. 24



4. Als u wilt kunt u zowel de bereidingsduur als het einde van de bereidingstijd aanpassen door de toets “TIJDKLOK” in te drukken en de functie bereidingsduur of de functie einde van de bereidingstijd te selecteren en vervolgens de knop TEMPERATUUR/TIJD naar links of naar rechts te draaien om de tijd aan te passen. Volg vervolgens de instructies op de vorige pagina’s.

5. Als de bereidingstijd is verstreken, schakelt de oven automatisch uit. U krijgt een geluidsalarm te horen en knippert het symbool  en op het tijdsdisplay verschijnt “0.00”.

6. Het alarm schakelt na twee minuten automatisch uit. Om het geluidssignaal uit te schakelen, druk op de toets “AAN /UIT”.

 U kunt het uitvoeren van een recept op ieder gewenst moment onderbreken door de toets “AAN/UIT” in te drukken.

 U kunt geen gebruik maken van de functie “BOOSTER”, zodra een recept geselecteerd is met de functie “MENU”.

Dish	Bereidings-functie	Vooraf ingestelde temperatuur	Vooraf ingestelde bereidingstijd
Varkensvlees (2 kg)	Turbo-Hetelucht	175°C	1 uur en 25 minuten
Rundvlees (1 kg)	Turbo-Hetelucht	200°C	50 minuten
Varkensvlees (2 kg)	Turbo-Hetelucht	175°C	1 uur en 45 minuten
Varkensvlees (2 kg)	Turbo-Hetelucht	175°C	1 uur en 15 minuten
Eend	Turbo-Hetelucht	160°C	2 uur
Kalkoen	Turbo-Hetelucht	160°C	3 uur en 5 minuten
Vis (middelgroot)	Turbo-Hetelucht	160°C	40 minuten
Visfilet	Turbo-Hetelucht	175°C	35 minuten
Quiche	Infra	190°C	50 minuten
Aardappelengratin	Infra	180°C	55 minuten
Lasagne / Cannelloni	Infra	190°C	55 minuten
Pizza	Pizza	190°C	25 minuten
Appeltaart	Turbo-Hetelucht	175°C	40 minuten
Brood	Pizza	190°C	40 minuten

Gebruik van de oven

De oven is voorzien van een exclusief systeem dat zorgt voor een natuurlijke luchtcirculatie en een constante recirculatie van stoom.

Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een stoom bevattende atmosfeer en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt. Tijdens de bereiding kan er stoom ontstaan, die vrijkomt zodra u de ovendeur opent. Dit is volkomen normaal.



Doe echter altijd een stap van de oven vandaan als u de ovendeur opent, zodat eventuele stoom of hitte naar buiten kan komen.

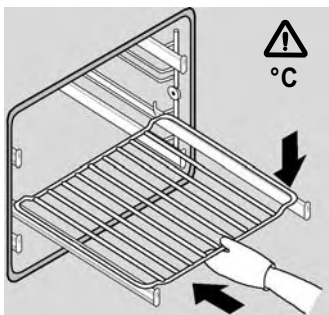
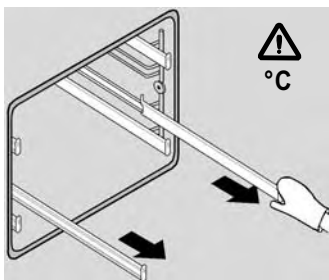
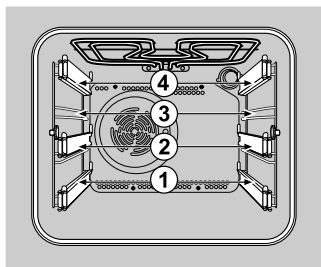


Let op! - Plaats tijdens de bereiding geen voorwerpen op de bodem van de oven en dek geen onderdelen van de oven af met aluminiumfolie. Dit kan oververhitting veroorzaken, wat de bakresultaten beïnvloedt en het email van de oven kan beschadigen. Zet pannen, hittebestendige pannen en aluminium bakplaten altijd op het bakplaat dat in de geleiders is geschoven. Wanneer voedsel verwarmd wordt, ontstaat er stoom, net als in een ketel. Wanneer de stoom in aanraking komt met de glazen deur van de oven, wordt er condens gevormd en ontstaan er waterdruppels.

Warm de lege oven altijd 10 minuten voor, om condensvorming te beperken.

Wij adviseren u na elke bereiding de waterdruppels weg te vegen.

Houd tijdens de bereiding de ovendeur altijd gesloten. Blijf op een veilige afstand als u de deur van de oven opent, zodat u niet in aanraking komt met de hete stoom uit de oven. **Houd de** deur vast aan de handgreep totdat deze helemaal geopend is en laat de handgreep niet eerder los.



De oven heeft vier inzetniveaus.

Deze inzetniveaus worden geteld vanaf de bodem van de oven (zie afbeelding).

Het is belangrijk dat deze bakplaten correct zijn geplaatst, zoals weergegeven in de afbeelding.

Inzetniveau 1, 2 en 4 zijn voorzien van telescopische geleiders, die het plaatsen of verwijderen van bakplaten gemakkelijker maakt.

1. Trek de rechter en linker telescopische geleiders helemaal naar buiten, zoals weergegeven op de afbeelding.

2. Plaats de bakplaat of de grillpan op de telescopische geleiders, duw ze daarna voorzichtig helemaal in de oven (zie afbeelding).



Probeer niet om de ovendeur te sluiten als de telescopische geleiders niet volledig in de oven zitten. Hierdoor kunnen het emaille en het glas van de deur beschadigd raken.



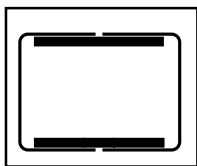
Let op: Telescopische geleiders en andere accessoires worden erg heet! gebruik ovenhandschoenen of dergelijke!



Plaats kookgerei nooit direct op de bodem van de oven.

De conventionele oven

Als u deze instelling gebruikt komt de warmte van de bovenste en onderste verwarmingselementen. Hiermee kunt u op een enkel niveau gerechten bereiden, dit is met name geschikt voor gerechten die extra bruining vergen, zoals quiches en vlaaien. Gratins, lasagnes en ovenschotels die ook wat extra bruining aan de bovenkant vergen kunnen ook heel goed bereid worden in de conventionele oven. Deze vorm van bereiden geeft u de mogelijkheid om gerechten klaar te maken zonder dat de ventilator is ingeschakeld.



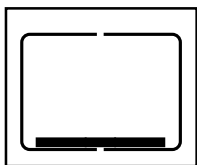
SYMBOOL OVENFUNCTIE
INFRA

VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR: 200°C
TEMPERATUURBEREIK: 30°C - 250°C



De boven- en onderwarmte gebruiken

1. Schakel de oven in met de toets AAN/UIT.
2. Draai aan de knop FUNCTIES tot het symbool  op het display verschijnt.
3. Pas de temperatuur, indien nodig, aan door de knop TEMPERATUUR/TIJD naar rechts of links te draaien.



SYMBOOL FUNCTIE
ONDERWARMTE

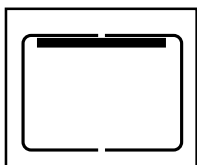
VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR: 250°C
TEMPERATUURBEREIK: 30°C - 250°C



Onderwarmte

Deze functie is uitermate geschikt voor het blind bakken van taartbodems. Tevens kan deze functie worden gebruikt om ervoor te zorgen dat het basisdeeg van quiches of hartige taarten gaar is.

De vooraf ingestelde temperatuur is 250°C.



SYMBOOL FUNCTIE
BOVENWARMTE

VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR: 250°C
TEMPERATUURBEREIK: 30°C - 250°C



Bovenwarmte

Deze functie is met name geschikt om ervoor te zorgen dat de deeg van quiches of hartige taarten doorbakken is.

De vooraf ingestelde temperatuur is 250°C.

Adviezen

De warmte wordt het beste verdeeld bij gebruik van het middelste niveau. Om de onderkant van het gerecht extra te bruinen hoeft u alleen het rooster maar lager te zetten. Om de bovenkant van het gerecht extra te bruinen, het rooster hoger zetten.

Het materiaal en de afwerking van de bakplaten en schalen is van invloed op de mate waarin het voedsel een bruin korstje krijgt. Emaillegoed, donkere of zware bakvormen en materiaal met een antiaanbaklaag zorgen voor een betere bruining. Glazen ovenschalen en bakplaten van glanzend aluminium of staal reflecteren de warmte en verminderen de bruining.

Zet gerechten altijd in het midden van het rooster, om een gelijkmatige bruining te garanderen.

Plaats schalen op een bakplaat van de juiste afmeting, om te voorkomen dat er voedsel op de bodem van de oven wordt gemorst en ervoor te zorgen dat de oven gemakkelijker kan worden gereinigd.

Plaats schalen, bakblikken of bakplaten **niet** direct op de bodem van de oven, deze wordt erg heet en kan de schalen beschadigen.

Voor een snellere verwarming van de oven, kunt u door het indrukken van de toets "BOOSTER" gebruik maken van de snelverhittingsfunctie.

Gerechten klaar maken op één niveau levert de beste resultaten. Als u gerechten op meerdere niveaus wilt bereiden, kunt u het beste gebruik maken van de turbo-hetelucht-functie.

De turbo-heteluchtoven

De lucht in de oven wordt verwarmd door het element rond de ventilator, die zich achter het achterpaneel bevindt. De ventilator zorgt ervoor dat de hetelucht in de oven circuleert, waardoor de temperatuur in de oven gelijkmatig blijft.

De voordelen van bereiden met deze functie zijn:

- **Sneller voorwarmen**

Doordat de heteluchtoven snel op temperatuur komt, is het over het algemeen niet nodig om de oven voor te verwarmen. Wellicht heeft u echter toch 5-7 minuten extra bereidingsduur nodig. Voor recepten die hogere temperaturen vereisen, zoals brood, pasteien, scones of soufflés, verkrijgt u de beste resultaten als de oven eerst wordt voorverwarmd.

- **Lagere temperaturen**

Koken met turbo-hetelucht vereist over het algemeen lagere temperaturen dan koken met onder- en bovenwarmte.

Houd de aanbevolen temperaturen in de bak- en braadtabel aan. Denk er aan om de temperaturen met ongeveer 20-25 °C te verlagen voor uw eigen recepten die bereid worden met boven- en onderwarmte.

- **Gelijkmatige warmteverdeling bij bakken**

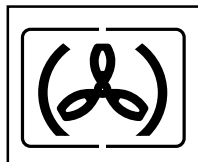
De turbo-heteluchtoven biedt een uniforme verwarming op alle inzetniveaus. Dit betekent dat verschillende baksels met hetzelfde voedsel tegelijk in de oven bereid kunnen worden. De baksels op het bovenste niveau kunnen echter iets bruiner worden dan die op het onderste niveau.

Dit is helemaal normaal. Er vindt geen smaakoverdracht plaats tussen de gerechten.

1. Schakel de oven in met de toets AAN/UIT.
2. Draai aan de knop FUNCTIES en selecteer de functie "Turbo-hetelucht" .

3. Pas de temperatuur, indien nodig, aan door de knop TEMPERATUUR/TIJD naar rechts of links te draaien.

- De koelventilator is bedoeld om de oven en het bedieningspaneel koel te houden. De ventilator wordt nadat de oven enkele minuten in werking is automatisch ingeschakeld. en voert de warme lucht



SYMBOOL OVENFUNCTIE
TURBO-HETELUCHT
VOORAF INGESTELDE
TEMPERATUUR: 175°C

TEMPERATUURBEREIK: 30°C - 250°C

naar buiten via de opening bij de handgreep van de ovendeur. Als de oven wordt uitgeschakeld, blijft de ventilator ingeschakeld om de oven na te koelen, daarna schakelt de ventilator automatisch uit.

Adviezen

De inzetniveaus hoeven niet exact te worden aangehouden, maar zorg er wel voor dat de roosters gelijkmatig zijn verdeeld.

Indien u meerdere gerechten in de heteluchtoven bereidt, zet dan elk gerecht midden op een afzonderlijk rooster in plaats van meerdere gerechten op één rooster.

Wanneer de oven volledig gevuld is, moet de bereidingstijd mogelijk wat worden verlengd.

Er mag een bakplaat op de bodem van de oven worden geplaatst. U kunt de borden, in deze stand, beter op een bakplaat zetten dan op de bodem van de oven, om de lucht rondom het voedsel beter te laten circuleren.

Wanneer de oven volledig gevuld is met één type gerechten (bijvoorbeeld bakplaten met een gelijke hoeveelheid kleine cakejes of grotere taarten van gelijke omvang), vereisen deze gerechten dezelfde bereidingstijd en kunnen ze tegelijk uit de oven worden gehaald. Wordt de oven daarentegen gebruikt voor de bereiding van bakplaten met verschillende hoeveelheden of typen gerechten (bijvoorbeeld koekjes en cakes), dan zijn deze gerechten mogelijk niet tegelijk klaar.

De heteluchtfunctie kan worden gebruikt om gerechten (zoals vruchtentaarten, pastetjes, saucijenbroodjes en andere kleinere deeggerechten) direct te bereiden, zonder dat deze eerst ontdooid hoeven te worden. Houd een temperatuur aan van 190-200°C, gedurende 20-40 minuten (afhankelijk van de hoeveelheid voedsel).

Te hoge temperaturen kunnen ertoe leiden dat de gerechten ongelijkmatig bruineren. Houd in principe de aanbevolen temperaturen in de bak- en braadtabellen aan, maar pas indien nodig de temperatuur aan met 10°C. Verminder bij uw eigen recepten de temperatuur met ongeveer 20-25°C (indien deze recepten zijn berekend voor gebruik met boven- en onderwarmte).

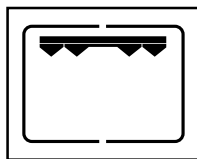
Plaats de braadslede **nooit** op een warme kookplaat of brander, anders kan het email barsten.

Grillen



Tijdens het grillen moet de ovendeur gesloten zijn.

Ondersteun de grillpan als u hem uit de oven haalt.



SYMBOOL FUNCTIE
GROOTVLAK-GRILL
VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR:
250°C
TEMPERATUURBEREIK: 200°C - 250°C



De grootvlak-grill gebruiken

1. Schakel de oven in met de toets AAN/UIT.
2. Selecteer de functie “Grootvlak-grill” door aan de knop FUNCTIES te draaien; het symbool



verschijnt op het display.

3. Pas de temperatuur, indien nodig, aan door de knop TEMPERATUUR/TIJD naar rechts of links te draaien.

4. Pas het niveau van het rooster en de grillpan aan voor de verschillende diktes van het voedsel. Plaats het voedsel dicht bij het element als u het snel wilt bereiden en iets verder weg voor een behoedzamer bereiding.

Verwarm de grill een paar minuten voor op de hoogste stand, voordat u vlees gaat dichtschroeien of toast gaat maken. Pas indien nodig de warmte-instelling en de stand van het rooster tijdens het bereiden aan.

Tijdens het bereiden kunnen de koelventilator en het controlelampje van de thermostaat worden bediend op de wijze zoals beschreven voor de heteluchtfunctie.



De spaar-grill gebruiken

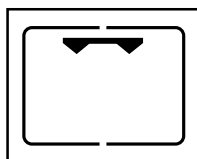
De spaar- grill zorgt voor snelle, directe hitte in het middelste gedeelte van de grillpan. Gebruik de spaar-grill voor de bereiding van kleinere hoeveelheden, daardoor kunt u energie besparen.

1. Schakel de oven in met de toets AAN/UIT.
2. Selecteer de functie “Spaar-grill” door aan de knop FUNCTIES te draaien; het symbool



verschijnt op het display.

