



Bedienungsanleitung  
Notice d'utilisation  
Gebruiksaanwijzing

Einbau-Backofen  
Four encastrable  
Inbouwoven

PBN 1110

## Inhaltsverzeichnis

---

Warnungen und wichtige Sicherheitshinweise .....	3
Gerätebeschreibung .....	5
Bedienung .....	6
Vor der erstmaligen Benutzung .....	7
Benutzung des Backofens .....	8
Back-Tabellen .....	11
Reinigung und Wartung .....	13
Störungen - Was tun? .....	18
Technische Daten .....	19
Anweisungen für den Installateur .....	20
Einbau-Anweisungen .....	21
Kundendienst .....	22

## Anleitung zur Gebrauchsanweisung

---



Sicherheitshinweise



Schritt-für-Schritt-Anleitung



Praktische Tipps



Umweltinformationen



Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **2006/95** (Niederspannungsrichtlinie);
  - **89/336** (EMV-Richtlinie);
  - **93/68** (Allgemeine Richtlinie);
- und nachfolgende Änderungen.

### HERSTELLER:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLÌ (Italien)



## Warnungen und wichtige Sicherheitshinweise

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

**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.**

### Aufstellung

- Die Installation muss von fachkundigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
- Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.

### Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- **Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Backofen austritt.**
- Beim Herdbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze der Heizstäbe sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alufolie 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 den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Es ist gefährlich, Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das

Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiss. Kinder sollten daher von dem Gerät ferngehalten werden. Bei 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.

- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um feuerfeste heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab, oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Backofen in der Position «AUS» befindet, wenn er nicht mehr benutzt wird.
- Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Einphasen-Anschluss an 230 V hergestellt.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber. Sie können die Türscheiben kratzen und dadurch zum Zerspringen der Scheiben führen.

## Personensicherheit

- Dieses Gerät ist 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 die Türe noch lange heiß.
- Das Gerät darf von Kindern oder Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten und deren Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen, nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine verantwortungsbewußte Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich der Gefahren des Gebrauchs bewusst sind.

## Entsorgung




### Verpackungsmaterial

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE>, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.



### Altgerät

- Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. 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, Ihrem Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



**Warnung:** Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor den Entsorgung unbrauchbar machen.

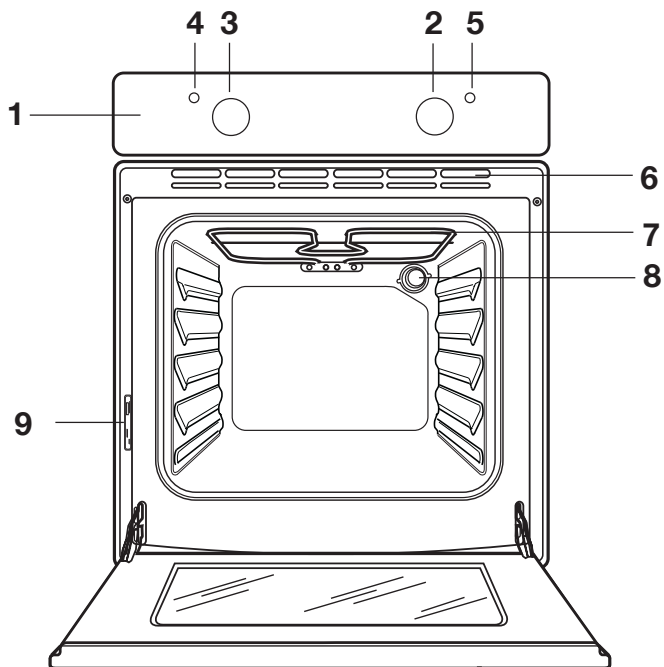
**Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel von Gerät entfernen.**

## Kundendienst

- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen, und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

## Gerätebeschreibung

---

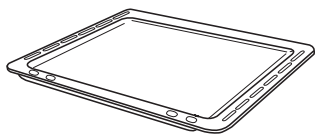


- 1. Bedienblende
- 2. Backofenregler
- 3. Temperaturregler
- 4. Temperaturregler - Kontrollanzeige
- 5. Betriebsanzeige

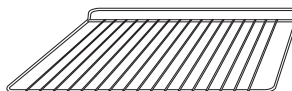
- 6. Lüftungsschlitze für Kühlgebläse
- 7. Grill
- 8. Innenbeleuchtung
- 9. Typenschild

## Zubehör

---



Backblech




Rost

# Bedienung

---

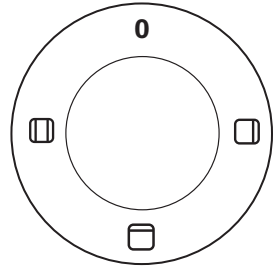
## Backofenregler

**0** Der Backofen ist ausgeschaltet

 Ober- und Unterhitze

 Oberhitze

 Unterhitze



## Betriebsanzeige

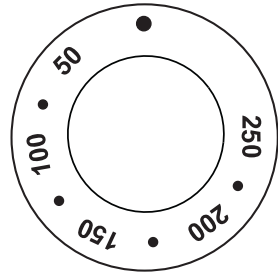
Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn der Backofenregler eingestellt wird.

## Temperaturregler

Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn, um Temperaturen zwischen 50 °C and 250 °C auszuwählen.

## Temperaturregler - Kontrollanzeige

Diese Kontrollanzeige leuchtet, wenn der Temperaturregler gedreht wird. Die Anzeige leuchtet so lange, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Sie schaltet sich dann zyklisch ein und aus und zeigt damit an, dass die Temperatur aufrecht erhalten wird.



## 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.

## Kühlventilator

Der Ofen ist mit einem Kühlventilator ausgerüstet, der die Bedienungsblende, die Einstellknöpfe und den Griff der Ofentür kühlt. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch ein, wenn der Ofen in Betrieb ist.

Die warme Luft wird durch die Öffnung neben dem Ofentürgriff abgeblasen. Der Kühlventilator schaltet sich ab, wenn der Ofenfunktionsschalter in die Stellung "0" gebracht wird.

## Vor der erstmaligen Benutzung

---




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

Vor dem erstmaligen Gebrauch sollte der Backofen einmal aufgeheizt werden, ohne dass sich Lebensmittel darin befinden.

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

Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist.



1. Drehen Sie den Backofenregler auf Ober- und Unterhitze .
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.



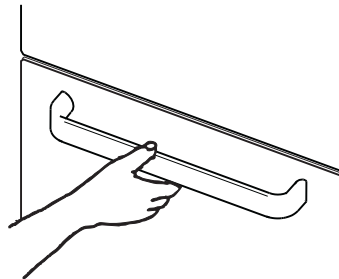
Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen. Feuchten Sie dann ein weiches Tuch gut mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel an, und reinigen Sie damit den Garraum.



Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch auch die Zubehörteile gründlich.



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



## Benutzung des Backofens



**Wichtig!** - Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus, und stellen Sie kein Backblech usw. auf den Boden, da sonst das Backofen-Email durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird. Stellen Sie Pfannen und Töpfe, hitzebeständige Pfannen und Töpfe sowie Aluminiumbleche immer auf den Einschub, der in eine der Einschubschienen eingesetzt ist. Beim Erhitzen von Lebensmitteln wird Dampf erzeugt wie in einem Kessel. 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.



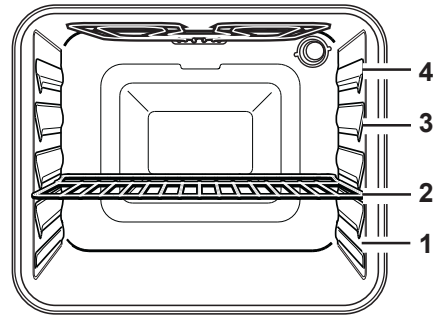
**Die Backofentür muss beim Garen geschlossen sein.** Gehen Sie beim Öffnen der Backofentür sorgfältig vor. **Lassen Sie die Tür nicht** „offen fallen“, sondern benutzen Sie den Türgriff, bis die Tür vollständig geöffnet ist.



Der Backofen hat vier Einschubebenen. Die Positionen der Einschübe werden vom Boden des Backofens aus gezählt, wie in der Abbildung gezeigt.

Die Einschübe müssen unbedingt richtig eingesetzt werden (siehe Abbildung).

Stellen Sie Geschirr und Töpfe nicht direkt auf den Boden des Backofens.





## Ober- und Unterhitze

- Auf der mittleren Einschubhöhe verteilt sich die Hitze am besten. Wenn die Unterseite von Speisen stärker gebräunt sein soll, verwenden Sie einfach eine niedrigere Einschubhöhe. Soll die Oberseite stärker gebräunt sein, setzen Sie den Einschub auf einer Position weiter oben ein.
- Das Material und die Verarbeitung der Backbleche und des Kochgeschirrs beeinflussen den Bräunungsgrad der Unterseite der Speisen. Emaillierte, dunkle, schwere oder unbeschichtete Formen und Küchengeräte ermöglichen eine stärkere Bräunung der Unterseite, während Formen aus Glas oder glänzendem Aluminium oder polierte Stahlbleche die Hitze reflektieren und daher nur eine geringe Bräunung der Unterseite zulassen.
- Stellen Sie die Gerichte immer in die Mitte des Einschubs, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
- Stellen Sie die Gerichte auf Backbleche angemessener Größe, sodass Flüssigkeiten nicht auf den Backofenboden auslaufen können. Sie sparen so auch Reinigungsaufwand.
- **Stellen Sie** Gerichte, Dosen oder Backbleche nie direkt auf den Boden des Backofens, da dieser sehr heiß wird und Beschädigungen auftreten können. Bei dieser Einstellung wird die Hitze von Heizelementen oben und unten erzeugt. Sie benötigen daher nur eine einzige Einschubebene für den Garvorgang. Diese Einstellung eignet sich insbesondere für Gerichte, die zusätzlich von unten gebräunt werden müssen, wie zum Beispiel Quiches und Pasteten.


Gratins, Lasagne und andere überbackene Gerichte, die insbesondere von oben gebräunt werden müssen, lassen sich mit dieser Einstellung ebenfalls gut zubereiten.

So verwenden Sie Ober- und Unterhitze:

1. Drehen Sie den Backofenregler auf die gewünschte Funktion .
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

## Unterhitze

Diese Funktion ist besonders nützlich beim Blindbacken von Teig. Sie kann auch für Quiches oder Pasteten verwendet werden, damit gewährleistet ist, dass der Grundteig durchgebacken ist.

 Die Kontrolllampe des Temperaturreglers leuchtet so lange, bis die richtige Temperatur erreicht ist. Sie schaltet sich dann zyklisch ein und aus und zeigt damit an, dass die Temperatur aufrecht erhalten wird.

## Oberhitze

Diese Funktion eignet sich zum Überbacken von fertigen Gerichten, zum Beispiel Lasagne oder überbackener Blumenkohl usw.



## Praktische Tipps

### Backen:

Backgut erfordert gewöhnlich eine mittlere Temperatur (150°C - 200°C). Daher muss der Backofen ca. 10 Minuten lang vorgeheizt werden.

Öffnen Sie die Backofentür nicht, 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 gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden.

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

### Braten:

Braten Sie keine Stücke, die weniger als 1 kg wiegen. 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). Die 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.



### Vorsicht!

**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 unterschiedlich sein, je nach Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen.


Notieren Sie sich die Einstellungen, die Sie bei Ihren ersten Gar- und Bratversuchen vorgenommen haben, um Erfahrungen für den Fall zu sammeln, dass Sie dieselben Speisen später erneut zubereiten möchten.

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

## Back-Tabellen

Ober- und Unterhitze 

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


Gewicht (gr.)	Gebäck	Temperatur °C	Einschiebeleiste	Garzeit in Min.
				
