



Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing

Einbau-Herd
Cuisinière encastrable
Inbouwfornuis

PHN 1310

Inhaltsverzeichnis

Warnungen und wichtige Sicherheitshinweise	3
Gerätebeschreibung	5
Bedienung	6
Vor der erstmaligen Benutzung	8
Benutzung des Backofens	9
Back-Tabellen	14
Reinigung und Wartung	16
Störungen - Was tun?	21
Technische Daten	22
Anweisungen für den Installateur	23
Einbau-Anweisungen	25
Kundendienst	26

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 Anschluß an jeweils 1,2 oder 3 Phasen (oder Gruppen) an 230 V hergestellt. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (400 V) führt zu Zerstörung des Ofens und der angeschlossenen Kochplatten.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alufolie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Backofens kommen.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Backofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Es ist gefährlich, Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiß. Kinder sollten daher von dem Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Backofennähe ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- **Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Backofen austritt.**
- Beim Herdbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze der Heizstäbe sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um feuerfeste heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab, oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass sich der 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.



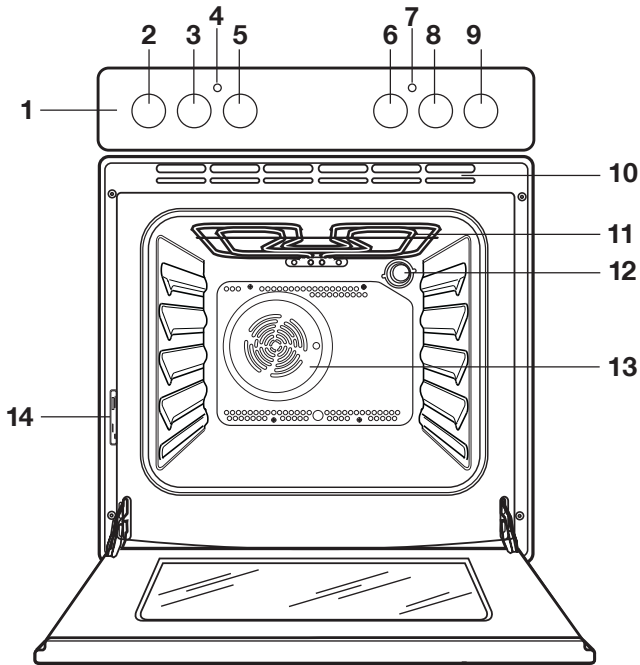
Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor den Entsorgung unbrauchbar machen.

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

Kundendienst

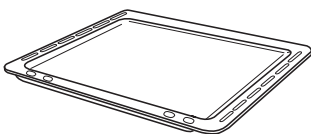
- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen, und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen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

Gerätebeschreibung

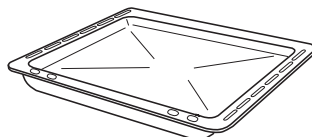


- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Bedienblende | 9. Knebel für Kochstelle vorne rechts |
| 2. Knebel für Kochstelle vorne links | 10. Lüftungsschlitze für Kühlgebläse |
| 3. Knebel für Kochstelle hinten links | 11. Grill |
| 4. Temperaturregler - Kontrollanzeige | 12. Innenbeleuchtung |
| 5. Temperaturregler | 13. Backofen-Ventilator |
| 6. Backofenregler | 14. Typenschild |
| 7. Betriebsanzeige | |
| 8. Knebel für Kochstelle hinten rechts | |

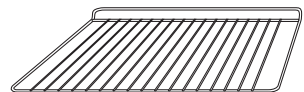
Zubehör



Backblech



Fettpfanne



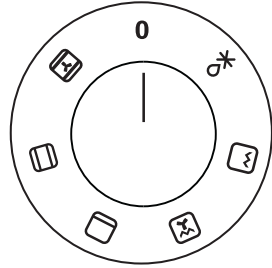
Rost

Bedienung

Bedienungsknebel

Durch Drehen des Thermostat-Knebels kann die geeignetste Temperatur gewählt werden und durch Drehen des Wahlschalter-Knebels kann das geeignetste Heizsystem gewählt werden:

- 0** Backofen ausgeschalten
-  Heißluft
-  Ober- und Unterhitze
-  Unterhitze
-  Heißluftgrillen
-  Grill
-  Auftauen

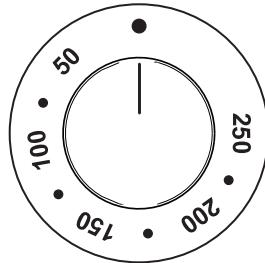


Betriebsanzeige

Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn der Backofenregler eingestellt wird.

Temperaturregler - Kontrollanzeige

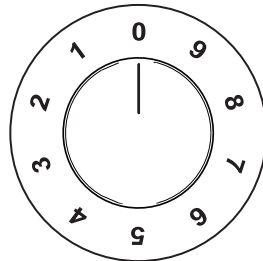
Diese Kontrollanzeige leuchtet, wenn der Temperaturregler gedreht wird. Die Anzeige leuchtet so lange, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Sie schaltet sich dann zyklisch ein und aus und zeigt damit an, dass die Temperatur aufrecht erhalten wird.



Bedienungsknebel für Kochmulde


An der Schalterblende befinden sich die Schalt-Knebel für die vier Kochmulden-Heizelemente. Die Kochstellen werden mit einem 9-Takt-schalter geregelt, wovon die folgenden Arbeitsstufen benutzt werden können:

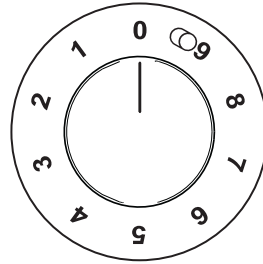
- 0** = AUS
- 1** = Minimum
- 9** = Maximum



Zweikreis - Zuschaltung

(siehe die Liste der Geräte im Kapitel "Technische Daten")

Das Zuschalten beider Heizkreise erfolgt durch das Drehen des Kochzonenknebels von Stufe 9 auf Position  (im Uhrzeigersinn); "Klick" ist hörbar. Beide Heizkreise sind jetzt gleichzeitig eingeschaltet. Anschließend wird die gewünschte Stufe eingestellt (Knebel gegen den Uhrzeigersinn drehen).



Die Zubereitung von Speisen mit Öl oder Fett wie z.B. pommes frites, darf nicht ohne Aufsicht geschehen, da Öle und Fette bei Überhitzung leicht entflammen können.

Sicherheits-Thermostat

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

Kühlventilator

Der Ofen ist mit einem Kühlventilator ausgerüstet, der die Bedienungsblende, die Einstellknöpfe und den Griff der Ofentür kühlt. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch ein, wenn der Ofen in Betrieb ist. Die warme Luft wird durch die Öffnung neben dem Ofentürgriff abgeblasen. Der Kühlventilator schaltet sich ab, wenn der Ofenfunktionsschalter in die Stellung "0" gebracht wird.

Vor der erstmaligen Benutzung




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



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

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

Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist.



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

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



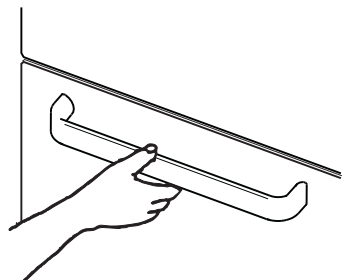
Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen. Feuchten Sie dann ein weiches Tuch gut mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel an, und reinigen Sie damit den Garraum.



Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch auch die Zubehörteile gründlich.



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



Benutzung des Backofens



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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Wassertropfen nach jedem Garvorgang wegzuwischen.



Die Backofentür muss beim Garen geschlossen sein.

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

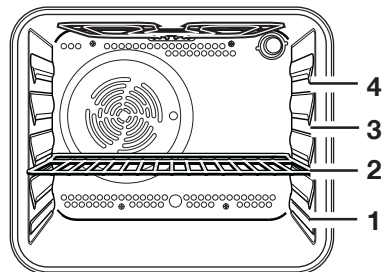


Der Backofen hat vier Einschubebenen.


Die Positionen der Einschübe werden vom Boden des Backofens aus gezählt, wie in der Abbildung gezeigt.

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

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




Ober- und Unterhitze

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


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

Unterhitze


1. Drehen Sie den Backofenregler, um den Backofen einzuschalten .

2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

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

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

Heißluft

1. Drehen Sie den Backofenregler, um den Backofen einzuschalten .


2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

- 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. Heißluftgaren beseitigt rasch die Feuchtigkeit; die trockene Ofenluft verhindert, dass die verschiedenen Aromen und Gerüche von einer Speise auf die anderen übertragen werden.
- Die Möglichkeit, auf mehreren Ebenen zu garen, bedeutet, dass Sie verschiedene Gerichte gleichzeitig und bis zu drei Kuchenformen oder Minipizzas für den Verzehr oder zum Einfrieren backen können.
- Natürlich können Sie den Backofen auch mit nur einem Einschub benutzen. In diesem Fall sollten Sie die unterste Schiene verwenden, sodass Sie den Backvorgang besser im Auge behalten können.

- Zusätzlich ist der Backofen besonders zum Sterilisieren von Eingemachtem, zum Kochen von -selbstgemachter Konfitüre und zum Trocknen von Pilzen und Obst geeignet.

Benutzung des Grills

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.

1. Drehen Sie den Backofenregler, um den Backofen einzuschalten .
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
3. Wählen Sie die passende Einschubleiste für Grillpfanne und Rost, je nachdem, ob es sich um flaches oder dickeres Grillgut handelt. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen.

Das Grillelement wird über den Thermostat gesteuert. Während des Grillvorgangs schaltet sich der Grill in regelmäßigen Abständen ein und aus, um Überhitzung zu vermeiden.


Grillen

- Die meisten Lebensmittel sollten auf den Rost in der Grillpfanne gelegt werden, um ein Höchstmaß an Luftzirkulation zu ermöglichen und damit die Lebensmittel nicht im Fett und ihrem eigenen Saft liegen. Fisch, Leber und Nieren können bei Bedarf auch direkt in die Grillpfanne gelegt werden.
- Die Lebensmittel sollten möglichst trocken sein, bevor sie gegrillt werden, um Spritzen zu vermeiden. Pinseln Sie mageres Fleisch oder Fisch leicht mit Öl oder geschmolzener Butter ein, damit das Grillgut beim Garen saftig bleibt.
- Gemüse als Beilage, wie zum Beispiel Tomaten und Pilze, können beim Grillen von Fleisch unter den Grillrost gelegt werden.
- Brot sollte auf der obersten Einschubleiste geröstet werden.
- Das Grillgut sollte von Zeit zu Zeit gewendet werden.

Heißluftgrillen



Beim Heißluftgrillen eine maximale Temperatur von 200°C stellen.

1. Drehen Sie den Backofenregler, um den Backofen einzuschalten .
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

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

Auftauen

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

Vergewissern Sie sich, dass sich der Temperaturregler in der Position AUS befindet.



Praktische Tipps

Backen:

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

Öffnen Sie die Backofentür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

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

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

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

Braten:

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

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

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

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

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

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



Vorsicht!

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

Garzeiten

Die Garzeiten können unterschiedlich sein, je nach Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen.

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

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



Back-Tabellen

Ober- und Unterhitze 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 (1und3)*	160	45-60	Kuchenform
Mürbeteig	2	170	2 (1und3)*	160	20-30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	175	2	165	60-80	Kuchenform
Apfelkuchen	1	170	2 (1und3)*	160	90-120	Kuchenform
Strudel	2	180	2	160	60-80	Backblech
Marmeladentorte	2	190	2 (1und3)*	180	40-45	Kuchenform
Rührkuchen	2	170	2	150	60-70	Kuchenform
Biskuitkuchen	1	170	2 (1und3)*	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 (1und3)*	150	20-30	Backblech
Baiser	2	135	2 (1und3)*	150	60-90	Backblech
Hefekleingebäck	2	200	2	190	12~20	Backblech
Gebäck: Brandteig	2 oder 3	210	2 (1und3)*	170	25-35	in Backblech
Törtchen	2	180	2	170	45-70	In Kuchenform
BROT UND PIZZA						
Weißbrot	1	195	2	185	60-70	
Roggenbrot	1	190	1	180	30-45	Brotpfanne
Brötchen	2	200	2 (1und3)*	175	25-40	Backblech
Pizza	2	200	2	200	20-30	Backblech
FLANS-Aufläufe						
Pasta-Flan	2	200	2 (1und3)*	175	40-50	Backform
Gemüse-Flan	2	200	2 (1und3)*	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
Roastbeef, rosa						
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 (1und3)*	175	40-55	3-4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2 (1und3)*	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
Schweinekoteletts	4	600	3	250	12~16	12~14
Hähnchen (in 2 Hälften)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Hähnchenbrust	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Vorheizen 5'00''						
Fischfilet	4	400	3	250	12~14	10~12
Belegte Toastbrote	4~6	/	3	250	5~7	/
Weißbrotscheiben	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Heißluftgrillen



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

GERICHT	Menge (gr.)	Ebene	Temp. °C	Garzeit in Minuten	
				unten Seite	oben Seite
Rollbraten (Truthahn)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Hähnchen (in 2 Hälften)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Hähnchenschlegel	-	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Wachteln	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Gemüsegratin	-	3	200	20 ~ 25	-
St. Jakobsmuscheln	-	3	200	15 ~ 20	-
Makrelen	-	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Fischscheiben	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 weitgehend unempfindlich. Die Einwirkung von heißen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) kann jedoch auf der Emailoberfläche bleibende, matte und raue 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.