3. Pas de temperatuur, indien nodig, aan door de knop TEMPERATUUR/TIJD naar rechts of links te draaien.



SYMBOOL
SPAAR-GRILLELEMENT
VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR:
250°C
TEMPERATUURBEREIK: 200°C - 250°C

4. Pas het niveau van het rooster en de grillpan aan voor de verschillende diktes van het voedsel en volg de instructies voor het grillen.

Adviezen

- Het meeste voedsel moet op het rooster in de grillpan geplaatst worden om maximale luchtcirculatie mogelijk te maken en om voedsel boven het vet en de jus te houden. Indien gewenst kunnen gerechten zoals vis, lever en niertjes direct op de grillpan worden geplaatst.

- Droog het voedsel vóór het grillen goed af, zodat het niet gaat spatten. Strijk mager vlees en vis licht in met een beetje olie of gesmolten boter, zodat de gerechten tijdens de bereiding mals blijven.

- Overige ingrediënten, zoals tomaten en champignons, kunnen tijdens het grillen van vlees onder de grill worden geplaatst. Voor het roosteren van brood raden wij u aan het bovenste inzetniveau te gebruiken. Indien nodig moet het voedsel tijdens de bereiding worden omgedraaid.

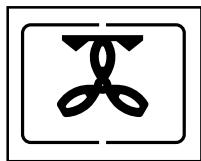
Het grillelement wordt geregeld door de thermostaat.



De grill met ventilator gebruiken

De grill met ventilator biedt een alternatieve bereidingsmethode voor gerechten die anders met de normale grill bereid worden. Het grillelement en de ventilator van de oven werken samen, zodat de hetelucht rond de gerechten circuleert. De noodzaak om het voedsel te controleren en om te draaien is daardoor minder. Grillen met ventilator minimaliseert kookluchtjes in de keuken.

Met uitzondering van toast en biefstukken, die van binnen rood moeten blijven, kunt u alle levensmiddelen grillen die u normaal bereidt met de conventionele grill. De bereiding gaat langzaam, daarom heeft het voedsel meestal iets langer nodig om gaar te worden in vergelijking met grillen met een ventilator ten opzichte van conventioneel grillen. Een van de voordelen is dat grotere hoeveelheden tegelijkertijd bereid kunnen worden.



SYMBOOL FUNCTIE GRILL MET
VENTILATOR

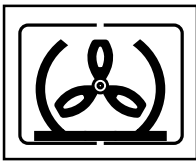
VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR: 180°C
OVERSCHRIJD NIET DE 200°C

1. Schakel de oven in met de toets AAN/UIT.
2. Draai aan de knop FUNCTIES en selecteer de functie "Grill met ventilator" .
3. Pas de temperatuur, indien nodig, aan door aan de knop TEMPERATUUR/TIJD te draaien.
4. Pas het niveau van het rooster en de grillpan aan voor de verschillende diktes van het voedsel en volg de instructies voor het grillen.

Adviezen

Bereid voedsel op dezelfde manier als bij normaal grillen. Strijk mager vlees en vis licht in met een beetje olie of boter, zodat de gerechten tijdens de bereiding mals blijven.

Pizzafunctie



SYMBOOL OVENFUNCTIE
PIZZA

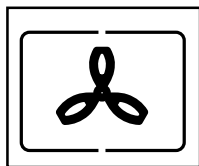
VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR:
175°C
TEMPERATUURBEREIK: 30°C - 250°C

Het onderste element geeft directe warmte af voor de onderkant van de pizza-, quiche- of taartbodem, als de ventilator de lucht rond het beleg of de taartvullingen laat circuleren. Voor de beste resultaten raden wij u het gebruik van de onderste inzetniveaus aan.

1. Schakel de oven in met de toets AAN/UIT.
2. Selecteer met de knop FUNCTIES de functie "Pizza"; het symbool  verschijnt op het display.
3. Pas de temperatuur, indien nodig, aan door aan de knop TEMPERATUUR/TIJD te draaien.

Ontdooien

De ovenventilator werkt zonder warmte en laat de lucht in de oven op kamertemperatuur circuleren. Hierdoor wordt het voedsel sneller ontdooid. Houd er echter rekening mee dat de temperatuur in de keuken van invloed is op de snelheid van het ontdooien. Deze functie is bijzonder geschikt om kwetsbare levensmiddelen te ontdooien, die door opwarmen beschadigd raken, bijvoorbeeld taarten met crèmevulling, ijsaarten, gebak, brood en bakwaren van gistdeeg.



SYMBOOL FUNCTIE
ONTDOOIEN

DE TEMPERATUURINSTELLING KAN NIET
WORDEN GEWIJZIGD

Het gebruik van de ontdooifunctie

- 1) Schakel de oven in met de toets AAN/UIT.
- 2) Selecteer de functie “Ontdooien” door aan de knop FUNCTIES te draaien; het symbool  verschijnt op het display.
- 3) Op het display verschijnt de indicatie **“Ontdooien”**.

Adviezen

- Bedek de gerechten met een deksel of aluminium- of plasticfolie, om te voorkomen dat het voedsel tijdens het ontdooien uitdroogt.
- **ZORG ERVOOR DAT DE GERECHTEN DIRECT NA HET ONTDOOIEN GOED WORDEN GEGAARD.**
- Plaats bevroren voedsel zo mogelijk op een enkele laag en draai het halverwege het ontdooiproces om.
- Alleen stukken vlees en gevogelte van maximaal 2 kg. kunnen op deze wijze worden ontdooid.

Kooktabellen

Onder- en bovenwarmte en Hetelucht



Tijden zijn exclusief voorverwarmen. De lege oven moet altijd 10 minuten worden voorverwarmd.

GERECHT	Onder- en bovenwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd in minuten 	OPMERKINGEN
	Niveau 	temp. °C	Niveau 	temp. °C		
GEBAK						
Schuintaart	2	170	2 (1en 3)*	160	45-60	In cakevorm
Zandkoekdeeg	2	170	2 (1en 3)*	160	20-30	In cakevorm
Kwarktaart	1	175	2	165	60-80	In cakevorm
Appeltaart (appelcake)	1	170	2 (1en 3)*	160	90-120	In cakevorm
Strudel	2	180	2	160	60-80	Op bakplaat
Jamtaart	2	190	2 (1en 3)*	180	40-45	In cakevorm
Fruitcake	2	170	2	150	60-70	In cakevorm
Biscuitgebak	1	170	2 (1en 3)*	165	30-40	In cakevorm
Kerstcake	1	150	2	150	120-150	In cakevorm
Pruimentaart	1	175	2	160	50-60	In broodvorm
Kleine cake	3	170	2	160	20-35	Op bakplaat
Koekjes	3	150	2 (1en 3)*	150	20-30	Op bakplaat
Schuimpjes	2	135	2 (1en 3)*	150	60-90	Op bakplaat
Koffiebroodjes	2	200	2	190	12~20	Op bakplaat
Soesjes	2 of 3	210	2 (1en 3)*	170	25-35	Op bakplaat
Taartjes	2	180	2	170	45-70	In cakevorm
BROOD EN PIZZA						
Wit brood	1	195	2	185	60-70	
Roggebrood	1	190	1	180	30-45	In broodvorm
Broodjes	2	200	2 (1en 3)*	175	25-40	Op bakplaat
Pizza	2	200	2	200	20-30	Op bakplaat
HARTIGE TAARTEN						
Hartige taart	2	200	2 (1en 3)*	175	40-50	In bakvorm
Groentetaart	2	200	2 (1en 3)*	175	45-60	In bakvorm
Quiche	1	210	1	190	30-40	In bakvorm
Lasagne	2	200	2	200	25-35	In bakvorm
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	In bakvorm
VLEES						
Rund	2	190	2	175	50-70	Op rooster
Varken	2	180	2	175	100-130	Op rooster
Kalf	2	190	2	175	90-120	Op rooster
Rosbief						
rood	2	210	2	200	50-60	Op rooster
medium	2	210	2	200	60-70	Op rooster
doorbakken	2	210	2	200	70-80	Op rooster
Varkensschouder	2	180	2	170	120-150	Met zwoerd
Varkensschenkel	2	180	2	160	100-120	2 stuks
Lam	2	190	2	175	110-130	Bout
Kip	2	190	2	200	70-85	Heel
Kalkoen	2	180	2	160	210-240	Heel
Eend	2	175	2	220	120-150	Heel
Gans	2	175	1	160	150-200	Heel
Konijn	2	190	2	175	60-80	In stukken
Haas	2	190	2	175	150-200	In stukken
Fazant	2	190	2	175	90-120	Heel
Gehaktbrood	2	180	2	170	tot. 150	in broodvorm
VIS						
Forel/Zeebrasem	2	190	2 (1en 3)*	175	40-55	3-4 vissen
Tonijn/Zalm	2	190	2 (1en 3)*	175	35-60	4-6 filets

De aangegeven temperaturen zijn richtlijnen. Misschien moeten de temperaturen aangepast worden aan persoonlijke wensen.

(*) Als u gelijktijdig meer dan een gerecht wilt bereiden, adviseren wij u deze op de tussen haakjes aangegeven inzetniveaus te plaatsen.



Tijden zijn exclusief voorverwarmen.

De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

Grillen



GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten) ⌚	
	Stuks	gr.	Niveau	temp. °C	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	3	250	12~15	12~14
Biefstuk	4	600	3	250	10~12	6~8
Worstjes	8	/	3	250	12~15	10~12
Varkenskarbonades	4	600	3	250	12~16	12~14
Kip (in twee helften)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Kip (borst)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Voorverwarmen 5'00''						
Vis (filets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Grillen met hetelucht



Als u de functie grillen met hetelucht gebruikt, dient u een maximale temperatuur van 200°C te selecteren.

GERECHT	Hoeveelheid (gr.)	Niveau	Temp. °C	Bereidingstijd (minuten) ⌚	
				Onder kant	Boven kant
Opgerolde braadstukken (kalkoen)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Kip (in twee helften)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Kippenpoten	-	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Kwartel	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Groentegratin	-	3	200	20 ~ 25	-
Sint Jacobsschelpen	-	3	200	15 ~ 20	-
Makreel	-	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Vismoten	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

Pizzafunctie



SOORT GERECHT	Pizzafunctie		Bereidingstijd in minuten	OPMERKINGEN
		temp. °C		
Pizza , groot	1	200	15-25	op bakplaat
Pizza , klein	1	200	10-20	op bakplaat of op rooster
Broodjes	1	200	15-25	op bakplaat

De aangegeven temperaturen zijn richtlijnen. Misschien moeten de temperaturen aangepast worden aan persoonlijke wensen.

Reiniging en onderhoud



Trek voordat u de oven gaat schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen.



Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.



Zorg ervoor dat de oven altijd schoon is. Vet- of voedselresten in de oven kunnen brand veroorzaken (met name in de grillpan).

Let op: Voordat u de oven gaat reinigen, moet de stekker van het apparaat uit het stopcontact worden gehaald.

Voor een lange levensduur van het apparaat is het noodzakelijk de volgende reinigingswerkzaamheden regelmatig uit de voeren:

- Maak de oven pas schoon als deze is afgekoeld.
- Maak de geëmailleerde delen schoon met een sopje.
- Gebruik geen schuurmiddelen.
- Droog de onderdelen van roestvrij staal en de glasplaat met een zachte doek.
- Gebruik bij hardnekkige vlekken normaal verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal of warme azijn.

Het emaille van de oven is uiterst duurzaam en in hoge mate resistent. De inwerking van hete fruitzuren (citroenen, pruimen of dergelijke) kunnen echter op de oppervlakken van emaille blijvende matte en ruwe vlekken achterlaten. Dergelijke vlekken op het hoogglanzende oppervlak van het emaille hebben echter geen invloed op de functies van de oven. Reinig de oven grondig na elk gebruik. Zo kunt u verontreinigingen het makkelijkst verwijderen. Verder inbranden wordt daarvoor voorkomen.

Reinigingsmiddelen

Controleer voordat u een reinigingsmiddel gaat gebruiken altijd of dit geschikt is voor uw oven en of de toepassing door de fabrikant wordt aanbevolen. Reinigingsmiddelen met bleekmiddel mogen NIET worden gebruikt, aangezien deze de toplaag van de oppervlakken dof kunnen maken. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen.

Buitenkant reinigen

Neem regelmatig het bedieningspaneel, de oven deur en de afdichting af met een zachte, goed uitgewrongen doek met warm water en wat vloeibaar reinigingsmiddel.

Om beschadigen of verzwakken van de glasplaten van de deur te voorkomen, moet u het gebruik van de volgende producten vermijden:

- Was- en bleekmiddelen
- Geïmpregneerde sponsjes die niet geschikt zijn voor pannen met antiaanbaklaag
- Schuursponsjes van staalwol
- Chemische ovensponsjes of spuitbussen
- Roestverwijderaars
- Vlekkenverwijderaars voor bad en gootsteen

Reinig het venster aan de binnen- en buitenkant met een warm sopje. Mocht het binnenvenster van de deur erg verontreinigd zijn, dan is het gebruik van een speciaal reinigingsmiddel aan te bevelen. Gebruik geen verkraabber om aangekoekt vuil te verwijderen.

Binnenkant oven

De emailen bodem van de oven kunt u het beste reinigen terwijl de oven nog warm is.

Veeg de oven na elk gebruik schoon met een zachte doek gedrenkt in warm water met een afwasmiddel. Af en toe moet de oven grondiger worden gereinigd. Gebruik daarvoor een in de handel verkrijgbare ovenreiniger.

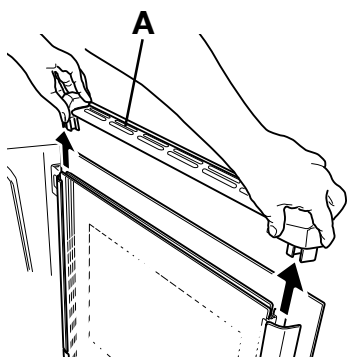
Ovendeur reinigen

Deze aanwijzingen hebben betrekking op de ovendeur, zoals die door de fabrikant is geleverd.

i Als de draairichting van de ovendeur op uw verzoek of bij de installatie veranderd is, moeten de indicaties rechts/links toegepast worden op de andere kant.

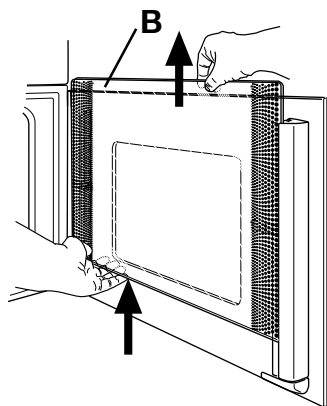
Wij adviseren u de beide binnenpanelen van de deur te verwijderen, voordat u de ovendeur gaat reinigen.

Volg de volgende aanwijzing a.u.b. op.



Afb. 25

Afb. 25: Houd met beide handen de geperforeerde plaat **A** vast op de juiste plaats en duw (omhoog) de plaat eruit.

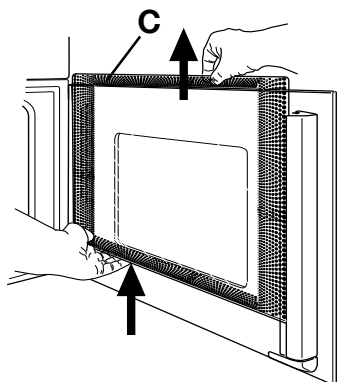


Afb. 26

Afb. 26: Houd het binnenruit **B** met beide handen goed vast en duw (omhoog) de ruit eruit.



Houd de ruit B goed vast, zodat het niet kan kantelen en eruit kan vallen.



