



Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation

Einbau-Backofen
Four encastrable

PBP 5320

Inhaltsverzeichnis

Warnungen und wichtige Sicherheitshinweise	3
Gerätebeschreibung	5
Bedienungsblende	6
Erstinstallation	7
Funktionssymbole	10
Benutzung des Backofens	11
Programmieren des Backofens	18
Sonderfunktionen	20
Back-Tabellen	23
Reinigung und Wartung	25
Störungen - Was tun?	36
Technische Daten	37
Anweisungen für den Installateur	38
Einbau-Anweisungen	39
Kundendienst	40

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 (Italy)



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.
- Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Einphasen-Anschluss an 230 V hergestellt.
- 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.

Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- Beim Backofenbetrieb 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 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 der Backofen in der Position «AUS» befindet, wenn er nicht mehr benutzt wird.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber. Sie können die Türscheiben verkratzen 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 Tür noch lange heiß.
- Kinder und Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

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.



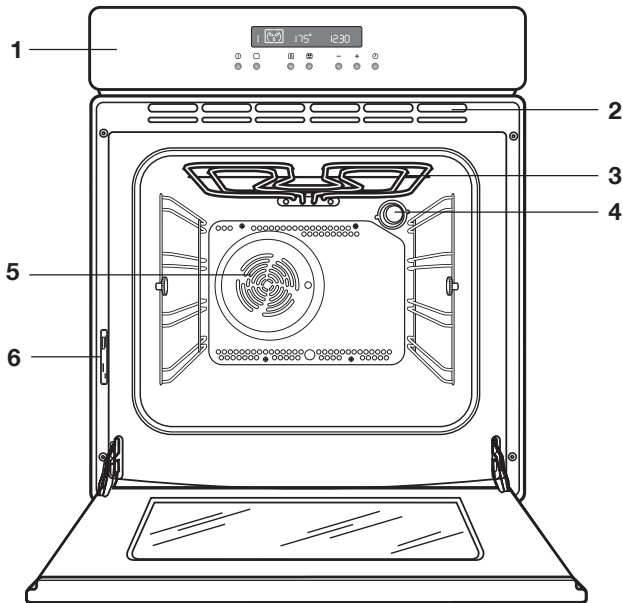
Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor den Entsorgung unbrauchbar machen.

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

Kundendienst

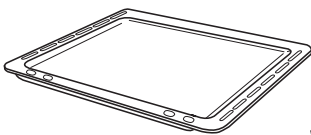
- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen, und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen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

Gerätebeschreibung

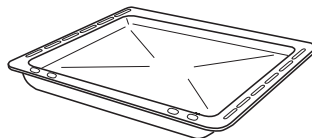


1. Bedienungsblende
2. Lüftungsschlitze für Kühlgebläse
3. Grill
4. Innenbeleuchtung
5. Backofen-Ventilator
6. Typenschild

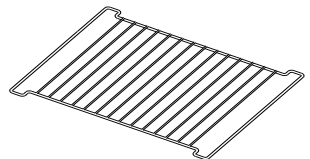
Zubehör



Backblech

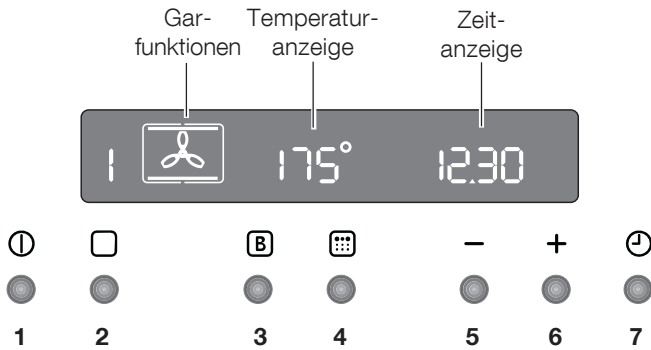


Fettfanne



Rost

Bedienungsblende



Drucktasten

1. EIN / AUS
2. Backofen-Funktionstaste
3. Schnellaufheizfunktion
4. Pyrolytische Reinigungsfunktion
5. Verringerungstaste "—" (Uhrzeit oder Temperatur)
6. Erhöhungstaste "+" (Uhrzeit oder Temperatur)
7. Kurzzeitwecker / Garzeitdauer / Garzeitende

Alle Backofenfunktionen werden elektronisch geregelt.

Sie können Garfunktionen, Gartemperaturen und automatische Zeiteinstellungen in beliebiger Kombination auswählen.


Hinweis

Bei einem Stromausfall bleiben die Einstellungen (Uhrzeit, eingestelltes oder laufendes Programm) etwa 3 Minuten lang im Programmspeicher erhalten. Bei einer längeren Stromunterbrechung gehen alle Einstellungen verloren. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt wird, blinken die Zahlen im Display. Uhrzeit und Timer müssen in einem solchen Fall neu eingestellt werden.

Erstinstallation








Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.

Wenn der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen wird, erscheint im Display automatisch die Angabe 12:00 und das Symbol  blinkt.

Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch des Backofens sicher, dass die richtige Uhrzeit eingestellt ist.

Einstellen der Uhrzeit:

1. Drücken Sie die Taste  und stellen Sie, während das Symbol  blinkt, die Uhrzeit mit den Tasten “-” oder “+” ein (Abb. 1).
Der Uhrzeitpfeil  wird etwa 5 Sekunden nach der genauen Zeitanzeige ausgeblendet.
2. Drücken Sie, sobald das Symbol  nicht mehr blinkt, die Taste  zweimal.

Gehen Sie dann wie unter Punkt 1. erläutert vor.

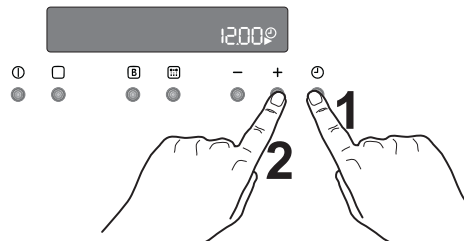





Abb. 1

Vor der ersten Benutzung

Vor dem ersten Gebrauch muss der Backofen einmal leer aufgeheizt werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Schalten Sie mit Taste  den Backofen ein.
2. Drücken Sie die Taste  zweimal und wählen Sie die Funktion "Heißluft"  (Abb. 2).
3. Stellen Sie die Temperatur auf 250°C, benutzen Sie dazu die Taste “+”.
4. Lassen Sie den Backofen **leer** etwa 45 Minuten lang in Betrieb.
5. Öffnen Sie zur Belüftung ein Fenster.

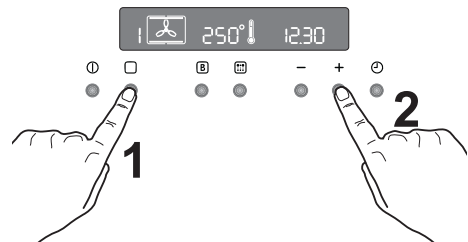


Abb. 2

Wiederholen Sie den Vorgang mit der Funktion "Ober- und Unterhitze" und "Heißluftgrillen" für etwa 5-10 Minuten.

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

Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen und reinigen Sie dann den Garraum mit einem in warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch auch die Roste und Backbleche gründlich. Fassen Sie zum Öffnen der Tür den Griff immer in der Mitte (Abb. 3).

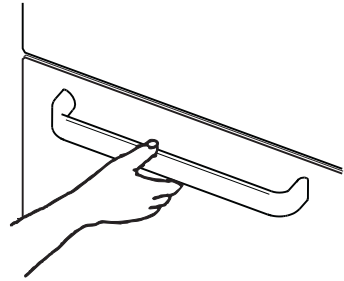



Abb. 3

“Ein-/Aus” - Taste

Vor dem Einstellen von Garfunktionen oder sonstigen Programmen muss der Backofen eingeschaltet werden. Nach Drücken der Taste  erscheint im Display das Backofensymbol und die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein (Abb. 4).

Zum Ausschalten des Backofens drücken Sie die Taste . Dies ist jederzeit möglich. Alle Garfunktionen oder Programme werden beendet, die Backofenbeleuchtung schaltet sich aus und in der Zeitanzeige erscheint nur noch die Uhrzeit.

Der Ofen kann jederzeit ausgeschaltet werden.

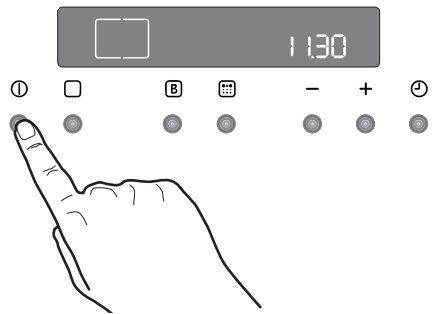






Abb. 4

So wählen Sie eine Garfunktion

1. Schalten Sie den Backofen mit der Taste  ein.

2. Drücken Sie die Taste  um die gewünschte Funktion auszuwählen. Bei jedem Drücken der Taste  wird ein Funktionssymbol im Display eingeblendet und links vom ausgewählten Funktionssymbol erscheint die entsprechende Funktionsnummer (Abb. 5).

3. Wenn die voreingestellte Temperatur nicht geeignet ist, stellen Sie mit der Taste “-” oder “+” die Temperatur ein. Die Temperaturangabe wechselt dabei in Schritten zu je 5 Grad.

- Mit steigender Temperatur im Backofen beginnt das Thermometersymbol  langsam anzusteigen und gibt damit die aktuelle Backofentemperatur an. Wenn die gewünschte Temperatur

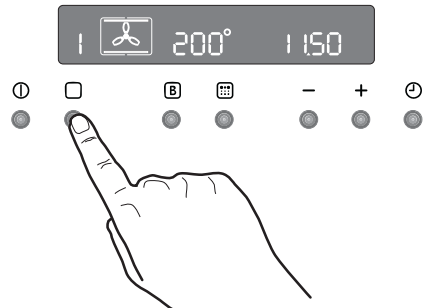



Abb. 5

erreicht ist, ertönt ein kurzes akustisches Signal und das Thermometersymbol  leuchtet auf.

So stellen Sie Temperatur und Garzeit ein

Die Tasten “**-**” und “**+**” drücken, um die voreingestellte Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, während das Symbol “**o**” blinkt (Abb. 6). Die Höchsttemperatur beträgt 250°C.

Die Tasten “**-**” und “**+**” drücken, um die voreingestellte Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, während das Symbol  blinkt.

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 Kühlventilator kühlt den Backofen und das Bedienfeld. Der Ventilator springt automatisch an, wenn der Backofen einige Minuten in Betrieb ist. Warme Luft wird durch die Blende in der Nähe des Ofentürgriffs ausgeblasen. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft der Ventilator möglicherweise noch weiter, um die Bedienelemente zu kühlen. Das ist normal.



Wie lange der Ventilator weiterläuft, richtet sich danach, wie lange der Backofen in Betrieb war und welche Temperatur gewählt wurde. Bei niedrigeren Temperatureinstellungen schaltet sich der Ventilator möglicherweise gar nicht ein, oder er läuft nicht weiter, wenn der Backofen nur kurzzeitig in Betrieb war.

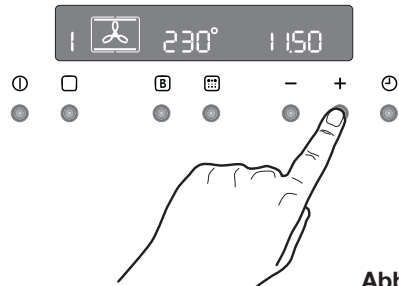


Abb. 6

Funktionssymbole



Heißluft - Bei dieser Einstellung können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig Braten oder Braten und Backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt. Voreingestellte Temperatur: 175°C



Ober- und Unterhitze - Die Hitze kommt von oben und unten und wird gleichmäßig im Garraum verteilt. Voreingestellte Temperatur: 200°C



Unterhitze - Die Hitze kommt ausschließlich von dem unteren Heizelement im Garraum. Bei dieser Einstellung lassen sich Speisen sehr gut fertig garen. Voreingestellte Temperatur: 250°C



Heißluftgrillen - Dies ist eine alternative Garmethode für Speisen, die sonst mit dem normalen Grill gegart werden. Hier wirken Grillelement und Gebläse zusammen, so dass die heiße Luft um die Speisen zirkuliert. Voreingestellte Temperatur: 180°C

Höchsttemperatur: 200 °C.



Grill - Über den Grill gelangt schnell direkte Hitze in den mittleren Bereich der Grillpfanne. Mit dem Grill lassen sich gut kleinere Mengen grillen. Auf diese Weise kann auch Energie gespart werden. Voreingestellte Temperatur: 250°C



Auftauen - Das Gebläse wälzt die Heißluft ohne Hitze bei Raumtemperatur im Garraum um. Diese Funktion eignet sich besonders zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel, die durch Erwärmen Schaden nehmen könnten, zum Beispiel Kuchen mit Cremefüllung, Eistorten, Gebäck, Brot und Backwaren aus Hefeteig.



Pyrolytische Reinigung - Mit dieser Funktion lässt sich der Garraum gründlich reinigen.

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 Wassertropfenchen.

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.

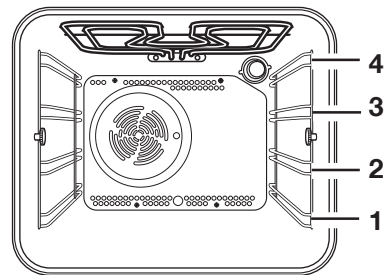


Der Backofen hat vier Einschubebenen.

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.



Heißluft

Die Speisen werden mit Heißluft gegart, die über ein Gebläse an der Ofenrückwand gleichmäßig im Backofen-Innenraum verteilt wird.

Die Hitze erreicht schnell und gleichmäßig alle Ofenzonen. Das bedeutet, Sie können gleichzeitig unterschiedliche Speisen auf mehreren Ebenen backen, braten und dünsten.

Diese Garfunktion bietet folgende Vorteile:

- **Schnelleres Vorheizen**

Da der Heißluftbackofen schnell die gewünschte Temperatur erreicht, braucht der Ofen gewöhnlich nicht vorgeheizt zu werden, obwohl dadurch eine um 5-7 Minuten längere Garzeit erforderlich sein kann. Für Rezepte (Brot, Gebäck, Kuchen, Soufflé usw.), die hohe Temperaturen erfordern, sollte der Ofen vorgeheizt werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

- **Niedrigere Temperaturen**

Heißluftgaren erfordert niedrigere Temperaturen als Backen mit Ober- und Unterhitze.



Halten Sie sich an die in der Gartabelle empfohlenen Temperaturen. Denken Sie daran, die Temperaturen Ihrer eigenen Rezepte für Ober- und Unterhitze um 20-25 °C zu reduzieren.

- **Gleichmäßige Hitzeverteilung beim Backen**

Die Heißluftfunktion sorgt für gleichmäßige Hitze auf allen Einschubebenen. Das bedeutet, dass Sie mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen garen können. Gerichte auf der oberen Einschubebene können etwas schneller bräunen als auf der unteren Ebene.

Das ist normal. Aromas und Gerüche werden dabei nicht von einer Speise auf die anderen übertragen.

