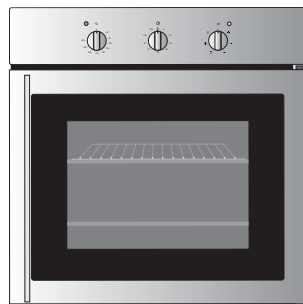


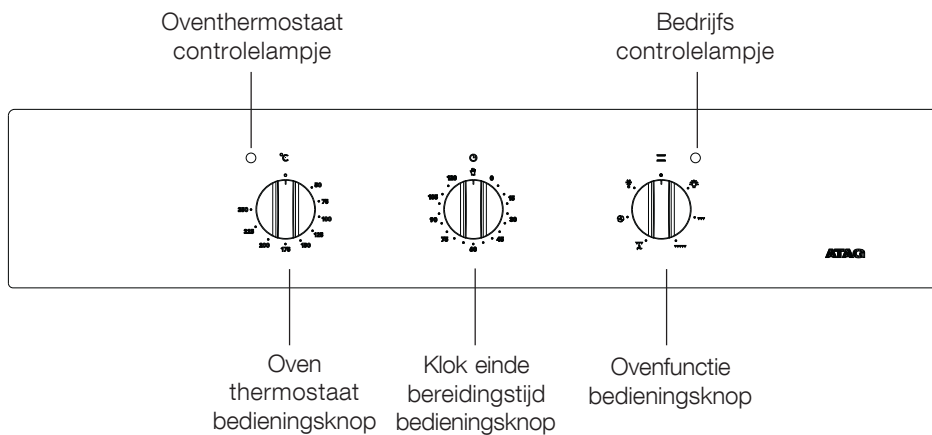
gebruiksaanwijzing  
**elektro** oven  
mode d'emploi  
**four** electro  
Bedienungsanleitung  
**Elektro** Backofen



OX6211C

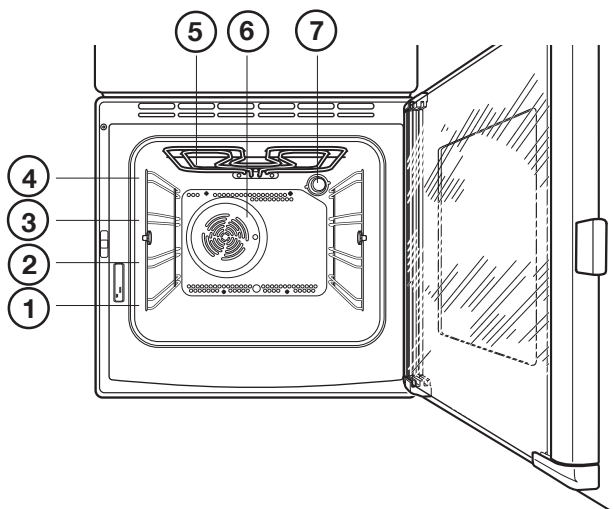
# Productbeschrijving

## Bedieningspaneel

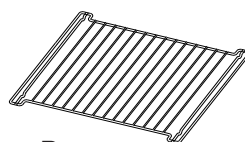
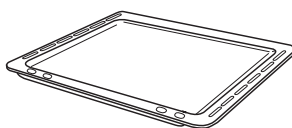
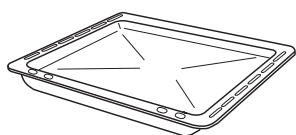


## Binnenkant oven

- ① tot ④ Inzetniveaus
- ⑤ Grill
- ⑥ Ventilator
- ⑦ Ovenlampje



## Toebehoren



# Inhoud

Productbeschrijving .....	2
Waarschuwingen en belangrijke veiligheidsinformatie .....	4
Bedieningsknoppen .....	6
Voordat u de oven in gebruik neemt .....	9
Gebruik van de oven .....	10
Kooktabellen .....	16
Reiniging en onderhoud .....	17
Wat te doen als er iets fout gaat .....	24
Technische gegevens .....	25
Instructies voor de installateur .....	26
Instructies voor de inbouw .....	28
Service en onderdelen .....	29

## 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 worden uitgevoerd.
- 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.

### Bediening

- Deze oven is ontworpen voor de bereiding van levensmiddelen; gebruik hem nooit voor andere doeleinden.
- **Pas bij het openen van de ovendeur (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.
- 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 aansluitsnoeren niet in aanraking komen met hete oppervlakken of vastgeklemd raken tussen de ovendeur.

- Gebruik altijd ovenwanten om hete vuurvaste schotels of schalen uit de oven te halen.
- Regelmatig reinigen voorkomt dat het oppervlakttemateriaal 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 mag niet gebruikt worden door kinderen of andere personen wiens lichamelijke, motorische of geestelijke gesteldheid of gebrek aan ervaring en kennis die daardoor het apparaat niet kunnen gebruiken zonder supervisie of instructies van een verantwoordelijk persoon om zeker te zijn van dat het apparaat veilig kan worden gebruikt.

## Milieu-informatie

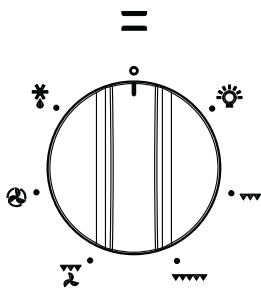
- Gooi, nadat de oven is geïnstalleerd, de verpakking weg op een veilige en milieuvriendelijke wijze.
- Wanneer een oud apparaat wordt afgedankt, moet het onbruikbaar worden gemaakt door het aansluitsnoer af te snijden. Verwijder alle vergrendelingen van de deur, om te voorkomen dat kinderen in de oven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

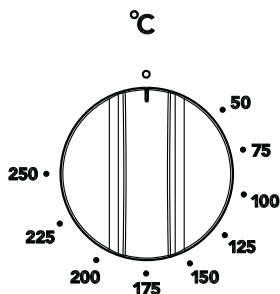
 **Spaar-grill** - De spaar-grill kan gebruikt worden om kleine hoeveelheden te grillen.

 **Grootvlak-grill** - Het grootvlak grillelement wordt ingeschakeld. Aanbevolen voor grotere hoeveelheden.

 **Grill met ventilator** - 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 grill met ventilator gebruikt, dient u een maximale temperatuur van 200°C te selecteren.**

 **Turbo-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.

## Klok einde bereidingstijd

Hiermee kunt u de oven automatisch laten uitschakelen als de ingestelde tijd verlopen is. Als de bereidingstijd is afgelopen klinkt er een geluidssignaal. De bereidingsduur kan op maximaal 120 minuten worden ingesteld.

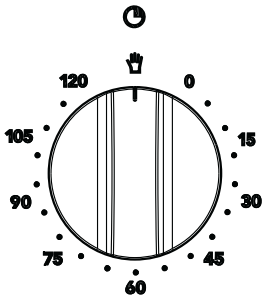
Zet het gerecht in de oven en draai de functieknop en de thermostaatknop op de gewenste instellingen. Draai de knop van de timer naar de maximale stand ("120"), draai hem daarna terug tot de gewenste bereidingstijd. Als de bereidingstijd is afgelopen klinkt er een geluidssignaal en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Draai de timerknop op  om de oven op handmatige bediening te zetten.

## 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 in werking 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** Voordat u de oven gebruikt, zorg ervoor dat de einde tijd-toets in positie  staat.

-  1. Draai de functieknop op bereiding met turbo-hetelucht .
2. Draai de thermostaatknop op 250°C.
3. Zet een raam open voor de ventilatie.
4. Laat de lege oven ongeveer 45 minuten werken.

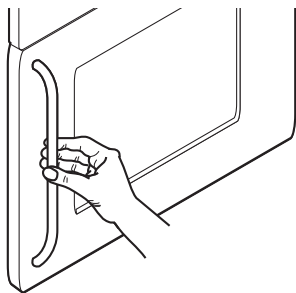
Deze procedure dient herhaald te worden met de grootvlak grillfunctie  gedurende 5-10 minuten.

**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.**



## Gebruik van de oven

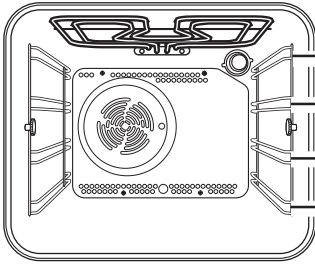


**Let op!** - Plaats tijdens de bereiding geen voorwerpen op de bodem van de oven en dek geen onderdelen van de oven af met aluminiumfolie. Dit kan oververhitting veroorzaken, wat de bakresultaten beïnvloedt en het emaille van de oven kan beschadigen. Zet pannen, hittebestendige pannen en aluminium bakplaten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

- 4 Deze inzetniveaus worden geteld vanaf de bodem van de oven (zie afbeelding).
- 3 Het is belangrijk dat deze roosters correct geplaatst zijn, zoals aangegeven in de afbeelding.
- 2 **Plaats kookgerei nooit direct op de bodem van de oven.**
- 1

## 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 spaar-grill ▼▼

De spaar-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 grootvlak-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 voedsel. Plaats het voedsel dicht bij het element als u het snel wilt bereiden en iets verder weg voor een behoedzamer bereiding.

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

## Hoe gebruikt u de functie grill met ventilator

Zet de functieknop van de oven op de gewenste stand en stel de oventhermostaat 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 grill met ventilator gebruikt, dient u een maximale temperatuur van 200°C te selecteren.**

## Hoe gebruikt u de functie turbo-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.

Turbo-hetelucht 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. Emaillegoed, donkere of zware bakvormen en materiaal met een antiaanbaklaag zorgen voor een betere bruining. Glazen ovenschalen en

bakplaten van glanzend aluminium of staal reflecteren de warmte en verminderen de bruining.

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

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

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

### **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 geschoven, dan moet er tussen de blikken een niveau vrijgelaten worden.