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



Falls die Glasscheibe Risse oder tiefe Kratzer aufweist, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt. Die Scheibe muss dann wegen des möglichen Risikos der Zersplitterung ersetzt werden. Wenden Sie sich an den lokalen Kundendienst, der Ihnen gern weiter hilft.

Garraum

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

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

Backofentür

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

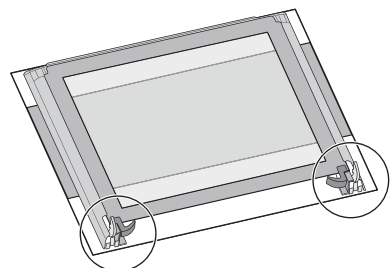
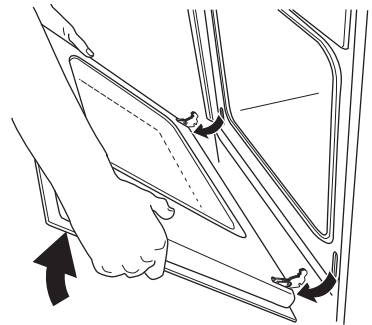
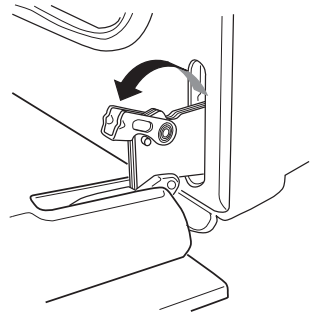
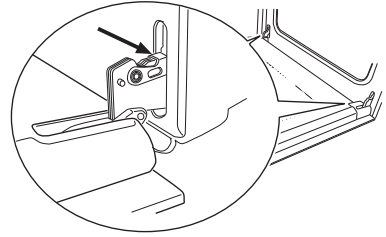


Achtung - Die Backofentür muss vor dem Reinigen ausgebaut werden. Die Backofentür könnte plötzlich zuschlagen, wenn Sie versuchen, die Innenscheiben aus der eingehängten Ofentür zu ziehen.



Gehen Sie beim Ausbau wie folgt vor.

1. Die Tür ganz öffnen.
2. Gehen Sie zu den beiden Türscharnieren.
3. Heben Sie die Hebel auf den Scharnieren an und klappen Sie diese nach vorne.
4. Fassen Sie die Tür an den beiden Außenkanten und schließen Sie die Tür nur ca. 45°.
5. Ziehen Sie die Tür nach vorne aus ihrem Sitz.
6. Legen Sie die Tür auf festem Boden ab und schützen Sie die Oberfläche des Griffs mit einem weichen Tuch.
7. Betätigen Sie zum Entfernen der Innenscheiben das Verriegelungssystem.



- 8. Drehen Sie die beiden Feststeller um 90° und ziehen Sie diese aus ihrem Sitz.
- 9. Heben Sie die obere Scheibe vorsichtig etwas an und ziehen Sie die Scheibe heraus, die an dem Zierrahmen auf allen vier Seiten erkennbar ist.


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

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

 Gehen Sie wie folgt vor:

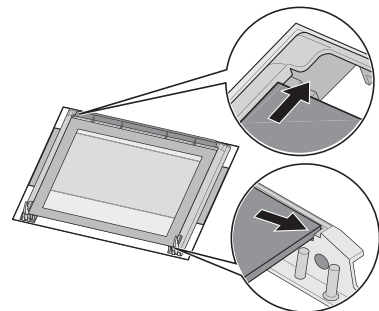
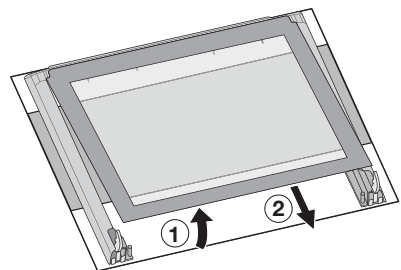
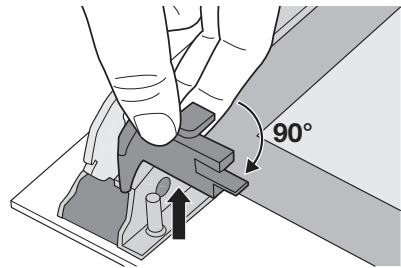
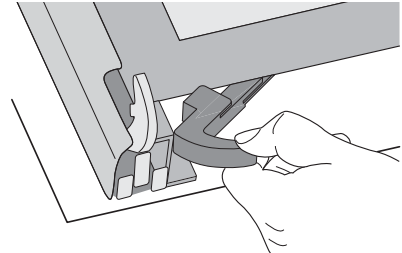
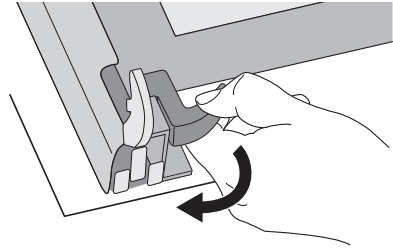
- a) Die Innenscheibe mit dem Zierrahmen auf den 4 Seiten muss so eingebaut werden, dass der Siebdruck nach der Außenseite des Ofens weist. Die Scheibe ist richtig eingesetzt, wenn bei Berührung der sichtbaren Oberfläche mit den Fingern keine Rauheit auf Höhe des Siebdrucks zu fühlen ist.

Die Innenscheibe muss in ihren Sitz gemäß Abbildung eingesetzt werden. Nach dem Einsetzen der Scheiben in die Backofentür die Scheiben sichern wie in Punkt 8. beschrieben.

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

Edelstahl- oder Aluminiummodelle:

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



Reinigen der Backofentürdichtung

Um die Öffnung des Backofens ist eine Dichtung angebracht.



Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Dichtung. Die Dichtung bei Bedarf reinigen, ohne dazu Gegenstände oder Scheuermittel zu verwenden. Wenn Sie Beschädigungen der Dichtung feststellen, rufen Sie sofort den nächsten Kundendienst an. Benutzen Sie den Ofen nicht, solange die Dichtung nicht ersetzt worden ist.

Grill-Heizkörper

Bei diesem Modell ist der Grill abklappbar, so dass die Backofendecke besonders einfach zu reinigen ist.

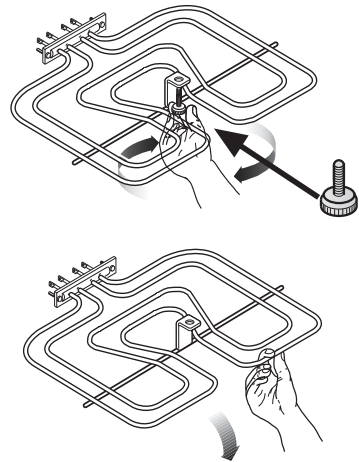


Vergewissern Sie sich zuvor, dass der Herd abgekühlt und von der Stromversorgung getrennt ist.

1. Lösen Sie die Schraube, mit der das Grillelement fixiert ist. Wenn Sie dies zum ersten Mal tun, empfiehlt es sich, einen Schraubenzieher zu benutzen.
2. Ziehen Sie das Grillelement dann vorsichtig nach unten, so dass die Backofendecke zugänglich wird.
3. Reinigen Sie die Backofendecke mit einem geeigneten Reinigungsmittel und trocknen Sie sie, bevor Sie das abklappbare Grillelement wieder in die Ausgangsposition bringen.
4. Drücken Sie das Grillelement vorsichtig nach oben an die ursprüngliche Stelle und schrauben Sie die Haltemutter wieder gut fest.



Vergewissern Sie sich, dass die Haltemutter am Grillelement ordnungsgemäß festgezogen ist, damit es bei Gebrauch nicht herunterfallen kann.



Auswechseln der Innenbeleuchtung



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

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

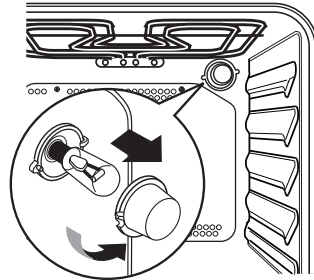
- Elektrische Leistung: 15 W / 25 W
- Elektrische Spannung: 230 V (50 Hz)
- Hitzebeständigkeit bis 300 °C
- Anschlussart: E14.

Sie können Ersatzlampen bei Ihrem Fachhändler beziehen.



So wechseln Sie die Backofenlampe aus:

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



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"> ◆ Überprüfen Sie, ob eine Garfunktion und eine Temperatur eingestellt wurde, oder ◆ prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstromzufuhr zum Backofen auf EIN stehen.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Kontrolllampe für die Backofentemperatur brennt nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Wählen Sie mit dem Temperaturregler eine Temperatur aus, oder ◆ wählen Sie mit dem Backofenregler eine Funktion aus.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Innenbeleuchtung des Backofens brennt nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Wählen Sie mit dem Backofenregler eine Funktion aus, 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.

Technische Daten

Heizleistung

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

Gesamtanschlusswert	1875 W
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V-400 V 3N~

Einbaunische

Höhe	600 mm
Breite	560 mm
Tiefe	550 mm

Einsatz

Höhe	335 mm
Breite	395 mm
Tiefe	400 mm
Backofenkapazität	56 l

Das Gerät kann mit folgenden Einbau-Kochmulden bzw. Glaskeramik-Einbau-Kochfeldern kombiniert werden:

- Glaskeramik-Kochmulde Typen:
PEM 6000 E
 Gesamtanschlußwert 6,0 kW
 Betriebsspannung (50 Hz) 230 V
- Glaskeramik-Kochmulde Typen:
PES 6000 E
 Gesamtanschlußwert 5,8 kW
 Betriebsspannung (50 Hz) 230 V
- Glaskeramik-Kochmulde Typen:
PES 6060 E
 Gesamtanschlußwert 7,6 kW
 Betriebsspannung (50 Hz) 230 V

Maximale Nennheizleistung

- Backofen + Glaskeramik-Kochmulde
 9,475 kW

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 vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener Versorgungsart, ein Anschlusskabel mit normgerechtem Stecker erforderlich ist, welcher auf die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muss. Den Stecker in eine vorschriftsmässige Steckdose stecken.

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

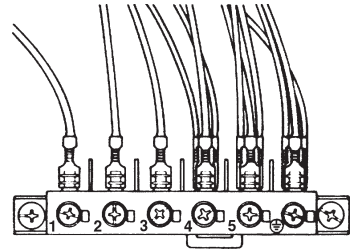
H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

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.

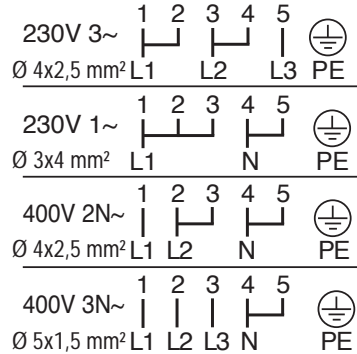
Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.



Klemmenblock

Das Gerät ist mit einer leicht zugänglichen 6-poligen Klemmleiste ausgestattet, deren Brücken bereits für den Betrieb bei 400 V mit Nulleiter vorgesehen sind (siehe Abbildung).

Im Falle von verschiedener Netzspannung müßen die Brücken der Klemmleiste entsprechend dem Schema Abbildung umgelegt werden. Der Schutzleiter kommt an die Klemme . Kabel nach dem Anschluß an die Klemmleiste mit Zugentlastung befestigen.



Elektrische Verbindung mit der Kochmulde

Achtung - Montageanleitung für Kochmulde, Einbauherd oder Schaltkasten beachten!

Dieses Gerät kann mit den im Kapitel "Technischen Daten" angegebenen Kochmulde-Modellen angeschlossen werden. Die Steckdose für die Verbindung der Koch-mulde befindet sich auf dem Herd-Gehäuse. Aus der Einbaukochmulde sind die Verbin-dungskabel der Heizelemente und das Schutz-leiterkabel herausgeführt; diese Kabel sind mit Steckanschluß versehen. Stecker und Verbindungskabel in die ent-sprechende Steckdose des Herdes stecken. Die Möglichkeit einer falschen Verbindung ist somit ausgeschlossen.

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

Einbau-Anweisungen

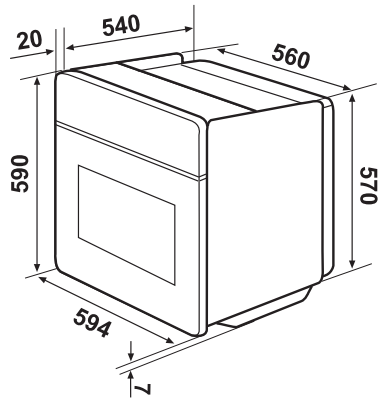
Damit ein störungsfreier Betrieb des Einbaugerätes gewährleistet werden kann, müssen die Küchenmöbel oder die Nische, in die das Gerät eingebaut wird, passende Abmessungen haben.