Benutzung der Heißluftfunktion



1. Den Backofen einschalten.
2. Den Ofenfunktionsschalter  drücken und die Funktion "Heißluft"  wählen.
3. Bei Bedarf die Temperatur mit den Tasten "+" oder "-" einstellen.

Ober- und Unterhitze

- Die optimalste Wärmeverteilung herrscht auf der mittleren Einschubebene. Wenn Sie gebräuntere Backböden wünschen, müssen Sie das Backgut entsprechend tiefer in den Backofen stellen. Für gebräuntere Backgutoberflächen müssen Sie das Backgut höher stellen.
- Das Material und die Oberflächenbeschichtung von Backformen beeinflussen den Bräunungsvorgang von Backböden. Emaille, dunkles, schweres und teflonbeschichtetes Backgeschirr fördern das Bräunen, während Backgefäße aus Glas, glänzendem Aluminium oder poliertem Edelstahl Wärme reflektieren und es hemmen.
- Stellen Sie Speisen stets auf die Mitte der Backroste, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
- Geben Sie Speisen stets in Geschirr passender Größe, um ein Überlaufen auf den Ofenboden zu vermeiden und die Reinigung des Backofens zu erleichtern.
- **Stellen Sie niemals Speisen, Büchsen oder Backgeschirr direkt auf den Ofenboden**, da dieser sehr heiß wird und das Geschirr beschädigen kann. In dieser Einstellung wird die Wärme vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Damit können Sie Speisen auf einer einzigen Ebene garen. Dies eignet sich besonders für Speisen, deren Böden extra braun werden sollen, wie z. B. Quiches und Flans.

Gratins, Lasagne und Aufläufe, deren Oberflächen besonders braun werden sollen, gelingen mit Ober- und Unterhitze auch sehr gut.

Backen mit Ober- und Unterhitze

1. Den Backofen einschalten.
2. Die Funktion Ober-/Unterhitze wählen; drücken Sie dazu die Taste Backofen-Funktionen , bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
3. Bei Bedarf die Temperatur mit den Tasten “+” oder “-” einstellen.

Unterhitze



Diese Funktion eignet sich besonders zum Backen von Kuchen- und Tortenböden, sowie zum abschließenden Backen von Quiches bzw. Flans, um zu gewährleisten, dass der Quiche- bzw. Kuchenboden durchgebacken ist.

Grillen

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

Benutzung des Grills

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



1. Den Backofen einschalten.
2. Die Funktion Grill wählen; drücken Sie dazu die Taste Backofen-Funktionen , bis das Symbol  auf dem Display erscheint.

3. Bei Bedarf die Temperatur mit den Tasten “+” oder “-” einstellen.
4. Wählen Sie die passende Einschubebene für Grillpfanne und Rost, je nachdem, ob es sich um flaches oder dickeres Grillgut handelt. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen.

Heißluftgrillen

Heißluftgrillen ist eine alternative Garmethode für Speisen, die sonst mit dem normalen Grill gegart werden. Grillelement und Gebläse wirken zusammen, so dass die Heißluft um die Speisen zirkuliert. Kontrolle und Wenden der Speisen sind weitgehend reduziert. Heißluftgrillen trägt dazu bei, Kochgerüchen in der Küche zu verringern.

Mit Ausnahme von Toast und leicht angebratenen Steaks können Sie alle Speisen wie mit einem konventionellen Grill zubereiten. Das Garen erfolgt sanfter; Heißluftgrillen erfordert daher etwas mehr Zeit als konventionelles Grillen. Einer der Vorteile ist, dass Sie größere Mengen gleichzeitig grillen können.

1. Den Backofen einschalten.
2. Die Funktion Heißluftgrillen wählen; drücken Sie dazu die Taste Backofenfunktionen , bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
3. Ggf. die Tasten “+” oder “-” drücken, um die Temperatur einzustellen.




Höchsttemperatur: 200 °C.

4. Wählen Sie die passende Einschubebene für Grillpfanne und Rost, je nachdem, ob es sich um flaches oder dickeres Grillgut handelt. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen.

Auftauen

Das Gebläse läuft ohne Hitze und wälzt die Luft bei Raumtemperatur im Garraum um. So wird das Auftauen beschleunigt. Die Temperatur der Küche beeinflusst jedoch die Abtaudauer. Diese Funktion eignet sich besonders zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel, die durch Erwärmen Schaden nehmen könnten, zum Beispiel Kuchen mit Cremefüllung, Eistorten, Gebäck, Brot und Backwaren aus Hefeteig.

Benutzung der Abtaufunktion

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens die Taste .
2. Die Funktion Abtauen wählen; drücken Sie dazu die Taste Backofen-Funktionen , bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
3. Das Display zeigt die Meldung "def".



Praktische Tipps

Zum Backen:

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

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

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

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschubebene 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.

Zum Braten:

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

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

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

Beim Garen von Fleisch direkt auf dem Rost die Fettpfanne in die darunter liegende Einschubebene 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 aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen unterschiedlich sein.


Merken Sie sich die Einstelldaten der ersten Garens bzw. Bratens, um zur zukünftigen Zubereitung der gleichen Speisen Erfahrung zu sammeln.

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

Programmieren des Backofens

So stellen Sie den Kurzzeitwecker ein

1. Wählen Sie mit der Taste  die Kurzzeituhrfunktion an. Das entsprechende Symbol  blinkt und auf der Bedienblende erscheint "0.00" (Abb. 7).
2. Stellen Sie mit der Taste "+" die gewünschte Zeit ein. Die Höchstzeit ist 23 Stunden 59 Minuten. Nach der Einstellung beginnt der Kurzzeitwecker nach 3 Sekunden zu laufen.
3. Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
4. Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste.

 Wenn der Backofen zu dieser Zeit läuft, schaltet er sich NICHT aus. Der Kurzzeitwecker kann auch bei abgeschaltetem Backofen verwendet werden.

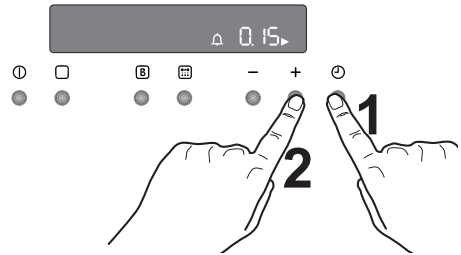


Abb. 7

So ändern Sie die Einstellung des Kurzzeitweckers:

Drücken Sie die Taste , bis die Symbole  und  blinken.

Jetzt können Sie die Einstellung des Kurzzeitweckers ändern. Drücken Sie dazu die Taste "-" oder "+".

So schalten Sie den Kurzzeitwecker aus:

Drücken Sie die Taste , bis die Symbole  und  blinken.

Die Taste "-" drücken, um die Zeitangabe zurückzustellen, bis das Display "0.00" anzeigt (Abb. 8).

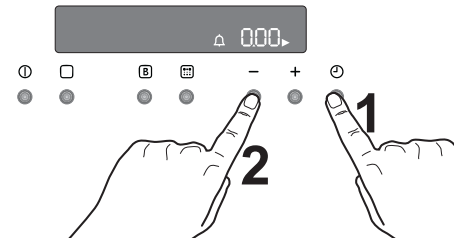




Abb. 8

So programmieren Sie eine Ausschaltzeit des Backofens

1. Stellen Sie Speisen in den Backofen, schalten Sie den Ofen ein, wählen Sie die gewünschte Funktion und stellen Sie bei Bedarf die gewünschte Temperatur ein.
2. Die Taste  drücken, um die Funktion "Gardauer" zu wählen. Das Gardauersymbol  blinkt und auf dem Display wird "0.00" angezeigt (Abb. 9).

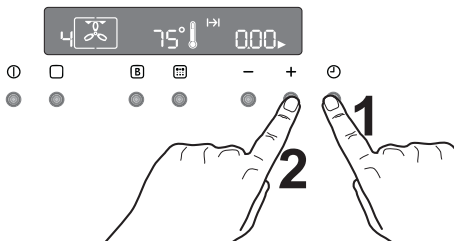





Abb. 9

3. Während das Symbol ► blinkt, mit der Taste “+” die gewünschte Zeit einstellen. Die Höchstzeit ist 23 Stunden 59 Minuten. Der Programmschalter startet nach 3 Sekunden.
4. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Ein akustisches Signal ertönt und auf der Bedienblende erscheint “0.00”.
5. Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste.

So löschen Sie eine programmierte Gardauer:

1. Drücken Sie die Taste , bis das Symbol ► blinkt.
2. Drücken Sie die Taste “-” um die Zeitangabe zurückzustellen, bis das Display “0.00” anzeigt (Abb. 10).

Wie Sie das Ein-/Abschalten des Ofens programmieren

1. Stellen Sie wie in dem entsprechenden Kapitel erläutert die Gardauer ein.
2. Drücken Sie die Taste , bis die Funktion für das Ende der Garzeit  ausgewählt ist und das entsprechende Symbol blinkt. Auf der Bedienblende wird das Ende der Garzeit (aktuelle Uhrzeit plus angegebene Gardauer) angezeigt - (Abb. 11).
3. Drücken Sie die Taste “+” um das gewünschte Ende der Garzeit auszuwählen.
4. 3 Sekunden nach der Einstellung beginnt der Programmschalter zu laufen.
5. Der Backofen schaltet sich automatisch ein und wieder aus. Wenn er sich ausschaltet, ist ein akustisches Signal zu hören.
6. Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste.

Zum Löschen des Programms genügt es, die eingestellte Gardauer zu löschen.

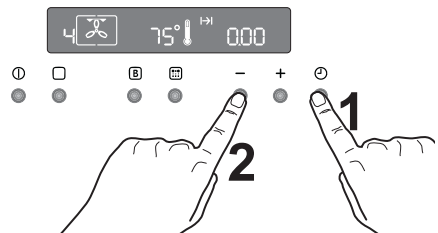


Abb. 10

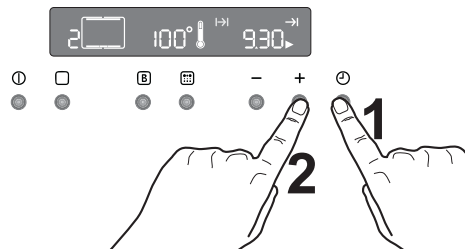


Abb. 11

Sonderfunktionen

Automatische Abschaltung des Backofens

Wenn keine Änderung der Einstellungen vorgenommen wird, schaltet sich der Ofen automatisch entsprechend der folgenden Tabelle ab (Abb. 12).

Temperatureinstellung:	Ofenabschaltung:
250°C	nach 3 Stunden
von 200 bis 245°C	nach 5,5 Stunden
von 120 bis 195°C	nach 8,5 Stunden
unter 120°C	nach 12 Stunden

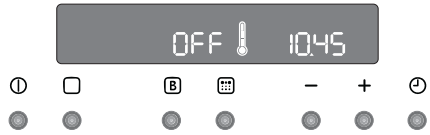


Abb. 12



Restwärmefunktion

Wenn eine Gardauer eingestellt ist, schaltet sich der Backofen automatisch ein paar Minuten vor dem Ende der programmierten Gardauer aus, so dass die Speisen im Backofen ohne weiteren Energieverbrauch zu Ende garen. Alle aktuellen Einstellungen werden bis zum Ablauf der Gardauer angezeigt.

Bei einer Gardauer unter 15 Minuten steht diese Funktion nicht zur Verfügung.

Kindersperre für den Backofen

Die Bedienelemente am Backofen lassen sich sperren, so dass der Ofen nicht versehentlich von Kindern eingeschaltet werden kann.

1. Schalten Sie den Ofen ab durch Drücken der Taste .
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und "—" etwa 3 Sekunden lang. Ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige „SAFE“ erscheint im Display (Abb. 13).
3. Damit ist der Backofen gesperrt. Weder einzelne Funktionen noch eine Temperatur können ausgewählt werden.

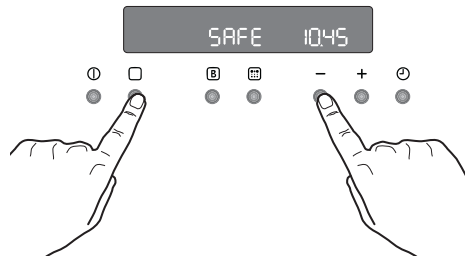



Abb. 13

So entsperren Sie den Backofen:








Drücken Sie die Tasten  und "—" gleichzeitig etwa 3 Sekunden lang. Ein akustisches Signal ist zu hören und die

Anzeige „SAFE“ erlischt. Nun kann der Backofen wieder bedient werden.

Schnellaufheizfunktion

Nach Auswahl einer Garfunktion und der Temperatur heizt sich die Backröhre langsam auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Dies dauert 10 bis 15 Minuten, je nach ausgewählter Funktion und Temperatur.


Wenn die erforderliche Temperatur schneller erreicht werden soll, können Sie die Schnellheizfunktion zuschalten.


1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens die Taste .
2. Stellen Sie die gewünschte Garfunktion und Temperatur wie auf den vorhergehenden Seiten erläutert ein.
3. Drücken Sie zur Auswahl der Temperatur die Taste „“ oder „“. Die Temperatur wird im Display angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste . In der Temperaturanzeige erscheint „FHU“ (Abb. 14).
5. Drücken Sie die Taste . Das Symbol „o“ blinkt etwa 10 Sekunden lang. Jetzt können Sie die Temperatur auswählen. Drücken Sie dazu die Taste „“ oder „“.
6. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur ertönt ein kurzer Signalton und in der Temperaturanzeige erscheint wieder die eingestellte Temperatur.

Diese Funktion steht bei allen Garfunktionen und Temperaturen zur Verfügung.

Demo-Modus

Dieser Modus dient den Fachgeschäften zur Vorführung der Backofenfunktionen ohne Stromverbrauch, abgesehen von der Innenbeleuchtung, dem Display und dem Ofengebläse. Diese Funktion lässt sich nur bei Erstanschluss einschalten.

Nach einem Stromausfall kann der Demo-Modus nur eingeschaltet werden, wenn in dem Display die Anzeige 12:00 und das Symbol  automatisch blinken.

1. Die Taste  für ca. 2 Sekunden drücken. Ein kurzer Signalton ist zu hören.

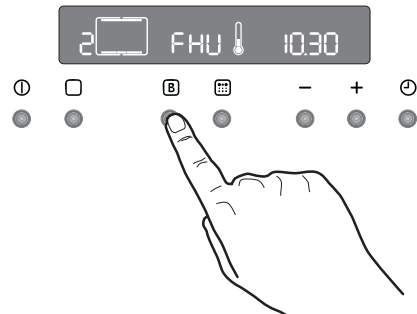




Abb. 14


2. Drücken Sie die Tasten  und „—“ gleichzeitig. Ein kurzer Signalton ertönt und auf dem Display wird 12:00 eingeblendet (Abb. 15).

Beim Einschalten des Backofens erscheint das Symbol  auf dem Display. Das bedeutet, dass der Demo-Modus aktiviert ist.

Alle Funktionen des Backofens können ausgewählt werden.


Der Backofen ist nicht wirklich in Betrieb und die Heizelemente schalten sich nicht ein.