Afb. 27

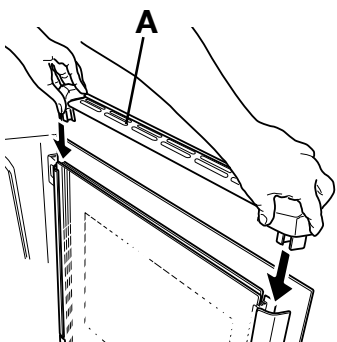
Afb. 27: Houd vervolgens met beide handen het tweede binnenruit **C** goed vast en duw (omhoog) de ruit eruit. Nadat de binnenruiten zijn verwijderd, kunt u de deur en de ruiten schoonmaken. De glasplaten alleen schoonmaken met warm water. Geen ruwe lappen, schuursponsjes, staalwol, zuren of schuurmiddelen gebruiken, om de oppervlakken van de glasplaten en de deur niet te beschadigen. Na het schoonmaken de binnenruiten weer op hun plaats zetten.



Om de binnenruit **C** (met zijdecor langs het frame) correct te bevestigen, moet de kant met de streepmarkering naar de oven toe geplaatst worden zodat als u het oppervlak aanraakt, de lichte ribbeling van de afscherming voelbaar is.



Om de binnenruit **B** (met zijdecor aan de zijkanen) correct te bevestigen, moet de kant met de streepmarkering naar de ovendeur toe geplaatst worden zodat als u het oppervlak aanraakt, de lichte ribbeling van de afscherming niet voelbaar is.



Afb. 28

Na het reinigen van de binnenruiten:

Afb. 28: breng de geperforeerde plaat **A** weer aan op de oorspronkelijke plaats en controleer of alles goed bevestigd is.

Apparaten van roestvrij staal of aluminium

Wij raden aan de ovendeur alleen met een natte spons te reinigen en daarna met een zachte doek af te drogen. Gebruik geen schurende voorwerpen, zuren of schuurmiddelen, want die kunnen het oppervlak beschadigen. Reinig de kap even zorgvuldig.



Reinig de ovendeur **NIET** als de glasplaten nog warm zijn. Als deze voorzorgsmaatregel niet wordt nageleefd, kan de glasplaat barsten. Als de glasplaat van de deur gebarsten is of diepe krassen heeft, wordt het glas minder sterk en moet het worden vervangen om te voorkomen dat het breekt. Neem contact op met onze reparatieafdeling, die u graag advies zal geven.

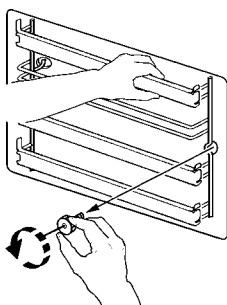
i Indien nodig kan de ovendeur worden omgedraaid. Deze handleiding mag **UITSLUITEND** worden uitgevoerd door een **geautoriseerd installateur**.

Neem contact op met uw dealer voor instructies.

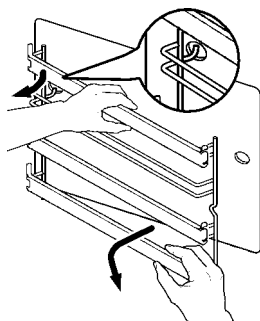
Klanten worden geadviseerd deze handeling niet zelf uit te voeren. Klachten die voortvloeien door de draairichting van de deur te veranderen, **zijn uitgesloten van de garantie**.

i ATAG levert diverse reinigingsmiddelen onder de naam ATAG Shine.

U kunt deze bestellen via de website: **www.hps.nl**. Op deze website staan bovendien diverse reinigings- en bedieningstips voor het apparaat.



Afb. 29



Afb. 30

Ovengeleiders en telescopische geleiders



Laat de oven eerst volledig afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact.

U kunt de geleiders verwijderen, zodat ze gemakkelijk kunnen worden gereinigd.



Ga hiervoor als volgt te werk:

1. verwijder de voorste schroef terwijl u met de andere hand de geleider vasthoudt (zie afbeelding 29).
2. maak de achterste haak los en neem de geleider eruit. Doe hetzelfde aan de andere kant van de oven (zie afbeelding 30).

Reiniging

Reinig de set geleiders aan de buitenkant alleen met in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen. Goed afspoelen en met een zachte doek afdrogen.



De telescopische geleiders mogen niet in de afwasmachine worden gewassen.



Als u de geleiders reinigt, dient u niet het smeermiddel achter de telescopische geleiders te verwijderen. Dit smeermiddel is bedoeld om ervoor te zorgen dat de geleiders goed werken.

3. Zodra u klaar bent met reinigen, dient u de geleiders in omgekeerde volgorde van de procedure weer aan te brengen. Zorg ervoor dat de borgmoeren van de geleider goed vastgedraaid zijn.

Het ovenlampje vervangen

Haal de stekker uit het stopcontact

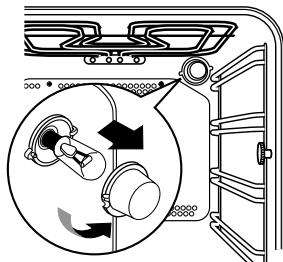
Als het ovenlampje moet worden vervangen, moet het nieuwe lampje voldoen aan de volgende eisen:

- Vermogen: 25 W,
- Voltage: 230 V (50 Hz),
- Hittebestendig tot 300 °C,
- Soort aansluiting: E14.

Deze lampjes zijn verkrijgbaar bij onze service-afdeling.

 Het defecte lampje vervangen:

1. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
2. Druk het glazen dekseltje in en draai het tegen de klok in.
3. Verwijder het kapotte lampje en vervang dit door een nieuw.
4. Zet het glazen dekseltje terug en steek de stekker weer in het stopcontact.



Wat te doen als er iets fout gaat

Als het apparaat niet goed werkt, lees dan eerst de onderstaande aanwijzingen door, voordat u contact opneemt met onze service-afdeling.

PROBLEEM	OPLOSSING
■ De oven schakelt niet in.	◆ Controleer of de bereidingsfunctie en de temperatuur zijn ingesteld. <i>of</i> ◆ Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de zekering in de huisinstallatie in orde is. <i>of</i> ◆ Bent u vergeten om terug te schakelen naar de handmatige modus, na het gebruik van de optie Klok einde bereidingstijd?
■ Het controlelampje van de thermostaat gaat niet branden.	◆ Stel de temperatuur met de thermostaatknop van de oven in. <i>of</i> ◆ Stel een functie in met de functieknop.
■ De ovenverlichting gaat niet branden.	◆ Stel een functie in met de functieknop. <i>of</i> ◆ Controleer het lampje en vervang het indien nodig (zie de paragraaf “Het ovenlampje vervangen”).
■ De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	◆ De temperatuur moet aangepast worden. <i>of</i> ◆ Neem de aanwijzingen en tips in deze handleiding goed door, met name het hoofdstuk “Gebruik van de oven”.
■ Stoom en condenswater slaan neer op de gerechten en de deur van de oven.	◆ Laat de gerechten na afloop van de bereiding niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.
■ Foutcode (letter “F” gevolgd door cijfers) verschijnt op het bedieningspaneel.	◆ Noteer de foutcode en neem contact op met een geautoriseerd service-centrum.

Technische gegevens



De oven moet volgens de meegeleverde instructies worden geïnstalleerd.



Deze oven moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de geldende normen en voorschriften.

Vermogen verwarmingselementen

Onderwarmte	1000 W
Bovenwarmte	800 W
Onder- en bovenwarmte	1800 W
Kleine grill	1650 W
Grote oppervlakte grill	2450 W
Grillen met hetelucht	1650 W
Gebruik met hetelucht	2000 W
Pizza functie	3000 W
Ovenlampje	25 W
Ovenventilator	25 W
Koelventilator	25 W

Totale aansluitwaarde 3075 W

Spanning (50 Hz)	230 V
------------------	-------

Inbouw

Hoogte onder	bovenkant	585 mm
	in kolom	580 mm
Breedte		560 mm
Diepte		550 mm

Oven

Hoogte	335 mm
Breedte	395 mm
Diepte	400 mm
Inhoud oven	53 l

Instructies voor de installateur



Inbouw en installatie moeten uitgevoerd worden met strikte inachtneming van de geldende voorschriften. Elke ingreep mag slechts plaatsvinden als het apparaat uitgeschakeld is. Ingrepen mogen uitsluitend verricht worden door een erkend installateur.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden als de veiligheidsvoorschriften niet opgevolgd worden.

Aansluiten op netstroom

Let voor het aansluiten op het volgende:

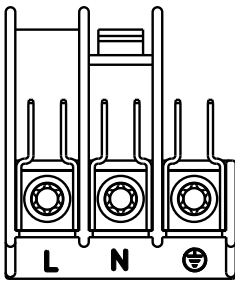
- De zekering en de huisinstallatie moeten op de max. belasting van het apparaat berekend zijn (zie typeplaatje).
- De huisinstallatie moet voorzien zijn van een aardaansluiting overeenkomstig de geldende voorschriften.
- De wandcontactdoos (type Perilex als de oven is uitgevoerd in combinatie met een elektrische kookplaat) en de meerpolige installatieautomaat of groepsschakelaar moeten ook na installatie van het apparaat makkelijk bereikbaar zijn.

Het apparaat wordt geleverd met een aansluitsnoer waarop een standaard stekker is bevestigd, die geschikt is voor de totale aangegeven elektrische spanning die op het typeplaatje staat. De stekker moet in een geschikte wandcontactdoos worden gestoken. Indien u een directe aansluiting op de elektriciteitsvoorziening (hoofdleiding) wenst, moet u tussen het apparaat en de hoofdleiding een omnipolaire schakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contactpunten monteren. Deze schakelaar moet geschikt zijn voor de vereiste belasting en voldoen aan de geldende voorschriften. De groengele aardingsdraad mag niet onderbroken worden door de schakelaar en moet 2-3 cm. langer te zijn dan de andere draden.

Het aansluitsnoer moet worden aangesloten op een geaarde wandcontactdoos (230 V~ 50 Hz type Perilex als de oven is uitgevoerd met een elektrische kookplaat). Deze wandcontactdoos moet overeenkomstig de voorschriften geïnstalleerd zijn. De volgende typen aansluitsnoeren zijn geschikt, met inachtneming van de nominale doorsneden: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Het aansluitsnoer moet in ieder geval zodanig geplaatst zijn, dat het nergens 50°C (boven kamertemperatuur) bereikt.

Na de aansluiting moeten de verwarmingselementen gecontroleerd worden, door ze ongeveer 3 minuten te laten werken.



Klemmenbord

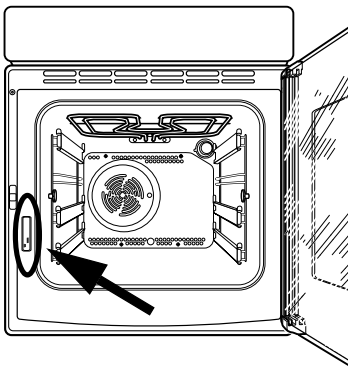
De oven is voorzien van een makkelijk toegankelijk klemmenbord, dat berekend is voor de werking op een eenfase-stroomvoorziening van 230 V.

Letter L - Onder stroom staande klem

Letter N - Neutrale klem

 of E - Aardeklem

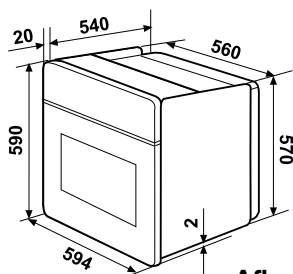
Service en onderdelen



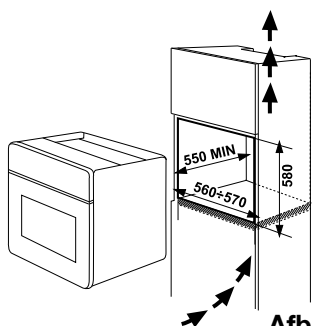
Als na de controles opgesomd in hoofdstuk “Wat te doen als er iets fout gaat”, het apparaat nog steeds niet correct werkt, dient u contact op te nemen met onze service-afdeling en de volgende gegevens door te geven die op het typeplaatje staan: de specifieke klacht, het model van het apparaat (**Mod.**), het productnummer (**Prod. nr.**) en het serienummer (**Serie nr.**). Dit plaatje bevindt zich op de rand aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

De originele onderdelen, die door de fabrikant gecertificeerd zijn, zijn alleen verkrijgbaar bij geautoriseerde onderdelenwinkels.

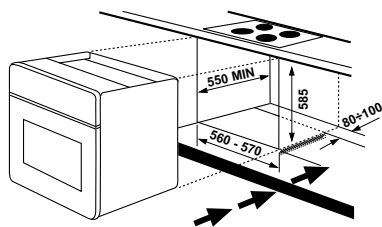
Instructies voor de inbouw



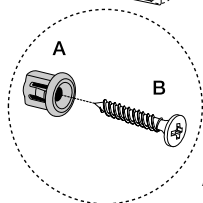
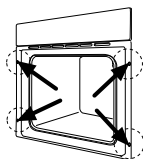
Afb. 31



Afb. 32



Afb. 33



Afb. 34

Voor een onberispelijke werking van het ingebouwde apparaat moet het inbouwmeubel resp. de uitsparing waarin het apparaat moet worden ingebouwd geschikte afmetingen hebben.

In overeenstemming met de geldende voorschriften moeten alle delen, die de bescherming tegen aanraking van onder spanning staande en geïsoleerde delen garanderen, zodanig bevestigd zijn, dat ze niet zonder gereedschap verwijderd kunnen worden.

Hierbij hoort ook de bevestiging van eventuele afsluitende kanten aan het begin of einde van een rij inbouwapparaten.

De bescherming tegen aanraking moet in ieder geval door het inbouwen gegarandeerd zijn.

Het apparaat kan met de achterkant resp. zijkant tegen hogere keukenmeubelen, apparaten of wanden geplaatst worden. Aan de andere zijkant mogen er echter geen andere apparaten of meubelen van dezelfde hoogte als het apparaat geplaatst worden.

Afmetingen oven (afb. 31)

Instructies voor de inbouw

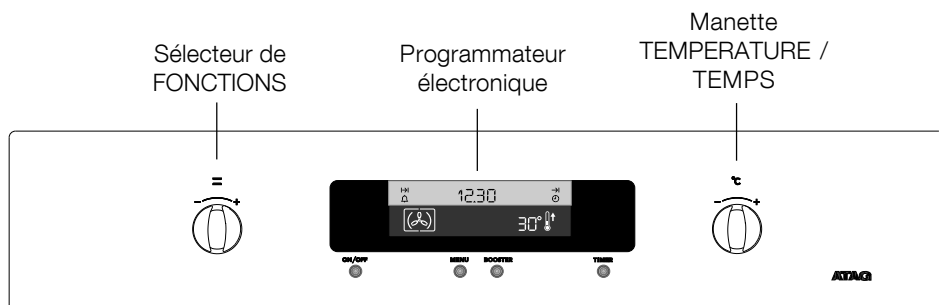
Voor een onberispelijke werking van het ingebouwde apparaat moet het inbouwmeubel resp. de uitsparing waarin het apparaat moet worden ingebouwd geschikte afmetingen hebben (afb. 32-33).

Bevestiging in het meubel

1. Open de ovendeur.
2. Bevestig de oven aan het meubel door de vier afstandhouders te plaatsen (afb. 34 - A), die precies in de daarvoor bedoelde gaten van het frame passen en deze vervolgens met de vier meegeleverde houtschroeven (afb. 34 - B) te bevestigen.