	<b>KUCHEN</b>			
	Rührteig	170	1	45-60
	Mürbeteig	170	2	20-30
	Buttermilch- Käsekuchen	160	1	60-80
	Apfelkuchen	180	1	40-60
	Strudel	175	2	60-80
	Marmeladentorte	175	2	30-40
	Rührkuchen	175	1	45-60
	Biskuitkuchen	175	1	30-40
	Stollen	170	1	40-60
	Kastenkuchen	170	1	50-60
	Kleine Kuchen	175	2	25-35
	Biskuits	160	3	20-30
	Baiser	100	2	90-120
	Hefekleingebäck	190	2	12-20
	Windbeutel/Eclairs	200	2	15-25
	<b>BROT UND PIZZA</b>			
1000	Weißbrot	190	1	40-60
500	Roggenbrot	190	2	30-45
500	Brötchen	200	2	20-35
250	Pizza	210	1	15-30
	<b>FLANS</b>			
	Pasta-Flan-	200	2	40-50
	Gemüse-Flan	200	2	45-60
	Quiches	200	2	35-45
	Lasagne	180	2	45-60
	Cannelloni	200	2	40-55

**Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Gegebenenfalls müssen die Temperaturen persönlichen Ansprüchen angepasst werden.**

## Ober- und Unterhitze



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

Gewicht (gr.)	Bratgut	Temperatur °C	Einschiebeleiste	Garzeit in Min.
				
	<b>FLEISCH</b>			
1000	Rind	190	2	50-70
1200	Schwein	180	2	100-130
1000	Kalb	190	2	90-120
1500	Roastbeef, rot	210	2	50-60
1500	Roastbeef, rosa	210	2	60-70
1500	Roastbeef, durch	210	2	70-80
2000	Schweineschulter	180	2	120-150
1200	Lamm	190	2	110-130
1000	Hähnchen	190	2	60-80
5000	Truthahn	180	2	210-240
1500	Ente	175	2	120-150
3000	Gans	175	2	150-200
1200	Hase	190	2	60-80
1200	Schweinshaxen	180	2	100-120
	Hackbraten	180	2	40-60
	<b>WILD</b>			
1500	Hasenrücken	190	2	150-200
800	Fasan	190	2	90-120
	<b>FISCH</b>			
1200	Bachforelle/Zahnbrassen	190	2	30-40
1500	Thunfisch/Lachs	190	2	25-35

**Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Gegebenenfalls müssen die Temperaturen persönlichen Ansprüchen angepasst werden.**

## Reinigung und Wartung



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

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

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

Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmässig folgende Reinigungsarbeiten durchzuführen:

- 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) kann jedoch auf der Emailoberfläche bleibende, 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 Backofen 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 Folgendes:

- Haushaltsreiniger und Bleichlauge
- Imprägnierte Reinigungsschwämme, die für Kochtöpfe mit Antihafbeschichtung ungeeignet sind
- Brillo/Ajax - Schwämme oder Schwämmchen aus Stahlwolle
- Chemische Ofenreiniger oder Sprühdosen
- Rostentferner
- Fleckentferner für Waschbecken/Spülen

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 emaillierte Boden des Garraums lässt sich am besten reinigen, solange der Backofen noch warm ist.

Wischen Sie den Backofen mit einem weichen Lappen aus, der nach jeder Benutzung in warmem Seifenwascher ausgewaschen wird. Von Zeit zu Zeit ist eine gründlichere Reinigung erforderlich. Verwenden Sie hierfür einen handelsüblichen Backofenreiniger.

## Auswechseln der Innenbeleuchtung



**Das Gerät von der Netzversorgung trennen indem die entsprechende Sicherung abgeschaltet wird.**

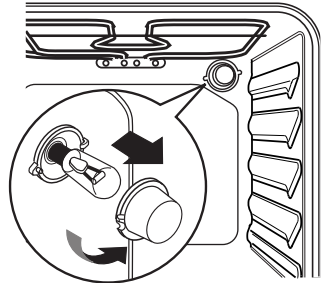
Bei einem Ersatz der Backofenlampe muss die neue Lampe folgende Merkmale aufweisen:

- Elektrische Leistung: 15 / 25 W
- Elektrische Spannung: 230 V (50 Hz)
- Hitzebeständigkeit bis 300 °C
- Anschlussart: E14.

Sie können Ersatzlampen bei Ihrem Fachhändler beziehen.

So wechseln Sie die Backofenlampe aus:

1. Vergewissern Sie sich zunächst, dass der Backofen abgekühlt und von der Stromversorgung getrennt ist.
2. Drehen Sie dann die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn.
3. Entfernen Sie die durchgebrannte Lampe, und setzen Sie eine neue ein.
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder auf, und schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.



## Backofentür

Die Backofentür besteht aus zwei Glasscheiben. Zum bequemen Reinigen lässt sich die Backofentür aushängen und können die internen Scheiben herausgezogen werden.

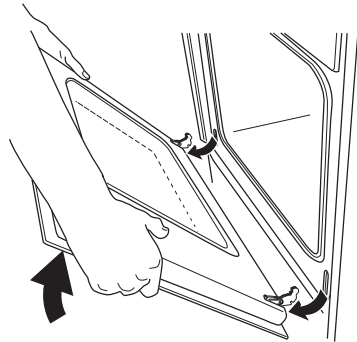
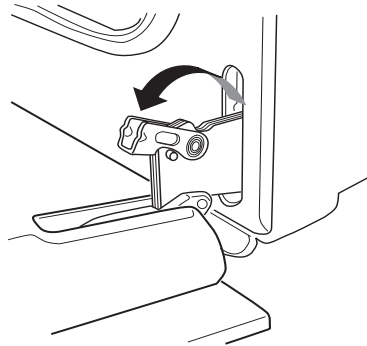
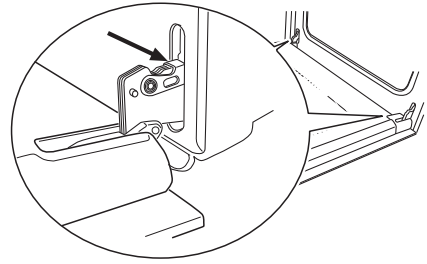


**Achtung - Die Backofentür muss vor dem Reinigen ausgebaut werden. Die Backofentür könnte plötzlich zuschlagen, wenn Sie versuchen, die Innenscheiben aus der eingehängten Ofentür zu ziehen.**

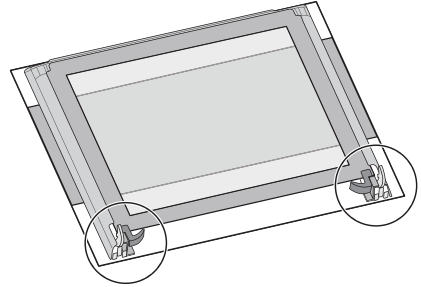


Gehen Sie beim Ausbau wie folgt vor.

1. Die Tür ganz öffnen;
2. gehen Sie zu den beiden Türscharnieren;
3. heben Sie die Hebel auf den Scharnieren an und klappen Sie diese nach vorne;
4. fassen Sie die Tür an den beiden Außenkanten und schließen Sie die Tür nur ca. 45°;
5. ziehen Sie die Tür nach vorne aus ihrem Sitz;



6. legen Sie die Tür auf festem Boden ab und schützen Sie die Oberfläche des Griffs mit einem weichen Tuch;
7. betätigen Sie zum Entfernen der Innenscheiben das Verriegelungssystem;
8. drehen Sie die beiden Feststeller um 90° und ziehen Sie diese aus ihrem Sitz;
9. heben Sie die obere Scheibe vorsichtig etwas an und ziehen Sie die Scheibe heraus, die an dem Zierrahmen auf allen vier Seiten erkennbar ist.

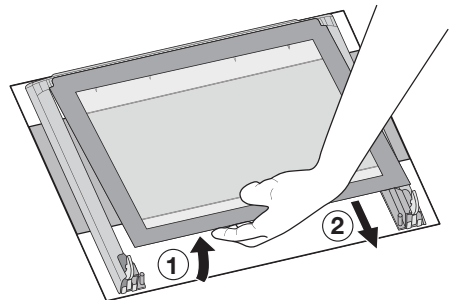
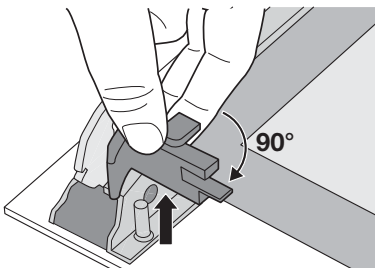
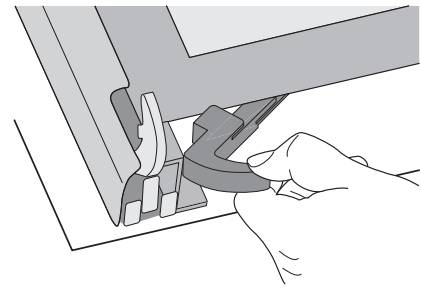
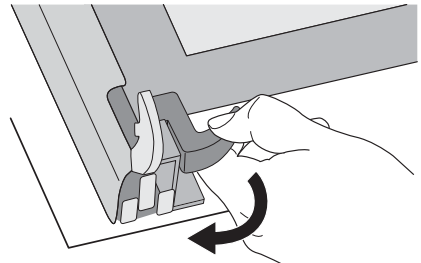


Reinigen Sie die Backofentür mit lauwarmer Wasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallschwämmchen, Metallwolle, scheuernde Schwämme oder Säuren, die die wärmerreflektierende Spezialoberfläche der Innenscheiben beschädigen können.

Nach der Reinigung die Innenscheiben wieder in die Tür einsetzen. Die Tür in den Ofen einbauen; gehen Sie dabei in der zum Ausbau umgekehrten Reihenfolge vor. Achten Sie auf die richtige Ausrichtung der Scheiben.

Gehen Sie wie folgt vor:

Die Innenscheibe mit dem Zierrahmen auf den 4 Seiten muss so eingebaut werden, dass der Siebdruck nach der Außenseite des Ofens weist. Die Scheibe ist richtig eingesetzt, wenn bei Berührung der sichtbaren Oberfläche mit den Fingern keine Rauheit auf Höhe des Siebdrucks zu fühlen ist.





Die Innenscheibe muss in ihren Sitz gemäß Abb. eingesetzt werden

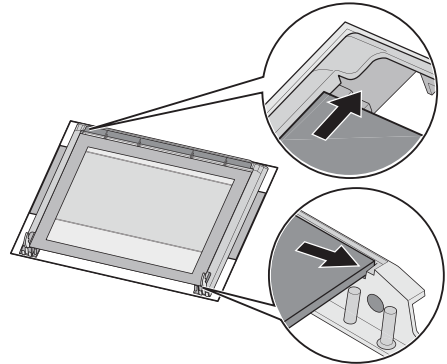
Nach dem Einsetzen der Scheiben in die Backofentür die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge zur Vorgehensweise des Punktes 8. sichern.



Nie die warme Backofentür reinigen, da die Scheiben zerspringen können. Wenn Sie Kratzer oder Risse auf der Glasscheibe feststellen, rufen Sie sofort den Kundendienst und lassen Sie die Scheiben auswechseln.



**Edelstahl- oder Aluminiummodelle:** Reinigen Sie die Backofentür und die Bedienblende aus Edelstahl oder Aluminium mit einem feuchten Schwamm und trocken Sie anschließend mit einem weichen Tuch sorgfältig ab. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallschwämmchen, Metallwolle, Säuren oder Scheuermittel, die die Oberflächen verkratzen können.



### Reinigen der Backofentürdichtung

Um die Öffnung des Backofens ist eine Dichtung angebracht.



**Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Dichtung. Die Dichtung bei Bedarf reinigen, ohne dazu Gegenstände oder Scheuermittel zu verwenden.**

**Wenn Sie Beschädigungen der Dichtung feststellen, rufen Sie sofort den nächsten Kundendienst an. Benutzen Sie den Ofen nicht, solange die Dichtung nicht ersetzt worden ist.**

## Störungen - Was tun?

Wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, bitte Folgendes überprüfen, bevor Sie sich an das Electrolux Service-Center wenden:

<b>PROBLEM</b>	<b>ABHILFE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Der Backofen schaltet sich nicht ein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Überprüfen Sie, ob eine Garfunktion und eine Temperatur eingestellt wurde, oder</li> <li>◆ prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstromzufuhr zum Backofen auf EIN stehen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Kontrolllampe für die Backofentemperatur brennt nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Wählen Sie mit dem Temperaturregler eine Temperatur aus, oder</li> <li>◆ wählen Sie mit dem Backofenregler eine Funktion aus.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Innenbeleuchtung des Backofens brennt nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Wählen Sie mit dem Backofenregler eine Funktion aus, oder</li> <li>◆ überprüfen Sie die Glühbirne, und tauschen Sie sie, falls notwendig, aus (Siehe „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>◆ Gegebenenfalls muss die Temperatur geändert werden, oder</li> <li>◆ ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, insbesondere das Kapitel „Praktische Tipps“.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und im Garraum ab.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Lassen Sie die Gerichte nach Beendigung des Garvorgang nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.</li> </ul>

## Technische Daten

---

### Heizleistung

Oberhitze	800 W
Unterhitze	1000 W
Ober-/Unterhitze	1800 W
Backofenlampe	25 W
Motor der Kühlungsbelüftung	25 W

### Gesamtanschlusswert **1850 W**

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

### Einbaunische

Höhe	unter Oberkante	600 mm
	in Nische	587 mm
Breite		560 mm
Tiefe		550 mm

### Einsatz

Höhe	335 mm
Breite	405 mm
Tiefe	410 mm
Backofenkapazität	56 l

## Anweisungen für den Installateur



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

**Die Herstellerfirma 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 vor-schriftsmässigen und den geltenden Vor-schriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Aus-schalter müssen auch nach erfolgter Instal-tation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird mit einem Standardnetz-kabel und Standarstecker geliefert, die für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt sind. Für den Stecker muss eine passende Wandsteckdose vorbereitet werden.

Als Anschlußleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet:

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

Wird der Anschluss ohne Stecker vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muss zwischen Gerät und Netzleitung ein mehrpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden. Der Schalter darf den Schutzleiter an keinem Punkt unterbrechen. Der Gelb-grüne

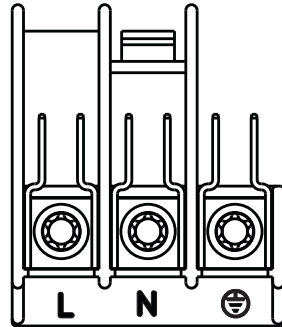
Schutzleiter sollte 2-3 cm länger als alle anderen Kabel sein.

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

Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.

### Klemmenblock

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



## Einbau-Anweisungen

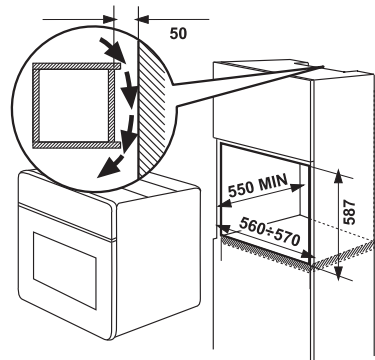
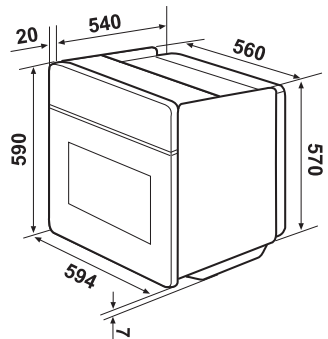
Damit ein störungsfreier Betrieb des Einbaugerätes gewährleistet werden kann, müssen die Küchenmöbel oder die Nische, in die das Gerät eingebaut wird, passende Abmessungen haben.

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.

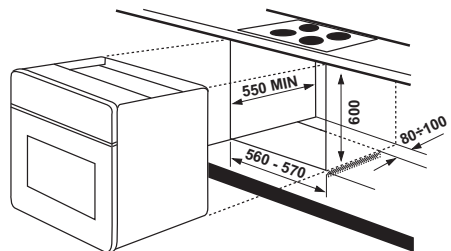
Das Gerät kann mit seiner Rückseite oder einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte oder Wände angestellt werden. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.



### Abmessungen des Backofens

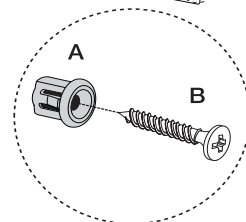
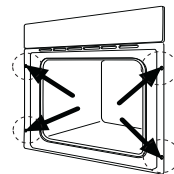
#### Einbau-Anweisungen

Damit ein störungsfreier Betrieb des Einbaugerätes gewährleistet werden kann, müssen die Küchenmöbel oder die Nische, in die das Gerät eingebaut wird, passende Abmessungen haben.



#### Befestigung im Möbel

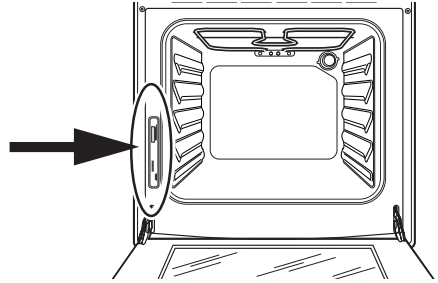
- Öffnen Sie die Backofentür.
- Befestigen Sie den Ofen mithilfe der vier Abstandhalter im Möbel (A). Diese passen genau in die Löcher in dem Rahmen. Ziehen Sie anschließend die vier mitgelieferten Holzschrauben (B) fest.



## Kundendienst

---

Wenn nach den beschriebenen Kontrollen (siehe Seite 18) das Problem nicht gelöst werden kann, rufen Sie den nächsten Kundendienst des Herstellers und geben Sie die Art des Defektes, das Gerätemodell (**Mod.**), die Produktionsnummer (**Prod. Nr.**) sowie die Fabrikationsnummer (**Ser. Nr.**) an, welche Sie auf dem Typenschild des Ofens finden.



## Table des matières

---

Avertissements et consignes de sécurité importantes .....	24
Description de l'appareil .....	26
Utilisation .....	27
Avant la première utilisation .....	28
Comment utiliser le four .....	29
Tableaux de cuisson .....	32
Nettoyage et entretien .....	34
En cas d'anomalie de fonctionnement .....	39
Spécifications techniques .....	40
Instructions à l'intention de l'installateur .....	41
Instructions pour l'encastrement .....	42
Service Après-vente .....	43

## Guide d'utilisation de la notice

---



Consignes de sécurité



Instructions par étapes



Conseils et astuces



Informations environnementales



Cet appareil est conforme aux directives CEE **suivantes** :

- **2006/95** (Directive Basse Tension) ;
  - **89/336** (Directive CEM) ;
  - **93/68** (Directive générale) ;
- et aux modifications subséquentes.

### FABRICANT :

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLÌ (Italie)



## Avertissements et consignes de sécurité importantes

**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.**

**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.**

### Installation

- L'installation doit être réalisée par des professionnels, conformément aux réglementations existantes. Vous trouverez la description des différentes opérations relatives à l'installation sous la rubrique « Instructions à l'intention de l'installateur ».
- Faites installer et brancher l'appareil par un professionnel qui dispose des connaissances nécessaires concernant les directives applicables.
- De même, d'éventuelles modifications au niveau de l'alimentation électrique rendues nécessaires en raison de l'installation, doivent être réalisées par un professionnel.

### Fonctionnement

- Ce four est destiné à la préparation de mets ; 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 au flux d'air chaud qui se dégage du four.**
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez la cuisinière. En raison de la forte chaleur dégagée par les résistances, la grille et les autres éléments sont brûlants.
- Si vous utilisez du papier aluminium pour la préparation des plats au four, ne le posez jamais directement au fond du four.
- Le nettoyage du four doit s'effectuer avec le maximum de précautions : ne vaporisez en aucun cas le produit de nettoyage sur le filtre à graisses (s'il est installé), sur les résistances et sur le capteur du thermostat.
- Toute modification de l'appareil lui-

même ou de ses caractéristiques est dangereuse.

- Pendant le processus de cuisson au four, de rôtissage ou de grillade, le hublot du four et les autres éléments deviennent brûlants. Tenir les enfants éloignés du four. Lors du branchement d'appareils électriques à des prises se trouvant à proximité de l'appareil, il convient de veiller à ce que les câbles de branchement ne soient pas en contact avec les plaques de cuisson et ne se coincent pas dans la porte chaude du four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les plats réfractaires ou casseroles du four.
- Un nettoyage régulier permet de conserver le matériau de surface en bon état.
- Avant de procéder au nettoyage du four, coupez le courant ou débranchez l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est en position « ARRÊT » lorsqu'il n'est pas utilisé.
- En fonction du modèle, ce four est conçu en tant qu'appareil individuel ou combiné avec plaque électrique pour branchement monophasé de 230 V.
- N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur très chaude ou de jet de vapeur.
- N'utilisez en aucun cas de produits décapants ou de grattoirs en métal. Vous risquez de rayer les vitres, qui peuvent ensuite éclater.

### Sécurité des personnes

- Cet appareil est réservé à l'utilisation par des adultes. Le fait de laisser les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil comporte des risques.
- Gardez les enfants éloignés tant que le four est en fonctionnement. La porte



reste brûlante longtemps après l'arrêt du four.

- 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.

## Mise au rebut



### Emballage

- Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par exemple, >PE<, >PS< etc. Éliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur marquage dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



### Appareils usagés

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



**Attention :** Afin que l'appareil usagé ne représente aucun danger, rendez-le inutilisable avant de le jeter.

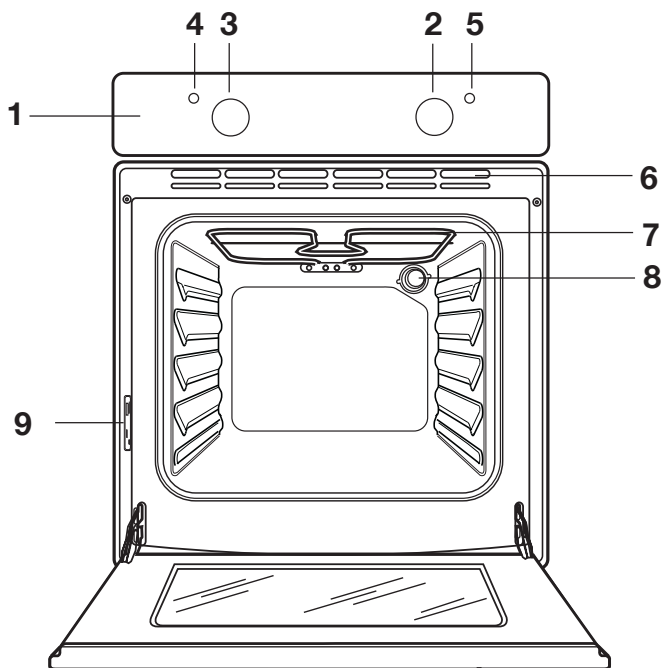
**Pour ce faire, débranchez l'appareil et enlevez le câble.**

## Service Après-vente

- Faites effectuer les contrôles et/ou réparations par le Service Après-vente du fabricant ou par un Service Après-vente agréé par le fabricant, et utilisez uniquement des pièces détachées d'origine.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil en cas de panne ou de dommages. Toute réparation réalisée par du personnel non dûment formé peut être source de dommages ou de blessures.