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

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

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

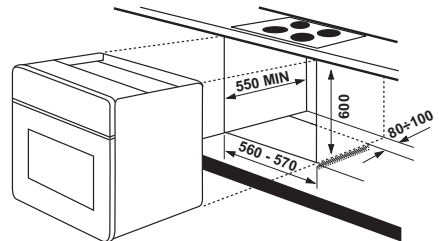
Das Gerät kann mit seiner Rückseite oder einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte oder Wände angestellt werden. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.



Abmessungen des Backofens

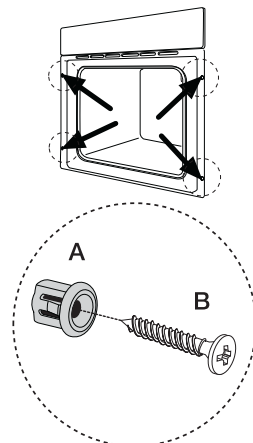
Einbau-Anweisungen

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



Befestigung im Möbel

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 fest (siehe Abbildung - **B**).



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.

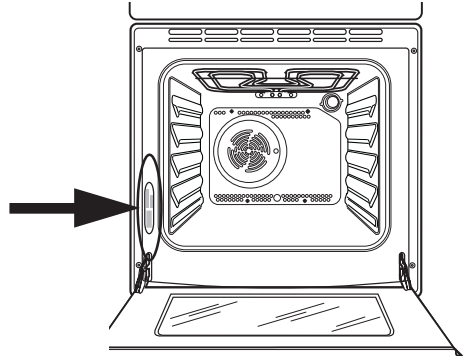


Table des matières

Avertissements et consignes de sécurité importantes	28
Description de l'appareil	30
Utilisation	31
Avant la première utilisation	33
Utilisation du four	34
Tableaux de cuisson	38
Nettoyage et entretien	40
En cas d'anomalie de fonctionnement	45
Spécifications techniques	46
Instructions à l'intention de l'installateur	47
Instructions pour l'encastrement	49
Service après vente	50

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 successives.

FABRICANT :

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLÌ (Italie)



Avertissements et consignes de sécurité importantes

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous invitons à les lire attentivement avant de brancher et/ou d'utiliser votre appareil.

Installation

- L'installation de l'appareil ne doit être réalisée que par un technicien qualifié 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 ».
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié selon les normes en vigueur.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Ce four a été conçu en tant qu'appareil simple ou combiné à une plaque de cuisson électrique pour une connexion monophasée, biphasée et triphasée (ou en groupe) de 230 V. La connexion à plusieurs phases ou au fil neutre (400 V) conduit à la destruction du four et des plaques de cuisson qui y sont raccordées.
- 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.
- 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.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Pendant et après le fonctionnement du four, les parois de l'appareil deviennent chaudes. Eloignez les jeunes enfants de l'appareil, vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant l'appareil. Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude du four ou de la table de cuisson, ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.

Fonctionnement

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal (préparation d'aliments) ; toute utilisation à d'autres fins est proscrite.
- Soyez toujours prudent lors de l'utilisation du four. En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine (les accessoires sont brûlants).
- Utilisez toujours des gants thermiques de cuisine pour retirer les récipients du four.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- Avant de procéder au nettoyage du four, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.

- Après chaque utilisation de votre appareil, mettez-le à l'arrêt (à l'aide de la commande correspondante).
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four. Vous risquez de rayer les vitres, qui peuvent ensuite éclater.

Sécurité

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Le fait de laisser les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil comporte des risques.
- Eloignez les enfants de l'appareil pendant et après le fonctionnement du four. La porte reste brûlante même après l'arrêt du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

Élimination




Emballage

- Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par exemple >PE>, >PS< etc. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.



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.



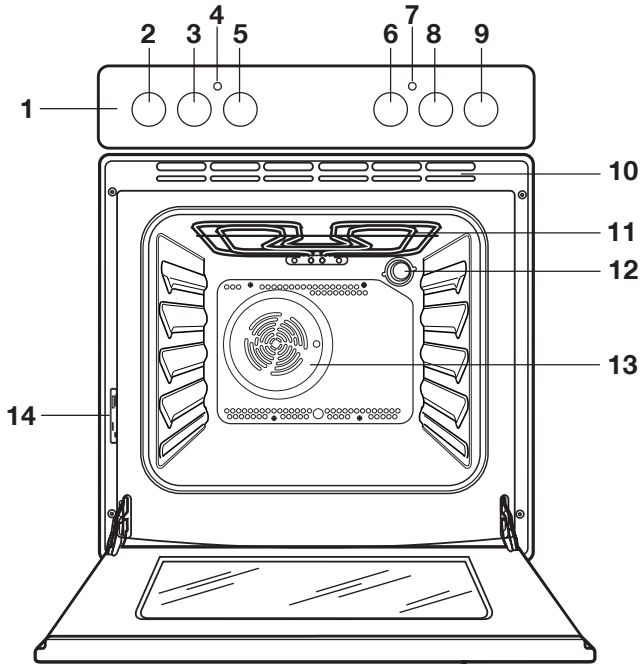
Attention : Afin que l'appareil usagé ne représente aucun danger, rendez-le inutilisable avant de vous en débarrasser.

Pour ce faire, débranchez l'appareil et coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Service après-vente

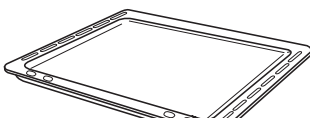
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Exigez des pièces de rechange d'origine certifiées Constructeur.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil en cas de panne ou de dommages. Toute réparation réalisée par du personnel non dûment formé peut être source de dommages ou de blessures.

Description de l'appareil

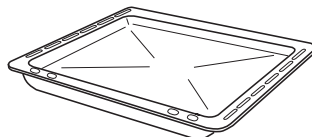


- | | |
|--|---|
| 1. Bandeau de commandes | 8. Manette de commande de la zone de cuisson arrière droite |
| 2. Manette de commande de la zone de cuisson avant gauche | 9. Manette de commande de la zone de cuisson avant droite |
| 3. Manette de commande de la zone de cuisson arrière gauche | 10. Fentes d'aération pour le ventilateur de refroidissement |
| 4. Voyant du thermostat | 11. Gril |
| 5. Thermostat | 12. Éclairage du four |
| 6. Manette du sélecteur du four | 13. Ventilateur du four |
| 7. Voyant de fonctionnement | 14. Plaque signalétique |

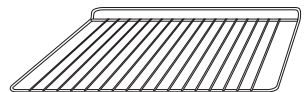
Accessoires



Plaque à pâtisserie



Lèche-frite










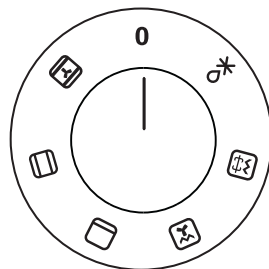
Grille

Utilisation

Commandes

La température souhaitée se règle en tournant le thermostat et la fonction de cuisson souhaitée se règle en tournant le sélecteur de fonction :

-  Four à l'arrêt
-  Multichaleur tournante
-  Cuisson traditionnelle (chaleur de voûte et de sole)
-  Chaleur par le bas
-  Gril à chaleur tournante
-  Gril
-  Décongélation

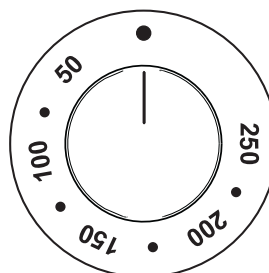


Voyant de fonctionnement

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

Voyant du thermostat

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




Manettes de commande de la table de cuisson

Les manettes de commande des 4 zones de cuisson de la table de cuisson sont situées sur le bandeau de commandes. La manette de commande présente des repères numérotés de 0 à 9, correspondant aux différents niveaux de puissance :

- 0 = Arrêt
- 1 = Minimum
- 9 = Maximum

Activation de la zone de cuisson à double circuit

(voir la liste des appareils au chapitre « Spécifications techniques »)

Pour activer la zone de cuisson à double circuit, tournez la manette de la zone de cuisson du niveau 9 sur la position  (dans le sens des aiguilles d'une montre) ; vous entendrez un « déclic ». Les deux circuits de chauffe sont à présent activés simultanément. Réglez ensuite le niveau de puissance souhaité (tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

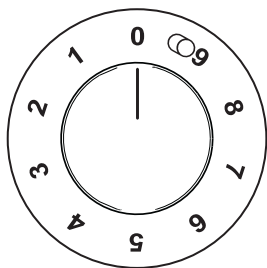
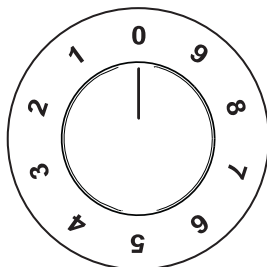


Si vous utilisez de l'huile ou de la graisse pour préparer des plats comme, par exemple, des pommes frites, surveillez constamment la cuisson, car les huiles et les graisses peuvent s'enflammer rapidement.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation. Le four se remet automatiquement en marche dès que la température atteint un niveau ne présentant plus aucun risque.

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



Ventilateur de refroidissement

Le four est doté d'un ventilateur de refroidissement servant à refroidir le bandeau de commandes, les manettes et la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met automatiquement en marche lors de la mise en fonctionnement du four. L'air chaud est soufflé à travers l'ouverture située à proximité de la poignée du four. Le ventilateur s'arrête après la cuisson lorsque la manette du four est mise sur « **0** » (Arrêt).



Avant la première utilisation



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

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

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

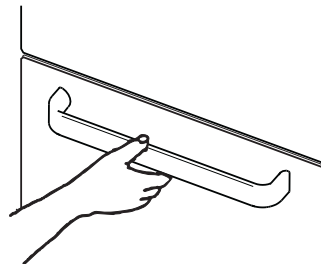
Assurez-vous que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).

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

Renouvelez l'opération avec la fonction cuisson traditionnelle  ainsi qu'avec la fonction gril à chaleur tournante  pendant 5 à 10 minutes environ.

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

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



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

Utilisation du four



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. Posez toujours les récipients de cuissons (ou plaque de cuisson) sur la grille, glissée dans un gradin. Les aliments chauffés génèrent de la vapeur. 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 pendant chaque cuisson.

Ouvrez la porte du four avec précaution. **Ne laissez pas** « retomber » la porte en l'ouvrant, mais maintenez la poignée de la porte pour l'ouvrir complètement.

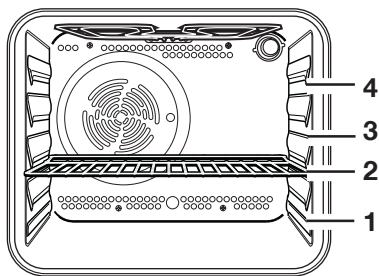


Le four dispose de quatre niveaux de gradins.


Les positions des gradins sont numérotées à partir du bas du four, comme indiqué sur la figure.

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

Ne posez pas les plats de cuisson directement sur la sole du four.




Cuisson traditionnelle - Chaleur de voûte et de sole


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

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


Chaleur par le bas

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

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


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

Multichaleur tournante

1. Réglez le sélecteur sur la fonction souhaitée .
2. Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
 - 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. La chaleur tournante élimine rapidement l'humidité ; l'air sec du four évite que les arômes et odeurs des différents aliments ne se mélangent dans le four.
 - Vous avez ainsi la possibilité de cuire simultanément différents plats ou jusqu'à trois gâteaux ou mini-pizzas, destinés ensuite à être consommés ou congelés.
 - Evidemment, vous pouvez également utiliser un seul niveau de gradin. Dans ce cas, il est conseillé d'utiliser le gradin inférieur, afin de pouvoir mieux surveiller le processus de cuisson.
 - Le four peut en outre servir à stériliser des conserves, à préparer des confitures maison et à faire sécher des champignons et des fruits.

Comment utiliser le grill

Le grill transmet rapidement de la chaleur directe vers le centre de la lèchefrite. Le grill est bien adapté aux petites quantités d'aliments. Ceci permet également d'économiser de l'énergie.

1. Réglez le sélecteur sur la fonction souhaitée .
2. Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
3. Sélectionnez le niveau de gradin adapté pour la lèchefrite et la grille, selon la hauteur de l'aliment à griller. Puis, suivez les instructions pour le processus de grillade.

Le grill est commandé par le thermostat. Pendant le processus de grillade, le grill s'allume et s'éteint par intermittences, afin d'éviter une surchauffe.


Cuisson au grill

- 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. Le poisson, le foie et les rognons peuvent être posés directement dans la lèchefrite.
- Les aliments doivent être séchés dans la mesure du possible avant d'être grillés, afin d'éviter les éclaboussures. Enduisez la viande maigre et le poisson d'une légère couche d'huile ou de beurre fondu, afin qu'ils restent juteux lors de la cuisson.
- Les accompagnements de légumes, tels que les tomates ou les champignons, peuvent être placés sous la grille lorsque vous faites griller de la viande.
- Le pain doit être grillé sur le niveau de gradin le plus haut.
- Retournez les aliments à griller de temps en temps.