Description de l'appareil

Bandeau de commande



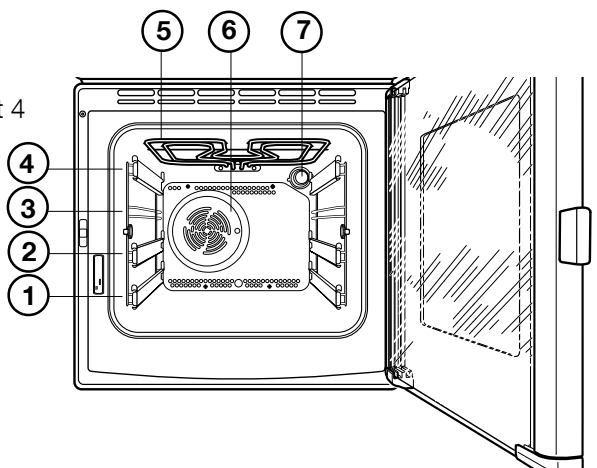
Intérieur du four

① à ④ Niveaux de gradins
(les niveaux de gradins 1, 2 et 4
sont équipés de rails
télescopiques)

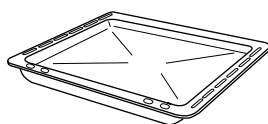
⑤ Gril

⑥ Ventilateur

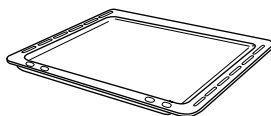
⑦ Éclairage du four



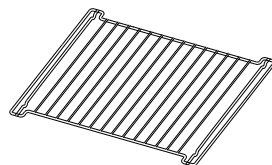
Accessoires du four



Lèchefrite



Plaque à pâtisserie



Grille support de
plat

Sommaire

Description de l'appareil	45
Avertissements et informations importantes	47
Les manettes de commandes	49
Le programmateur électronique du four	49
A la première mise en service	51
Avant la première utilisation	53
Fonctions de cuisson	56
Programmation du four	57
Fonctions de sécurité et d'économie d'énergie	60
Fonctions de sélection de recettes	63
Comment utiliser le four	65
Tableaux de cuisson	75
Nettoyage et entretien	77
En cas d'anomalie de fonctionnement	83
Caractéristiques techniques	84
Instructions à l'intention de l'installateur	85
Service après-vente et pièces de rechange	86
Instructions pour l'encastrement	87

Guide d'utilisation de la notice



Avertissement importants



Instructions pas à pas



Conseils et astuces



Informations environnementales



Cet appareil satisfait aux prescriptions des Directives CEE correspondantes.

Français



Avertissements et informations importantes

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous invitons à les lire attentivement avant de brancher et/ou d'utiliser votre appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Installation

- L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations en vigueur localement. Vous trouverez la description des différentes opérations relatives à l'installation sous la rubrique " Instructions à l'intention de l'installateur ".
- Pour l'installation et le branchement de l'appareil, faites appel à un professionnel qualifié, connaissant parfaitement les directives à observer en la matière.
- Si des modifications de l'alimentation s'imposent en raison de conditions particulières de votre installation, celles-ci doivent être exclusivement confiées à un électricien qualifié.
- chauds.
- Attention ! Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil.
- Si vous utilisez des feuilles d'aluminium pour cuire des aliments au four, veillez à ce que celles-ci n'entrent pas directement en contact avec la sole du four.
- Le nettoyage du four doit s'effectuer avec le maximum de précautions : ne vaporisez en aucun cas le produit de nettoyage sur les résistances et sur le capteur du thermostat.
- Il est formellement déconseillé d'effectuer des modifications de quelque nature que ce soit sur l'appareil ou relatives à ses spécifications.

Fonctionnement

- Ce four est conçu pour la cuisson des aliments ; toute utilisation à d'autres fins est proscrite.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez la cuisinière. Les hautes températures atteintes par les résistances rendent les plaques et autres éléments particulièrement
- chauds.
- Le verre de la porte du four et d'autres parties de l'appareil deviennent chauds pendant la cuisson : tenez les enfants éloignés de l'appareil ! Si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité du four, contrôlez que les câbles n'entrent pas en contact avec des brûleurs chauds et qu'ils ne restent pas coincés dans la porte du four.
- Munissez-vous toujours de gants pour

retirer les plats du four, une fois la cuisson terminée.

- Les fourches et la broche du tourne-broche sont pointues et tranchantes. Lorsque vous les utilisez, manipulez-les avec précaution pour éviter de vous blesser.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Avant de procéder au nettoyage du four, mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le.
- Contrôlez que le four est en position d'“ ARRÊT ” lorsque vous ne l'utilisez pas.
- N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur très chaude ou de jet de vapeur.
- N'utilisez pas d'abrasifs durs ni de racloirs pointus en métal, sous peine de rayer le verre de la porte du four et de briser celui-ci.

Sécurité

- L'utilisation de cet appareil est réservée aux personnes adultes. Le fait de laisser les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil comporte des risques.
- Maintenez les enfants à une certaine distance du four lorsque celui-ci est en service. De même que lorsque vous venez d'éteindre le four, car il restera chaud pendant un long laps de temps après avoir été mis hors service.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.



Informations

environnementales

- Après installation, les matériaux recyclables doivent être déposés dans une déchetterie prévue à cet effet.
- Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger en coupant le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Cassez le dispositif de verrouillage afin d'éviter que des enfants ne s'enferment à l'intérieur.

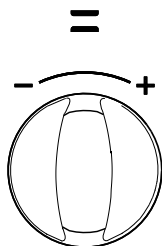
Service Après-vente

- Les contrôles et/ou réparations sont du ressort exclusif du personnel du service d'entretien du fabricant ou d'un service après-vente agréé par le fabricant ; seules des pièces d'origine doivent être utilisées.
- En cas de mauvais fonctionnement ou d'endommagement du four, ne tentez jamais de réparer l'appareil par vous-même. Toute réparation réalisée par du personnel non dûment formé peut être source de dommages ou de blessures.



Le symbole  figurant sur l'appareil ou sur son emballage indique que cet appareil ne peut être traité comme une ordure ménagère. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Les manettes de commande

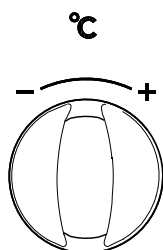


Le sélecteur de FONCTIONS

Tournez cette manette sur la position — ou + pour sélectionner une fonction de cuisson.



La manette TEMPERATURE / TEMPS



Tournez cette manette sur la position — ou + pour sélectionner une température ou une durée de cuisson.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation. Le four se remet automatiquement en marche dès que la température atteint un niveau ne présentant plus aucun risque.

Si le thermostat de sécurité se déclenche suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, l'erreur peut être aisément corrigée une fois que le four est refroidi. Si, par contre, il se déclenche en raison d'un composant défectueux, veuillez contacter le Service Après-vente.

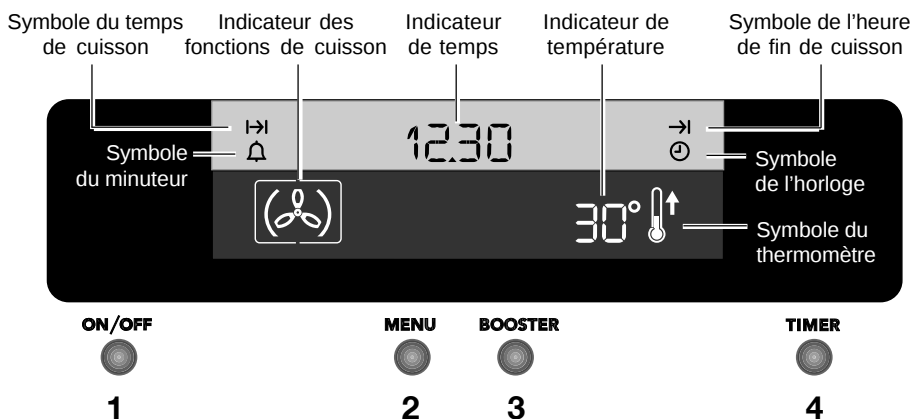
Le ventilateur de refroidissement

Le four est doté d'un ventilateur de refroidissement servant à refroidir la façade avant, les boutons et la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met automatiquement en marche quelques minutes après avoir démarré la cuisson. L'air chaud est soufflé à travers l'ouverture au-dessus de la porte du four.

Il se peut que le ventilateur continue de fonctionner après que vous ayez éteint le four, et ce afin de continuer à maintenir les commandes froides. Ce phénomène est normal.

L'activité du ventilateur de refroidissement sera fonction de la durée d'utilisation du four et des températures programmées. Il est possible qu'il ne se mette pas en marche lorsque des températures peu élevées ont été programmées ou si le four n'a fonctionné que peu de temps.

Le programmateur électronique du four



Les touches du bandeau de commande électronique du four

1. Touche ON/OFF (Marche/Arrêt)
2. Touche des fonctions de cuisson MENU
3. Touche de chauffage rapide BOOSTER
4. Touche du minuteur TIMER

i Si une coupure de courant se produit, le programmateur conservera en mémoire tous les paramètres entrés (heure du jour, réglage du programme ou programme en cours) pendant 3 minutes environ. Si l'alimentation n'est pas rétablie dans les 3 minutes, tous les réglages seront annulés. Lorsque le courant est rétabli, vous devrez réinitialiser le programmateur.

Fonctions générales du programmateur électronique

Un dispositif électronique commande toutes les fonctions du four. Vous pouvez sélectionner la fonction et la température de cuisson de votre choix avec la fonction du minuteur.

L'afficheur

L'afficheur est divisé en deux parties.

La partie supérieure inclut un arrière-plan noir, ainsi que des symboles et des chiffres verts. Elle fournit des informations sur l'heure (l'heure actuelle, le temps de cuisson programmé, l'heure de fin de cuisson programmée, etc.) et affiche le nom de la fonction de cuisson ou de la recette sélectionnée. La partie inférieure contient un arrière-plan noir, ainsi que des symboles et des chiffres verts. Elle fournit des informations sur la fonction de cuisson sélectionnée, la température sélectionnée et la température actuelle à l'intérieur du four.

A la première mise en service

Fig. 1



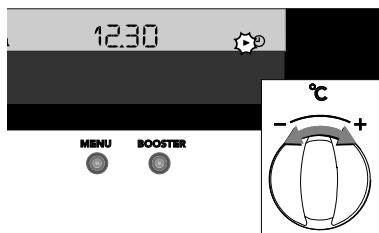
Dès que la cuisinière est raccordée électriquement pour la première fois, ou lorsque le courant électrique est rétabli après une longue panne, la partie supérieure de l'afficheur affiche le message suivant :

« WELCOME TO * ATAG * BASIC -1 * NEDERLANDS * ENGLISH * FRANCAIS * DEUTSCH *DANSK * »

Ce message contient la liste de toutes les langues qui peuvent être sélectionnées pour faire fonctionner le four avec le programmeur électronique (fig. 1).

Le symbole ► qui clignote au niveau du symbole ⌚ indique que vous devez régler l'heure actuelle avant d'utiliser le four.

Fig. 2



Pour régler l'heure du jour

1. Lorsque le symbole ► clignote au niveau du symbole de l'horloge ⌚, réglez l'heure actuelle à l'aide de la manette TEMPERATURE/TIME (Température/Heure) (fig. 2). Une fois l'heure réglée, le symbole ► continue de clignoter pendant 5 secondes, puis disparaît. Cela signifie que le réglage a été enregistré.

2. Si le symbole ► cesse de clignoter avant que vous n'ayez eu le temps de régler l'horloge, appuyez sur la touche de fonction du minuteur (J) à deux reprises. Le symbole ► clignote de nouveau.

Procédez ensuite comme décrit au point 1.

Pour sélectionner la langue

Vous pouvez sélectionner la langue à utiliser dans l'afficheur.

Pour effectuer cette opération, le four doit être À L'ARRÊT.

1. Appuyez simultanément sur la touche MENU et la touche BOOSTER en maintenant-les appuyées pendant au moins 2 secondes.

Le programmeur électronique émet un signal sonore et la langue actuellement sélectionnée apparaît sur l'afficheur (fig. 3).

2. Dans les 5 secondes qui suivent, tournez la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la langue de votre choix (fig. 4).

3. Après avoir sélectionné la langue, validez votre choix en appuyant simultanément sur la touche MENU et la touche BOOSTER et maintenez-les appuyées pendant au moins 2 secondes.

 Notez que chaque fois que vous effectuez une étape de cette procédure, vous avez 5 secondes pour passer à l'étape suivante. Passé ce délai, le programmeur électronique est désactivé et la sélection n'est pas mémorisée.

Voici la liste des langues disponibles :

Néerlandais (**NEDERLANDS**), anglais (**ENGLISH**), français (**FRANÇAIS**), allemand (**DEUTSCH**), danois (**DANSK**).

Fig. 3

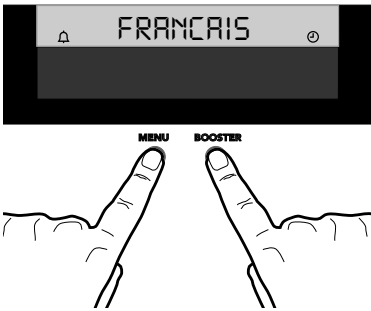
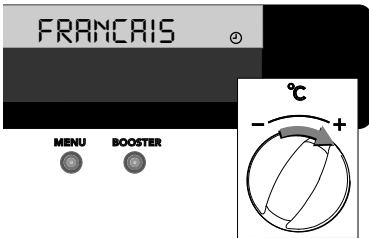


Fig. 4



Avant la première utilisation



Retirez tous les emballages présents à l'intérieur et à l'extérieur du four avant de l'utiliser.



Le four fonctionne uniquement si l'heure du jour a été réglée.



Pour mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt

Mettez impérativement le four en fonctionnement avant de sélectionner une fonction ou un programme de cuisson. Lorsque vous appuyez sur la touche ON/OFF, l'éclairage du four s'allume. Le symbole du four et le message "LIGHT" apparaissent sur l'afficheur (fig. 5).

Pour mettre à l'arrêt le four, vous pouvez appuyer à tout moment sur la touche ON/OFF. Toute fonction ou tout programme de cuisson est interrompu ; l'éclairage du four s'éteint et seule l'heure du jour apparaît sur l'indicateur de temps.



Avant sa première utilisation, le four doit être chauffé à vide.

Une odeur désagréable peut se dégager. Ce phénomène est tout à fait **normal** et est provoqué par les résidus de fabrication. Veillez à bien aérer la pièce.

1. Réglez l'heure du jour à l'aide du programmeur électronique (voir le paragraphe « Pour régler L'heure du jour »).
2. Appuyez sur la touche ON/OFF pour mettre le four en fonctionnement.
3. Tournez la manette FUNCTIONS (fig. 6) jusqu'à ce que le symbole de fonction Cuisine traditionnelle  s'affiche.
4. Réglez la température à 250 °C en tournant la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 7).
5. Faites fonctionner le four **à vide** pendant 45 minutes environ.

Fig. 5

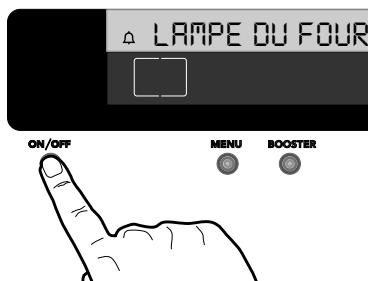


Fig. 6

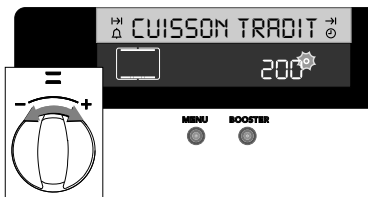


Fig. 7



6. Ouvrez une fenêtre pour aérer la pièce.

Répétez cette procédure en activant la fonction Cuisson ventilée  et la fonction Maxi gril  pendant environ 5-10 minutes.

 Une fois cette opération terminée, laissez refroidir le four ; nettoyez ensuite l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude à laquelle vous avez ajouté un peu de détergent doux.

 Avant la première cuisson, lavez soigneusement les accessoires du four.



