



benutzerinformation
notice d'utilisation

Einbau-Backofen
Four encastrable

PBP 5320

Inhalt

Sicherheitshinweise	2	Reinigung und Pflege	17
Gerätebeschreibung	3	Was tun, wenn ...	24
Vor der ersten Inbetriebnahme	4	Technische Daten	25
Betrieb	7	Gerät aufstellen	26
Tipps und Gartabellen	13	Entsorgung	28



Änderungen vorbehalten



Sicherheitshinweise

Bewahren 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 Warnhinweise dienen der Sicherheit von Benutzern und Mitbewohnern. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder verwenden.

Gerät aufstellen

- Der Einbau muss unter Beachtung der bestehenden Vorschriften und Gesetze von fachkundigem Personal ausgeführt werden. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät von einem Fachmann installieren und anschließen, der mit den geltenden Vorschriften vertraut ist.
- Falls Änderungen an der Stromversorgung für den Einbau erforderlich sind, dürfen sie nur von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Anschluss an 230 V (einphasig) gebaut.

Betrieb

- Der Backofen ist für die Zubereitung von Speisen vorgesehen; verwenden Sie ihn nicht für andere Zwecke.
- Gehen Sie bei der Benutzung des Backofens vorsichtig vor. Durch die starke Hitze der Heizelemente werden Bleche und sonstige Teile sehr heiß.

- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Backofens kommen.
- Reinigen Sie den Backofen vorsichtig: Sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizelemente und den Thermostattfühler.
- Es ist gefährlich, Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Türglas und andere Geräteteile heiß. Kinder sollten daher von dem Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Backofennähe ist darauf zu achten, dass die Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe stets nur mit Topfhandschuhen aus dem Backofen nehmen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass der Backofen auf die Position „AUS“ gestellt ist, wenn er nicht benutzt wird.
- Das Gerät darf nicht mit einem überhitzten Heißdampf- oder Dampfstrahlreiner gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber. Diese können die Türscheiben verkratzen und dadurch zum Zerspringen der Scheiben führen.

Persönliche Sicherheit

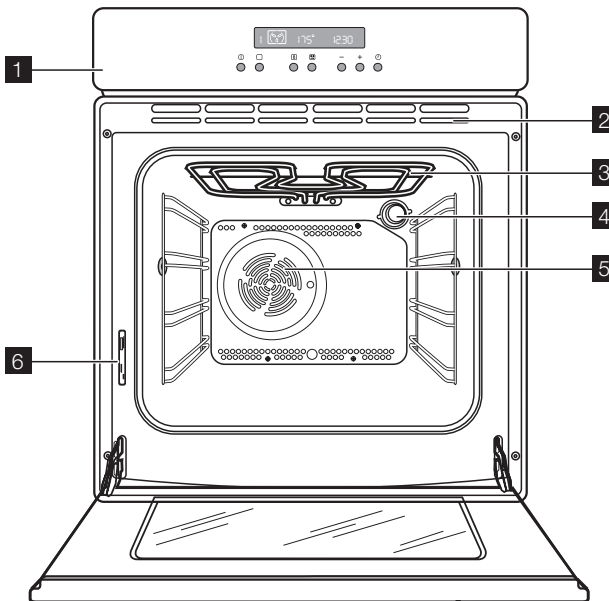
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Backofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Tür noch lange Zeit heiß.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer eingeschränkten 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.

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.
- Das Gerät darf bei Funktionsstörungen oder Schäden niemals vom Benutzer selbst repariert werden. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

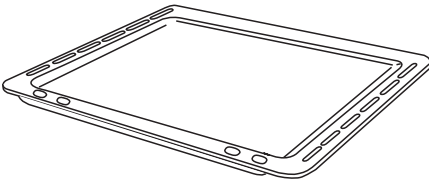
Gerätebeschreibung



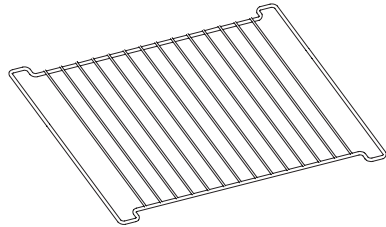
- 1** Bedienblende
- 2** Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
- 3** Grill
- 4** Innenbeleuchtung
- 5** Backofen-Ventilator
- 6** Typenschild

Zubehör

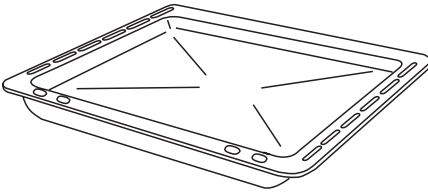
Backblech



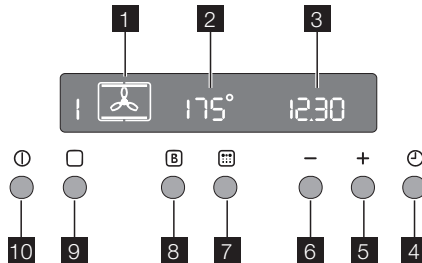
Rost



Fettpfanne



Bedienblende




- 1 Garfunktionsanzeige
- 2 Temperaturanzeige
- 3 Uhrzeitanzeige
- 4 Kurzzeitwecker / Garzeitdauer / Garzeitende
- 5 Erhöhungstaste „+“ (Uhrzeit oder Temperatur)
- 6 Verringerungstaste „-“ (Uhrzeit oder Temperatur)
- 7 Pyrolytische Reinigungsfunktion
- 8 Schnellaufheizfunktion
- 9 Funktionswahl-Taste
- 10 EIN/AUS

Alle Backofenfunktionen werden elektronisch geregelt. Sie können Heizarten, Gartemperaturen und automatische Zeiteinstellungen in beliebiger Kombination auswählen.


Hinweis

Bei einem Stromausfall bleiben alle Einstellungen (Uhrzeit, eingestelltes oder laufendes Programm) ca. 3 Minuten im Programmspeicher erhalten. Bei einem längeren Stromausfall gehen alle Einstellungen verloren. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt wird, blinken die Zahlen im Display. In diesem Falls müssen die Uhrzeit und der Timer neu eingestellt werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme




 **Warnung! Vor der Inbetriebnahme des Backofens das Verpackungsmaterial innen und**

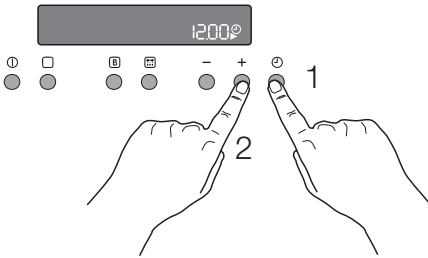
außen am Backofen restlos entfernen.



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

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

Einstellen der Uhrzeit:

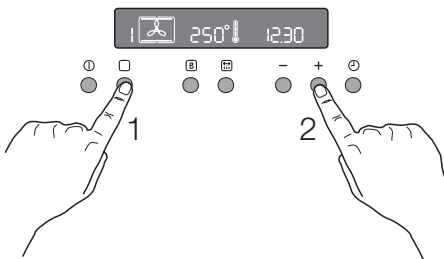
1. Drücken Sie die Taste  und stellen Sie, während das Symbol  blinkt, die genaue Uhrzeit mit folgenden Tasten ein: „-“ oder „+“
Der Uhrzeitpfeil  wird etwa 5 Sekunden, nachdem die richtige Zeit angezeigt wird, ausgeblendet.



2. Drücken Sie, sobald das Symbol  nicht mehr blinkt, die Taste  zweimal. Gehen Sie dann wie unter Punkt 1 beschrieben vor.

Vor dem ersten Gebrauch muss der Backofen einmal leer aufgeheizt werden.

1. Schalten Sie den Backofen mit der Taste  ein.
2. Drücken Sie die Taste  zweimal und wählen Sie die Funktion „Heißluft“ .



3. Stellen Sie die Temperatur auf 250 °C, benutzen Sie dazu die Taste „+“.
4. Heizen Sie den **leeren** Backofen etwa 45 Minuten lang auf.

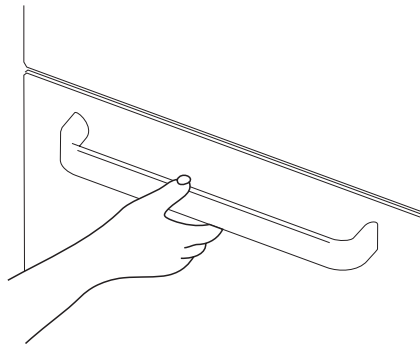
5. Öffnen Sie zur Belüftung ein Fenster. Wiederholen Sie den Vorgang mit den Funktionen „Ober- und Unterhitze“ und „Heißluftgrillen“ für etwa 5-10 Minuten.

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


Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen und reinigen Sie dann den Garraum mit einem weichen und in einer warmen Seifenlösung angefeuchteten Tuch.

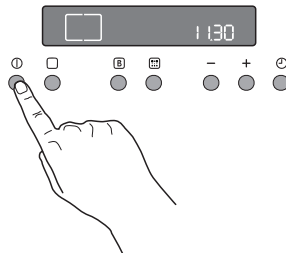
Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch auch das Zubehör gründlich.

Zum Öffnen der Backofentür immer den Griff in der Mitte anfassen, bis die Tür ganz geöffnet ist.



Taste „Ein/Aus“

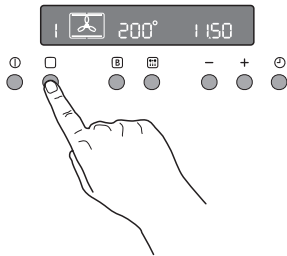
Vor dem Einstellen der Heizart oder sonstigen Programmen muss der Backofen eingeschaltet werden. Nach Drücken der Taste  erscheint im Display das Backofensymbol und die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein.



Zum Ausschalten des Backofens drücken Sie die Taste **⏻**. Dies ist jederzeit möglich. Alle Backofen-Funktionen oder Programme werden beendet, die Backofenbeleuchtung schaltet sich aus und in der Zeitanzeige erscheint nur noch die Uhrzeit. Der Backofen kann jederzeit ausgeschaltet werden.

So wählen Sie eine Funktion für den Backofen

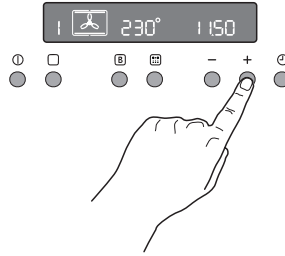
1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens die Taste **⏻**.
2. Drücken Sie die Taste **□**, um die gewünschte Heizart einzustellen. Mit jeder Betätigung der Taste **□** wird ein Heizartsymbol im Display eingeblendet und links vom ausgewählten Heizartsymbol erscheint die entsprechende Funktionsnummer.



3. Wenn die voreingestellte Temperatur nicht geeignet ist, stellen Sie mit der Taste „-“ oder „+“ die gewünschte Temperatur ein. Die Temperaturangabe wechselt dabei in Schritten von 5 Grad. Mit zunehmender Temperatur im Backofen steigt das Thermometersymbol **🌡** und gibt die aktuelle Backofentemperatur an. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, ist ein kurzer Signalton zu hören, und das Thermometersymbol **🌡** leuchtet auf.

So stellen Sie die Temperatur und Garzeit ein

Drücken Sie die Tasten „-“ und „+“, um die voreingestellte Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, während das Symbol „°“ blinkt. Die Höchsttemperatur beträgt 250 °C.



Drücken Sie die Tasten „-“ und „+“, um die voreingestellte Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, während das Symbol **▶** blinkt.

Sicherheitsabschaltung

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall. Sollte der Sicherheitsthermostat 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.








Kühlgebläse

Das Kühlgebläse kühlt den Backofen und die Bedienleiste. Der Ventilator springt automatisch an, wenn der Backofen einige Minuten in Betrieb ist. Aus den Lüftungsschlitzen beim Griff der Backofentür tritt warme Luft aus. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft der Ventilator möglicherweise noch weiter, um die Bedienelemente zu kühlen. Das ist normal.

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

Betrieb

Funktionssymbole

Backofenfunktion		Anwendung
	Heißluft	Bei dieser Einstellung können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig Braten oder Braten und Backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt. Voreingestellte Temperatur: 175 °C
	Ober- und Unterhitze	Die Hitze kommt von oben und unten und wird gleichmäßig im Garraum verteilt. Voreingestellte Temperatur: 200 °C
	Unterhitze	Die Hitze kommt ausschließlich von dem unteren Heizelement. Bei dieser Einstellung lassen sich Speisen sehr gut fertig garen. Voreingestellte Temperatur: 250 °C
	Heißluftgrillen	Dies ist eine alternative Garmethode für Speisen, die sonst mit dem normalen Grill gegart werden. Das Grollelement und Gebläse wirken zusammen, so dass die heiße Luft um die Speisen zirkuliert. Voreingestellte Temperatur: 180 °C Höchsttemperatur: 200 °C.
	Grillen	Über den Grill gelangt schnell direkte Hitze in den mittleren Bereich des Grillblechs. Mit dem Grill lassen sich gut kleinere Mengen grillen. Auf diese Weise lässt sich auch Energie sparen. Voreingestellte Temperatur: 250 °C
	Auftauen	Das Gebläse wälzt die Luft ohne Hitze bei Raumtemperatur im Garraum um. Diese Funktion eignet sich besonders zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel, die durch Erwärmen Schaden nehmen könnten, zum Beispiel Kuchen mit Cremefüllung, Eistorten, Gebäck, Brot und Backwaren aus Hefeteig.
	Pyrolytische Reinigung	Mit dieser Funktion lässt sich der Backofeninnenraum gründlich reinigen.

Benutzung des Backofens

Wichtig! Keine Aluminiumfolie, Backbleche usw. auf den Boden des Backofens legen, da das Backofenemail durch den Hitzestau beschädigt wird. Pfannen und Töpfe, hitzebeständige Pfannen/Töpfe und Aluminiumschalen immer auf ein Backblech legen und in die Backblechschienen einsetzen. Wenn Speisen erhitzt werden, entsteht so wie in einem Kochkessel Dampf. Wenn der Dampf mit dem Glas in der Backofentür in Berührung kommt, kondensiert er und es entstehen Wassertropfchen.

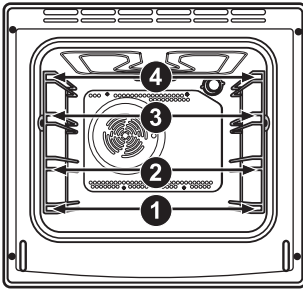
Um Kondensation zu verringern, den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

Es wird empfohlen, die Wassertropfen nach jedem Garvorgang abzuwischen.

Wichtig! Die Backofentür muss während des Betriebs geschlossen sein.

Die Backofentür stets vorsichtig öffnen. **Die Tür beim Öffnen nicht herunterfallen lassen**, sondern am Griff festhalten, bis sie ganz geöffnet ist.

- i** Der Backofen hat vier Backblechebenen.



Die Backblechpositionen werden vom Boden des Backofens aus gezählt (siehe Abbildung). Einschubteile müssen immer einwandfrei eingesetzt werden (siehe Abbildung). Kochgeschirr und Töpfe nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen.

Heißluft

Die Speisen werden mit Heißluft gegart, die mit einem Gebläse in der Ofenrückwand gleichmäßig im Backofen-Innenraum verteilt wird.

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

Diese Heizart bietet folgende Vorteile:

– Schnelleres Vorheizen

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

– Niedrigere Temperaturen

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


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

– Gleichmäßige Hitzeverteilung beim Backen

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

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

Benutzung der Heißluftfunktion



1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie die Funktionswahl-Taste bis das Symbol  im Display angezeigt wird.
3. Bei Bedarf stellen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ oder „-“ ein.

Ober- und Unterhitze

- Die mittlere Einschubebene bietet die beste Wärmeverteilung. Wenn Sie gebräuntere Backböden wünschen, legen Sie das Backgut einfach entsprechend tiefer in den Backofen. Für gebräuntere Backgutoberflächen erhöhen Sie die Einschubebene.
- Das Material und die Oberflächenbeschichtung von Backblechen und -formen beeinflussen den Bräunungsvorgang von Backböden. Email, dunkles, schweres und teflonbeschichtetes Backgeschirr fördern das Bräunen, während Backgefäße aus Glas, glänzendem Aluminium oder poliertem Edelstahl die Wärme reflektieren und das Bräunen hemmen.
- Stellen Sie die Gerichte immer in die Mitte des Rostes, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
- Stellen Sie das Geschirr auf Backbleche passender Größe, um ein Überlaufen auf den Ofenboden zu vermeiden und die Reinigung des Backofens zu erleichtern.
- **Speisen, Büchsen oder Backgeschirr nicht direkt auf den Backofenboden stellen**, da dieser sehr heiß wird und das Geschirr beschädigen kann. Mit dieser Einstellung wird die Wärme vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. So können Sie Speisen auf einer einzigen Ebene garen. Dies eignet sich besonders für Speisen, deren Böden extra braun werden sollen, wie z. B. Quiches und Flans.

