

Gebbruiksaanwijzing  
**Oven**

Notice d'utilisation  
**Four**

**ATAG**

OX6411EL

OX6411ER

---

NL Handleiding

NL 3 - NL 25

FR Notice d'utilisation

FR 3 - FR 25

### Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten / Important à savoir



Tip / Conseil

# INHOUD

---

## ***Uw oven***

---

Inleiding	4
Beschrijving	5
Ovenaccessoires	5
Gebruik van de accessoires	6

## ***Eerste gebruik***

---

Eerste reiniging	7
Voorverwarmen	7

## ***Dagelijks gebruik***

---

Het apparaat in- of uitschakelen	8
Ovenfuncties	8
Klokfuncties	9
Extra functies	9
Nuttige aanwijzingen en tips	9

## ***Onderhoud en reiniging***

---

Het apparaat reinigen	16
Inschuifrail	17
De ovenverlichting vervangen	18
De ovendeur reinigen	18

## ***Problemen oplossen***

---

Algemeen	21
Onderhoudsgegevens	21

## ***Montage***

---

Elektrische installatie	22
Inbouwmaten	23
Bevestiging	24

## ***Milieubescherming***

---

Afvoer van het apparaat en de verpakking	25
--	----

## *Inleiding*

---

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Atag oven.

In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.



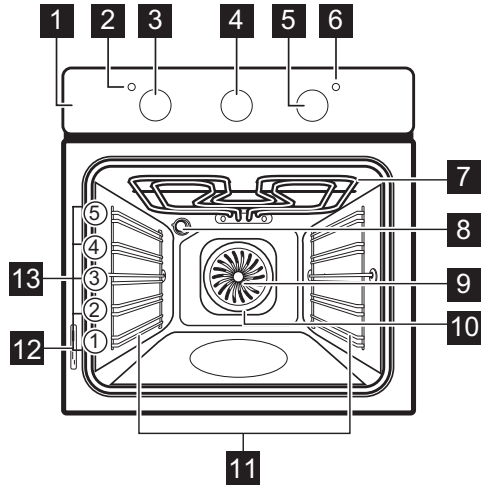
**Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!**

**Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.**

# UW OVEN

## Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Ovenfunctielampje
3. Ovenfunctieknop
4. Timerknop
5. Oventhermostaatknop
6. Oventhermostaat controlelampje
7. Grillelement
8. Ovenverlichting
9. Ventilator
10. Verwarmingselement achterwand
11. Geleiderails
12. Typeplaatje
13. Inschuifniveaus



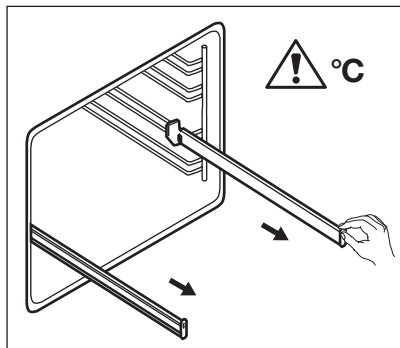
## Ovenaccessoires

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	<b>Ovenrooster;</b> wordt vooral gebruikt voor het grillen. Het ovenrooster kan ook gebruikt worden om een schaal of pan met een gerecht op te plaatsen.
	<b>Bakplaat;</b> wordt gebruikt voor gebak en cakes.
	<b>Grill- / Braadpan;</b> Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.
	<b>Telescopische geleiders;</b> Voor roosters en bakplaten

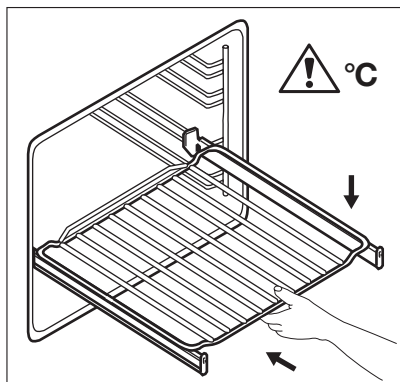
## Gebruik van de accessoires

### Telescopische geleiders

1. Trek de telescopische geleiders rechts en links naar buiten.



2. Plaats het rooster op de telescopische geleiders en duw ze voorzichtig in het apparaat. Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in het apparaat schuift voordat u de ovendeur sluit.



**Let op!** De telescopische geleiders niet in de vaatwasser reinigen. De telescopische geleiders niet invetten.

## Eerste reiniging

- Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing).
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.



*Belangrijk! Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.*

## Voorverwarmen

Warm het lege apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Selecteer de functie 'Boven- en onderwarmte' en de maximum temperatuur.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Selecteer de functie 'Hetelucht' en de maximum temperatuur.
4. Laat het apparaat 10 minuten werken.
5. Selecteer de functie 'Grill intens' en de maximum temperatuur.
6. Laat het apparaat 10 minuten werken.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie in de keuken.