Pour sélectionner une fonction de cuisson

1. Mettez le four en fonctionnement à l'aide de la touche ON/OFF.

2. Tournez la manette FUNCTIONS pour sélectionner la fonction de four désirée. Chaque fois que vous tournez la manette, un symbole de cuisson différent apparaît dans la partie inférieure de l'afficheur et une description de la fonction de cuisson apparaît sous forme de message dans la partie supérieure. Vous pouvez également tourner continuellement la manette pour visualiser l'ordre des fonctions.

La température préréglée pour chaque fonction est indiquée dans la partie inférieure et le symbole ● clignote à droite (fig. 8).

3. Le symbole ● clignote pour indiquer qu'il est possible d'ajuster la température préréglée à l'aide de la manette TEMPERATURE/TIME (fig. 9). Le niveau de température est ajusté par paliers de 5 degrés. Le symbole ● clignote pendant 5 secondes.

4. Passé ce délai, le symbole ● disparaît pour indiquer que le niveau de température a été enregistré. Le symbole du thermomètre augmente lentement  pour indiquer le degré de température actuel du four.

5. Dès que la température souhaitée est atteinte, une alarme retentit brièvement et le symbole

Fig. 8

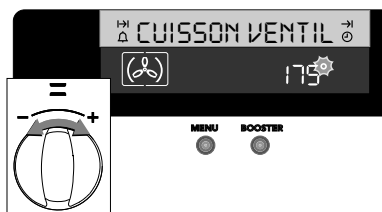


Fig. 9



du thermomètre  s'allume de manière fixe.



Pour régler la température et l'heure

La manette TEMPERATURE/TIME permet de régler la température et l'heure. Les chapitres suivants contiennent des détails sur les différentes fonctions du programmeur électronique du four.

En règle générale, notez que :

> La manette TEMPERATURE/TIME permet d'augmenter ou de diminuer la température (en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pendant que le symbole  clignote à droite de l'indicateur de température. Lorsque vous choisissez une fonction de cuisson, le symbole  continue de clignoter pendant 5 secondes seulement. Il s'agit du délai nécessaire pour tourner la manette TEMPERATURE/TIME et sélectionner la température désirée. Une fois ce délai écoulé, le symbole  disparaît et le symbole du thermomètre  s'allume : cela signifie que la sélection actuelle a été enregistrée et que le four chauffe.

Si le symbole  cesse de clignoter avant que vous n'ayez eu le temps de régler la température, appuyez sur la touche MENU une fois, puis tournez la manette TEMPERATURE/TIME.

> La manette TEMPERATURE/TIME permet d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson pendant que le symbole  clignote au niveau du symbole de l'horloge , du symbole du minuteur , du symbole de temps de cuisson  ou du symbole de l'heure de fin de cuisson . Lorsque vous choisissez une fonction de temps de cuisson, le symbole  continue de clignoter pendant 5 secondes seulement. Ce délai permet de tourner la manette TEMPERATURE/TIME et de sélectionner le temps de cuisson désiré. Une fois le délai écoulé, le symbole  cesse de clignoter : Cela signifie que la sélection actuelle a été enregistrée.

Fonctions de cuisson

La liste suivante affiche toutes les fonctions de cuisson disponibles dans l'ordre.

- 1  **CUISSON VENTILÉE** : cette fonction permet de cuire ou de rôtir des aliments simultanément sur plusieurs gradins sans que les odeurs ne se mélangent. Température pré-réglée : 175 °C.
- 2  **CUISSON TRADITIONNELLE** : la chaleur est produite tant par la voûte que par la sole, garantissant une répartition homogène de la chaleur dans l'enceinte du four. Température pré-réglée : 200 °C.
- 3  **PETIT GRIL** : à utiliser pour cuisiner de petites quantités au gril. Température pré-réglée : 250 °C.
- 4  **TURBO-GRIL** : cette fonction offre une méthode de cuisson alternative des aliments, généralement associée au gril traditionnel. L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent ensemble pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Température pré-réglée : 180 °C.
Sélectionnez une température maximum de 200 °C.
- 5  **PIZZA** : l'élément chauffant inférieur fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur fait circuler de l'air pour favoriser la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes. Température pré-réglée : 175 °C.
- 6  **GRAND GRIL** : le gril complet sera activé. À utiliser pour de grandes quantités d'aliments. Température pré-réglée : 250 °C.
- 7  **CUISSON PAR LE BAS** : la chaleur provient uniquement de l'élément chauffant inférieur du four pour terminer la cuisson des préparations. Température pré-réglée : 250 °C.
- 8  **CUISSON PAR LA VOÛTE** : la chaleur provient uniquement de la voûte du four, pour terminer la cuisson des préparations. Température pré-réglée : 250 °C.

9



DÉCONGELATION : le ventilateur du four fonctionne sans chaleur et fait circuler de l'air à température ambiante dans l'enceinte du four. Cette fonction convient notamment aux aliments délicats risquant de s'abîmer au contact de la chaleur, tels que les gâteaux à la crème, les tartes glacées, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.

Programmation du four



Comment régler le minuteur

1. Mettez le four en fonctionnement, introduisez-y votre plat, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température, si nécessaire.
2. Appuyez sur la touche TIMER jusqu'à ce que le symbole ◀ clignote au niveau du symbole du minuteur  et que l'indicateur de temps affiche **0.00** (fig. 10).

3. Le symbole ◀ clignote pendant 5 secondes. Pendant ce délai, tournez la manette TEMPERATURE/TIME vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson de votre choix (fig. 11). Vous pouvez sélectionner un temps maximum de 23 heures et 59 minutes. Après un autre délai de 5 secondes suivant le réglage du temps de cuisson, le symbole ◀ cesse de clignoter. Cela signifie que le réglage a été enregistré et que le décompte a commencé.

4. Dès que le temps programmé est écoulé, une alarme retentit pendant que le symbole  clignote et l'indicateur de temps affiche **0.00**.

5. Pour désactiver l'alarme, appuyez sur une touche quelconque.



Le four NE sera PAS mis à l'arrêt s'il est utilisé. La fonction du minuteur peut être également utilisée lorsque le four est à l'arrêt. Pour cela, appuyez une fois sur la touche TIMER.

Pour modifier le réglage du minuteur

Appuyez sur la touche TIMER (minuteur) jusqu'à ce que le symbole ◀ clignote au niveau du symbole du minuteur . Vous pouvez maintenant modifier le réglage du minuteur en tournant la manette TEMPERATURE/TIME (fig. 11).

Fig. 10

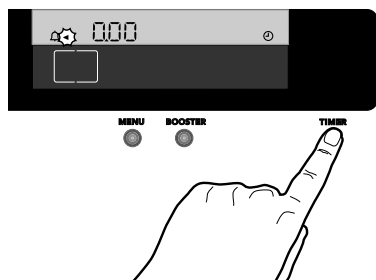
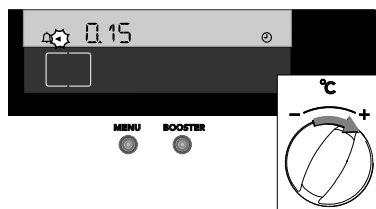


Fig. 11



Pour annuler le réglage du minuteur :

Appuyez sur la touche TIMER jusqu'à ce que le symbole ◀ clignote au niveau du symbole du minuteur 🔔. Tournez ensuite la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur de temps affiche **0.00**.



Pour programmer l'arrêt du four

1. Mettez le four en fonctionnement, introduisez-y votre plat, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température, si nécessaire.
2. Appuyez sur la touche TIMER jusqu'à ce que le symbole ◀ clignote au niveau du symbole du temps de cuisson |→|. **0.00** s'affiche à gauche de l'indicateur de temps et l'heure actuelle s'affiche à droite (fig. 12).

3. Le symbole ◀ clignote pendant 5 secondes. Pendant ce délai, tournez la manette TEMPERATURE/TIME vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Vous pouvez sélectionner un temps maximum de 23 heures et 59 minutes. Notez que l'indication du temps à droite change également lorsque vous tournez la manette, indiquant l'heure à laquelle le four se mettra à l'arrêt automatiquement (fig. 13).

4. Après un autre délai de 5 secondes suivant le réglage du temps de cuisson, le symbole ◀ cesse de clignoter. Cela signifie que le réglage a été enregistré et que le décompte a commencé.

5. Dès que le temps de cuisson est écoulé, le four se met à l'arrêt automatiquement. Une alarme retentit pendant que le symbole |→| clignote et l'indicateur de temps affiche **0.00**.

6. L'alarme s'éteint automatiquement après deux minutes. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur la touche ON/OFF.

Pour annuler le temps de cuisson :

Appuyez sur la touche TIMER jusqu'à ce que le symbole ◀ clignote au niveau du symbole du temps

Fig. 12

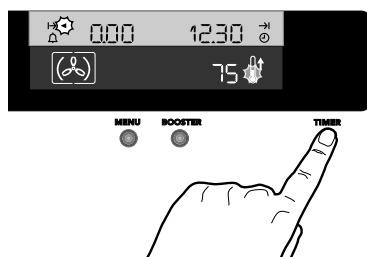
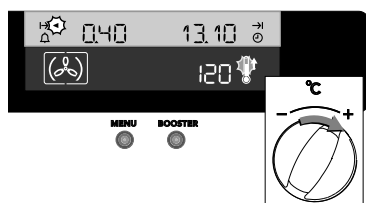


Fig. 13



de cuisson **|→|**. Tournez ensuite la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur de temps affiche **0.00**.

Notez que si vous annulez le temps de cuisson, le four ne se met pas à l'arrêt.



Pour programmer la mise en fonctionnement et l'arrêt du four

1. Programmez le temps de cuisson comme décrit aux points 1 à 3 du chapitre précédent.
2. Appuyez sur la touche TIMER jusqu'à ce que le symbole ► clignote au niveau du symbole de l'heure de fin de cuisson **→|** (fig. 14).

3. Dans les 5 secondes qui suivent, tournez la manette TEMPERATURE/TIME pour sélectionner l'heure de fin de cuisson désirée, qui s'affiche à droite de l'indicateur de temps (fig. 15).

4. Après un autre délai de 5 secondes suivant le réglage du temps de cuisson, le symbole ► cesse de clignoter, le symbole du thermomètre  ↑

disparaît, l'afficheur indique la température dans l'enceinte du four et le four se met à l'arrêt. Cela signifie que le réglage a été enregistré et que le décompte a commencé.

5. Le four se met en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement en fonction des réglages sélectionnés. Une fois la cuisson terminée, une alarme retentit pendant que les symboles **|→|** et **→|** clignotent. **0.00** s'affiche à gauche de l'indicateur de temps.

6. L'alarme s'éteint automatiquement après deux minutes. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur la touche ON/OFF.

Pour annuler le programme, annulez simplement le temps de cuisson comme décrit à la fin du chapitre précédent.

Fig. 14

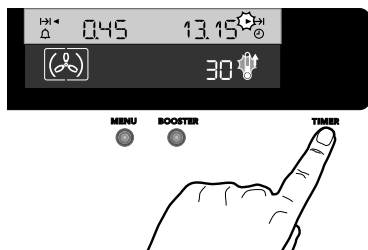
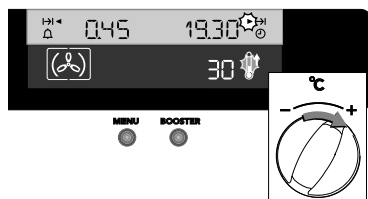


Fig. 15



Fonctions de sécurité et d'économie d'énergie

Arrêt automatique

Fig. 16



Le four se met à l'arrêt automatiquement si le réglage n'est pas modifié, comme spécifié dans le tableau ci-dessous (fig. 16).

Si la température sélectionnée est :	le four se met à l'arrêt :
entre 250 et 280°C	après 3 heures
entre 200 et 245°C	après 5 heures $\frac{1}{2}$
entre 120 et 195°C	après 8 heures $\frac{1}{2}$
entre 30 et 115°C	après 12 heures

Locage de sécurité pour les enfants

Il est possible de verrouiller les commandes du four pour empêcher les enfants de mettre l'appareil en fonctionnement.

1. Si le four est en fonctionnement, mettez-le à l'arrêt en appuyant sur la touche ON/OFF. **Cette fonction peut être activée, même si le four est à l'arrêt.**

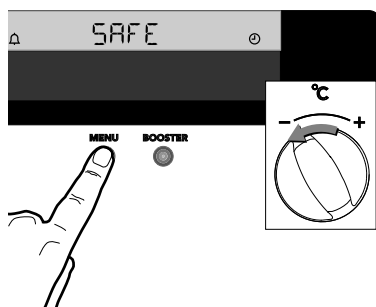
2. Appuyez sur la touche MENU et simultanément, tournez la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en les maintenant appuyées pendant environ 3 secondes. Le programmeur émet un signal sonore et le message « **SAFE** » apparaît sur l'afficheur (fig. 17).

3. Les commandes du four sont à présent verrouillées. Il n'est dès lors plus possible de sélectionner une fonction ou une température.

Pour déverrouiller les commandes du four :

Appuyez sur la touche MENU et simultanément, tournez la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en les maintenant appuyées pendant environ 3 secondes. Le programmeur émet un signal sonore et le message « **SAFE** » disparaît. Vous pouvez à nouveau utiliser votre four.

Fig. 17



Fonction Chauffage rapide (BOOSTER)

Dès que vous avez sélectionné une fonction de cuisson et réglé la température, l'enceinte du four est chauffée graduellement jusqu'à atteindre la température programmée. Cette opération dure entre 10 et 15 minutes, selon la fonction et la température de cuisson sélectionnées.

Si vous souhaitez que la température sélectionnée soit atteinte plus rapidement, sélectionnez la fonction Chauffage rapide.

1. Mettez le four en fonctionnement à l'aide de la touche ON/OFF.

2. Sélectionnez la fonction et la température de cuisson comme décrit dans les pages précédentes.

3. Patientez quelques secondes jusqu'à ce que le symbole  cesse de clignoter.

4. Appuyez sur la touche BOOSTER. L'afficheur indique **FHU** (fig. 18).

5. Si vous appuyez sur la touche MENU, l'afficheur rétablit la température sélectionnée et le symbole  clignote pendant 5 secondes (fig. 19). Pendant ce délai, vous pouvez régler la température sélectionnée en tournant la manette TEMPERATURE/TIME.

6. Une fois la température désirée atteinte, un signal sonore retentit brièvement et l'afficheur rétablit la température sélectionnée.

Cette fonction peut être utilisée avec n'importe quelle fonction ou température de cuisson.

Cette fonction ne peut pas être utilisée avec la fonction Recette.

Fonction Chaleur résiduelle

Lorsque vous avez réglé un temps de cuisson, les éléments chauffants du four se mettent automatiquement à l'arrêt quelques minutes avant le terme de la durée programmée ; le four utilisera la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson de vos préparations sans consommation d'énergie. Tous les réglages actuels sont affichés jusqu'au terme du temps de cuisson.

Cette fonction n'est activée que si le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes.

Fig. 18

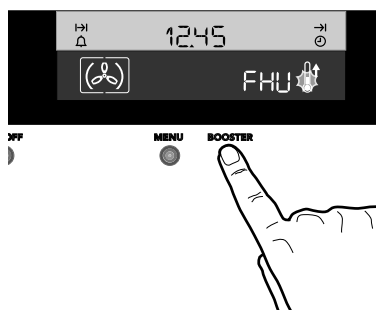
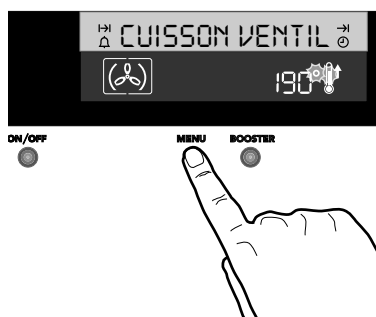


Fig. 19



Mode Démo

Cette fonction permet aux vendeurs de faire une démonstration des fonctionnalités du four aux clients sans consommer d'énergie, sauf pour l'éclairage du four. Cette fonction peut être activée uniquement après avoir branché l'appareil ou lorsque l'alimentation est rétablie après une coupure de courant.