Schalten Sie den Ofen ab und gehen Sie wie oben beschrieben vor, um den Demobetrieb wieder auszuschalten.


 Der Demo-Modus bleibt bei Stromausfall im Programm gespeichert.


Reglersignalton

Sie können den Backofen so einstellen, dass immer ein Signalton zu hören ist, wenn Sie eine die Taste drücken. Diese Funktion lässt sich nur bei ausgeschaltetem Ofen aktivieren.

1. Drücken Sie die Tasten  und „+“ gleichzeitig etwa 3 Sekunden lang. Der Signalton ist einmal zu hören (Abb. 16).

So deaktivieren Sie den Reglersignalton:

1. Drücken Sie bei eingeschaltetem Backofen die Taste , so dass sich der Ofen ausschaltet.

2. Drücken Sie die Tasten  und „+“ gleichzeitig etwa 3 Sekunden lang. Der Signalton ist einmal zu hören.

Fehlercodes

Der elektronische Programmpeicher führt kontinuierlich eine Systemdiagnose durch. Stimmen einige Parameter nicht, werden die betreffenden Funktionen abgeschaltet und das Display blendet den entsprechenden Fehlercode ein (Abb. 17).

Näheres dazu finden Sie im Kapitel “Störungen - Was tun?”.

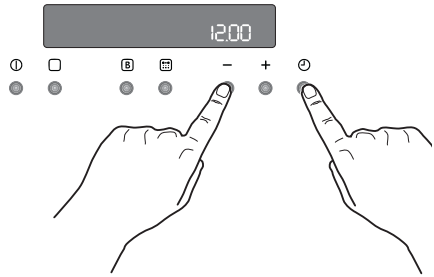


Abb. 15

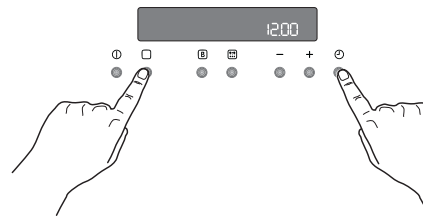


Abb. 16



Abb. 17



Back-Tabellen

Ober- und Unterhitze und Heißluft



Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.

Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit in Minuten	HINWEISE
	Ebene 	Temp. (°C)	Ebene 	Temp. (°C)		
KUCHEN						
Rührteig	2	170	2 (1 und 3)*	160	45-60	Kuchenform
Mürbeteig	2	170	2 (1 und 3)*	160	20-30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	175	2	165	60-80	Kuchenform
Apfelkuchen	1	170	2 (1 und 3)*	160	90-120	Kuchenform
Strudel	2	180	2	160	60-80	Backblech
Marmeladentorte	2	190	2 (1 und 3)*	180	40-45	Kuchenform
Rührkuchen	2	170	2	150	60-70	Kuchenform
Biskuitkuchen	1	170	2 (1 und 3)*	165	30-40	Kuchenform
Stollen	1	150	2	150	120-150	Kuchenform
Pflaumenkuchen	1	175	2	160	50-60	Brotpfanne
Kleine Kuchen	3	170	2	160	20-35	Backblech
Biskuits	2	160	2 (1 und 3)*	150	20-30	Backblech
Baiser	2	135	2 (1 und 3)*	150	60-90	Backblech
Hefekleingebäck	2	200	2	190	12~20	Backblech
Gebäck: Brandteig	2 oder 3	210	2 (1 und 3)*	170	25-35	Backblech
Törtchen	2	180	2	170	45-70	Kuchenform
BROT UND PIZZA						
Weißbrot	1	195	2	185	60-70	
Roggenbrot	1	190	1	180	30-45	Brotpfanne
Brötchen	2	200	2 (1 und 3)*	175	25-40	Backblech
Pizza	2	200	2	200	20-30	Backblech
FLANS						
Pasta-Flan	2	200	2 (1 und 3)*	175	40-50	Backform
Gemüse-Flan	2	200	2 (1 und 3)*	175	45-60	Backform
Quiches	1	210	1	190	30-40	Backform
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Backform
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Backform
FLEISCH						
Rind	2	190	2	175	50-70	Rost
Schwein	2	180	2	175	100-130	Rost
Kalb	2	190	2	175	90-120	Rost
Englisches Roastbeef						
rot	2	210	2	200	50-60	Rost
rosa	2	210	2	200	60-70	Rost
durch	2	210	2	200	70-80	Rost
Schweineschulter	2	180	2	170	120-150	mit Schwarte
Schweinschaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stck
Lamm	2	190	2	175	110-130	Keule
Hähnchen	2	190	2	200	70-85	Ganz
Truthahn	2	180	2	160	210-240	Ganz
Ente	2	175	2	220	120-150	komplett
Gans	2	175	1	160	150-200	komplett
Kaninchen	2	190	2	175	60-80	In Stücken
Hase	2	190	2	175	150-200	In Stücken
Fasan	2	190	2	175	90-120	komplett
Hackbraten	2	180	2	170	insg.. 150	Brotpfanne
FISCH						
Forelle/Meerbrasse	2	190	2 (1 und 3)*	175	40-55	3-4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2 (1 und 3)*	175	35-60	4-6 Filets


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

(*) Falls Sie gleichzeitig mehrere Gerichte garen, empfehlen wir, diese auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.



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


Grillen

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

Heißluftgrillen



Beim Heißluftgrillen stellen Sie eine maximale Temperatur von 200°C.

GERICHT	Menge		Heißluftgrillen		Garzeit in Minuten ☹	
	Stück	G.	Ebene 	Temp.(°C)	1. Seite	2. Seite
Rouladen (Pute)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Hähnchen (halbiert)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Hähnchenschenkel	6	—	3	200	15~20	15~18
Wachtel	4	500	3	200	25~30	20~25
Gemüsegratin	—	—	3	200	20~25	—
St. Jacques Muscheln	—	—	3	200	15~20	—
Makrelen	2-4	—	3	200	15~20	10~15
Fischscheiben	4-6	800	3	200	12~15	8~10



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 weitgehendst 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.

Pyrolytische Reinigung

Die Backröhre ist mit einem hitzebeständigen Spezialemail beschichtet.

Während der pyrolytischen Selbstreinigung kann die Temperatur im Inneren des Ofens mehr als 500 °C erreichen und somit Speisereste verbrennen.

Zu Ihrer Sicherheit wird die Backofentür während der pyrolytischen Reinigung automatisch verriegelt, sobald die Temperatur im Innenraum ca. 300 °C erreicht.

Nach Beendigung der Selbstreinigung bleibt die Ofentür solange verriegelt, bis die Backröhre abgekühlt ist.

Das Kühlgebläse bleibt in Betrieb, bis der Backofen abgekühlt ist. Der Ofen sollte nach jedem Garen mit einem feuchten Schwamm von Speiseresten gereinigt werden.

Von Zeit zu Zeit ist jedoch eine tiefer gehende Reinigung erforderlich, die Sie mit der Funktion der pyrolytischen Selbstreinigung ausführen können. Je nach Verschmutzung des Backofens können Sie zwei Stufen der pyrolytischen Selbstreinigung wählen.

Ist die Backröhre nur leicht verschmutzt, können Sie die pyrolytische Funktion 1 (P1) auf dem Display des Programmschalters anwählen.

Es ist angebracht, nach jeder pyrolytischen Reinigung den Ofen mit einem weichen in Seifenwasser angefeuchteten Schwamm auszuwischen.

Wählen Sie dagegen die pyrolytische Funktion 2 (P2) auf dem Display des Programmschalters, wenn der Backofen sehr stark verschmutzt ist.


Während der pyrolytischen Selbstreinigung kann der Backofen bei aktiver Funktion 1 für 2 Stunden und bei aktiver Funktion 2 für 2 1/2 Stunden nicht benutzt werden.





Nach mehreren Back- und Bratvorgängen und je nach Verschmutzungsgrads des Backofens empfiehlt der Pyro Reminder eine pyrolytische Reinigungsfunktion durchzuführen. Ein Signalton ertönt und im Display leuchtet die Anzeige **Pyro** für ca. 15 Sekunden auf, ein zweiter Signalton ertönt.


Wählen Sie, je nach Verschmutzungsgrades des Backofens, die geeignete pyrolytische Reinigungsfunktion aus. Solange eine komplette Reinigungsfunktion nicht durchgeführt wird, erscheint jedesmal beim Abschalten des Backofens die Anzeige des Pyro Reminders auf dem Display.

Benutzung der pyrolytischen Selbstreinigung

- 

Entfernen Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion alle ausgelaufenen Flüssigkeiten und vergewissern Sie sich, dass der Ofen leer ist. Lassen Sie nichts im Ofeninneren (Pfannen, Roste, Backbleche, Fettpfannen usw.), die ernsthaft beschädigt werden können.
- 

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion, dass die Ofentür geschlossen ist.
- 

Benutzen Sie während der pyrolytischen Reinigung nicht die Kochmulde, da dadurch das Gerät überhitzt und beschädigt werden kann.
- 

Während der pyrolytischen Reinigung wird die Backofentür sehr heiß. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, bis es abgekühlt ist.


Wählen Sie zur pyrolytischen Selbstreinigung diese Funktion.

Folgende pyrolytische Reinigungsstufen stehen zur Verfügung:

Pyrolytik 1 (**P 1**), Dauer : 2 Std. = 30 Min.
Aufheizung +1 Std. mit 480°C + 30 Min.
Abkühlzeit.

Pyrolytik 2 (**P 2**), Dauer : 2 Std. 30 Min.
= 30 Min. Aufheizung +1 Std. 30 Min. mit
480°C + 30 Min. Abkühlzeit.

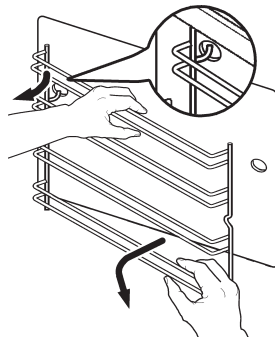
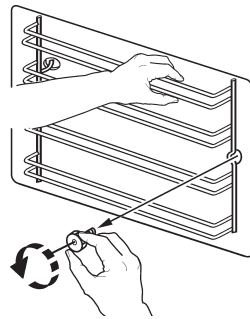
Die Zeitdauer der pyrolytischen Reinigung kann nicht geändert werden.

- 

Vor Durchführung der Pyrolyse müssen die Einhängegitter komplett abgenommen werden.

Entnahme

Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und die Rändelschraube vorne herausschrauben. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.



Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

Reinigung

Die beiden Einhängegitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel **außen reinigen**.




Die Einhängegitter dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.


Bringen Sie nach dem Reinigen die Rostauflagen wieder an; gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor.








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

Schalten Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion auf folgende Weise ein:

1. Schalten Sie mit der Taste  den Backofen ein. Drücken Sie die Taste  solange, bis das Symbol der Funktion **Pyro**  (Stufe 1 - P 1) auf dem Display eingeblendet wird (Abb. 18).

Das Symbol  und die Anzeige **Pyro** blinken gleichzeitig auf dem Display, ein Signalton ertönt (Abb. 19). Das bedeutet, dass Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigung alle Gegenstände und die Einhängegitter aus dem Garraum entfernen müssen.

2. Das Gardauersymbol  blinkt 5 Sekunden lang; drücken Sie während dieser Zeit die Taste  oder  zur Anwahl der pyrolytischen Funktion 1 (P 1) oder 2 (P 2) (Abb. 20).
3. Nach Auswahl der pyrolytischen Funktion beginnt das Symbol **Pyro** auf dem Display zu blinken und wartet auf die Bestätigung, den Reinigungszyklus zu starten.
4. Drücken Sie zur Bestätigung der gewünschten pyrolytischen Funktion die Taste . Die Anzeige **Pyro** blinkt nicht mehr und das Symbol  wird ausgeblendet, das akustische Signal verstummt, die Innenbeleuchtung

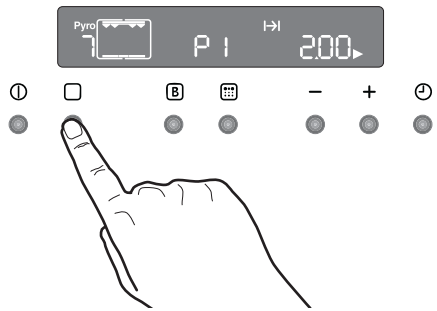


Abb. 18

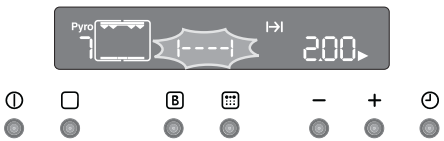


Abb. 19

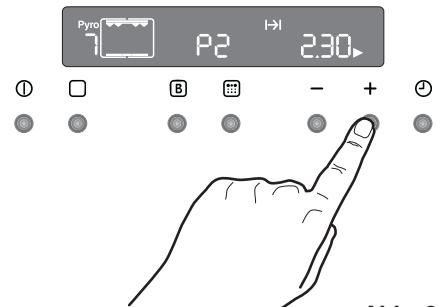






Abb. 20


erlischt und die pyrolytische Reinigung startet (Abb. 21). Mit zunehmender Temperatur im Backofen steigt das Thermometersymbol langsam und zeigt damit den Temperaturanstieg im Ofeninneren an.


5. Nach einiger Zeit wird die Backofentür verriegelt und das entsprechende Symbol  wird eingeblendet (Abb. 22). Jetzt ist die Taste  nicht mehr aktiv.


Nach Beendigung der pyrolytischen Selbstreinigung zeigt das Display die Uhrzeit an. Die Backofentür ist weiterhin verriegelt.

Sobald der Ofen abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal, das Symbol  wird ausgeblendet und die Tür entriegelt.

Sie können den pyrolytische Reinigungszyklus jederzeit unterbrechen; drücken Sie dazu die Taste .

 **HINWEIS:** Die Zeitangabe schließt die Dauer der Abkühlung ein. Falls Sie während des Ablaufs der pyrolytischen Selbstreinigung eine Kochfunktion einschalten, wird der Reinigungszyklus automatisch abgebrochen.

 Nach Verriegelung der Backofentür ist die Auswahl aller Kochfunktionen gesperrt.

 Warten Sie zur Benutzung des Ofens, bis die Ofentür entriegelt ist.

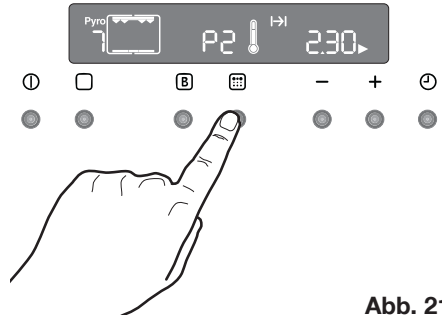


Abb. 21

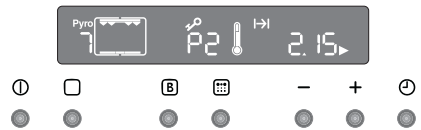












Abb. 22

Programmierung des pyrolytischen Reinigungszyklus (Startzeitvorwahl, automatischer Halt)

Falls Sie es wünschen, können Sie programmieren, wann die pyrolytische Reinigung beginnen und enden soll.