## Het apparaat in- of uitschakelen

1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie.  
*Het ovenfunctielampje gaat branden als het apparaat in werking is.*
2. Stel een oventemperatuur in met de oventhermostaatknop.  
Het oventhermostaat controlelampje gaat branden zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.
3. Schakel het toestel uit door de ovenfunctieknop en de oventhermostaatknop naar de uitstand te draaien.



**Let op!** Als de oven niet werkt, controleer dan of de timerknop op 'handbediening' staat!

## Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Binnenverlichting	Het ovenlampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Boven- + onderwarmte	Bakken en braden op 1 ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. Alleen het onderste verwarmingselement is in werking.
	Grill	Voor het grillen van platte gerechten in kleine hoeveelheden in het midden van het rooster. Voor het maken van toast.
	Grill intens	Voor het grillen van platte gerechten in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. Het volledige grillelement wordt geactiveerd.
	Grill, met onderwarmte en ventilator	Om pizza, quiche of taart te maken. Het grill- en onderelement leveren directe warmte en de ventilator circuleert de hete lucht om de pizzagarnering of taartvulling gaar te maken.
	Hotelucht	Voor het braden of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan 1 steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel. De temperatuurknop moet op "Uit" staan.




## ***Klokfuncties***

---

### **Timer - Programmering eind bereiding**

Hier stelt u de tijd in waarna u wilt dat de oven automatisch uitschakelt.

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Draai de knop van de timer helemaal rond tot aan de aanslag en dan terug naar de gewenste tijd.
3. Als de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

**Handbediening** : Zet de knop voor de timer op 'Handbediening'. In deze stand kunt u het apparaat handmatig bedienen. De timerfunctie is uitgeschakeld.

## ***Extra functies***

---

### **Koelventilator**

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om het apparaat te koelen. Na het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilatie door werken totdat het apparaat is afgekoeld.

### **Veiligheidsthermostaat**

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

## ***Nuttige aanwijzingen en tips***

---

### **Binnenzijde van de deur**

Bij bepaalde modellen vindt u het volgende aan de binnenkant van de deur:

- De nummers van de ovenniveaus.
- Informatie over de verwarmingsfuncties en temperaturen voor karakteristieke gerechten.



*De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld.*

*Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.*

---

## DAGELIJKS GEBRUIK

---

- Het apparaat heeft vijf inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht uit de ovenruimte.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

### **Voor de bereiding van gebak**

- De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

### **Voor de bereiding van vlees en vis**

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

### **Bereidingstijden**

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume. Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

# DAGELIJKS GEBRUIK

## Bak- en braadtabel

### Gebak

Soort gerecht	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rooster-hoogte	Temp [°C]	Rooster-hoogte	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	3 (2 en 4)	160	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	3 (2 en 4)	160	20 - 30	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	1	170	2	165	60 - 80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	2	170	1 (links en rechts)	160	80 - 100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Op een bakplaat
Geleitaart	2	170	2 (links en rechts)	165	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	2	170	2	160	50 - 60	In een cakevorm van 26 cm
Kerstgebak/ machtige vruchtencake	2	160	2	150	90 - 120	In een cakevorm van 20 cm <sup>1)</sup>
Pruimentaart	1	175	2	160	50 - 60	In een broodvorm <sup>1)</sup>
Cakejes - één niveau	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Op een bakplaat
Cakejes - twee niveaus	-	-	2 en 4	150 - 160	25 - 35	Op een bakplaat
Cakejes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	150 - 160	30 - 45	Op een bakplaat
Koekjes/ deegreepjes - één niveau	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Op een bakplaat
Koekjes/ deegreepjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140 - 150	35 - 40	Op een bakplaat
Koekjes/ deegreepjes - twee niveaus	-	-	1, 3 en 5	140 - 150	35 - 45	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - één niveau	3	120	3	120	80 - 100	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	120	80 - 100	Op een bakplaat <sup>1)</sup>

## DAGELIJKS GEBRUIK

Soort gerecht	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rooster-hoogte	Temp [°C]	Rooster-hoogte	Temp [°C]		
Broodjes	3	190	3	190	12 - 20	Op een bakplaat <sup>1)</sup>
Eclairs - één niveau	3	190	3	170	25 - 35	Op een bakplaat
Eclairs- twee niveaus	-	-	2 en 4	170	35 - 45	Op een bakplaat
Taartjes	2	180	2	170	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Vruchtencake	1	160	2	150	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoria-taart met jamvulling	1	170	2 (links en rechts)	160	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