Gril à chaleur tournante



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

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

Cette fonction offre une méthode de cuisson alternative des aliments, qui seraient autrement cuits au grill traditionnel. Le grill et le ventilateur fonctionnent alternativement. Ainsi, l'air chaud circule dans l'espace de cuisson du four.

Décongélation

Le ventilateur fonctionne sans diffusion de chaleur et fait circuler l'air à température ambiante dans l'espace de cuisson.

Assurez-vous que le thermostat se trouve bien sur la position ARRÊT.



Conseils et astuces

Cuire au four :

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

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

La pâte brisée doit être cuite dans un moule à gâteau à fond amovible ou sur une plaque jusqu'aux 2/3 du temps de cuisson, avant de la garnir et de terminer la cuisson. Ce temps de cuisson ultérieur dépendra du type et de la quantité de garniture. Les pâtes de type biscuit de Savoie doivent se détacher difficilement de la cuillère. Si elles sont trop liquides, cela allongera le temps de cuisson.

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

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

Rôtir :

Ne rôtissez pas les pièces de viande de moins de 1 kg. Des rôtis de poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson. La viande rouge, qui doit être bien cuite à l'extérieur tout en restant rosée à saignante à l'intérieur, doit être rôtie à température élevée (200°C - 250°C).

La viande blanche, la volaille et le poisson doivent être cuits à basse température (150°C - 175°C). Les ingrédients pour la sauce sont ajoutés en début de cuisson dans la lèchefrite, uniquement lorsque le temps de cuisson est court. Dans le cas contraire, ajoutez-les au cours de la dernière demi-heure.

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

Si vous cuisez de la viande directement sur la grille, insérez la lèchefrite immédiatement au-dessous pour récolter les sucs.

Laissez cuire le rôti pendant au moins 15 minutes, de façon à ce que les sucs ne s'écoulent pas.

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



Attention !

Ne recouvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y déposez pas la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie ; la formation de chaleur risquerait d'abîmer l'émail.

Durées de cuisson

Les durées de cuisson peuvent varier en fonction de la composition, de la quantité d'ingrédients et d'eau des différentes préparations.

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

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




Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle et multichaleur tournante



Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.

Préchauffez toujours le four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Durée de cuisson en minutes 	REMARQUES
	Gratin  N°1-2	Temp. (°C)	Gratin  N°1-2	Temp. (°C)		
GÂTEAUX						
Pâte à gâteau	2	170	2 (1et3)*	160	45-60	Moule à gâteau
Pâte brisée	2	170	2 (1et3)*	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 (1et3)*	180	40-45	Moule à gâteau
Quatre-quarts	2	170	2	150	60-70	Moule à gâteau
Gâteau de Savoie	1	170	2 (1et3)*	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 (1et3)*	150	20-30	Plaque à pâtisserie
Meringue	2	135	2 (1et3)*	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 (1et3)*	170	25-35	sur plaque à pâtisserie
Tartelettes	2	180	2	170	45-70	dans moule à gâteau
PAIN ET PIZZA						
Pain blanc	1	195	2	185	60-70	
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Moule à pain
Petits pains	2	200	2 (1et3)*	175	25-40	Plaque à pâtisserie
Pizzas	2	200	2	200	20-30	Plaque à pâtisserie
FLANS-gratins						
Gratin de pâtes	2	200	2 (1et3)*	175	40-50	Moule
Gratin de légumes	2	200	2 (1et3)*	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	Sur la grille
Porc	2	180	2	175	100-130	Sur la grille
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille
Rosbif à l'anglaise						
saignant	2	210	2	200	50-60	Sur la grille
à point	2	210	2	200	60-70	sur la grille
bien cuit	2	210	2	200	70-80	Sur la grille
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
Dinde	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	150 en tout	Moule à pain
POISSON						
Truite/dorade	2	190	2 (1et3)*	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2 (1et3)*	175	35-60	4-6 filets


Les températures sont fournies à titre indicatif. En cas de nécessité, 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
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12~16	12~14
Poulet (en 2 moitiés)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebab	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 (gr.)	Gratin 	Temp. °C	Temps de cuisson en minutes ⌚	
				bas côté	haut côté
Petit roulé rôti (dindon)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Poulet (en 2 moitiés)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Cuisses de poulet	-	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Cailles	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Gratin de légumes	-	3	200	20 ~ 25	-
Coquilles Saint Jacques	-	3	200	15 ~ 20	-
Maquereaux	-	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Tranches de poisson	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 chaque opération de nettoyage, débranchez électriquement 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, produits corrosifs ou abrasifs

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



NE NETTOYEZ PAS la porte du four tant que les vitres sont encore chaudes. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.



Si un panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Il doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

Espace de cuisson

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

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

Porte du four

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

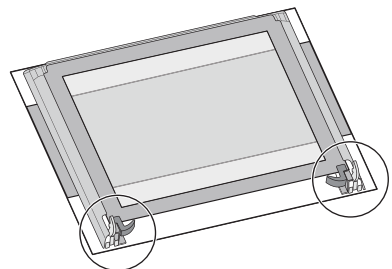
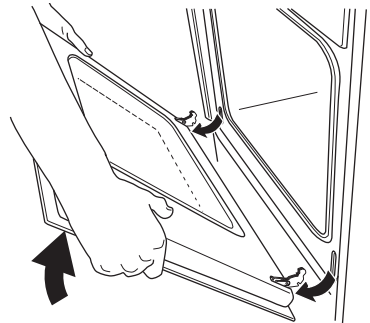
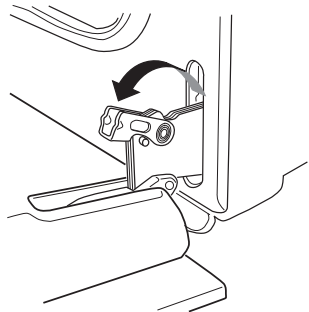
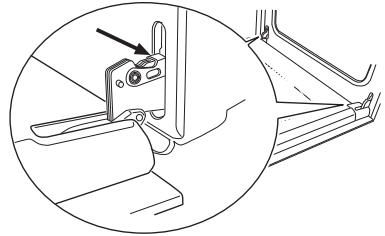


Attention : la porte du four doit être démontée avant le nettoyage. La porte risque de se refermer brutalement pendant que vous essayez de retirer les vitres de la porte encore accrochée.



Pour le démontage, procédez comme suit :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Continuez le démontage au niveau des deux charnières de la porte.
3. Relevez complètement le levier de serrage aux deux charnières de la porte.
4. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la seulement à 45° environ.
5. Retirez la porte vers l'avant.
6. Déposez la porte avec la « face extérieure » vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.
7. Pour retirer les vitres, actionnez le système de verrouillage.



8. Tournez les deux fixations de 90° et retirez-les.
9. Soulevez avec précaution la vitre supérieure de quelques centimètres et retirez la vitre visible des quatre côtés du cadre enjoliveur.


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

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

 Procédez comme suit :

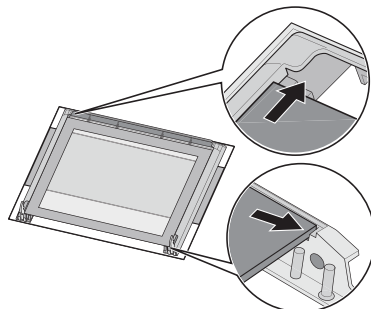
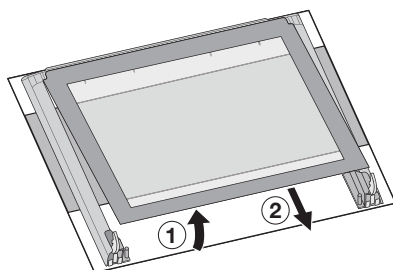
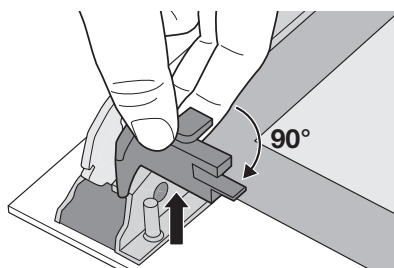
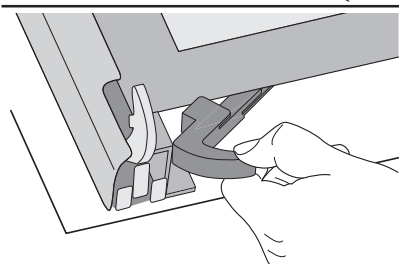
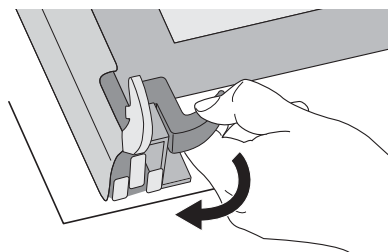
- a) La vitre dotée du cadre enjoliveur sur les quatre côtés doit être montée de façon à ce que la sérigraphie soit orientée vers l'extérieur du four. La vitre est correctement montée lorsqu'aucune rugosité n'est perceptible au contact de la surface visible de la sérigraphie.

La vitre intérieure doit être montée conformément à l'illustration. Une fois les vitres placées dans la porte, fixez les vitres tel que décrit au point 8.

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

Modèles en acier inox et aluminium :

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



Nettoyage du joint de la porte du four

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



Contrôlez régulièrement son état. Si nécessaire, nettoyez le joint sans utiliser d'outils ou de produits abrasifs. Si vous constatez des dommages au niveau du joint, contactez immédiatement votre service après vente. N'utilisez pas le four tant que le joint n'a pas été remplacé.

Élément chauffant du gril

Ce modèle est doté d'un gril pivotant pour faciliter le nettoyage de la voûte du four.

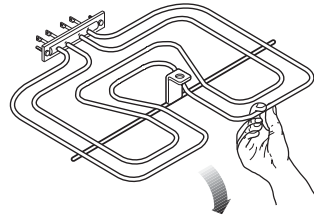
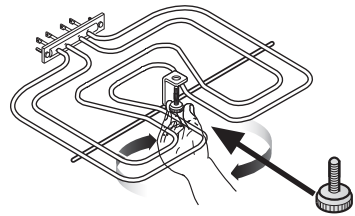


Assurez-vous tout d'abord que le four est froid et débranché.

1. Dévissez la vis servant à fixer l'élément chauffant du gril. Nous vous conseillons d'utiliser un tournevis lorsque vous effectuez cette opération pour la première fois.
2. Puis tirez l'élément chauffant vers le bas avec précaution, afin de rendre accessible la voûte du four.
3. Nettoyez la voûte du four avec un produit adapté et séchez-la, avant de remettre en place l'élément chauffant du gril rabattable.
4. Poussez l'élément chauffant avec précaution vers le haut dans sa position d'origine et revissez la vis de fixation.



Assurez-vous que la vis est bien serrée pour que le gril ne risque pas de tomber en cours d'utilisation.




Changement de l'ampoule d'éclairage interne du four

 **Débranchez électriquement l'appareil.**

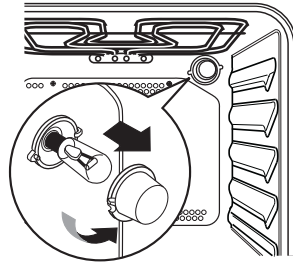
La nouvelle ampoule doit correspondre aux caractéristiques suivantes :

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

Vous pourrez vous procurer des ampoules de rechange auprès de votre magasin vendeur.

 Comment changer l'ampoule :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et assurez-vous que le four est refroidi.
2. Dévissez le globe en verre de l'ampoule.
3. Retirez l'ampoule et remplacez-la par un modèle identique.
4. Remettez en place le globe 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 à votre service après vente :

PROBLÈME	REMÈDE
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le four ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Contrôlez si une fonction et une température ont été sélectionnées, 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"> ■ Le voyant du thermostat ne s'allume pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sélectionnez une température à l'aide du thermostat, ou ◆ sélectionnez une fonction avec le sélecteur de fonctions.
<ul style="list-style-type: none"> ■ L'éclairage intérieur du four ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sélectionnez une fonction avec le sélecteur de fonctions, 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"> ◆ Si besoin, modifiez la température, ou ◆ utilisez les conseils indiqués dans cette notice d'utilisation, notamment au chapitre « Utilisation du four ».
<ul style="list-style-type: none"> ■ De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments dans l'espace de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ne laissez pas les préparations 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.