## Description de l'appareil

---

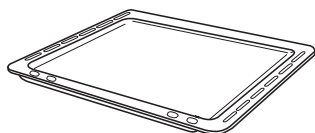


- 1. Bandeau de commande
- 2. Sélecteur de fonctions du four
- 3. Thermostat
- 4. Voyant du thermostat
- 5. Voyant de fonctionnement

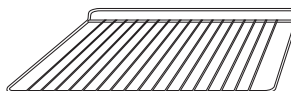
- 6. Fentes d'aération pour le ventilateur de refroidissement
- 7. Gril
- 8. Éclairage du four
- 9. Plaque signalétique

## Accessoires

---



Lêchefrite




Grille

## Utilisation

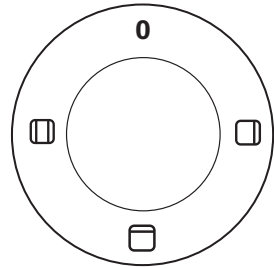
### Sélecteur de fonctions du four

**0** Four à l'arrêt

 Cuisson traditionnelle

 Cuisson par la voûte

 Cuisson par le bas

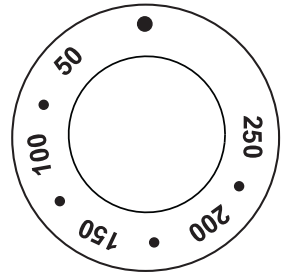


### Voyant de fonctionnement

Le voyant est allumé lorsque le sélecteur du four est tourné.

### Thermostat

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



### Voyant de contrôle du thermostat

Ce voyant est allumé lorsque le thermostat est tourné. L'affichage reste allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer que la température est maintenue.

### 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 électrique. 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. Cependant, si le thermostat se déclenche en raison d'une pièce défectueuse, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

### Ventilateur de refroidissement

Le four est doté d'un ventilateur de refroidissement servant à refroidir le bandeau de commandes, les manettes et la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met automatiquement en marche lors de la mise en fonctionnement du four.

L'air chaud est soufflé à travers l'ouverture située à proximité de la poignée du four. Le ventilateur s'arrête après la cuisson lorsque la manette du four est mise sur « 0 » (Arrêt).

## Avant la première utilisation



---

**i** Retirez tout le **matériel d'emballage** à l'intérieur et à l'extérieur du four, avant de le mettre en fonctionnement.

Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide.

Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal. L'odeur est émise par les résidus de fabrication.

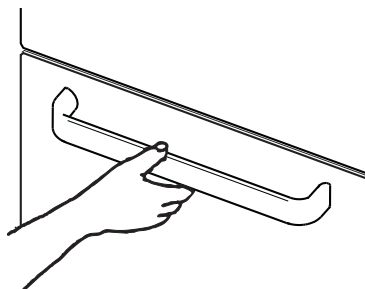
Assurez-vous que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).

-  1. Tournez le sélecteur du four Cuisson traditionnelle .
2. Réglez le thermostat sur 250°C.
3. Ouvrez une fenêtre pour l'aération.
4. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ.

**i** Laissez refroidir le four complètement. Nettoyez la cavité avec une éponge humide.

**i** Avant d'utiliser votre four, veillez à nettoyer soigneusement également les accessoires.

 **Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.**



## Comment utiliser le four



**Attention !** - Ne tapissez pas le four de papier aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie etc. au fond du four, étant donné que l'accumulation de chaleur abîmerait l'émail. Posez toujours les poêles et casseroles réfractaires ainsi que les plaques en aluminium sur une plaque glissée sur l'un des gradins d'enfournement. Les aliments chauffés génèrent de la vapeur comme dans un chaudron. La vapeur, en se déposant sur le verre de la porte du four, se condense et des gouttes d'eau se forment.

**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.



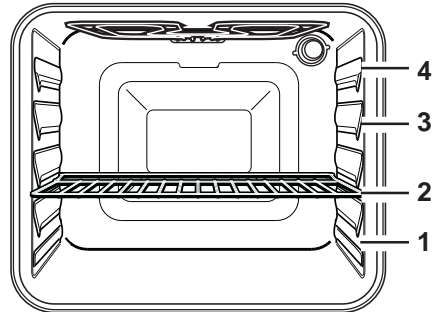
**La porte du four doit être fermée durant la cuisson.** Ouvrez la porte du four avec précaution. **Ne laissez pas** « tomber » la porte en l'ouvrant, mais maintenez la poignée pour ouvrir complètement la porte.



Le four dispose de quatre niveaux d'enfournement. Les positions des gradins sont numérotées à partir du fond du four, comme montré sur l'illustration.

Les gradins doivent absolument être positionnés correctement (cf. illustration).


Ne posez pas les plats et casseroles à même le fond du four.



## Cuisson traditionnelle (éléments chauffants inférieur et supérieur)

- La chaleur se répartit de façon optimale au niveau central. Si les préparations nécessitent un brunissement plus intensif sur le dessous, utilisez un niveau de gradin inférieur. Si le dessus de la préparation doit être bruni davantage, positionnez la préparation utilisez un niveau de gradin supérieur.
- Le matériau et la finition de la plaque de cuisson et des plats de cuisson influent sur le degré de brunissement du dessous des aliments. L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, diminuent la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, augmentent la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments.
- Disposez toujours les plats au centre de la grille pour garantir un brunissement homogène.
- Placez les plats sur des plaques de taille adaptée, de façon à ce que le liquide ne s'écoule pas sur la sole du four. Le nettoyage du four n'en sera que plus facile.
- **Ne posez jamais de plats, ustensiles ou tout autre accessoire sur la sole du four.** Celle-ci devient brûlante ce qui risque de provoquer des dommages. Avec cette fonction, la chaleur est générée par les éléments chauffants inférieur et supérieur. Vous n'avez donc besoin que d'un seul niveau de gradin pour le processus de cuisson. Ce réglage convient notamment aux préparations devant être brunies également dessous, tels que les quiches ou les pâtés par exemple.

Cette fonction convient également à la préparation des gratins, lasagnes et autres plats gratinés qui doivent notamment être brunis dessous.

1. Tournez le sélecteur sur la fonction souhaitée .
2. Réglez le thermostat sur la température souhaitée.

## Chaleur par le bas

Cette fonction est particulièrement utile pour la cuisson de pâte à blanc. Elle peut également être utilisée pour les quiches et les pâtés, afin de garantir la cuisson de la pâte de base.



Le voyant du thermostat reste allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer que la température est maintenue.

## Cuisson par la voûte

Cette fonction est idéale pour terminer la cuisson de mets, tels que lasagnes, hachis Parmentier, chou-fleur au gratin, etc.



## Conseils et astuces

### Cuire au four :

En général, une température moyenne (150°C - 200°C) est nécessaire pour cuire les aliments au four. Par conséquent, le four doit être préchauffé pendant environ 10 minutes.

N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson ne soient écoulés.

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

Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson garnies de pâtisserie dans le four, laissez un gradin libre entre les deux.

Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson garnies de pâtisserie dans le four, inversez la plaque du haut avec celle du bas et retournez-les après environ les 2/3 de la cuisson.

### 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).

La viande blanche, la volaille et le poisson doivent être cuits à basse température (150°C - 175°C). Les ingrédients pour la sauce sont ajoutés en début de cuisson dans la lèchefrite, uniquement lorsque 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 la viande ne cède pas sous l'effet de la pression, cela signifie qu'elle est cuite à point. Les rosbifs et les filets, qui doivent rester rosés à l'intérieur, doivent être cuits à haute température pendant un temps relativement court.

Lorsque vous cuisez la viande directe-

ment sur la grille, insérez la lèchefrite dans le gradin situé au-dessous.

Laissez reposer le rôti pendant au moins 15 minutes avant de le découper, 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 recouvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y déposez pas la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie ; la formation de chaleur risquerait d'abîmer l'émail.**

### Temps de cuisson

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


Notez les réglages effectués lors de vos premiers essais de cuisson et de rôtissage afin de conserver ces expériences pour des préparations ultérieures.

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

## Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle 

Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.  
Toujours préchauffer le four vide pendant 10 minutes.

Poids (g)	Nature de la viande	Température °C	Gratin	Temps de cuisson en minutes
				
	<b>GÂTEAUX</b>			
	Pâte à gâteau	170	1	45-60
	Pâte brisée	170	2	20-30
	Gâteau au fromage et au beurre	160	1	60-80
	Gâteau aux pommes	180	1	40-60
	Strudel	175	2	60-80
	Tarte à la confiture	175	2	30-40
	Gâteau battu	175	1	45-60
	Biscuit de Savoie	175	1	30-40
	Stollen (gâteau traditionnel allemand)	170	1	40-60
	Gâteau moulé	170	1	50-60
	Petits gâteaux	175	2	25-35
	Biscuits	160	3	20-30
	Baisers	100	2	90-120
	Petits gâteaux levés	190	2	12-20
	Choux à la crème/Éclairs	200	2	15-25
	<b>PAIN ET PIZZA</b>			
1000	Pain blanc	190	1	40-60
500	Pain de seigle	190	2	30-45
500	Petits pains	200	2	20-35
250	Pizza	210	1	15-30
	<b>FLANS</b>			
	Gratin de pâtes	200	2	40-50
	Gratin de légumes	200	2	45-60
	Quiches	200	2	35-45
	Lasagnes	180	2	45-60
	Cannellonis	200	2	40-55


Les températures sont fournies à titre indicatif. Le cas échéant, adaptez les températures selon vos besoins personnels.



## Cuisson traditionnelle



Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.  
Toujours préchauffer le four vide pendant 10 minutes.

Poids (g)	Nature de la viande	Température °C	Gratin	Temps de cuisson en minutes
				
	<b>VIANDES</b>			
1000	Boeuf	190	2	50-70
1200	Porc	180	2	100-130
1000	Veau	190	2	90-120
1500	Rosbif, saignant	210	2	50-60
1500	Rosbif, rose	210	2	60-70
1500	Rosbif, à point	210	2	70-80
2000	Épaules de porc	180	2	120-150
1200	Agneau	190	2	110-130
1000	Poulet	190	2	60-80
5000	Dinde	180	2	210-240
1500	Canard	175	2	120-150
3000	Oie	175	2	150-200
1200	Lièvre	190	2	60-80
1200	Pieds de porc	180	2	100-120
	Pain de viande	180	2	40-60
	<b>GIBIER</b>			
1500	Râble de lièvre	190	2	150-200
800	Faisan	190	2	90-120
	<b>POISSON</b>			
1200	Traites de rivière/Denté au four Thon/saumon	190	2	30-40

Les températures sont fournies à titre indicatif. Le cas échéant, adaptez les températures selon vos besoins personnels.

## 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.**

**Attention :** Avant de procéder à toute opération de nettoyage, veillez à débrancher l'appareil.

Pour assurer une longue durée de vie à votre appareil, effectuez régulièrement les procédures 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. Cependant, les acides de fruits chauds (citron, prune ou similaires) peuvent produire des taches permanentes, mates et rugueuses sur la surface émaillée. Ces taches 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 utilisation, contrôlez toujours si les produits de nettoyage sont adaptés à votre four et recommandés 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 l'extérieur

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.

Afin d'éviter d'endommager la porte vitrée du four, n'utilisez en aucun cas :

- des produits ménagers et de l'eau de javel
- des éponges imprégnées, non adaptées aux casseroles à revêtement anti-adhésif
- Tampons Brillo/Ajax ou métalliques
- Les produits nettoyants pour four, par exemple aérosol
- Détachants pour rouille
- Produits détachants pour évier/lavabo

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du verre de la porte à l'aide d'eau chaude savonneuse. Si l'intérieur de la porte est fortement encrassé, nous recommandons l'utilisation de produits nettoyants tels que « Hob Brite ». N'éliminez pas les salissures à l'aide d'un grattoir.

### Cavité du four

La sole émaillée du four se nettoie plus facilement lorsque le four est encore chaud.

Nettoyez le four après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution savonneuse. De temps en temps, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage plus intensif. Pour cela, utilisez un produit de nettoyage spécifique pour four vendu dans le commerce.