### Brood en pizza

Soort gerecht	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rooster-hoogte	Temp [°C]	Rooster-hoogte	Temp [°C]		
Witbrood	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 stukken, 500 gram per stuk <sup>1)</sup>
Roggebrood	1	190	1	180	30 - 45	In een broodvorm
Broodjes	2	190	2 (2 en 4)	180	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bakplaat <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Op een bakplaat of in een diepe braadpan <sup>1)</sup>
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Op een bakplaat <sup>1)</sup>

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

## DAGELIJKS GEBRUIK

### Hartige ovengerechten

Soort gerecht	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rooster-hoogte	Temp [°C]	Rooster-hoogte	Temp [°C]		
Pasta	2	200	2	180	40 - 50	In een vorm
Hartige groententaart	2	200	2	175	45 - 60	In een vorm
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In een vorm <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In een vorm <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In een vorm <sup>1)</sup>

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

### Vlees

Soort gerecht	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rooster-hoogte	Temp [°C]	Rooster-hoogte	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50 - 70	Op een bakrooster
Varkensrug	2	180	2	180	90 - 120	Op een bakrooster
Kalfsvlees	2	190	2	175	90 - 120	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, rood	2	210	2	200	50 - 60	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, medium	2	210	2	200	60 - 70	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, gaar	2	210	2	200	70 - 75	Op een bakrooster
Schouder-karbonade	2	180	2	170	120 - 150	Met zwoerd
Varkens-schenkel	2	180	2	160	100 - 120	2 stuks
Lamsvlees	2	190	2	175	110 - 130	Bout
Kip	2	220	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

## DAGELIJKS GEBRUIK

Soort gerecht	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rooster-hoogte	Temp [°C]	Rooster-hoogte	Temp [°C]		
Konijn	2	190	2	175	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	2	190	2	175	150 - 200	In stukken gesneden
Fazant	2	190	2	175	90 - 120	Heel

### Vis

Soort gerecht	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rooster-hoogte	Temp [°C]	Rooster-hoogte	Temp [°C]		
Forel/ Zeebrasem	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filets

### Grill



Verwarm de oven vóór de bereiding 3 minuten voor.

Soort gerecht	Aantal		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Roosterhoogte	Temp [°C]	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Biefstuk	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Worstjes	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Varkenskotelet	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Kip (in 2 helften)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Spiesen	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Kippenborst	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Visfilets	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Geroosterde sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Geroosterd brood	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

## DAGELIJKS GEBRUIK

### Ontdooien

Soort gerecht	[g]	Ontdooitijd [min]	Nadootitijd [min]	Notities
Kip	1000	100-140	20-30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1000	100-140	20-30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500	90-120	20-30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150	25-35	10-15	-
Aardbeien	300	30-40	10-20	-
Boter	250	30-40	10-15	-
Room	2 x 200	80-100	10-15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Gebak	1400	60	60	-

### Drogen - Multi hetelucht

Dek de ovenroosters met bakpapier af.

### Groente

Soort gerecht	Overniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika's	3	1/4	60-70	5-6
Soepgroenten	3	1/4	60-70	5-6
Paddenstoelen	3	1/4	50-60	6-8
Kruiden	3	1/4	40-50	2-3

### Fruit

Soort gerecht	Overniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Pruimen	3	1/4	60-70	8-10
Abrikozen	3	1/4	60-70	8-10
Schijfjes appel	3	1/4	60-70	6-8
Peren	3	1/4	60-70	6-9

### Het apparaat reinigen

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle ovenaccessoires na gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoires met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.



#### **Apparaten van roestvrij staal of aluminium:**

Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

#### **De afdichting van de deur schoonmaken**

- Voer regelmatig een controle van de deurafdichting uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame aan de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de service-afdeling.
- Voor meer informatie over het schoonmaken van de deurafdichting, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.



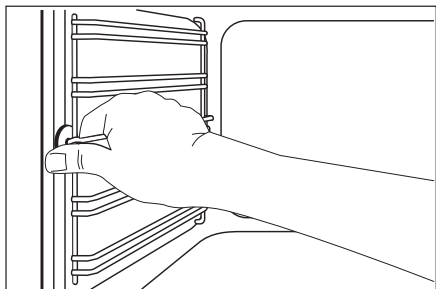
## ONDERHOUD EN REINIGING

### Inschuifrail

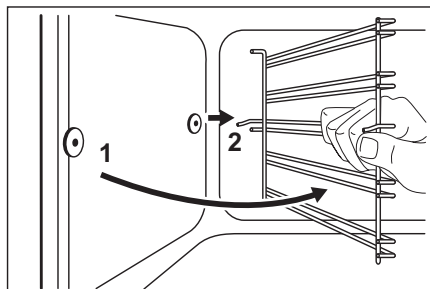
U kunt de inschuifrail verwijderen om de zijwanden te reinigen.

