

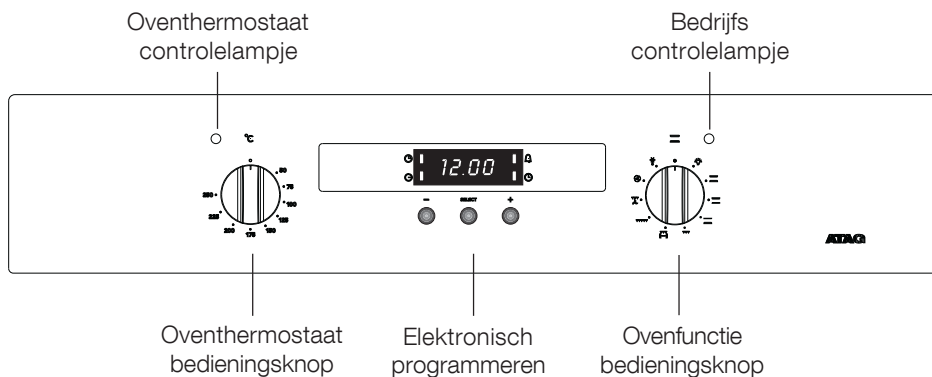
gebruiksaanwijzing
elektro oven
mode d'emploi
four electro



OX6211H

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel



Binnenkant oven

① tot ④ Inzetniveaus

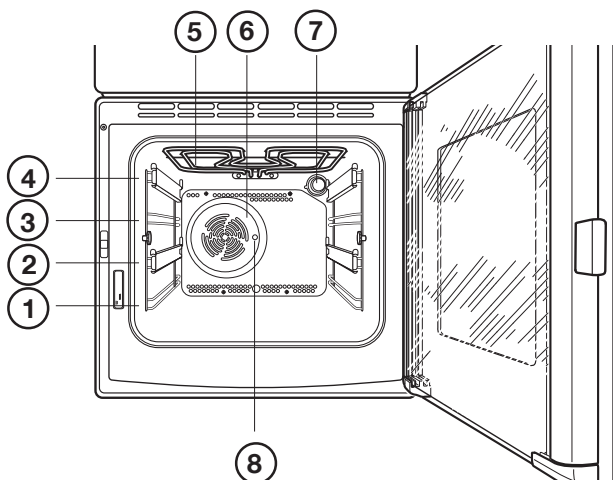
(inzetniveau nr. 2 en 4 zijn uitgerust met telescopische geleiders)

⑤ Grill

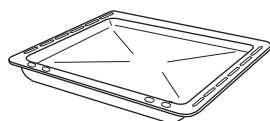
⑥ Ventilator

⑦ Ovenlampje

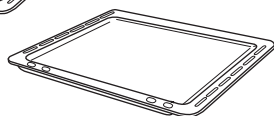
⑧ Opening draaispit



Toebehoren



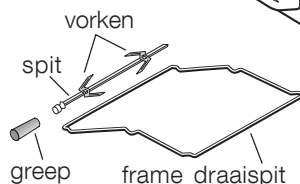
Braadslede



Bakplaat



Rooster



Draaispit

Inhoud

Beschrijving van het apparaat	2
Waarschuwingen en belangrijke veiligheidsinformatie	4
Bedieningsknoppen	6
Voordat u de oven de eerste keer gebruikt	9
Elektronisch programmeren	10
De oven gebruiken	15
Kooktabellen	24
Reiniging en onderhoud	27
Wat te doen als er iets fout gaat	33
Technische gegevens	34
Instructies voor de installateur	35
Instructies voor de inbouw	37
Service en onderdelen	38

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.

Bedieningsknoppen

Ovenfuncties

0 De oven staat uit.

 **Ovenlampje** - Het ovenlampje brandt ook als er geen ovenfunctie is ingeschakeld.

 **Onder- en bovenwarmte** - De warmte komt van zowel de bovenste als de onderste verwarmingselementen, zodat er in de gehele ovenruimte een gelijkmatige temperatuur heerst.

 **Bovenste verwarmingselement** - De warmte komt uitsluitend van het bovenste verwarmingselement (buiten de sectie).

 **Onderste verwarmingselement** - De warmte komt alleen van het onderste verwarmingselement.

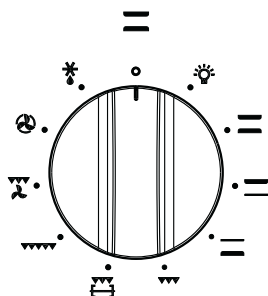
 **Kleine grill** - De kleine grill kan gebruikt worden om kleine hoeveelheden te grillen.

 **Grill / Draaispit** - Het draaispit kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, kebabs of kleine stukken vlees aan een spit.

 **Grote grill** - Het gehele grillelement wordt ingeschakeld. Aanbevolen voor grotere hoeveelheden.

 **Grillen met hetelucht** - Deze functie biedt een alternatieve bereidingsmethode voor gerechten die anders met de normale grill bereid worden. Het grillelement en de hete lucht werken afwisselend, zodat de hete lucht rond de gerechten circuleert. **Als u de functie grillen met hetelucht gebruikt, dient u een maximale temperatuur van 200°C te selecteren.**

 **Hetelucht** - Bij deze instelling kunt u op verschillende bakplaten braden of tegelijkertijd braden en bakken, zonder dat er smaakoverdracht plaatsvindt.

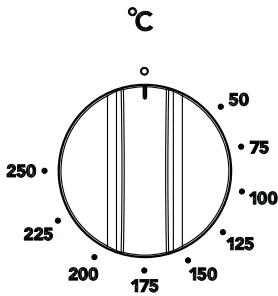




Ontdooien - Deze instelling is geschikt voor het ontdooien van bevroren levensmiddelen.

Bedrijfscontrolelampje

Dit indicatielampje gaat branden zodra de functieknop wordt ingesteld.



Oventhermostaat

Draai de thermostaatknop naar rechts om een temperatuur tussen 50°C en 250°C te selecteren.

Controlelampje oventhermostaat

Het controlelampje van de thermostaat gaat branden als er aan de thermostaatknop wordt gedraaid. Het lampje blijft branden totdat de juiste temperatuur is bereikt. Daarna gaat het aan en uit, om aan te geven dat de temperatuur wordt gehandhaafd.

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.

Voordat u de oven in gebruik neemt

- i** Verwijder **al het verpakkingsmateriaal**, zowel aan de buitenkant als aan de binnenkant, voordat u de oven gebruikt.

Wanneer u de oven voor de eerste keer gaat gebruiken, moet deze eerst eenmaal leeg worden verwarmd.

Gedurende deze tijd kunt u een onaangename geur waarnemen. Dit is volkomen normaal. en is volkomen normaal.

Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

- i** **De oven werkt pas nadat de klok is ingesteld.**

-  1. Stel het tijdstip van de dag in met de optie elektronisch programmeren (zie hoofdstuk "Elektronisch programmeren").
2. Draai de functieknop op bereiding met hetelucht .
3. Draai de thermostaatknop op 250°C.
4. Zet een raam open voor ventilatie.
5. Laat de lege oven ongeveer 45 minuten werken.

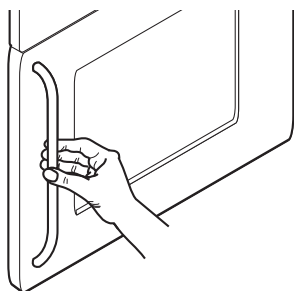
Deze procedure dient herhaald te worden met de Grote grillfunctie  en de functie Onder- en bovenwarmte , gedurende 5-10 minuten.

- i** Laat de oven daarna afkoelen. Maak een doek vochtig met warm water en wat mild reinigingsmiddel en reinig daarmee de binnenkant van de oven.

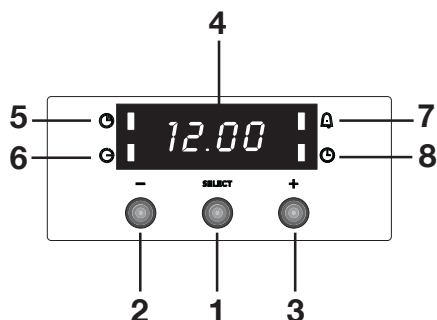
- i** Reinig voordat u de oven voor het eerst gebruikt ook zorgvuldig alle accessoires.



Houd de handgreep altijd in het midden vast wanneer u de ovendeur opent.