## Changement de l'ampoule d'éclairage intérieur



**Coupez l'alimentation électrique de l'appareil en retirant le fusible correspondant de l'installation domestique.**

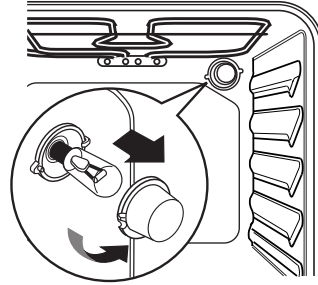
La nouvelle ampoule doit correspondre aux caractéristiques suivantes :

- Puissance : 15 W / 25 W
- Tension : 230 V (50 Hz)
- Résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C
- Type de connexion : E14.

Vous trouverez des ampoules de rechange auprès de votre revendeur spécialisé.

Comment changer l'ampoule :

1. Assurez-vous tout d'abord que le four est froid et débranché.
2. Tournez le cache en verre de la lampe dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Déposez l'ampoule grillée et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache en verre et rebranchez le four.



## Porte du four

La porte du four est constituée de deux vitres. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte du four et sortir les vitres.

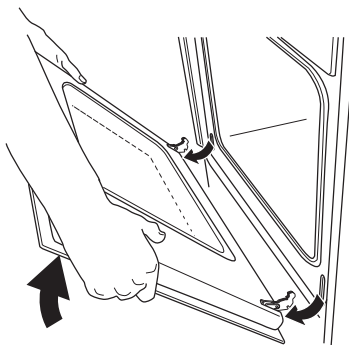
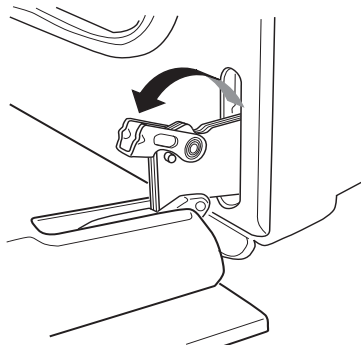
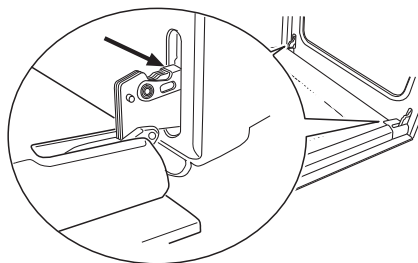


**Attention : la porte du four doit être démontée avant le nettoyage. La porte risque de se refermer brutalement pendant que vous essayez de retirer les vitres de la porte encore accrochée.**



Pour le démontage, procédez comme suit.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Continuez le démontage au niveau des deux charnières de la porte.
3. Relevez complètement le levier de serrage aux deux charnières de la porte et ramenez-le vers l'avant.
4. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la seulement à 45° environ.
5. Retirez la porte en la tirant vers l'avant;



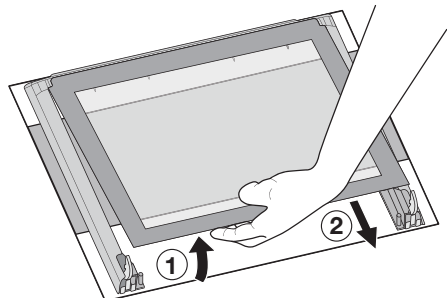
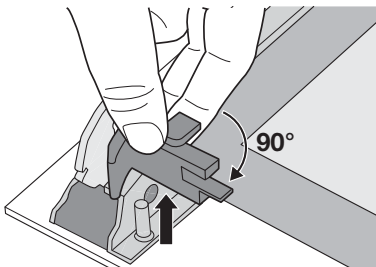
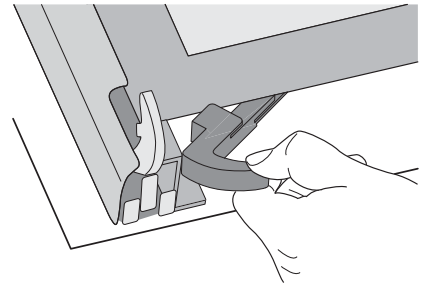
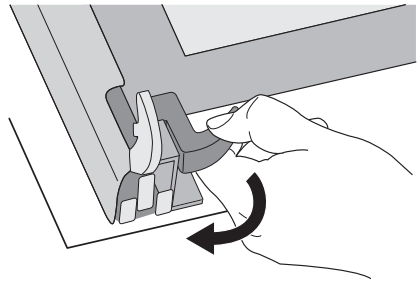
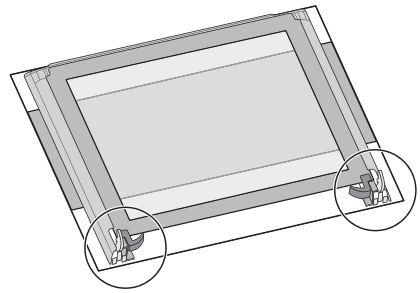
6. Déposez la porte sur un support dur et protégez la poignée à l'aide d'un linge doux.
7. Pour retirer les vitres, actionnez le système de verrouillage.
8. Tournez les deux fixations de 90° et retirez les vitres.
9. Soulevez avec précaution la vitre supérieure de quelques centimètres et retirez la vitre visible des quatre côtés du cadre enjoliveur.

Nettoyez la vitre à l'eau tiède avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'éponges métalliques, de laine de verre, d'éponges abrasives ou d'acides pour le nettoyage : ils risqueraient d'endommager le revêtement de surface spécial réfléchissant la chaleur des vitres du four.

Après le nettoyage, remettez les vitres dans la porte. Remontez la porte au four ; pour ce faire, suivez le sens inverse des opérations. Veillez à ce que les vitres soient correctement positionnées.

Procédez comme suit :

La vitre dotée du cadre enjoliveur sur les quatre côtés doit être montée de façon à ce que la sérigraphie soit orientée vers l'extérieur du four. La vitre est correctement montée quand aucune rugosité n'est perceptible au contact de la surface visible de la sérigraphie.



La vitre intérieure doit être montée conformément à la figure.

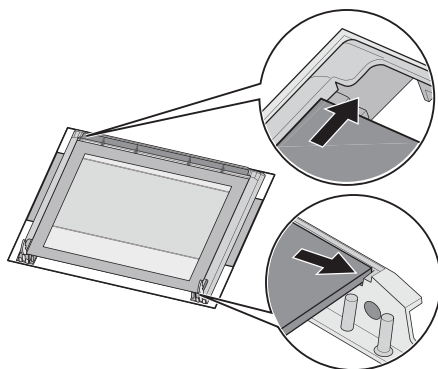
Une fois les vitres placées dans la porte, fixez les vitres en suivant, dans l'ordre inverse, les étapes de la procédure décrite au point 8.



**Ne nettoyez jamais la porte du four chaude, car les vitres risqueraient d'éclater. Si vous constatez des rayures ou fissures sur les vitres, prenez immédiatement contact avec votre Service Après-vente.**



**Modèles en acier inox et aluminium :** Nettoyez la porte du four et le bandeau de commande en acier inox ou aluminium à l'aide d'une éponge humide et séchez-les ensuite soigneusement avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'éponges métalliques, de laine de verre, d'acides ou de produits abrasifs pour le nettoyage, car ils risqueraient de rayer et abîmer les surfaces.



### **Nettoyage du joint de la porte du four**

Un joint entoure l'ouverture de la porte du four.



**Contrôlez régulièrement son état. Si nécessaire, nettoyez le joint sans utiliser d'outils ou de produits abrasifs.**

**Si vous constatez des dommages au niveau du joint, contactez immédiatement le Service Après-vente. N'utilisez pas le four tant que le joint n'a pas été remplacé.**

## En cas d'anomalie de fonctionnement

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez effectuer les contrôles suivants avant de vous adresser au centre de service Electrolux :

PROBLÈME	REMÈDE
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le four ne se met pas en fonctionnement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Vérifiez si une fonction et une température ont été sélectionnées, ou</li> <li>◆ vérifiez si l'appareil est correctement branché et si le sélecteur de fonctions ou le thermostat sont effectivement sur une position de fonctionnement.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le voyant du thermostat ne s'allume pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Sélectionnez une température à l'aide du thermostat, ou</li> <li>◆ sélectionnez une fonction à l'aide du sélecteur de fonctions du four.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'éclairage intérieur du four ne fonctionne pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Sélectionnez une fonction à l'aide du sélecteur de fonctions, ou</li> <li>◆ contrôlez l'ampoule et changez-la si nécessaire (voir le chapitre « Changement de l'ampoule d'éclairage intérieur du four »)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La cuisson est trop longue ou trop rapide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Si nécessaire, modifiez la température, ou</li> <li>◆ suivez les recommandations contenues dans cette notice, en particulier le chapitre « Comment utiliser le four ».</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Ne laissez pas les plats plus de 15 – 20 minutes dans le four, une fois la cuisson terminée.</li> </ul>

## Spécifications techniques

---

### Puissance nominale des résistances

Chaleur par la voûte	800 W
Chaleur par le bas	1000 W
Cuisson traditionnelle	1800 W
Éclairage du four	25 W
Moteur du ventilateur de refroidissement	25 W

### Puissance nominale totale 1850 W

Tension nominale (50 Hz)	230 V
--------------------------	-------

### Dimensions de la niche d'encastrement

Hauteur sous le bord supérieur	600 mm
dans la niche	587 mm
Largeur	560 mm
Profondeur	550 mm

### Gratin

Hauteur	335 mm
Largeur	405 mm
Profondeur	410 mm
Capacité du four	56 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. Toute intervention sur le four doit être effectuée par un professionnel qualifié.**

**Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.**

### Branchement électrique

Avant de procéder au branchement de l'appareil, respectez les consignes suivantes :

- 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'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.
- La prise murale doit être facilement accessible même après l'installation de l'appareil.

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.

Utilisez exclusivement les types de câble suivants, la section nominale correcte devant être respectée :

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

Si l'appareil n'est pas branché à l'aide d'une fiche, ou si celle-ci n'est pas accessible, prévoyez d'installer un interrupteur omnipolaire (fusibles, disjoncteur, par exemple) ayant une distance de 3 mm minimum entre les contacts, entre l'appareil et le câble d'alimentation. L'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de terre en quelque point que ce soit. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2-3 cm à celle des conducteurs de phase.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 minutes environ.

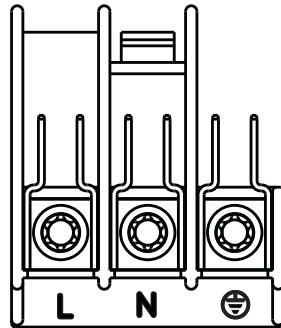
### Répartiteur

Le four est équipé d'un répartiteur facilement accessible, prévu pour une alimentation électrique monophasée de 230 V.

L - Borne sous tension électrique  
N - Borne du fil neutre



ou E - Borne de terre



## Instructions pour l'encastrement

Afin que l'appareil encastrable puisse fonctionner correctement, les mesures des meubles de cuisine ou de la niche recevant l'appareil doivent correspondre.

Conformément aux réglementations en vigueur, toutes les pièces assurant la protection contre les contacts accidentels des éléments sous tension et isolés, doivent être fixées de manière 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.

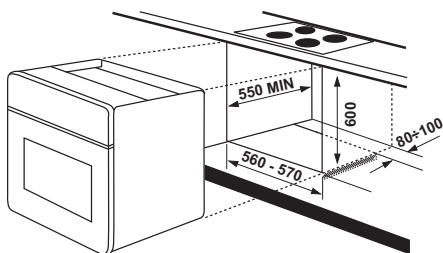
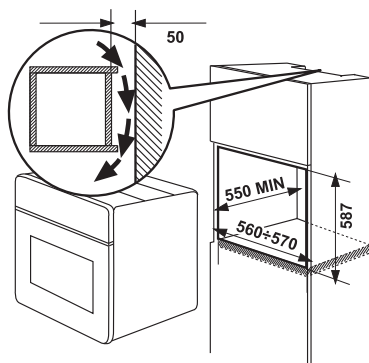
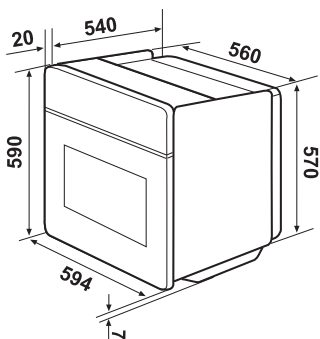
L'appareil doit dans tous les cas être encastré de façon à assurer la protection contre les contacts accidentels.