Il est possible d'activer la fonction Démo pendant que le symbole ► clignote au niveau du symbole de l'horloge ⌚. Procédez ensuite comme suit :

1. Appuyez sur la touche TIMER pendant environ 2 secondes. Une alarme retentit brièvement.
2. Appuyez sur la touche TIMER et tournez la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens des aiguilles d'une montre pendant environ 3 secondes. Une brève alarme retentit et l'indicateur de temps affiche 12:00 (fig. 20).

Lorsque le four est mis en fonctionnement, les symboles ► et ⌚ s'affichent. Cela signifie que la fonction Démo est activée.

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four (fig. 21).

Le four ne fonctionne pas réellement et les éléments chauffants ne sont pas en fonctionnement.

Pour désactiver le mode Démo :

Mettez le four à l'arrêt et suivez la procédure décrite ci-dessus dans le sens inverse pour désactiver à nouveau la fonction Démo.

Mode Bip

Vous pouvez configurer le programmeur afin qu'il émette un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur une touche.

Pour activer cette fonction, le four doit être à l'arrêt.

1. Appuyez sur la touche MENU et simultanément, tournez la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens des aiguilles d'une montre pendant environ 3 secondes. Le programmeur émet un « bip » (fig. 22).

Fig. 20

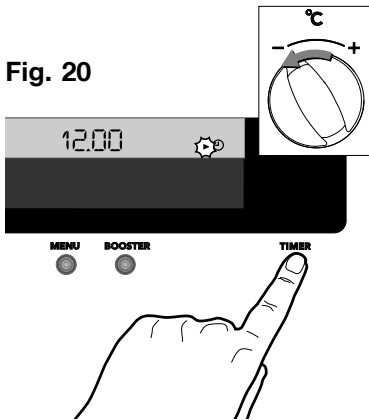


Fig. 21

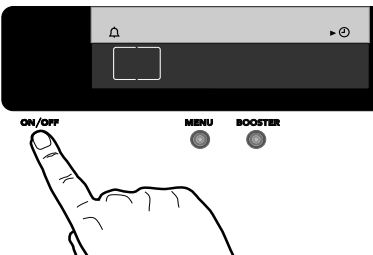
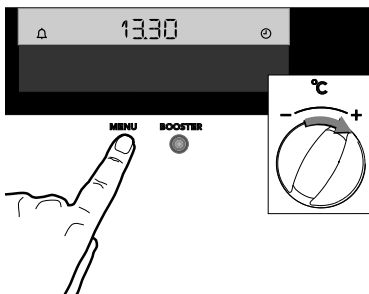


Fig. 22



Pour désactiver la fonction « Bip » :

1. Si le four est en fonctionnement, mettez-le à l'arrêt à l'aide de la touche ON/OFF.
2. Appuyez sur la touche MENU et simultanément, tournez la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens des aiguilles d'une montre pendant environ 3 secondes. Le programmeur électronique émet un « bip ».



Code d'erreur

Le programmeur électronique du four effectue un diagnostic permanent du système. Si certains paramètres sont incorrects, l'unité de contrôle arrête les fonctions activées et le code d'erreur correspondant s'affiche.

Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie ».

Fonction de sélection de recettes

Certaines recettes ont été enregistrées pour vous donner la possibilité de cuisiner quatorze préparations différentes à l'aide des fonctions de cuisson, températures et temps de cuisson pré-réglés.

Les recettes disponibles sont répertoriées dans le tableau ci-dessous.

Pour choisir une recette :

1. Appuyez sur la touche ON/OFF pour mettre le four en fonctionnement ;
2. Appuyez sur la touche MENU : la partie supérieure de l'afficheur indique le nom de la recette et le symbole ◀ apparaît au niveau du symbole de temps de cuisson |→|. Cela signifie qu'un temps de cuisson est déjà mémorisé. La partie inférieure affiche le symbole de la fonction et la température de cuisson pré-réglée.

Il n'est pas possible de modifier la température pré-réglée.

Le symbole ● clignote à droite de l'indicateur de température (fig. 23) ;

3. Après 5 secondes, le symbole ● disparaît et le symbole du thermomètre augmente lentement

↑ pour indiquer le degré de température actuel du four. La partie supérieure de l'afficheur indique maintenant le temps de cuisson à gauche et l'heure de fin de cuisson à droite (fig. 24.).

Fig. 23

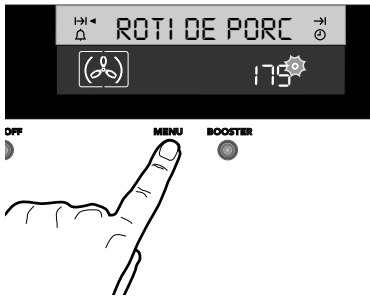


Fig. 24



4. Vous pouvez, si vous le souhaitez, régler le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche **TIMER** pour sélectionner le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson, et réglez ensuite l'heure en tournant la manette **TEMPERATURE/TIME** dans le sens des aiguilles d'une montre ou inverse des aiguilles d'une montre. Suivez ensuite les instructions fournies dans les pages précédentes.

5. Dès que le temps de cuisson est écoulé, le four se met à l'arrêt automatiquement. Une alarme retentit pendant que le symbole **|→|** clignote et l'indicateur de temps affiche **0.00**.

6. L'alarme s'éteint automatiquement après deux minutes. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur la touche **ON/OFF**.

 Vous pouvez à tout moment interrompre l'exécution de la recette à l'aide de la touche **ON/OFF**.

 Vous ne pouvez pas utiliser la fonction **BOOSTER** après avoir sélectionné une recette avec la fonction **MENU**.

Plat	Fonction de cuisson	Température préréglée	Temps de cuisson préréglé
Rôti de porc (2 kg)	Cuisson ventilée	175 °C	1 heure 25 minutes
Rosbif à l'anglaise (1 kg)	Cuisson ventilée	200 °C	50 minutes
Agneau	Cuisson ventilée	175 °C	1 heure 45 minutes
Poulet (entier)	Cuisson ventilée	175 °C	1 heure 15 minutes
Canard	Cuisson ventilée	160 °C	2 heures
Dinde	Cuisson ventilée	160 °C	3 heures 5 minutes
Poisson (moyen)	Cuisson ventilée	160 °C	40 minutes
Filet de poisson	Cuisson ventilée	175 °C	35 minutes
Quiches	Cuisson traditionnelle	190 °C	50 minutes
Pommes de terre gratinées	Cuisson traditionnelle	180 °C	55 minutes
Lasagne/cannelloni	Cuisson traditionnelle	190 °C	55 minutes
Pizzas	Pizza	190 °C	25 minutes
Gâteau aux pommes	Cuisson ventilée	175 °C	40 minutes
Pain	Pizza	190 °C	40 minutes

Comment utiliser le four

Le four est doté d'un système exclusif qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur.

Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. En outre, le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum. De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se dégager du four lorsque vous ouvrez la porte. Ce phénomène est tout à fait normal.



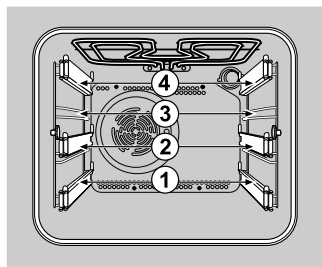
Veillez toutefois à vous positionner un peu à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson ou au terme de celle-ci, pour permettre le dégagement de la vapeur ou de la chaleur produite sans risquer de vous brûler.



Attention ! - Ne placez aucun objet sur la sole du four et ne recouvrez aucune partie du four à l'aide de feuilles d'aluminium pendant la cuisson, car cela engendrerait une formation de chaleur qui nuirait aux résultats de cuisson et risquerait d'endommager l'émail du four. Posez les cocottes spécial four et les plaques en aluminium sur la plaque ayant été insérée dans les gradins-glissières. De la vapeur se dégage des aliments chauds, comme d'une bouilloire. La vapeur, en se déposant sur le verre de la porte du four, se condense et donne lieu à la création de gouttes d'eau.

Pour réduire la condensation, pensez à toujours préchauffer le four à vide pendant 10 minutes.

Nous vous conseillons d'essuyer les gouttes d'eau après chaque processus de cuisson.



La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Tenez-vous à distance lorsque vous ouvrez la porte du four. **Évitez** de la laisser basculer d'un coup - soutenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.

Le four dispose de quatre niveaux de gradins.

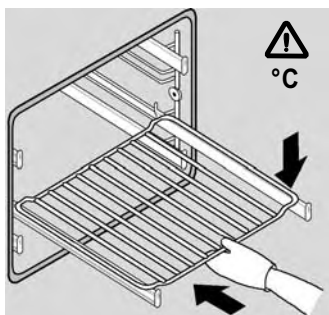
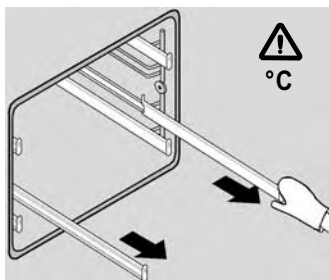
Les gradins sont numérotés en partant du bas, comme illustré dans le diagramme.

Il est important de respecter la position des gradins, comme indiqué dans le diagramme.

Les niveaux de gradins 2 et 4 sont équipés de supports télescopiques pour faciliter l'insertion ou le retrait des gradins.

1. Tirez complètement les rails télescopiques de droite et de gauche comme illustré.

2. Placez la grille ou la lèche-frite sur les rails télescopiques, puis poussez-la délicatement pour l'introduire dans le four (voir figure).



⚠ N'essayez pas de fermer la porte du four si les rails télescopiques ne sont pas complètement entrés dans le four, cela pourrait endommager l'émail de la porte et le verre.

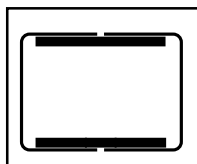
⚠ Attention : Les rails télescopiques et les autres accessoires peuvent être très chauds ! Utilisez des gants thermiques de cuisine !

⚠ Ne posez pas d'ustensiles de cuisson directement sur la sole du four.

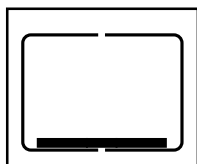
Cuisson traditionnelle

Lorsque vous utilisez ce réglage, la chaleur provient des éléments chauffants inférieur et supérieur. Cela vous permet de cuire sur un seul gradin, et cette position est idéale pour des mets nécessitant un brunissage plus intense de la base, tels que quiches et flans.

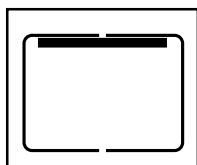
Les gratins, les lasagnes et les ragoûts de viande aux pommes de terre qui nécessitent un dorage sur le dessus cuisent très bien dans le four traditionnel. Ce type de cuisson vous offre la possibilité de cuisiner sans mettre le ventilateur en fonctionnement.



SYMBOLE DE LA FONCTION
CUISSON TRADITIONNELLE
TEMPÉRATURE PRÉREGLÉE : 200 °C
PLAGE DE TEMPÉRATURES : 30 - 250 °C



SYMBOLE DE LA FONCTION
CUISSON PAR LE BAS
TEMPÉRATURE PRÉREGLÉE : 250 °C
PLAGE DE TEMPÉRATURES : 30 - 250 °C



SYMBOLE DE LA FONCTION
CUISSON PAR LA VOÛTE
TEMPÉRATURE PRÉREGLÉE : 250 °C
PLAGE DE TEMPÉRATURES : 30 - 250 °C



Comment utiliser la cuisson traditionnelle

1. Mettez le four en fonctionnement à l'aide de la touche ON/OFF.
2. Tournez la manette FUNCTIONS jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.
3. Si nécessaire, réglez la température en tournant la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens des aiguilles d'une montre ou inverse des aiguilles d'une montre.



Cuisson par le bas

Cette fonction est particulièrement utile pour cuire une pâte en blanc. Elle peut également être utilisée pour terminer la cuisson de quiches ou de flans afin de garantir que la pâte de la base soit cuite à fond.

La température préréglée est de 250 °C.



Cuisson par la voûte

Cette fonction est particulièrement utile pour terminer la cuisson de quiches ou de flans afin de garantir que la surface de la pâte soit cuite suffisamment.

La température préréglée est de 250 °C.

Conseils et astuces

Le gradin intermédiaire permet une distribution optimale de la chaleur. Pour cuire plus intensément la base, déplacez la grille au gradin inférieur. Pour faire dorer plus intensément le dessus, déplacez la grille au gradin supérieur.

Le matériau et la qualité de la plaque de cuisson et des plats influent sur le degré de brunissement des aliments au fond. Les ustensiles en métal émaillé, foncés, lourds ou anti-adhérents favorisent le brunissage de la base, tandis que les plats à four en verre, les plaques en aluminium luisant ou en acier poli réfléchissent la chaleur et, par conséquent, ne permettent pas un brunissage optimal de la base.

Disposez toujours les plats au centre de la grille pour garantir un brunissage homogène.

Placez les plats sur des plaques à pâtisserie de dimension appropriée pour éviter que les débordements ne se répandent sur la sole du four ; cela facilitera le nettoyage.

Évitez de disposer des plats, des moules ou des plaques à pâtisserie directement sur la sole du four, car celle-ci est particulièrement chaude, et cela peut occasionner des dommages.

Pour un préchauffage plus rapide, utilisez la fonction Chauffage rapide en appuyant sur la touche BOOSTER.

Une cuisson sur un seul gradin permet d'obtenir de meilleurs résultats. Si vous souhaitez faire cuire vos préparations sur plusieurs gradins, activez la fonction Cuisson ventilée.

Cuisson ventilée

L'air présent dans l'enceinte du four est chauffé par l'élément présent autour du ventilateur, situé derrière la paroi arrière. Le ventilateur fait circuler de l'air chaud pour garantir une température homogène dans l'enceinte du four.

Les avantages de ce type de cuisson sont les suivants :

- **Préchauffage plus rapide**

Étant donné que le ventilateur du four atteint rapidement la température souhaitée, il n'est généralement pas nécessaire de préchauffer le four. Il peut toutefois s'avérer nécessaire de prolonger la cuisson de 5 à 7 minutes. Pour les recettes nécessitant une température supérieure (pain, viennoiseries, scones, soufflés, etc.), vous obtiendrez de meilleurs résultats en préchauffant d'abord le four.

- **Températures plus basses**

La cuisson ventilée nécessite généralement une température inférieure par rapport à la cuisson traditionnelle.

Respectez les températures recommandées dans le guide de cuisson. N'oubliez pas de réduire la température d'environ 20 à 25 °C pour vos propres recettes réalisées en mode de cuisson traditionnelle.

- **Chauffage uniforme pendant la cuisson**

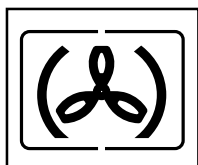
La cuisson ventilée assure un chauffage uniforme quelle que soit la position de la grille. Ceci signifie que vous pouvez cuire simultanément plusieurs préparations de même type dans le four. Toutefois, il se peut que le plat de la grille supérieure cuise légèrement plus rapidement que le plat de la grille inférieure.

Ce phénomène est normal. Les parfums des différentes préparations ne se mélangent pas.

1. Mettez le four en fonctionnement à l'aide de la touche ON/OFF.

2. Tournez la manette FUNCTIONS et sélectionnez la fonction de Cuisson ventilée .

3. Si nécessaire, réglez la température en tournant la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens des aiguilles d'une montre ou inverse des aiguilles d'une montre.