Elektronisch programmeren



1. Bedieningsknop voor het selecteren van de functie **SELECT**
2. Bedieningsknop verlagen “-”
3. Bedieningsknop verhogen “+”
4. Display
5. Controlelampje “Bereidingsduur” 
6. “Controlelampje einde bereidings-tijd” 
7. Controlelampje “Kookwekker” 
8. Controlelampje “Tijdstip van de dag” 

De oven werkt pas nadat het tijdstip van de dag is ingesteld.

De oven kan echter ook zonder enige programmering bediend worden.

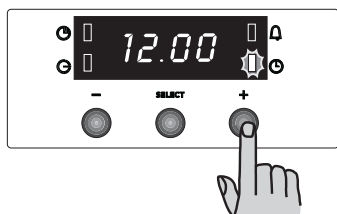
-  Als de stroom uitvalt worden alle instellingen (klok, programma-instelling of lopend programma) geannuleerd. Als de stroom-toevoer weer hersteld is, knipperen de cijfers in het display en moet de klok/timer gereset worden.

Tijdstip van de dag instellen

Wanneer de stroomtoevoer wordt ingeschakeld, of nadat de stroom is uitgevallen, knippert op het display het controlelampje “Tijdstip van de dag” .

Om het juiste tijdstip van de dag in te stellen:

1. Druk op toets “+” of “-”.
2. Wacht 5 seconden nadat u de instelling hebt uitgevoerd: het controlelampje “Tijdstip van de dag”  gaat uit en op het display verschijnt de ingestelde tijd. Het apparaat is klaar voor gebruik.



Om het juiste tijdstip van de dag opnieuw in te stellen:

1. Druk op toets **SELECT** om de functie "Tijdstip van de dag" te selecteren. Het overeenkomstige controlelampje gaat knipperen. Ga dan verder zoals hierboven is beschreven. Het tijdstip van de dag kan alleen opnieuw worden ingesteld als er geen automatische functie (bereidingsduur  of einde bereidingstijd ) is ingesteld.

"Bereidingsduur" functie

Met deze functie wordt de oven automatisch uitgeschakeld als de tijd van een geprogrammeerde bereidingsduur afgelopen is. Zet het gerecht in de oven, selecteer een bereidingsfunctie en stel de bereidingstemperatuur in.

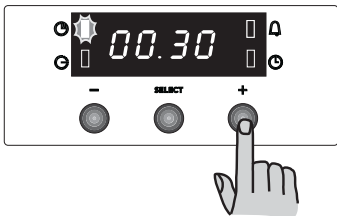
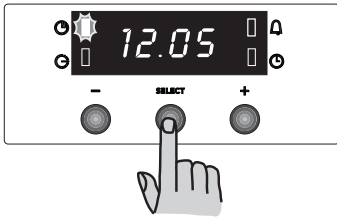
Druk herhaaldelijk op de toets **SELECT** om de "Bereidingsduur" functie te selecteren. Het overeenkomstige controlelampje  gaat knipperen. Ga dan als volgt verder:

Zo stelt u de bereidingsduur in:

1. Druk op toets "+" of "-".
2. Wacht 5 seconden nadat u de instelling hebt uitgevoerd: het controlelampje "bereidingsduur"  gaat branden en op het display verschijnt het tijdstip van de dag.
3. Als de bereidingstijd is afgelopen schakelt de oven zich automatisch uit en zal er een geluidssignaal klinken, terwijl het controlelampje gaat knipperen. Draai de functieknop van de oven en de thermostaatknop op nul.

Om het geluidsalarm uit te schakelen een willekeurige toets indrukken.

OPMERKING: door het uitschakelen van het geluidsalarm wordt de oven weer op handmatig gezet, en als de functieknop en de thermostaatknoppen niet op nul gezet zijn, zal de oven weer gaan opwarmen.



Zo annuleert u de bereidingstijd:

1. Druk op toets **SELECT** om de “Bereidingsduur” functie te selecteren. Het overeenkomstige controlelampje  begint te knipperen en het op het display verschijnt de resterende bereidingstijd.
2. Druk op toets **—** tot op het display “0:00” verschijnt. 5 seconden later gaat het controlelampje uit en zal het tijdstip van de dag weer op het display verschijnen.

“Einde bereidingstijd” functie

Met deze functie kunt u de oven zodanig instellen dat deze automatisch uitgeschakeld wordt als de tijd van een geprogrammeerde bereidingsduur afgelopen is. Zet het gerecht in de oven, selecteer een bereidingsfunctie en stel de bereidings-temperatuur in.

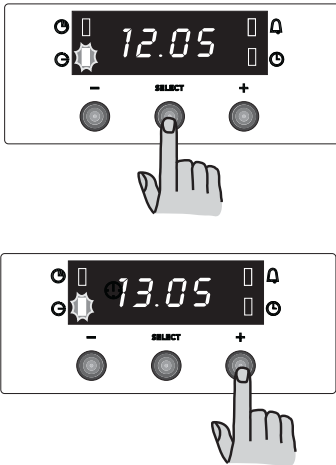
Druk herhaaldelijk op de toets **SELECT** om de functie “Einde bereidingstijd” te selecteren.

Het overeenkomstige controlelampje  gaat knipperen. Ga dan als volgt verder:

Zo stelt u het einde van de bereidingstijd in:

1. Druk op toets “+” of “—”.
2. Wacht 5 seconden nadat u de instelling hebt uitgevoerd: het controlelampje “einde bereidingstijd”  gaat branden en op het display verschijnt het tijdstip van de dag.
3. Als de bereidingstijd is afgelopen schakelt de oven zich automatisch uit en zal er een geluidssignaal klinken, terwijl het controlelampje gaat knipperen. Draai de functieknop van de oven en de thermostaatknop op nul. Om het geluidsalarm uit te schakelen een willekeurige toets indrukken.

OPMERKING: door het uitschakelen van het geluidsalarm wordt de oven weer op handmatig gezet, en als de functieknop en de thermostaatknoppen niet op nul gezet zijn, zal de oven weer gaan opwarmen.



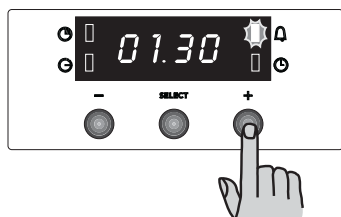
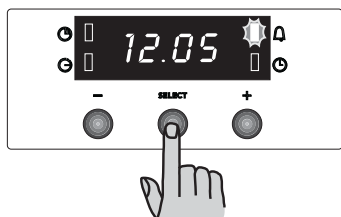
Zo annuleert u het einde van de bereidingstijd:

1. Druk herhaaldelijk op toets **SELECT** om de functie “Einde bereidingstijd” te selecteren. Het overeenkomstige controlelampje  begint te knipperen en op het display verschijnt de geprogrammeerde bereidingseindtijd.
2. Druk op toets “—” tot op het display het huidige tijdstip wordt weergegeven. De programmeringsfunctie zal een piep laten horen en het controlelampje gaat uit.

“Bereidingsduur” en “Einde bereidingstijd” gecombineerd

De functies “Bereidingsduur” en “Einde bereidingsduur” kunnen tegelijk gebruikt worden om de oven automatisch in te schakelen en later uit te schakelen.

1. Met de functie “Bereidingsduur”  (stel de bereidingsduur in zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk) stelt u de tijdsduur in. Druk vervolgens op toets **SELECT**: op het display verschijnt de geprogrammeerde instelling.
2. Met de functie “Einde bereidingstijd”  (stel het einde van de bereidingstijd in zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk) stelt u het tijdstip van het einde van de bereidingstijd in. Het overeenkomstige controlelampje gaat branden en op het display verschijnt het tijdstip van de dag. De oven zal in- en uitgeschakeld worden volgens de ingestelde programma's.



Functie “Kookwekker”

Het alarm van de kookwekker klinkt na afloop van de ingestelde tijdsduur, maar de oven blijft aan, indien hij in gebruik is.

Zo stelt u de kookwekker in:

1. Druk op toets **SELECT** om de “Kookwekker” functie te selecteren.

Het overeenkomstige controlelampje  gaat knippen.

2. Druk op toets “+” of “-” (maximaal: 2 uur, 30 minuten).

3. Wacht 5 seconden nadat u de instelling hebt uitgevoerd: het controlelampje “Kookwekker”  gaat branden.

4. Als de ingestelde tijdsduur is afgelopen begint het controlelampje te knippen en klinkt er een geluidssignaal. Om het geluidsalarm uit te schakelen een willekeurige toets indrukken.

Zo schakelt u de kookwekker uit:

1. Druk op toets **SELECT** om de “Kookwekker” functie te selecteren. Het overeenkomstige controlelampje  begint te knippen en op het display verschijnt de resterende tijd.