#### **Verwijderen van de inschuifrail**

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.



#### **De inschuifrail installeren**

Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.



*De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen.*

### De ovenverlichting vervangen

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte. De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schok! Maak voordat u de lamp vervangt het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!



**LET OP!** de halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.



**LET OP!** Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

### **Vervangen van de lamp**

1. Draai het afdekglas naar links en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje.  
Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

### De ovendeur reinigen

De oven heeft drie glasplaten die achter elkaar geïnstalleerd zijn. De interne glasplaten kunnen worden verwijderd om ze te reinigen.



**Let op!** Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

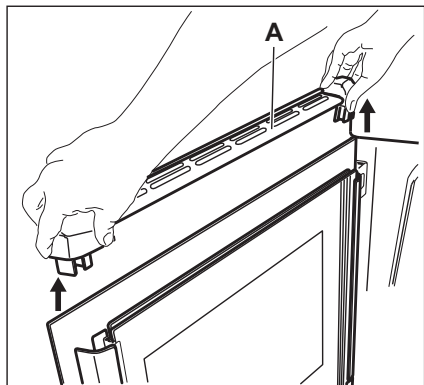


*De richting waarin u de deur opent is afhankelijk van uw ovenmodel. Bij sommige modellen opent de deur vanaf de rechterkant en bij andere modellen vanaf de linkerkant.*

## ONDERHOUD EN REINIGING

### De glasplaten verwijderen

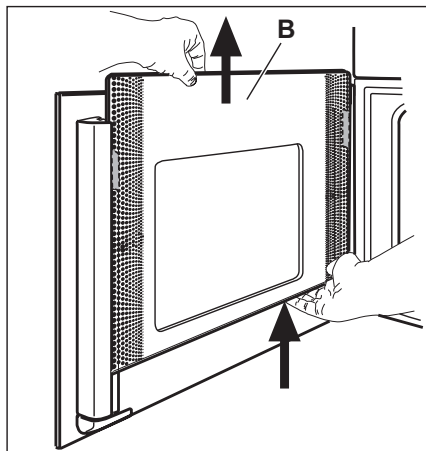
1. Druk op de knoppen aan de zijkanten van de deurstrip (A) op de bovenste afdekking en trek het omhoog om te verwijderen.



2. Houd het binnenste glas B goed met beide handen vast en schuif het omhoog om het uit de beginstand te halen. Doe hetzelfde met de tweede glasplaat.



**Let op!** Houd de glasplaten goed vast om te voorkomen dat ze vallen.



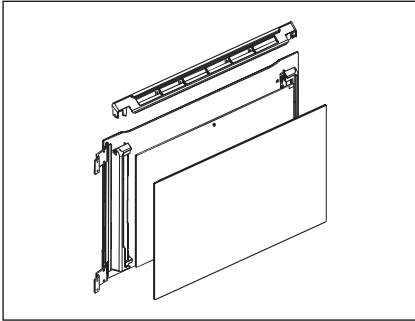
Maak de deur schoon met een natte spons en wrijf droog met een zachte doek. Vermijd het gebruik van schuursponsjes, staalwol en zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

## ONDERHOUD EN REINIGING

### De glasplaten plaatsen

Plaats de glasplaten na reiniging in omgekeerde volgorde terug. Het middelste glaspaneel heeft een klein puntje bovenaan en het tweede paneel is bedrukt. Zorg ervoor dat u de middelste glasplaat in de juiste houders plaatst.

De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg er na de installatie voor dat het oppervlak van de glazen plaatrand niet ruw aanvoelt.



# PROBLEMEN OPLOSSEN

## *Algemeen*

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Het apparaat werkt helemaal niet.	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Schakel het apparaat in. Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
Het apparaat werkt helemaal niet.	De programmering Kookwekker + Einde Bereidingstijd is niet ingesteld.	Stel de programmering Kookwekker + Einde Bereidingstijd in. Zie het hoofdstuk 'Klokfuncties'.
Het apparaat werkt helemaal niet.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

## *Onderhoudsgegevens*

Als u het probleem niet zelf kunt verhelpen, neemt u contact op met uw verkoper of de klantenservice.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....

Productnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## Elektrische installatie



**Waarschuwing!** De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

### **Kabel**

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

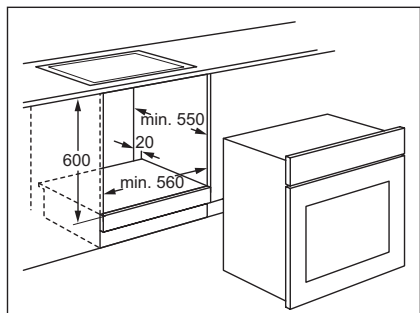
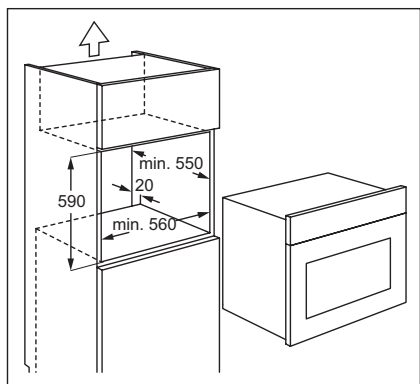
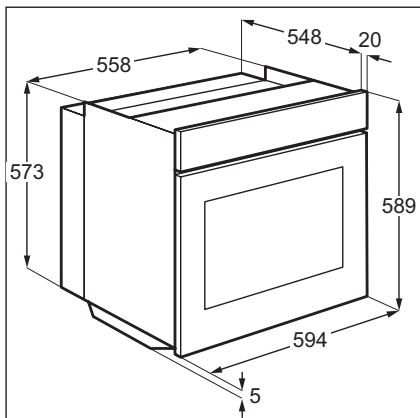
Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen (op het typeplaatje) en de tabel:

<b>Totaal vermogen</b>	<b>Deel van de kabel</b>
maximaal 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximaal 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximaal 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

De aardekabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

# MONTAGE

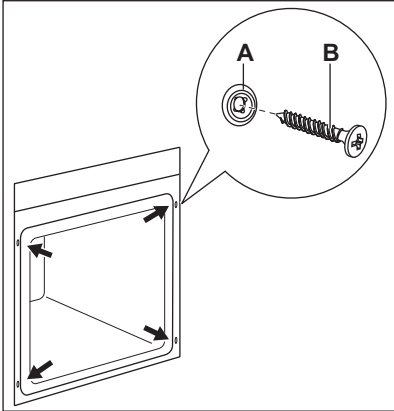
## Inbouwmaten



# MONTAGE

## ***Bevestiging***

1. Open de deur van het apparaat.
2. Schuif de oven in de keukenkast.
3. Plaats de vier afstandshouders (A) in de gaten in het frame en draai vervolgens de vier schroeven (B) aan die meegeleverd zijn met het apparaat.





## Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

## **Verklaring van overeenstemming**



Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.



# SOMMAIRE

---

## ***Votre four***

---

Introduction	4
Description de l'appareil	5
Accessoires	5
Utilisation des accessoires	6

## ***Avant la première utilisation***

---

Premier nettoyage	7
Préchauffage	7

## ***Utilisation quotidienne***

---

Activation et désactivation de l'appareil	8
Fonctions du four	8
Fonctions de l'horloge	9
Fonctions supplémentaires	9
Conseils utiles	9

## ***Entretien et nettoyage***

---

Nettoyez l'appareil	16
Supports de gradins	17
Remplacer l'éclairage du four	18
Nettoyage de la porte du four	18

## ***En cas d'anomalie de fonctionnement***

---

Général	21
Information d'entretien	21

## ***Installation***

---

Installation électrique	22
Encastrement	23
Fixation de l'appareil au meuble	24

## ***Votre four et l'environnement***

---

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	25
---	----

## *Introduction*

---

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four Pelgrim.

La souplesse de l'utilisation est le principe qui a guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Ce manuel décrit comment utiliser le four de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



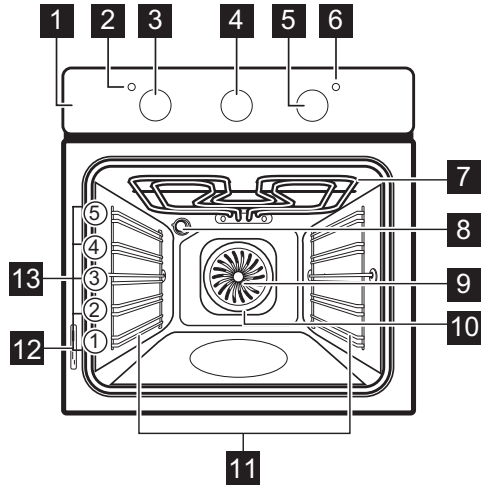
**Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.