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

Benutzung der Unter- und Oberhitze

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Funktion Ober- und Unterhitze; drücken Sie dazu die Funktionswahl-Taste  bis das Symbol  im Display angezeigt wird.
3. Bei Bedarf stellen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ oder „-“ ein.

Unterhitze



Diese Funktion eignet sich besonders zum Backen von Kuchen- und Tortenböden, sowie zum abschließenden Backen von Quiches oder Flans, um sicherzustellen, dass der Boden gut durchgebacken ist.

Grillen

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

Benutzung des Grills

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

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Heizart Grillen; drücken Sie dazu die Funktionswahl-Taste , bis das Symbol  im Display angezeigt wird.

3. Bei Bedarf stellen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ oder „-“ ein.
4. Schieben Sie das Grillblech und den Grillrost je nach Dicke/Höhe des Grillguts in die entsprechende Schiene ein. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen.

Heißluftgrillen

Der Heißluftgrill ist eine alternative Garmethode für Speisen, die sonst mit dem normalen Grill gegart werden. Das Grillelement und Gebläse wirken zusammen, so dass die heiße Luft um die Speisen zirkuliert.

Die Speisen müssen nicht so oft kontrolliert und gewendet werden.

Heißluftgrillen trägt dazu bei, Kochgerüche in der Küche zu verringern.

Mit Ausnahme von Toast und leicht angebratenen Steaks können Sie alle Speisen wie einem konventionellen Grill zubereiten.

Das Garen erfolgt sanfter; Heißluftgrillen erfordert daher im Allgemeinen etwas mehr Zeit als konventionelles Grillen.

Einer der Vorteile ist, dass Sie größere Mengen gleichzeitig grillen können.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
 2. Wählen Sie die Heizart Heißluftgrillen; drücken Sie dazu die Funktionswahl-Taste , bis das Symbol  im Display angezeigt wird.
 3. Stellen Sie ggf. die Temperatur mit den Tasten „+“ oder „-“ ein.
- Höchsttemperatur: 200 °C.**
4. Schieben Sie das Grillblech und den Grillrost je nach Dicke/Höhe des Grillguts in die entsprechende Ebene ein. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen.

Auftauen

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

So wird das Auftauen beschleunigt.

Die Temperatur der Küche beeinflusst jedoch die Dauer für das Auftauen der Speisen.

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



Benutzung der Auftau-Funktion

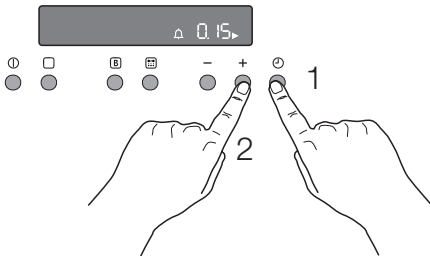
1. Schalten Sie den Backofen ein.

- Wählen Sie die Heizart Auftauen; drücken Sie dazu die Funktionswahl-Taste , bis das Symbol  im Display angezeigt wird.
- Das Display zeigt die Meldung „def“.


Programmieren des Backofens

So stellen Sie den Kurzzeitwecker ein




- Wählen Sie mit der Taste  die Kurzzeittuhrfunktion an. Das entsprechende Symbol  blinkt und auf dem Display wird „0.00“ angezeigt.



- Stellen Sie mit der Taste „+“ die gewünschte Zeit ein. Die Höchstzeit beträgt 23 Stunden 59 Minuten. Nach der Einstellung beginnt der Kurzzeitwecker nach 3 Sekunden zu laufen.
- Nach Ablauf der programmierten Zeit, ertönt ein akustisches Signal.
- Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste.

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

So ändern Sie die Einstellung des Kurzzeitweckers:

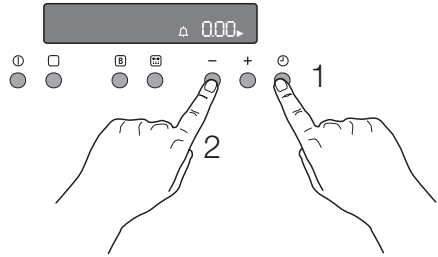
Drücken Sie die Taste  bis die Symbole  und  blinken.

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



So schalten Sie den Kurzzeitwecker aus:

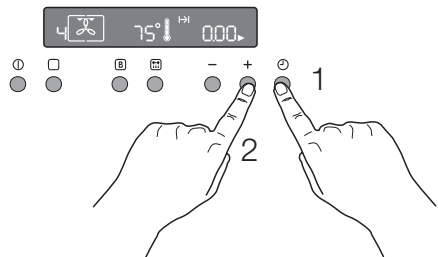
Drücken Sie die Taste  bis die Symbole  und  blinken.


Drücken Sie die Taste „-“, um die Zeitanzeige zurückzustellen, bis das Display „0.00“ anzeigt.





So programmieren Sie eine Ausschaltzeit des Backofens

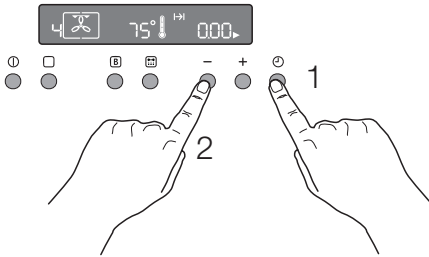
- Stellen Sie Speisen in den Backofen, schalten Sie den Ofen ein, wählen Sie die gewünschte Heizart und stellen Sie bei Bedarf die gewünschte Temperatur ein.
- Drücken Sie die Taste , um die Funktion „Gardauer“ zu wählen. Das Gardauersymbol  blinkt und auf dem Display wird „0.00“ angezeigt.



- Während das Symbol  blinkt, mit der Taste „+“ die gewünschte Zeit einstellen. Die Höchstzeit beträgt 23 Stunden 59 Minuten. Der Zeitablauf startet nach 3 Sekunden.
- Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Ein akustisches Signal ertönt und im Display erscheint „0.00“.
- Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste.

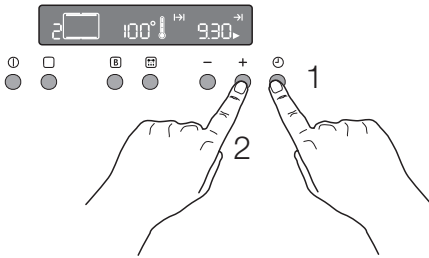
So löschen Sie eine programmierte Gardauer:

- Drücken Sie die Taste , bis das Symbol  blinkt.
- Drücken Sie die Taste „-“, um die Zeitanzeige zurückzustellen, bis das Display „0.00“ anzeigt.



So programmieren Sie eine Ein- und Ausdauer für den Backofen

1. Stellen Sie, wie in dem entsprechenden Kapitel beschrieben, die Gardauer ein.
2. Drücken Sie die Taste (1) bis die Funktion für das „Ende der Garzeit“ → ausgewählt ist und das entsprechende Symbol blinkt. Das Display zeigt das Ende der Garzeit (aktuelle Uhrzeit plus angegebene Gardauer) an.



3. Drücken Sie die Taste „+“, um das gewünschte Ende der Garzeit auszuwählen.
4. 3 Sekunden nach der Einstellung beginnt der Zeitablauf.
5. Der Backofen schaltet sich automatisch ein und wieder aus. Wenn er sich ausschaltet, ist ein akustisches Signal zu hören.
6. Drücken Sie zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste.

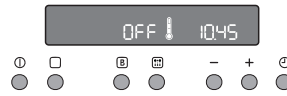
Zum Löschen des Programms genügt es, die eingestellte Gardauer zu löschen.

Sonderfunktionen

Automatische Abschaltung des Backofens

Wenn keine Änderung der Einstellungen vorgenommen wird, schaltet sich der Ofen au-

tomatisch entsprechend der folgenden Tabelle ab.



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

Restwärmefunktion

Wenn eine Gardauer eingestellt ist, schaltet sich der Backofen automatisch ein paar Minuten vor dem Ende der programmierten Gardauer aus, so dass die Speisen im Backofen ohne weiteren Energieverbrauch zu Ende garen.

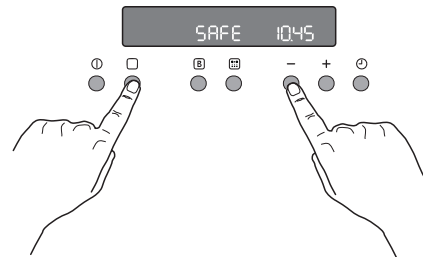
Alle aktuellen Einstellungen werden angezeigt, bis die Gardauer abgelaufen ist.

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

Kindersperre für den Backofen


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

1. Schalten Sie den Ofen ab durch Drücken der Taste (1).
2. Drücken Sie die Tasten (2) und „-“ gleichzeitig etwa 3 Sekunden lang. Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige „SAFE“ erscheint auf dem Display.



3. Damit ist der Backofen gesperrt. Es kann weder eine Funktion noch eine Temperatur ausgewählt werden.

So entsperren Sie den Backofen:

Drücken Sie die Tasten  und „—“ gleichzeitig etwa 3 Sekunden lang. Ein akustisches Signal ist zu hören und die Anzeige „SAFE“ erlischt. Nun kann der Backofen wieder bedient werden.

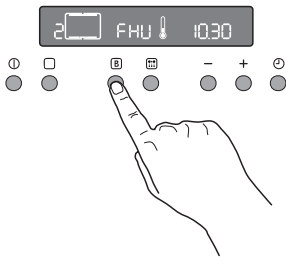
Schnellaufheizfunktion


Nach Auswahl einer Garfunktion und der Temperatur heizt sich die Backröhre langsam auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Dies dauert 10 bis 15 Minuten, je nach ausgewählter Backofen-Funktion und Temperatur.

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

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens die Taste .
2. Stellen Sie die gewünschte Garfunktion und Temperatur, wie auf den vorhergehenden Seiten erläutert, ein.
3. Drücken Sie zur Auswahl der Temperatur die Taste „—“ oder „+“. Die Temperatur wird im Display angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste . In der Temperaturanzeige erscheint „FHU“.




5. Drücken Sie die Taste . Das Symbol „°“ blinkt etwa 10 Sekunden lang. Jetzt können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Drücken Sie dazu die Taste „—“ oder „+“.
6. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur ertönt ein kurzer Signalton, und in der Temperaturanzeige erscheint wieder die eingestellte Temperatur.



Diese Funktion steht bei allen Garfunktionen und Temperaturen zur Verfügung.

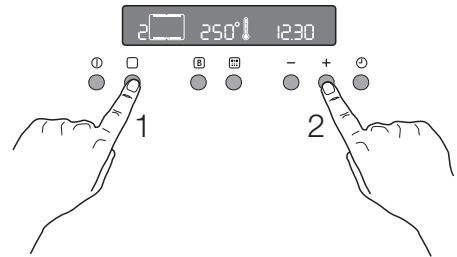
Demo-Modus

Dieser Modus dient den Fachgeschäften zur Vorführung der Backofenfunktionen ohne Stromverbrauch, abgesehen von der Innenbeleuchtung, dem Display und dem Ofengebläse.

Diese Funktion lässt sich nur bei Erstanchluss einschalten.

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

1. Drücken Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang. Es ertönt ein kurzer Signalton.
2. Drücken Sie die Tasten  und „—“ gleichzeitig. Ein kurzer Signalton ertönt, und die Anzeige 12:00 erscheint im Display.



Beim Einschalten des Backofens erscheint das Symbol  im Display.

Das bedeutet, dass der Demo-Modus aktiviert ist.

Alle Funktionen des Backofens können ausgewählt werden.

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


Schalten Sie den Ofen ab und befolgen Sie das zuvor beschriebene Verfahren, um den Demo-Modus abzuschalten.

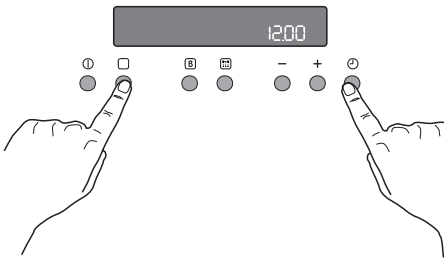
-  Die Demofunktion bleibt bei einem Stromausfall im Programm gespeichert.

Signalton bei Betätigung

Sie können den Backofen so einstellen, dass jedes Mal, wenn Sie eine Taste betätigen, ein Signalton zu hören ist.

Diese Funktion lässt sich nur bei ausgeschaltetem Ofen aktivieren.

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



So deaktivieren Sie den Signalton bei Betätigung:

1. Drücken Sie bei eingeschaltetem Backofen die Taste **1**, um den Ofen auszuschalten.
2. Drücken Sie die Tasten **□** und „**+**“ gleichzeitig etwa 3 Sekunden lang. Der Signalton ertönt einmal.

Tipps und Gartabellen

Backen:

Kuchen und Gebäck erfordern gewöhnlich eine mittlere Temperatur (150 °C - 200 °C). Es ist daher notwendig, den Backofen etwa 10 Minuten vorzuheizen.

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

Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebacken wird.

Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur oder Füllung. Rührteig sollte sich schwer vom Löffel lösen lassen.

Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

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

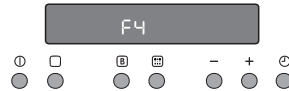
Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Backofen geschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

Braten:

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

Fehlercodes

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



Näheres dazu finden Sie im Kapitel „Was tun, wenn...“.

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 den Bräter 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, ist es durchgebraten.

Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei einer höheren Temperatur und einer kürzeren Zeit gebraten werden.

Beim Garen von Fleisch direkt auf dem Rost, die Fettpfanne in die darunterliegende Einschubebene schieben.

Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehenlassen, 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.

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

Garzeiten

Die Garzeiten können aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten- und

Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen unterschiedlich sein.



Merken Sie sich die Einstellungen des ersten Garens bzw. Bratens, um für die zukünftige Zubereitung der gleichen Speisen Erfahrung zu sammeln.

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

Back- und Brattabelle



KUCHEN

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einsatzebene 	Temperatur [°C]	Einsatzebene 	Temperatur [°C]		
Rührteig	2	170	2 (1 und 3)	165	45-60	Kuchenform
Mürbeteig	2	170	2 (1 und 3)	160	24-34	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	170	2	165	60-80	Kuchenform, 26 cm
Apfelkuchen	1	170	2 links + rechts	160	100-120	2 Kuchenformen, 20 cm, auf dem Rost
Strudel	2	175	2	150	60-80	Backblech
Marmeladenkuchen	2	170	2 links + rechts	160	30-40	Kuchenform, 26 cm
Obstkuchen	2	170	2	155	60-70	Kuchenform, 26 cm
Biskuitkuchen (Biskuit ohne Butter)	2	170	2	160	35-45	Kuchenform, 26 cm
Stollen/üppiger Obstkuchen	2	170	2	160	50-60	Kuchenform, 20 cm
Pflaumenkuchen	2	170	2	165	50-60	Brotform ¹⁾
Kleingebäck	3	170	3 (1 und 3)	165	20-30	Backblech
Plätzchen	3	150	3 (1 und 3)	140	20-30	Backblech ¹⁾
Baiser	3	100	3	115	90-120	Backblech
Hefekleingebäck	3	190	3	180	15-20	Backblech ¹⁾

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einsatzebene 	Temperatur [°C]	Einsatzebene 	Temperatur [°C]		
Brandteig	3	190	3 (1 und 3)	180	25-35	Backblech ¹⁾
Törtchen	3	180	2	170	45-70	Kuchenform, 20 cm
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	1 oder 2	180	2	170	40-55	Links + rechts, Kuchenform, 20 cm



1) 10 Minuten vorheizen.

BROT UND PIZZA

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einsatzebene 	Temperatur [°C]	Einsatzebene 	Temperatur [°C]		
Weißbrot	1	190	1	195	60-70	1-2 Stück, 500 g pro Stück ¹⁾
Roggenbrot	1	190	1	190	30-45	Brotform
Brötchen	2	190	2 (1 und 3)	180	25-40	6-8 Brötchen auf Backblech ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Fettpfanne ¹⁾
Mürbeteigplätzchen	3	200	2	190	10-20	Backblech ¹⁾

1) 10 Minuten vorheizen.