Als er twee bakblikken met gebak tegelijkertijd in de oven worden geschoven, dan moeten de blikken na ongeveer 2/3 van de baktijd omgewisseld en omgedraaid worden.

### **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 sappen worden opgevangen.

Laat het braadstuk minstens 15 minuten staan voordat u het aansnijdt, 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, ovenschotels 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 bereidingsexperimenten, 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

## Bereiding met turbo-hetelucht



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

GERECHT	Turbo-hetelucht		Bereidingstijd in minuten 	OPMERKINGEN
	Niveau 	temp. °C		
<b>GEBAK</b>				
Schuimtaart	2 (1 en 3)*	160	45-60	In cakevorm
Zandkoekdeeg	2 (1 en 3)*	160	20-30	In cakevorm
Kwarktaart	2	165	60-80	In cakevorm
Appeltaart (appelgebak)	2 (1 en 3)*	160	90-120	In cakevorm
Strudel	2	160	60-80	Op bakplaat
Jamtaart	2 (1 en 3)*	180	40-45	In cakevorm
Fruitcake	2	150	60-70	In cakevorm
Biscuitgebak	2 (1 en 3)*	165	30-40	In cakevorm
Kerstcake	2	150	120-150	In cakevorm
Pruimentaart	2	160	50-60	In broodvorm
Kleine cake	2	160	20-35	Op bakplaat
Koekjes	2 (1 en 3)*	150	20-30	Op bakplaat
Schuimpjes	2 (1 en 3)*	150	60-90	Op bakplaat
Koffiebroodjes	2	190	12~20	Op bakplaat
Vruchtenaartje: Soesjes	2 (1 en 3)*	170	25-35	Op bakplaat
Taartjes	2	170	45-70	In cakevorm
<b>BROOD EN PIZZA</b>				
Wit brood	2	185	60-70	
Roggebrood	1	180	30-45	In broodvorm
Broodjes	2 (1 en 3)*	175	25-40	Op bakplaat
Pizza	2	200	20-30	Op bakplaat
<b>HARTIGE TAARTEN en GEVULDE PASTA</b>				
Hartige taart	2 (1 en 3)*	175	40-50	In bakvorm
Groentetaart	2 (1 en 3)*	175	45-60	In bakvorm
Quiche	1	190	30-40	In bakvorm
Lasagne	2	200	25-35	In bakvorm
Cannelloni	2	200	25-35	In bakvorm
<b>VLEES</b>				
Rundvlees	2	175	50-70	Op rooster
Varkensvlees	2	175	100-130	Op rooster
Kalfsvlees	2	175	90-120	Op rooster
Rosbief				
rood	2	200	50-60	Op rooster
medium	2	200	60-70	Op rooster
doorbakken	2	200	70-80	Op rooster
Varkensbraadstuk	2	170	120-150	met zwoerd
Varkensschenkel	2	160	100-120	2 stuks
Lam	2	175	110-130	Bout
Kip	2	200	70-85	Heel
Kalkoen	2	160	210-240	Heel
Eend	2	220	120-150	Heel
Gans	1	160	150-200	Heel
Konijn	2	175	60-80	In stukken
Haas	2	175	150-200	In stukken
Fazant	2	175	90-120	Heel
Gehaktbrood	2	170	tot.150	in broodvorm
<b>Vis</b>				
Forel/zebrasem	2 (1 en 3)*	175	40-55	3-4 vissen
Tonijn/zalm	2 (1 en 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.





## Grillen -



Tijden zijn exclusief voorverwarmen.



De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

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 ventilator



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

GERECHT	Hoeveelheid (gr.)	Inzetniveau 	Temp. °C	Bereidingstijd (minuten) 	
				Onder kant	Boven kant
Opgedorre 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
Kwarterl	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



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 email blijvende matte en ruwe vlekken achterlaten. Dergelijke vlekken op het hoogglanzende oppervlak van het email 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 daardoor 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 ovendeur 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 verfkrabber om aangekoekt vuil te verwijderen.

## **Binnenkant oven**

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

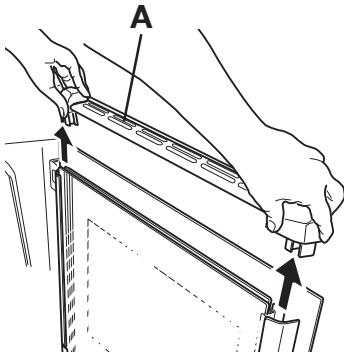
Veeg de oven na elk gebruik schoon met een zachte doek gedrenkt in warm water met een afwasmiddel. Af en toe moet de oven grondiger worden gereinigd. Gebruik daarvoor een in de handel verkrijgbare ovenreiniger.

## 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.**

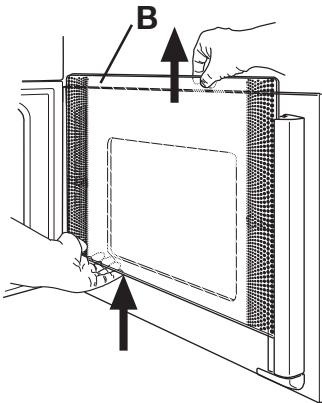


**Afb. 1**

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

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

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

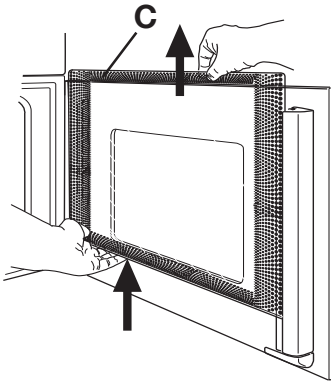


**Afb. 2**

**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 de tweede binnenruit **C** goed vast en duw (omhoog) de ruit eruit.

Nadat de binnenruiten zijn verwijderd, kunt u deur en de ruiten schoonmaken.

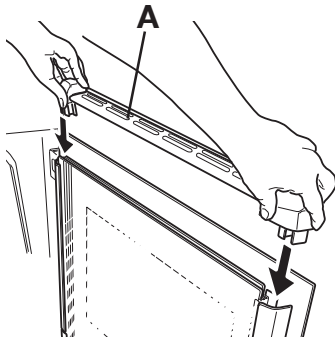
De glasplaten alleen schoonmaken met warm water. Geen ruwe lappen, schuursponsjes, staalwol, zuren of schuurmiddelen gebruiken, om de oppervlakken van de glasplaten en de deur niet te beschadigen. Na het schoonmaken de binnenruiten weer op hun plaats zetten.



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 zijkanten) correct te bevestigen, moet de kant met de streepmarkering naar de ovendeur toe geplaatst worden zodat als u het oppervlak aanraakt, de licht 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.

U kunt het dichtstbijzijnde service adres vinden op de Garantie Kaart of via **www.hps.nl**.



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

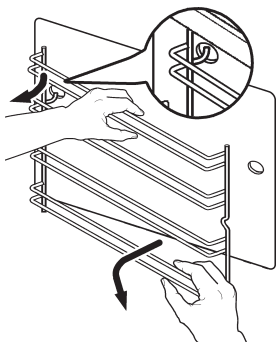
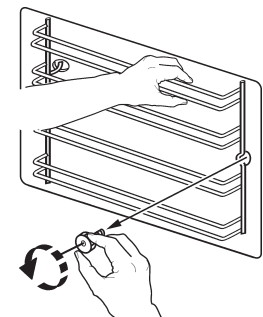
De instructies zijn apart meegeleverd.

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**.



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.



## Ovenrekken en geleiders

Laat de ovenrekken en geleiders in warm water met afwasmiddel weken en verwijder hardnekkig vuil met een goed met reinigingsmiddel doorweekt schoonmaaksponsje.

Goed afspoelen en met een zachte doek afdrogen. 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;
2. maak de achterste haak los en neem de geleider weg;
3. zet de steun na het schoonmaken terug door de procedure in omgekeerde volgorde uit te voeren. Zorg ervoor dat de borgmoeren van de geleider goed vastgedraaid zijn.

## Het ovenlampje vervangen

Haal de stekker uit het stopcontact

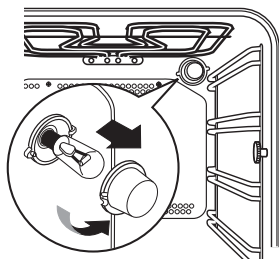
Als het ovenlampje moet worden vervangen, moet het nieuwe lampje voldoen aan de volgende eisen:

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

Deze lampjes zijn verkrijgbaar bij onze serviceafdeling.

 Het defecte lampje vervangen:

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



## Wat te doen als er iets fout gaat

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

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



# Technische gegevens

## Vermogen verwarmingselementen

Spaar-grill	1650 W
Grootvlak-grill	2450 W
Grill met ventilator	2475 W
Turbo-hetelucht	2000 W
Ovenlampje	25 W
Ovenventilator	25 W
Koelventilator	25 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 doorsnedes: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

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


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

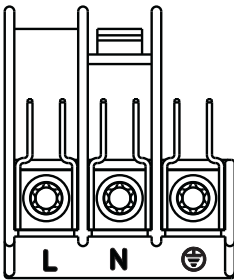
## Klemmenbord

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

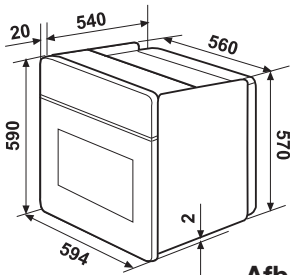
Letter L - Onder stroom staande klem

Letter N - Neutrale klem

 of E - Aardeklem

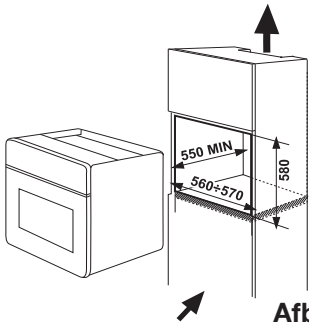


# Instructies voor de inbouw



Afb. 5

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.