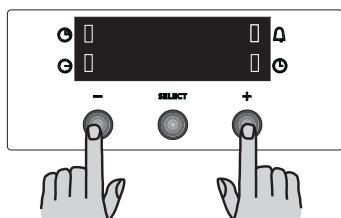
2. Druk op toets “-” tot op het display “0:00” verschijnt. 5 seconden later gaat het controlelampje uit en zal het tijdstip van de dag weer op het display verschijnen.

Zo schakelt u het display uit

1. Druk tegelijkertijd op twee programmeer-knoppen en houd ze ongeveer 5 seconden ingedrukt. Het display wordt uitgeschakeld.

2. Om het display in te schakelen, dient u een willekeurige toets in te drukken.

Het display kan alleen uitgeschakeld worden als er geen andere functies zijn ingesteld.



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.

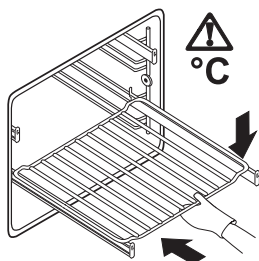
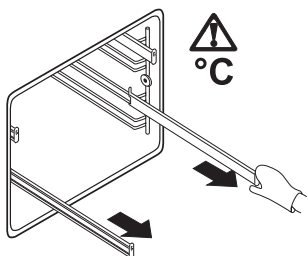
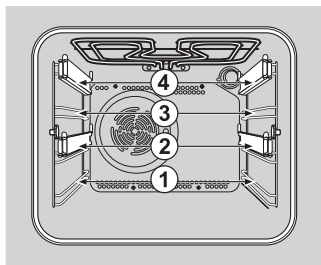


Let op! - Plaats tijdens de bereiding geen voorwerpen op de bodem van de oven en dek geen onderdelen van de oven af met aluminiumfolie. Dit kan oververhitting veroorzaken, wat de bakresultaten beïnvloedt en het email van de oven kan beschadigen. Zet pannen, hittebestendige pannen en aluminium bakplaten 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 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.

Onder- bovenwarmte

1. Draai de functieknop van de oven op .

2. Draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

- De warmte wordt het beste verdeeld bij gebruik van het middelste niveau. Om het bruineren te verminderen, kunt u het rooster lager zetten. Om het bruineren te vermeerderen, zet u het rooster hoger.

- Het materiaal en de afwerking van de bakplaat en de schalen is van invloed op de mate waarin het voedsel een bruin korstje krijgt. Emailgoed, donkere of zware bakvormen en materiaal met een anti-aanbaklaag zorgen voor een betere bruining. Glazen ovenschalen en bakplaten van glanzend alumi-

nium 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, blikken of bakplaten nooit direct op de bodem van de oven, aangezien deze erg heet wordt en de pannen hierdoor beschadigd kunnen raken. Bij deze instelling komt de warmte van zowel het bovenste als het onderste element. Hiermee kunt u op één niveau gerechten bereiden, wat met name geschikt is voor gerechten die extra bruining vergen, zoals quiches en hartige taarten.

Gratins, lasagne en ovenschotels die extra bruining aan de bovenkant vergen, kunnen ook prima worden bereid met boven- en onderwarmte.

Bovenste verwarmingselement

1. Draai de functieknop van de oven op .

2. Draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

De warmte komt alleen van de bovenkant van de oven, zodat u uw gerechten kunt klaarmaken zoals lasagne, gehakt met een korst, bloemkool met kaas, enz.

Onderste verwarmingselement

1. Draai de functieknop van de oven op .

2. Draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

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.

Grillen

- De meeste gerechten kunnen het beste op het rooster in de grillpan worden geplaatst. Hierdoor wordt een maximale luchtcirculatie gerealiseerd en bevindt het voedsel zich niet in maar boven het vet en de vleessappen. 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 we u aan het bovenste inzetniveau te gebruiken.
- Indien nodig moet het voedsel tijdens de bereiding worden omgedraaid.

Gebruik van de kleine grill ▼▼

De kleine grill zorgt voor snelle, directe hitte in het middelste gedeelte van de grillpan. Door de kleine grill te gebruiken voor de bereiding van kleinere hoeveelheden kunt u energie besparen.

1. Draai de functieknop van de oven op ▼▼.
2. Draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.
3. Pas het niveau van het rooster en de grillpan aan voor de verschillende diktes van het voedsel en volg de instructies voor het grillen.

Het grillelement wordt geregeld door de thermostaat. Tijdens de bereiding gaat de grill aan en uit, om oververhitting te voorkomen.

Hoe gebruikt u de grote grill ▼▼▼

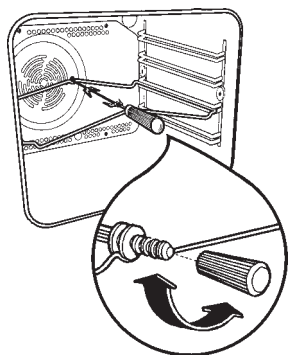
1. Draai de functieknop van de oven op ▼▼▼.
2. Draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.
3. Pas het niveau van het rooster en de grillpan aan voor de verschillende diktes van het voed-

sel. 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 warmteinstelling en de stand van het rooster tijdens het bereiden aan.

Grill / Draaispit

Ga als volgt te werk als u het draaispit wilt gebruiken:



1. Plaats het spitframe op de tweede geleider van beneden, zoals weergegeven in de afbeelding.
2. Plaats de eerste vork in het spit, prik het voedsel erop en zet dit vast door de tweede vork aan te brengen; zet de twee vorken vast met de speciale schroeven.
3. Plaats het uiteinde van het spit in de opening van de motor van het draaispit. Deze is duidelijk zichtbaar in het midden van de achterwand van de oven.
4. Plaats het voorste deel van het spit op het spitframe.
5. Schroef de greep los.
6. Draai de functieknop van de oven op  en de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.



De vorken en het spit zijn puntig en scherp. Als u er gebruik van maakt, doe het met zorg om verwonding te voorkomen.



Wij adviseren om op de eerste geleider van beneden een braadslede te plaatsen, nadat u hierin twee kopje water hebt gegoten.

Hoe gebruikt u de functie grillen met hete-lucht “”

Draai de functieknop van de oven op  en stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur.

Deze functie biedt een alternatieve bereidingsmethode voor gerechten die anders met de normale grill bereid worden. Het grillelement en de hete lucht werken afwisselend, zodat de hete lucht rond de gerechten circuleert.

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

Hoe gebruikt u de functie hetelucht

- Het voedsel wordt bereid met behulp van voorverwarmde lucht die gelijkmatig wordt rond geblazen in de oven door een circulair verwarmings-element in de achterwand van de oven zelf. Door een ventilator wordt de hetelucht in de oven verspreid. Dit betekent dat u tegelijkertijd verschillende soorten gerechten kunt bereiden, die op verschillende inzetniveaus zijn geplaatst.

Hete lucht garandeert een snelle verwijdering van vocht en de drogere omgeving van de oven voorkomt dat de verschillende aroma's en smaken van het ene gerecht naar het andere worden overgebracht.

- De mogelijkheid om gerechten op verschillende inzetniveaus te bereiden betekent dat u verschillende gerechten tegelijkertijd kunt bereiden; tot maximaal drie bakplaten koekjes en minipizza's, om meteen op te eten of om ze vervolgens in te vriezen.

- Natuurlijk kan de oven ook gebruikt worden voor bereidingen op één niveau. Daarbij kunt u het best de laagste niveaus gebruiken, dan kunt u de voortgang makkelijker in de gaten houden.

- Bovendien is de oven met name aanbevolen voor het steriliseren van jam en eigen- vruchten op siroop en om paddenstoelen en fruit te drogen.

Hoe gebruikt u de functie ontdooien

1. Draai de functieknop van de oven op .
2. Controleer of de thermostaatknop van de oven op de stand UIT staat (.

De ovenventilator werkt zonder warmte en laat lucht op kamertemperatuur in de oven 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.

Adviezen

- De warmte wordt het beste verdeeld bij gebruik van het middelste niveau. Om het bruineren te verminderen, kunt u het rooster lager zetten. Om het bruineren te vermeerderen, zet u het rooster hoger.

- Het materiaal en de afwerking van de bakplaat en de schalen is van invloed op de mate waarin het voedsel een bruin korstje krijgt. Emailgoed, 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.

Bakken:

Taart en gebak vereisen gewoonlijk een gematigde temperatuur (150°C-200°C). Daarom is het nodig om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de baktijd is verstreken.