SYMBOLE DE LA FONCTION
CUISSON VENTILÉE

TEMPÉRATURE PRÉREGLÉE : 175 °C
PLAGE DE TEMPÉRATURES : 30 - 250 °C

- Le ventilateur de refroidissement est conçu pour refroidir le four et le bandeau de commande. Il se met automatiquement en service quelques minutes après avoir démarré la cuisson. L'air chaud est soufflé à travers l'ouverture située à proximité de la poignée du four. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur reste activé afin de refroidir correctement le four. Après le refroidissement, le ventilateur est automatiquement désactivé.

Conseils et astuces

La position des grilles n'est pas importante. Toutefois, veillez à ce que les grilles soient à distance égale les unes des autres.

Si vous cuisez plusieurs préparations dans le four ventilé, placez les plats au centre des grilles plutôt que plusieurs plats sur une même grille.

En cuisson ventilée, il vous faudra peut-être allonger un peu le temps de cuisson.

Vous pouvez placer une grille sur le premier gradin du four. Posez vos plats sur une grille dans cette position ce qui permet une bonne circulation d'air autour des aliments.

Si le four contient le même type d'aliments, par exemple, des plateaux multi-usages avec des viennoiseries ou des gâteaux de même dimension, ces aliments auront le même temps de cuisson et pourront être sortis du four au même moment. Lorsque les accessoires ou les préparations à cuire sont différents, par exemple, des petits biscuits et des gâteaux, les préparations ne sont pas forcément cuites en même temps.

Le four peut être utilisé pour cuire des aliments sans les décongeler au préalable, par exemple, tartes aux fruits, friands et autres viennoiseries. Utilisez une température de 190 - 200 °C et laissez 20-40 minutes (en fonction de la quantité d'aliments dans le four).

L'utilisation de températures trop élevées peut provoquer une cuisson inégale de la surface. Respectez les températures conseillées dans les guides de cuisson, mais n'hésitez pas à ajuster la température de 10 °C, si nécessaire. Rappelez-vous de réduire la température d'environ 20 à 25 °C lorsque vous cuisinez vos propres recettes en mode traditionnel.

Le plat à rôtir **ne doit pas** être placé sur la sole ou le brûleur pour ne pas endommager l'émail.

Cuisson au grill



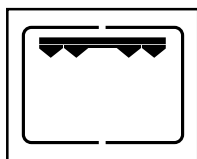
Toute cuisson au grill doit être effectuée avec la porte du four fermée.

Assurez-vous de **tenir fermement** la lèchefrite lors de son retrait du four.



Comment utiliser le grand grill

1. Mettez le four en fonctionnement à l'aide de la touche ON/OFF.
2. Sélectionnez la fonction Grand grill à l'aide de la manette FUNCTIONS ; le symbole  apparaît sur l'afficheur.
3. Si nécessaire, réglez la température en tournant la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens des aiguilles d'une montre ou inverse des aiguilles d'une montre.
4. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments. Placez le plat à proximité de l'élément chauffant si vous souhaitez une cuisson rapide ; éloignez-le pour une cuisson plus en douceur. Préchauffez le grill à température maximum pendant quelques minutes avant de saisir des steaks ou de griller du pain. Au besoin, modifiez la position de la grille pendant la cuisson. Pendant la cuisson, les voyants du ventilateur de refroidissement et du thermostat fonctionnent de façon identique à la fonction du four avec ventilateur.



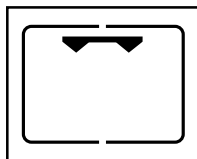
SYMBOLE DE LA FONCTION
GRAND GRIL
TEMPÉRATURE PRÉREGLÉE : 250 °C
PLAGE DE TEMPÉRATURES : 200 - 250 °C



Comment utiliser le petit grill

Le petit grill fournit rapidement de la chaleur directement au centre de la lèchefrite. Utilisez cette fonction pour cuire de petites quantités d'aliments et économiser ainsi de l'énergie.

1. Mettez le four en fonctionnement à l'aide de la touche ON/OFF.
2. Sélectionnez la fonction Petit grill à l'aide de la manette FUNCTIONS ; le symbole  apparaît sur l'afficheur.



SYMBOLE DE LA FONCTION
PETIT GRIL
TEMPÉRATURE PRÉREGLÉE : 250 °C
PLAGE DE TEMPÉRATURES : 200 - 250 °C

3. Si nécessaire, réglez la température en tournant la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens des aiguilles d'une montre ou inverse des aiguilles d'une montre.

4. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments et suivez les instructions de cuisson.



Conseils et astuces

- La plupart des aliments doivent être placés sur la grille avec la lèchefrite afin de permettre une circulation maximum de l'air et d'évacuer les graisses et le jus des aliments. Des aliments comme le poisson, le foie et les rognons peuvent être placés directement sur la lèchefrite, si vous le souhaitez.

- Veillez à sécher soigneusement les aliments avant de les griller pour réduire les éclaboussures. Enduisez les viandes maigres et les poissons d'un peu huile ou de beurre fondu afin qu'ils restent tendres pendant la cuisson.

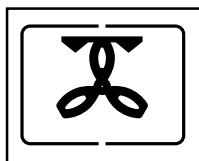
- Les garnitures, telles que tomates et champignons, peuvent être placées sous la grille lorsque vous grillez des viandes. Pour griller du pain, utilisez le gradin du haut. Retournez les aliments pendant la cuisson, en fonction des besoins.

L'élément chauffant du gril est contrôlé par le thermostat.



Comment utiliser le turbo-gril

Cette fonction offre une méthode de cuisson alternative des aliments, généralement associée au gril traditionnel. L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent simultanément pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Vous ne devez pratiquement plus contrôler le degré de cuisson des aliments ni retourner ceux-ci. La fonction Turbo-gril réduit la diffusion des odeurs de cuisson dans la pièce. À l'exception des toasts et des steaks cuits au bleu, vous pouvez utiliser cette fonction pour cuire tous les aliments que vous cuisez généralement en mode de cuisson traditionnelle. La cuisson étant



SYMBOLE DE LA FONCTION
DE TURBO-GRIL
TEMPÉRATURE PRÉREGLÉE : 180 °C
NE PAS DÉPASSER 200 °C

plus douce, la durée de cuisson est légèrement plus longue avec la fonction Turbo-gril par rapport à la cuisson traditionnelle. L'un des avantages est la possibilité de cuire une plus grande quantité d'aliments en même temps.

1. Mettez le four en fonctionnement à l'aide de la touche ON/OFF.

2. Tournez la manette FUNCTIONS et sélectionnez la fonction Turbo-gril .

3. Si nécessaire, réglez la température en tournant la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens des aiguilles d'une montre ou inverse des aiguilles d'une montre.

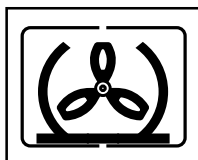
4. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments et suivez les instructions de cuisson.

Conseils et astuces

Préparez les aliments comme vous le feriez avec un gril traditionnel. Enduisez les viandes maigres et les poissons d'un peu huile ou de beurre afin qu'ils restent tendres pendant la cuisson.

Cuisson Pizza

La sole fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur assure la circulation d'air pour la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes. Pour des résultats optimaux, utilisez les gradins inférieurs.



SYMBOLE DE LA FONCTION
PIZZA

TEMPÉRATURE PRÉREGLÉE : 175 °C
PLAGE DE TEMPÉRATURES : 30 - 250 °C

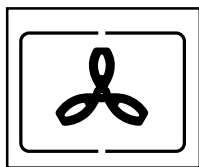
1. Mettez le four en fonctionnement à l'aide de la touche ON/OFF.

2. Sélectionnez la fonction Pizza à l'aide de la manette FUNCTIONS ; le symbole  apparaît sur l'afficheur.

3. Si nécessaire, réglez la température en tournant la manette TEMPERATURE/TIME dans le sens des aiguilles d'une montre ou inverse des aiguilles d'une montre.

Décongélation

Le ventilateur du four fonctionne sans chaleur et fait circuler de l'air à température ambiante dans l'enceinte du four. Ceci augmente la vitesse de décongélation. Veuillez noter que la température de la pièce aura une incidence sur la vitesse de décongélation. Cette fonction convient notamment aux aliments délicats risquant de s'abîmer au contact de la chaleur, tels que les gâteaux à la crème, les tartes glacées, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.



SYMBOLE DE LA FONCTION
DÉCONGÉLATION

LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
NE PEUT PAS ÊTRE MODIFIÉ



Comment utiliser la fonction

Décongélation

- 1) Mettez le four en fonctionnement à l'aide de la touche ON/OFF.
- 2) Sélectionnez la fonction Décongélation à l'aide de la manette FUNCTIONS ; le symbole  apparaît sur l'afficheur.
- 3) L'indication **“defrost”** apparaît sur l'afficheur.



Conseils et astuces

- Couvrez les aliments avec un couvercle, du papier aluminium ou un film plastique pour éviter qu'ils ne se déshydratent pendant la décongélation.
- **CUIRE IMMÉDIATEMENT APRES LA DÉCONGÉLATION.**
- Dans la mesure du possible, répartissez les aliments à décongeler sur une seule couche et retournez-les lorsque le temps de décongélation est à moitié écoulé.
- Seuls des morceaux de viande et de poulet d'un poids maximum de 2 kg. (4 lb.) peuvent être décongelés de cette manière.

Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle et Cuisson ventilée

 Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage. Il est nécessaire de toujours préchauffer le four pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson ventilée		Temps de cuisson en minutes 	REMARQUES
	 Gradin	temp. °C	 Gradin	temp. °C		
GÂTEAUX						
Préparations fouettées	2	170	2 (1et3)*	160	45-60	Dans moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	2 (1et3)*	160	20-30	Dans moule à gâteau
Gâteau au fromage blanc au babeurre	1	175	2	165	60-80	Dans moule à gâteau
Tarte aux pommes)	1	170	2 (1et3)*	160	90-120	Dans moule à gâteau
Strudel	2	180	2	160	60-80	Ds plaque à pâtiss.
Tarte à la confiture	2	190	2 (1et3)*	180	40-45	Ds plaque à pâtiss.
Gâteau aux fruits	2	170	2	150	60-70	Dans moule à gâteau
Biscuit de Savoie	1	170	2 (1et3)*	165	30-40	Dans moule à gâteau
Gâteau de Noël	1	150	2	150	120-150	Dans moule à gâteau
Plum-cake	1	175	2	160	50-60	Dans moule à pain
Petit gâteau	3	170	2	160	20-35	Ds plaque à pâtiss.
Biscuits	3	150	2 (1et3)*	150	20-30	Ds plaque à pâtiss.
Meringues	2	135	2 (1et3)*	150	60-90	Ds plaque à pâtiss.
Petits pains au lait	2	200	2	190	12~20	Ds plaque à pâtiss.
Viennoiseries : Choux	2ou 3	210	2 (1et3)*	170	25-35	Ds plaque à pâtiss.
Tourtes	2	180	2	170	45-70	Dans moule à gâteau
PAIN ET PIZZA						
Pain blanc	1	195	2	185	60-70	
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans moule à pain
Petits pains	2	200	2 (1et3)*	175	25-40	Ds plaque à pâtiss.
Pizza	2	200	2	200	20-30	Ds plaque à pâtiss.
FLANS						
Flan de pâtes	2	200	2 (1et3)*	175	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2 (1et3)*	175	45-60	Dans un moule
Quiches	1	210	1	190	30-40	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-35	Dans un moule
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Dans un moule
VIANDES						
Bœuf	2	190	2	175	50-70	Sur la grille
Porc	2	180	2	175	100-130	Sur la grille
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille
Rosbif à l'anglaise						
saignant	2	210	2	200	50-60	Sur la grille
à point	2	210	2	200	60-70	sur la grille
bien cuit	2	210	2	200	70-80	Sur la grille
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 pièces
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	190	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entier
Canard	2	175	2	220	120-150	Entier
Oie	2	175	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier
Pain de viande	2	180	2	170	tot.150	dans moule à pain
POISSON						
Truite/Daurade	2	190	2 (1et3)*	175	40-55	3 à 4 poissons
Thon/Saumon	2	190	2 (1et3)*	175	35-60	4 à 6 filets

Les températures sont fournies à titre indicatif. Il est possible que vous deviez les adapter en fonction de vos exigences personnelles.

(*))Si vous cuisez plus d'un mets à la fois, nous vous suggérons de placer ceux-ci sur les gradins indiqués entre parenthèses.



Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.

Il est nécessaire de toujours préchauffer le four pendant 10 minutes.

Griller -

TYPE DE PLAT	Quantité		Griller		Temps de cuisson (minutes) ⌚	
	Pièces	g	Gratin 	temp. °C	1re face	2e face
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12~15	12~14
Biftecks	4	600	3	250	10~12	6~8
Saucisses	8	/	3	250	12~15	10~12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12~16	12~14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Poulet (poitrine)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburgers*	6	600	2	250	20-30	
*Préchauffer 5'00''						
Poisson (tranches)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwichs	4~6	/	3	250	5~7	/
Toasts	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Turbo gril



Avec la fonction gril thermique, sélectionnez une température maximum de 200°C.

TYPE DE PLAT	Quantité (g)	Gratin 	Temp. °C	Temps de cuisson (minutes) ⌚	
				partie inférieure	partie supérieure
Rôti (dinde)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Poulet (coupé en deux)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Cuisses de poulet	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Quail	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Gratin de légumes	—	3	200	20 ~ 25	—
Coquilles St Jacques	—	3	200	15 ~ 20	—
Maquereau	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Filets de poisson	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

La cuisson Pizza

TYPE DE PLAT	La cuisson Pizza 		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
		temp. °C		
Pizza , grande	1	200	15~25	Sur plaque
Pizza , petite	1	200	10~20	Sur plaque ou sur grille
Petits pains	1	200	15~25	Sur plaque

Les températures sont fournies à titre indicatif. Il est possible que vous deviez les adapter en fonction de vos exigences personnelles.

Nettoyage et entretien



Avant de procéder au nettoyage du four, laissez-le refroidir complètement.



N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur très chaude ou de jet de vapeur.



Le four doit être maintenu propre à tout instant. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires, surtout dans la lèchefrite, pourrait provoquer un incendie.

Attention : Avant de procéder à toute opération de nettoyage, veuillez à débrancher l'appareil. Afin de conserver votre appareil en parfait état pendant longtemps, il est recommandé d'effectuer régulièrement les opérations de nettoyage suivantes :

- Attendez toujours que le four soit refroidi.
- Nettoyez les parties émaillées à l'eau savonneuse.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Essuyez les parties en acier inoxydable et en verre à l'aide d'un chiffon doux.
- En cas de taches particulièrement tenaces, utilisez du vinaigre chaud ou un produit spécial pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

L'émail du four est particulièrement résistant et étanche. Toutefois, les acides de fruit chauds (citron, prune ou autre) peuvent laisser des traces indélébiles, ternes et inesthétiques sur la surface émaillée. Ces taches présentes sur la surface brillante et polie de l'émail n'entravent cependant pas le bon fonctionnement du four. Nettoyez le four complètement après chaque utilisation. C'est la meilleure façon d'éliminer les salissures et d'empêcher qu'elles ne s'incrustent.

Produits de nettoyage

Avant d'utiliser tout produit d'entretien, contrôlez que celui-ci convient pour le nettoyage du four et qu'il est recommandé par le fabricant. N'utilisez EN AUCUN CAS de produits nettoyants contenant de l'eau de javel, car ils peuvent ternir la finition des surfaces. Il faut également éviter d'utiliser des abrasifs durs.

Nettoyage de la carrosserie

Nettoyez régulièrement le bandeau de commande, la porte du four et le joint de la porte à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.