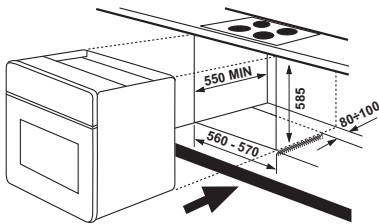


Afb. 6

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.

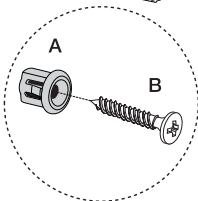
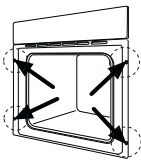


Afb. 7

## 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).

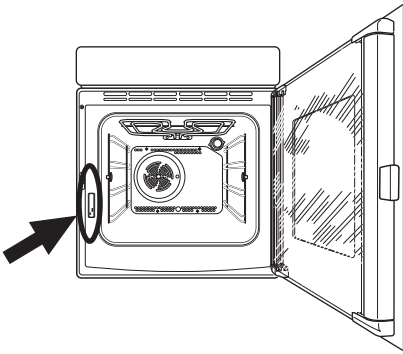


Afb. 8

## 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

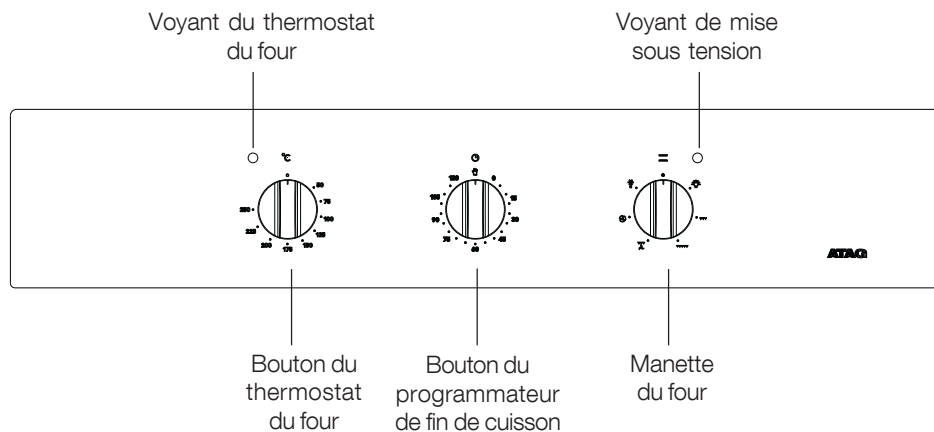


Als na de controles opgesomd in hoofdstuk “Wat te doen als er iets fout gaat”, het apparaat nog steeds niet correct werkt, dient u contact op te nemen met onze service-afdeling en de volgende gegevens door te geven die op het typeplaatje staan: de specifieke klacht, het model van het apparaat (**Mod.**),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

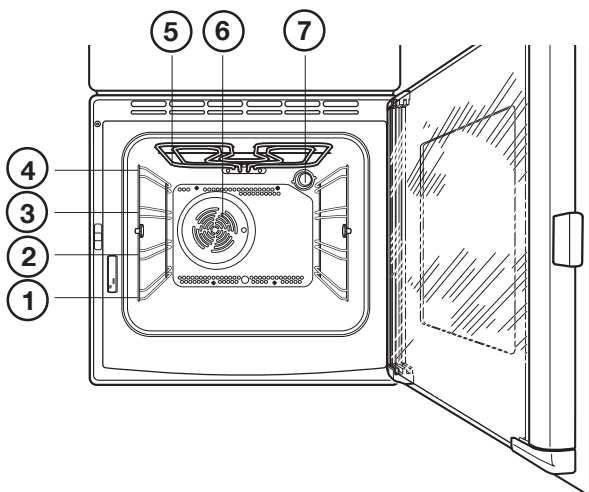
# Description de l'appareil

## Bandeau de commande

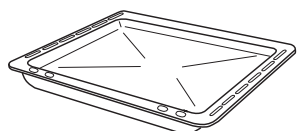


## Intérieur du four

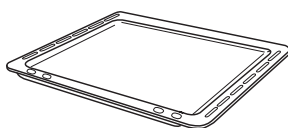
- ① à ④ Niveaux de gradins
- ⑤ Gril
- ⑥ Ventilateur
- ⑦ Éclairage du four



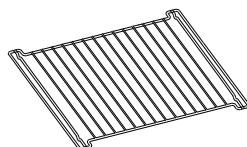
## Accessoires du four



Lèche-frite



Plaque à pâtisserie



Grille support de plat

# Sommaire

Description de l'appareil .....	30
Avertissements et informations importantes .....	32
Commandes .....	34
Avant d'utiliser le four pour la première fois.....	36
Comment utiliser le four .....	37
Tableaux de cuisson .....	43
Nettoyage et entretien .....	45
En cas d'anomalie de fonctionnement .....	51
Caractéristiques techniques .....	52
Instructions à l'intention de l'installateur .....	53
Instructions pour l'encastrement .....	55
Service après-vente et pièces de rechange .....	56

## Guide d'utilisation de la notice



Avertissement importants



Instructions pas à pas



Conseils et astuces



Informations environnementales



Cet appareil satisfait aux exigences 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.
- tances 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.
- 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 deviennent chauds pendant la cuisson : tenez les enfants éloignés de l'appareil. Si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité du four, contrôlez que les câbles n'entrent pas en contact avec des brûleurs chauds et qu'ils ne restent pas coincés dans la porte du four.

## Fonctionnement

- Ce four est conçu pour la cuisson des aliments ; toute utilisation à d'autres fins est proscrite.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez la cuisinière. Les hautes températures atteintes par les résis-



- Munissez-vous toujours de gants pour retirer les plats du four, une fois la cuisson terminée.
- 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

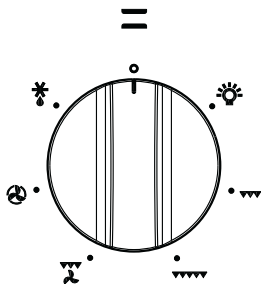
- Les contrôles et/ou réparations sont du ressort exclusif du personnel du service d'entretien du fabricant ou d'un service après-vente agréé par le fabricant ; seules des pièces d'origine doivent être utilisées.
- En cas de mauvais fonctionnement ou d'endommagement du four, ne tentez jamais de réparer 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, assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimales. 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.

 **Petit gril** - À utiliser pour griller de petites quantités d'aliments.

 **Grand gril** - Le grand gril sera activé. À utiliser pour de grandes quantités d'aliments.

 **Turbo-gril** - 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.**

 **Cuisson ventilée** - 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

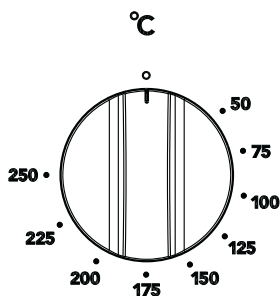
Le voyant de mise sous tension s'allume dès que la manette du four est positionnée sur une fonction.

## 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 du four

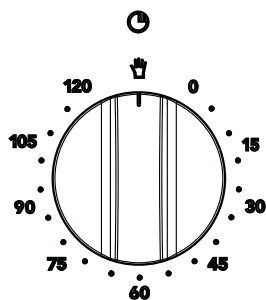
Le voyant du thermostat s'allume dès que le bouton du thermostat est tourné. Le voyant restera allumé jusqu'à ce que la température correcte soit atteinte. Ensuite, il s'éteint et se rallume pour indiquer que la




température est maintenue à la valeur programmée.

## Programmateur de fin de cuisson

Ce dispositif vous permet de programmer l'arrêt automatique du four à la fin de la durée de cuisson prédéfinie. Une alarme sonore se déclenche à la fin de la cuisson. Le temps de cuisson maximum réglable est de 120 minutes. Déposez les aliments dans le four et mettez la manette du four et le bouton du thermostat sur les réglages souhaités. Tournez le bouton de la minuterie jusqu'au temps maximum (« 120 »), puis revenez en arrière pour régler le temps de cuisson voulu. Lorsque le temps de cuisson est terminé, une alarme sonore se déclenche et le four s'arrête automatiquement.



Tournez le bouton de la minuterie sur  pour mettre le four en mode manuel.

## 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** Avant d'utiliser le four, assurez-vous que la manette du programmateur de fin de cuisson se trouve sur la position .




1. Positionnez la manette du four sur la fonction cuisson ventilée .

2. Placez le bouton thermostat sur 250°C.

3. Ouvrez une fenêtre pour aérer la pièce.

4. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ.

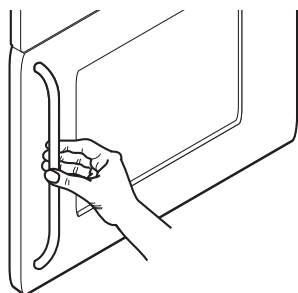
Répétez cette procédure en activant la fonction grand gril  pendant 5 à 10 minutes.

**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.

**i** 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.**



## Comment utiliser le four

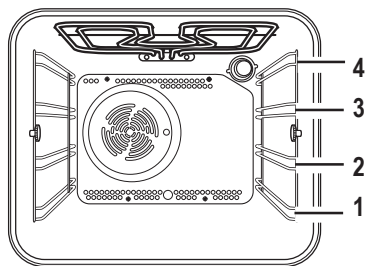


**Attention !** - Ne placez aucun objet sur la sole du four et ne recouvrez aucune partie du four à l'aide de feuilles d'aluminium pendant la cuisson, car cela engendrerait une formation de chaleur qui nuirait aux résultats de cuisson et risquerait d'endommager l'émail du four. Posez les cocottes spécial 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 s'ouvrir 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.

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

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

2 **Ne posez pas d'ustensiles de cuisson**  
1 **directement sur la sole du four.**

## 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 petit gril ▼▼

Le petit gril fournit rapidement de la chaleur directement au centre de la lèchefrite. Vous pouvez économiser de l'énergie en utilisant le petit gril 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 grand gril

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.