Bak kruimeldeeg in een springvorm of op een bakblik tot tweederde van de baktijd. Vervolgens kunt u het garneren en afbakken.

De verdere baktijd hangt af van de soort en hoeveelheid garnering of vulling. Biscuitdeeg moet moeilijk van de lepel lopen. De baktijd zou door te veel vloeistof onnodig langer duren.

Als er twee bakblikken met gebak tegelijkertijd in de oven worden geplaatst, moet er tussen de blikken één niveau worden vrijgelaten.

Als er twee bakblikken met gebak tegelijkertijd in de oven worden geplaatst, moeten deze na ongeveer tweederde van de baktijd worden omgewisseld en omgedraaid.

Braden:

Neem geen braadstukken die minder wegen dan 1 kg. Kleinere stukken kunnen tijdens het braden uitdrogen. Donker vlees, dat van buiten goed gebraden maar van binnen roze tot rood moet blijven, moet bij een hogere temperatuur (200°C-250°C) worden gebraden.

Licht vlees, gevogelte en vis hebben daarentegen een lagere temperatuur (150°C-175°C) nodig. Doe bij een korte bereidingstijd de ingrediënten voor de saus of jus direct aan het begin in de braadslede. Heeft het gerecht een langere bereidingstijd nodig, voeg deze ingrediënten dan pas het laatste half uur toe.

U kunt controleren of het vlees gaar is met behulp van een lepel: als het vlees niet kan worden ingedrukt, is het gaar. Rosbief en ossenhaas, die van binnen roze moeten blijven, moeten op een hogere temperatuur en in kortere tijd worden gebraden.

Als u vlees direct op het rooster braadt, plaats dan de braadslede op het onderste niveau zodat de sap-

pen worden opgevangen. Laat het braadstuk minstens 15 minuten staan, zodat het vleesvocht niet kan weglopen.

Om rookvorming in de oven te beperken, kunt u een beetje water in de braadslede gieten. Om condensvorming te voorkomen, een paar keer water toevoegen. Borden kunnen tot zij geserveerd worden in de oven op de laagste temperatuur warm gehouden worden.



Let op!

Bedek de oven nooit met aluminiumfolie en plaats geen bakblikken, oven-schotels en dergelijke op de bodem van de oven, anders kan het emaille van de oven door de opgebouwde hitte beschadigd raken.

Bereidingstijden

De bereidingstijden kunnen verschillen al naar gelang de samenstelling, ingrediënten en hoeveelheid vocht in de afzonderlijke gerechten.

Noteer de instellingen van uw eerste bereidings-experimenten, om ervaring op te doen als u deze gerechten later nog eens wilt bereiden.

U kunt de aangegeven waarden in de tabellen aanpassen op basis van uw eigen ervaringen.

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						
Schuimtaart	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	2	160	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	2of 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
Kwartaal	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

Grill / Draaispit

GERECHT	Hoeveelheid (gr.)	Niveau 	Temp. °C	Bereidingstijd in minuten ⌚
Gevogelte	1000	2	250	50/60
Braadstukken	800	2	250	50/60

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

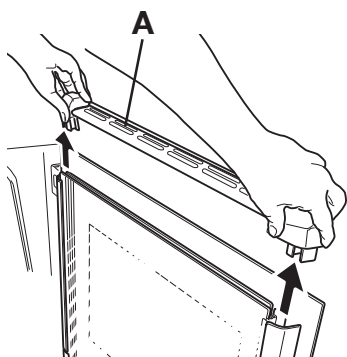
Deze aanwijzingen hebben betrekking op de ovendeur, zoals die door de fabrikant is geleverd.



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.

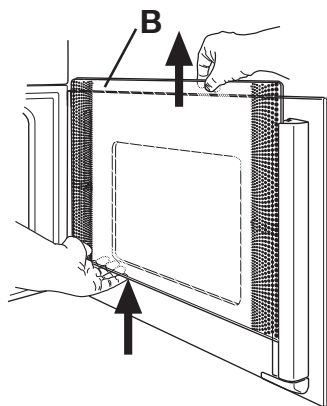
Wij adviseren u de beide binnenpanalen van de deur te verwijderen, voordat u de ovendeur gaat reinigen.

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



Afb. 1

Afb. 1: Houd met beide handen de geperforeerde plaat **A** vast op de juiste plaats en duw (omhoog) de plaat eruit.

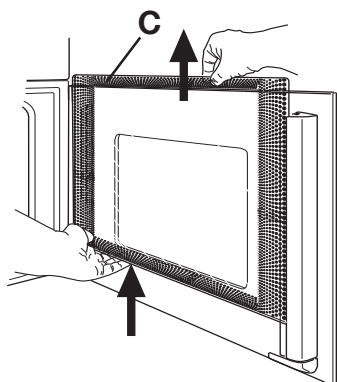


Afb. 2

Afb. 2: 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. 3

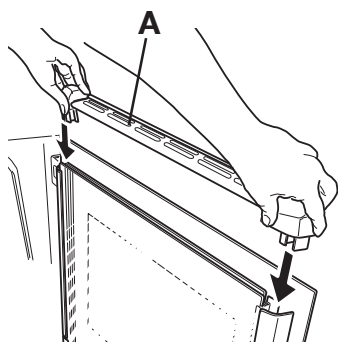
Afb. 3: Houd vervolgens met beide handen het tweede binnenruit **C** goed vast en duw (omhoog) de ruit eruit. Nadat de binnenruiten zijn verwijderd, kunt u de deur en de ruiten schoonmaken. De glasplaten alleen schoonmaken met warm water. Geen ruwe lappen, schuursponsjes, staalwol, zuren of schuurmiddelen 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. 4

Na het reinigen van de binnenruiten:

Afb. 4: 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.

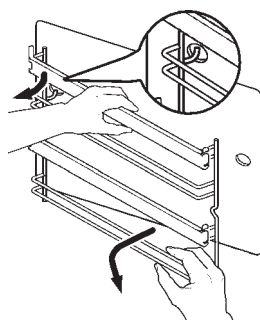
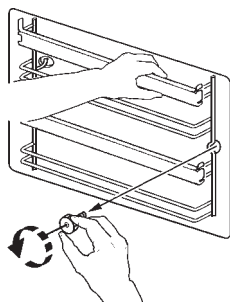
i Indien nodig kan de ovendeur worden omgedraaid. Deze handleiding mag **UITSLUITEND** worden uitgevoerd door een **geautoriseerd installateur**.

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.



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).
2. maak de achterste haak los en neem de geleider eruit. Doe hetzelfde aan de andere kant van de oven (zie afbeelding).

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

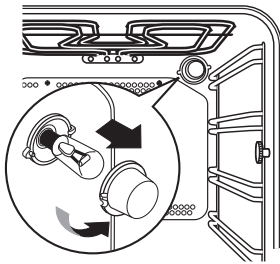
Als het ovenlampje moet worden vervangen, moet het nieuwe lampje voldoen aan de volgende eisen:

- 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> ◆Controleer of het tijdstip van de dag met de optie elektronisch programmeren is ingesteld.
■ 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.
■ Op het display verschijnt "12.00".	◆Stel het tijdstip van de dag in (zie hoofdstuk "Elektronisch programmeren").

Technische gegevens

Vermogen verwarmingselementen

Onderste verwarmingselement	1000 W
Bovenwarmte	800 W
Onder- en bovenwarmte	1800 W
Kleine grill	1650 W
Grote oppervlakte grill	2450 W
Grillen met hetelucht	2475 W
Gebruik met hete lucht	2000 W
Ovenlampje	25 W
Ovenventilator	25 W
Koelventilator	25 W
Draaispitmotor	4 W

Totale aansluitwaarde **2525 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:

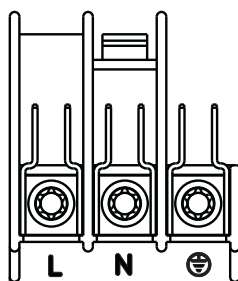
- De zekering en de huisinstallatie moeten op de max. belasting van het apparaat berekend zijn (zie typeplaatje).
- De huisinstallatie moet voorzien zijn van een aardaansluiting overeenkomstig de geldende voorschriften.
- De wandcontactdoos (type Perilex als de oven is uitgevoerd in combinatie met een 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 verwarmings-elementen 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.