L'arrière ou les côtés de l'appareil peuvent être juxtaposés avec des meubles de cuisine, des appareils ou des murs plus élevés. 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.

### Dimension du four

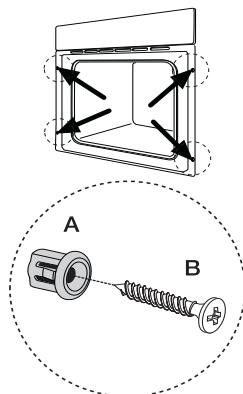
#### Instructions pour l'encastrement

Afin que l'appareil encastrable puisse fonctionner correctement, les mesures des meubles de cuisine ou de la niche recevant l'appareil doivent correspondre.



#### Fixation de l'appareil au meuble

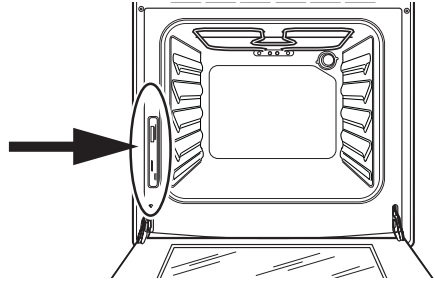
- Ouvrez la porte du four.
- Fixez le four dans le meuble à l'aide des quatre entretoises (A). Celles-ci entrent exactement dans les orifices du cadre. Vissez ensuite les quatre vis à bois fournies (B).



## Service Après-vente

---

Si, après avoir effectué les contrôles décrits (page 39), le problème persiste, veuillez contacter votre Service Après-vente et indiquer le type de panne, le modèle (**Mod.**), le numéro de produit (**N° prod.**) ainsi que le numéro de fabrication (**N° ser.**), que vous trouverez sur la plaque signalétique du four.



## Inhoud

---

Waarschuwingen en belangrijke veiligheidsinstructies .....	47
Beschrijving van het apparaat .....	47
Bediening .....	48
Voor het eerste gebruik .....	49
Bereidingswijzen in de oven .....	50
Bak-tabellen .....	53
Reiniging en onderhoud .....	55
Storingen - Wat moet u doen? .....	60
Technische gegevens .....	61
Voor de installateur .....	62
Instructies voor de inbouw .....	63
Klantenservice .....	64

## Handleiding voor de gebruiksaanwijzing

---



Veiligheidsinstructies



Stap-voor-stap-handleiding



Adviezen



Milieu-informatie



Dit apparaat voldoet aan de volgende **EU-richtlijnen**:

- **2006/95** (laagspanningsrichtlijn);
  - **89/336** (EMC-richtlijn);
  - **93/68** (Algemene richtlijn);
- en de daarop volgende wijzigingen.

### FABRIKANT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLÌ (Italië)



## Waarschuwingen en belangrijke veiligheidsinstructies

**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.**

**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.**

### Opstellen

- 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.
- Mochten er op grond van de installatie aanpassingen aan de stroomvoorziening nodig zijn, dan dienen ook die door een vakman te worden aangebracht.
- 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.

### Werking

- Deze oven is bedoeld voor het bereiden van gerechten; gebruik hem nooit voor andere doeleinden.
- **Pas, bij het openen van de deur, tijdens of aan het einde van de bereiding, altijd op de hete luchtstroom, die uit de oven naar buiten komt.**
- Wees extra voorzichtig wanneer u met de oven werkt. Door de grote hitte van de verwarmingselementen zijn rooster en overige onderdelen erg heet.
- Indien u - om welke reden dan ook - aluminiumfolie mocht gebruiken voor het bereiden van gerechten in de oven, 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 het vefilter (indien aanwezig), de verwarmingselementen en de thermo-staatsensor.
- Gebruik altijd ovenwanten, om vuurvaste hete schalen of pannen uit de oven te halen.
- Regelmatig reinigen voorkomt dat het oppervlaktemateriaal van de oven achteruitgaat.
- Schakel voordat u de oven gaat reinigen de stroom uit of haal de stekker uit het stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de oven in de stand "UIT" staat als de oven niet meer gebruikt wordt.
- Deze oven is afhankelijk van de uitvoering gemaakt als los apparaat of als combinatieapparaat met elektrische plaat voor eenfaseaansluiting op 230 V.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen krabbers. U kunt daarmee krassen op het glas van de deur veroorzaken en dat kan leiden tot het barsten van het glas.

## Veiligheid van personen

- Dit apparaat is bedoeld 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.
- Het apparaat mag door kinderen of personen die op grond van hun fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of door hun gebrek aan ervaring en kennis niet in staat zijn het apparaat op een veilige manier te gebruiken, alleen onder toezicht of na voldoende instructie door een verantwoordelijke persoon worden gebruikt, die ervoor zorgt dat zij zich bewust zijn van de gevaren die uitgaan van het apparaat.

## Afvalverwerking



### Verpakkingsmateriaal

- De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststofdelen zijn gekenmerkt, bijv. >PE<, >PS< etc. Gooi de verpakkingsmaterialen volgens hun markering weg bij de gemeentelijke inzamelpunten in de daarvoor bedoelde inzamelcontainers.



### Oud apparaat

- Het symbool  op het product of op de verpakking geeft aan dat dit apparaat niet behandeld mag worden als normaal huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een inzamelingspunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Door uw bijdrage aan de juiste afvalverwerking van dit product helpt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen te beschermen. Het milieu en de gezondheid worden door verkeerde afvalverwerking in gevaar gebracht. Meer informatie over de recycling van dit product krijgt u op het gemeentehuis, uw vuilnisophaaldienst of bij de winkel waar u het product heeft gekocht.



**Let op:** Om te zorgen dat het apparaat geen gevaar vormt moet de stekker onbruikbaar gemaakt worden voordat u het apparaat weggooit.

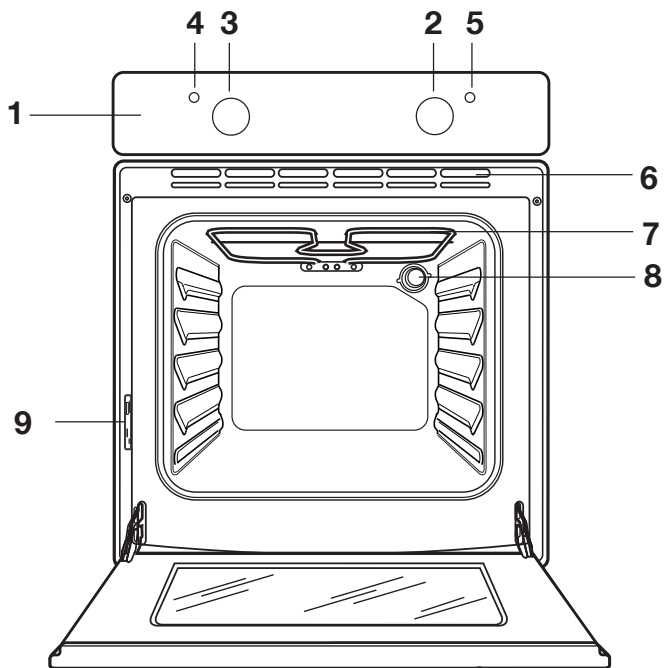
**Maak het apparaat hiervoor los van de stroomvoorziening en verwijder het elektriciteitsnoer van het apparaat.**

## Klantenservice

- Laat inspectie- en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door de serviceafdeling van de fabrikant of door een serviceafdeling die door de fabrikant geautoriseerd is en gebruik alleen originele onderdelen.
- Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Reparaties die door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden.

## Beschrijving van het apparaat

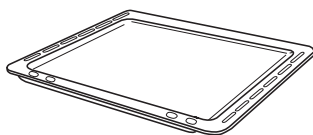
---



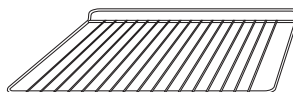
- |   |  |
|---|--|
| 1. Bedieningspaneel                     | 6. Ventilatiesleuf voor afkoelventilatie |
| 2. Ovenregelaar                         | 7. Grill                                 |
| 3. Thermostaatknop                      | 8. Binnenverlichting                     |
| 4. Thermostaatknop - controle-indicatie | 9. Typeplaatje                           |
| 5. Controlelampje                       |  |

## Accessoires

---



Bakplaat






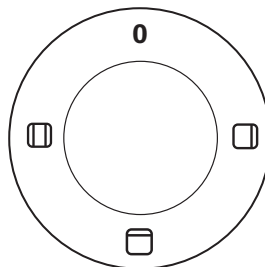
Rooster

## Bediening

---

### Ovenregelaar

- 0** Oven uitgeschakeld
-  Boven- en onderwarmte
-  Bovenwarmte
-  Onderwarmte

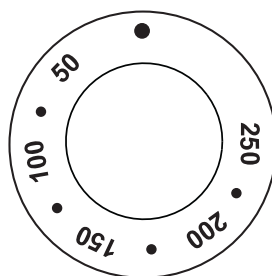


### Indicatielampje

Het indicatielampje brandt wanneer de ovenregelaar wordt ingesteld.

### Thermostaatknop

Draai de thermostaatknop naar links, om temperaturen tussen 50 °C en 250 °C te selecteren.



### Thermostaatknop - controle-indicatie

Deze controle-indicatie brandt wanneer aan de thermostaatknop wordt gedraaid. Het lampje blijft branden tot de gewenste temperatuur is bereikt. Daarna gaat het knipperen om aan te geven dat de temperatuur in stand wordt gehouden.

### 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 echter geactiveerd vanwege een defect onderdeel, neem dan contact op met de klantenservice.

### Koelventilator

De oven is uitgerust met een koelventilator, die het bedieningspaneel, de instelknoppen en de greep van de ovendeur koelt. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld wanneer de oven in werking is. De warme lucht wordt door de opening naast de ovendeurgreep weggeblazen. De koelventilator wordt uitgeschakeld wanneer de ovenfunctieschakelaar in de stand "0" wordt gezet.





## Voordat u de oven voor het eerst in gebruik neemt

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

Voordat u de oven in gebruik neemt, moet de oven één keer opgewarmd worden zonder dat u er gerechten in geplaatst heeft.

Gedurende deze tijd kan er een onaangename luchtje ontstaan. Dit is helemaal normaal. Het wordt veroorzaakt door fabricageresten.

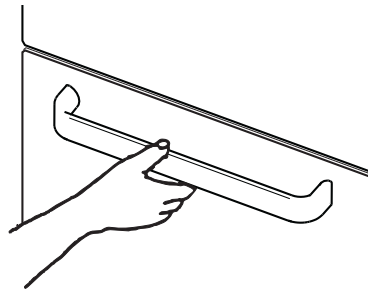
Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

-  1. Draai de functieknop op Boven- en onderwarmte .
2. Draai de thermostaatknop naar 250°C.
3. Zet een raam open voor de ventilatie.
4. Laat de lege oven ongeveer 45 minuten werken.

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

**i** Maak, voordat u de oven voor het eerst gebruikt, ook alle accessoires grondig schoon.

 **Pak, om de deur te openen, altijd de handgreep in het midden vast.**



## Bereidingswijzen in de oven



**Belangrijk!** - Plaats tijdens de bereiding geen bakplaten 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 het plateau, dat in één van de geleiders is geschoven. Wanneer voedsel verwarmd wordt, ontstaat er stoom, net als in een ketel. Wanneer de stoom in aanraking komt met de glazen deur van de oven, wordt er condens gevormd en ontstaan er waterdruppels.