## Comment utiliser le turbo-gril

Placez la manette du four sur la position voulue et réglez le thermostat du four sur la température requise. 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 cuisson ventilée

- 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 cuisson ventilée 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 2/3 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 ventilée



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

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

## Griller -



Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.


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

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

## Turbo-gril



Lorsque vous utilisez la fonction Turbo-gril, sélectionnez une température de 200°C maximum.

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



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, veillez 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 incélébiles, ternes et inesthétiques sur la surface émaillée. Ces taches présentes sur la surface brillante et polie de l'émail n'entravent cependant pas le bon fonctionnement du four. Nettoyez le four complètement après chaque utilisation. C'est la meilleure façon d'éliminer les salissures et d'empêcher qu'elles ne s'incrustent.

## **Produits de nettoyage**

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

## **Nettoyage de la carrosserie**

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

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

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

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

## **Cavité du four**

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

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

## Nettoyage de la porte du four

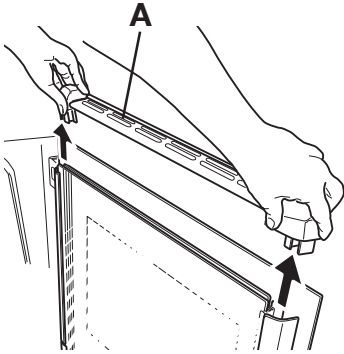
Ces instructions se réfèrent à la porte du four tel que fourni par le fabricant.

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

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

Procédez comme suit :

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

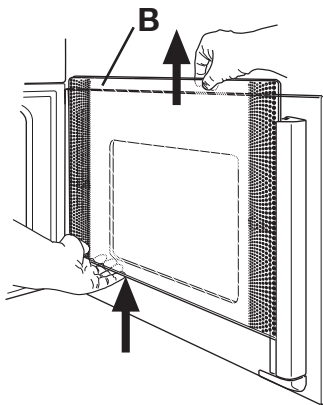


**Fig. 1**

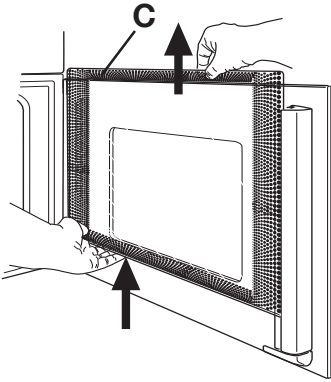
**Fig. 2 :** Saisissez fermement chaque côté du panneau interne **B** et poussez-le vers le haut pour le faire sortir.



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



**Fig. 2**



**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.

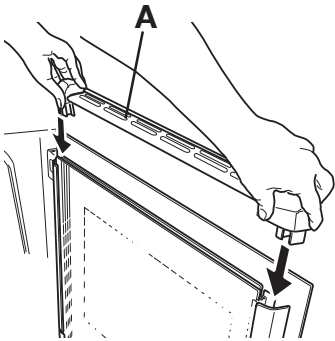


Pour remonter correctement le panneau interne en verre **C** (avec les décors le long de l'encadrement), la surface marquée par les bandes doit être placée face à l'enceinte du four de sorte que, sur la surface visible, la rugosité de la sérigraphie soit perceptible au toucher.



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.

Après avoir remis les panneaux internes en place :



**Fig. 4**

**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. Vous pourrez retrouver l'adresse de votre service après vente sur le certificat de garantie ou sur le site **www.hps.nl**.



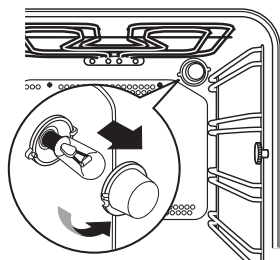
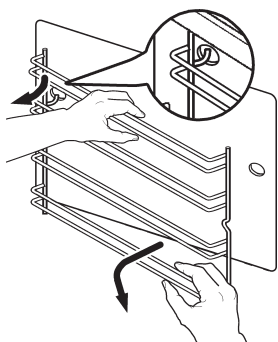
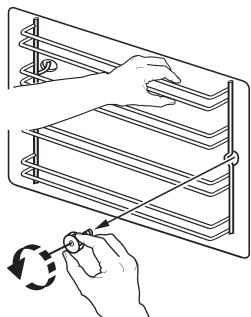
Si nécessaire, il est possible d'inverser le sens d'ouverture de la porte. Cette opération doit être exécutée **UNIQUEMENT par un personnel autorisé**.

Veuillez trouver les instructions séparément. 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 supports

Pour nettoyer les gradins, utilisez de l'eau savonneuse. Éliminez les traces tenaces avec un tampon imprégné de savon.

Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux.

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.
2. Dégagez le crochet arrière et retirez le support.
3. Après le nettoyage, remplacez les supports en suivant la procédure inverse.

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

## Remplacement de l'ampoule du four

Débranchez l'appareil

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

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

Ces ampoules sont disponibles auprès du Service Après-vente.

☞ Pour remplacer l'ampoule défectueuse :

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

## En cas d'anomalie de fonctionnement

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

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

# Caractéristiques techniques

## **Puissance nominale des résistances**

Petit gril	1650 W
Grand gril	2450 W
Turbo-gril	2475 W
Cuisson ventilée	2000 W
Éclairage du four	25 W
Ventilateur du four	25 W
Ventilateur de refroidissement	25 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 omnipolaire 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 omnipolaire 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.

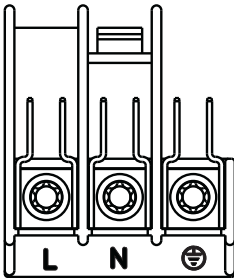
## Boîte des connexions

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

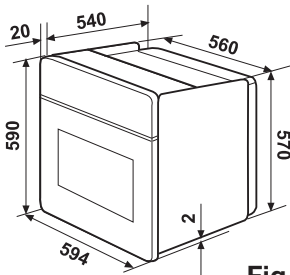


Fig. 5

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.

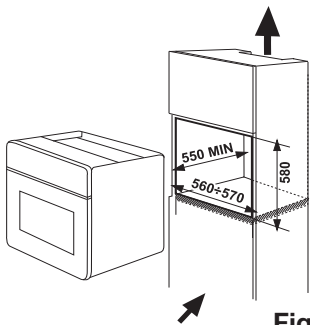


Fig. 6

## 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).

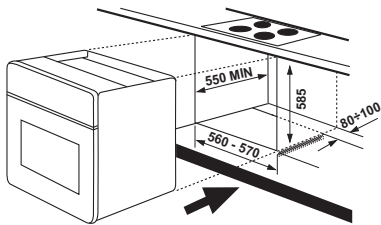


Fig. 7

### 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).

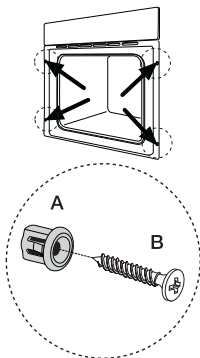
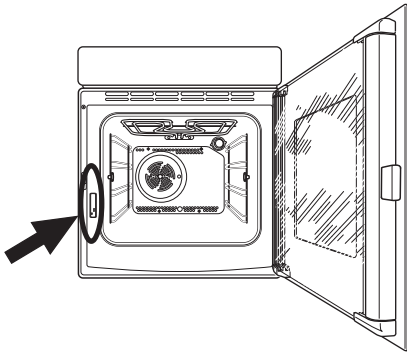


Fig. 8

## Service après-vente et pièces de rechange



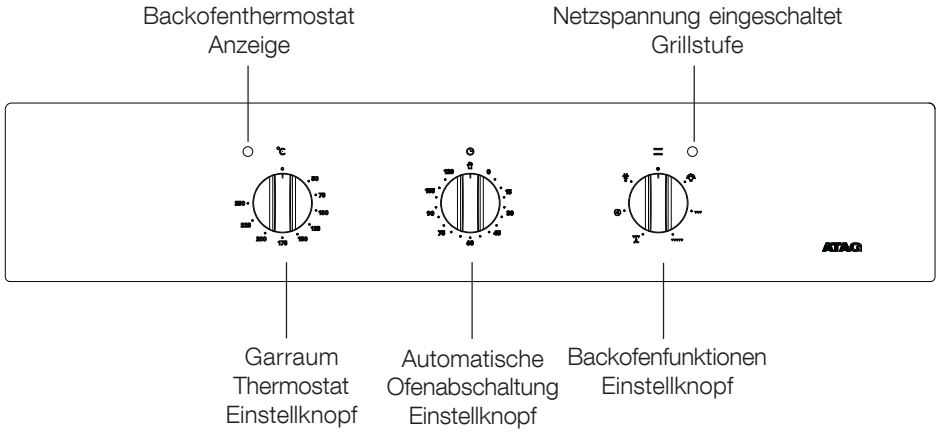
Si l'appareil ne fonctionne pas encore correctement après avoir procédé à tous les contrôles énumérés dans le chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement », contactez votre service après-vente, en précisant le type d'anomalie, le modèle de l'appareil (**Mod.**), le code produit (**Prod. No.**) et 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 d'origine, certifiées Constructeur, ne sont disponibles que par l'intermédiaire du site **[www.hps.nl](http://www.hps.nl)**.