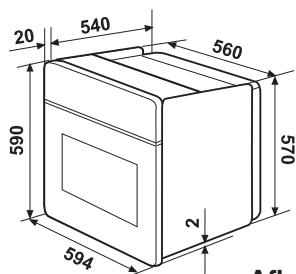
Letter L - Onder stroom staande klem

Letter N - Neutrale klem

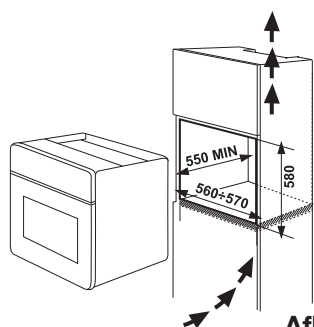


of E - Aardeklem

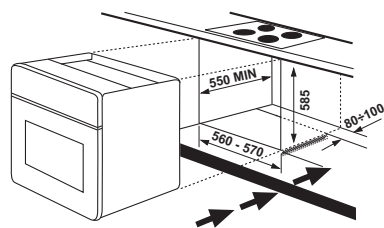
Instructies voor de inbouw



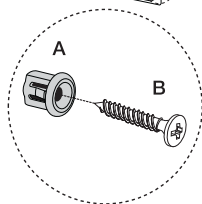
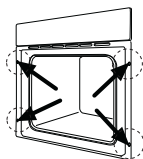
Afb. 5



Afb. 6



Afb. 7



Afb. 8

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. 5)

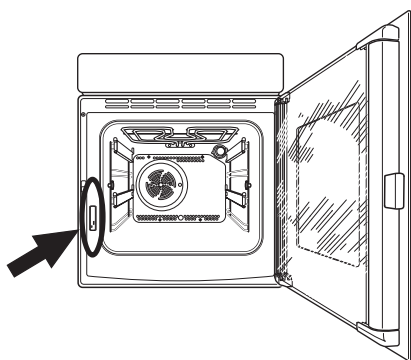
Instructies voor de inbouw

Voor een onberispelijke werking van het ingebouwde apparaat moet het inbouwmeubel resp. de uitsparing waarin het apparaat moet worden ingebouwd geschikte afmetingen hebben (afb. 6-7).

Bevestiging in het meubel

1. Open de ovendeur.
2. Bevestig de oven aan het meubel door de vier afstandhouders te plaatsen (afb. 8 - A), die precies in de daarvoor bedoelde gaten van het frame passen en deze vervolgens met de vier meegeleverde houtschroeven (afb. 8 - B) te bevestigen.

Service en onderdelen

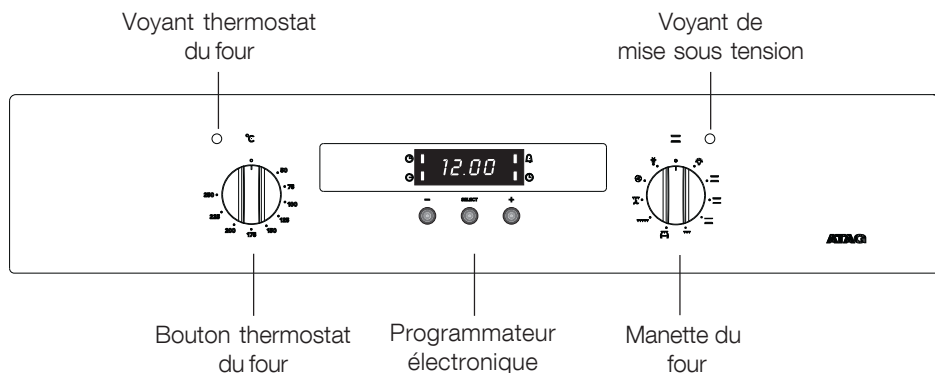


Als na de controles opgesomd in hoofdstuk “Wat te doen als er iets fout gaat”, het apparaat nog steeds niet correct werkt, dient u contact op te nemen met onze service-afdeling en de volgende gegevens door te geven die op het typeplaatje staan: de specifieke klacht, het model van het apparaat (**Mod.**), 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.

Description de l'appareil

Bandeau de commande



Intérieur du four

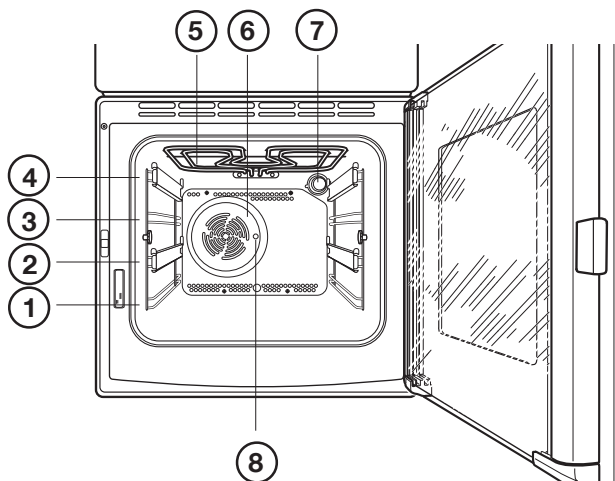
① à ④ Niveaux de gradins (les niveaux de gradins 2 et 4 sont équipés de rails télescopiques)

⑤ Gril

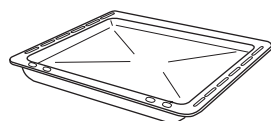
⑥ Ventilateur

⑦ Éclairage du four

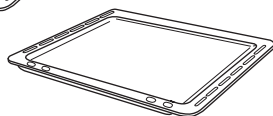
⑧ Orifice pour le tournebroche



Accessoires du four



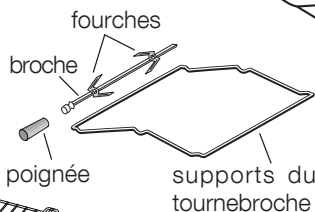
Lèche-frite



Plaque à pâtisserie



Grille support de plat



Tournebroche

Sommaire

Description de l'appareil	39
Avertissements et informations importantes	41
Commandes	44
Avant d'utiliser le four pour la première fois.....	47
Programmateurs électroniques	48
Comment utiliser le four	53
Tableaux de cuisson	62
Nettoyage et entretien	64
En cas d'anomalie de fonctionnement	70
Caractéristiques techniques	71
Instructions à l'intention de l'installateur	72
Instructions pour l'encastrement	74
Service après-vente et pièces de rechange	75

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.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez la cuisinière. Les hautes températures atteintes par les résistances rendent les plaques et autres éléments particulièrement 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.

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.**
- Il est formellement déconseillé d'effectuer des modifications de quelque nature que ce soit sur l'appareil ou relatives à ses spécifications.
- Le verre de la porte du four et d'autres parties de l'appareil de-

viennent 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.

Commandes

Fonctions du four

0 Le four est éteint.



Éclairage du four - L'éclairage du four est allumé quand aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.



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.



Résistance supérieure - La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four (section extérieure).



Résistance inférieure - La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four.



Gril intérieur - À utiliser pour griller de petites quantités d'aliments.



Gril - Tournebroche - À utiliser pour faire rôtir de la viande à la broche, pour cuire des brochettes ou de plus petits morceaux de viande.



Gril complet - Le gril complet sera activé. À utiliser pour de grandes quantités d'aliments.

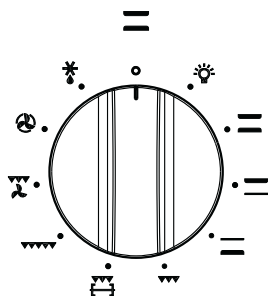


Gril thermique - Cette fonction offre une méthode de cuisson alternative des aliments, généralement associée au gril traditionnel. La résistance du gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.

Lorsque vous utilisez la fonction Gril thermique, sélectionnez une température de 200°C maximum.



Multichaleur tournante - Cette fonction permet de cuire ou de rôtir des aliments simultanément sur plusieurs gradins sans que les odeurs ne se mélangent.





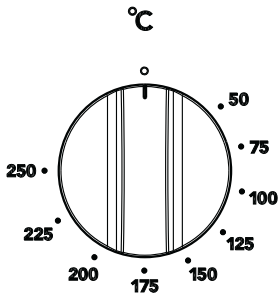
Décongélation - Cette fonction permet d'accélérer la décongélation des aliments.

Voyant de mise sous tension

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que la manette du four est positionnée sur une fonction.

Thermostat

Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C.



Voyant du thermostat

Le voyant du thermostat s'allume dès que le bouton du thermostat est tourné. Le voyant restera allumé jusqu'à ce que la température correcte soit atteinte. Ensuite, il s'éteint et se rallume pour indiquer que la température est maintenue à la valeur programmée.

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.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

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

Avant la première utilisation, faites chauffer le four sans y introduire d'aliments.

Une odeur désagréable peut se dégager. Ce phénomène est tout à fait normal. L'odeur est émise par les résidus de fabrication.