Spécifications techniques

Puissance nominale des résistances

Élément chauffant inférieur	1000 W
Chaleur de voûte et de sole	1800 W
Gril	1650 W
Multichaleur tournante	1825 W
Gril à chaleur tournante	1675 W
Lampe du four	25 W
Moteur du ventilateur d'air chaud	25 W
Moteur du ventilateur de refroidissement	25 W

Puissance totale 1875 W

Tension nominale (50 Hz) 230 V-400 V 3N~

Dimensions de la niche d'encastrement

Hauteur	600 mm
Largeur	560 mm
Profondeur	550 mm

Gratin

Hauteur	335 mm
Largeur	395 mm
Profondeur	400 mm
Volume du four	56 l

L'appareil peut être associé aux plans de cuisson encastrables ou aux tables de cuisson vitrocéramiques encastrables dont les types sont énoncés ci-après :

- Types de tables de cuisson vitrocéramiques :

PEM 6000 E

Puissance électrique totale	6,0 kW
Tension de fonctionnement (50 Hz)	230 V

- Types de tables de cuisson vitrocéramiques :

PES 6000 E

Puissance électrique totale	5,8 kW
Tension de fonctionnement (50 Hz)	230 V

- Types de tables de cuisson vitrocéramiques :

PES 6060 E

Puissance électrique totale	7,6 kW
Tension de fonctionnement (50 Hz)	230 V

Puissance calorifique nominale maximale

- Four + Table de cuisson vitrocéramique 9,475kW

Instructions à l'intention de l'installateur



L'installation et les branchements doivent être réalisés conformément aux réglementations en vigueur. Intervenir sur l'appareil uniquement après l'avoir débranché. Seuls des professionnels agréés sont autorisés à travailler sur l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité énoncées dans cette notice.

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, veuillez contrôler les points suivants :

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

L'appareil est fourni sans cordon d'alimentation, car il est nécessaire d'installer un câble de raccordement doté d'une fiche conforme qui soit adapté au type d'alimentation et dimensionné en rapport avec la charge figurant sur la plaque signalétique. La fiche doit être insérée dans une prise réglementaire.

Les types de câble d'alimentation suivants peuvent convenir, en tenant compte de la section transversale nominale requise :

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 peut interrompre le fil de terre en quelque point que ce soit. Le fil de terre jaune-vert doit être 2 à 3 cm plus long que les autres fils.

Le câble de connexion doit, dans tous les cas, être posé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50°C (supérieure à la température ambiante).

Une fois le branchement terminé, testez les résistances en les faisant fonctionner pendant environ 3 minutes.

Bornier

L'appareil est équipé d'un bornier à 6 pôles facilement accessible, dont les ponts sont déjà prévus pour un fonctionnement à 400 V avec fil neutre (voir la figure).

En présence de tensions de réseau différentes, il est nécessaire de basculer les ponts du bornier conformément à la figure du schéma. Le conducteur de protection doit être connecté à la borne . Une fois le branchement effectué, fixez le câble au bornier à l'aide d'un pont anti-traction.

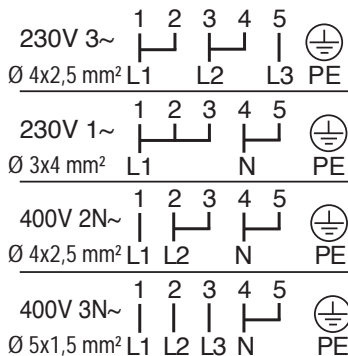
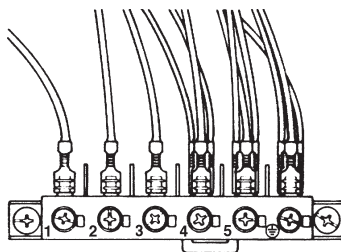
Branchement électrique à la table de cuisson



Attention - Respectez les instructions de montage relatives à la table de cuisson, à la cuisinière encastrable ou au boîtier de commutation !

Cet appareil peut être raccordé aux modèles de table de cuisson indiqués au chapitre « Spécifications techniques ». La prise de connexion de la table de cuisson est située sur la cuisinière. Le câble de raccordement des éléments chauffants et le câble du connecteur de protection sortent de la table de cuisson encastrable ; celui-ci est pourvu d'une borne à fiche. Insérez la fiche et le câble de raccordement dans la prise prévue à cet effet sur la cuisinière. Il est ainsi impossible de se tromper lors du raccordement.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité énoncées dans cette notice.



Instructions pour l'encastrement

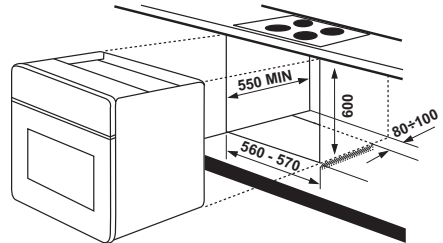
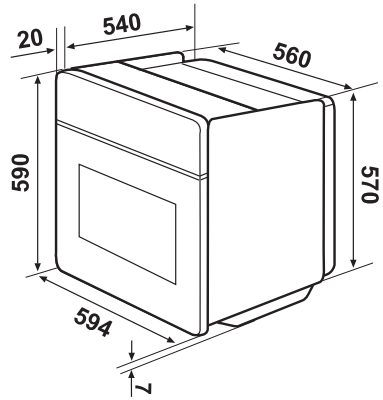
Afin de garantir le fonctionnement sans problème de l'appareil à encastrer, il est essentiel que le meuble ou la niche d'encastrement présente les dimensions requises.

Conformément aux réglementations en vigueur, toutes les pièces assurant la protection contre les contacts des éléments sous tension et isolés doivent être serrées de manière telle à ne pouvoir être dévissées qu'à l'aide d'outils.

Ceci inclut également la fixation de toute paroi terminale située au début ou à l'extrémité d'une rangée d'éléments encastrés.

En tous cas, la protection contre les contacts doit être également garantie par l'encastrement de l'appareil.

L'appareil peut être placé avec sa paroi arrière ou latérale posée contre des meubles de cuisine, des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. Quoiqu'il en soit, seuls d'autres appareils ou meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.



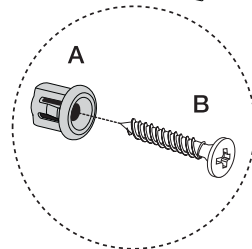
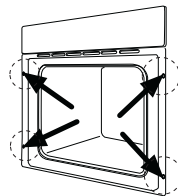
Dimensions du four (voir la figure)

Instructions pour l'encastrement

Afin de garantir le fonctionnement sans problème de l'appareil à encastrer, il est essentiel que le meuble ou la niche d'encastrement présente les dimensions requises.

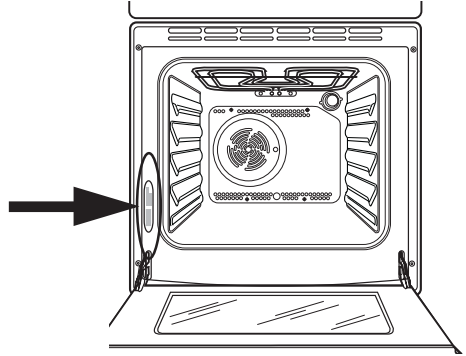
Fixation de l'appareil au meuble

1. Ouvrez la porte du four.
2. Fixez le four à l'aide des quatre entretoises à l'intérieur du meuble (voir la figure - **A**). Celles-ci sont parfaitement adaptées aux orifices pratiqués dans le châssis. Serrez ensuite les quatre vis à bois fournies (voir la figure - **B**).



Service après-vente

Si une fois les contrôles décrits effectués le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après vente de votre magasin vendeur et indiquez-lui le type d'anomalie, le modèle (**Mod.**), le numéro de produit (**Prod. Nr.**) ainsi que le numéro de série (**Ser. Nr.**), que vous trouverez sur la plaque signalétique du four.



Inhoudsopgave

Waarschuwingen en belangrijke veiligheidsinformatie	52
Beschrijving van het apparaat	54
Bediening	55
Voordat u het apparaat in gebruik neemt	57
Gebruik van de oven	58
Baktabellen	62
Reiniging en onderhoud	64
Het oplossen van problemen	69
Technische gegevens	70
Instructies voor de installateur	71
Instructies voor de inbouw	73
Klantenservice	74

Handleiding voor de gebruiksaanwijzing



Veiligheidsinstructies



Stap-voor-stap-handleiding



Aanwijzingen en Tips



Milieu-informatie



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

- **2006/95**(Laagspanningsrichtlijn);
 - **89/336** (EMC Richtlijn);
 - **93/68** (algemene richtlijn);
- en daaropvolgende wijzigingen.

FABRIKANT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLÌ (Italy)



Waarschuwingen en belangrijke veiligheidsinformatie

Bewaar de bij dit apparaat geleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Als het apparaat aan derden wordt geschonken of verkocht, of als u het apparaat bij verhuizing in de oude woning achterlaat, is het belangrijk dat de nieuwe gebruiker over deze gebruiksaanwijzing en de adviezen kan beschikken.

Deze aanwijzingen zijn bedoeld voor de veiligheid van de gebruiker en diens huisgenoten. Lees ze dus aandachtig door, voordat u het apparaat aansluit en/of in gebruik neemt.

Installatie

- De installatie moet verricht worden door vakkundig personeel, met inachtneming van de geldende voorschriften. De afzonderlijke installatiewerkzaamheden zijn beschreven in de instructies voor de installateur.
- Laat de installatie en aansluiting uitvoeren door een vakman, overeenkomstig de hem, dankzij zijn vakkennis bekende richtlijnen.
- Ook eventuele voor de installatie noodzakelijke wijzigingen aan de elektriciteitsvoorziening moeten door een erkend installateur uitgevoerd worden.
- Deze oven is geschikt voor gebruik als afzonderlijk apparaat of in combinatie met een elektrische kookplaat, voor aansluiting op een 1-, 2- of 3-fasige spanningsbron (of groepen) van 230 V. De aansluiting op meerdere fasen zonder nulleider (400 V) leidt tot het defect van de oven en de aangesloten kookplaten.
- Het is gevaarlijk veranderingen van welke aard ook aan te brengen aan het apparaat of aan de kenmerken ervan.
- Tijdens het bak-, braad- en grillproces worden de ovendeur en de andere onderdelen van het apparaat erg heet, Houd kinderen daarom uit de buurt van het apparaat. Indien er elektrische apparaten worden aangesloten op stopcontacten in de buurt van de oven, let er dan op dat de aansluitsnoeren niet in aanraking komen met hete oppervlakken of vastgeklemd raken tussen de ovendeur.
- Gebruik altijd ovenwanten om vuurvaste, hete schotels of schalen uit de oven te halen.
- Een regelmatige reiniging voorkomt de achteruitgang van het oppervlakte-materiaal van de oven.
- Schakel voordat u de oven gaat reinigen de stroom uit of haal de stekker uit het stopcontact.

Werking

- Deze oven is ontworpen voor de bereiding van gerechten; gebruik hem nooit voor andere doeleinden.
- Tijdens de werking van de oven extra voorzichtig zijn. Door de grote hitte van de verwarmingselementen zijn de roosters en andere delen erg heet.
- Indien u - om welke reden dan ook - aluminiumfolie in de oven gebruikt, laat dit dan nooit in direct contact komen met de bodem van de oven.
- Ga bij het reinigen van de oven voorzichtig te werk: sproei nooit vloeistof op het vetfilter (indien aanwezig), de verwarmingselementen en de thermostaatsensor.
- Verzeker u ervan dat de oven in de stand «UIT» staat, als de oven niet meer gebruikt wordt.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers. U kunt daarmee krassen op de deur veroorzaken en dat kan leiden tot het barsten van het glas.

Veiligheid

- Dit apparaat is bestemd voor gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om het door kinderen te laten gebruiken of hen ermee te laten spelen.

- Houd kinderen uit de buurt, zolang de oven in werking is. Ook nadat u de oven heeft uitgeschakeld, blijft de deur nog lange tijd heet.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen of andere personen wiens lichamelijke, motorische of geestelijke gesteldheid of gebrek aan ervaring en kennis die daardoor het apparaat niet kunnen gebruiken zonder supervisie of instructies van een verantwoordelijk persoon om zeker te zijn van dat het apparaat veilig kan worden gebruikt.

Afvalverwerking



Verpakkingsmateriaal

- De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik. De onderdelen van kunststof zijn voorzien van de volgende merktekens, bijv. >PE<, >PS< enz. Gooi de verpakkingsmaterialen weg in overeenstemming met hun kenmerken bij de gemeentelijke afvaldienst in de daarvoor bedoelde containers.



Oude apparaten

- Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.



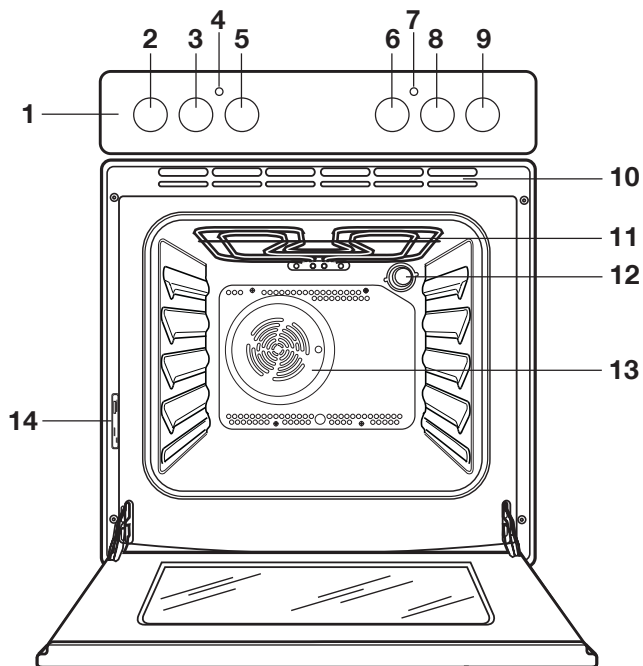
Let op: Opdat een afgedankt apparaat geen gevaar meer oplevert, moet het voordat het als afval wordt verwerkt, onbruikbaar gemaakt worden.

Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de hoofdkabel van het apparaat.

Klantenservice

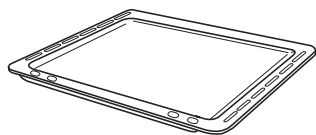
- Laat controlewerkzaamheden of reparaties uitvoeren door de klantenservice van de fabrikant of door een door de fabrikant geautoriseerde klantenservice en gebruik alleen originele onderdelen.
- Probeer nooit zelf storingen van of beschadigingen aan het apparaat te repareren. Reparaties die door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden.

Beschrijving van het apparaat

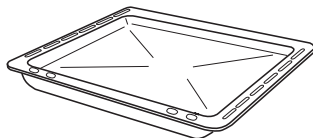


- | | |
|---|--|
| 1. Bedieningspaneel | 9. Knop voor kookzone rechtsvoor |
| 2. Knop voor kookzone linksvoor | 10. Ventilatieopening voor de koelventilator |
| 3. Knop voor kookzone linksachter | 11. Grill |
| 4. Temperatuurregelaar - Controlelampje | 12. Ovenverlichting |
| 5. Temperatuurregelaar | 13. Ovenventilator |
| 6. Ovenregelaar | 14. Typeplaatje |
| 7. Bedrijfscontrolelampje | |
| 8. Knop voor kookzone rechtsachter | |

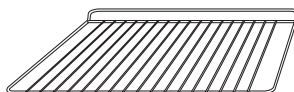
Accessoires



Bakplaat



Braadslede



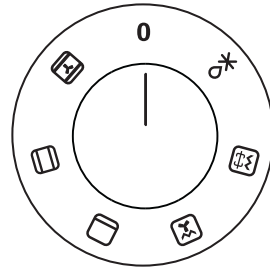
Rooster

Bediening

Bedieningsknop

Door aan de thermostaatknop te draaien kan de meest geschikte temperatuur gekozen worden en door aan de keuzeknop te draaien kan het meest geschikte verwarmingssysteem gekozen worden:

- 0** Oven uitgeschakeld
-  Hete lucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Onderwarmte
-  Ventilatorgrill
-  Grill
-  Ontdooien

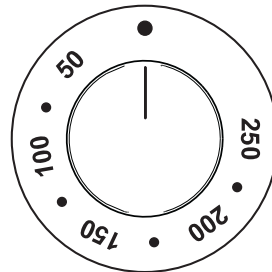


Bedrijfscontrolelampje

Het bedrijfscontrolelampje gaat branden als de functieknop wordt ingesteld.

Temperatuurregelknop - Controlelampje

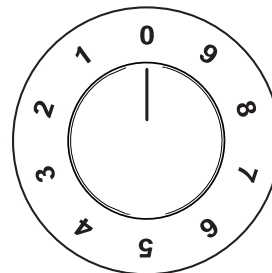
Dit controlelampje gaat branden als er aan de temperatuurregelknop gedraaid wordt. Het lampje blijft branden tot de gewenste temperatuur bereikt is. Daarna gaat het knipperen om aan te geven dat de temperatuur in stand wordt gehouden.



Bedieningsknop voor de kookplaat


Op het bedieningspaneel bevinden zich de schakelknoppen voor de vier verwarmingselementen van de kookzones. De kookzones worden ingesteld met een schakelaar met 9 standen waarvan de volgende standen gebruikt kunnen worden:

- 0** = UIT
- 1** = Minimum
- 9** = Maximum



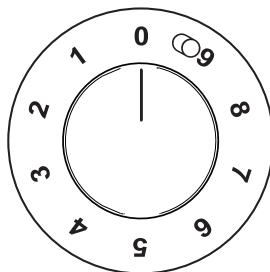
Tweeringskookzone - Inschakeling

(zie de lijst van apparaten in hoofdstuk "Technische gegevens")

Door de kookzoneknop van stand 9 in de stand te zetten, worden de beide verwarmingskringen ingeschakeld  (rechtsom); "klik" is hoorbaar. Beide verwarmingskringen worden nu tegelijk ingeschakeld. Aansluitend wordt de gewenste stand ingesteld (knop naar links draaien).



De bereiding van gerechten met olie of vetten zoals bijv. frites, mag niet zonder toezicht plaatsvinden, daar olie en vetten bij oververhitting gemakkelijk kunnen ontvlammen.



Veiligheidsthermostaat

Om gevaarlijke oververhitting te voorkomen (door ondeskundig gebruik van het apparaat of defecte onderdelen), is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat, die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Als de veiligheidsthermostaat is geactiveerd vanwege onjuist gebruik van het apparaat, hoeft u (nadat de oven is afgekoeld) alleen de fout te verhelpen. Wordt de thermostaat daarentegen geactiveerd vanwege een defect onderdeel, neem dan contact op met onze klantenservice.

Koelventilator

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

Voordat u de oven voor het eerst in gebruik neemt



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

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

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

Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

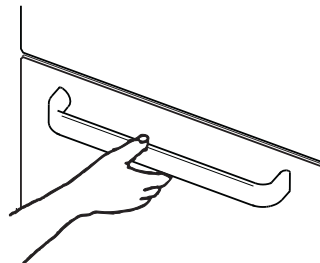
-  1. Draai de functieknop op hete lucht .
2. Draai de thermostaatknop naar 250°C.
3. Zet een raam open voor de ventilatie.
4. Laat de lege oven ongeveer 45 minuten werken.

Herhaal deze procedure voor de functie boven- en onderwarmte  en voor de functie ventilatorgrill  gedurende ongeveer 5-10 minuten.

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

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

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



Gebruik van de oven



Belangrijk! - Leg geen aluminiumfolie in de oven en plaats geen bakblik enz. op de bodem, aangezien de daardoor veroorzaakte hitteconcentratie het emaille van de oven beschadigt. Zet pannen en schalen, hittebestendige pannen en schalen of aluminium bakplaten altijd op het rooster, dat in de geleiders is geschoven. Wanneer levensmiddelen verwarmd worden ontstaat stoom, net als in een ketel. Wanneer de stoom in aanraking komt met de glazen deur van de oven, wordt er condens gevormd en ontstaan er waterdruppels.

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

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

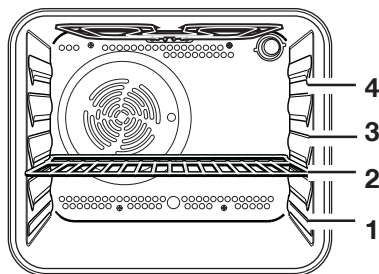


De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten zijn.

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur. **Laat hem niet** “open vallen”, maar ondersteun de deur met de handgreep totdat hij helemaal open is.



De oven heeft vier inzetniveaus. De plaatsen voor de roosters worden van de bodem van de oven geteld, zoals aangegeven in de afbeelding. De roosters moeten absoluut goed op hun plaats worden gezet (zie afbeelding). Zet geen serviesgoed of schalen rechtstreeks op de bodem van de oven.




Boven- en onderwarmte

1. Draai de knop op de gewenste functie .
2. Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.
 - De warmte wordt het best verdeeld op het middelste inzetniveau. Als de onderkant van het gerecht een bruiner korstje moet krijgen, zet u het op een lager inzetniveau. Als de bovenkant een bruiner korstje moet krijgen, zet u het gerecht op een hoger inzetniveau.
 - Het materiaal en de afwerking van de bakplaat en de schalen is van invloed op de mate waarin het voedsel een bruin korstje krijgt. Geëmailleerde, donkere, zware of vormen of keukengereedschappen zonder bescherm laag maken een sterkere bruining van de onderkant mogelijk, terwijl vormen van glas of glanzend aluminium of gepolijste stalen bakplaten de hitte reflecteren en daardoor slechts een geringe bruinerende werking op de onderkant toestaan.
 - Zet de gerechten altijd in het midden van het rooster, om een gelijkmatige bruining te bevorderen.
 - Zet de gerechten op bakplaten van geschikte afmetingen, zodat vloeistof niet op de bodem van de oven kan lekken. Zo bespaart u zichzelf schoonmaakwerkzaamheden.
 - **Zet gerechten**, potten of bakblikken nooit rechtstreeks op de bodem van de oven, deze wordt namelijk erg heet en dan kunnen er beschadigingen ontstaan. Bij deze instelling komt de warmte van zowel de bovenste als de onderste verwarmingselementen. Daarom heeft u slechts een inzetniveau nodig voor de bereiding. Deze instelling is met name geschikt voor gerechten, die aan de onderkant extra gebruikt moeten worden zoals quiches en pasteien.

Gratins, lasagna en andere gerechten die vooral aan de bovenkant gebruikt moeten worden, kunnen ook heel goed met deze instelling bereid worden.

Onderwarmte

1. Draai de functieknop van de oven op .
2. Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

Deze functie is met name geschikt voor het blindbakken van deeg. Deze functie kan ook gebruikt worden voor quiches of pasteien, omdat het deeg van de bodem gegarandeerd goed gebakken wordt.

-  Het controlelampje van de thermostaat blijft branden tot de juiste temperatuur bereikt is. Daarna gaat het knipperen om aan te geven dat de temperatuur in stand wordt gehouden.


Hete lucht

1. Draai de functieknop van de oven op .
2. Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.
 - Het voedsel wordt bereid met behulp van voorverwarme lucht die gelijkmatig door een ventilator in de oven wordt rond geblazen.
 - De warmte wordt snel bereikt en gelijkmatig over alle ovenzones verdeeld. Dat betekent dat u gelijktijdig verschillende soorten gerechten kunt bakken, braden en stomen. Bereiden met hetelucht garandeert een snelle verwijdering van vocht; de drogere omgeving van de oven voorkomt dat de verschillende aroma's en smaken van het ene gerecht naar het andere worden overgebracht.
 - De mogelijkheid om gerechten op verschillende inzetniveaus te bereiden betekent dat u verschillende gerechten tegelijkertijd kunt bereiden; tot maximaal drie bakplaten koekjes en minipizza's, om meteen op te eten of om ze vervolgens in te vriezen.
 - Natuurlijk kan de oven ook gebruikt worden voor bereidingen op één niveau. Daarbij kunt u het best de laagste niveau gebruiken, dan kunt u de voortgang makkelijker in de gaten houden.

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

Gebruik van de grill

Via de grill komt de directe warmte snel tot in het midden van het bereik van de grillpan. Met de grill kunt u heel goed kleinere hoeveelheden grillen. Op die manier kunt u ook energie besparen.

1. Draai de functieknop van de oven op .
2. Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.
3. Kies het geschikte inzetniveau voor het rooster en de grillpan, afhankelijk van de dikte van het voedsel dat u wilt grillen. Volg daarna de aanwijzingen voor het grillen op.

Het grill-element werkt via de thermostaat. Tijdens het grillen wordt de grill met regelmatige tussenpozen in- en uitgeschakeld, om oververhitting te voorkomen.


Grillen

- De meeste levensmiddelen kunnen het beste op het rooster in de grillpan gelegd worden, hierdoor is een maximale luchtcirculatie mogelijk en ligt het voedsel niet in zijn eigen vet of vocht. Vis, lever en niertjes kunnen, indien nodig, ook rechtstreeks in de grillpan gelegd worden.
- Het is het beste als de levensmiddelen, voordat ze gegrild worden, droog zijn, daarmee voorkomt u spatten. Strijk mager vlees en vis licht in met een beetje olie of gesmolten boter, zodat de gerechten tijdens de bereiding mals blijven.
- Groenten als bijgerecht, zoals bijvoorbeeld tomaten en paddenstoelen, kunnen tijdens het grillen van het vlees onder het rooster gelegd worden.
- Brood moet op het bovenste inzetniveau geroosterd worden.
- Het te grillen gerecht moet zo nu en dan omgekeerd worden.

Ventilatorgrill



Stel voor de ventilatorgrill een maximale temperatuur van 200°C in.

1. Draai de functieknop van de oven op .
2. Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

Dit is een alternatieve bereidingsmethode voor gerechten die anders met de normale grill bereid worden. Het grill-element en de ventilator werken afwisselend, daardoor wordt de hete lucht in de oven gecirculeerd.

Ontdoeien

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

Controleer of de thermostaatknop op de stand UIT staat.



Aanwijzingen en Tips

Bakken:

Taart en gebak vereisen gewoonlijk een gemiddelde temperatuur (150°C-200°C). Daarom moet de oven gedurende ong. 10 minuten voorverwarmd worden.

Doe de ovendeur niet open voordat 3/4 van de baktijd is verstreken.