Pour éviter d'abîmer ou de fragiliser les panneaux en verre de la porte, évitez d'utiliser les produits suivants :

- Détergents et agents de blanchiment domestiques
- Tampons imprégnés de savon ne convenant pas aux poêles anti-adhérentes
- Tampons à récurer
- Tampons chimiques pour fours ou aérosols
- Détachants pour rouille
- Détachants pour baignoires et éviers

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du verre de la porte à l'aide d'eau chaude savonneuse. Si la face interne du verre de la porte du four est particulièrement sale, utilisez un produit de nettoyage de type Hob Brite. N'éliminez pas les salissures à l'aide d'un grattoir à peintures.

Cavité du four

Le nettoyage du revêtement émaillé de la cavité du four s'effectue au mieux lorsque le four est encore chaud.

Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humidifié d'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Il sera nécessaire d'effectuer, de temps à autre, un nettoyage plus en profondeur en utilisant un nettoyant pour four recommandé par le fabricant.

Nettoyage de la porte du four

Ces instructions se réfèrent à la porte du four tel que fourni par le fabricant.

i Si le sens d'ouverture de la porte a été modifié à votre demande ou pour les besoins de l'installation, l'utilisation droite/gauche doit aussi être adoptée sur le côté opposé.

Avant de nettoyer la porte, nous vous conseillons d'enlever les deux panneaux intérieurs de la porte.

Procédez comme suit :

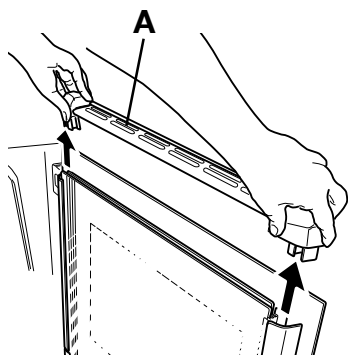


Fig. 25

Fig. 25: Saisissez chaque côté de la plaque perforée **A** et poussez-la vers le haut pour la faire sortir.

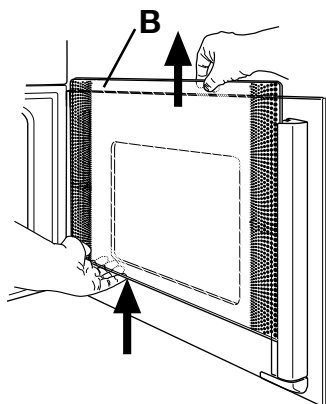


Fig. 26

Fig. 26: Saisissez fermement chaque côté du panneau interne **B** et poussez-le vers le haut pour le faire sortir.



Tenez fermement le panneau B pour l'empêcher de basculer et de tomber.

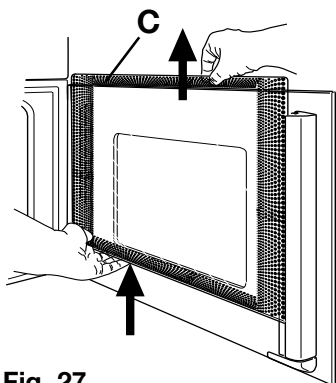


Fig. 27

Fig. 27: Puis saisissez fermement chaque côté du second panneau interne **C** et poussez-le vers le haut pour le faire sortir.

Une fois que vous avez enlevé les panneaux internes, nettoyez la porte et les panneaux.

Nettoyez les panneaux en verre uniquement avec de l'eau chaude. N'utilisez pas de chiffons rugueux, de tampons à récurer, de laine d'acier, de substances acides ou abrasives, pour ne pas endommager les panneaux en verre et la porte. Après les avoir nettoyés, remettez les panneaux internes en place.



Pour remonter correctement le panneau interne en verre **C** (avec les décors le long de l'encadrement), la surface marquée par les bandes doit être placée face à l'enceinte du four de sorte que, sur la surface visible, la rugosité de la sérigraphie soit perceptible au toucher.



Pour remonter correctement le panneau interne en verre **B** (avec les décors sur les deux côtés latéraux), la surface marquée par les bandes doit être placée face à la porte du four, de sorte que, sur la surface visible, la rugosité de la sérigraphie ne soit pas perceptible au toucher.

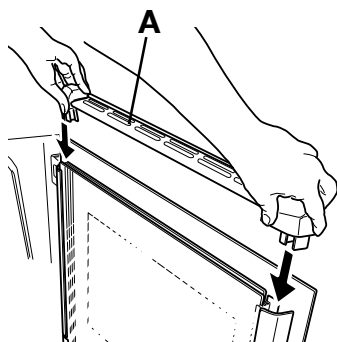


Fig. 28

Après avoir remis les panneaux internes en place :

Fig. 28: remettez la plaque perforé **A** à sa place et vérifiez que tout est bien fixé et immobile.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide et de l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez jamais de substances acides ou abrasives, ou de produits à récurer, car ils sont susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande en utilisant les mêmes précautions.



NE nettoyez **PAS** la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.

Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre centre de réparation.



Si nécessaire, il est possible d'inverser le sens d'ouverture de la porte. Cette opération doit être exécutée **UNIQUEMENT par un personnel autorisé.**

Veuillez vous adresser à votre vendeur pour obtenir les instructions.

Nous recommandons aux clients de ne pas exécuter cette opération eux-mêmes. Toute réclamation résultant du changement de sens d'ouverture de la porte **ne sera pas couverte par la garantie.**



ATAG fournit une gamme de produits de nettoyage commercialisés sous le nom ATAG Shine. Vous pouvez commander ces produits sur le site **www.hps.nl**. Ce site contient aussi des astuces pour nettoyer et utiliser l'appareil.

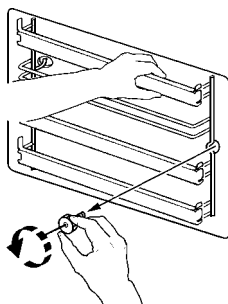


Fig. 29

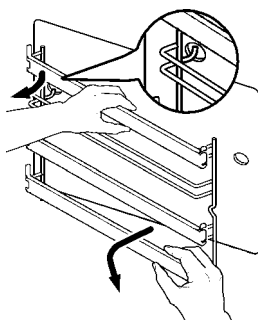


Fig. 30

Gradins du four et rails télescopiques



Avant de procéder au nettoyage n'oubliez pas de laisser refroidir le four et de le débrancher de la prise secteur.

Les supports des gradins peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage.



Procédez comme suit :

1. retirez la vis avant tout en maintenant le support en place de l'autre main (voir figure 29)
2. dégagez le crochet arrière et retirez le support. Faites de même de l'autre côté du four (voir figure 30).

Nettoyage

Nettoyez l'extérieur des supports et des rails télescopiques avec des produits disponibles dans le commerce. Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux.



Les rails télescopiques ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.



Lorsque vous nettoyez les supports, veillez à ne pas enlever la graisse lubrifiante derrière les rails télescopiques. Elle sert à les faire fonctionner comme il se doit.

3. après le nettoyage, remplacez les supports en suivant la procédure inverse.

Assurez-vous que les écrous de retenue sont bien serrés lorsque vous remplacez les supports.

Remplacement de l'ampoule du four

Débranchez l'appareil

Si l'ampoule du four est grillée, remplacez-la par une ampoule du type suivant :

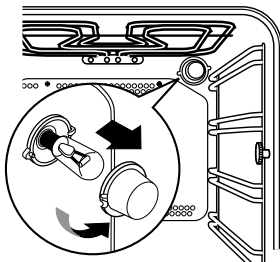
- Puissance : 25 W,
- Tension : 230 V (50 Hz),
- Résistant à des températures de 300 °C,
- Type de connexion : E14.

Ces ampoules sont disponibles auprès du Service Après-vente.



Pour remplacer l'ampoule défectueuse :

1. Contrôlez que le four n'est pas sous tension.
2. Poussez et tournez le diffuseur en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Déposez l'ampoule grillée et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Réinstallez le diffuseur et rebranchez l'appareil.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Si l'appareil présente des anomalies de fonctionnement, veuillez contrôler les points suivants avant de contacter le service Après-vente.

PROBLÈME	REMÈDE
■ Le four ne s'allume pas.	◆ Vérifiez que la température et la fonction ont été sélectionnées. <i>OU</i> ◆ Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que le commutateur de la prise ou l'alimentation du four est sur ON (Marche). <i>OU</i> ◆ Avez-vous oublié de repasser au mode manuel après avoir utilisé le programmeur de fin de cuisson ?
■ Le voyant de température du four ne s'allume pas.	◆ Sélectionnez une température à l'aide du bouton thermostat. <i>OU</i> ◆ Sélectionnez une fonction à l'aide de la manette du four.
■ L'éclairage du four ne s'allume pas.	◆ Sélectionnez une fonction à l'aide de la manette du four. <i>OU</i> ◆ Vérifiez l'ampoule d'éclairage, et remplacez-la si nécessaire (voir le paragraphe « Remplacement de l'ampoule du four »).
■ La cuisson est trop longue ou trop rapide.	◆ Il peut être nécessaire d'adapter la température. <i>OU</i> ◆ Suivez les recommandations contenues dans cette notice, en particulier le chapitre « Comment utiliser le four ».
■ De la vapeur et de la condensation sont présentes sur les aliments et dans la cavité du four.	◆ Une fois le processus de cuisson terminé, ne laissez pas les plats dans le four au-delà de 15 à 20 minutes.
■ Le code d'erreur (lettre F suivie de chiffres) apparaît sur le bandeau de commande.	◆ Notez le code d'erreur et contactez votre service après-vente.

Caractéristiques techniques



Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.



Ce four doit être installé conformément aux normes et aux réglementations actuellement en vigueur.

Puissance nominale des résistances

Cuisson ventilée	2 000 W
Cuisson traditionnelle	1 800 W
Petit gril	1 650 W
Turbo-gril	1 650 W
Pizza	3 000 W
Maxi gril	2 450 W
Cuisson par la sole	1 000 W
Cuisson par la voûte	800 W
Éclairage du four	25 W
Ventilateur de refroidissement	25 W
Ventilateur de convection	25 W

Puissance totale 3 075 W

Tension d'alimentation (50 Hz) 230 V

Dimensions de la niche d'encastrement

Hauteur	sous le plan de travail	585 mm
	en colonne	580 mm
Largeur		560 mm
Profondeur		550 mm

Dimensions de l'enceinte du four

Hauteur	335 mm
Largeur	395 mm
Profondeur	400 mm
Capacité du four	53 l

Instructions à l'intention de l'installateur



L'installation et les branchements doivent être réalisés conformément aux réglementations en vigueur. Intervenir sur l'appareil uniquement après l'avoir débranché. Seuls des professionnels agréés sont autorisés à travailler sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité énoncées dans cette notice.

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, veuillez contrôler les points suivants :

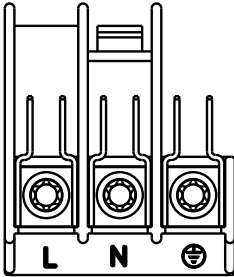
- Le fusible et l'installation électrique de l'habitation doivent être en mesure de supporter la charge maximum de l'appareil (voir plaque signalétique).
- L'installation électrique de l'habitation doit être dotée d'une mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur.
- La prise et le dispositif de coupure onipolaire doivent être accessibles après que l'appareil a été installé.

L'appareil est fourni avec un câble incorporant une fiche standard, adaptée à la charge électrique totale indiquée sur la plaque signalétique. La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée. Si un branchement direct au réseau électrique (secteur) est requis, il sera nécessaire d'installer un interrupteur onipolaire entre l'appareil et l'alimentation secteur, ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts, qui soit adapté à la charge requise et en accord avec les normes en vigueur. Le câble jaune/vert de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être de 2 à 3 cm. plus long que les autres câbles.

Le cordon d'alimentation et la fiche fournis doivent être branchés à une prise à l'épreuve des chocs (230 V~, 50 Hz). La prise à l'épreuve des chocs doit être installée conformément aux réglementations en vigueur.

Les types de câble d'alimentation suivants peuvent convenir, en tenant compte de la section transversale nominale requise : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Le câble de connexion doit, en tous cas, être posé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50°C (surtempérature ambiante). Une fois le branchement terminé, testez les résistances en les faisant fonctionner pendant 3 minutes environ.



Boîte des connexions

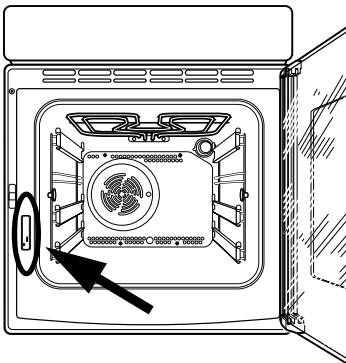
Le four est doté d'un bornier aisément accessible, conçu pour fonctionner avec une alimentation monophasée de 230 V.

Lettre L - Borne sous tension

Lettre N - Borne neutre

 ou E - Borne de terre

Service après-vente et pièces de rechange



Si l'appareil ne fonctionne pas encore correctement après avoir procédé à tous les contrôles énumérés dans le chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement », contactez votre service après-vente, en précisant le type d'anomalie, le modèle de l'appareil (**Mod.**), le code produit (**Prod. No.**) et le numéro de série (**Ser. No.**) indiqués sur la plaque signalétique. Cette plaque se trouve sur le rebord avant extérieur de la cavité du four.

Les pièces de rechange originales, certifiées par le fabricant du produit, ne sont disponibles que dans les magasins de vente autorisés.

Instructions pour l'encastrement

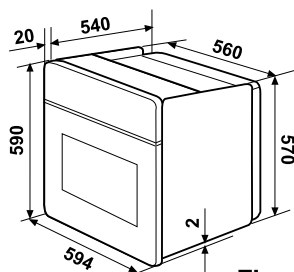


Fig. 31

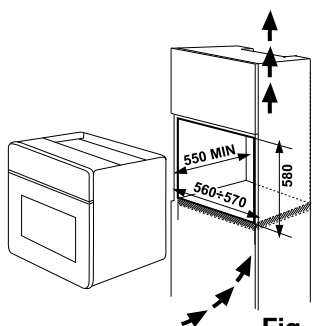


Fig. 32

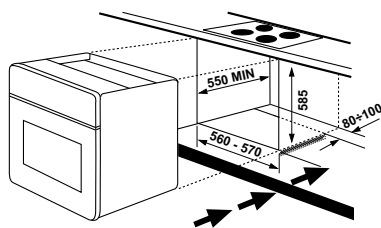


Fig. 33

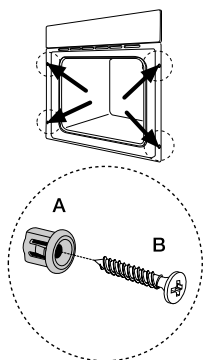


Fig. 34

Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire que le meuble de cuisine ou la niche dans laquelle il sera encastré possède des dimensions appropriées.

Conformément aux réglementations en vigueur, toutes les pièces assurant la protection anti-choc des éléments sous tension et isolés doivent être serrées de manière telle à ne pouvoir être dévissées qu'à l'aide d'outils.

Ceci inclut également la fixation de toute paroi terminale située au début ou à l'extrémité d'une rangée d'éléments encastrés.

En tous cas, la protection anti-choc doit être également garantie par l'encastrement de l'appareil. L'appareil peut être placé avec sa paroi arrière ou latérale posée contre des meubles de cuisine, des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. Quoiqu'il en soit, seuls d'autres appareils ou meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.

Dimensions du four (Fig. 31)

Instructions pour l'encastrement

Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire que le meuble de cuisine ou la niche dans laquelle il sera encastré possède des dimensions appropriées (Fig. 32-33).

Fixation de l'appareil au meuble

1. Ouvrez la porte du four.
2. Fixez le four au meuble en installant les quatre supports d'entretoises fournis (Fig. 34 - A) précisément dans les orifices prévus à cet effet dans le cadre, puis vissez les quatre vis à bois (Fig. 34 - B)

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.