1. Schalten Sie mit der Taste  den Backofen ein. Drücken Sie die Taste  solange, bis das Symbol der Funktion **Pyro**  (Stufe 1 - P I) auf dem Display erscheint. Die Anzeige **Pyro** und das Symbol  blinken gleichzeitig auf dem Display und ein Signalton ertönt. Das bedeutet, dass Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigung alle Gegenstände und die Einhängegitter aus dem Garraum entfernen müssen (siehe das vorherige Kapitel).
2. Das Gardauersymbol  blinkt einige Sekunden; Drücken Sie während dieser Zeit die Taste ‘**-**’ oder ‘**+**’ zur Anwahl der pyrolytischen Funktion 1 (P I) oder 2 (P 2).
3. Nach Auswahl der pyrolytischen Funktion beginnt das Symbol **Pyro** auf dem Display zu blinken und wartet auf die Bestätigung, den Reinigungszyklus zu starten.

Drücken Sie jetzt die Taste der Zeitfunktion  (Abb. 23). Das Symbol “Garende”  und das Pfeilsymbol  blinken. Auf der Bedienblende wird das Ende der Garzeit (aktuelle Uhrzeit plus angegebene Gardauer) angezeigt.

Drücken Sie ‘**-**’ oder ‘**+**’ um die gewünschte Zeit des Zyklusende auszuwählen (Abb. 23). Nach wenigen Sekunden blinken die Anzeige **Pyro** und das Symbol  nicht mehr, das akustische Signal verstummt, während das Symbol Garzeit  blinkt, bis der pyrolytische Reinigungszyklus startet.

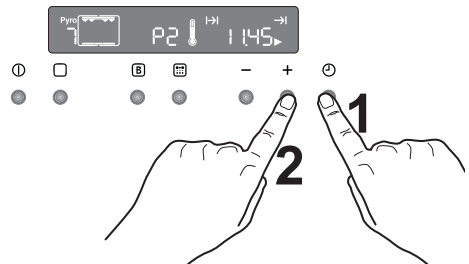




Abb. 23

4. Nach einiger Zeit wird die Backofentür verriegelt und das entsprechende Symbol  wird eingeblendet.

Nach Ablauf der pyrolytischen Reinigung zeigt das Display die Uhrzeit an. Die Backofentür ist verriegelt.

Sobald der Ofen abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.

Sie können den pyrolytische Reinigungszyklus jederzeit unterbrechen; drücken Sie dazu die Taste .

Die Backofen-Tür

Die Backofen-Tür besteht aus drei Glasscheiben. Um die Reinigung zu erleichtern, lassen sich die Glasscheiben aus der Backofen-Tür herausnehmen.



Achtung - Bauen Sie die Backofen-Tür aus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Die Backofen-Tür kann unerwartet zuklappen, wenn Sie die Glasscheiben im eingebauten Zustand herausnehmen.



Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofen-Tür vollständig.
2. Suchen Sie die beiden Türscharniere (Abb. 24).
3. Heben Sie die Klemmhebel an den beiden Scharnieren an und drehen Sie diese (siehe Abb. 25).
4. Fassen Sie die Backofen-Tür beidseitig an und schließen Sie sie langsam, ABER NICHT GANZ (siehe Abb. 26).
5. Lösen Sie die Backofen-Tür aus ihrer Verankerung, indem Sie sie nach vorn ziehen (siehe Abb. 26).
6. Legen Sie die Backofen-Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden (siehe Abb. 27).

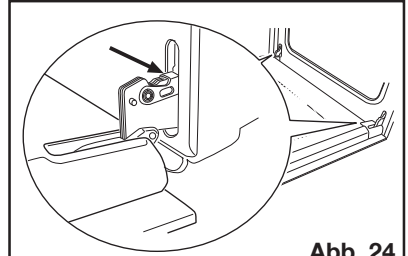


Abb. 24

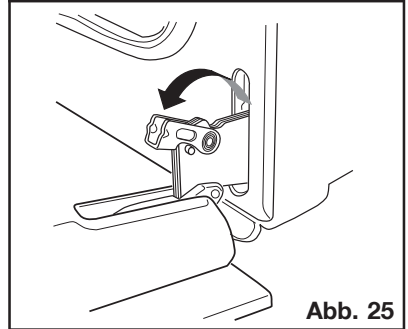


Abb. 25

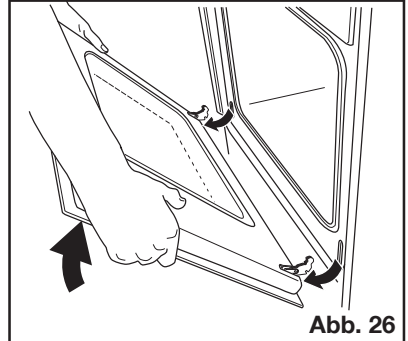


Abb. 26

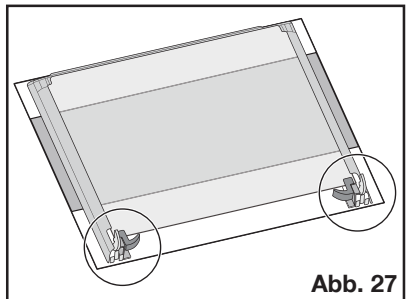


Abb. 27

7. Lösen Sie die Verriegelung. Jetzt können die Glasscheiben herausgenommen werden (Abb. 28).
8. Drehen Sie die beiden Verriegelungshebel um 90° und ziehen Sie diese aus ihrer Verankerung heraus (siehe Abb. 29).
9. Heben Sie die oberste Glasscheibe vorsichtig an und nehmen Sie diese heraus (siehe Abb. 30).
10. Wiederholen Sie den unter 9. beschriebenen Vorgang für die mittlere Glasscheibe mit Verkleidungsrahmen an ihren 4 Seiten (siehe Abb. 31).

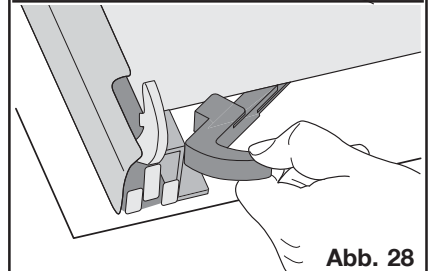
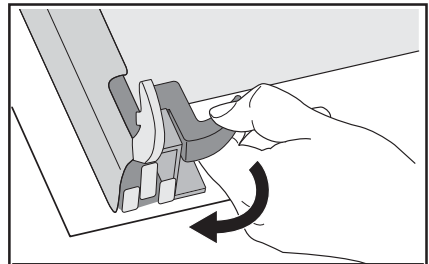


Abb. 28

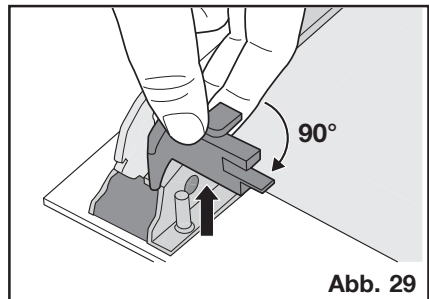


Abb. 29

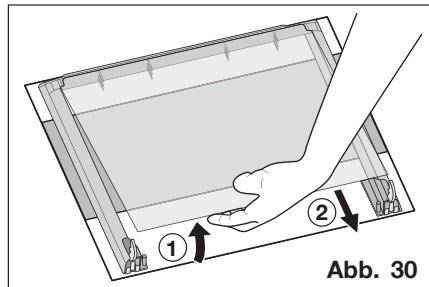


Abb. 30

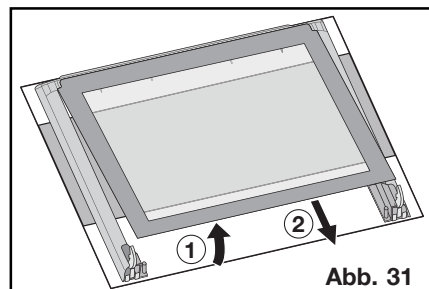



Abb. 31

Reinigen Sie die Backofen-Tür mit warmem Wasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung keine Topfreiniger, Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Säuren, da diese die wärmeabweisende Spezialbeschichtung an der Innenseite der Glasscheiben beschädigen können.

Setzen Sie die Glasscheiben nach dem Reinigen wieder in die Backofen-Tür ein. Gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Glasscheiben ordnungsgemäß eingesetzt haben.

 Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich wie folgt aus:

- a) Die mittlere Glasscheibe mit dem Verkleidungsrahmen an ihren 4 Seiten muss so eingesetzt werden, dass das auf der Glasscheibe aufgedruckte Symbol nach außen zeigt. Die Glasscheibe ist ordnungsgemäß eingesetzt, wenn Sie keine Unebenheit am aufgedruckten Symbol mehr spüren, wenn Sie mit dem Finger über die Oberfläche streichen.

Die mittlere Glasscheibe ist in die richtige Halterung (siehe Abb. 32) einzusetzen.

- b) Die obere Glasscheibe muss wie in Abb. 33 gezeigt eingesetzt werden.

Wenn Sie alle Glasscheiben in die Backofen-Tür eingesetzt haben, müssen Sie den unter 8. aufgeführten Vorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen, um alle Glasscheiben ordnungsgemäß zu verriegeln.



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.

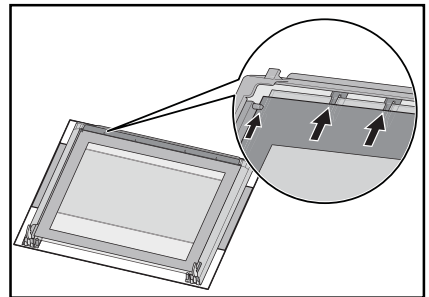


Abb. 32

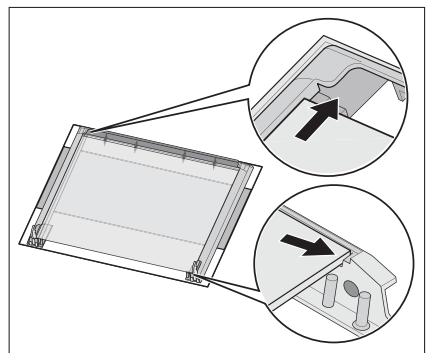


Abb. 33

Edelstahl- oder Aluminiummodelle:

Reinigen Sie die Backofentür und die Bedienblende aus Edelstahl oder Aluminium mit einem feuchten Schwamm und trocknen 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.

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.

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:

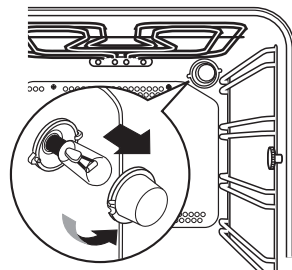
- Elektrische Leistung: 40 W
- Elektrische Spannung: 230 V (50 Hz)
- Hitzebeständigkeit bis 300 °C
- Anschlussart: E14.

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.



Störungen - Was tun?

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

PROBLEM	ABHILFE
<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Backofen schaltet sich nicht ein. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Drücken Sie die Taste ⓘ und wählen Sie anschließend eine Garfunktion. oder ◆ Ist die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst? oder ◆ Ist die Kindersperre für den Backofen oder die Automatische Abschaltung aktiv? oder ◆ Wurde versehentlich die Demo-Modus aktiviert? oder ◆ Prüfen, ob das Gerät ordentlich angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstromzufuhr zum Backofen auf EIN stehen.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Innenbeleuchtung des Backofens brennt nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Drücken Sie die Taste ⓘ und wählen Sie anschließend eine Garfunktion. oder ◆ überprüfen Sie die Glühbirne, und tauschen Sie sie, falls notwendig, aus (Siehe "Auswechseln der Innenbeleuchtung").
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange, oder sie garen zu schnell. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Gegebenenfalls muss die Temperatur geändert werden, oder ◆ ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, insbesondere das Kapitel "Benutzung des Backofens".
<ul style="list-style-type: none"> ■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und im Garraum ab. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Lassen Sie die Gerichte nach Beendigung des Garvorgang nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Das Gebläse ist zu laut. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Überprüfen Sie, ob die Einschübe und das Kochgeschirr nicht an die Rückseite des Backofens stoßen und dadurch vibrieren.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Fehlercode "F" gefolgt von Ziffern wird auf dem Display angezeigt. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Wir bitten Sie, den Fehlercode zu notieren und an unsere nächstgelegene Kundendienststelle weiterzuleiten.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Das Display zeigt "12.00". 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe Kapitel "Einstellen der Uhrzeit").

Technische Daten

Heizleistung

Unterhitze	1000 W
Ober- und Unterhitze	1800 W
Heißluft	1825 W
Grill	1650 W
Heißluftgrillen	1675 W
Pyrolytische Reinigung	2475 W
Backofen-Lampe	40 W
Motor des Heißluftgebläses	25 W
Motor der Kühlungsbelüftung	25 W

Gesamtanschlusswert	2740 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	395 mm
Tiefe	400 mm
Backofenkapazität	53 l

Anweisungen für den Installateur



Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. 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-lation 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

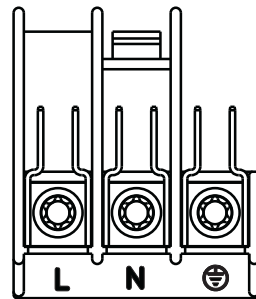
Schutzleiter sollte 2-3 cm länger als alle anderen Kabel sein.

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.

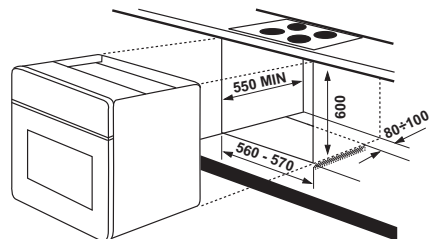
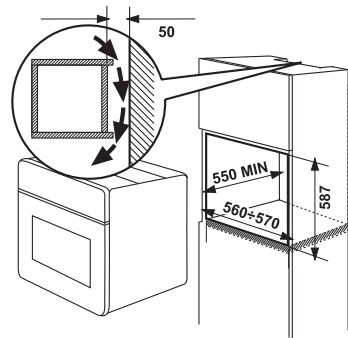
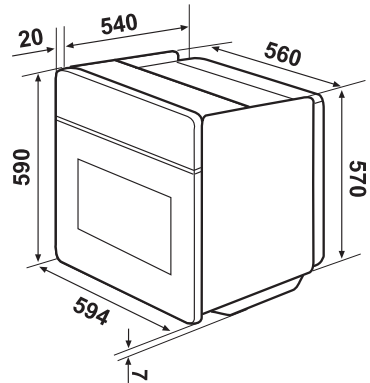
Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

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 (siehe Abbildung)

Einbau-Anweisungen

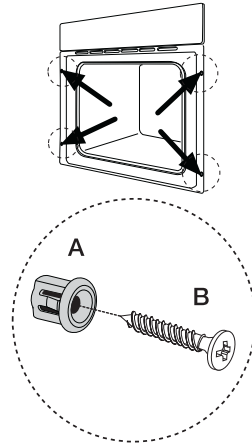
Damit ein störungsfreier Betrieb des Einbaugerätes gewährleistet werden kann, müssen die Küchenmöbel oder die Nische, in die das Gerät eingebaut wird, passende Abmessungen haben.