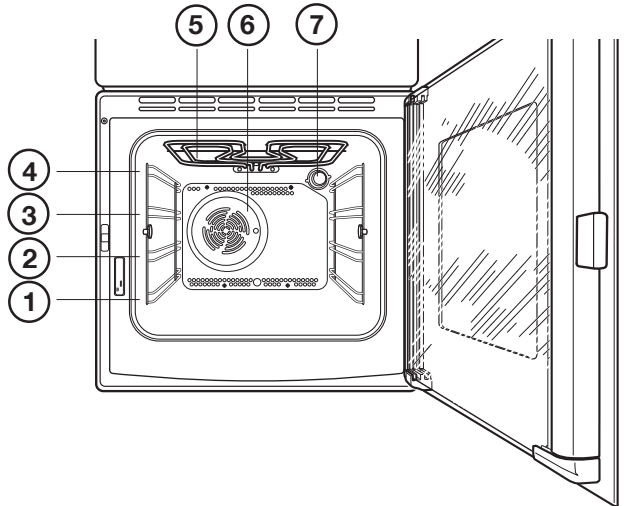
# Gerätebeschreibung

## Bedienblende

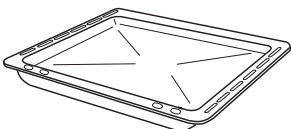


## Backofeninnenraum

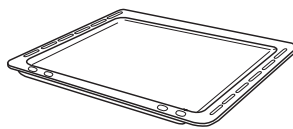
- ① bis ④ Einschubebenen
- ⑤ Grill
- ⑥ Ventilator
- ⑦ Backofenbeleuchtung



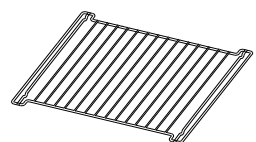
## Ofenzubehör



Auffangblech



Kuchenblech



Rost

# Inhaltsverzeichnis

Gerätebeschreibung .....	57
Warnhinweise und Sicherheitsanweisungen .....	59
Bedienelemente .....	61
Maßnahmen vor der ersten Benutzung des Backofens .....	63
Gebrauch des Backofens .....	64
Gartabellen .....	70
Reinigung und Pflege .....	72
Wenn etwas falsch läuft .....	78
Technische Daten .....	79
Anweisungen für den Installateur .....	80
Einbau-Anweisungen .....	82
Service und Ersatzteile .....	83

## Anleitung zur Gebrauchsanweisung



Sicherheitsanweisung



Schritt-für-Schritt-Anweisung



Praktische Tipps



Umweltinformationen



Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien.

# Deutsch



## Warnhinweise und Sicherheitsanweisungen

**Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.**

**Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohnung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, dass der/die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.**

### Montage

- Die Installation muss unter Beachtung der bestehenden Vorschriften und Gesetze von fachkundigem Personal vorgenommen werden. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
- Lassen Sie die Installation und den Anschluss von einem Fachmann ausführen, der mit den geltenden Vorschriften vertraut ist.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.
- Achtung! Den Backofen nicht mit Alufolie auslegen und kein Kochgeschirr, keine Fettpfanne oder Backblech auf den Boden stellen, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Backofens kommen.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Backofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf die Heizstäbe und den Thermostatfühler.

### Bedienen

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu anderen Zwecken.
- **Bitte achten Sie beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garens stets auf den Heißluftstrom, der aus dem Backofen austritt.**
- Gehen Sie beim Betrieb des Herds mit erhöhter Vorsicht vor. Durch die starke Hitze der Heizkörper sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- Es ist gefährlich, an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften Veränderungen jeglicher Art vorzunehmen.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiß, deshalb müssen Kinder vom Gerät ferngehalten werden. Beim Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Backofennähe ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

- Feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe bitte stets nur mit Topfhandschuhen aus dem Backofen nehmen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass der Backofen auf die Position "AUS" gestellt ist, wenn er nicht mehr benötigt wird.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber. Diese können die Türscheiben verkratzen und dadurch zum Zerspringen der Scheiben führen.

## Sicherheit von Personen

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Backofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt er noch lange heiß.
- Kinder und Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

## Umweltinformationen

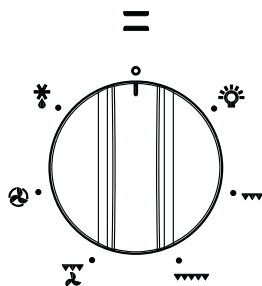
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nach der Installation unter Beachtung der Sicherheits- und Umweltschutzvorschriften.
- Machen Sie ein Altgerät vor der Entsorgung durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar. Entfernen Sie jegliche Türverschlüsse, um zu verhindern, dass sich kleine Kinder beim Spielen im Gerät einschließen.

## Kundenservice

- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Das Gerät darf bei Funktionsstörungen oder Schäden niemals vom Benutzer selbst repariert werden. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem Verpackungsmaterial weist darauf hin, dass es nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es an einer geeigneten Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

# Bedienelemente



## Menü

0 Der Backofen ist ausgeschaltet.



**Backofenbeleuchtung** - Die Backofenbeleuchtung ist ohne Heizfunktion eingeschaltet.



**Grill** - Der Grill kann zum Grillen kleiner Mengen verwendet werden.



**Großflächengrill** - Das gesamte Grillelement schaltet sich ein. Empfohlen für große Mengen.



**Infrabraten** - Dies ist eine alternative Garmethode für Speisen, die sonst mit dem normalen Grill gegart werden. Das Grillelement und das Gebläse funktionieren abwechselnd, somit wird heiße Luft in den Backraum im Umlauf gebracht.

**Wählen Sie bei Verwendung dieser Funktion eine Höchsttemperatur von 200 °C.**



**Multi-Heißluft** - Bei dieser Einstellung können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.



**Auftauen** - Diese Einstellung eignet sich zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.

## Betriebsanzeige

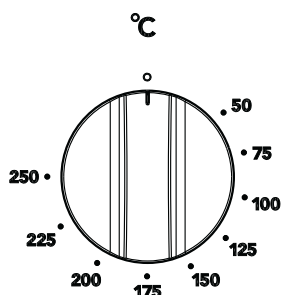
Die Betriebsanzeige leuchtet immer dann, wenn der Ofenfunktionsschalter nicht in Stellung "0" steht.

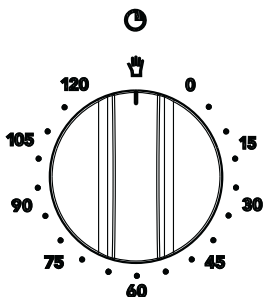
## Backofenthermostat

Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, um Temperaturen zwischen 50°C und 250°C einzustellen.

## Thermostatanzeige für Backofentemperaturregelung

Die Thermostatanzeige leuchtet immer dann, wenn am Ofen mit dem Temperaturregler eine Temperatur eingestellt wird. Die Thermostatanzeige leuchtet so lange, bis die gewünschte Gartemperatur erreicht ist und wird dann abwechselnd aus- und wieder eingeschaltet, um die gewünschte Temperatur zu halten.






## Automatische Ofenabschaltung

Diese Funktion ermöglicht das automatische Abschalten des Ofens nach Ablauf der voreingestellten Garzeit. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal. Die Garzeit kann auf max. 120 Minuten eingestellt werden.

Stellen Sie die Speise in den Ofen und bringen Sie den Ofenfunktionsschalter und den Temperaturregler in die gewünschten Stellungen. Stellen Sie die automatische Ofenabschaltung zunächst auf "120" und drehen Sie den Drehknopf dann auf die gewünschte Zeit zurück. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch ab.

Drehen Sie den Kurzzeitwecker und  stellen Sie den Ofen manuell damit ein.

## Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall. Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Backofens die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekten Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## Ventilator

Der Ofen ist mit einem Ventilator ausgerüstet, der die Bedienungsblende, die Einstellknöpfe und den Griff der Ofentür kühlt. Der Ventilator schaltet sich automatisch ein, wenn der Ofen einige Minuten in Betrieb ist. Die warme Luft wird durch die Öffnung über der Ofentürgriff ausgeblasen. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft der Ventilator möglicherweise noch weiter, um die Bedienelemente zu kühlen. Das ist normal. Wie lange der Ventilator weiterläuft, richtet sich danach, wie lange der Backofen in Betrieb war und welche Temperatur gewählt wurde. Bei niedrigeren Temperatureinstellungen schaltet sich der Ventilator möglicherweise gar nicht ein, oder er läuft nicht weiter, wenn der Backofen nur kurzzeitig in Betrieb war.


# Maßnahmen vor der ersten Benutzung des Backofens

- i** Entfernen Sie das **gesamte Verpackungsmaterial** innen und außen am Backofen, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.


Vor dem ersten Gebrauch sollte der Backofen ohne Speisen geheizt werden.

Dabei kann sich ein unangenehmer Geruch entwickeln. Das ist normal. Die Ursache sind Herstellungsrückstände.

Der Raum, in dem sich der Backofen befindet, muss gut belüftet werden.

- i** Vergewissern Sie sich vor Benutzung des Backofens, dass der Drehknopf der automatischen Ofenabschaltung in manueller Position  eingeschaltet ist.



1. Drehen Sie den Backofenregler auf Multi-Heißluft .
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf 250°C.
3. Öffnen Sie zur Belüftung ein Fenster.
4. Lassen Sie den Backofen nun leer etwa 45 Minuten lang laufen.

Wiederholen Sie den Vorgang mit der Funktion „Großflächengrill“  für etwa 5-10 Minuten.

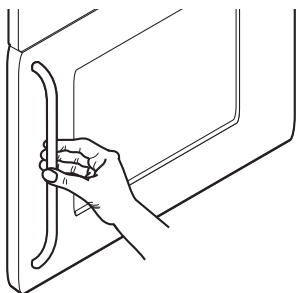
- i** Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen. Feuchten Sie dann ein weiches Tuch gut mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel an und reinigen Sie damit den Garraum.



Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch auch die Zubehörteile gründlich.



**Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.**



## Gebrauch des Backofens



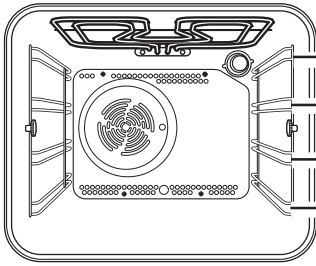
**ACHTUNG!** - Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Gegenstände (Backblech usw.) auf den Ofenboden, da sonst die Backofen-Emaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird. Stellen Sie Pfannen, hitzebeständige Töpfe und legen Sie Alu-Folien immer auf die in die Schienen eingeschobenen Roste. Beim Erhitzen von Speisen entsteht wie bei einem Wasserkessel Dampf. Wenn der Dampf mit dem Backofen-Türglas in Berührung kommt, kondensiert er und es entstehen Wassertröpfchen.