AUFLÄUFE



GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einsatzebene 	Temperatur [°C]	Einsatzebene 	Temperatur [°C]		
Nudelauflauf	2	180	2	180	40-50	Auflaufform
Gemüseauflauf	2	200	2	200	45-60	Auflaufform
Quiche	1	190	1	190	40-50	Auflaufform
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Auflaufform
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	Auflaufform
Yorkshirepudding	2	220	2	210	20-30	6 Puddingformen ¹⁾

1) 10 Minuten vorheizen.

FLEISCH


GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Ein- satz- ebene 	Tem- pera- tur [°C]	Ein- satz- ebene 	Tem- pera- tur [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50-70	Rost und Fettpfanne
Schweinefleisch	2	180	2	180	90-120	Rost und Fettpfanne
Kalbfleisch	2	190	2	175	90-120	Rost und Fettpfanne
Roastbeef, eng- lisch, rosa	2	210	2	200	44-50	Rost und Fettpfanne
Roastbeef, eng- lisch, medium	2	210	2	200	51-55	Rost und Fettpfanne
Roastbeef, eng- lisch, durchge- braten	2	210	2	200	55-60	Rost und Fettpfanne
Schweineschul- ter	2	180	2	170	120-150	Fettpfanne
Schweinshaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stück in Fettpfanne
Lammfleisch	2	190	2	190	110-130	Keule
Hähnchen	2	200	2	200	70-85	Ganz, Fettpfanne
Truthahn/Pute	1	180	1	160	210-240	Ganz, Fettpfanne
Ente	2	175	2	160	120-150	Ganz, Fettpfanne
Gans	1	175	1	160	150-200	Ganz, Fettpfanne
Kaninchen	2	190	2	175	60-80	Stücke / Zerlegt
Hase	2	190	2	175	150-200	Stücke / Zerlegt
Fasan	2	190	2	175	90-120	Ganz, Fettpfanne

FISCH

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Ein- satz- ebene 	Tem- pera- tur [°C]	Ein- satz- ebene 	Tem- pera- tur [°C]		
Forelle/Brasse	2	190	2 (1 und 3) 2 (1 und 3)	175	40-55	3-4 Fische
Thunfisch/ Lachs	2	190	2 (1 und 3)	175	35-60	4-6 Filets

Grillen

Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

 Die Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten 🕒	
	Stück	g	Einsatz- ebene 🍳	Temp. in (°C)	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beefsteaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Bratwürste	8	/	3	250	12-15	10-12
Schweinskotelett	4	600	3	250	12-16	12-14
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spieße	4	/	3	250	10-15	10-12
Hähnchenbrustfilet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
5 Min. vorheizen						
Fischfilets	4	400	3	250	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Heißluftgrillen

⚠️ Warnung! Beim Heißluftgrillen wählen Sie eine maximale Temperatur von 200 °C.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten 🕒	
	Stück	g	Einsatz- ebene 🍳	Temp. in (°C)	1. Seite	2. Seite
Rollbraten (Truthahn)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Hähnchenschenkel	6	-	3	200	15-20	15-18
Wachteln	4	500	3	200	25-30	20-25
Gemüsegratin	-	-	3	200	20-25	-
Stück. Muscheln	-	-	3	200	15-20	-
Makrele	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Fischscheiben	4-6	800	3	200	12-15	8-10

i Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Gegebenenfalls müssen die

Temperaturen an die persönlichen Ansprüche angepasst werden.

Reinigung und Pflege

⚠️ Warnung! Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

⚠️ Warnung! Das Gerät darf nicht mit einem überhitzten Heißdampf- oder

Wichtig: Vor jeder Reinigung muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

Um eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, müssen folgende Reinigungsarbeiten regelmäßig ausgeführt werden:

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

Die Emaillierung des Backofens ist äußerst haltbar und weitgehend unempfindlich.

Die Einwirkung von heißen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche bleibende, matte und raue Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Emailhochglanzoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht.

Den Backofen nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Reinigungsmittel

Kontrollieren Sie vor der Verwendung von Reinigungsmitteln immer, ob diese für Ihren Ofen geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.

Reinigungsmittel, die Bleichmittel enthalten, sollten NIE verwendet werden, da sie die Oberflächenvergütung 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, in warmem Wasser mit etwas flüssigem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch ab.

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

- Haushaltsreinigungsmittel und Bleichmittel
- 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“. Beseitigen Sie Verunreinigungen nicht mit Spachteln.

Pyrolytische Reinigung

Die Backröhre ist mit einem hitzebeständigen Spezialemail beschichtet.

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

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

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

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

Von Zeit zu Zeit ist jedoch eine tiefer gehende Reinigung erforderlich, die Sie mit der Funktion der pyrolytischen Selbstreinigung ausführen können.

Je nach Verschmutzung des Backofens können Sie zwei Stufen der pyrolytischen Selbstreinigung wählen.

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

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

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

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

i Nach mehreren Back- und Bratvorgängen und je nach Verschmutzungsgrads des Backofens empfiehlt der Pyro Reminder eine pyrolytische Reinigungsfunktion durchzuführen.

Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige **Pyro** wird ca. 15 Sekunden lang eingeblendet. Danach ertönt ein zweiter Signalton..

Wählen Sie, je nach Verschmutzungsgrad des Backofens, die geeignete pyrolytische Reinigungsfunktion aus.

Solange eine komplette Reinigungsfunktion nicht durchgeführt wird, erscheint jedes Mal beim Abschalten des Backofens die Anzeige des Pyro Reminders auf dem Display.

Benutzung der pyrolytischen Reinigung

! **Warnung! Entfernen Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion alle ausgelaufenen Flüssigkeiten und vergewissern Sie sich, dass der Ofen leer ist. Lassen Sie nichts im Ofeninneren (Pfannen, Roste, Backbleche, Fettpfannen usw.), da sie stark beschädigt werden könnten.**

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

! **Warnung! Benutzen Sie während der pyrolytischen Reinigung nicht das Kochfeld, da dadurch das Gerät überhitzt und beschädigt werden kann.**

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

Wählen Sie diese Funktion zur pyrolytischen Selbstreinigung.

Folgende pyrolytische Reinigungsstufen stehen zur Verfügung:

Pyrolytic 1 (P 1), Dauer: 2 Stunden = 30 Min. Aufheizen + 1 Std. bei 480 °C + 30 Min. Abkühlzeit.

Pyrolytic 2 (P 2), Dauer: 2 Stunden 30 Min. = 30 Min. Aufheizen + 1 Std. 30 Min. bei 480 °C + 30 Min. Abkühlzeit.

Die Dauer der pyrolytischen Reinigung kann nicht geändert werden.

i Vor Durchführung der Pyrolyse müssen die Einschubgitter abgenommen werden.

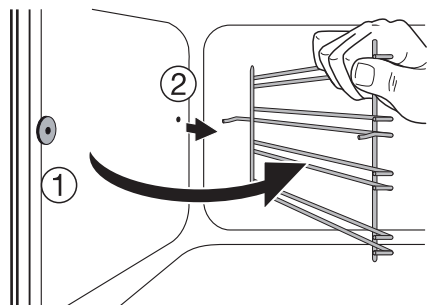
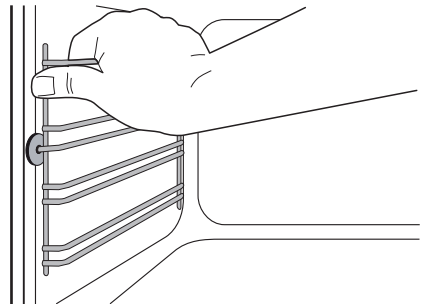
Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

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

Einschubgitter abnehmen.

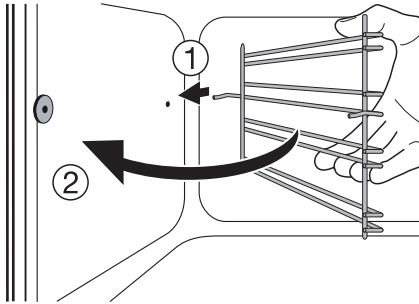
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



Einschubgitter einsetzen

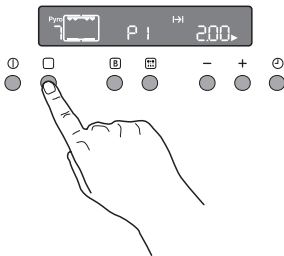
Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen und dann vorne anlegen und andrücken. Tauchen Sie die Einschubgitter zum Reinigen in warmes Seifenwasser und entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem gut eingeseiften imprägnierten Schwamm.

Spülen Sie die Gitter gut ab und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.

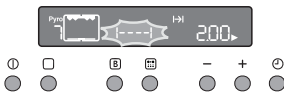


Schalten Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion auf folgende Weise ein:

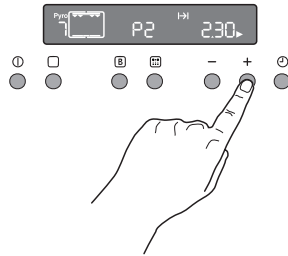
1. Schalten Sie den Backofen mit der Taste ein. Drücken Sie die Taste sooft, bis das Symbol der Funktion **Pyro** (Stufe 1 - P I) auf dem Display erscheint



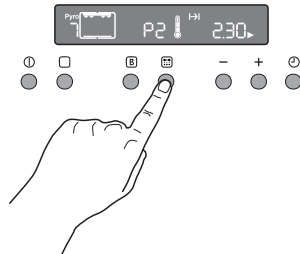
und das Symbol und die Anzeige **Pyro** gleichzeitig im Display blinken und ein Signalton ertönt.



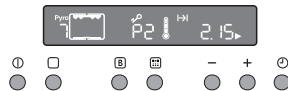
- Dies weist Sie darauf hin, dass Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigung alles Zubehör und die Einschubgitter aus dem Garraum entfernen müssen.
2. Das Gardauersymbol blinkt 5 Sekunden lang; drücken Sie während dieser Zeit die Taste „-“ oder „+“ zur Auswahl der pyrolytischen Funktion 1 (P I) oder 2 (P 2).



3. Nach Auswahl der pyrolytischen Funktion beginnt die Anzeige **Pyro** auf dem Display zu blinken und wartet auf die Bestätigung, den Reinigungszyklus zu starten.
4. Drücken Sie zur Bestätigung der gewünschten pyrolytischen Funktion die Taste . Die Anzeige **Pyro** hört auf zu blinken und das Symbol wird ausgeblendet, das akustische Signal verstummt, die Innenbeleuchtung erlischt und die pyrolytische Reinigung startet.



- Mit zunehmender Temperatur im Backofen steigt das Thermometersymbol langsam an und zeigt damit den Temperaturanstieg im Ofeninneren an.
5. Nach einiger Zeit wird die Backofentür verriegelt und das entsprechende Symbol wird angezeigt.



Jetzt ist die Taste nicht mehr aktiv. Nach Beendigung der pyrolytischen Selbstreinigung zeigt das Display die Uhrzeit an. Die Backofentür ist weiterhin verriegelt. Sobald der Ofen abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal, das Symbol wird ausgeblendet und die Tür entriegelt.

Sie können den pyrolytische Reinigungszyklus jederzeit unterbrechen; drücken Sie dazu die Taste ①.






HINWEIS: Die Zeitangabe schließt die Abkühlzeit ein. Falls Sie während des Ablaufs der pyrolytischen Selbstreinigung eine Garfunktion einschalten, wird der Reinigungszyklus abgebrochen.

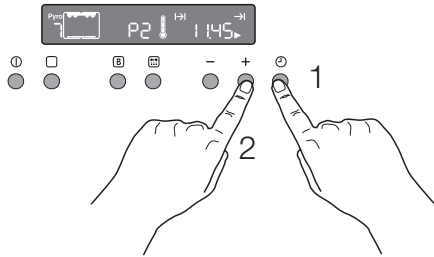
Nach Verriegelung der Backofentür ist die Auswahl aller Garfunktionen bis zur Entriegelung der Tür gesperrt.



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


Programmierung des pyrolytischen Reinigungszyklus (Startzeitvorwahl, automatischer Halt)

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

1. Schalten Sie mit der Taste ① den Ofen ein.
Drücken Sie die Taste sooft, bis das Symbol der Funktion **Pyro**  (Stufe 1 - P 1) auf dem Display erscheint. Gleichzeitig blinken die Anzeige „**Pyro**“ und das Symbol  im Display und es ertönt ein Signalton..
Das bedeutet, dass Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigung alles Zubehör und die Einschubgitter aus dem Garraum entfernen müssen (siehe das vorherige Kapitel).
2. Das Gardauersymbol  blinkt einige Sekunden; drücken Sie während dieser Zeit die Taste „—“ oder „+“ zur Auswahl der pyrolytischen Funktion 1 (P 1) oder 2 (P 2).
3. Nach Auswahl der pyrolytischen Funktion beginnt die Anzeige **Pyro** auf dem Display zu blinken und wartet auf die Bestätigung, den Reinigungszyklus zu starten. Drücken Sie jetzt die Taste der Garzeitdauer ②.
Das Symbol „Ende der Garzeit“  und der Pfeil  blinken. Auf dem Display wird das Ende des Reinigungszyklus (d. h., die aktuelle Uhrzeit plus die angegebene Gardauer) angezeigt.



Drücken Sie die Taste „—“ oder „+“ um die gewünschte Zeit des Zyklusendes auszuwählen. Nach einigen Sekunden hören die Anzeige **Pyro** und das Symbol  auf zu blinken, das akustische Signal verstummt, während das Symbol Garzeit  blinkt, bis der pyrolytische Reinigungszyklus startet.

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

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

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

Sie können den pyrolytische Reinigungszyklus jederzeit unterbrechen: Drücken Sie dazu die Taste ①.

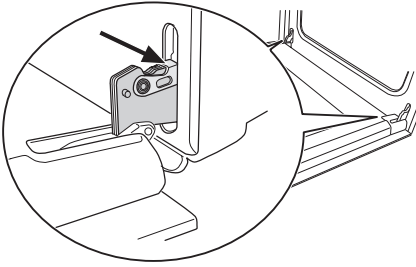
Die Backofentür

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

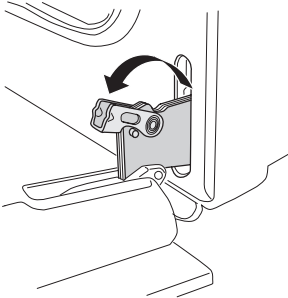
Wichtig! Bauen Sie die Backofen-Tür aus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Wenn Sie versuchen, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Suchen Sie die beiden Türscharniere.

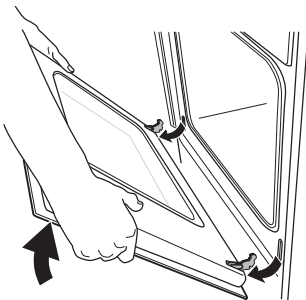


3. Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.

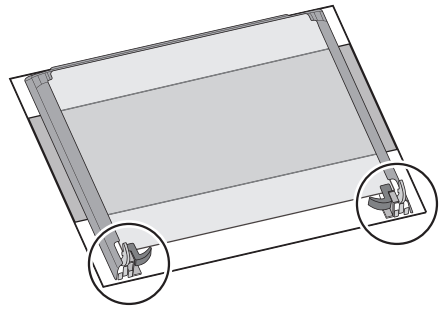


4. Fassen Sie die Backofentür beidseitig an und schließen Sie sie langsam, ABER NICHT GANZ.

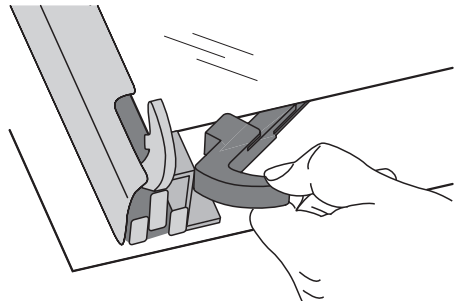
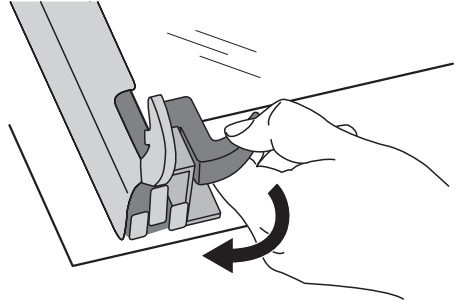
5. Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung.



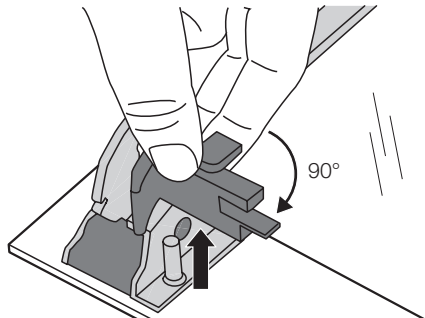
6. Legen Sie die Backofentür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.