Befestigung im Möbel

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Befestigen Sie den Ofen mithilfe der vier Abstandhalter im Möbel (siehe Abbildung - **A**).

Diese passen genau in die Löcher in dem Rahmen. Ziehen Sie anschließend die vier mitgelieferten Holzschrauben (siehe Abbildung - **B**) fest.



Kundendienst

Wenn nach den beschriebenen Kontrollen 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.

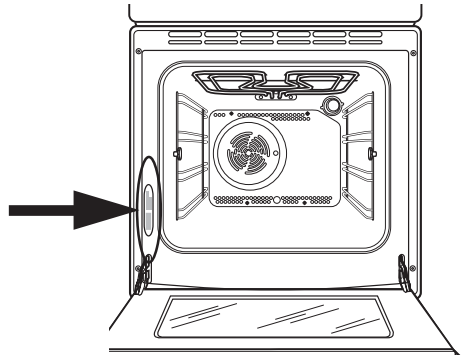


Table des matières

Avertissements et consignes de sécurité importantes	42
Description de l'appareil	44
Bandeau de commande	45
Première installation	46
Symboles des fonctions	49
Utilisation du four	50
Programmation du four	57
Fonctions spéciales	59
Tableaux de cuisson	62
Nettoyage et entretien	64
En cas d'anomalie de fonctionnement	75
Spécifications techniques	76
Instructions à l'intention de l'installateur	77
Instructions pour l'encastrement	78
Service après-vente	79

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 relative à la 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 est donné ou vendu à des tiers, ou si vous le laissez dans l'appartement lorsque vous déménagez, il est très important que le nouvel utilisateur dispose du mode d'emploi et des avertissements.

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.
- En fonction du modèle, ce four est conçu en tant qu'appareil individuel ou combiné avec plaque électrique pour branchement monophasé de 230 V.
- 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.

Fonctionnement

- Ce four est destiné à la préparation d'aliments ; toute utilisation à d'autres fins est proscrite.
- Soyez toujours prudent lors de l'utilisation du four. 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.
- 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.
- N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur très chaude ou de jet de vapeur.
- Ne pas utiliser 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'extinction 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.

Service après-vente

- Faites effectuer les contrôles et/ou réparations par le SAV du fabricant ou par un SAV 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.

Élimination




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

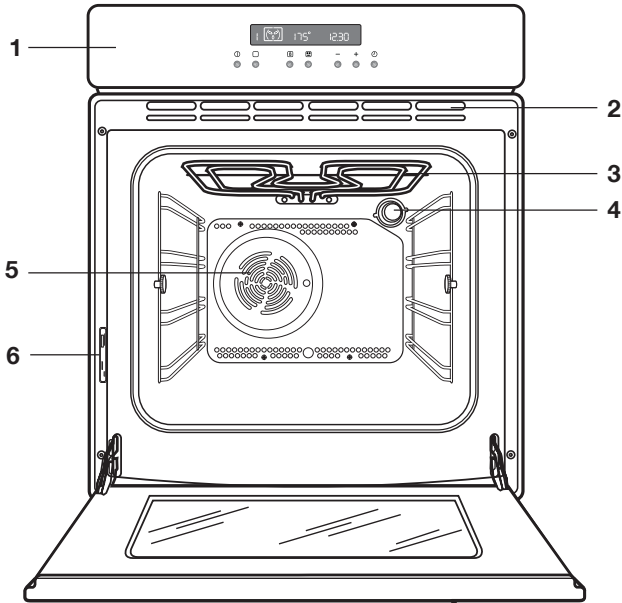
- Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. 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.

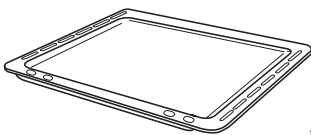
Pour ce faire, débranchez l'appareil et enlevez le câble.

Description de l'appareil

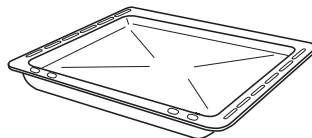


1. Bandeau de commande
2. Fentes d'aération pour ventilateur de refroidissement
3. Gril
4. Eclairage intérieur
5. Ventilateur du four
6. Plaque signalétique

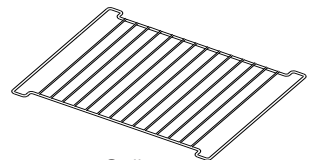
Accessoires



Plaque à pâtisserie

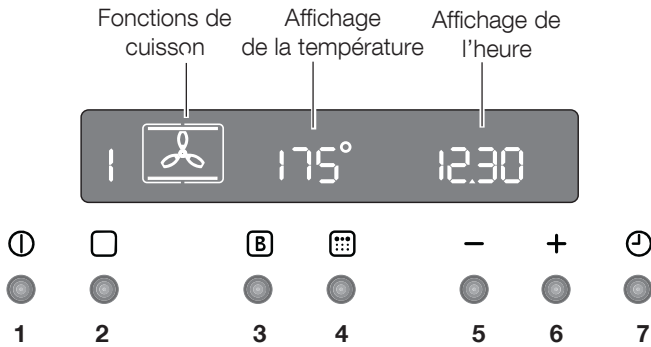


Lèche-frite



Grille

Bandeau de commande



Touches de fonction

1. MARCHE / ARRÊT
2. Touche de sélection de la fonction de cuisson
3. Fonction de chauffage rapide
4. Nettoyage par pyrolyse
5. Touche moins “—” (heure ou température)
6. Touche plus “+” (heure ou température)
7. Minuterie / durée de cuisson / fin de cuisson

Un programmateur électronique commande toutes les fonctions du four.

Vous pouvez sélectionner les fonctions de cuisson, la température et le réglage automatique de la durée.


Remarque

Si une coupure de courant se produit, le programmateur conservera en mémoire tous les paramètres entrés (heure du jour, réglage du programme ou programme en cours) pendant 3 minutes environ. Si la panne de courant est de longue durée, tous les réglages seront annulés. Lorsque le courant est rétabli, les chiffres clignotent à l’affichage. L’heure et la minuterie doivent être réglées à nouveau.

Première installation








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

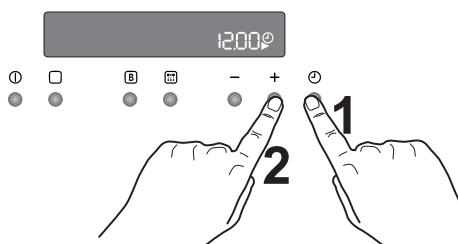
Lorsque le four est branché pour la première fois, l'indication 12:00 s'affiche automatiquement et le symbole  clignote.

Contrôlez que l'heure est correctement réglée avant d'utiliser le four.

Réglage de l'heure :

1. Appuyez sur la touche  et lorsque le symbole  clignote, réglez l'heure avec les touches “-” ou “+” (ill. 1). La flèche symbolisant l'heure  disparaît environ 5 secondes après que l'heure exacte ait été affichée.
2. Dès que le symbole  ne clignote plus, appuyez sur la touche  à deux reprises.

Puis procédez comme au point 1.






ill. 1

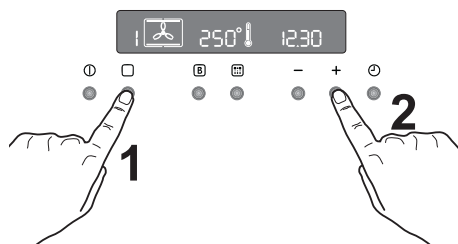
Avant d'utiliser le four pour la première fois

Chauffez le four à vide.

Pour ce faire, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche  pour mettre le four en service.
2. Appuyez sur la touche  à deux reprises et sélectionnez la fonction « Multichaleur tournante »  (ill. 2).
3. Réglez la température sur 250°C en utilisant la touche “+”.
4. Faites chauffer le four **à vide** pendant 45 minutes environ.
5. Ouvrez une fenêtre pour l'aération.

Répétez l'opération avec la fonction « cuisson traditionnelle » et « gril à chaleur tournante » pendant 5 à 10 minutes environ.





ill. 2

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

Nettoyez la cavité avec une éponge humide. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez également soigneusement les grilles et plaques à pâtisserie. Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre (ill. 3).






Touche « marche/arrêt »


Avant de sélectionner une fonction de cuisson ou tout autre programme, le four doit être branché. Lorsque vous appuyez sur la touche  le symbole du four s'affiche et l'éclairage s'allume (ill. 4).


Pour éteindre le four, appuyez sur la touche  à n'importe quel moment. Toutes les fonctions de cuisson ou programmes s'arrêtent, l'éclairage s'éteint et l'affichage de la durée n'indique plus que l'heure actuelle.

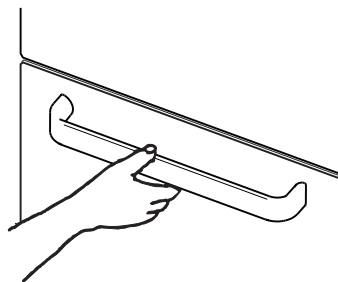
Le four peut être mis hors tension à tout moment.

Pour sélectionner une fonction de cuisson

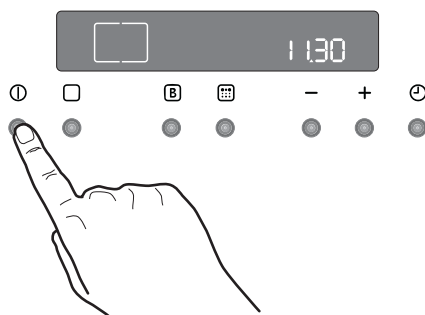
1. Mettez en fonctionnement le four à l'aide de la touche .
 2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction souhaitée. Chaque fois que vous appuyez sur la touche  un symbole de fonction s'affiche et le numéro de la fonction correspondant apparaît à gauche du symbole de fonction sélectionné (ill. 5).
 3. Si la température préprogrammée n'est pas adaptée, réglez-la avec la touche "" ou "". Le niveau de température est ajusté par paliers de 5 degrés.
- Dès que le four chauffe, le niveau du symbole du thermomètre monte lente-

ment  indiquant ainsi la température actuelle du four.

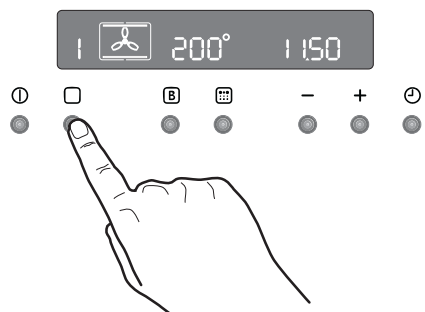
Lorsque la température souhaitée est atteinte, un bref signal sonore retentit et le symbole du thermomètre  s'allume.



ill. 3



ill. 4



ill. 5

Pour régler la température et l'heure

Appuyez sur les touches “—” et “+” pour augmenter ou diminuer la température préprogrammée lorsque le symbole “°” clignote (ill. 6). La température maximum est de 250°C.

Appuyez sur les touches “—” et “+” pour augmenter ou diminuer la température préprogrammée lorsque le symbole “▶” clignote.

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.

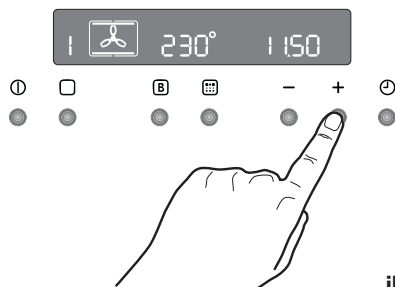
Si le thermostat de sécurité se déclenche suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, l'erreur peut être aisément corrigée une fois que le four est refroidi. Cependant, si le thermostat se déclenche en raison d'une pièce défectueuse, veuillez vous adresser au SAV.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit le four et le bandeau de commande. Il se met automatiquement en service quelques minutes après avoir démarré la cuisson. De l'air chaud est expulsé par le bandeau à proximité de la poignée de la porte du four. Après l'extinction du four, le ventilateur peut continuer à tourner afin de refroidir les éléments de commande. Ce phénomène est normal.



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



ill. 6

Symboles des fonctions



Multichaleur tournante - Cette fonction permet de rôtir sur plusieurs niveaux en même temps ou de rôtir et cuire simultanément sans que les arômes des différents aliments ne se mélangent. Température préréglée : 175°C



Cuisson traditionnelle - La chaleur provient du haut et du bas du four et est répartie de façon homogène dans l'espace de cuisson. Température préréglée : 200°C



Chaleur par le bas - La chaleur provient exclusivement de l'élément chauffant inférieur du four. Cette fonction est idéale pour terminer la cuisson de plats. Température préréglée : 250°C



Gril à chaleur tournante - Cette fonction offre une méthode de cuisson alternative des aliments qui seraient autrement cuits au gril traditionnel. L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent simultanément pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Température préréglée : 180°C

Température maximum : 200 °C.



Gril - Le gril transmet rapidement de la chaleur directe vers le centre de la lèche-frite. Le gril est bien adapté aux petites quantités d'aliments. Ceci permet également d'économiser de l'énergie. Température préréglée : 250 °C



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



Nettoyage par pyrolyse - Cette fonction permet de nettoyer correctement l'espace de cuisson.

Utilisation du 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 un gradin glissé dans un des niveaux. 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.

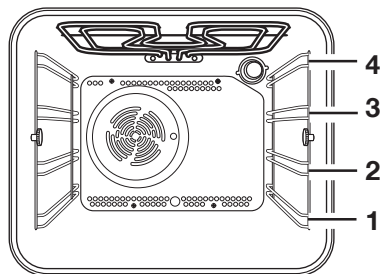


Le four dispose de quatre niveaux de gradins.

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



Multichaleur tournante

Les aliments sont cuits par chaleur tournante, répartie dans le four de façon homogène par un ventilateur situé dans la paroi du fond.

La chaleur atteint toutes les zones du four rapidement et de façon homogène. Cela signifie que vous pouvez faire cuire, rôtir et étuver simultanément des aliments différents sur plusieurs niveaux de gradins.

Cette fonction offre les avantages suivants :

- Préchauffage plus rapide

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

- Températures plus basses

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



Respectez les températures recommandées dans le guide de cuisson. Pensez à réduire les températures pour vos propres recettes à cuisson au four traditionnel de 20 à 25°C environ.

- Répartition homogène de la chaleur lors de la cuisson au four

Le four ventilé assure une chaleur uniforme quelle que soit la position de la grille. Ceci signifie que vous pouvez cuire simultanément plusieurs plats dans le four. Toutefois, il se peut que le plat de la grille supérieure brunisse légèrement plus rapidement que le plat de la grille inférieure.

Ce phénomène est normal. Les arômes et odeurs des différentes préparations ne se mélangent pas.

Comment utiliser le four ventilé



1. Mettez le four en service.
2. Appuyez sur la touche des fonctions du four  et sélectionnez la fonction « multichaleur tournante » .
3. Si nécessaire, réglez la température avec les touches “+” ou “-”.