**Um Kondensation zu verringern, den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.**

Wir empfehlen Ihnen, die Wassertropfen nach jedem Garvorgang wegzuwischen.

**Die Backofentür muss beim Backen geschlossen sein.** Stellen Sie sich beim Öffnen der Backofentür niemals direkt davor. **Lassen Sie die Tür beim Öffnen** nicht herunterfallen, sondern fassen Sie sie am Griff, bis sie vollständig geöffnet ist.





Der Backofen hat vier Einschubebenen.

- 4 Die Einschubpositionen werden vom Boden des Backofens aus gezählt (siehe Abbildung).
- 3 Die Roste sind unbedingt, wie in der Abbildung gezeigt, ordnungsgemäß einzuschieben.
- 2 **Stellen Sie niemals Gegenstände direkt auf den Ofenboden.**
- 1

## Grillen

- Zu grillende Speisen sollten immer auf den Rost des Grillblechs gestellt werden, damit die Luft optimal zirkulieren kann und die Speise nicht im abtropfenden Fett bzw. Grillsaft schwimmt. Wenn Sie dies wünschen, können Sie Speisen wie z. B. Fisch, Leber und Nieren direkt auf das Grillblech legen.
- Vor dem Grillen sollte das Grillgut stets gut trocken getupft werden, damit es beim Grillen nicht spritzt. Pinseln Sie mageres Fleisch und Fisch mit etwas Öl oder geschmolzener Butter ein, damit das Grillgut beim Garen nicht austrocknet.
- Mitgegrillte Beilagen wie z. B. Tomaten oder Pilze können beim Grillen von Fleisch unter das Grillrost (direkt auf das Grillblech) gelegt werden
- Brot sollte immer in der obersten Schiene getoastet werden.
- Wenden Sie das Grillgut nach Bedarf während des Grillens.


## Benutzung des Grills ▼▼

Der Grill liefert schnelle direkte Hitze für die Mitte des Grillblechs. Bei Benutzung des Grills für kleinere Mengen Grillgut sparen Sie unter Umständen Energie.

1. Drehen Sie den Funktionsschalter des Backofens auf ▼▼.
2. Drehen Sie den Temperaturschalter des Backofens auf die gewünschte Temperatur.
3. Wählen Sie die passende Einschubebene für Grillpfanne und Rost, je nachdem, ob es sich um flaches oder dickeres Grillgut handelt. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen.

Die Temperatur des Heizelements wird vom Thermostat geregelt. Während des Garens wird das Heizelement zum Vermeiden von Überhitzung regelmäßig aus- und eingeschaltet.

## Benutzung des Großflächengrills

1. Drehen Sie den Funktionsschalter des Backofens auf .
2. Drehen Sie den Temperaturschalter des Backofens auf die gewünschte Temperatur.
3. Schieben Sie Grillblech und Grillrost je nach Dicke/Höhe des Grillguts in die entsprechende Schiene ein. Zum schnelleren Garen des Grillguts sollte es sich näher am Heizelement befinden; wenn es schonender gegart werden soll, weiter weg. Heizen Sie den Grill mit Maximaltemperatur einige Minuten lang vor, bevor Sie Steaks grillen bzw. Brot toasten. Stellen Sie die Temperatur und die Einschubebene des Grillblechs/-rosts während des Garens entsprechend ein.

## Benutzung der Funktion Infrabraten

Drehen Sie den Ofenfunktionsschalter in die gewünschte Position und den Temperaturschalter des Backofens auf die gewünschte Temperatur. Das Umluftgrillen ist eine alternative Garmethode für Speisen, die sonst mit dem normalen Grill gegart werden. Das Grillelement und das Gebläse funktionieren abwechselnd, somit wird heiße Luft in den Backraum im Umlauf gebracht.

**Wählen Sie bei Verwendung dieser Funktion eine Höchsttemperatur von 200 °C.**

## Benutzung der Multi-Heißluftfunktion

- Die Speisen werden mit Heißluft gegart, die mit einem Gebläse auf der Ofenrückwand gleichmäßig im Backofen-Innenraum verteilt wird und durch ein Ringheizelement in der Rückwand erhitzt wird. Vorgeheizte Luft wird mithilfe eines Gebläses an die Speisen übertragen. Die Hitze erreicht dadurch schnell und gleichmäßig alle Ofenzonen. Das bedeutet, dass Sie gleichzeitig unterschiedliche Speisen auf mehreren Ebenen backen, braten und dünsten können.

Multi-Heißluftgaren beseitigt rasch die Feuchtigkeit; die trockene Ofenluft verhindert, dass die verschie-

denen Aromen und Gerüche von einer Speise auf die anderen übertragen werden.

- Die Möglichkeit des Garens auf mehreren Ebenen bedeutet, dass Sie verschiedene Gerichte gleichzeitig und bis zu drei Kuchenformen oder Minipizzas für den Verzehr oder zum Einfrieren backen können.

- Natürlich können Sie den Ofen auch nur mit einer Ebene benutzen. In diesem Fall sollten Sie die unterste Schiene verwenden, so dass Sie den Backvorgang besser im Auge behalten können.

- Darüber hinaus eignet sich der Backofen besonders zum Sterilisieren von Eingemachtem, zum Kochen -selbstgemachter Konfitüre und zum Trocknen von Pilzen und Obst.

## Benutzung der Abtaufunktion

1. Drehen Sie den Funktionsschalter des Backofens auf .

2. Vergewissern Sie sich, dass sich der Temperaturregler in der Stellung AUS befindet (○).

Das Gebläse läuft ohne Hitze und wälzt die Luft bei Raumtemperatur im Garraum um.

Diese Funktion eignet sich besonders zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel, die durch Erwärmen Schaden nehmen könnten, zum Beispiel Kuchen mit Cremefüllung, Eistorten, Gebäck, Brot und Backwaren aus Hefeteig.

## Praktische Tipps

- Die optimale Wärmeverteilung herrscht auf der mittleren Einschubebene. Wenn Sie stärker gebräunte Backböden wünschen, müssen Sie das Backgut entsprechend tiefer in den Backofen stellen. Für stärker gebräunte Backgutoberflächen müssen Sie das Backgut höher stellen.

- Das Material und die Oberflächenbeschichtung von Backformen beeinflussen den Bräunungsvorgang von Backböden. Emailgeschirr, dunkles, schweres und teflonbeschichtetes Backgeschirr fördern das Bräunen, während Backgefäße aus Glas,

glänzendem Aluminium oder poliertem Edelstahl Wärme reflektieren und es hemmen.

- Stellen Sie Speisen stets auf die Mitte der Backroste, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

- Geben Sie Speisen stets in Geschirr passender Größe, um ein Überlaufen auf den Ofenboden zu vermeiden und die Reinigung des Backofens zu erleichtern.

- Stellen Sie **niemals** Speisen, Büchsen oder Backgeschirr direkt auf den Ofenboden, da dieser sehr heiß wird und das Geschirr beschädigen kann.

### **Zum Backen:**

Backgut erfordert gewöhnlich eine mittlere Temperatur (150°C-200°C). Daher sollte der Backofen ca. 10 Minuten lang vorgeheizt werden. Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebacken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reißen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck oder Plätzchen gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck oder Plätzchen gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

### **Zum Braten:**

Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen. Kleinere Stücke könnten beim Braten austrocknen. Dunkles Fleisch, das außen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200°C-250°C) gebraten werden.

Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150°C-175°C). Soßenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben. Andernfalls

werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben. Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.

Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben.

Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.

Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu gießen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.



#### **Achtung!**

**Den Backofen nicht mit Alufolie auslegen und kein Kochgeschirr, keine Fettpfanne oder Backblech auf den Boden stellen, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.**

## **Garzeiten**

Die Garzeiten können aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen unterschiedlich sein. Merken Sie sich die Einstelldaten des ersten Garens bzw. Bratens, um für die zukünftige Zubereitung der gleichen Speisen Erfahrung zu sammeln.



Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

# Gartabellen

## Multi-Heißluft



Die Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen. Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Multi-Heißluft		Garzeit in Minuten 	HINWEISE
	Einschub-ebene 	Temp. (°C)		
<b>KUCHEN</b>				
Rührteig	2 (1 und 3)*	160	45-60	Kuchenform
Mürbeteig	2 (1 und 3)*	160	20-30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	2	165	60-80	Kuchenform
Apfelkuchen	2 (1 und 3)*	160	90-120	Kuchenform
Strudel	2	160	60-80	Backblech
Marmeladekuchen	2 (1 und 3)*	180	40-45	Kuchenform
Obstkuchen	2	150	60-70	Kuchenform
Rührkuchen	2 (1 und 3)*	165	30-40	Kuchenform
Stollen	2	150	120-150	Kuchenform
Pflaumenkuchen	2	160	50-60	Brotform
Kleine Kuchen	2	160	20-35	Backblech
Biskuit	2 (1 und 3)*	150	20-30	Backblech
Meringuen/Baiser	2 (1 und 3)*	150	60-90	Backblech
Hefekleingebäck	2	190	12~20	Backblech
Gebäck: Brantdeig	2 (1 und 3)*	170	25-35	Backblech
Törtchen	2	170	45-70	Kuchenform
<b>BROT UND PIZZA</b>				
Weißbrot	2	185	60-70	
Roggenbrot	1	180	30-45	in Brotpfanne
Brötchen	2 (1 und 3)*	175	25-40	Kuchenblech
Pizza	2	200	20-30	Backblech
<b>AUFLÄUFE</b>				
Nudelaufauf	2 (1 und 3)*	175	40 ~ 50	Backform
Gemüseaufauf	2 (1 und 3)*	175	45 ~ 60	Backform
Quiches	1	190	30-40	Backform
Lasagne	2	200	25-35	Backform
Cannelloni	2	200	25-35	Backform
<b>FLEISCH</b>				
Rind	2	175	50 ~ 70	Rost
Schwein	2	175	100-130	Rost
Kalb	2	175	90-120	Rost
Roastbeef, rosa				
rot	2	200	50-60	Rost
rosa	2	200	60-70	Rost
durch	2	200	70-80	Rost
Schweineschulter	2	170	120 ~ 150	Mit Rind
Eisbein	2	160	100 ~ 120	2 Stück
Lamm	2	175	110-130	Bein
Hähnchen	2	200	70 ~ 85	Ganz
Puter	2	160	210-240	ganz
Ente	2	220	120-150	ganz
Gans	1	160	150-200	ganz
Kaninchen	2	175	60 ~ 80	In Stücken
Hase	2	175	150 ~ 200	In Stücken
Fasan	2	175	90 ~ 120	Ganz
Hackbraten	2	170	insg.150	Brotpfanne
<b>FISCH</b>				
Forelle/Meerbrasse	2 (1 und 3)*	175	40-55	3-4 Fische
Thunfisch/Lachs	2 (1 und 3)*	175	35-60	4-6 Filets

Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Die Temperatur ist unter Umständen persönlichen Ansprüchen anzupassen.



(\*) Falls Sie gleichzeitig mehr als ein Gericht garen, empfehlen wir, diese auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.

## Grillen -



**Die Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.**



**Sie sollten den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.**

Gericht	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten 	
	Stück	gr.	Ebene 	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beefsteaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Grillwürste	8	/	3	250	12~15	10~12
Schweinekoteletts	4	600	3	250	12~16	12~14
Hähnchen (in 2 Hälften)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Hähnchenbrust	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20~30	
*Vorheizen 5'00''						
Fischfilet	4	400	3	250	12~14	10~12
Belegte Toastbrote	4~6	/	3	250	5~7	/
Weißbrotscheiben	4~6	/	3	250	2~4	2~3

## Infrabraten



**Beim Infrabraten stellen Sie eine maximale Temperatur von 200°C.**

GERICHT	Menge (gr.)	Ebene 	Temp. °C	Garzeit in Minuten 	
				unten Seite	oben Seite
Rollbraten (Puter)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Hähnchen (in 2 Hälften)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Hähnchenschlegel	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Wachteln	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Gemüsegratin	—	3	200	20 ~ 25	—
St. Jakobsmuscheln	—	3	200	15 ~ 20	—
Makrele	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Fischscheiben	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10



**Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Die Temperatur ist unter Umständen persönlichen Ansprüchen anzupassen.**

## Reinigung und Pflege



**Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.**



**Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.**



**Der Backofen sollte immer sauber gehalten werden. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen, insbesondere in der Grillpfanne.**

**Wichtig:** Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbedingt spannungslos machen.

Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmäßig folgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen:

- Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
- Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.

Die Emaillierung des Backofens ist äußerst haltbar und weitgehend unempfindlich. Die Einwirkung von heißen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche belibende, matte und rauhe Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht. Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.



## **Reinigungsmittel**

Kontrollieren Sie vor der Verwendung von Reinigungsmitteln immer, ob diese für Ihren Ofen geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden. Reinigungsmittel, die Bleiche enthalten, sollten NIE verwendet werden, da sie die Oberflächenbehandlung stumpf werden lassen. Vermeiden Sie ebenso die Verwendung von Scheuermitteln.

## **Reinigung der Außenseiten**

Wischen Sie regelmäßig die Bedienblende, die Backofentür und die Türdichtungen mit einem weichen Lappen ab, den Sie in warmem Wasser mit etwas flüssigem Reinigungsmittel angefeuchtet haben.

Verwenden Sie zur Vermeidung von Beschädigungen der Backofenglastür auf keinen Fall:

- Haushaltsreinigungsmittel und Bleichlauge
- imprägnierte Reinigungsschwämme, die für Kochtöpfe mit Antihftbeschichtung ungeeignet sind
- Metallschwämmchen
- Chemische Ofenreiniger oder Sprühdosen
- Rostentferner
- Waschbecken-/Spülen - Fleckentferner

Reinigen Sie die Außen- und Innenseite der Glastür mit warmem Seifenwasser. Sollte die Innenseite der Glastür stark verschmutzt sein, benutzen Sie Reinigungsprodukte wie 'Hob Brite'. Benutzen Sie keine Schaber, um den Schmutz zu entfernen.

## **Garraum**

Der Emailleboden des Garraums lässt sich am Besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.

Wischen Sie ihn nach jedem Backofengebrauch mit einem weichen in Seifenwasser angefeuchteten Schwamm aus. Von Zeit zu Zeit ist jedoch mithilfe eines speziellen Reinigungsmittels für Backöfen eine gründlichere Reinigung erforderlich.

## Reinigung der Backofentür

Diese Anweisungen beziehen sich auf die Backofentür, wie sie vom Hersteller geliefert wird.

**i** Falls die Backofentür auf Ihre Anfrage hin oder installationsbedingt gedreht wurde, müssen ebenfalls die Angaben rechts/links auf die jeweils andere Seite übertragen werden.

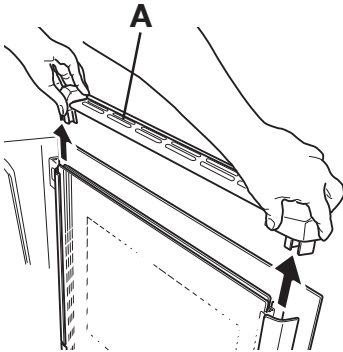


Abb. 1

Bauen Sie die beiden inneren Türscheiben aus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Bitte die folgende Anweisung beachten.

**Abb. 1:** Halten Sie mit beiden Händen das Lochgitter **A** in Position und drücken Sie sie nach oben.

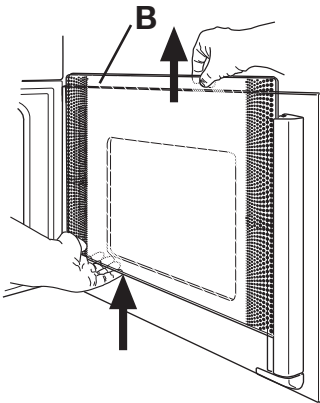
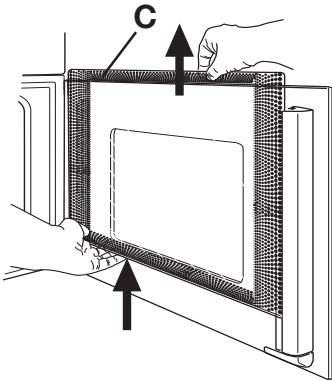


Abb. 2

**Abb. 2:** Anschließend mit beiden Händen die Innenscheibe **B** sicher greifen und nach oben herschieben.

**!** Die Scheibe **B** dabei gut festhalten, damit sie sich nicht schräg stellt und herunter fällt.



**Abb. 3**

**Abb. 3:** Anschließend mit beiden Händen die zweite Innenscheibe **C** sicher greifen und nach oben herauschieben.

Nach Entnahme der Innenscheiben die Tür und die Scheiben reinigen.

Die Glasscheiben nur mit Warmwasser reinigen. Keine rauen Lappen, Scheuerschwämmchen, Stahlwolle, Säuren oder Scheuerprodukte verwenden, um die Oberflächen der Glasscheiben und der Tür nicht zu beschädigen. Nach der Reinigung die Innenscheiben wieder einsetzen.

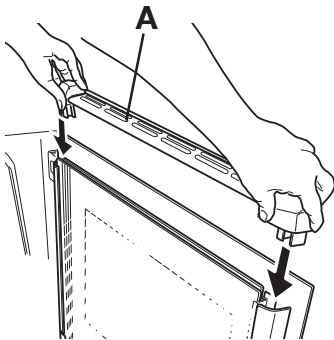


Die Innenscheibe **C** (auf allen vier Seiten mit Dekor) muss mit der dekorierten Oberfläche zum Backraum gerichtet werden. Die leichte Rauheit der Serigraphie muss wahrnehmbar sein, wenn man mit den Fingern über die sichtbare Fläche streicht.



Die Innenscheibe **B** (mit seitlichem Dekor) muss mit der dekorierten Oberfläche zum Backraum gerichtet werden. Die leichte Rauheit der Serigraphie darf nicht wahrnehmbar sein, wenn man mit den Fingern über die sichtbare Fläche streicht.

Nach dem Wiedereinsetzen der Innenscheiben:



**Abb. 4**

**Abb. 4:** das Lochgitter **A** wieder in der ursprünglichen Position einsetzen und prüfen, dass alles gut befestigt ist und fest sitzt.

### Geräte in Edelstahl oder Aluminium

Wir empfehlen, die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm zu reinigen und hinterher mit einem weichen Tuch zu trocknen. Verwenden Sie keine scheuernde Gegenstände, Säure oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche schädigen können. Reinigen Sie die Blende mit der gleichen Sorgfalt.



Reinigen Sie die Backofentür **NICHT**, solange die Scheiben noch warm sind. Bei Missachtung dieser Anweisung kann die Glasscheibe zersplittern.

Falls die Glasscheibe Risse oder tiefe Kratzer aufweist, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt und die Scheibe muss wegen des möglichen Risikos der Zersplitterung ersetzt werden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie in der beigefügten Garantiekarte oder im Internet unter **www.hps.nl**.



Bei Bedarf kann die Backofentür umgekehrt eingebaut werden. Dieser Vorgang darf **NUR von autorisiertem Fachpersonal** durchgeführt werden.