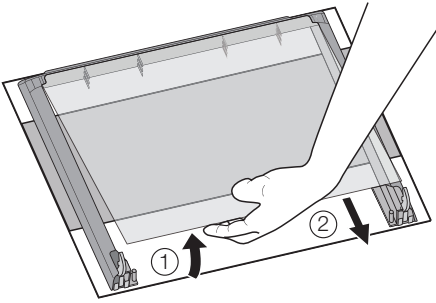
7. Lösen Sie die Arretierung, um die inneren Glasscheiben zu entfernen.



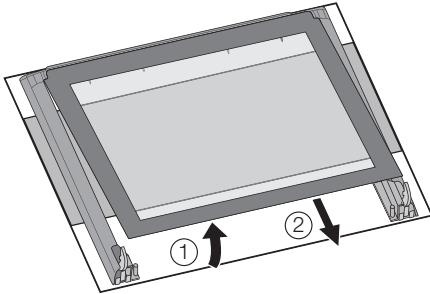
8. Drehen Sie die 2 Befestigungen um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



9. Heben Sie die oberste Glasscheibe vorsichtig an und nehmen Sie diese heraus.



- 10 Wiederholen Sie den unter Punkt 9. beschriebenen Vorgang für die mittlere Glasscheibe mit Verkleidungsrahmen an ihren 4 Seiten.



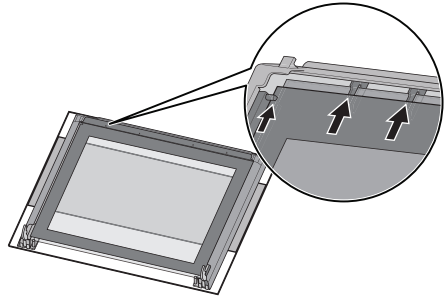
Reinigen Sie die Backofentür mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung keine Topfreiniger, Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Säuren, da diese die wärmeabweisende Spezialbeschichtung an der Innenseite der Glasscheiben beschädigen können.

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

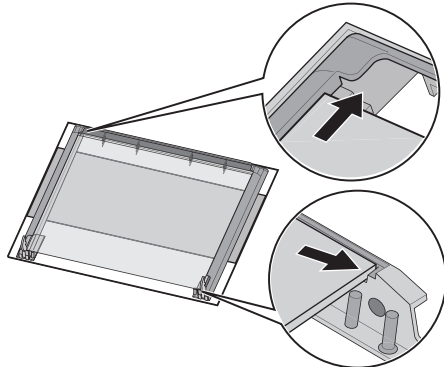
Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Die mittlere Glasscheibe mit dem Verkleidungsrahmen an ihren 4 Seiten muss so eingesetzt werden, dass das aufgebrauchte Raster nach außen zeigt. Die Glasscheibe ist richtig herum eingebaut, wenn Sie keinerlei Unebenheiten fühlen, wenn Sie mit den Fingern über die Oberfläche streichen.

Die mittlere Glasscheibe ist in die richtige Halterung, wie in der Abbildung gezeigt, einzusetzen.



2. Die obere Glasscheibe muss, wie gezeigt, eingesetzt werden.



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

Wichtig! Reinigen Sie nie die Backofentür, wenn sie noch warm ist, da die Scheiben zerspringen könnten. Wenn Sie Kratzer oder Risse auf der Glasscheibe feststellen, rufen Sie sofort den Kundendienst und lassen Sie die Scheiben auswechseln.

Edelstahl- oder Aluminiummodelle:

Backofentür und Bedienblende aus Edelstahl oder Aluminium mit einem feuchten Schwamm reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch sorgfältig abtrocknen. Zur Reinigung keine Metallschwämmchen, Stahlwolle, Säure oder Scheuermittel ver-

wenden, da sie die Oberflächen zerkratzen können.

Reinigen der Türdichtungen

Um die Öffnung des Backofens ist eine Dichtung angebracht.

Wichtig! Den Zustand der Dichtung regelmäßig prüfen.

Wenn die Dichtung beschädigt ist, sofort den nächsten Kundendienst benachrichtigen. Den Backofen erst wieder verwenden, wenn die Dichtung ersetzt worden ist.

Auswechseln der Backofenlampe

Wichtig! Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, indem die entsprechende Sicherung ausgeschaltet wird.

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

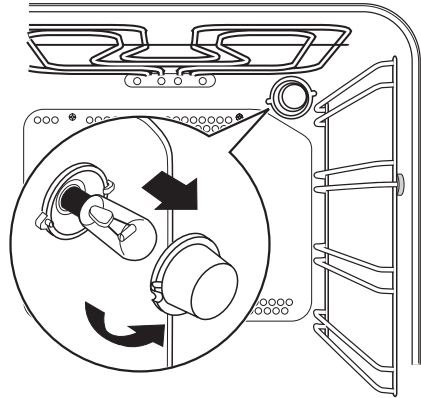
- Elektrische Leistung: 40 W
- Elektrische Spannung: 230 V (50 Hz)
- Hitzebeständigkeit bis 300 °C
- Anschlussart: E14

Sie können Ersatzlampen bei Ihrem Fachhändler beziehen.

So wechseln Sie die Backofenlampe aus:

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

2. Drücken Sie die Glasabdeckung nach innen und schrauben Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn ab.
3. Entfernen Sie die durchgebrannte Lampe, und setzen Sie eine neue ein.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und und schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.



Was tun, wenn ...

Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, bitte vor der Kontaktaufnahme mit dem Electrolux-Kundendienst folgendes überprüfen:

STÖRUNG	ABHILFE
<ul style="list-style-type: none"> • Der Backofen schaltet sich nicht ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die Taste I und wählen Sie anschließend eine Garfunktion oder • Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst? oder • Ist die Kindersicherung für den Backofen oder die automatische Abschaltung aktiv? oder • Wurde versehentlich der Demo-Modus aktiviert? oder • Prüfen Sie, ob das Gerät ordentlich angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstromzufuhr zum Backofen eingeschaltet sind.
<ul style="list-style-type: none"> • Die Innenbeleuchtung des Backofens brennt nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die Taste I und wählen Sie anschließend eine Garfunktion oder • Überprüfen Sie die Glühbirne, und tauschen Sie sie, falls notwendig, aus (Siehe „Auswechseln der Innenbeleuchtung“).
<ul style="list-style-type: none"> • Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ändern Sie ggf. die Temperatur oder • Folgen Sie den Ratschlägen dieser Bedienungsanleitung, insbesondere denen des Abschnitts „Benutzung des Backofens“.
<ul style="list-style-type: none"> • Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie die Gerichte nach dem 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 Bleche und das Kochgeschirr nicht an die Rückseite des Backofens stoßen und dadurch vibrieren.
<ul style="list-style-type: none"> • Der Fehlercode „ F “ gefolgt von Ziffern wird auf dem Display angezeigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wir bitten Sie, den Fehlercode zu notieren und an unsere nächstgelegene Kundendienststelle weiterzuleiten.
<ul style="list-style-type: none"> • Das Display zeigt „ 12.00 “. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe Abschnitt „Einstellen der Uhrzeit“).

Technische Daten

Heizleistung

Unterhitze	1000 W
Ober- und Unterhitze	1800 W
Heißluft	1825 W
Grill	1650 W
Heißluftgrill	1675 W
Pyrolytische Reinigung	2475 W
Backofenbeleuchtung	40 W
Motor des Heißluftgebläses	25 W

Motor des Kühlgebläses	25 W
Gesamtanschlussleistung	2740 W
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V

Abmessungen der Einbaunische

Höhe - Unterseite Oberkante	600 mm
Höhe - in der Einbaunische	587 mm
Breite	560 mm
Tiefe	550 mm

Einsatzebenen

Höhe	335 mm
Breite	395 mm

Tiefe	400 mm
Backofenkapazität	53 l

Gerät aufstellen

Hinweise für den Installateur

Wichtig!

Einbau und Anschluss sind unter Beachtung der bestehenden Vorschriften auszuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Das Gerät darf nur von qualifizierten Fachkräften repariert werden. Die Herstellerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmaßnahmen nicht beachtet werden.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss an die Stromversorgung bitte folgendes sicherstellen:

- Sicherung und Hauselektrounstallation müssen für die maximale Stromaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hauselektrounstallation muss gemäß den geltenden Vorschriften mit einem geeigneten Erdanschluss ausgestattet sein.
- Nach dem Einbau des Gerätes muss die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter leicht zugänglich sein.

Das Gerät wird mit einem Anschlusskabel mit einem Standardstecker geliefert, die für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt sind. Für den Stecker muss eine passende Wandsteckdose vorhanden sein.

Unter Beachtung der erforderlichen Nennkabelquerschnitte sind die folgenden Netzkabel geeignet:

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

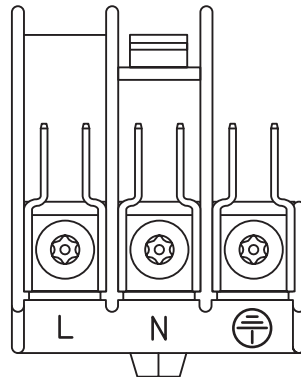
Wird das Gerät ohne Stecker angeschlossen oder ist dieser nicht zugänglich, muss zwischen Gerät und Netzkabel ein mehrpoliger Ausschalter (z. B. Sicherungen, LS-Schalter) mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm installiert werden. Der Schalter darf den Schutzleiter an keinem Punkt unterbrechen. Der gelbgrüne Schutzleiter muss ca. 2-3 cm länger als der Phasen- und der Nullleiter sein.

Das Anschlusskabel muss stets so verlegt werden, dass es an keiner Stelle 50 °C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach dem Anschluss müssen die Heizelemente durch ca. 3 Minuten langes Einschalten geprüft werden.

Klemmenblock

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



Aufstellenweisung

Um einen problemlosen Gebrauch des eingebauten Gerätes sicherzustellen, sollte die Einheit oder der Sockel, in dem das Gerät eingebaut werden soll, geeignete Abmessungen haben.

Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die Schutz gegen direktes Berühren liefern sowie isolierte Teile so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.

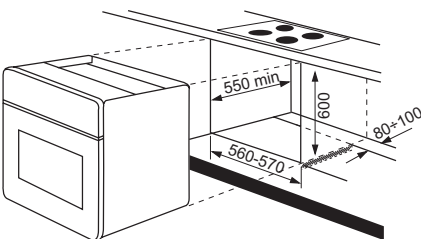
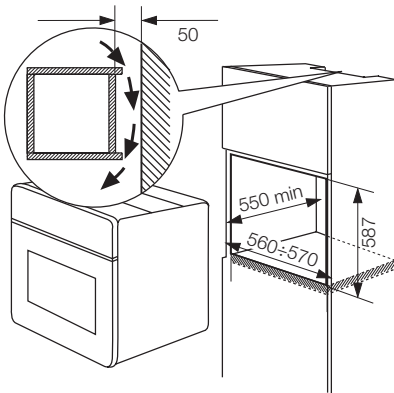
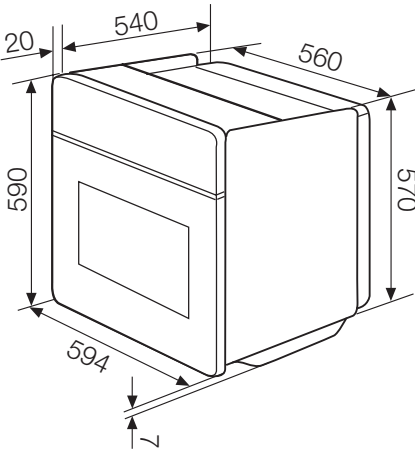
Dazu gehört auch die Befestigung von Abschlussteilen am Anfang oder Ende einer Anbauzeile.

Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau des Geräts gewährleistet sein.

Das Gerät kann mit der Rückseite oder mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte oder Wände angesetzt werden. An

die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Gerätehöhe gesetzt werden.

Abmessungen des Backofens (siehe Abbildung)



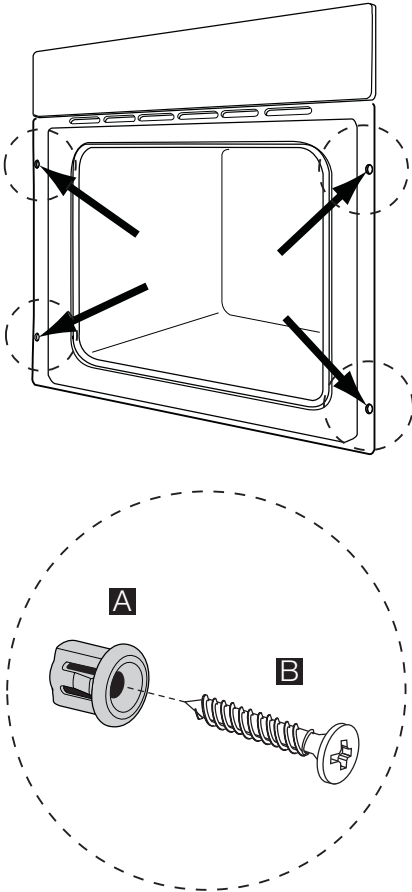
Einbauhinweise

Um einen problemlosen Gebrauch des eingebauten Gerätes sicherzustellen, sollte die Nische oder Säule, in die das Gerät eingebaut werden soll, geeignete Abmessungen haben.

Befestigung des Ofens am Möbel

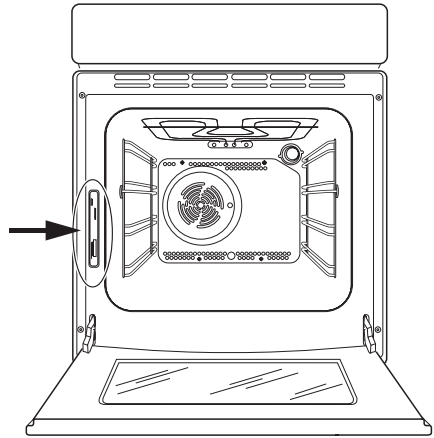
1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Befestigen Sie den Ofen mit Hilfe der vier Abstandhalter im Möbel (siehe Abbildung - **A**).

Diese passen genau in die Bohrungen im Rahmen. Anschließend die vier mitgelieferten Holzschrauben festziehen (siehe Abbildung - **B**).




Kundendienst


Wenn das Problem nach den beschriebenen Kontrollen weiterbesteht, wenden Sie sich an den nächsten Kundendienst und beschreiben Sie den Fehler mit Angabe von Geräte-**modell (Mod.)**, die Produktnummer (**Prod. Nr.**) und Seriennummer (**Ser. Nr.**), die auf dem Typenschild des Backofens angegeben sind.



Entsorgung

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, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

-  **Verpackungsmaterial**
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.



Warnung! Damit das Gerät keine Gefahr darstellt, sollte es vor der Entsorgung unbedienbar gemacht werden.

Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Netzkabel vom Gerät.

Sommaire

Consignes de sécurité	30	En cas d'anomalie de fonctionnement	
Description de l'appareil	31		52
Avant la première utilisation	33	Caractéristiques techniques	53
Fonctionnement	35	Installation	54
Astuces et tableaux de cuisson	41	Mise au rebut	56
Entretien et nettoyage	46		



Sous réserve de modifications



Consignes de sécurité

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 afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

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

Installation

- L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations en vigueur locales. Les différentes opérations relatives à l'installation sont décrites dans les « Instructions à l'intention de l'installateur ».
- Seul un professionnel qualifié doit effectuer l'installation, les raccordements (électrique, gaz,...), la mise en service et la maintenance de l'appareil selon les normes et règlements en vigueur. Vous éviterez ainsi des risques mobilier, immobiliser et corporel.
- Si l'installation de l'appareil exige une modification de l'alimentation électrique de l'habitation, celle-ci doit être réalisée par un électricien qualifié.
- Ce four a été conçu comme un appareil individuel ou, selon le modèle, comme un appareil combiné à une plaque de cuisson électrique, pour une connexion monophasée de 230 V.

Fonctionnement

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal, à la cuisson des ali-

ments. N'utilisez pas cet appareil à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres usages.

- Soyez très prudent lorsque vous utilisez le four. En raison de la chaleur extrême dégagée par les éléments chauffants, les grilles et autres éléments sont très chauds.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail, ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole.
- Procédez au nettoyage du four avec soin : ne vaporisez rien sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances et sur la sonde du thermostat.
- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil, vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- La vitre du four et les autres éléments deviennent très chauds au cours du processus de cuisson, de rôtissage ou de grillade. Pour cette raison, tenez les enfants éloignés de l'appareil. Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électriques ne touchent pas ou ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants thermiques de cuisine pour introduire ou retirez les accessoires et les plats.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Avant de procéder au nettoyage du four, coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.

- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur ou à haute pression. Risques d'infiltrations dans l'appareil et risque de dommages corporels.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez de rayer, briser et de faire éclater la vitre interne de la porte.

Sécurité des personnes

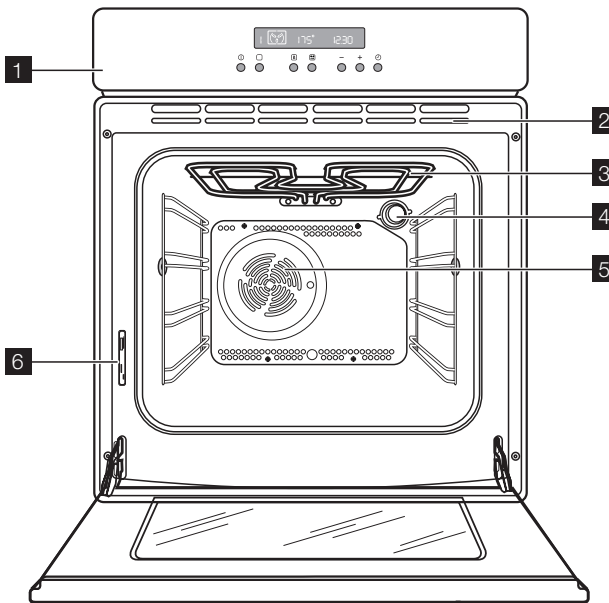
- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Il est dangereux de laisser des enfants utiliser ou jouer avec l'appareil.
- Maintenez les enfants à l'écart du four lorsque celui-ci fonctionne. Lorsque vous mettez à l'arrêt le four, la porte reste chaude longtemps.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les

capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et refroidi. Contactez votre service après-vente ; seules des pièces d'origine doivent être utilisées.
- En cas d'anomalie de fonctionnement ou de détérioration de l'appareil, ne tentez jamais de le réparer vous-même. Les réparations réalisées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des dommages matériels ou corporels.

Description de l'appareil



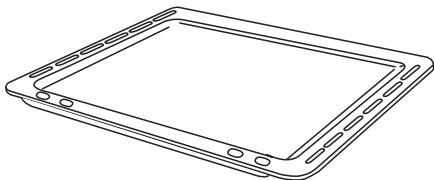
1 Bandeau de commande

2 Ouvertures d'aération du ventilateur de refroidissement

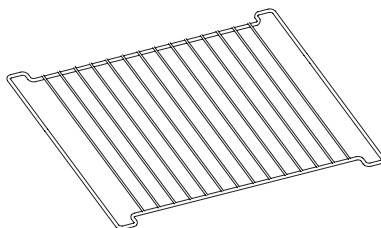
- 3 Gril
- 4 Éclairage intérieur
- 5 Ventilateur du four
- 6 Plaque signalétique

Accessoires

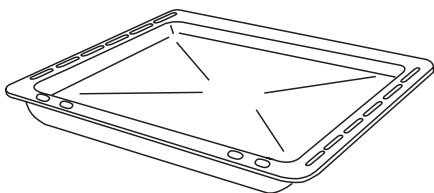
Plaque de cuisson



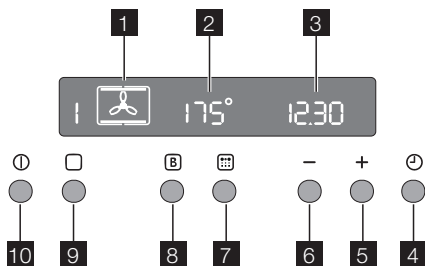
Grille



Lèche-frite



Bandeau de commande



- 1 Fonctions de cuisson
- 2 Indicateur de température
- 3 Affichage de l'heure
- 4 Minuteur / Durée de cuisson / Heure de fin de cuisson
- 5 Touche plus « + » (Heure ou température)
- 6 Touche moins « - » (Heure ou température)
- 7 Nettoyage par pyrolyse
- 8 Fonction de chauffage rapide
- 9 Touche des fonctions de cuisson
- 10 MARCHÉ/ARRÊT

Un programmeur électronique commande toutes les fonctions du four.


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

Remarque



Si une panne de courant se produit, tous les paramètres entrés (heure, réglage du programme ou programme en cours) seront conservés pendant environ 3 minutes. Si la panne de courant est de longue durée, tous les paramètres seront perdus. Lorsque le courant est rétabli, les chiffres s'affichent en clignotant. Dans ce cas, l'horloge et la minuterie devront à nouveau être réglées.


Avant la première utilisation

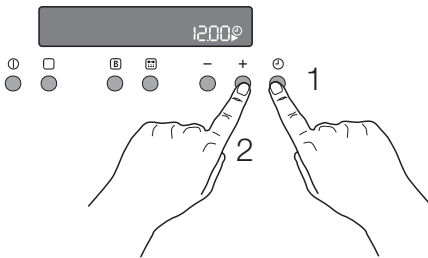
⚠ Avertissement Avant d'utiliser le four, retirez tous les emballages intérieurs et extérieurs.


Lorsque le four est branché pour la première fois, l'indication 12:00 s'affiche automatiquement et le symbole  clignote. Contrôlez que l'heure est correctement réglée avant d'utiliser le four.

Réglage de l'heure :




1. Appuyez sur la touche  et, lorsque le symbole  se met à clignoter, réglez l'heure en appuyant sur les touches « - » ou « + »

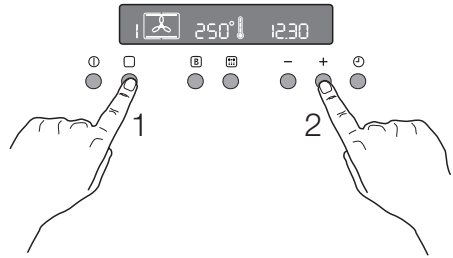
La flèche symbolisant l'heure disparaît  environ 5 secondes après que l'heure exacte se soit affichée.



2. Dès que le symbole  ne clignote plus, appuyez sur la touche  à deux reprises. Procédez ensuite comme décrit au point 1.

Avant de l'utiliser pour la première fois, le four doit être chauffé à vide.

1. Appuyez sur la touche  pour mettre le four en marche.
2. Appuyez sur la touche  à deux reprises, puis sélectionnez la fonction « Air chaud ». 



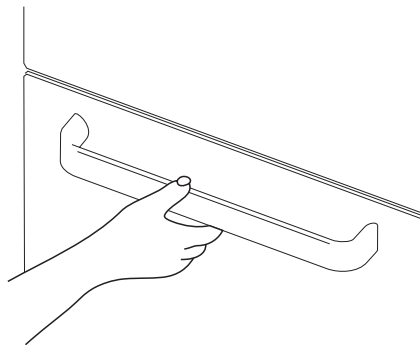
3. Réglez la température sur 250 °C en utilisant la touche « + ».
4. Faites fonctionner le four **à vide** pendant 45 minutes environ.
5. Ouvrez une fenêtre pour l'aération.

Cette procédure sera répétée en utilisant les fonctions « Élément chauffant supérieur et inférieur » et « Gril thermique » pendant environ 5-10 minutes.


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

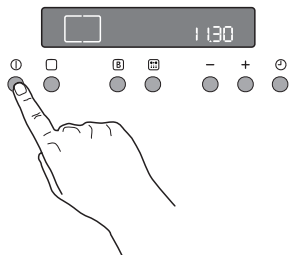
Une fois cette opération terminée, laissez refroidir le four. Nettoyez ensuite la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau chaude savonneuse.


Avant d'utiliser pour la première fois les accessoires, nettoyez-les soigneusement. Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre, jusqu'à l'ouverture complète.



Touche « Marche/Arrêt »




Avant de sélectionner une fonction de cuisson ou tout autre programme, le four doit être mis sous tension. Sitôt la touche  pressée, le symbole du four s'affiche à l'écran et le voyant du four s'allume.

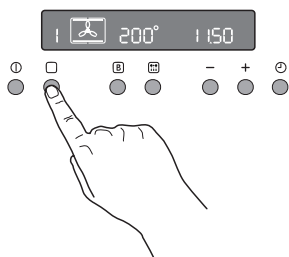


Pour éteindre le four, appuyez sur la touche . Le four peut être éteint à tout moment. Toute fonction ou tout programme de cuisson est interrompu ; l'éclairage du four s'éteint et seule l'heure du jour apparaît sur l'indicateur de temps.



Le four peut être éteint à tout moment.

Comment sélectionner une fonction de cuisson

1. Pour allumer le four, appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction du four requise. Chaque fois que la touche  est pressée, le symbole de cuisson s'affiche sur l'afficheur et la fonction de cuisson correspondante apparaît à gauche du symbole de cuisson sélectionné.

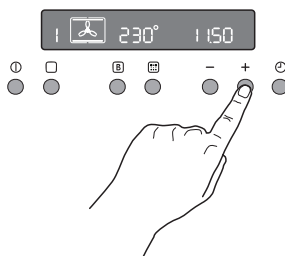



3. Si la température pré-réglée ne convient pas, appuyez sur la touche « — » ou « + » pour régler la température. Le niveau de température est réglé par paliers de 5 degrés.

- Dès que le four commence à chauffer, le symbole du thermomètre se colore progressivement de noir  pour indiquer le degré de température actuel du four. Sitôt la température souhaitée atteinte, une alarme sonore retentit pendant un bref instant et le symbole du thermomètre  s'allume.

Comment régler la température et le temps de cuisson

Appuyez sur les touches « — » et « + » pour augmenter ou réduire la température pré-réglée tandis que le symbole « ° » clignote. La température maximale est de 250 °C.



Appuyez sur les touches « — » et « + » pour augmenter ou réduire la durée de cuisson pré-réglée tandis que le symbole  clignote.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Si le thermostat de sécurité se déclenche suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, l'erreur se corrige aisément une fois le four refroidi. Si le thermostat se déclenche en raison d'un composant défectueux, veuillez contacter le service après-vente.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit le four et le bandeau de commande. Il se met automatiquement en service quelques minutes après avoir démarré la cuisson. De l'air chaud est expulsé par les ouvertures d'aération situées à proximité de la poignée de la porte du four. Lorsque le four a été mis à l'arrêt, il est possible








que le ventilateur continue à tourner pour refroidir les éléments en fonctionnement. Ce phénomène est normal.

i L'activité du ventilateur de refroidissement dépend de la durée d'utilisation du

four et des températures programmées. Il est possible qu'il ne s'enclenche pas lors d'une cuisson à faible température ou si le four n'est utilisé qu'un bref instant.

Fonctionnement

Symboles des fonctions

Fonction du four	Application
 Cuisson à ventilation forcée	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir des aliments simultanément sur plusieurs gradins sans que les odeurs ne se mélangent. Température prééglée : 175 °C
 Cuisson traditionnelle	La chaleur est diffusée aussi bien depuis le haut que le bas du four et se répartit uniformément à l'intérieur de ce dernier. Température prééglée : 200 °C
 Four inférieur	La chaleur n'est diffusée que par les éléments de chauffe inférieurs. Cette fonction est idéale pour terminer la cuisson de plats. Température prééglée : 250 °C
 Gril à chaleur tournante	Cette fonction offre une alternative pour cuisiner des aliments pour lesquels on utilise habituellement la fonction de gril normal. L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent simultanément pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Température prééglée : 180 °C Température maximum : 200 °C.
 Gril	Le gril transmet rapidement de la chaleur directe vers le centre de la lèchefrite. Le gril est parfaitement adapté à la cuisson de portions réduites. De cette manière, vous économiserez de l'énergie. Température prééglée : 250 °C
 Décongélation	Le ventilateur fonctionne sans chaleur et fait circuler l'air à température ambiante dans l'espace de cuisson. Cette fonction convient notamment aux aliments délicats risquant de s'abîmer au contact de la chaleur, tels que les gâteaux à la crème, les tartes glacées, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.
 Nettoyage par pyrolyse	Cette fonction vous permet de nettoyer en profondeur la cavité du four.

Utilisation du four

Important Ne placez jamais de papier aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole du four car l'accumulation de chaleur pourrait endommager. Placez toujours les récipients, les plats et les plaques en aluminium sur la grille, mise en place dans le gradin. Lorsque les aliments sont chauffés, ils produisent de la vapeur, de la même façon qu'une bouilloire. En se déposant sur la vitre de la porte du four, la vapeur condense et des gouttes d'eau se forment.

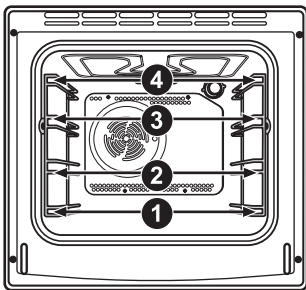
Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.

Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

Important La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.

Ouvrez la porte du four avec précaution. **Ne laissez pas « tomber » la porte** en l'ouvrant, maintenez-la par la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte

- i** 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 accessoires coulissants doivent toujours être insérés correctement (voir la figure).

Ne posez de plats et de casseroles à même la sole du four.

Cuisson à ventilation forcée (air chaud)

Les aliments sont cuits grâce à de l'air pulsé préchauffé, réparti de façon homogène dans l'enceinte du four par un ventilateur installé sur la paroi arrière de l'appareil.

La chaleur atteint toutes les zones du four rapidement et de façon homogène. Ceci signifie que vous pouvez cuire simultanément différents mets disposés sur les différentes grilles du four.

Cette fonction offre les avantages suivants :

– Préchauffage plus rapide

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

– Températures plus basses



La cuisson ventilée nécessite généralement une température inférieure par rapport à la cuisson traditionnelle. Respectez les températures recommandées dans le tableau de cuisson. N'oubliez pas de réduire les températures de chauffe

supérieures et inférieures d'environ 20-25 °C lorsque vous cuisinez vos propres recettes en mode de cuisson traditionnelle.

– Chaleur uniforme pendant la cuisson

La fonction de chaleur tournante assure une chaleur uniforme quelle que soit la position du gradin. Ceci signifie que vous pouvez cuire simultanément plusieurs plats des mêmes aliments dans le four. Toutefois, il se peut que le plat de la grille supérieure brunisse légèrement plus rapidement que le plat de la grille inférieure. Ce phénomène est normal. Les arômes des différentes préparations ne se mélangent pas.

Comment utiliser la chaleur tournante

1. Mettez le four en fonctionnement.
2. Appuyez sur la touche de fonction de cuisson  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'afficheur.
3. Au besoin, réglez la température à l'aide des touches « + » ou « - ».



Voûte et sole

- Le gradin central permet une répartition optimale de la chaleur. Si vous désirez un brunissement plus intensif sur le dessous, placez les gâteaux et pâtisseries sur un gradin inférieur. Pour augmenter le brunissement sur le dessus, utilisez un niveau de gradin supérieur.
- Le matériau et la finition des plaques et des plats de cuisson influent sur le brunissement de la base. Les plats de cuisson émaillés, foncés, lourds ou antiadhésifs favorisent le brunissement de la base, tandis que les plats à four en verre, les plaques en aluminium brillant ou en acier poli réfléchissent la chaleur et offrent un brunissement de la base plus léger.
- Disposez toujours les plats au centre de la grille pour garantir un brunissement homogène.
- Placez les plats sur des plaques de dimensions adéquates pour éviter tout déversement sur la sole du four et faciliter le nettoyage.
- **Ne placez pas de plats, de moules ou de plaques directement sur la sole du four**, car celle-ci est très chaude, et cela peut occasionner des dégâts. Lorsque vous utilisez ce réglage, la chaleur provient des résistances de la voûte et de la sole.

Ceci permet de cuire les mets sur un seul niveau. Ceci est particulièrement adapté aux mets nécessitant un brunissement plus intense de la base, tels que les quiches et les flans.

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

Comment utiliser le four traditionnel

1. Mettez le four en fonctionnement.
2. Appuyez sur la touche de sélection des éléments de chauffe supérieurs et inférieurs. Pour ce faire, appuyez sur la touche de fonction de cuisson  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'afficheur.
3. Au besoin, réglez la température à l'aide des touches « + » ou « - ».

Sole

Cette fonction est particulièrement adaptée à la cuisson des gâteaux et des fonds de tarte, ainsi que pour terminer la cuisson des quiches ou des flans, afin de garantir une bonne cuisson de la pâte.