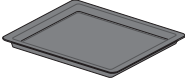
# VOTRE FOUR

## Description de l'appareil

1. Bandeau de commande
2. Voyant de mise sous tension
3. Manette de sélection des fonctions du four
4. Minuteur
5. Manette du thermostat
6. Indicateur de température
7. Gril
8. Éclairage du four
9. Ventilateur
10. Résistance de la paroi arrière
11. Support de grille amovible
12. Plaque signalétique
13. Position des grilles



## Accessoires

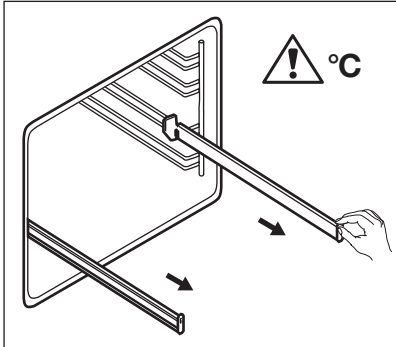
Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	<b>Grille métallique;</b> Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
	<b>Plateau de cuisson;</b> Pour la cuisson de gâteaux et de bis-cuits/gâteaux secs.
	<b>Plat à rôtir/gril;</b> Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
	<b>Rails télescopiques;</b> Pour les grilles et plateaux de cuisson.

# VOTRE FOUR

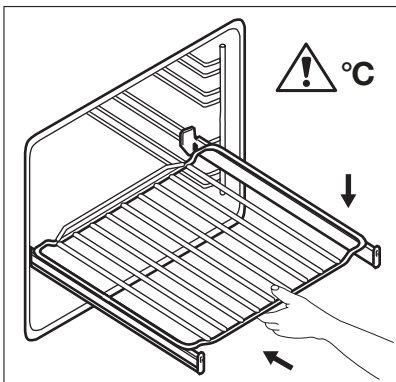
## Utilisation des accessoires

### Rails télescopiques

1. Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.



2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans l'appareil. Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.



**Attention!** Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

## ***Premier nettoyage***

---

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



*Important! Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».*

## ***Préchauffage***

---

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

## UTILISATION QUOTIDIENNE










### Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.  
Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.



**Attention!** Si le four ne fonctionne pas, vérifiez si le bouton du minuteur est bien réglé sur « Réglage normal » !

### Fonctions du four

Fonctions du four		Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Eclairage four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Le gril et l'élément chauffant inférieur fournissent la chaleur pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud pour cuire la garniture des pizzas ou des tartes. Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Le gril et l'élément chauffant inférieur fournissent la chaleur pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud pour cuire la garniture des pizzas ou des tartes.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Décongeler	Pour décongeler des aliments surgelés. La manette du thermostat doit être sur la position « Arrêt ».




## Fonctions de l'horloge

### **Minuteur + fin de cuisson**

Utilisez-le pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four.

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Tournez la manette du minuteur au maximum, puis tournez-la sur la durée nécessaire.
3. À la fin du temps défini, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint.

**Réglage normal**  : Tournez la manette du minuteur sur « Réglage normal ». Dans cette position, le fonctionnement de l'appareil se fait manuellement. La fonction Minuteur + fin de cuisson est désactivée.

## Fonctions supplémentaires

### **Ventilateur de refroidissement**

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

### **Thermostat de sécurité**

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

## Conseils utiles

### **Intérieur de la porte**

Sur certains modèles, vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- Les numéros des niveaux d'enfournement.
- Des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour des plats spécifiques.



*La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.*

## UTILISATION QUOTIDIENNE

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### **Cuisson de gâteaux**

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

### **Cuisson de viande et de poisson**

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

### **Temps de cuisson**

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume. Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

### Gâteaux

Type de plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp [°C]	Positions des grilles	Temp [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3 (2 en 4)	160	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (2 en 4)	160	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2	170	1 (gauche et droit)	160	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	160	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/ Cake aux fruits	2	160	2	150	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm <sup>1)</sup>
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50 - 60	Dans un moule à pain <sup>1)</sup>
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 en 4	150 - 160	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 en 5	150 - 160	30 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 en 4	140 - 150	35 - 40	Sur un plateau de cuisson

## UTILISATION QUOTIDIENNE

Type de plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp [°C]	Positions des grilles	Temp [°C]		
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 en 5	140 - 150	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveau	-	-	2 en 4	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson <sup>1)</sup>
Petits pains	3	190	3	190	12 - 20	Sur un plateau de cuisson <sup>1)</sup>
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 en 4	170	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	2	180	2	170	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2 (gauche et droit)	160	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

### Pain et pizza

Type de plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp [°C]	Positions des grilles	Temp [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce <sup>1)</sup>
Pain blanc	1	190	1	180	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 en 4)	180	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir <sup>1)</sup>
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Sur un plateau de cuisson <sup>1)</sup>

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## Préparations à base d'œufs

Type de plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp [°C]	Positions des grilles	Temp [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45 - 60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	Dans un moule <sup>1)</sup>
Lasagnes	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule <sup>1)</sup>

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

## Viande

Type de plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp [°C]	Positions des grilles	Temp [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	2	210	2	200	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, cuit à point	2	210	2	200	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	2	210	2	200	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	2	170	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 morceaux
Agneau	2	190	2	175	110 - 130	Gigot
Poulet	2	220	2	200	70 - 85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210 - 240	Entière
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

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### Poisson

Type de plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp [°C]	Positions des grilles	Temp [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filets

### Gril



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 3 minutes.