Cuisson traditionnelle

- Le gradin intermédiaire permet une distribution optimale de la chaleur. Si les préparations nécessitent un brunissement plus intensif sur le dessous, utilisez un niveau de gradin inférieur. Si le dessus de la préparations doit être bruni davantage, utilisez un niveau de gradin supérieur.
- Le matériau et le revêtement des plats de cuisson influent sur le degré de brunissement du fond 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 à pâtisserie de dimension appropriée pour éviter que les débordements ne se répandent sur la sole du four ; cela facilitera le nettoyage.
- **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. Lorsque vous utilisez ce réglage, la chaleur provient des éléments chauffants inférieur et supérieur. Cette fonction permet de cuire des plats sur un seul niveau. Ceci est particulièrement adapté aux plats dont le fond doit bien brunir, comme par exemple les quiches et les flans.

Les gratins et les lasagnes, qui doivent bien brunir sur le dessus, cuisent très bien également dans le four traditionnel.

Comment utiliser le four traditionnel

1. Mettez le four en service.
2. Sélectionnez la fonction cuisson traditionnelle ; pour ce faire, appuyez sur la touche des fonctions du four , jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.
3. Si nécessaire, réglez la température avec les touches “+” ou “-”.

Chaleur par le bas

Cette fonction est particulièrement adaptée à la cuisson des gâteaux et pâtes à tartes, ainsi que pour terminer la cuisson des quiches ou des flans, pour garantir que le fond est bien cuit.



Cuisson au gril

- Placez les aliments sur la grille au dessus de la lèchefrite, afin de permettre au maximum la circulation de l'air et d'éviter que les aliments ne baignent dans la graisse et dans leur propre jus. Si vous le souhaitez, vous pouvez placer les aliments tels que par exemple le poisson, le foie et les rognons directement sur la plaque du gril.
- Veillez à sécher soigneusement les aliments avant de les griller pour réduire les éclaboussures. Enduisez les viandes maigres et les poissons d'un peu huile ou de beurre fondu afin qu'ils restent tendres pendant la cuisson.
- Les accompagnements comme par exemple les tomates ou les champignons peuvent être disposés sous la grille (directement sur la plaque du gril) pendant la cuisson de la viande
- Pour griller du pain, utilisez le gradin du haut.
- Retournez les aliments pendant la cuisson, en fonction des besoins.

Comment utiliser le gril

Le gril fournit rapidement une chaleur directe dirigée vers le centre de la plaque du gril. Vous pouvez économiser de l'énergie en utilisant le gril intérieur pour cuire de petites quantités d'aliments.

1. Mettez le four en service.
2. Sélectionnez la fonction gril ; pour ce



faire, appuyez sur la touche des fonctions du four , jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.

3. Si nécessaire, réglez la température avec les touches “+” ou “-”.
4. Sélectionnez le niveau de gradin adapté pour la lèche-frite et la grille, selon la hauteur de l'aliment à griller. Puis, suivez les instructions pour le processus de grillade.

Gril à chaleur tournante

Cette fonction offre une méthode de cuisson alternative des aliments qui seraient autrement cuits au gril traditionnel. L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent simultanément pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Vous ne devez pratiquement plus contrôler le degré de cuisson des aliments ni les retourner. La fonction gril à chaleur tournante réduit la diffusion des odeurs de cuisson dans la pièce.

À l'exception des toasts et des steaks cuits au bleu, vous pouvez utiliser cette fonction pour cuire tous les aliments que vous cuisez généralement en mode de cuisson traditionnelle. La cuisson est plus douce ; La cuisson au gril à chaleur tournante nécessite un peu plus de temps qu'avec le gril traditionnel. L'un des avantages est la possibilité de cuire une plus grande quantité d'aliments en même temps.

1. Mettez le four en service.
2. Sélectionnez la fonction gril à chaleur tournante ; pour ce faire, appuyez sur la touche des fonctions du four , jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.
3. Le cas échéant, appuyez sur les touches “+” ou “-”, pour régler la température.




Température maximum : 200 °C.

4. Sélectionnez le niveau de gradin adapté pour la lèche-frite et la grille, selon la hauteur de l'aliment à griller. Puis, suivez les instructions pour le processus de grillade.

Décongélation

Le ventilateur fonctionne sans chaleur et fait circuler l'air à température ambiante dans l'espace de cuisson. Ceci augmente la vitesse de décongélation. La durée de décongélation dépend cependant de la température ambiante dans la cuisine. Cette fonction convient notamment aux aliments délicats risquant de s'abîmer au contact de la chaleur, tels que les gâteaux à la crème, les tartes glacées, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.

Utilisation de la fonction de décongélation

1. Pour mettre le four en fonctionnement, appuyez sur la touche .
2. Sélectionnez la fonction décongélation ; pour ce faire, appuyez sur la touche des fonctions du four , jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.
3. L'affichage indique "def".

Conseils et astuces

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

La pâte brisée doit être cuite dans un moule à gâteau à fond amovible ou sur une plaque jusqu'aux 2/3 du temps de cuisson, 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.

Pour rôtir :

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

En revanche, les viandes blanches, les volailles et les poissons, nécessitent une température basse (150°C - 175°C). Les ingrédients de la sauce doivent être ajoutés au plat en début de cuisson si le temps de cuisson est court. Dans le cas contraire, ajoutez-les au cours de la dernière demi-heure. Servez-vous d'une cuillère pour contrôler que la viande est cuite : si 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 directement sur la grille, insérez la lèchefrite dans le gradin en-dessous. Laissez reposer le rôti pendant au moins 15 minutes avant de le découper, de façon à ce que les sucres ne s'écoulent pas.

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

**Attention !**

Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil.

Temps de cuisson



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

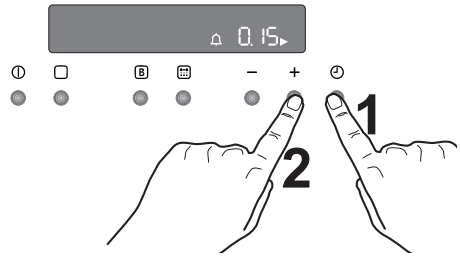
Notez les réglages lors de la première cuisson ou du premier rôtiage, afin de disposer de ces expériences ultérieurement.

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


Programmation du four

Pour régler la minuterie

1. Avec la touche , sélectionnez la fonction minuterie. Le symbole correspondant  clignote et le bandeau de commande affiche "0.00" (ill. 7).
2. Avec la touche "+" réglez la durée souhaitée. Vous pouvez sélectionner un temps maximum de 23 heures et 59 minutes. Une fois le réglage effectué, la minuterie démarre au bout de 3 secondes.
3. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.
4. Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche quelconque.



ill. 7

 Le four ne sera PAS mis à l'arrêt s'il est utilisé.
Vous pouvez également utiliser la minuterie lorsque le four est à l'arrêt.

Pour modifier le réglage de la minuterie :

Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent.




Vous pouvez maintenant modifier le réglage de la minuterie. Pour ce faire, appuyez sur la touche "-" ou "+".

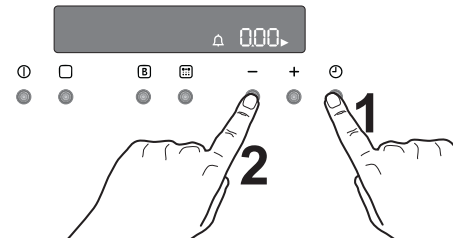
Pour arrêter la minuterie :

Appuyez sur la touche , jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent.

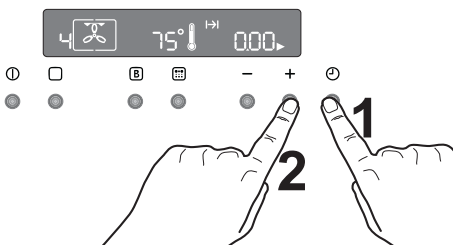
Appuyez sur la touche "-" pour remettre le compteur à zéro, jusqu'à ce que l'affichage indique "0.00" (ill. 8).

Pour programmer l'arrêt automatique du four

1. Placez les préparations dans le four, mettez-le en fonctionnement, sélectionnez la fonction souhaitée et réglez la température si nécessaire.
2. Appuyez sur la touche  afin de sélectionner la fonction « durée de cuisson ». Le symbole de durée de cuisson  clignote et l'affichage indique "0.00" (ill. 9).
3. Pendant que le symbole  clignote, réglez la durée avec la touche "+". Vous pouvez sélectionner un temps maximum de 23 heures et 59 minutes. La minuterie démarre au bout de 3 secondes.






ill. 8






ill. 9

- Une fois la durée écoulée, le four s'arrête automatiquement. Un signal sonore retentit et le bandeau de commande indique "0.00".
- Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche quelconque.

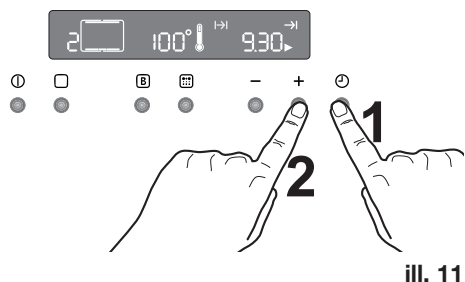
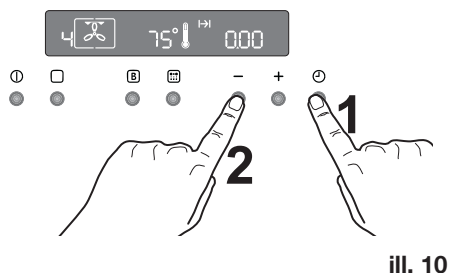
Pour annuler un durée cuisson programmée :

- Appuyez sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote.
- Appuyez sur la touche "" pour remettre le compteur à zéro, jusqu'à ce que l'affichage indique "0.00" (ill. 10).

Comment programmer la mise en fonctionnement /l'arrêt du four

- Réglez la durée de cuisson comme expliqué au chapitre correspondant.
- Appuyez sur la touche , jusqu'à ce que la fonction de fin de cuisson  soit sélectionnée et que le symbole correspondant clignote. Sur le bandeau de commande s'affiche l'heure de fin de cuisson (heure actuelle plus durée de cuisson programmée) - (ill. 11).
- Appuyez sur la touche "" pour sélectionner l'heure de fin de cuisson souhaitée.
- Une fois le réglage effectué, le programme démarre au bout de 3 secondes.
- Le four se met en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement. Au terme de la durée de cuisson, un signal sonore retentit.
- Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche quelconque.

Pour annuler le programme, annulez simplement la durée de cuisson.

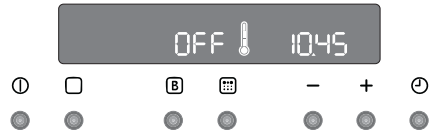


Fonctions spéciales

Coupure de sécurité du four

Si aucune modification des réglages n'est effectuée, le four s'arrête conformément au tableau suivant (ill. 12).

Réglage de la température :	Arrêt du four :
250°C	après 3 heures
200 à 245°C	après 5 heures et demie
120 à 195°C	après 8 heures et demie
en-dessous de 120°C	après 12 heures



ill. 12

Fonction de chaleur résiduelle

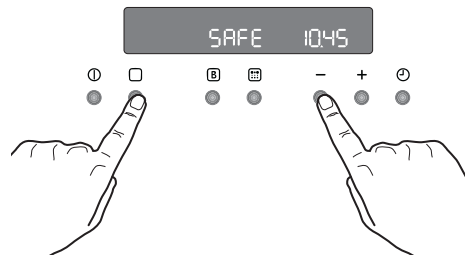
Lorsque vous avez réglé une durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement quelques minutes avant le terme de la durée programmée ; la cuisson se terminera en utilisant la chaleur résiduelle, sans consommation d'énergie. Tous les réglages actuels restent affichés jusqu'à la fin de la cuisson.

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

Sécurité enfants

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

1. Mettez le four à l'arrêt en appuyant sur la touche ⏻.
2. Appuyez simultanément sur les touches □ et “-” pendant 3 secondes environ. Un signal retentit et « SAFE » s'affiche (ill. 13).
3. Les commandes du four sont à présent verrouillées. Il n'est pas possible de sélectionner de fonction ou de température.



ill. 13




Pour déverrouiller les commandes du four :

Appuyez simultanément sur les touches □ et “-” et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes environ. Un signal sonore est émis et « SAFE » s'efface de l'affichage. Le four peut à nouveau être utilisé.

Fonction de chauffage rapide

Lorsque la fonction et la température sont sélectionnées, le four chauffe progressivement jusqu'à la température souhaitée. Ce processus dure entre 10 et 15 minutes, suivant la fonction et la température sélectionnées.


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


1. Pour mettre le four en service, appuyez sur la touche .
2. Réglez la fonction et la température conformément aux indications précédentes.
3. Pour sélectionner la température, appuyez sur la touche "**-**" ou "**+**". La température s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur la touche . L'affichage de la température indique « FHU » (ill. 14).
5. Appuyez sur la touche . Le symbole "°" clignote pendant environ 10 secondes. Vous pouvez maintenant sélectionner la température. Pour ce faire, appuyez sur la touche "**-**" ou "**+**".
6. Une fois la température désirée atteinte, un bref signal sonore retentit et l'affichage de température indique à nouveau la température programmée.

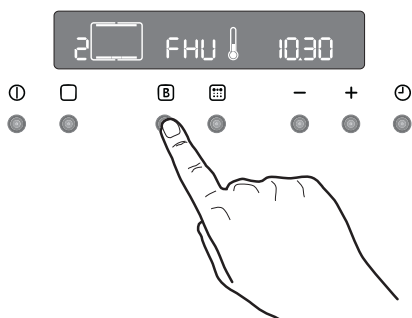
Cette fonction est disponible pour toutes les fonctions de cuisson et températures.

Mode Démo



Cette fonction peut être utilisée pour démontrer la fonctionnalité du four dans les magasins sans aucune dépense d'énergie à l'exception de l'éclairage du four, de l'affichage et de la turbine de ventilation. Cette fonction peut être activée seulement quand l'appareil est raccordé électriquement pour la première fois.


S'il y a une coupure d'électricité, au rétablissement du courant électrique, la fonction Démo peut être activée seulement si 12:00 à l'affichage et le symbole  clignotent automatiquement.

1. Appuyez sur la touche  pendant environ 2 secondes. Un bref signal sonore retentit.



ill. 14


2. Appuyez simultanément sur les touches  et “”. Un bref signal sonore retentit et l’affichage indique 12:00 (ill. 15).

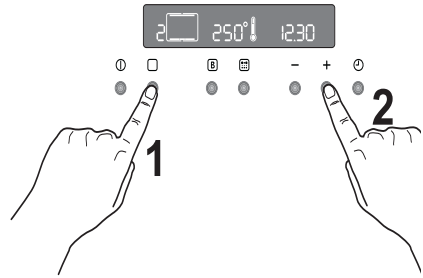
Lors de la mise en fonctionnement du four, le symbole  s’affiche. Le mode Démo est alors activé.

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four.

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four mais les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas.

Mettez en fonctionnement le four et procédez comme décrit ci-dessus pour mettre à l’arrêt le mode Démo.



-  En cas de coupure de courant, le mode Démo reste dans la mémoire du programme.