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

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



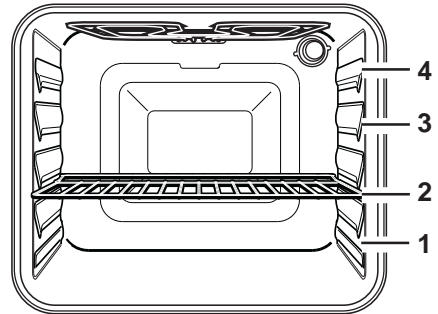
**Houd tijdens de bereiding de ovendeur altijd gesloten.** Ga bij het openen van de ovendeur zorgvuldig te werk. **Laat de deur niet "open vallen"**, maar gebruik de deurgreep, tot de deur helemaal is geopend.



De oven heeft vier niveaus voor ovenrekken. De plaatsen voor het plateau worden van de bodem van de oven geteld, zoals aangegeven in de afbeelding.

De plateaus moeten hoe dan ook op de juiste manier worden ingezet (zie afbeelding).

Zet vaatwerk en pannen niet direct op de bodem van de oven.



## Boven- en onderwarmte

- Op het middelste inzetniveau wordt de warmte het beste verdeeld. Wanneer de onderkant van gerechten bruiner moet zijn, dan neemt u gewoon een lager inzetniveau. Moet de bovenkant juist bruiner zijn, dan zet u het plateau hoger in de oven.
- Het materiaal en de afwerking van de bakplaat en de schalen is van invloed op de mate waarin het voedsel een bruin korstje krijgt. Geëmailleerde, donkere, zware of ongecoate vormen en keukenapparaten maken een sterkere bruining van de onderkant mogelijk, terwijl vormen van glas of glanzend aluminium of gepolijste staalplaten de warmte reflecteren en daarom slechts een geringe bruining van de onderkant toelaten.
- Zet gerechten altijd in het midden van het plateau om een gelijkmatige bruining te verkrijgen.
- Zet de gerechten op bakplaten met een passende grootte, zodat vloeistoffen niet op de bodem van de oven terecht kunnen komen. Zo hoeft u ook minder schoon te maken.
- **Zet** gerechten, blikken of bakplaten nooit direct op de bodem van de oven, omdat die erg heet wordt en er beschadigingen kunnen optreden. Bij deze instelling komt de warmte van de verwarmings-elementen van boven en beneden. Daarom heeft u voor het bereiden maar één inzetniveau nodig. Deze instelling is met name geschikt voor gerechten die ook van onder goed bruin moeten worden, zoals quiches en pasteien.

Ook gratins, lasagne en andere gegratineerde gerechten, die met name van boven mooi bruin moeten worden, kunnen met deze instelling goed worden bereid.

Zo gebruikt u boven- en onderwarmte:

1. Draai de ovenregelaar op de gewenste functie .
2. Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

## Onderwarmte

Deze functie is bijzonder handig bij het blind bakken van deeg. De functie kan ook worden gebruikt voor quiches of pasteien, om ervoor te zorgen dat het basisdeeg goed gaar is.



Het controlelampje van de thermostaatknop brandt zo lang tot de juiste temperatuur is bereikt. Daarna gaat het knipperen om aan te geven dat de temperatuur in stand wordt gehouden.

## Bovenwarmte

Deze functie is geschikt voor het afmaken van gerechten, zoals lasagne of gegratineerde bloemkool enz.



## Adviezen

### Bakken:

Taart en gebak vereisen gewoonlijk een gematigde temperatuur (150°C - 200°C). Daarom is het nodig om de oven ca. 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. Door te vloeibaar deeg zou de baktijd onnodig langer duren.

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

Worden twee bakplaten met gebak tegelijkertijd in de oven geschoven, dan moeten de platen na ongeveer 2/3 van de baktijd van boven naar beneden verwisseld en gedraaid worden.

### Braden:

Braad geen stukken 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, 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.



### Voorzichtig!

**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, die u bij uw eerste gaar- en braadpogingen heeft gedaan, om ervaringen op te doen voor het geval dat u dezelfde gerechten later opnieuw wilt bereiden.


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

# Bak-tabellen

## Boven- en onderwarmte




**Tijden zijn exclusief voorverwarmen.**  
**Leg de oven altijd 10 Minuten voorverwarmen.**

Gewicht (gr.)	Braadstuk	Temperatuur °C	Inzetniveau 	Bereidingstijd in min.
	<b>GEBAK</b>			
	Roerdeeg	170	1	45-60
	Zandtaartdeeg	170	2	20-30
	Karnemelk-kwarktaart	160	1	60-80
	Appeltaart	180	1	40-60
	Strudel	175	2	60-80
	Jamtaart	175	2	30-40
	Cake	175	1	45-60
	Biscuitgebak	175	1	30-40
	Stollen	170	1	40-60
	Rechthoekige cake	170	1	50-60
	Kleine koekjes	175	2	25-35
	Biscuits	160	3	20-30
	Schuimgebak	100	2	90-120
	Koekjes van gistdeeg	190	2	12-20
	Roomsoezen/tompoezen	200	2	15-25
	<b>BROOD EN PIZZA</b>			
1000	Witbrood	190	1	40-60
500	Roggebrood	190	2	30-45
500	Broodjes	200	2	20-35
250	Pizza	210	1	15-30
	<b>FLAN</b>			
	Pastaflan	200	2	40-50
	Groenteflan	200	2	45-60
	Quiches	200	2	35-45
	Lasagne	180	2	45-60
	Cannelloni	200	2	40-55

**De aangegeven temperaturen zijn richtlijnen. Zo nodig moeten de temperaturen aan uw persoonlijke wensen worden aangepast.**

**Boven- en onderwarmte** 


Tijden zijn exclusief voorverwarmen.  
De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

Gewicht (gr.)	Braadstuk	Temperatuur °C	Inzetniveau	Bereidingstijd in min.
				
	<b>VLEES</b>			
1000	Rundvlees	190	2	50-70
1200	Varkensvlees	180	2	100-130
1000	Kalfsvlees	190	2	90-120
1500	Rosbief, rood	210	2	50-60
1500	Rosbief, roze	210	2	60-70
1500	Rosbief, doorbakken	210	2	70-80
2000	Varkensschouder	180	2	120-150
1200	Lamsvlees	190	2	110-130
1000	Kip	190	2	60-80
5000	Kalkoen	180	2	210-240
1500	Eend	175	2	120-150
3000	Gans	175	2	150-200
1200	Haas	190	2	60-80
1200	Varkenspoten	180	2	100-120
	Gehakt	180	2	40-60
	<b>WILD</b>			
1500	Hazenrug	190	2	150-200
800	Fazant	190	2	90-120
	<b>VIS</b>			
1200	Forel/tandbrasem	190	2	30-40
1500	Tonijn/zalm	190	2	25-35

De aangegeven temperaturen zijn richtlijnen. Zo nodig moeten de temperaturen aan uw persoonlijke wensen worden aangepast.

## 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.**

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

Voor een lange levensduur is het nodig, regelmatig de volgende reinigingswerkzaamheden uit te 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. Inwerking van hete vruchtenzuren (citroen, pruim en dergelijke) kan echter blijvende, matte en ruwe vlekken op het emailleoppervlak achterlaten. Dergelijke vlekken op het hoogglanzende oppervlak van het emaille hebben echter geen invloed op de functies van de oven. Reinig de oven grondig na elk gebruik. Zo kunt u verontreinigingen het makkelijkst verwijderen. Verder inbranden wordt daardoor voorkomen.

### Reinigingsmiddelen

Voordat u welke schoonmaakmiddelen dan ook voor uw oven gebruikt, moet u controleren of ze geschikt zijn en of hun gebruik wordt aanbevolen door de fabrikant.

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:

- Huishoudreiniger en bleekwater
- Geïmpregneerde reinigingssponzen, die niet geschikt zijn voor kookpannen met anti-aanbaklaag
- Brillo- of staalwolspunsjes
- Chemische ovenreiniger of spuitbussen
- Roestverwijderaars
- Vlekverwijderaars voor wasbakken/aanrechten

Reinig het venster aan de binnen- en buitenkant met een warm sopje. Mocht de binnenkant van de glazen deur erg vuil zijn, gebruik dan reinigingsproducten als 'Hob Brite'. Gebruik geen krabber om aangekoekt vuil te verwijderen.

### Binnenkant oven

De geëmailleerde bodem van de ovenruimte kan het best worden gereinigd zolang de oven nog warm is.

Neem de oven af met een zachte doek, die na ieder gebruik in warm zeepsop wordt uitgewassen. Van tijd tot tijd is een grondigere reiniging nodig. Gebruik hiervoor een normale ovenreiniger.

### Vervangen van de binnenverlichting



**Koble apparatet fra strømnettet ved å skru ut sikringen i sikringskapet.**

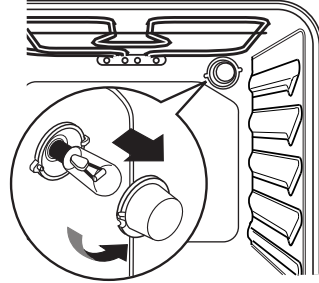
Als het ovenlampje moet worden vervangen, dan moet dit voldoen aan de volgende eisen:

- Vermogen: 15 W / 25 W
- Voltage: 230 V (50 Hz)
- Hittebestendigheid tot 300 °C
- Soort aansluiting: E14.

Deze lampen zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar.

Zo vervangt u de ovenlamp:

1. Controleer eerst of de oven is afgekoeld en van de stroomvoorziening is gescheiden.
2. Druk het glazen dekseltje in en draai het naar links.
3. Verwijder het kapotte lampje en vervang dit door een nieuw.
4. Plaats het glazen dekseltje terug en steek de stekker weer in het stopcontact.





## Ovendeur

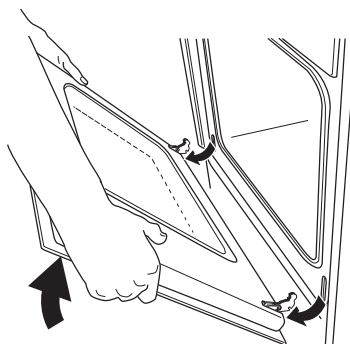
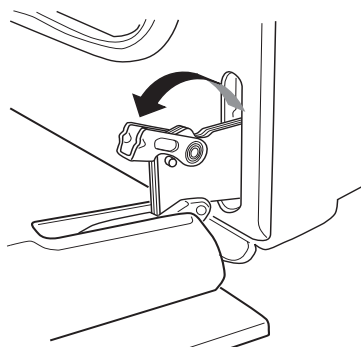
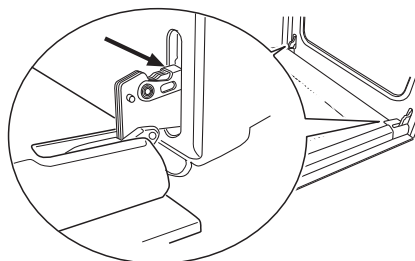
De ovendeur bestaat uit twee glazen ruiten. Voor een gemakkelijke reiniging kan de ovendeur worden gedemonteerd en kunnen de interne ruiten eruit worden getrokken.



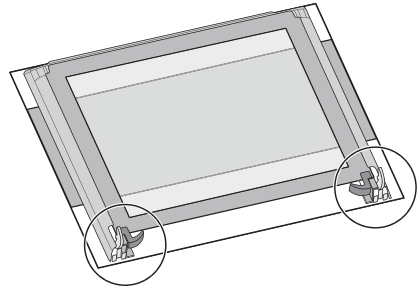
**Attentie - De ovendeur moet voor het schoonmaken worden gedemonteerd. Zolang de deur gemonteerd is, zou deze plotseling dicht kunnen klappen, wanneer u probeert de binnenruiten uit de ovendeur te trekken.**

 Ga bij het demonteren als volgt te werk.