Type de plat	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Positions des grilles	Temp [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Saucisses	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Brochettes	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Steak haché	6	600	4	max.	20 - 30	-
Filet de poisson	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toasts	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## Décongélation

Type de plat	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Remarques
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

## Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

## Légumes

Type de plat	Positions de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60-70	6-8
Poivrons	3	1/4	60-70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60-70	5-6
Champignons	3	1/4	50-60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40-50	2-3

## Fruits

Type de plat	Positions de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60-70	8-10
Abricots	3	1/4	60-70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60-70	6-8
Poires	3	1/4	60-70	6-9

### Nettoyez l'appareil

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.



#### **Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :**

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

#### **Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte**

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.



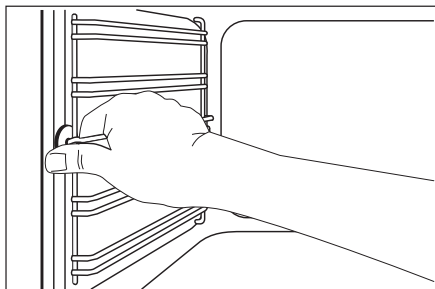
# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Supports de gradins

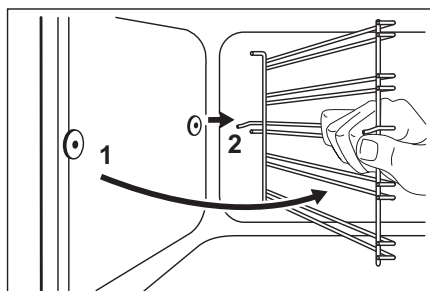
Les supports de grille sont amovibles pour permettre le nettoyage des parois latérales.

### Retrait des supports de gradins

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



### Remontage des supports de gradin

Installez les supports de gradin selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.



*Les extrémités arrondies des supports de gradin doivent être orientées vers l'avant !*

### Remplacer l'éclairage du four

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre. La lampe dans cet appareil ménager est exclusivement destinée à l'éclairage de cet appareil. La lampe ne convient pas pour l'éclairage d'un espace ménager.



**AVERTISSEMENT!** Risque de choc électrique ! Avant de remplacer la lampe, mettez l'appareil hors tension en débranchant la fiche de la prise ou en coupant le fusible dans l'armoire électrique !



**ATTENTION!** La lampe halogène peut être très chaude ! Utilisez une protection pour retirer la lampe.



**ATTENTION!** Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

### **Remplacer l'éclairage**

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.  
Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

### Nettoyage de la porte du four

La porte du four est composée de 3 panneaux de verre placés l'un derrière l'autre. Ces panneaux de verre centraux peuvent être retirés afin de faciliter leur nettoyage.



**Attention!** N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

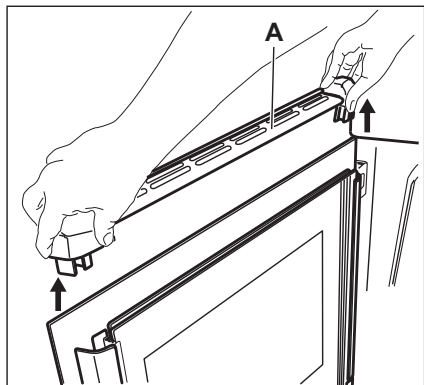


*Le sens d'ouverture de la porte dépend du modèle de votre four. La porte s'ouvre par le côté droit sur certains modèles, par le côté gauche sur d'autres.*

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Retrait des panneaux de verre

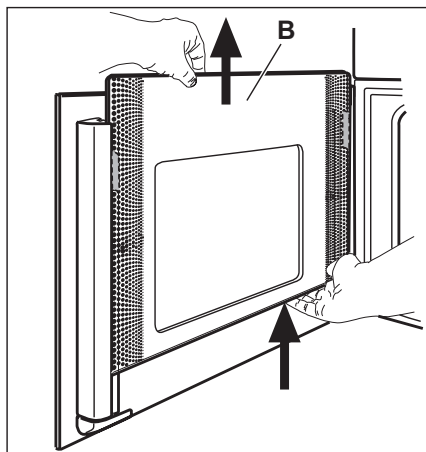
1. Appuyez sur les boutons situés de chaque côté du cache supérieur de l'encadrement de la porte (A) et tirez ce dernier vers le haut pour le retirer.