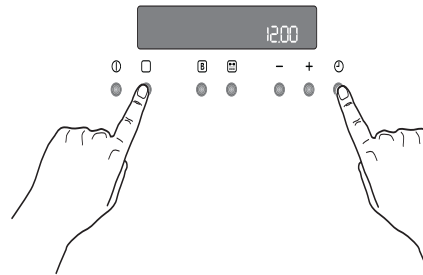


ill. 15

Signal sonore des touches de réglage




Vous pouvez régler le four de façon à ce qu’un signal sonore retentisse à chaque fois que vous appuyez sur une touche. Cette fonction peut uniquement être activée lorsque le four est mis à l’arrêt.

1. Appuyez sur les touches  et “” simultanément pendant 3 secondes environ. Le signal sonore retentit une fois (ill. 16).



ill. 16

Pour désactiver le signal sonore des touches :

1. Appuyez sur la touche  lorsque le four est en fonctionnement, afin qu’il se mette à l’arrêt.
2. Appuyez sur les touches  et “” simultanément pendant 3 secondes environ. Le signal sonore retentit une fois.

Codes d’erreur

Le programmeur électronique effectue un diagnostic permanent du système. Si certains paramètres sont erronés, les fonctions correspondantes sont désactivées et l’affichage indique le code d’erreur (ill. 17).

Vous trouverez des explications détaillées au chapitre « En cas d’anomalie de fonctionnement ».



ill. 17




Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle et multichaleur tournante



Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.

Toujours préchauffer le four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Durée de cuisson en minutes	REMARQUES
	Gradin 	Temp. (°C)	Gradin 	Temp. (°C)		
GÂTEAUX						
Pâte à gâteau	2	170	2 (1 et 3)*	160	45-60	Moule à gâteau
Pâte brisée	2	170	2 (1 et 3)*	160	20-30	Moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	175	2	165	60-80	Moule à gâteau
Gâteau aux pommes	1	170	2 (1et3)*	160	90-120	Moule à gâteau
Strudel	2	180	2	160	60-80	Plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	190	2 (1 et 3)*	180	40-45	Moule à gâteau
Quatre-quarts	2	170	2	150	60-70	Moule à gâteau
Gâteau de Savoie	1	170	2 (1 et 3)*	165	30-40	Moule à gâteau
Stollen	1	150	2	150	120-150	Moule à gâteau
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50-60	Moule à pain
Petits gâteaux	3	170	2	160	20-35	Plaque à pâtisserie
Biscuits	2	160	2 (1 et 3)*	150	20-30	Plaque à pâtisserie
Meringue	2	135	2 (1 et 3)*	150	60-90	Plaque à pâtisserie
Petits gâteaux au levain	2	200	2	190	12-20	Plaque à pâtisserie
Pâtisserie : Pâte à chou	2 ou 3	210	2 (1 et 3)*	170	25-35	Plaque à pâtisserie
Tartelettes	2	180	2	170	45-70	Moule à gâteau
PAIN ET PIZZA						
pain blanc	2	195	2	185	60-70	
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Moule à pain
Petits pains	2	200	2 (1 et 3)*	175	25-40	Plaque à pâtisserie
Pizzas	2	200	2	200	20-30	Plaque à pâtisserie
FLANS						
Gratin de pâtes	2	200	2 (1 et 3)*	175	40-50	Moule
Gratin de légumes	2	200	2 (1 et 3)*	175	45-60	Moule
Quiches	1	210	1	190	30-40	Moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-35	Moule
Cannellonis	2	200	2	200	25-35	Moule
VIANDE						
Bœuf	2	190	2	175	50-70	Grille
Porc	2	180	2	175	100-130	Grille
Veau	2	190	2	175	90-120	Grille
Rosbif						
saignant	2	210	2	200	50-60	Grille
à point	2	210	2	200	60-70	Grille
bien cuit	2	210	2	200	70-80	Grille
Epaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec couenne
Jarrets de porc	2	180	2	160	100-120	2 pièces
Agneau	2	190	2	175	110-130	gigot
Poulet	2	190	2	200	70-85	entier
Dindon	2	180	2	160	210-240	entier
Canard	2	175	2	220	120-150	complet
Oie	2	175	1	160	150-200	complet
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	complet
Rôti de viande hachée	2	180	2	170	au total.. 150	Moule à pain
POISSON						
Truite/dorade	2	190	2 (1 et 3)*	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2 (1 et 3)*	175	35-60	4-6 filets

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

(*) Si vous cuisez plusieurs préparations en même temps, nous vous recommandons de les placer sur les niveaux de gradins indiqués entre parenthèses.



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

Cuisson au grill

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	gr.	Gratin	Temp. (°C)	1er côté	2e côté
Filet de bœuf	4	800	3	250	12~15	12~14
Steaks de bœuf	4	600	3	250	10~12	6~8
Saucisses à griller	8	/	3	250	12~15	10~12
Côtelette de porc	4	600	3	250	12~16	12~14
Poulet (en 2 moitiés)	2	1000	3	250	30~35	25~30
brochettes	4	/	3	250	10~15	10~12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Préchauffez 5'00''						
Filet de poisson	4	400	3	250	12~14	10~12
Toasts avec garniture	4~6	/	3	250	5~7	/
Tranches de pain blanc	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Gril à chaleur tournante



Pour la fonction gril à chaleur tournante réglez une température maximum de 200°C.

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril à chaleur tournante		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	G.	Gratin	Temp.(°C)	1er côté	2e côté
Rôtis roulés (dinde)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Cuisses de poulet	6	-	3	200	15~20	15~18
Caille	4	500	3	200	25~30	20~25
Gratin de légumes	-	-	3	200	20~25	-
Coquilles St. Jacques	-	-	3	200	15~20	-
Maquereaux	2-4	-	3	200	15~20	10~15
Filets de poisson	4-6	800	3	200	12~15	8~10



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 au nettoyage, il faut absolument couper l'alimentation électrique de 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.

Nettoyage par pyrolyse

Le four dispose d'un revêtement d'émail réfractaire spécial.

Pendant le nettoyage automatique par pyrolyse, la température à l'intérieur du four peut dépasser les 500 °C et les restes d'aliments peuvent donc brûler.

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement pendant le processus de pyrolyse, dès que la température intérieure atteint env. 300 °C.

Une fois le nettoyage automatique terminé, la porte demeure verrouillée, jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Le ventilateur reste en fonctionnement jusqu'à ce que le four ait refroidi. Une fois la cuisson terminée, il convient d'éliminer tous les résidus d'aliments à l'aide d'une éponge humide.

De temps à autre, un nettoyage plus intensif est nécessaire que vous pouvez réaliser à l'aide de la fonction de nettoyage automatique par pyrolyse. En fonction du degré de salissure du four, vous avez le choix entre deux niveaux de pyrolyse.

Si le four est légèrement sale, nous vous conseillons de sélectionner la fonction pyrolyse 1 (P 1) dans l'affichage du programmeur.

Il est conseillé d'essuyer l'intérieur du four avec une éponge douce humidifiée d'eau savonneuse après chaque processus de pyrolyse.

Si le four est particulièrement sale, sélectionnez la fonction pyrolyse 2 (P 2) dans l'affichage du programmeur.

Si vous avez sélectionné la fonction Pyr 1, le four ne pourra être utilisé pendant une durée de 2 heures ; si la fonction Pyr 2 a été activée, la durée d'inutilisation du four sera de 2 heures et demie.







Après plusieurs processus de cuisson et de rôtissage et en fonction du degré de salissure du four, la fonction Pyro Reminder recommande d'effectuer un nettoyage par pyrolyse. Un signal sonore retentit et l'indication Pyro s'affiche pendant environ 15 secondes, puis un deuxième signal retentit.

Sélectionnez le niveau de pyrolyse en fonction de l'état du four.

Tant que le processus de nettoyage n'a pas été complètement effectué, l'indication du Pyro Reminder s'affiche à chaque fois que le four est mis à l'arrêt.

Nettoyage par pyrolyse

- 
Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, éliminez les dépôts les plus importants et assurez-vous que le four est vide. Retirez tout ce qu'il contient (casseroles, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.), car cette opération risque d'abîmer les accessoires.
- 
Assurez-vous que la porte du four est fermée avant de lancer le nettoyage par pyrolyse.
- 
N'utilisez pas la table de cuisson durant le nettoyage par pyrolyse, car l'appareil risquerait de surchauffer et d'être endommagé.
- 
Durant le nettoyage par pyrolyse, la porte du four devient très chaude. Empêcher les enfants de s'approcher de l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi.


Pour le nettoyage par pyrolyse, sélectionnez cette fonction.

Les niveaux de nettoyage par pyrolyse suivants sont à votre disposition :

Pyrolytique 1 (P 1), durée : 2 heures = 30 min. Temps de chauffe +1h à 480 °C + 30 min. Temps de refroidissement.

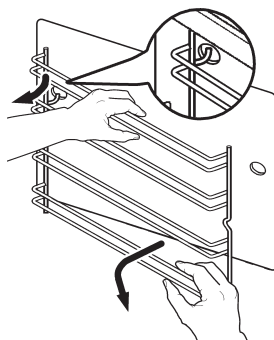
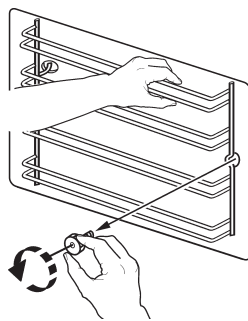
Pyrolytique 2 (P 2), durée : 2 heures 30 min. = 30 min. Temps de chauffe +1h 30 min. à 480 °C + 30 min. Temps de refroidissement.

La durée de la pyrolyse ne peut être modifiée.

- 
Avant d'effectuer le nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires (grille, supports de grilles, ...) doivent être retirés.

Démontage

Maintenez le support d'un côté du four et dévissez la vis moletée à l'avant. Soulevez le support à l'arrière pour le décrocher.



Procédez de la même manière de l'autre côté.

Nettoyage




Les deux supports de grille doivent uniquement être nettoyés à l'aide de produits ménagers courants.


Ne mettez pas les supports de grille au lave-vaisselle.

Remontez les supports après le nettoyage ; Pour ce faire, suivez le sens inverse des opérations.


⚠ Avant de glisser les grilles dans le four, assurez-vous que la vis moletée est bien serrée.

Activez la fonction de nettoyage par pyrolyse de la façon suivante :


1. Appuyez sur la touche  pour mettre le four en service. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de la fonction **Pyro**  (niveau 1 - P I) s'affiche (ill. 18).

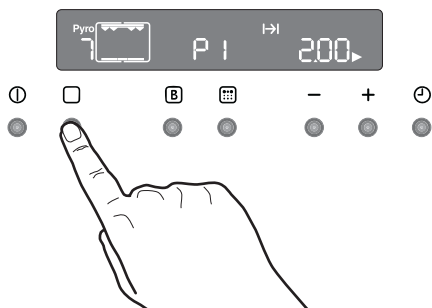
Le symbole  et l'indication **Pyro** clignotent simultanément à l'affichage et un signal sonore retentit (ill. 19).

Cela signifie que vous devez retirer tous les accessoires ainsi que les supports de grille du four avant de lancer le nettoyage par pyrolyse.

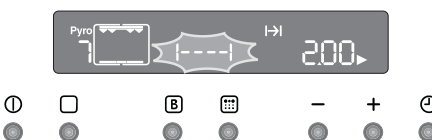
2. Le symbole de la durée de cuisson  clignote pendant 5 secondes ; pendant ce délai, appuyez sur la touche " " oder '+ ' ou '+ ' pour sélectionner la fonction de pyrolyse 1 (P1) ou 2 (P2) (ill. 20).

3. Une fois la fonction de pyrolyse sélectionnée, le symbole **Pyro** clignote à l'affichage et attend une confirmation pour démarrer le cycle du nettoyage par pyrolyse.

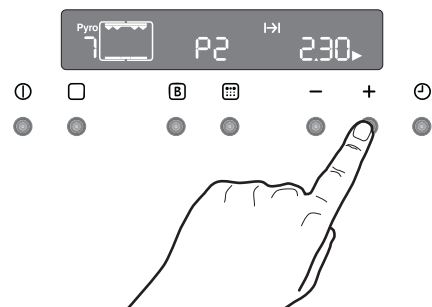
4. Pour confirmer la fonction de pyrolyse, appuyez sur la touche **+** L'indication **Pyro** ne clignote plus et le symbole  disparaît. Le signal sonore s'arrête, l'éclairage intérieur s'éteint et le nettoyage par pyrolyse commence (ill. 21).



ill. 18





ill. 19





ill. 20


À mesure que la température augmente dans le four, le symbole du thermomètre augmente progressivement, indiquant l'augmentation de la température à l'intérieur du four.


5. Après un certain délai, la porte du four se verrouille et le symbole correspondant  s'affiche (ill. 22). La touche  n'est plus active.


Après le processus de pyrolyse, l'affichage indique à nouveau l'heure. La porte du four reste verrouillée.

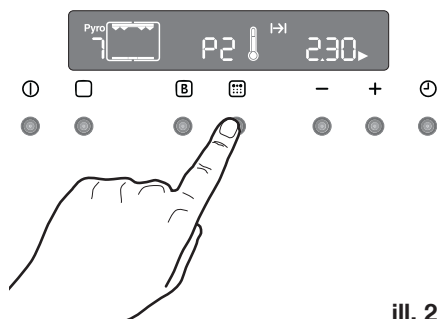
Dès que le four a refroidi, un signal sonore retentit, le symbole  disparaît et la porte se déverrouille.

Vous pouvez interrompre le processus de nettoyage par pyrolyse à tout moment ; pour ce faire, appuyez sur la touche .

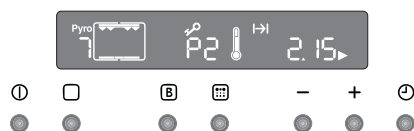
 **REMARQUE :** L'indication de la durée inclut le délai de refroidissement du four. Si vous activez une fonction de cuisson durant le nettoyage par pyrolyse, le cycle de nettoyage est automatiquement interrompu.

 Une fois la porte du four verrouillée, toutes les fonctions de cuisson sont désactivées.

 Pour utiliser le four, vous devez attendre que la porte se déverrouille.












ill. 21






ill. 22






Pour programmer le cycle de nettoyage par pyrolyse (départ différé, arrêt automatique)

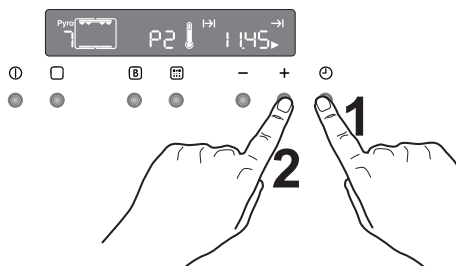
Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer l'heure de début et de fin du nettoyage par pyrolyse.

1. Appuyez sur la touche  pour mettre le four en service. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de la fonction **Pyro**  (niveau 1 - P1) s'affiche.
L'indication  et le symbole  clignotent simultanément à l'affichage et un signal sonore est émis. Cela signifie que vous devez retirer tous les accessoires ainsi que les supports de grille du four avant de lancer le nettoyage par pyrolyse (voir au chapitre précédent).
2. Le symbole de la Durée de cuisson  clignote pendant quelques secondes ; Pendant ce délai, appuyez sur la touche '' ou '' pour sélectionner la fonction de pyrolyse 1 (P1) ou 2 (P2).
3. Une fois la fonction de pyrolyse sélectionnée, le symbole  se met à clignoter à l'affichage et attend confirmation pour lancer le cycle du nettoyage par pyrolyse.