Veillez à bien aérer la pièce.

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



1. Réglez l'heure du jour avec le programmeur électronique (voir le chapitre "Programmeur électronique").
2. Positionnez la manette du four sur la fonction Multichaleur tournante
3. Placez le bouton thermostat sur 250°C.
4. Ouvrez une fenêtre pour aérer la pièce.
5. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ.

Répétez cette procédure en activant la fonction Gril complet et la fonction Cuisson traditionnelle pendant 5 à 10 minutes.

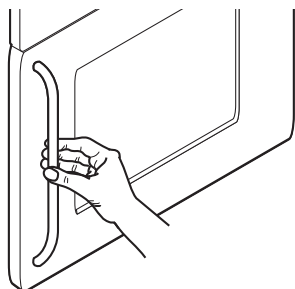
i Laissez ensuite refroidir le four complètement. Après quoi, nettoyez l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau et de détergent liquide.



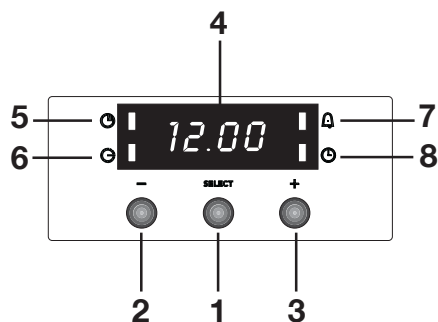
Avant d'utiliser votre four, veillez à nettoyer soigneusement également les accessoires dont il est doté.



Ouvrez toujours le four en saisissant la poignée en son centre.



Programmateur électronique



1. Touche de sélection d'une fonction **SELECT**
2. Touche pour diminuer “ - ”
3. Touche pour augmenter “ + ”
4. Affichage
5. Voyant “ Durée de cuisson ” 
6. Voyant “ Fin de cuisson ” 
7. Voyant “ Compte-minutes ” 
8. Voyant “ Heure du jour ” 

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

Il peut toutefois être mis en marche sans aucune programmation.

i Si une panne de courant se produit, tous les paramètres entrés (heure du jour, réglage du programme ou programme en cours) seront annulés. Une fois le courant rétabli, les chiffres affichés à l'écran clignotent ; il est nécessaire de réinitialiser l'horloge/le minuteur.

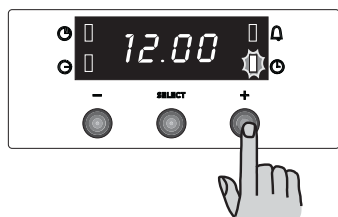
Réglage de l'heure du jour

Dès que le four est mis sous tension ou après une coupure de courant, le voyant de l'“ Heure du jour ”

 clignote à l'affichage.

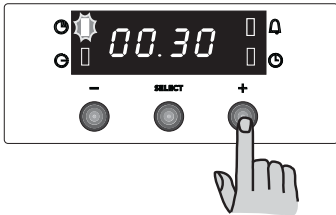
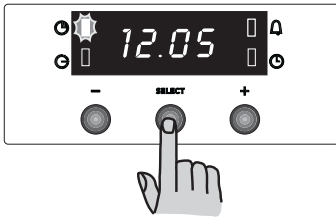
Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur la touche “ + ” ou “ - ”.
2. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant de l'“ Heure du jour ”  s'éteint et l'affichage visualise l'heure réglée. L'appareil est prêt à fonctionner.



Pour réinitialiser l'heure du jour :

1. Appuyez sur la touche **SELECT** à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction " Heure du jour ". Le voyant correspondant se met à clignoter. Procédez ensuite comme décrit ci-dessus. Il est possible de réinitialiser l'heure du jour uniquement si aucune fonction automatique (durée de cuisson  ou fin de cuisson ) n'a été programmée.



Fonction " Durée de cuisson "

Cette fonction permet d'arrêter le four automatiquement dès que la durée de cuisson programmée est écoulée. Introduisez les aliments dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson souhaitée.

Appuyez sur la touche **SELECT** à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction " Durée de cuisson ". Le voyant correspondant  se met à clignoter. Puis, procédez comme suit :

Pour régler la durée de cuisson :

1. Appuyez sur la touche "+" ou "-".
2. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant de la " Durée de cuisson "  s'allume et l'affichage visualise à nouveau l'heure du jour.
3. Dès que la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore est émis, tandis que le voyant se met à clignoter. Placez la manette du four et le bouton thermostat sur la position zéro.

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

REMARQUE : En désactivant l'alarme sonore, vous restaurez le fonctionnement manuel du four. Dès lors, si la manette du four et le bouton thermostat ne sont pas positionnés sur zéro, le four se mettra à chauffer de nouveau.

Pour annuler la durée de cuisson :

1. Appuyez sur la touche **SELECT** à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction “ Durée de cuisson ”. Le voyant correspondant  clignote et l’affichage visualise le temps de cuisson résiduel
2. Appuyez sur la touche “ — ” jusqu’à ce que l’affichage visualise “ 0:00 ”. Au bout de 5 secondes, le voyant s’éteint et l’affichage visualise l’heure du jour.

Fonction “ Fin de cuisson”

Cette fonction vous permet d’éteindre le four automatiquement dès que la durée de cuisson est écoulée. Introduisez les aliments dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson souhaitée.

Appuyez sur la touche **SELECT** à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction “ Fin de cuisson ”.

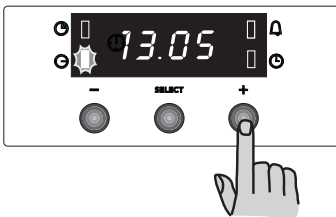
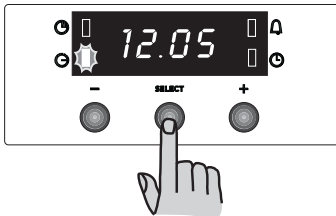
Le voyant correspondant  se met à clignoter. Puis, procédez comme suit :

Pour programmer l’heure de fin de cuisson :

1. Appuyez sur la touche “ + ” ou “ — ”.
2. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant “ Fin de cuisson ”  s’allume et l’affichage visualise à nouveau l’heure du jour.
3. Dès que la durée de cuisson est écoulée, le four s’éteint automatiquement et un signal sonore est émis, tandis que le voyant se met à clignoter. Placez la manette du four et le bouton thermostat sur la position zéro.

Pour désactiver l’alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque.

REMARQUE : En désactivant l’alarme sonore, vous restaurez le fonctionnement manuel du four. Dès lors, si la manette du four et le bouton thermostat ne sont pas positionnés sur zéro, le four se mettra à chauffer de nouveau.



Pour annuler l'heure de fin de cuisson :

1. Appuyez sur la touche **SELECT** à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction “ Fin de cuisson ”. Le voyant correspondant  clignote et l'affichage visualise l'heure de fin de cuisson programmée.
2. Appuyez sur la touche “ — ” jusqu'à ce que l'affichage visualise l'heure du jour. Le programmeur émet un bip et le voyant s'éteint.

“ Durée de cuisson ” et “ Heure de fin de cuisson ” combinées

Les fonctions “ Durée de cuisson ” et “ Heure de fin de cuisson ” peuvent être utilisées simultanément pour démarrer et éteindre le four automatiquement à un moment ultérieur.

1. À l'aide de la fonction “ Durée de cuisson ”  (programmez le temps de cuisson comme décrit au chapitre correspondant), réglez la durée de cuisson. Puis, appuyez sur la touche **SELECT** : l'afficheur visualise le réglage programmé.
2. À l'aide de la fonction “ Fin de cuisson ”  (programmez l'heure de fin de cuisson comme décrit au chapitre correspondant), réglez l'heure de fin de cuisson.

Les voyants correspondants s'allument et l'afficheur visualise l'heure du jour. Le four démarrera et s'éteindra en fonction des programmations effectuées.

Fonction “ Compte-minutes ”

L'alarme du compte-minutes retentira au terme d'une période programmée, mais le four restera sous tension s'il est en cours d'utilisation.

Pour régler le compte-minutes :

1. Appuyez sur la touche **SELECT** à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction “ Compte-minutes ”.

Le voyant correspondant  se met à clignoter.

2. Appuyez ensuite sur la touche “+” ou “-” (maximum : 2 heures, 30 minutes).

3. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant “ compte-minutes ”  s'allume.

4. Au terme de la période programmée, le voyant se met à clignoter et une alarme sonore retentit. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque.