2. Tenez fermement la vitre interne B avec les deux mains et faites-la glisser vers le haut pour la sortir de sa position initiale. Répétez cette opération pour le second panneau de verre.



**Attention!** Assurez-vous de tenir fermement les vitres afin d'éviter qu'elles ne tombent.



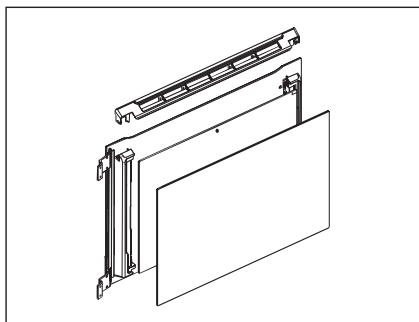
Nettoyez la porte avec une éponge humide puis séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides car ils peuvent endommager la surface.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Installation des panneaux de verre

Une fois la porte nettoyée, réinstallez les panneaux de verre en répétant ces étapes dans l'ordre inverse. Le panneau en verre central est orné d'un petit point dans la partie supérieure et le deuxième est doté d'une zone imprimée. Assurez-vous d'insérer le panneau en verre central dans les logements qui lui sont réservés.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

### Général

---

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil. Consultez le chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'appareil ne fonctionne pas.	Le programmeur Minuteur + fin de cuisson n'est pas réglé.	Réglez le programmeur Minuteur + fin de cuisson. Reportez- vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15-20 minutes.

### Informations de maintenance

---

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## *Installation électrique*



**Avertissement !** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

### **Câble**

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

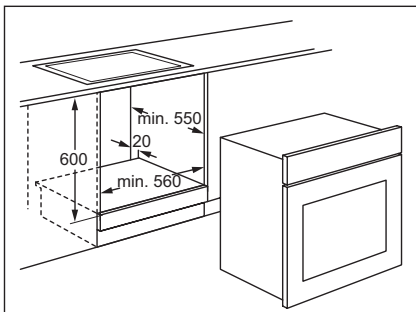
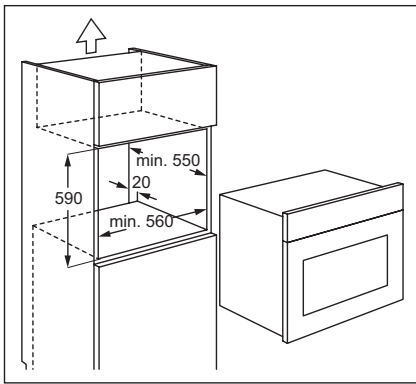
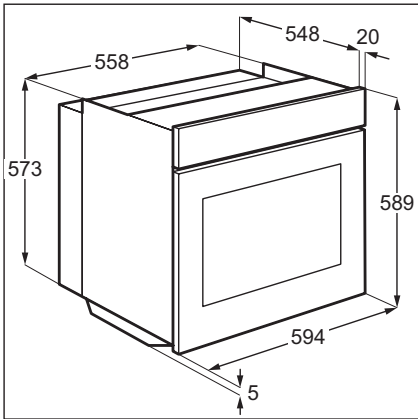
Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

<b>Puissance totale</b>	<b>Section de câble</b>
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximum 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

# INSTALLATION

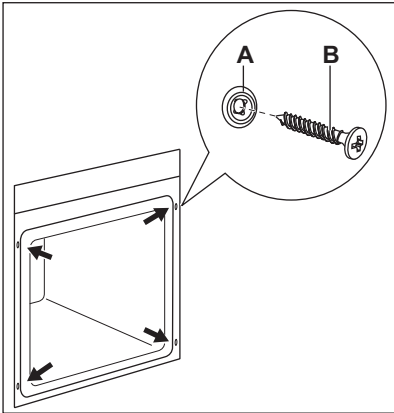
## Encastrement



# MONTAGE

## Fixation de l'appareil au meuble

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Fixez l'appareil au meuble.
3. Placez les quatre entretoises (A) dans les orifices du cadre puis serrez les quatre vis (B) fournies avec l'appareil.





### Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utilisez plus, vous devez le remettre à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.

### **Déclaration de conformité**



Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.







Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.  
La plaque d'identification de l'appareil se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete  
typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente,  
ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.  
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente  
se trouvent sur la carte de garantie.

# ATAG



679109