Cuisson au gril

- Il convient de disposer la plupart des aliments sur la grille avec la lèchefrite placée au-dessous, afin de favoriser la circulation optimale de l'air et de séparer les aliments des graisses et des sucs qui s'en dégagent. Vous pouvez placer des aliments comme le poisson, le foie et les rognons directement sur la lèchefrite, si vous le souhaitez.
- Veillez à sécher soigneusement les aliments avant de les faire griller pour réduire les éclaboussures. Enduisez les viandes maigres et les poissons d'un peu huile ou de beurre fondu pour qu'ils restent tendres pendant la cuisson.
- Les garnitures, telles que les tomates et champignons, peuvent être placées sous la grille lorsque vous grillez des viandes.
- Pour griller du pain, il est conseillé d'utiliser la position de glissière supérieure.
- Retournez les aliments pendant la cuisson, en fonction des besoins.

Comment utiliser le gril

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

petit gril pour cuire de petites quantités d'aliments.

1. Mettez le four en fonctionnement.
2. Sélectionnez la fonction Gril ; pour ce faire, appuyez sur la touche de fonction de cuisson , jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'afficheur.
3. Au besoin, réglez la température à l'aide des touches « + » ou « - ».
4. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments. Suivez ensuite les instructions pour la grillade.

Gril à chaleur tournante

Cette fonction offre une méthode de cuisson alternative pour les aliments qui seraient cuits au gril traditionnel. L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent simultanément pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.



Vous ne devez pratiquement plus avoir à contrôler le degré de cuisson des aliments ni à retourner ces derniers.

Le gril thermique réduit la diffusion des odeurs de cuisson dans la pièce.

À l'exception des toasts et des steaks cuits au bleu, vous pouvez utiliser cette fonction pour cuire tous les aliments que vous cuisez généralement en mode de cuisson traditionnelle.

La cuisson étant plus douce, la durée de cuisson est légèrement plus longue avec la fonction Gril thermique par rapport à la cuisson au gril traditionnel.

L'un des avantages est la possibilité de cuire une plus grande quantité d'aliments en même temps.

1. Mettez le four en fonctionnement.
2. Sélectionnez la fonction Gril thermique ; pour ce faire, appuyez sur la touche de fonction de cuisson , jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'afficheur.
3. Le cas échéant, appuyez sur les touches « + » ou « - » pour régler la température.

Température maximum : 200 °C.

4. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments. Suivez ensuite les instructions pour la grillade.

Décongélation



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

Ceci accélère la vitesse de décongélation.

La durée de décongélation dépend cependant de la température ambiante dans la cuisine.


Cette fonction convient notamment aux aliments délicats risquant de s'abîmer au contact de la chaleur, tels que les gâteaux à la crème, les tartes glacées, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.

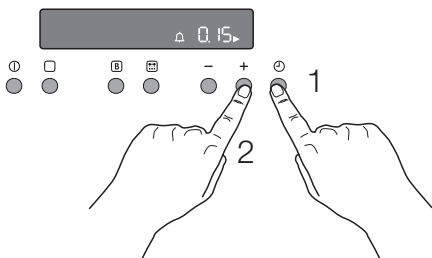
Comment utiliser la fonction de décongélation

1. Mettez le four en fonctionnement.
2. Sélectionnez la fonction de décongélation ; pour ce faire, appuyez sur la touche de fonction du four , jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'afficheur.
3. L'indication « def » s'affiche sur le bandeau .

Programmation du four

Comment régler le minuteur

1. Utilisation de la touche  pour sélectionner la fonction minuteur. Le symbole correspondant  clignote et le bandeau de commande affiche « 0.00 ».



2. Utilisation de la touche « + » pour régler la durée souhaitée. Vous pouvez sélectionner une durée maximum de 23 heures et 59 minutes. Une fois celle-ci réglée, la minuteur démarre après 3 secondes.
3. Dès que le temps programmé est écoulé, une alarme sonore retentit.
4. Pour désactiver l'alarme, appuyez sur une touche quelconque.

i Si le four est en marche à ce moment-là, il NE s'arrête PAS. Vous pouvez égale-

ment utiliser le minuteur lorsque le four est à l'arrêt.

Pour utiliser ou modifier le réglage de la minuteur :

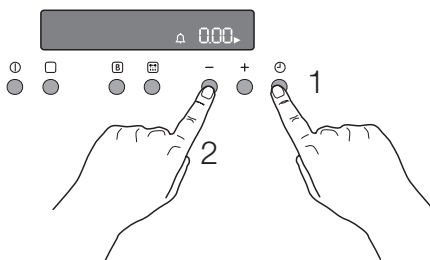
Appuyez sur les touches  jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent.

Vous pouvez maintenant modifier le réglage de la minuteur. Pour ce faire, appuyez sur la touche « - » ou « + ».



Pour annuler le réglage de la minuteur :

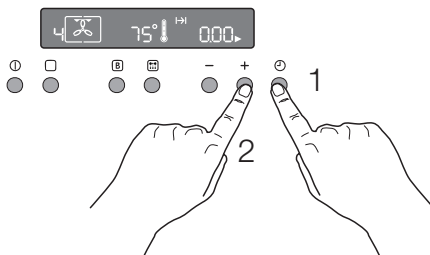
Appuyez sur les touches  jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent.


Appuyez sur la touche « - » pour remettre le compteur à zéro, jusqu'à ce que l'affichage indique « 0.00 ».



Pour programmer l'arrêt automatique du four

1. Introduisez les aliments dans le four, allumez le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température, si nécessaire.
2. Appuyez sur la touche  afin de sélectionner la fonction « durée de cuisson ». Le symbole de la durée de cuisson  clignote et le bandeau de commande affiche « 0.00 ».





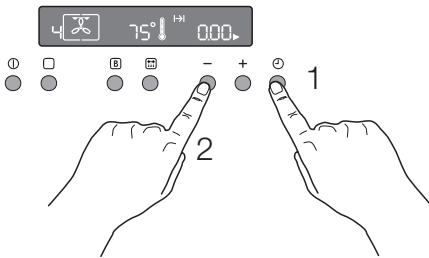
3. Pendant que le symbole  clignote, réglez la durée avec la touche « + » pour sélectionner la durée souhaitée. Vous

pouvez sélectionner une durée maximum de 23 heures et 59 minutes. La minuterie démarre au bout de 3 secondes.



- Une fois la durée programmée écoulée, le four s'arrête automatiquement. Une alarme sonore retentit et « 0.00 » s'affiche sur le bandeau de commande.
- Pour désactiver l'alarme, appuyez sur une touche quelconque.

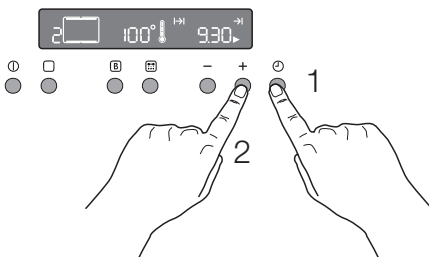
Pour annuler le temps de cuisson :

- Appuyez sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote.
- Appuyez sur la touche « — » pour remettre le compteur à zéro, jusqu'à ce que l'affichage indique « 0.00 ».



Programmer l'allumage et l'arrêt du four

- Réglez la « Durée de cuisson » comme décrit au chapitre correspondant.
- Appuyez sur les touches  jusqu'à ce que la fonction « Heure de fin de cuisson »  soit sélectionnée et que le symbole correspondant clignote. Le bandeau de commande affiche l'heure de fin de cuisson (à savoir, l'heure du jour + la durée de cuisson).



- Appuyez sur la touche « + » pour sélectionner l'heure de fin de cuisson souhaitée.

- Une fois le réglage effectué, le programmeur démarre au bout de 3 secondes.
- Le four démarrera et s'éteindra automatiquement. Au terme de la durée de cuisson, une alarme sonore retentit.
- Pour désactiver l'alarme, appuyez sur une touche quelconque.

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

Fonctions spéciales

Arrêt de sécurité du four

Le four s'éteint automatiquement si le réglage n'est pas modifié, comme spécifié dans le tableau ci-dessous.





Niveau de cuisson :	Le four se met à l'arrêt :
250 °C	au bout de 3 heures
de 200 à maximum 245 °C	au bout de 5,5 heures
de 120 à maximum 195 °C	au bout de 8,5 heures
moins de 120 °C	au bout de 12 heures

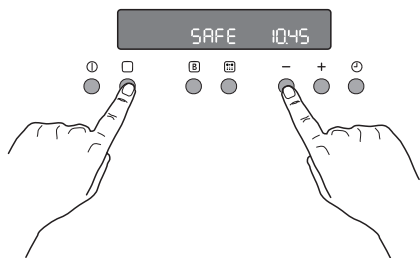
Fonction de chaleur résiduelle

Lorsqu'une durée de cuisson est réglée, le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin de la durée programmée ; la cuisson se terminera en utilisant la chaleur résiduelle, sans consommation d'énergie. Tous les réglages actuels sont affichés jusqu'au terme du temps de cuisson. Cette fonction n'est pas disponible si la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes.

Sécurité enfants

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

- Mettez le four à l'arrêt en appuyant sur la touche .
- Appuyez sur les touches «  » et « — » simultanément et maintenez-les enfoncées pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentira et l'indication « **SAFE** » apparaîtra.



3. Les commandes du four sont à présent verrouillées. Il n'est dès lors plus possible de sélectionner une fonction ou une température.

Pour déverrouiller les commandes du four :

Appuyez sur les touches « □ » et « — » simultanément en les maintenant pressées pendant au moins 3 secondes.

Un signal sonore est émis et « SAFE » s'efface de l'écran.

Le four peut à nouveau être utilisé.

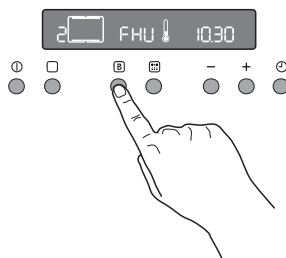
Fonction de chauffage rapide

Lorsque la fonction et la température sont sélectionnées, le four chauffe progressivement jusqu'à la température souhaitée.

Ce processus dure entre 10 et 15 minutes, suivant la fonction et la température sélectionnées.

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

1. Pour allumer le four, appuyez sur la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction et la température de cuisson comme décrit dans les pages précédentes.
3. Réglez la température en appuyant sur la touche « — » ou « + ». La température s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur la touche □. L'afficheur de température indique « FHU ».



5. Appuyez sur la touche □. Le symbole « ° » clignote pendant 10 secondes environ. À présent, vous pouvez sélectionner la température requise. Pour ce faire, appuyez sur la touche « — » ou « + ».
6. Une fois la température désirée atteinte, un signal sonore retentit brièvement et l'afficheur rétablit la température sélectionnée.

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

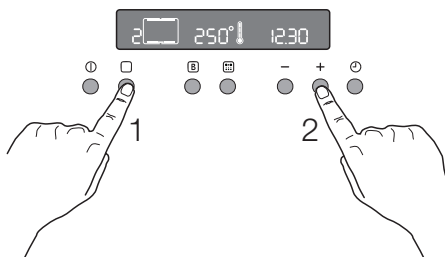
Mode démo


Cette fonction peut être utilisée pour démontrer la fonctionnalité du four dans les magasins sans aucune dépense d'énergie, à l'exception de l'éclairage du four, de l'affichage et de la turbine de ventilation.


Cette fonction peut être activée seulement quand l'appareil est raccordé électriquement pour la première fois.

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

1. Appuyez sur la touche ⌚ pendant environ 2 secondes. Une brève alarme sonore retentit.
2. Appuyez sur les touches « ⌚ » et « — » simultanément. Une brève alarme sonore retentit et l'indicateur de temps affiche 12:00.





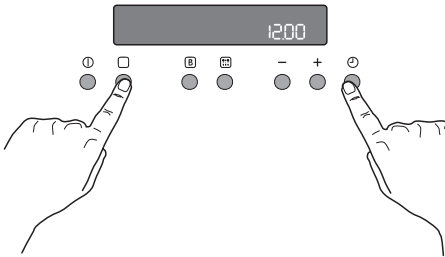
Lors de la mise en fonctionnement du four, le symbole  apparaît sur l'afficheur. Le mode démo est alors activé. Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four. Le four ne fonctionne pas réellement et les éléments chauffants ne sont pas en fonctionnement. Éteignez le four et désactivez le mode démo en procédant comme indiqué ci-dessus.

 En cas de coupure de courant, le mode démo est mémorisé dans le programme.




Signal sonore des touches de réglage

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

1. Appuyez sur les touches «  » et «  » simultanément en les maintenant pressées pendant au moins 3 secondes. Le signal sonore retentit une fois.

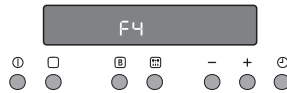


Pour désactiver le signal sonore des touches :

1. Pour allumer le four, appuyez sur la touche  pour mettre à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur les touches «  » et «  » simultanément en les maintenant pressées pendant au moins 3 secondes. Le signal sonore retentit une fois.

Codes d'erreur

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



Pour de plus amples informations, référez-vous au chapitre « Que faire si... ».

Astuces et tableaux de cuisson

Pour la cuisson :

En général, les gâteaux et pâtisseries exigent une température moyenne (150 °C - 200 °C). Il est donc nécessaire de préchauffer le four 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 fond mobile ou sur une plaque jusqu'aux 2/3 du temps de cuisson, avant d'être garnie et de terminer la cuisson. Ce temps de cuisson supplémentaire dépend du type et de la quantité de garniture.

Les préparations pour gâteaux de Savoie doivent se séparer difficilement de la cuillère. Si elles sont trop liquides, le temps de cuisson serait inutilement allongé. 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 les plaques aux 2/3 du temps de cuisson environ.

Pour rôtir :

Les viandes doivent peser au moins 1 kg.

Des pièces plus petites pourraient sécher en cours de rôtissage.

Les viandes foncées, qui doivent être bien cuites à l'extérieur et à point ou saignantes à l'intérieur, doivent être rôties à une température supérieure (200 °C - 250 °C).

Les viandes blanches, les volailles et les poissons, exigent une température inférieure (150 °C - 175 °C).

Les ingrédients de la sauce doivent être ajoutés au plat en début de cuisson si le temps de rôtissage est court.

Sinon, ajoutez-les dans la dernière demi-heure.

Servez-vous d'une cuillère pour vérifier si la viande est cuite : si elle ne s'enfonce pas sous l'effet de la pression, cela signifie qu'elle est cuite à point.

Les rôtis de bœuf et filets, dont l'intérieur doit rester saignant, doivent être rôtis à une température plus élevée pendant moins longtemps.

Lorsque vous cuisez la viande directement sur la grille, insérez la lèchefrite dans le gradin en-dessous.

Laissez reposer le rôti pendant au moins 15 minutes avant de le découper de façon à ce que le jus ne s'écoule pas.

Pour réduire la formation de fumées dans le four, il est conseillé de verser un peu d'eau dans la lèchefrite.

Verser un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher la formation de condensation.

Les assiettes peuvent être conservées au chaud dans le four à la température minimale jusqu'au moment de servir.

Important Ne garnissez pas le four de feuilles d'aluminium et ne déposez pas de plaque, de plat ou autre sur la sole, car l'accumulation de chaleur détériorerait l'émail.

Temps de cuisson

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



Notez les réglages de vos premières cuissons ou rôtissages, afin de pouvoir les réutiliser lorsque vous préparerez à nouveau les mêmes plats.

Vous pourrez modifier les valeurs des tableaux en fonction de votre expérience personnelle.