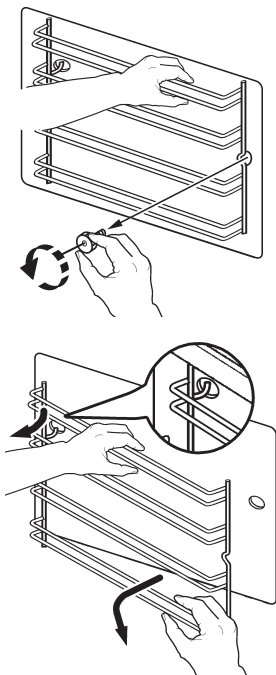
Die Anleitung ist dem Gerät beigefügt.

Der Benutzer/Kunde darf diesen Vorgang nicht selbst ausführen. Klagen, die infolge einer Veränderung des Türanschlags verursacht werden, **sind nicht durch die Garantie abgedeckt**.



ATAG bietet eine ganze Reihe von Reinigungsmitteln unter der Bezeichnung ATAG Shine an.

Sie können diese unter **www.hps.nl** bestellen. Auf dieser Seite finden Sie auch verschiedene Tipps zur Reinigung und zum Betrieb des Geräts.



## Ofenroste und Rostauflagen

Tauchen Sie die Backofenroste zum Reinigen in warmes Seifenwasser und entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem gut eingeseiften imprägnierten Schwamm.

Gut nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.

Die Rostauflagen sind zur Reinigung abnehmbar.

➔ Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

1. Entfernen Sie die Vorderschraube und halten Sie dabei die Rostauflage mit der anderen Hand fest;
2. Heben Sie den hinteren Haken heraus und entfernen Sie die Rostauflage;
3. Bringen Sie nach dem Reinigen die Rostauflagen wieder an; gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor.

Vergewissern Sie sich vor dem Einschieben der Ofenroste, dass die Haltemuttern ordnungsgemäß festgezogen sind.

## Auswechseln der Innenbeleuchtung

Ziehen Sie den Netzstecker

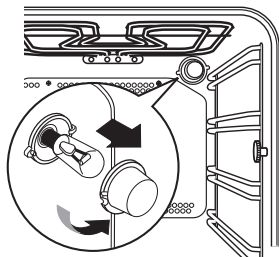
Beim Auswechseln der Backofen-Glühlampe sollten Sie darauf achten, dass die neue Lampe folgende Merkmale aufweist:

- Elektrische Leistung: 25 W,
- Elektrische Spannung: 230 V, 50 Hz,
- Hitzebeständigkeit von 300 °C,
- Anschlussart: E14.

Ersatzlampen können Sie bei Ihrem Fachhändler beziehen.

➔ Auswechseln einer schadhaften Backofen-Glühlampe:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Herd abgekühlt ist.
2. Drücken Sie die Glashaube nach innen und schrauben Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn ab.
3. Entfernen Sie die durchgebrannte Lampe und setzen Sie eine neue ein.
4. Bringen Sie die Glashaube wieder an und stecken Sie den Netzstecker des Backofens wieder in die Steckdose.



## Wenn etwas falsch läuft

Wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, bitte vor Anforderung des Kundendienst-Centers Folgendes überprüfen.

FEHLER	ABHILFE
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Der Backofen schaltet sich nicht ein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Kontrollieren Sie, ob Garfunktion und Temperatur ausgewählt sind. <i>oder</i></li> <li>◆ Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstromzufuhr zum Backofen auf EIN stehen. <i>oder</i></li> <li>◆ Haben Sie vielleicht vergessen, wieder zurück in den manuellen Modus zu schalten, nachdem Sie die Garzeitende-Einstellung verwendet haben?</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Backofentemperaturleuchte schaltet sich nicht ein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Stellen Sie mit dem Temperaturregler für den Thermostat eine gewünschte Temperatur ein. <i>oder</i></li> <li>◆ Stellen Sie mit dem Ofenfunktionsschalter eine Garfunktion ein.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Backofenleuchte schaltet sich nicht ein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Wählen Sie eine Funktion mit dem Ofenfunktionsschalter. <i>oder</i></li> <li>◆ Überprüfen Sie die Lampe und wechseln Sie sie gegebenenfalls aus (siehe Abschnitt "Auswechseln der Innenbeleuchtung").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Es kann sein, dass die Temperatur eingestellt werden muss. <i>oder</i></li> <li>◆ Ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, besonders das Kapitel „Gebrauch des Backofens“.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und im Garraum des Backofens ab.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Wenn der Garvorgang beendet ist, die Gerichte nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen lassen.</li> </ul>

## Technische Daten

### Heizleistung

Grill	1650 W
Großflächengrill	2450 W
Infrabraten	2475 W
Multi-Heißluft	2000 W
Backofen-Lampe	25 W
Backofen-Ventilator	25 W
Kühlgebläse	25 W

### Gesamtanschlusswert **2525 W**

Betriebsspannung (50 Hz)	230 V
--------------------------	-------

### Abmessungen der Einbaunische

Höhe unter	Arbeitsplatte	585 mm
	im Sockel	580 mm
Breite		560 mm
Tiefe		550 mm

### Garraum

Höhe	335 mm
Breite	395 mm
Tiefe	400 mm
Nutzhalt	53 l

# Anweisungen für den Installateur



**Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Eingriff dürfen nur von anerkannten Fachleuten durchgeführt werden.**

**Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.**

## Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte Folgendes beachten:

- Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmäßigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird mit einem Standardnetzkaabel und Standarstecker geliefert, die für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt sind. Für den Stecker muss eine passende Wandsteckdose vorbereitet werden. Bei einem Direktanschluss des Ofens an das Netz muss zwischen dem Gerät und dem Netz ein allpoliger Trennschalter mit einer Mindest - Kontaktöffnung von 3 mm eingebaut werden, der für die erforderliche Stromaufnahme bemessen ist und die einschlägigen Vorschriften erfüllt. Der grün-gelbe Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden und muss 2-3 cm. länger als die anderen Leiter sein.

Die vorhandene Netzanschlussleitung mit Stecker ist an eine Schutzkontaktsteckdose (230 V~, 50 Hz) anzuschließen. Die Schutzkontaktsteckdose muss vorschriftsmäßig installiert sein.



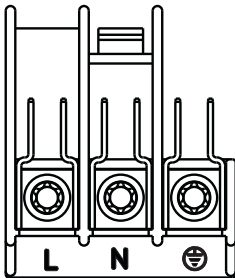
Als Anschlussleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50°C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach erfolgtem Anschluss sind die Heizelemente zu prüfen, indem sie ca. 3 Minuten lang betrieben werden.

### Klemmenleiste

Der Backofen ist mit einem leicht zugänglichen Klemmenblock ausgerüstet, der für den Betrieb an einer Einphasen-Stromversorgung von 230 V ausgelegt ist.

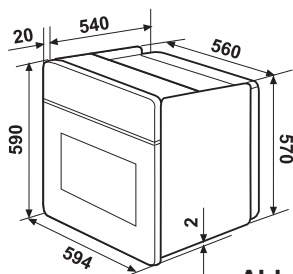


L - Strom führende Ader

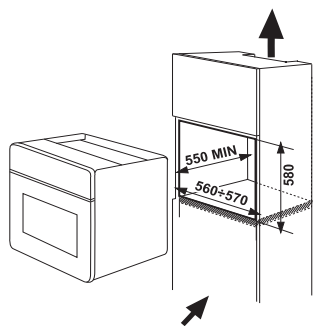
N - Nullleiter

 oder E - Erdanschluss

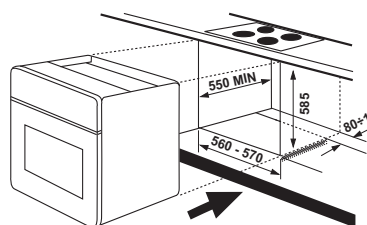
# Einbau-Anweisungen



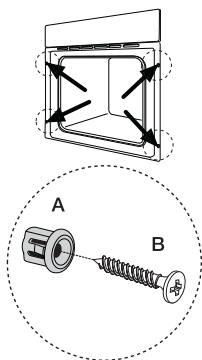
**Abb. 5**



**Abb. 6**



**Abb. 7**



**Abb. 8**

Zur einwandfreien Funktion des Einbaugerätes müssen das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische geeignete Abmessungen aufweisen.

Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.

Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.

Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

Das Gerät kann mit seiner Rückseite bzw. mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte bzw. Wände gestellt werden. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

## Backofenmaße (Abb. 5)

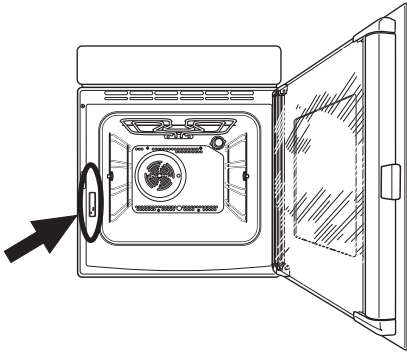
### Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des Einbaugerätes müssen das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische geeignete Abmessungen aufweisen (Abb. 6-7).

### Befestigung im Möbel

1. Die Backofentür öffnen.
2. Die vier mit dem Gerät mitgelieferten Abstandhalter in die Bohrungen des Rahmens einsetzen (Abb. 8 - A) und den Backofen mit vier Holzschrauben am Möbel befestigen (Abb. 8- B).

## Service und Ersatzteile



Wenn die Störungen nach diesen Kontrollen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und machen Sie folgende Angaben: Art der Störung, Gerätemodell (**Mod.**), Produktnummer (**Prod. Nr.**) und Seriennummer (**Ser. Nr.**), die aus dem Typenschild ersichtlich sind. Das Schild ist auf dem vorderen Außenrand der Backröhre angebracht.

Vom Hersteller zertifizierte Originalersatzteile sind nur im Internet unter der Adresse **[www.hps.nl](http://www.hps.nl)** erhältlich.

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.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.