Appuyez alors sur la touche de l'heure

 (ill. 23). Le symbole "Fin de cuisson"  et le symbole de la flèche  clignotent. Le bandeau de commande indique l'heure de fin de cuisson (heure actuelle plus durée de cuisson programmée).

Appuyez sur '' ou '' pour sélectionner l'heure de fin de cuisson désirée (ill. 23). Après quelques secondes, l'indication  et le symbole  cessent de clignoter, le signal sonore s'arrête, tandis que le symbole de la Durée de cuisson  clignote jusqu'à ce que le cycle de nettoyage par pyrolyse démarre.




ill. 23

- Après un certain délai, la porte du four se verrouille et le symbole correspondant  s'affiche.

Au terme du processus de nettoyage par pyrolyse, l'affichage indique à nouveau l'heure. La porte du four est verrouillée.

Dès que le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

Vous pouvez interrompre le processus de nettoyage par pyrolyse à tout moment ; pour ce faire, appuyez sur la touche .

La porte du four

La porte du four est constituée de trois vitres. La porte du four peut être démontée et les vitres internes retirées pour faciliter le nettoyage.

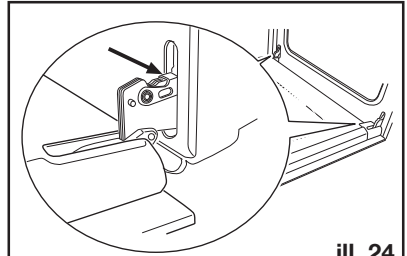


Important - Retirez la porte du four avant de la nettoyer. La porte du four peut se refermer brutalement si vous tentez d'extraire les vitres internes sans la démonter.

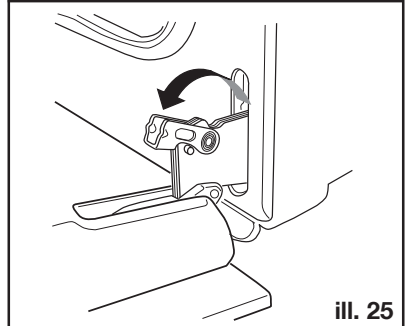


Pour cela, procédez comme suit.

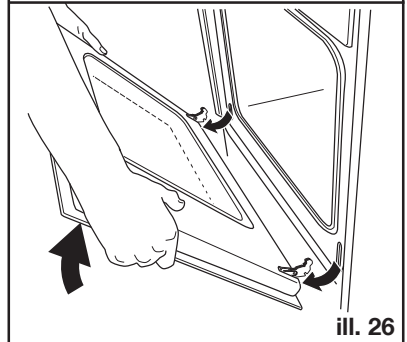
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Repérez les deux charnières (ill. 24).
3. Soulevez et tournez les leviers des deux charnières (ill. 25).
4. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la lentement mais pas COMPLÈTEMENT (ill. 26) (jusqu'au 3/4 de la fermeture).
5. Tirez la porte vers l'avant pour la sortir de son logement (ill. 26).
6. Posez la porte sur une surface stable protégée par un linge pour éviter d'endommager la poignée (ill. 27).



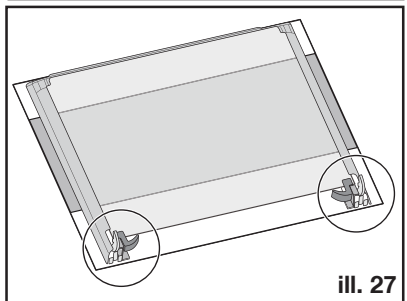
ill. 24



ill. 25

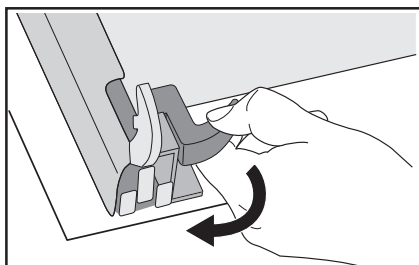


ill. 26

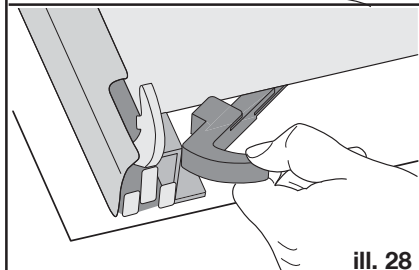


ill. 27

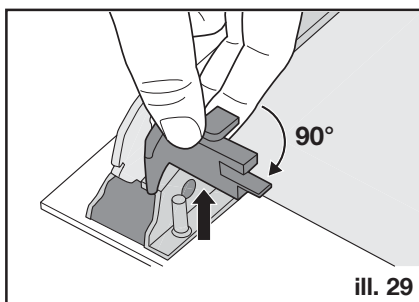
7. Libérez le système de verrouillage pour extraire les vitres internes (ill. 28).
8. Tournez les 2 fixations de 90° et sortez-les de leur logement (ill. 29).
9. Soulevez doucement et sortez délicatement la vitre de dessus (ill. 30).
10. Répétez les opérations décrites au point 9. pour la vitre du milieu caractérisée par un motif décoratif sur son périmètre (ill. 31).



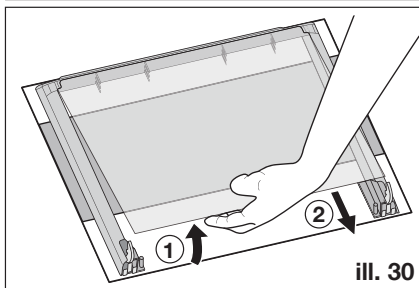
ill. 28



ill. 29



ill. 30



ill. 31

Nettoyez la porte du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède.

N'utilisez pas de produits abrasifs, tampons à récurer, de grattoirs en laine d'acier, d'éponges abrasives ou acides parce que ces produits peuvent endommager la surface thermoréfléchissante spéciale des vitres internes.

Après le nettoyage, remettez les vitres dans la porte puis remontez la porte du four en procédant dans le sens inverse du démontage. Veillez à remettre la porte du four correctement en place.

☞ Pour cela, procédez comme suit :

- a) la vitre centrale avec un motif décoratif sur son périmètre doit être remontée en tournant la sérigraphie vers l'extérieur. La vitre est tournée dans le bon sens si la face à l'extérieur est parfaitement lisse (en passant les doigts dessus, on ne sent aucune partie rugueuse).

La vitre centrale doit être insérée dans les logements illustrés (ill. 32).

- b) la vitre supérieure doit être remontée comme indiqué sur l'illustration 33.

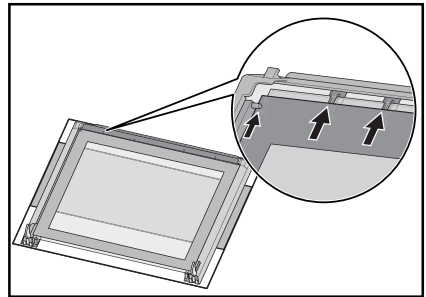
Après le remontage des vitres dans la porte du four, répétez les opérations décrites au point 8. dans le sens inverse pour s'assurer qu'elles sont bien bloquées.



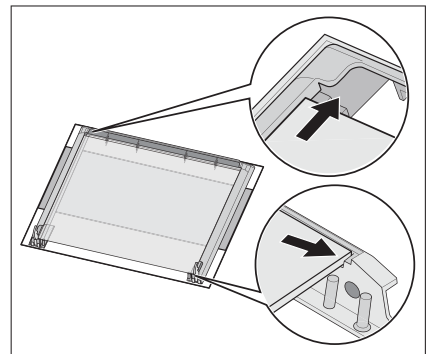
Ne nettoyez jamais la porte du four chaude, car les vitres risqueraient d'éclater. Si vous constatez des rayures ou fissures sur les vitres, prenez immédiatement contact avec votre service après vente.

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.



ill. 32



ill. 33

Nettoyage du joint de la porte du four

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



Contrôlez régulièrement son état. Si vous constatez des dommages au niveau du joint, contactez immédiatement le SAV.

N'utilisez pas le four tant que le joint n'a pas été remplacé.

Changement de l'ampoule d'éclairage intérieur



Débranchez électriquement l'appareil.

La nouvelle ampoule doit correspondre aux caractéristiques suivantes :

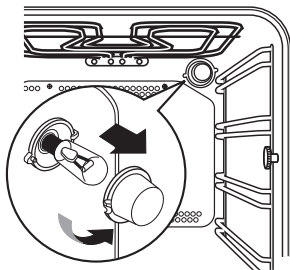
- Puissance : 40 W
- Tension : 230 V (50 Hz)
- Résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C
- Type de connexion : E14

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. Retirez l'ampoule grillée et mettez la nouvelle ampoule en place.
4. Remettez en place le cache en verre et rebranchez le four.



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"> ■ Le four ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Appuyez sur la touche  et sélectionnez une fonction de cuisson. ou ◆ Le fusible de l'installation électrique du lieu d'habitation a-t-il disjoncté ? ou ◆ La sécurité enfant ou l'arrêt automatique du four sont-ils activés ? ou ◆ Le mode de Démo a-t-il été activé par erreur ? ou ◆ Vérifiez si l'appareil est correctement branché et si le sélecteur de fonctions ou le thermostat sont effectivement sur une position de fonctionnement.
<ul style="list-style-type: none"> ■ L'éclairage intérieur du four ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Appuyez sur la touche  et sélectionnez une fonction de cuisson. ou ◆ contrôlez l'ampoule et changez-la si nécessaire (voir le chapitre « Changement de l'ampoule d'éclairage interne du four »).
<ul style="list-style-type: none"> ■ La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Le cas échéant, modifiez la température, ou ◆ suivez les conseils fournis dans le présent manuel, notamment au chapitre « Utilisation du four ».
<ul style="list-style-type: none"> ■ De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments dans l'espace de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ne laissez pas les plats plus de 15 - 20 minutes dans le four, une fois la cuisson terminée.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le ventilateur du four est bruyant. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Contrôlez que les grilles et les ustensiles de cuisson ne vibrent pas au contact de la paroi arrière du four.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le code d'erreur "F" suivi de chiffres s'affiche. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Veuillez noter le code d'erreur et le communiquer au personnel du Service Après-vente.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le programme affiche "12.00". 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Réglez l'heure (voir chapitre "Réglage de l'heure").

Spécifications techniques

Puissance nominale des résistances

Chaleur par le bas	1000 W
Cuisson traditionnelle	1800 W
Multichaleur tournante	1825 W
Gril	1650 W
Gril à chaleur tournante	1675 W
Nettoyage par pyrolyse	2475 W
Lampe du four	40 W
Moteur du ventilateur d'air chaud	25 W
Moteur du ventilateur de refroidissement	25 W

Puissance connectée totale 2740 W

Tension nominale (50 Hz) 230 V

Dimensions de la niche d'encastrement

Hauteur	sous l'arête supérieure	600 mm
	dans l'espace d'encastrement	587 mm
Largeur		560 mm
Profondeur		550 mm

Gratin

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

Instructions à l'intention de l'installateur



L'installation et les branchements doivent être réalisés conformément aux réglementations en vigueur. Intervenir sur l'appareil uniquement après l'avoir débranché. Toute intervention au niveau du four doit être exécutée par un professionnel.

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

Branchement électrique

Avant de brancher 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'installation électrique du site doit être équipée d'une mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur.
- La prise ou le coupe-circuit multiple doivent être facilement accessibles 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.

Les types de lignes de raccordement suivants sont adaptés, 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.

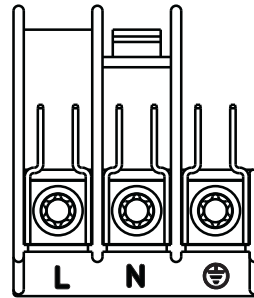
Le fil de terre jaune-vert doit être plus long de 2-3 cm par rapport à tous les autres câbles.

Le câble de branchement doit également être placé de façon à ne dépasser les 50 °C (au-dessus de la température ambiante) à aucun endroit.

Une fois le branchement effectué, les éléments chauffants doivent être contrôlés en les faisant fonctionner pendant 3 minutes.

Répartiteur

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



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.

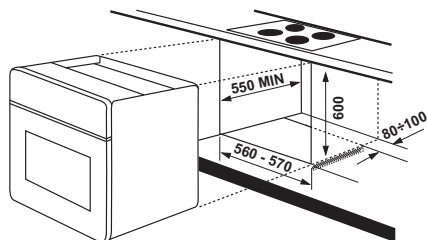
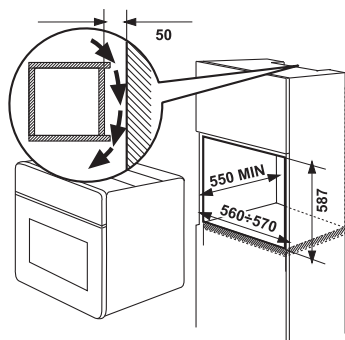
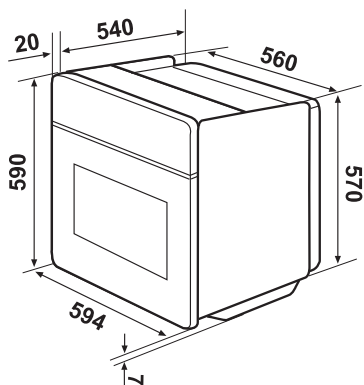
L'appareil doit dans tout les cas être encastré de façon à assurer la protection contre les contacts accidentels.

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.

Dimensions du four (voir l'illustration)

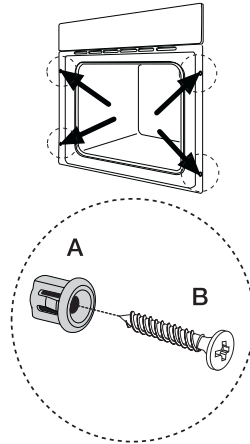
Instructions pour l'encastrement

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



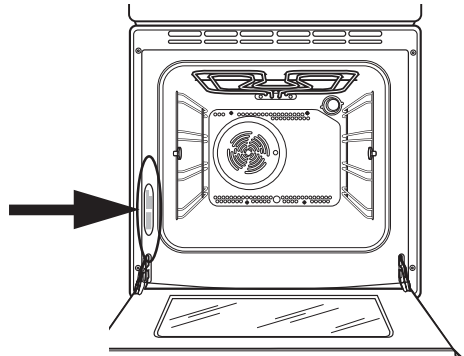
Fixation de l'appareil au meuble

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



Service après-vente

Si une fois les contrôles décrits effectués le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le SAV le plus proche et indiquer le type de panne, le modèle (**Mod.**), le numéro de production (**Prod. Nr.**) ainsi que le numéro de fabrication (**Ser. Nr.**), que vous trouverez sur la plaque signalétique du four.



www.progress-hausgeraete.de