Pour annuler le compte-minutes :

1. Appuyez sur la touche **SELECT** à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction “ Compte-minutes ”. Le voyant correspondant  clignote et l'affichage visualise le temps de cuisson résiduel.

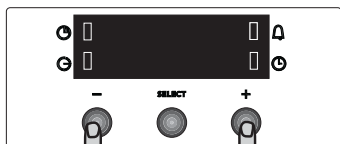
2. Appuyez sur la touche “-” jusqu'à ce que l'affichage visualise “ 0:00 ”. Au bout de 5 secondes, le voyant s'éteint et l'affichage visualise l'heure du jour.

Comment éteindre l'affichage

1. Appuyez simultanément sur deux touches de programmation et maintenez-les appuyées pendant 5 secondes environ. L'affichage s'éteint.

2. Pour allumer l'affichage, appuyez sur une touche quelconque.

Il est possible d'éteindre l'affichage uniquement dans le cas où aucune autre fonction n'a été programmée.



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.



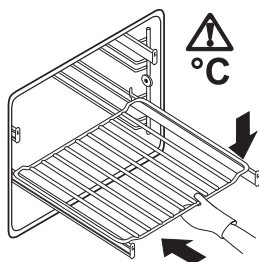
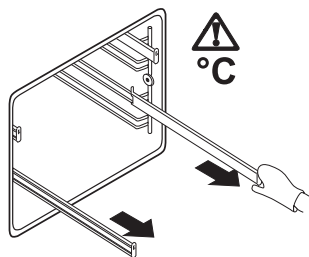
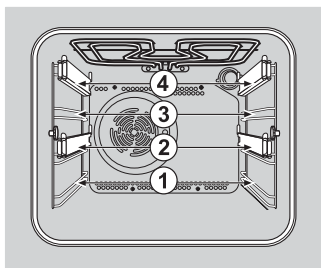
Veillez toutefois à vous positionner un peu à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson ou au terme de celle-ci, pour permettre le dégagement de la vapeur ou de la chaleur produite sans risquer de vous brûler.



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 lèchefrite 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

1. Tournez la manette du four sur .

2. Placez le bouton thermostat sur la température requise.

- 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 pourrait occasionner des dommages. Lorsque vous choisissez ce réglage, la chaleur provient à la fois de l'élément chauffant supérieur et de l'élément chauffant inférieur. 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.

Élément chauffant supérieur

1. Tournez la manette du four sur .
2. Placez le bouton thermostat sur la température requise.

La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant supérieur, pour permettre de terminer la cuisson de mets tels que lasagnes, hachis Parmentier, chou-fleur au gratin, etc.

Élément chauffant inférieur

1. Tournez la manette du four sur .
2. Placez le bouton thermostat sur la température requise.

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.

Griller

- Il convient de disposer la plupart des aliments sur la grille avec la lèchefrite placée au-dessous, afin de favoriser la circulation optimale de l'air et de séparer l'aliment des graisses et des sucs qui s'en dégagent. 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 conservent leur tendreté au cours de la cuisson.
- Les garnitures, telles que tomates et champignons, peuvent être placées sous la grille lorsque vous griller des viandes
- Pour griller du pain, utilisez le gradin du haut.
- Retournez les aliments durant la cuisson, en fonction des besoins.

Comment utiliser le gril intérieur ▼▼

Le gril intérieur fournit rapidement de la chaleur directement au centre de la lèchefrite. Vous pouvez économiser de l'énergie en utilisant le gril intérieur pour cuire de petites quantités d'aliments.

1. Tournez la manette du four sur ▼▼.
2. Placez le bouton thermostat sur la température requise.
3. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments et suivez les instructions de cuisson.

La résistance du gril est contrôlée par le thermostat. Pendant la cuisson, le gril s'éteint et s'allume de façon cyclique pour éviter toute surchauffe.

Comment utiliser le gril complet ▼▼▼▼

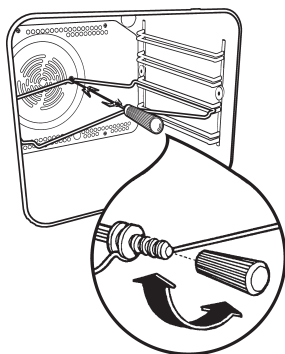
1. Tournez la manette du four sur ▼▼▼▼.
2. Placez le bouton thermostat sur la température requise.
3. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments. Placez l'aliment à proximité de la résistance si vous souhaitez une cuisson rapide ; éloignez-le pour une cuisson plus en douceur.

Préchauffez le gril à la 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.

Gril - Tournebroche ▼▼

Pour utiliser le tournebroche, procédez comme suit :

1. Enfilez les supports de la broche sur le deuxième rail en partant du bas, comme illustré.
2. Introduisez la première fourche dans la broche, enfiler les aliments à cuire sur la broche en prenant bien soin de les immobiliser entre les deux fourches ; bloquez les deux fourches en serrant les vis spéciales.
3. Introduisez l'extrémité de la broche dans l'orifice du moteur du tournebroche, nettement visible au milieu de la paroi arrière du four.
4. Placez la partie avant de la broche sur les supports.
5. Dévissez la poignée.
6. Tournez la manette du four sur ▼▼ et le bouton thermostat sur la température voulue.



Les fourches et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Lorsque vous les utilisez, manipulez-les avec précaution pour éviter de vous blesser.



Il est conseillé d'introduire la lèchefrite, dans laquelle vous aurez versé au préalable deux verres d'eau, sur le premier rail en partant du bas.

Comment utiliser le gril thermique

Tournez la manette du four sur  et réglez le thermostat sur la température voulue.

Cette fonction offre une méthode de cuisson alternative des aliments, généralement associée au gril traditionnel. La résistance du gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.

Lorsque vous utilisez cette fonction, sélectionnez une température maximum de 200°C.

Comment utiliser la fonction multichaleur tournante

- Les aliments sont cuits grâce à de l'air pulsé préchauffé, réparti de façon homogène dans l'enceinte du four par un élément chauffant circulaire installé sur la paroi arrière de l'appareil. L'air chaud est distribué dans la cavité du four au moyen d'un ventilateur. Ceci signifie que vous pouvez cuire simultanément différents mets disposés sur les différentes grilles du four.

La multichaleur tournante garantit une élimination rapide de l'humidité ; cet environnement sec empêche la transmission des odeurs et des saveurs d'un mets à l'autre.

- La possibilité de cuire sur différentes hauteurs de gradin signifie que vous pouvez cuire différents mets en même temps et jusqu'à trois plaques de biscuits et de mini-pizzas, à consommer immédiatement ou à congeler.

- Bien entendu, vous pouvez également n'utiliser qu'une seule grille de votre four. Dans ce cas, utilisez de préférence le gradin du bas, de façon à pouvoir surveiller plus aisément l'évolution de la cuisson.

- En outre, le four est particulièrement indiqué pour stériliser des conserves, préparer des fruits au sirop "fait-maison", et pour sécher des champignons ou des fruits.

Comment utiliser la fonction décongélation ❄️

1. Tournez la manette du four sur ❄️.
2. Vérifiez que le thermostat est positionné sur Off (Arrêt) (⬛).

Le ventilateur du four fonctionne sans chaleur et fait circuler de l'air à température ambiante dans la cavité 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.

i 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 pourrait occasionner des dommages.

Pour la cuisson au four :

Les gâteaux et les viennoiseries nécessitent généralement une température de cuisson moyenne (150°C - 200°C), c'est pourquoi il est nécessaire de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

La pâte brisée doit être cuite dans un moule à gâteau à fond amovible ou sur une plaque jusqu'aux 3/4 du temps de cuisson, puis garnie avant de terminer la cuisson.

Ce temps de cuisson ultérieur dépendra du type et de la quantité de la garniture. Les pâtes de type Biscuit de Savoie doivent se décoller difficilement de la cuillère. Si elles sont trop liquides, cela allongera le temps de cuisson.

Si vous enfournez simultanément deux plateaux multi-usages (viennoiseries, biscuits) dans le four, laissez un gradin libre entre les deux.

Si vous enfournez simultanément deux plateaux multi-usages (viennoiseries, biscuits) dans le four, inversez les plaques aux 2/3 du temps de cuisson.

Pour rôtir :

Les rôtis doivent avoir un poids minimum de 1 kg. Des rôtis de poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson. Les viandes foncées, qui doivent être saisies à l'extérieur et être cuites à point ou au bleu à l'intérieur, doivent être cuites à une température supérieure (200°C - 250°C).