Bak kruimeldeeg in een springvorm of op een bakblik tot 2/3 van de baktijd. Vervolgens kunt u het garneren en afbakken. Deze extra baktijd hangt af van de soort en hoeveelheid van de garnering. Biscuitdeeg moet moeilijk van de lepel lopen. De baktijd zou door te vloeibaar deeg onnodig langer duren.

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

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

Braden:

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

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

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

Als u vlees direct op het rooster braadt, plaats dan de braadslede op het onderste niveau zodat de sappen worden opgevangen.

Het braadstuk minstens 15 minuten laten staan, voordat u het aansnijdt, zodat het vleesvocht niet kan weglopen.

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



Voorzichtig!

Leg geen aluminiumfolie of kookgerei in de oven en zet de braadslee of het bakblik niet op de bodem van de oven, anders kan het emaille van de oven door de oplopende hitte beschadigd worden.

Bereidingstijden

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

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

Op basis van uw eigen ervaringen kunt u de aangegeven waarden individueel aanpassen.

Baktabellen

Boven- en onderwarmte en hete lucht



Tijden zijn exclusief voorverwarmen.

De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

GERECHT	Boven- en onderwarmte		Hete lucht		Bereidingstijd in minuten 	OPMERKINGEN
	Niveau 	Temp. (°C)	Niveau 	Temp. (°C)		
GEBAK						
Schuimtaart	2	170	2 (1en3)*	160	45-60	in cakevorm
Zandkoekdeeg	2	170	2 (1en3)*	160	20-30	in cakevorm
Karnemelk-kwarktaart	1	175	2	165	60-80	in cakevorm
Appeltaart	1	170	2 (1en3)*	160	90-120	in cakevorm
Strudel	2	180	2	160	60-80	op bakblik
Jamtaart	2	190	2 (1en3)*	180	40-45	in cakevorm
Cake	2	170	2	150	60-70	in cakevorm
Biskuitgebak	1	170	2 (1en3)*	165	30-40	in cakevorm
Kerststol	1	150	2	150	120-150	in cakevorm
Pruimentartaart	1	175	2	160	50-60	In broodvorm
Kleine cake	3	170	2	160	20-35	Op bakplaat
Koekjes	2	160	2(1en3)*	150	20-30	Op bakplaat
Schuimpjes	2	135	2(1en3)*	150	60-90	Op bakplaat
Koffiebroodjes	2	200	2	190	12~20	Op bakplaat
Soesjes	2 of 3	210	2 (1en3)*	170	25-35	op bakblik
Taartjes	2	180	2	170	45-70	in cakevorm
BROOD EN PIZZA						
Wit brood	1	195	2	185	60-70	
Roggebrood	1	190	1	180	30-45	In broodvorm
Broodjes	2	200	2(1en3)*	175	25-40	Op bakblik
Pizza	2	200	2	200	20-30	op bakblik
OVENSCHOTELS						
Hartige taart	2	200	2 (1en3)*	175	40-50	bakvorm
Groentetaart	2	200	2 (1en3)*	175	45-60	bakvorm
Quiche	1	210	1	190	30-40	bakvorm
Lasagne	2	200	2	200	25-35	bakvorm
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	bakvorm
VLEES						
Rund	2	190	2	175	50-70	Op rooster
Varken	2	180	2	175	100-130	Op rooster
Kalf	2	190	2	175	90-120	Op rooster
Rosbief						
rood	2	210	2	200	50-60	Op rooster
medium	2	210	2	200	60-70	Op rooster
doorbakken	2	210	2	200	70-80	Op rooster
Varkensschouder	2	180	2	170	120-150	Met zwoerd
Varkensschenkel	2	180	2	160	100-120	2 stuks
Lam	2	190	2	175	110-130	Bout
Kip	2	190	2	200	70-85	Heel
Kalkoen	2	180	2	160	210-240	Heel
Eend	2	175	2	220	120-150	heel
Gans	2	175	1	160	150-200	heel
Konijn	2	190	2	175	60-80	In stukken
Haas	2	190	2	175	150-200	In stukken
Fazant	2	190	2	175	90-120	heel
Gehakt	2	180	2	170	samen150	broodvorm
VIS						
Forel/Zeebrasem	2	190	2(1en3)*	175	40-55	3-4 vissen
Tonijn/Zalm	2	190	2(1en3)*	175	35-60	4-6 filets


De aangegeven temperaturen zijn richtgetallen. Eventueel moeten de temperaturen aangepast worden aan persoonlijke wensen.

(*) Indien u gelijktijdig meer dan een gerecht wilt bereiden, adviseren wij u deze op de tussen haakjes aangegeven niveaus te plaatsen.



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


Grillen

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten) ⌚	
	Stuks	gram	Niveau 	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	3	250	12~15	12~14
Biefstuk	4	600	3	250	10~12	6~8
Worstjes	8	/	3	250	12~15	10~12
Varkenskarbonades	4	600	3	250	12~16	12~14
Kip (in twee helften)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Kip (borst)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Voorverwarmen 5'00''						
Vis (filets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Ventilatorgrill



Stel voor de ventilatorgrill een maximale temperatuur van 200°C in.

GERECHT	Hoeveelheid (gr.)	Niveau 	Temp. °C	Bereidingstijd (minuten) ⌚	
				Onder kant	Boven kant
Opgerolde braadstukken (kalkoen)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Kip (in twee helften)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Kippenpoten	-	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Kwartel	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Groentegratin	-	3	200	20 ~ 25	-
St. Jacobsschelpen	-	3	200	15 ~ 20	-
Makreel	-	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Vismoten	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10



De aangegeven temperaturen zijn richtgetallen. Eventueel moet de temperatuur aangepast worden aan persoonlijke wensen.

Reiniging en onderhoud



Voordat u de oven schoonmaakt, de oven uitschakelen en laten afkoelen.



Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een stoomreiniger.

Belangrijk: Voor elke reinigingshandeling de stekker van het apparaat absoluut uit het stopcontact halen.

Voor een lange levensduur van het apparaat is het noodzakelijk de volgende reinigingswerkzaamheden regelmatig uit de voeren:

- Doe dit alleen bij een afgekoelde oven.
- Maak de geëmailleerde delen schoon met een sopje.
- Gebruik geen schuurmiddelen.
- Onderdelen van roestvrij staal en de glasplaat droogwrijven met een zachte doek.
- Gebruik bij hardnekkige vlekken normaal verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal of warme azijn.

Het emaille van de oven is uiterst duurzaam en in hoge mate resistent. De inwerking van hete fruitzuren (citroenen, pruimen of dergelijke) kunnen echter op de oppervlakken van emaille blijvende matte en ruwe vlekken achterlaten. Dergelijke vlekken op het hoogglanzende oppervlak van het emaille hebben echter geen invloed op de functies van de oven. Reinig de oven grondig na elk gebruik. Zo kunt u verontreinigingen het makkelijkst verwijderen. Verder inbranden wordt daardoor voorkomen.

Reinigingsmiddelen

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

Reinigingsmiddelen met bleekmiddel mogen NIET worden gebruikt, aangezien deze de toplaag van de oppervlakken dof kunnen maken. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen.

Buitenkant reinigen

Neem regelmatig het bedieningspaneel, de ovendeur en de afdichting af met een zachte, goed uitgewrongen doek met warm water en wat vloeibaar reinigingsmiddel.

Om beschadigen of verzwakken van de glasplaten van de deur te voorkomen, moet u het gebruik van de volgende producten vermijden:

- Huishoudelijke schoonmaakmiddelen en bleekmiddelen
- Geïmpregneerde sponsjes die niet geschikt zijn voor pannen met antiaanbaklaag
- Brillo- of staalwolsponsjes
- Chemische ovenreinigers of spuitbussen
- Roestverwijderaars
- Vlekkenverwijderaars voor bad en gootsteen

Reinig het venster aan de binnen- en buitenkant met een warm sopje. Mocht het binnenvenster van de deur erg verontreinigd zijn, dan is het gebruik van een speciaal reinigingsmiddel aan te bevelen. Gebruik geen krabber om aangekoekt vuil te verwijderen.



Reinig de ovendeur NIET wanneer de glasplaten warm zijn. Als deze voorzorgsmaatregel niet wordt nageleefd, kan de glasplaat barsten.



Als de glasplaat gebarsten is of diepe krassen heeft, is de structuur van het glas aangetast. De glasplaat moet vervangen worden om te voorkomen dat hij versplintert. Neem contact op met onze service-afdeling die u graag advies zal geven.

Binnenkant oven

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

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

Ovendeur

De ovendeur bestaat uit twee glasplaten. Om het schoonmaken makkelijker te maken kan de ovendeur verwijderd worden en kunnen de roosters naar buiten getrokken worden.

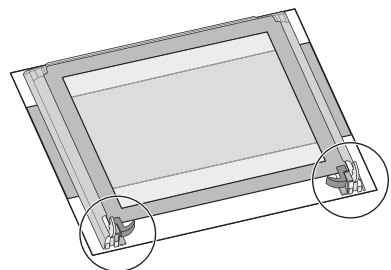
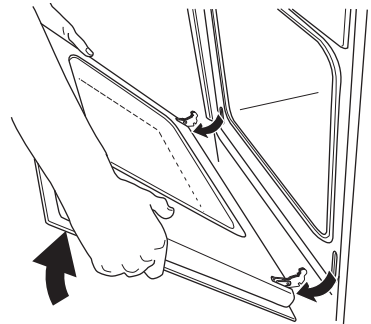
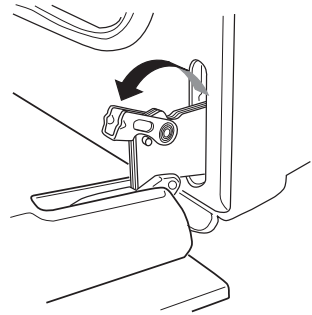
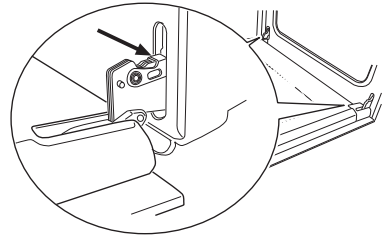


Let op - De ovendeur moet gede-monteerd worden voordat u hem schoon kunt maken. De deur zou plotseling dicht kunnen slaan, als u probeert de binnenste ruiten te verwijderen als de deur nog vast-zit aan de oven.



Ga voor de demontage als volgt te werk.

1. Zet de deur helemaal open.
2. Zoek de beide deurscharnieren.
3. Til de hendel op de scharnieren op en trek deze naar voren.
4. Pak de deur aan beide buitenkanten vast en sluit hem tot ongeveer 45°.
5. Trek de deur uit zijn zitting naar voren.
6. Leg de deur op een vaste ondergrond en bescherm het oppervlak van de hand-greep met een zachte doek.
7. Maak voor het verwijderen van de binnen-ruiten het vergrendelingsysteem los.



8. Draai de bevestigingen 90° om en trek ze uit hun zitting.
9. Til de bovenste ruit voorzichtig een stukje op en trek hem naar buiten, deze is herkenbaar aan de decoratie op alle vier de kanten.


Maak de ovendeur schoon met lauw water en een zachte doek. Gebruik geen metaalsponsjes, schuursponsjes of zuren, die het speciale warmtereflecterende oppervlak van de binnenruit kunnen beschadigen.

Zet de binnenruit na het schoonmaken weer in de deur. Monteer de deur weer aan de oven; ga daarvoor in omgekeerde volgorde van de demontage te werk. Let er op dat u de ruiten weer op de goede plaats zet.

 Ga als volgt te werk:

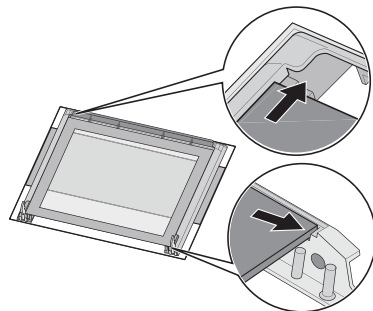
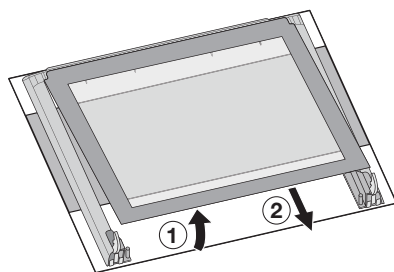
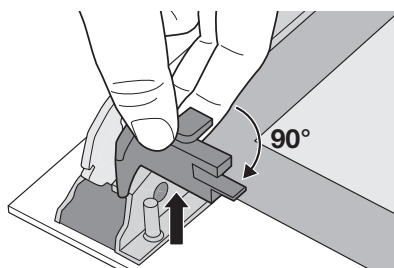
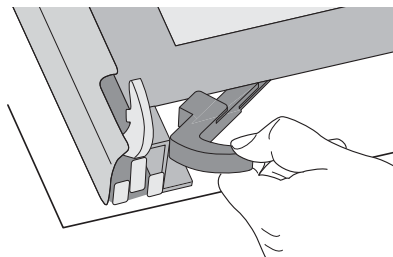
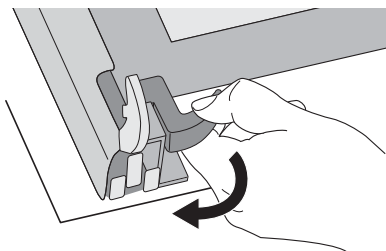
- a) De binnenruit met de decoratie op de vier kanten moet zodanig gemonteerd worden dat de zeefdruk naar de buitenkant van de oven gericht is. De ruit is goed geplaatst als u met uw vinger over het zichtbare oppervlak strijkt en u geen oneffenheden ter hoogte van de zeefdruk voelt.