1. Open de deur helemaal;
2. ga naar de twee deurscharnieren.
3. til de hendels op de scharnieren op en klap ze naar voor.
4. pak de deur aan de twee buitenkanten vast en sluit de deur nu ca.45°.
5. trek de deur naar voor uit zijn zitting.

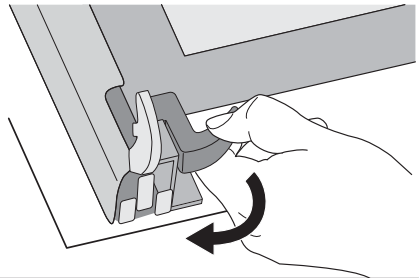


6. leg de deur op een vaste ondergrond (afb. 4) en bescherm het oppervlak van de greep met een zachte doek.
7. bedien het vergrendelingsysteem om de binnenruiten te verwijderen.
8. draai de twee vastzetters 90° en trek ze uit hun zitting.
9. til de bovenste ruit voorzichtig iets op en trek de ruit eruit, die herkenbaar is aan het sierkader aan alle vier kanten.



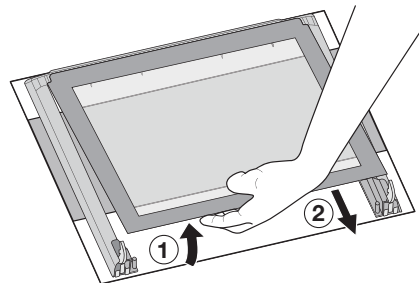
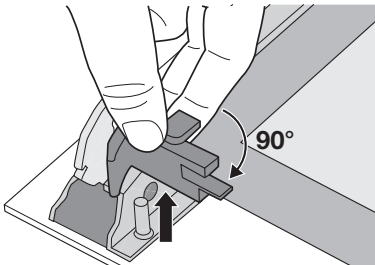
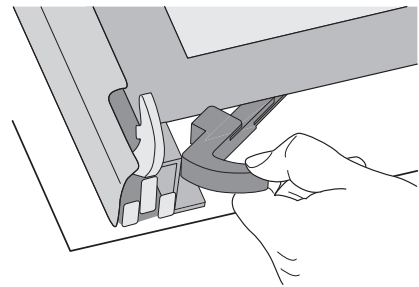
Reinig de ovendeur met lauwwarm water en een zachte doek. Gebruik voor de reiniging geen metalen sponsjes, staalwol, schuursponsjes of zuren, die het speciale warmtereflecterende oppervlak van de binnenruiten kunnen beschadigen.

Zet de ruiten na reiniging weer terug in de deur. Monteer de deur in de oven; Ga daarbij in omgekeerde volgorde te werk als bij het demonteren. Let erop dat de ruiten goed zijn uitgericht.



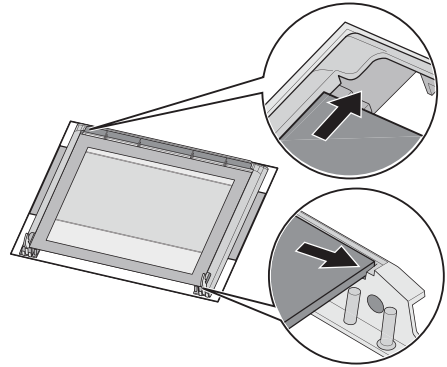
Ga als volgt te werk om dat te doen:

De binnenruit met het sierkader aan de 4 kanten moet zodanig zijn ingebouwd dat de zeefdruk naar de buitenkant van de oven wijst. De ruit is correct geplaatst wanneer het zichtbare oppervlak bij aanraking met de vingers ter hoogte van de zeefdruk niet ruw aanvoelt.



De binnenruit moet volgens afb. 8 in de zitting worden geplaatst.

Nadat u de ruiten in de ovendeur heeft geplaatst, borgt u deze in omgekeerde volgorde ten opzichte van de handelwijze onder punt 8).



Nooit de warme ovendeur reinigen, omdat anders de ruiten kunnen springen. Wanneer u constateert dat er krasjes of barsten op de glazen ruit zitten, bel dan direct de klantenservice en laat de ruiten vervangen.



**Roestvrij stalen of aluminium-modellen:** Reinig de ovendeur en het bedieningspaneel van roestvrij staal of aluminium met een vochtige spons en droog deze vervolgens met een zachte doek zorgvuldig af. Gebruik voor de reiniging geen metalen sponsjes, staalwol, zuren of schuurmiddelen; deze kunnen krasen veroorzaken op de oppervlakken.

### Reinigen van de ovendeurdichting

Rond de opening van de oven is een afdichting aangebracht.



**Controleer de toestand van deze afdichting regelmatig. Reinig de afdichting indien nodig, zonder daarbij voorwerpen of schuurmiddelen te gebruiken.**

**Wanneer u beschadigingen aan de afdichting vaststelt, bel dan direct de dichtstbijzijnde klantenservice. Gebruik de oven niet, zolang de afdichting niet is vervangen.**

## Storingen - Wat moet u doen?

Wanneer het apparaat niet goed werkt, lees dan eerst de onderstaande aanwijzingen door, voordat u contact opneemt met het Electrolux Service-Center:

PROBLEEM	OPLOSSING
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De oven schakelt niet in.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Controleer of er een bereidingsfunctie en een temperatuur is ingesteld, of</li> <li>◆ Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de zekering in de huisinstallatie in orde is</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Het controlelampje voor de oventemperatuur brandt niet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Kies een temperatuur met behulp van de thermostaatknop, of</li> <li>◆ kies met behulp van de ovenregelaar een functie.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De binnenverlichting van de oven brandt niet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Kies met behulp van de ovenregelaar een functie, of</li> <li>◆ Controleer de gloeilamp, en vervang deze indien nodig (zie «Vervangen van de binnenverlichting»).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Eventueel moet de temperatuur worden gewijzigd, of</li> <li>◆ neem de inhoud van deze gebruiksaanwijzing ter harte, met name het hoofdstuk "Adviezen".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Damp en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Laat de gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.</li> </ul>

## Technische gegevens

---

### **Vermogen verwarmingselementen**

Bovenwarmte	800 W
Onderwarmte	1000 W
Boven-/onderwarmte	1800 W
Ovenlampje	25 W
Motor koelventilator	25 W

**Totale aansluitwaarde** 1850 W

Spanning (50 Hz) 230 V

### **Inbouw**

Hoogte	onder bovenkant	600 mm
	in uitsparing	587 mm
Breedte		560 mm
Diepte		550 mm

### **Inzet**

Hoogte	335 mm
Breedte	405 mm
Diepte	410 mm
Ovencapaciteit	56 l

## Voor de installateur



**Inbouw en installatie moeten uitgevoerd worden met strikte inachtneming van de geldende voorschriften. Ingrepen mogen alleen worden uitgevoerd wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Ingrepen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend installateur. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden als de veiligheidsvoorschriften niet opgevolgd worden.**

### Elektrische aansluiting

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 voorschriften en voldoen aan de betreffende geldende voorschriften.
- Het stopcontact of de meerpoleige contactverbreker moeten ook na voltooiing van de 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.

Als aansluitkabels zijn, met inachtneming van de nominale doorsneden, volgende types geschikt:

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

Als de aansluiting zonder stekker wordt uitgevoerd, of als de stekker tussen het apparaat en de aansluiting op het stroomnet niet toegankelijk is, moet er tussen het apparaat en de aansluiting op het stroomnet een meerpoleige stroomonderbreker (bijv. zekeringen, LS-schakelaar) met een minimale afstand tussen de contacten van 3 mm aangebracht worden. De schakelaar mag de aardleiding nergens onderbreken. De geel-groene aardleiding dient 2-3 cm langer te zijn dan alle andere kabels.

De aansluitkabel moet in ieder geval zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens 50°C (boven kamertemperatuur) bereikt.


Na voltooide aansluiting moeten de verwarmingselementen gecontroleerd worden, door ze ong. 3 minuten in werking te stellen.

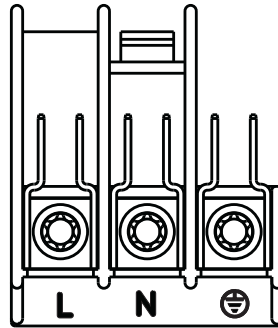
### Klemmenbord

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

L - spanningvoerende klem

N - nulleidingklem

 of E - aardingsklem



## Instructies voor de inbouw

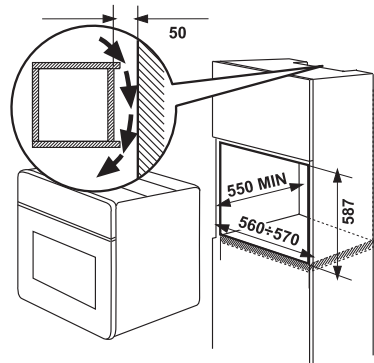
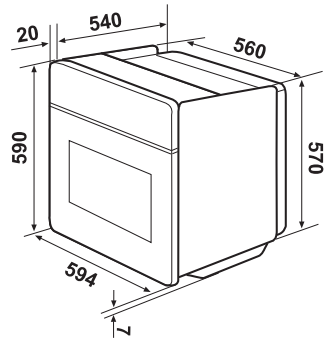
Om een probleemloze werking van het inbouwapparaat te kunnen waarborgen, moeten de keukenmeubelen of de uitsparing waarin het apparaat wordt ingebouwd de geschikte afmetingen hebben.

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

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

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

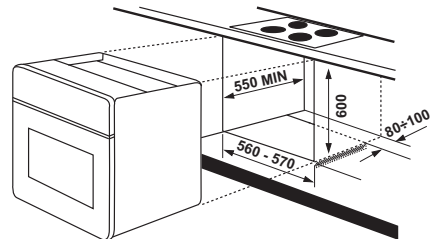
Het apparaat kan met de achterkant of zijkant tegen hogere keukenmeubelen, apparaten of wanden worden geplaatst. Aan de andere zijkant mogen er echter geen andere apparaten of meubelen van dezelfde hoogte als het apparaat geplaatst worden.



### Afmetingen van de oven

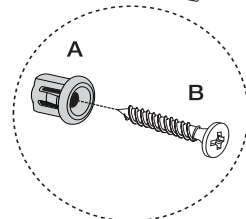
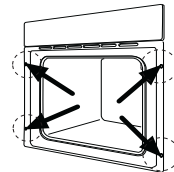
#### Instructies voor de inbouw

Om een probleemloze werking van het inbouwapparaat te kunnen waarborgen, moeten de keukenmeubelen of de uitsparing waarin het apparaat wordt ingebouwd de geschikte afmetingen hebben.



#### Bevestiging in het meubel

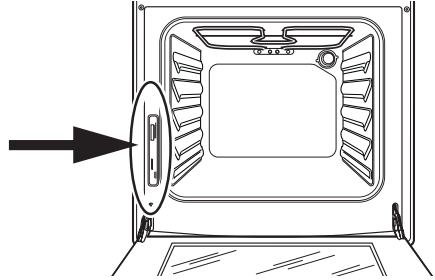
1. Open de oven deur.
2. Bevestig de oven met behulp van de vier afstandhouders in het meubel (A). Deze passen exact in de gaten van het frame. Draai vervolgens de vier meegeleverde houtschroeven (B) vast.



## Klantenservice

---

Wanneer het probleem na de beschreven controles (zie pagina 60) niet kan worden opgelost, bel dan de dichtstbijzijnde klantenservice van de fabrikant en geef de aard van het defect, het model van het apparaat (**Mod.**), het productienummer (**Prod. nr.**) en het fabricagenummer (**Ser. nr.**) aan, die u op het typeplaatje van de oven vindt.











[www.progress-hausgeraete.de](http://www.progress-hausgeraete.de)