En revanche, les viandes blanches, les volailles et les poissons, nécessitent une température basse (150°C - 175°C). Les ingrédients de la sauce ou de la sauce au jus de viande doivent être ajoutés au plat en début de cuisson si le temps de cuisson est court. Dans le cas contraire, ajoutez-les au cours de la dernière demi-heure.

Servez-vous d'une cuillère pour contrôler que la viande est cuite : si elle ne s'affaisse pas sous l'effet de la pression, cela signifie que la viande est cuite à point. Les rosbifs et les filets, qui doivent rester roses à l'intérieur, doivent être cuits à haute température pendant un temps relativement court.

Si vous cuisez de la viande directement sur la grille, insérez la lèchefrite immédiatement au-dessous pour récolter les sucs. Laisser cuire le rôti pendant au moins 15 minutes, de façon à ce que les sucs ne s'écoulent pas.

Pour réduire la formation de fumées dans l'enceinte du four, il est recommandé de verser un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme. Les assiettes peuvent être conservées au chaud dans le four à une température minimum jusqu'au moment de servir.



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.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide contenue dans les plats individuels.

Annotez les réglages programmés lors de vos premières expériences de cuisson au four ou au gril, afin de pouvoir les réutiliser lors de la préparation ultérieure de plats identiques.

Vous modifierez les valeurs figurant dans les tableaux en fonction de vos expériences personnelles.

Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle et Multichaleur tournante

 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		Multichaleur tournante		Temps de cuisson en minutes 	REMARQUES
	 Gradin temp. °C	temp. °C	 Gradin temp. °C	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	2	160	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

Gril thermique



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

Gril - Tournebroche

TYPE DE PLAT	Quantité (g)	Gratin 	Temp. °C	Temps de cuisson en minutes 
Volaille	1000	2	250	50/60
Rôtis	800	2	250	50/60

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.



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 :

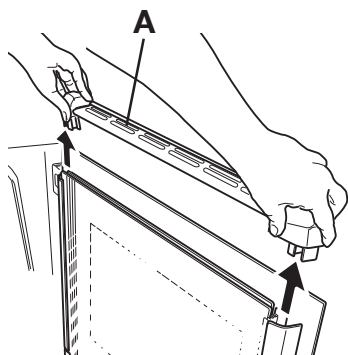


Fig. 1

Fig. 1: Saisissez chaque côté de la plaque perforée **A** et poussez-la vers le haut pour la faire sortir.

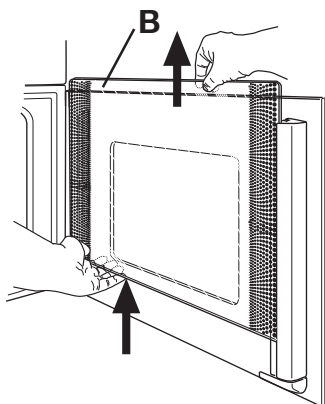


Fig. 2

Fig. 2: 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.

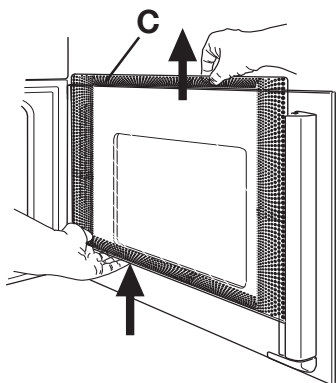


Fig. 3

Fig. 3: 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.

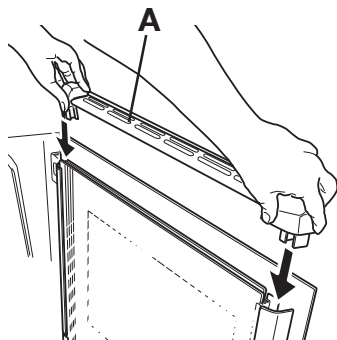


Fig. 4

Après avoir remis les panneaux internes en place :

Fig. 4: 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.



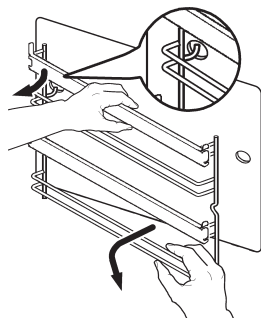
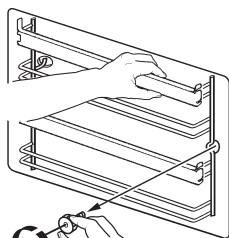
Si nécessaire, il est possible d'inverser le sens d'ouverture de la porte. Cette opération doit être exécutée **UNIQUEMENT par un personnel autorisé.**

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.



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)
2. dégagez le crochet arrière et retirez le support. Faites de même de l'autre côté du four (voir figure).

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.

- 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 :

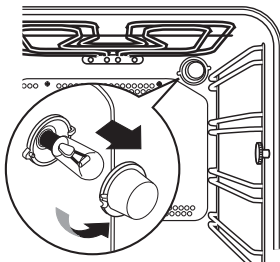
- Puissance : 25 W,
- Tension : 230 V (50 Hz),
- Résistant à des températures de 300 °C,
- Type de connexion : E14.

Ces ampoules sont disponibles auprès du Service Après-vente.



Pour remplacer l'ampoule défectueuse :

- Contrôlez que le four n'est pas sous tension.
- Poussez et tournez le diffuseur en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Déposez l'ampoule grillée et remplacez-la par une ampoule neuve.
- 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> ◆ Vérifiez que l'heure du jour a été sélectionné avec le programmateur électronique.
■ 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.
■ L'affichage visualise " 12.00 ".	◆ Réglez l'heure du jour (voir le chapitre " Programmateur électronique ").

Caractéristiques techniques

Puissance nominale des résistances

Élément chauffant inférieur	1000 W
Élément chauffant supérieur	800 W
Cuisson traditionnelle (Haut+Bas)	1800 W
Gril intérieur	1650 W
Gril complet	2450 W
Gril thermique	2475 W
Multichaleur tournante	2000 W
Éclairage du four	25 W
Ventilateur du four	25 W
Ventilateur de refroidissement	25 W
Moteur du tournebroche	4 W

Puissance nominale totale **2525 W**

Tension de fonctionnement (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

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 :

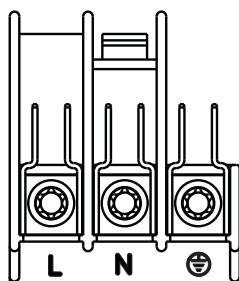
- Le fusible et l'installation électrique de l'habitation doivent être en mesure de supporter la charge maximum de l'appareil (voir plaque signalétique).
- L'installation électrique de l'habitation doit être dotée d'une mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur.
- La prise et le dispositif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

Instructions pour l'encastrement

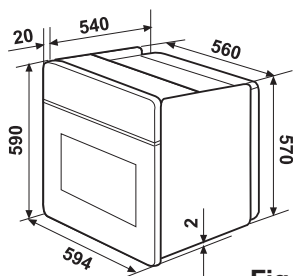


Fig. 5

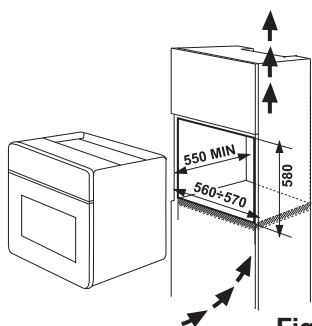


Fig. 6

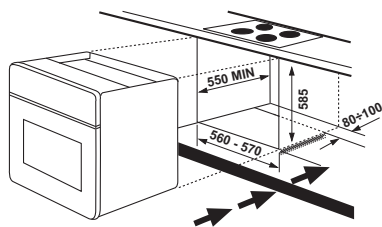


Fig. 7

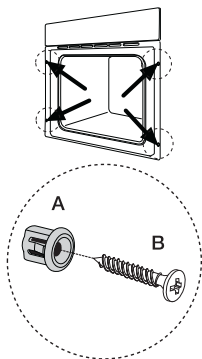


Fig. 8

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. 5)

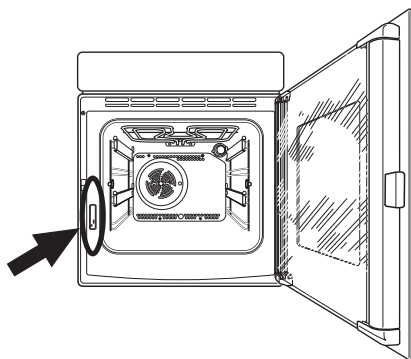
Instructions pour l'encastrement

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. 6-7).

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. 8 - A) précisément dans les orifices prévus à cet effet dans le cadre, puis vissez les quatre vis à bois (Fig. 8 - B)

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.

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

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