De binnenruit moet in zijn sponning geplaatst worden zoals aangegeven op de afbeelding. Nadat u de ruiten in de ovendeur geplaatst heeft moet u ze vastzetten zoals beschreven in Punt 8.

 **Maak de ovendeur nooit schoon als hij warm is, de ruiten zouden kunnen barsten. Als u krassen of scheuren in de glasplaat constateert, onmiddellijk contact opnemen met de Klantenservice en de ruiten laten vervangen.**

Modellen van roestvrij staal of aluminium:

Maak de ovendeur en het bedieningspaneel van roestvrij staal of aluminium schoon met een vochtige spons en droog hem daarna zorgvuldig af met een zachte doek. Gebruik geen metaalsponsjes, staalwol, zuren of schuurmiddelen die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.



De afdichting van de ovendeur schoonmaken

Rondom de opening van de oven is een afdichting aangebracht.



Controleer regelmatig of de afdichting intact is. De afdichting, indien nodig, schoonmaken, zonder daarbij voorwerpen of schuurmiddelen te gebruiken. Als u beschadiging van de afdichting constateert, neem dan onmiddellijk contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice. Gebruik de oven niet zolang de afdichting niet vervangen is.

Grill-verwarmingselement

Dit model is uitgerust met een neerklapbaar grillelement, om de bovenkant van de oven gemakkelijker te kunnen reinigen.

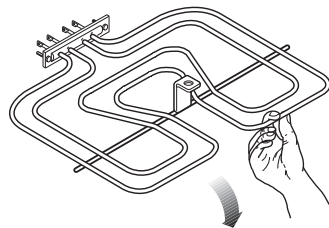
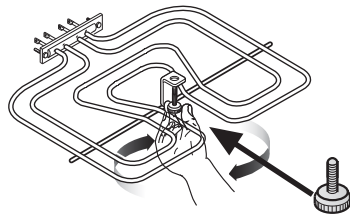


Verzekert u er eerst van dat de oven afgekoeld is en dat de stekker uit het stopcontact getrokken is.

1. Draai de schroef, waarmee het grillelement bevestigd is, los. Als u deze handeling voor de eerste keer uitvoert, raden wij u aan een schroevendraaier te gebruiken.
2. Trek het grillelement dan voorzichtig naar beneden, zodat u bij de bovenkant van de ovenruimte kunt komen.
3. Reinig de bovenkant van de oven met een geschikt reinigingsmiddel en droog hem af, voordat u het neerklapbare grillelement weer op zijn plaats zet.
4. Duw het grillelement voorzichtig naar boven op zijn oorspronkelijke plaats en draai de borgmoer weer goed vast.



Zorg ervoor dat de borgmoer van de grill goed vastgedraaid is, om te voorkomen dat de grill omlaag valt wanneer deze in gebruik is.



Vervangen van de binnenverlichting



Neem het apparaat van de stroomvoorziening zodat ook de zekering uitgeschakeld wordt.

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

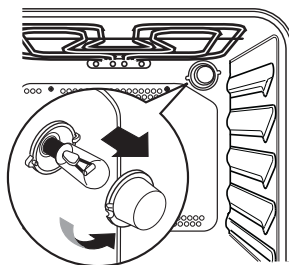
- Vermogen: 15 W / 25 W
- Voltage: 230 V (50 Hz)
- Hittebestendig tot 300° C
- Soort aansluiting: E14

Deze lampen zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar.



Zo vervangt u het ovenlampje:

1. Verzeker u ervan dat de oven afgekoeld is en dat de stekker uit het stopcontact getrokken is.
2. Druk het glazen dekseltje in en draai het naar links.
3. Verwijder het kapotte lampje en vervang het door een nieuw.
4. Plaats het glazen dekseltje terug en steek de stekker weer in het stopcontact.



Het oplossen van problemen

Als het apparaat niet goed werkt, voer dan de volgende controles uit, voordat u contact opneemt met de service-afdeling van Electrolux.

PROBLEEM	OPLOSSING
<ul style="list-style-type: none"> ■ De oven gaat niet aan. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Controleer of u een bereidingsfunctie en een temperatuur hebt ingesteld, of ◆ controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de contactschakelaar of de netstroomtoevoer naar de oven op AAN staan.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Het controlelampje voor de oventemperatuur brandt niet. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Kies een temperatuur met de thermostaatknop, of ◆ kies een functie met de functieknop.
<ul style="list-style-type: none"> ■ De binnenverlichting van de oven brandt niet. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Kies een functie met de functieknop, of ◆ controleer het lampje en vervang dit, indien nodig (zie "Vervangen van de binnenverlichting").
<ul style="list-style-type: none"> ■ De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Eventueel moet de temperatuur veranderd worden, of ◆ neem de inhoud van deze aanwijzing goed door, met name hoofdstuk "Gebruik van de oven".
<ul style="list-style-type: none"> ■ Stoom en condenswater slaan neer op de gerechten en de deur van de oven. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Laat de gerechten na afloop van de bereiding niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
<ul style="list-style-type: none"> ■ De ventilator maakt lawaai. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Controleer of de roosters en het kookgerei niet tegen het achterpaneel van de oven stoten en daardoor gaan trillen.

Technische gegevens

Verwarmingsvermogen

Onderwarmte	1000 W
Boven- en onderwarmte	1800 W
Grill	1650 W
Hetelucht	1825 W
Ventilatorgrill	1675 W
Ovenlampje	25 W
Motor van de heteluchtventilator	25 W
Motor van de koelventilator	25 W

Totale aansluitwaarde	1875 W
Spanning (50 Hz)	230 V-400 V 3N~

Inbouw

Hoogte	600 mm
Breedte	560 mm
Diepte	550 mm

Inbouw

Hoogte	335 mm
Breedte	395 mm
Diepte	400 mm
Ovencapaciteit	56 l

Het apparaat kan met de volgende inbouw-
kookplaten en keramische glazen inbouw-
kookvelden worden gecombineerd:

- Type keramische glazen kookplaat:
PEM 6000 E
Totale aansluitwaarde 6,0 kW
Spanning (50 Hz) 230 V
- Type keramische glazen kookplaat:
PES 6000 E
Totale aansluitwaarde 5,8 kW
Spanning (50 Hz) 230 V
- Type keramische glazen kookplaat:
PES 6060 E
Totale aansluitwaarde 7,6 kW
Spanning (50 Hz) 230 V

Maximaal nominaal verwarmingsvermogen

- Oven + keramische glazen
kookplaat 9,475 kW

Aanwijzingen voor de installateur



Inbouw en installatie moeten uitgevoerd worden met strikte inachtneming van de geldende voorschriften. Elke ingreep mag slechts plaatsvinden als het apparaat uitgeschakeld is. Ingrepen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend installateur.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld als de veiligheidsvoorschriften niet worden nageleefd.

Aansluiten op netstroom

Let voor het aansluiten op het volgende:

- De zekering en de huisinstallatie moeten op de max. belasting van het apparaat berekend zijn (zie typeplaatje).
- De huisinstallatie moet voorzien zijn van een aardaansluiting overeenkomstig de voorschriften en voldoen aan de betreffende geldende voorschriften.
- Het stopcontact of de meerpolige contactverbreker moeten ook na voltooiing van de installatie van het apparaat makkelijk bereikbaar zijn.

Het apparaat wordt zonder aansluitsnoer geleverd, daar afhankelijk van de aanwezige voedingsbron, een aansluitsnoer met stekker noodzakelijk is dat voldoet aan de desbetreffende norm en geschikt moet zijn voor de op het typeplaatje aangegeven belasting. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

De volgende typen aansluitsnoeren zijn geschikt, met inachtneming van de nominale doorsneden:

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


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

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

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

Klemmenbord

Het apparaat is met een gemakkelijk toegankelijke 6-polige aansluitklem uitgerust, waarvan de aansluitingen al voorbereid zijn op de werking met 400 V met nulleider (zie afbeelding).

In geval van andere netspanningen moeten de aansluitingen van de aansluitklem overeenkomstig het schema afbeelding worden verlegd. De aardleiding komt op de klem . Kabel na het aansluiten op de aansluitklem met een snoerontlastingsklem bevestigen.

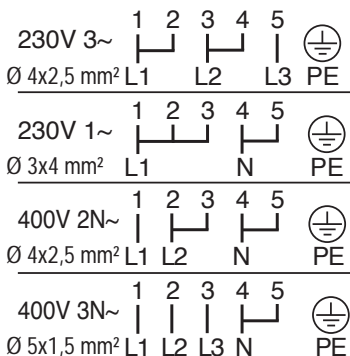
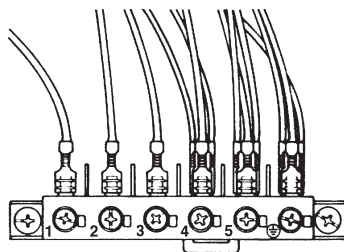
Elektrische aansluiting op de kookplaat



Let op: montagehandleiding voor de kookplaat, inbouwoven of schakelkast volgen!

Dit apparaat kan worden aangesloten op de in hoofdstuk «Technische gegevens» aangegeven kookplaatmodellen. Het stopcontact voor het aansluiten van de kookplaat bevindt zich op de behuizing van de oven. Uit de inbouwkookplaat steken de aansluitkabels van de verwarmingselementen en de aardkabel; deze kabels zijn voorzien van een steekaansluiting. Steek de stekker en de aansluitkabel in het desbetreffende stopcontact van de oven. De mogelijkheid van een verkeerde aansluiting is zodoende uitgesloten.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden als de veiligheidsvoorschriften niet opgevolgd worden.



Instructies voor de inbouw

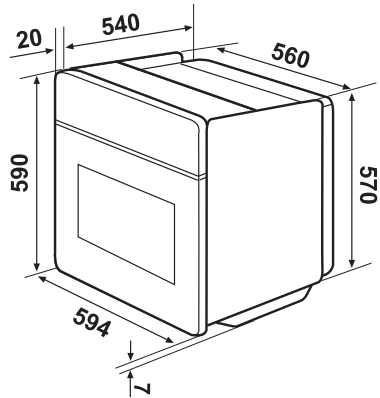
Om een probleemloze werking van het inbouwapparaat te kunnen waarborgen, moeten de keukenmeubelen of de uitsparing waarin het apparaat wordt ingebouwd de geschikte afmetingen hebben.

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

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

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

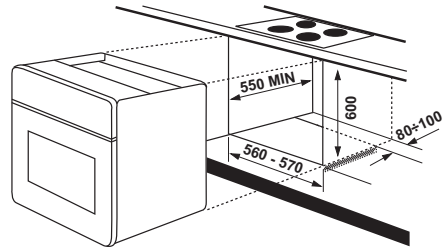
Het apparaat kan met de achterkant of zijkant tegen hogere keukenmeubelen, apparaten of wanden worden geplaatst. Aan de andere zijkant mogen er echter geen andere apparaten of meubelen van dezelfde hoogte als het apparaat geplaatst worden.



Afmetingen van oven (zie afbeelding)

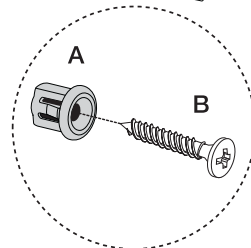
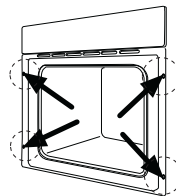
Instructies voor de inbouw

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



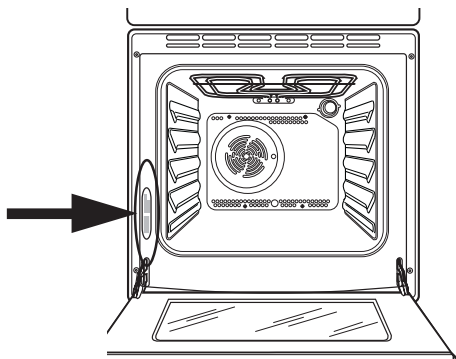
Bevestiging in het meubel

1. Open de ovendeur.
2. Bevestig de oven met behulp van de vier afstandshouders in de meubelen (zie afbeelding - **A**). Deze passen exact in de gaten van het frame. Draai aansluitend de vier meegeleverde houtschroeven vast (zie afbeelding - **B**).



Klantenservice

Als het probleem na de beschreven controles niet kan worden opgelost, bel dan de dichtstbijzijnde klantenservice van de fabrikant en vermeld de aard van het defect, het model van het apparaat (**Mod.**), het Productienummer (**Prod. Nr.**) evenals het fabricagenummer (**Ser. Nr.**) die u op het typeplaatje van de oven vindt.



www.progress-hausgeraete.de