Tableau de cuisson



GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson (min.)	Remarques
	Gradin 	Température [°C]	Gradin 	Température [°C]		
Pâte à gâteau	2	170	2 (1 et 3)	165	45-60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	24-34	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage blanc au babeurre	1	170	2	165	60-80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	1	170	2 gauche + droite	160	100-120	2 moules à gâteau de 20 cm sur le gradin du four
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sur plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	170	2 gauche + droite	160	30-40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau aux fruits	2	170	2	155	60-70	Dans un moule à gâteau de 26 cm

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson (min.)	Remarques
	Gratin 	Température [°C]	Gratin 	Température [°C]		
Biscuit de Savoie (sans graisse)	2	170	2	160	35-45	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/ Gâteau avec une riche garniture de fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes	2	170	2	165	50-60	Dans un moule à pain ¹⁾
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	165	20-30	Sur plaque à pâtisserie
Petits gâteaux	3	150	3 (1 et 3)	140	20-30	Sur plaque à pâtisserie ¹⁾
Meringues	3	100	3	115	90-120	Sur plaque à pâtisserie
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur plaque à pâtisserie ¹⁾
Choux	3	190	3 (1 et 3)	180	25-35	Sur plaque à pâtisserie ¹⁾
Tartes	3	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Sandwich Victoria	1 ou 2	180	2	170	40-55	Gauche + droite dans un moule à gâteau de 20 cm



1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson (min.)	Remarques
	Gratin 	Température [°C]	Gratin 	Température [°C]		
Pain blanc	1	190	1	195	60-70	1-2 pièces de 500 gr chacune ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	190	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (1 et 3)	180	25-40	6-8 petits pains sur une plaque à pâtisserie ¹⁾
Pizzas	1	190	1	190	20-30	Sur la lèchefrite ¹⁾
Petits pains au lait	3	200	2	190	10-20	Sur plaque à pâtisserie ¹⁾

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

QUICHES - GRATINS



TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson (min.)	Remarques
	Gratin 	Température [°C]	Gratin 	Température [°C]		
Gratin de pâtes	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin de légumes	2	200	2	200	45-60	Dans un moule
Quiche	1	190	1	190	40-50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Cannellonis	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Pudding du Yorkshire	2	220	2	210	20-30	6 moules à pudding ¹⁾

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

VIANDES


TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson (min.)	Remarques
	Gratin 	Température [°C]	Gratin 	Température [°C]		
Viande de bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur le gratin du four et la lèche-frite
Viande de porc	2	180	2	180	90-120	Sur le gratin du four et la lèche-frite
Viande de veau	2	190	2	175	90-120	Sur le gratin du four et la lèche-frite
Roastbeefs au bleu	2	210	2	200	44-50	Sur le gratin du four et la lèche-frite
Roastbeef saignant	2	210	2	200	51-55	Sur le gratin du four et la lèche-frite
Roastbeef à point	2	210	2	200	55-60	Sur le gratin du four et la lèche-frite
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Sur la lèche-frite
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 pièces, sur la lèche-frite
Agneau	2	190	2	190	110-130	Gigot
Poulet	2	200	2	200	70-85	Entier, sur la lèche-frite
Dinde	1	180	1	160	210-240	Entier, sur la lèche-frite
Canard	2	175	2	160	120-150	Entier, sur la lèche-frite
Oie	1	175	1	160	150-200	Entier, sur la lèche-frite
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier, sur la lèche-frite



POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson (min.)	Remarques
	Gratin 	Température [°C]	Gratin 	Température [°C]		
Truite/Daurade	2	190	2 (1 et 3) 2 (1 et 3)	175	40-55	3-4 poissons
Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	35-60	4-6 filets

Cuisson au grill

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

 Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 	
	Pièces	g	niveau 	Temp. (°C)	1e face	2e face
Filet de bœuf	4	800	3	250	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Poitrine de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Préchauffez 5'00''.						
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwich grillé	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Gril à chaleur tournante

 **Avertissement** Avec la fonction Gril thermique, sélectionnez une température maximum de 200 °C.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 	
	Pièces	g	niveau 	Temp. (°C)	1e face	2e face
Rôti roulé (dinde)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Cuisses de poulet	6	-	3	200	15-20	15-18
Caille	4	500	3	200	25-30	20-25

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 🕒	
	Pièces	g	niveau 🍳	Temp. (°C)	1e face	2e face
Gratin de légumes	-	-	3	200	20-25	-
pièces. Pétoncles	-	-	3	200	15-20	-
Maquereaux	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Tranches de poisson	4-6	800	3	200	12-15	8-10

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

Entretien et nettoyage

⚠ Avertissement Avant de procéder au nettoyage, mettez à l'arrêt le four et laissez-le refroidir.

⚠ Avertissement Ne nettoyez jamais l'appareil au moyen d'un nettoyeur à vapeur surchauffée ou à jet de vapeur.

Important : Avant toute opération de nettoyage, veillez à débrancher l'appareil. Pour assurer une longue durée de vie à votre appareil, effectuez régulièrement les opérations de nettoyage suivantes :

- Attendez toujours que le four ait refroidi.
- Nettoyez les parties émaillées à l'eau savonneuse.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Essuyez les parties en acier inoxydable et en verre à l'aide d'un chiffon doux.
- En cas de taches tenaces, utilisez du vinaigre chaud ou un produit spécial pour acier inoxydable du commerce.

L'émail du four est très résistant et imperméable.

Toutefois, les acides de fruit chauds (citron, prune ou autre) peuvent laisser des traces indélébiles, ternes et rugueuses sur l'émail. Ces taches sur la surface brillante et polie de l'émail ne nuisent cependant pas au bon fonctionnement du four.

Nettoyez soigneusement le four après chaque utilisation.

C'est la meilleure façon d'éliminer les salissures. Cela évite qu'elles ne s'incrustent.

Produits de nettoyage

Avant d'utiliser un produit de nettoyage, contrôlez que celui-ci convient pour le nettoyage du four et qu'il est recommandé par le fabricant

N'utilisez JAMAIS de produits de nettoyage à l'eau de javel, car ils peuvent ternir la finition des surfaces. Évitez également d'utiliser des abrasifs durs.

Nettoyage extérieur

Nettoyez régulièrement le bandeau de commande, la porte du four et les joints de la porte à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède et d'un peu de produit de nettoyage liquide.

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

- Produits ménagers et eau de Javel
- Tampons imprégnés de savon non adaptés aux poêles antiadhésives
- Tampons Brillo/Ajax ou métalliques
- Tampons nettoyeurs pour four ou aérosols
- Produits anti-rouille
- Produits détachants pour évier/lavabo

Nettoyez la vitre externe et la vitre interne de la porte à l'eau tiède savonneuse.

Si la vitre interne de la porte est très sale, utilisez un produit de nettoyage de type « Hob Brite ». N'utilisez pas de grattoir pour éliminer les salissures.

Nettoyage par pyrolyse

La cavité du four est dotée d'un revêtement en émail spécial, résistant aux températures élevées.

Pendant le nettoyage automatique par pyrolyse, la température à l'intérieur du four peut

dépasser 500 °C et donc brûler les résidus alimentaires.

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement pendant le processus de pyrolyse dès que la température dans l'enceinte atteint environ 300 °C.

Dès que cette opération est terminée, la porte du four ne sera débloquée que lorsque la cavité du four sera refroidie.

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

De temps à autre, un nettoyage plus intensif est nécessaire ; ce dernier peut être effectué à l'aide de la fonction de nettoyage automatique par pyrolyse.

En fonction du degré de salissure du four, vous avez le choix entre deux niveaux de pyrolyse.

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

Il convient de passer une éponge non abrasive humidifiée d'eau chaude dans l'enceinte du four au terme de chaque cycle de nettoyage par pyrolyse.

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

Pendant le nettoyage automatique par pyrolyse, le four ne peut pas être utilisé pendant 2 heures avec la fonction 1 activée, pendant 2 heures et demie avec la fonction 2 activée.

i Après plusieurs cycles de cuisson et de rôtissage et en fonction du degré de salissure du four, la fonction Pyro Reminder recommande d'effectuer un nettoyage par pyrolyse.

Un signal sonore retentira et l'indication **Pyro** s'affichera pendant environ 15 secondes et sera suivie d'un second signal sonore.

Sélectionnez la fonction de pyrolyse adaptée à l'état de saleté du four.

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

Comment utiliser le nettoyage par pyrolyse

! **Avertissement Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, éliminez les dépôts liquides les plus importants et assurez-vous que le four est vide. Retirez tout ce qu'il contient (casserolles, grilles, plaques de four, lèchefrite, etc.), car cette opération risque d'abîmer les accessoires.**

! **Avertissement Veillez à ce que la porte du four soit fermée avant de lancer le nettoyage par pyrolyse.**

! **Avertissement N'utilisez pas la table de cuisson durant le nettoyage par pyrolyse, car l'appareil risquerait de surchauffer et d'être endommagé.**

! **Avertissement Durant le nettoyage par pyrolyse, la porte du four devient très chaude. Empêchez les enfants de s'approcher de l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi.**

Sélectionnez cette fonction pour nettoyer le four par pyrolyse.

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

Pyrolytic 1 (P 1), durée : 2 heures = 30 min. de temps de chauffe + 1 heure à 480 °C + 30 min. de délai de refroidissement du four.
Pyrolytic 2 (P 2), durée : 2 heures 30 min. = 30 min. de temps de chauffe + 1 heure. 30 min. à 480 °C + 30 min. de délai de refroidissement du four.

La durée du nettoyage par pyrolyse ne peut être modifiée.

i Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse, tous les supports de grilles seront retirés.

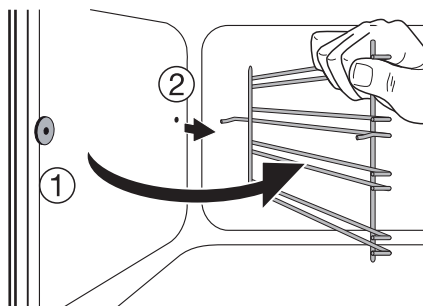
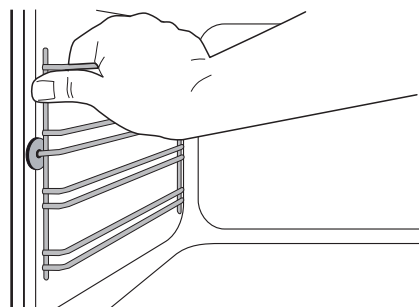
Gradin-glissière

Les glissières latérales de support des gradins peuvent être retirées pour faciliter le nettoyage des parois.

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

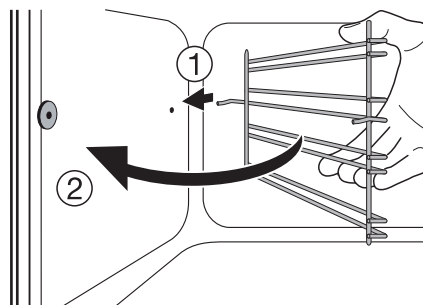
Retrait des glissières

Dans un premier temps, tirez l'avant de la glissière pour la retirer de la paroi du four puis dégagez l'arrière.






Installation des glissières de support des gradins

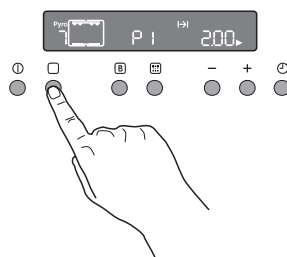
Pour les remettre en place, accrochez-les d'abord à l'arrière puis introduisez-les à l'avant et appuyez dessus. Pour nettoyer les glissières, trempez-les dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux et enlevez les salissures tenaces avec une éponge. Rincez soigneusement et essuyez à l'aide d'un chiffon doux.




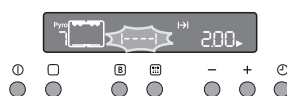
Activez la fonction de nettoyage par pyrolyse en procédant comme suit :

1. L'utilisation de la touche  met le four en fonctionnement. Appuyez sur la touche  aussi souvent que nécessaire, jusqu'à


ce que le symbole de la fonction **Pyro**  (niveau 1 - P1) s'affiche

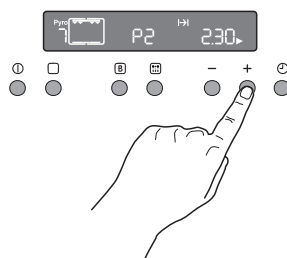




et que le symbole  et le voyant **Pyro** clignotent simultanément et qu'un signal sonore soit émis.

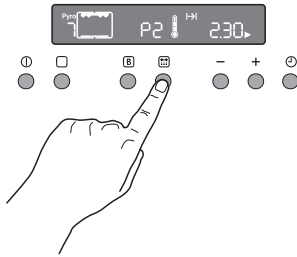


Cela signifie que vous devez retirer de l'enceinte du four tous les accessoires ainsi que les supports de grille avant de lancer le nettoyage par pyrolyse.

2. Le symbole de la durée de cuisson  clignotera durant 5 secondes ; pendant ce temps, appuyez sur la touche « — » ou « + » pour sélectionner la fonction de pyrolyse 1 (P1) ou 2 (P2).

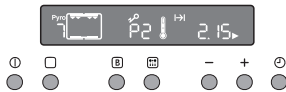


3. Sitôt la fonction choisie, **Pyro** clignotera à l'écran jusqu'à ce que la fonction de confirmation de démarrage du nettoyage par pyrolyse soit activée.
4. Pour confirmer la fonction de nettoyage souhaitée, appuyez sur la touche . Le terme **Pyro** cesse de clignoter et le symbole  s'efface ; le signal sonore se désactive, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage par pyrolyse démarre.



Dès que la température augmente, le symbole du thermomètre se colore progressivement pour indiquer que la température à l'intérieur du four augmente.

5. Au bout d'un certain temps, le verrouillage de la porte est activé et le symbole correspondant s'affiche.



La touche n'est à présent plus active. Après le processus de nettoyage automatique par pyrolyse, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée. Dès que le four est froid, un signal sonore est émis ; le symbole disparaît et la porte se déverrouille.

Pour interrompre à tout moment le cycle de nettoyage par pyrolyse, appuyez sur la touche .

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

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

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

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

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

1. Appuyez à nouveau sur la touche pour mettre le four en marche.

Appuyez sur la touche aussi souvent que nécessaire, jusqu'à ce que le symbole de la fonction **Pyro** (niveau 1 - P1) s'affiche.

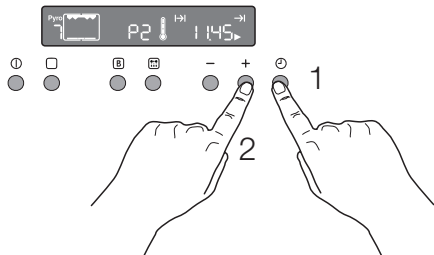
Le voyant et le symbole « **Pyro** » se mettent à clignoter simultanément et un signal sonore retentit.

Cela signifie que vous devez retirer de l'enceinte du four tous les accessoires ainsi que les supports de grille avant de lancer le nettoyage par pyrolyse (voir le chapitre précédent).


2. Le symbole de la durée de cuisson clignotera pendant quelques secondes ; pendant ce temps, appuyez sur la touche « — » ou « + » pour sélectionner la fonction de pyrolyse 1 (P1) ou 2 (P2).
3. Sitôt la fonction choisie, **Pyro** clignotera à l'écran jusqu'à ce que la fonction de confirmation de démarrage du nettoyage par pyrolyse soit activée.

À ce moment, appuyez sur la touche de fonction temporelle .

Le symbole de « l'heure de fin de cuisson » et le symbole de la flèche clignotent. Le cycle de nettoyage (c'est-à-dire l'heure réelle + le temps de cuisson) s'affichent sur le bandeau de commande.




Appuyez sur les touches « — » ou « + » pour sélectionner l'heure de fin de cycle souhaitée. Après quelques secondes, le terme **Pyro** et le symbole cessent de clignoter, le signal sonore s'arrête, alors que le symbole de la durée de cuisson clignote jusqu'à ce que le cycle de nettoyage par pyrolyse démarre.

4. Au bout d'un certain temps, le verrouillage de la porte est activé et le symbole correspondant  s'affiche.

À la fin du nettoyage par pyrolyse, l'affichage indique l'heure. La porte du four est verrouillée.

Dès que le four est froid, un signal sonore est émis ; la porte du four se débloque.

Pour interrompre le processus de nettoyage par pyrolyse : appuyez sur la touche .

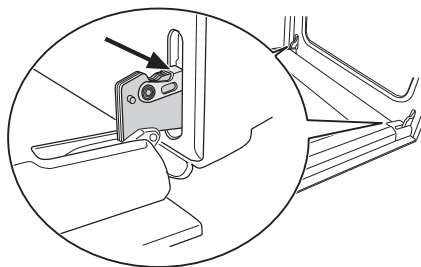
La porte du four

La porte du four est équipée de trois panneaux vitrés. La porte du four peut être désassemblée et les deux panneaux internes retirés pour faciliter le nettoyage.

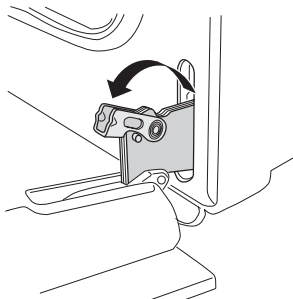
Important Retirez la porte du four avant de la nettoyer. Si vous tentez d'extraire la vitre intérieure alors que la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait subitement se refermer.

Pour ce faire, procédez comme suit :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Localisez les charnières de la porte.

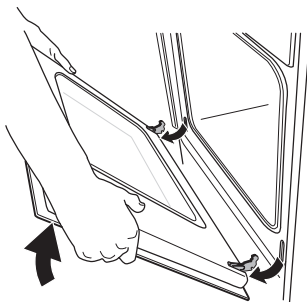


3. Soulevez les leviers sur les 2 charnières et faites-les pivoter.

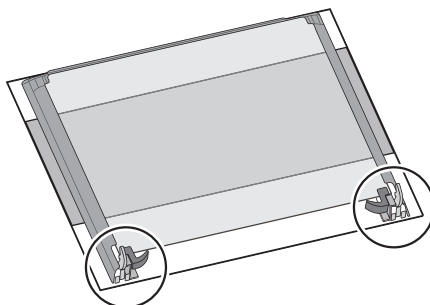


4. Maintenez la porte par les deux côtés latéraux et fermez-la délicatement, mais pas COMPLÈTEMENT.

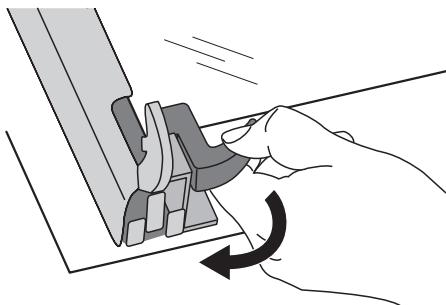
5. Tirez vers l'avant la porte en la retirant de son logement.

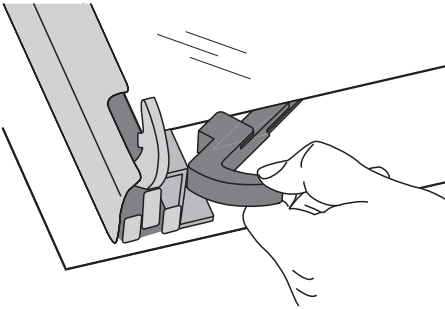


6. Placez la porte sur une surface stable recouverte d'un chiffon doux pour éviter d'endommager la surface de la poignée.

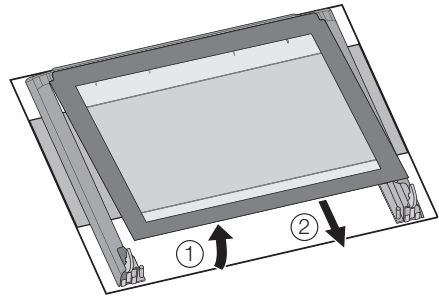


7. Désengagez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux internes vitrés.



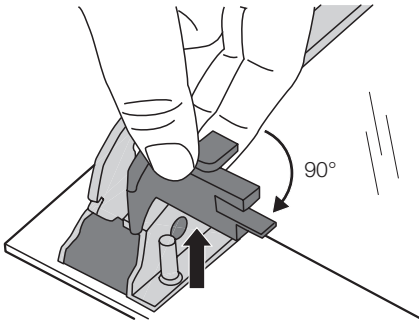


8. Faites pivoter les 2 fixations à 90 ° et retirez-les de leurs logements.



Nettoyez la porte du four 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, rassemblez les panneaux dans la porte, puis réinstallez la porte du four en suivant la procédure décrite ci-dessus et en procédant dans l'ordre inverse. Veillez à repositionner correctement les panneaux.

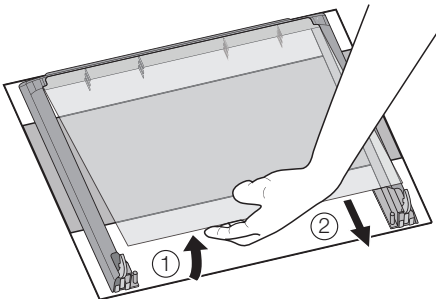


9. Soulevez et retirez avec précaution le panneau supérieur.

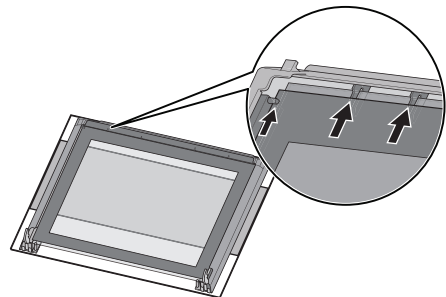
Pour exécuter cette opération, procédez comme suit :

1. Le panneau intermédiaire encadré de manière décorative doit être réassemblé de manière à ce que la sérigraphie soit face à l'extérieur. Il sera correctement installé si vous ne sentez aucune aspérité à proximité de la sérigraphie lorsque vous passez votre main.

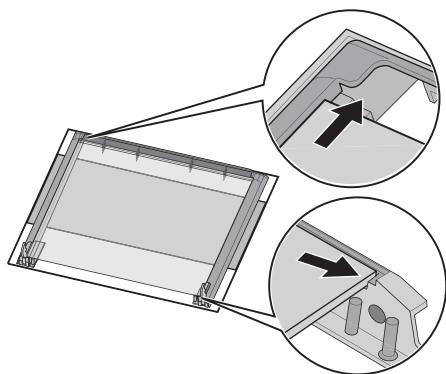
Le panneau intermédiaire doit être réinséré dans ses logements, comme indiqué.



10 Répétez la procédure décrite au point 9 traitant du panneau intermédiaire encadré de manière décorative.



2. Le panneau supérieur doit être réassemblé, comme indiqué.



Une fois les panneaux vitrés réassemblés dans la porte du four, suivez la procédure décrite au point 8 en procédant dans l'ordre inverse et veillez à ce qu'ils soient verrouillés.

Important Ne nettoyez pas la porte du four chaude, car les panneaux peuvent se briser. Si des rayures ou des craquelures sont visibles sur le panneau vitré, contactez immédiatement votre service après-vente, qui le remplacera.

Modèles en acier inox ou aluminium :

Nettoyez la porte du four et le bandeau de commande en acier inox ou aluminium à l'aide d'une éponge humide puis séchez-les soigneusement au moyen d'un chiffon doux. N'utilisez jamais de tampon métallique, d'acide ou produits abrasifs pour le nettoyage car ils pourraient rayer les surfaces.

Nettoyage des joints de la porte du four

Un joint entoure l'ouverture du four.

Important Contrôlez l'état du joint régulièrement.

Si vous constatez que le joint est endommagé, contactez immédiatement votre service après-vente. N'utilisez pas le four tant que le joint n'a pas été remplacé.

Remplacement de la lampe du four

Important Débranchez l'appareil de la source électrique en désactivant le fusible.

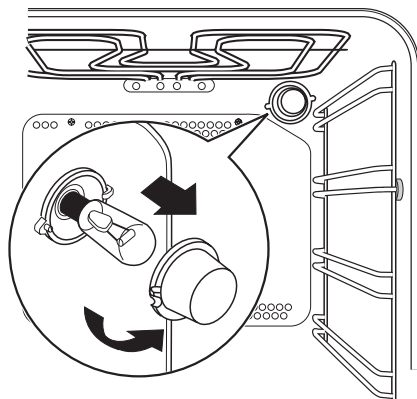
Lors du remplacement de la lampe du four, la nouvelle ampoule doit avoir les caractéristiques suivantes :

- Puissance : 40 W
- Caractéristiques électriques : 230 V (50 Hz)
- Résistance thermique jusqu'à 300 °C
- Type de connexion : E14

Vous trouverez des ampoules de rechange chez les revendeurs spécialisés.

Comment changer l'ampoule du four :

1. Avant de procéder au remplacement, n'oubliez pas de laisser refroidir le four et de le débrancher de la prise secteur.
2. Poussez et tournez le diffuseur en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ampoule grillée et mettez la nouvelle ampoule en place.
4. Réinstallez le diffuseur et rebranchez l'appareil.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter votre service après-vente.

ANOMALIE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne s'allume pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche 1 et sélectionnez une fonction de cuisson. ou Le fusible de l'installation électrique du logement a-t-il disjoncté ? ou Le verrouillage enfants du four ou la désactivation automatique est-il (elle) activé(e) ? ou Le mode démo a-t-il été activé par inadvertance ? ou Vérifiez si l'appareil est correctement branché et si le sélecteur de fonctions ou le thermostat sont effectivement sur une position de fonctionnement.
<ul style="list-style-type: none"> L'éclairage intérieur du four ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche 1 et sélectionnez une fonction de cuisson. ou Contrôlez l'ampoule et changez-la si nécessaire (voir le chapitre « Changement de l'ampoule d'éclairage intérieur du four »).
<ul style="list-style-type: none"> La cuisson est trop longue ou trop rapide. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajustez le cas échéant la température. ou Suivez les conseils fournis dans le présent manuel, notamment au chapitre « Utilisation du four ».
<ul style="list-style-type: none"> De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne laissez pas les préparations à l'intérieur du four pendant plus de 15-20 minutes une fois la cuisson terminée.
<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur du four est bruyant. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôlez que les grilles et les ustensiles de cuisson ne vibrent pas au contact de la paroi arrière du four.
<ul style="list-style-type: none"> Le code d'erreur « F » suivi de plusieurs chiffres apparaît sur le bandeau de commande. 	<ul style="list-style-type: none"> Veillez noter le code d'erreur et le communiquer au personnel du service après-vente.
<ul style="list-style-type: none"> L'affichage indique « 12.00 ». 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez l'heure du jour (voir le chapitre « Réglage de l'heure »).

Caractéristiques techniques

Puissance nominale des résistances

Sole	1 000 W
Élément chauffant supérieur et inférieur	1 800 W
Air chaud	1 825 W
Gril	1 650 W
Gril à chaleur tournante	1 675 W
Nettoyage par pyrolyse	2 475 W
Éclairage du four	40 W
Moteur du ventilateur d'air pulsé	25 W

Moteur du ventilateur de refroidissement	25 W
Puissance totale de branchement	2 740 W
Tension de fonctionnement (50 Hz)	230 V

Dimensions de la niche d'encastrement

Hauteur - arrête inférieure du bord supérieur	600 mm
Hauteur - dans la niche	587 mm

Largeur	560 mm
Profondeur	550 mm

Niveaux dans le four

Hauteur	335 mm
---------	--------

Largeur	395 mm
Profondeur	400 mm
Volume du four	53 l

Installation

Instructions à l'intention de l'installateur

Important

L'installation et les branchements doivent être réalisés par un professionnel qualifié conformément aux normes et réglementations en vigueur. L'appareil doit être débranché électriquement avant toute intervention. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des consignes de sécurité.

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 maximale de l'appareil (voir plaque signalétique).
- L'installation électrique de l'habitation doit être équipée d'une mise à la terre conforme à la réglementation en vigueur.
- La prise ou l'interrupteur multipolaire doivent rester aisément accessibles une fois l'appareil installé.

L'appareil est fourni avec un câble incorporant une fiche standard adaptée à la charge électrique totale indiquée sur la plaque signalétique. La fiche doit être insérée dans une prise murale qui convient.

Les types de câbles d'alimentation suivants sont adaptés, en tenant compte de la section nominale requise :

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, 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, installez un interrupteur multipolaire (fusibles, disjoncteur, par exemple), dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm, entre l'appareil et le câble d'alimentation. L'interrupteur ne doit pas couper le fil de terre en quelque

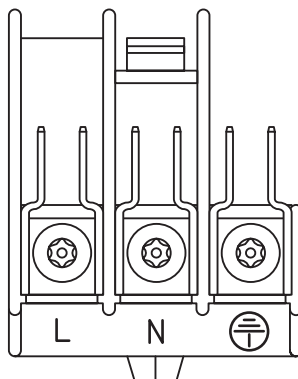
point que ce soit. Le fil de terre jaune-vert doit être plus long de 2 à 3 cm que les autres câbles.

Le câble de connexion doit être posé de façon à ce qu'en aucun point il n'atteigne une température de 50°C (sur température ambiante).

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

Bornier de connexion

Le four est doté d'un bornier aisément accessible, conçu pour fonctionner avec une alimentation monophasée de 230 V.



Instructions d'installation

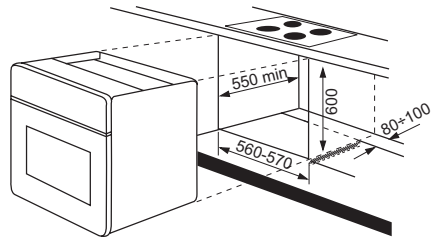
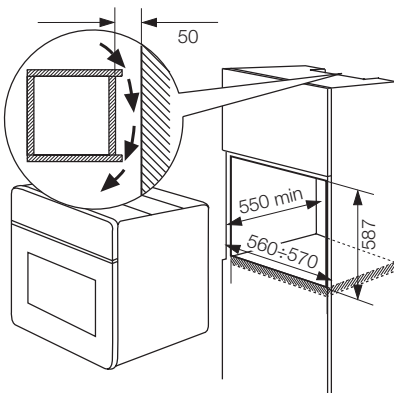
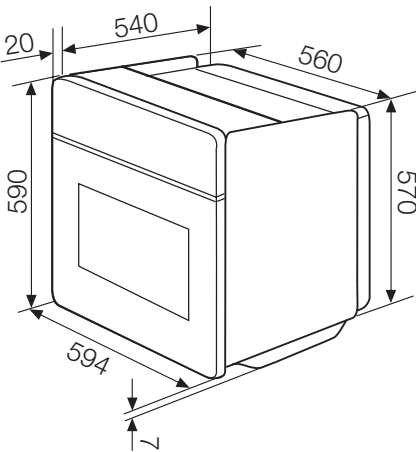
Pour assurer un fonctionnement correct de l'appareil installé, l'unité ou la colonne recevant l'appareil doit être de dimensions adaptées.

Conformément à la réglementation en vigueur, toutes les pièces assurant la protection antichoc des éléments conducteurs et isolés, doivent être fixées de manière à ce qu'elles ne puissent pas être retirées sans outils.

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

La protection antichoc doit dans tous les cas être assurée par l'encastrement de l'appareil. La paroi arrière de l'appareil ou une de ses parois latérales peut être placée contre des meubles de cuisine, des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. Toutefois, seuls d'autres appareils ou meubles d'une hauteur identique à celle de l'appareil peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.

Dimensions du four (voir l'illustration)

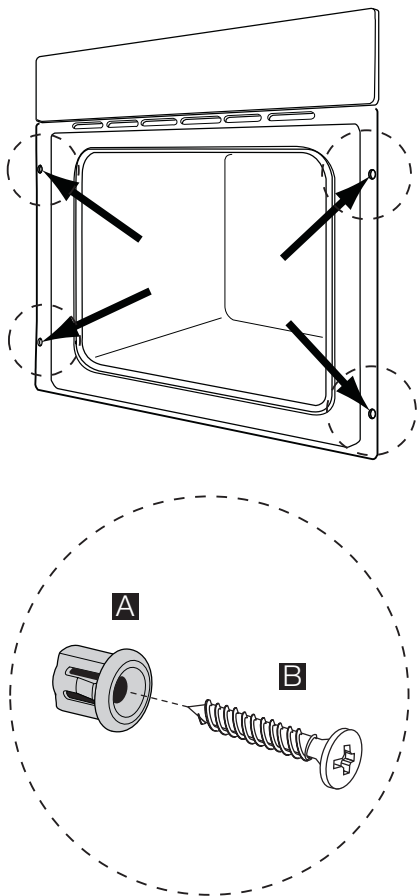


Instructions pour l'encastrement

Pour assurer un fonctionnement correct de l'appareil installé, l'unité ou la colonne recevant l'appareil doit être de dimensions adaptées.

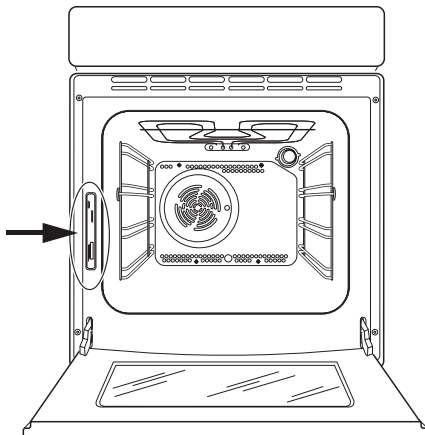
Fixation du four au meuble

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




Service après-vente

Si l'anomalie persiste après avoir effectué les vérifications indiquées, contactez le service après-vente et décrivez le dysfonctionnement, le modèle d'appareil (**Mod.**), numéro de produit (**Prod. No.**) et numéro de série (**Ser. No.**), que vous trouverez sur la plaque signalétique du four.



Mise au rebut

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.



Matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage utilisés sont respectueux de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que >PE<, >PS< etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



Avertissement Pour que l'appareil ne constitue aucun danger, rendez-le inutilisable avant sa mise au rebut.

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

www.progress-hausgeraete.de