

Thinking of you
Electrolux

user manual
notice d'utilisation
benutzerinformation

QUELFOUR.COM

Oven
Four
Backofen

EOC69900

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

CONTENTS

Safety information	2	Additional functions	15
Product description	5	Helpful hints and tips	16
Before first use	5	Care and cleaning	17
Control panel	6	What to do if...	20
Daily use	7	Technical data	21
Clock functions	12	Installation	21
Automatic programmes	13	Environment concerns	22
Using the accessories	13		

Subject to change without notice



SAFETY INFORMATION

Before the installation and use, read this manual carefully:

- For your personal safety and the safety of your property
- For the respect of the environment
- For the correct operation of the appliance.

Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it.

The manufacturer is not responsible if incorrect installation or use results in damage.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or physical injury.
- Keep children and animals away from the appliance when the door is open or the appliance is in the operation, because it becomes hot. There is the risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Child Lock or Key Lock (Control Lock) function, use it. It prevents children and animals from accidental operation of the appliance.

General safety

- Do not change the specifications of this appliance. There is the risk of injury and damage to the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Switch off the appliance after each use.

Installation

- Only an approved electrician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical or gas safety rules etc.).
- Make sure that the appliance is disconnected from the power supply during the installation.
- Be careful when you move the appliance. The appliance is heavy. Always use safety gloves. Do not pull the appliance by the handle.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you discon-

nect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The shock protection parts must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Before the installation, make sure that the kitchen cabinet has the recess dimensions applicable.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Keep the minimum distances to the other appliances and units.
- Install the appliance with its back and one side close to the higher appliance. The other side must be close to appliance with the same height.
- The appliance cannot be positioned on a base.
- Built in ovens and built in cooking surfaces are attached with special connection system. To prevent damage to the appliance, only use an appliance with the appliances from the same manufacturer.

Electrical connection

- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical data on the rating plate agree with your domestic power supply.
- Information on the voltage is on the rating plate.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- When you connect electrical appliances to mains sockets, do not let cables touch or come near the hot appliance door.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is the risk of fire.
- Do not replace or change the mains cable. Contact the service centre.
- Make sure not to squash or cause damage to the mains plug (if applicable) and cable behind the appliance.
- Make sure that the mains connection is accessible after the installation.

- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug – if applicable.

Use

- The appliance is only for domestic use. Do not use the appliance for commercial and industrial use.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance. There is the risk of explosion or fire.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is the risk of burns. Do not touch the heating elements in the appliance. Use gloves when you insert or remove the accessories or pots.
- Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.
- Always stay away from the appliance when you open the door while the appliance is in operation. Hot steam can release. There is the risk of skin burns.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance so it is not a defect in the sense of the warranty law.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil;
 - do not put hot water directly into the appliance;
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not apply pressure on the open door.
- Always close the appliance door when you cook, even while grilling.

Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the appliance from the power supply.
- Before maintenance, make sure that the appliance is cold. There is the risk of burns. There is the risk that the glass panels can break.
- Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating
- For your personal safety and the safety of your property, only clean the appliance with water and a soap. Do not use flammable products or products that can cause corrosion.
- Do not clean the appliance with steam cleaners, high-pressure cleaners, sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers
- If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer. Do not spray anything on the fat filter (if applicable), the heating elements and the thermostat sensor.
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. Contact the service centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Do not clean catalytic enamel (if applicable).

Pyrolytic cleaning

- Do not leave the appliance unattended during Pyrolytic cleaning.
- Do not try to open the door and do not cut the power supply during Pyrolytic cleaning.
- Keep children away during pyrolytic cleaning. The appliance becomes very hot. There is the risk of burns.

- During pyrolytic cleaning, stubborn dirt can cause discoloration to the enamel. Discoloration to the enamel has no effect on the performance of the appliance

Risk of fire

- Open the door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air. There is the risk of fire.
- Do not let sparks or open flames come near the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance.

Oven lamp

- Bulb lamps used in this appliance are special lamps selected for household appliances use only. They cannot be used for the full or partial illumination of a household room.
- If it becomes necessary to replace the lamp use one of the same power and specifically designed for household appliances only.
- Disconnect the appliance from the power supply before the replacement of the oven lamp. There is the risk of electrical shock.

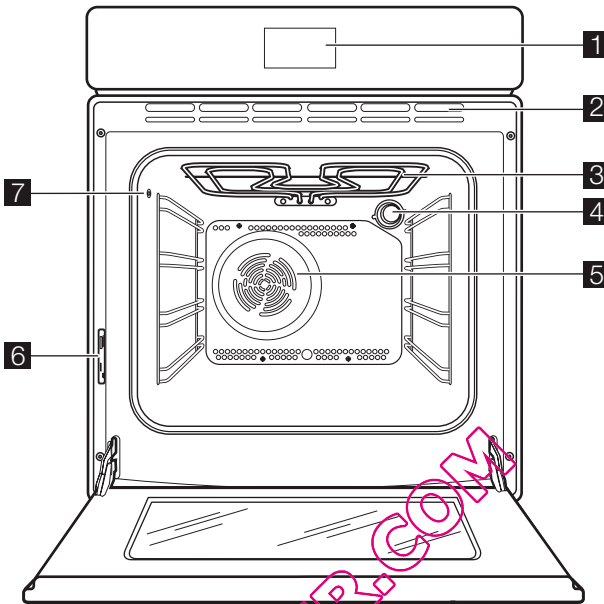
Service centre

- Only an approved engineer can repair or work on the appliance. Contact an approved service centre.
- Use only original spare parts.

Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage
 - Disconnect the appliance from the power supply.
 - Cut off the mains cable and discard it.
 - Discard the door catch. This prevents children or small animals from being closed inside of the appliance. There is the risk of suffocation.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1 Electronic programmer
- 2 Air Vents for Cooling Fan
- 3 Grill
- 4 Oven lamp
- 5 Fan
- 6 Rating plate
- 7 Food probe socket

- **Oven shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Deep roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food probe**
To measure how far the food is cooked.

BEFORE FIRST USE

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

Caution! Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".


First Connection

When you connect the appliance to the mains or after the power cut the display shows the welcome text. After that you

have to set the language, date and time of the day. Touch \wedge or \vee to adjust the settings. Touch **OK** to confirm.

Pre-heating

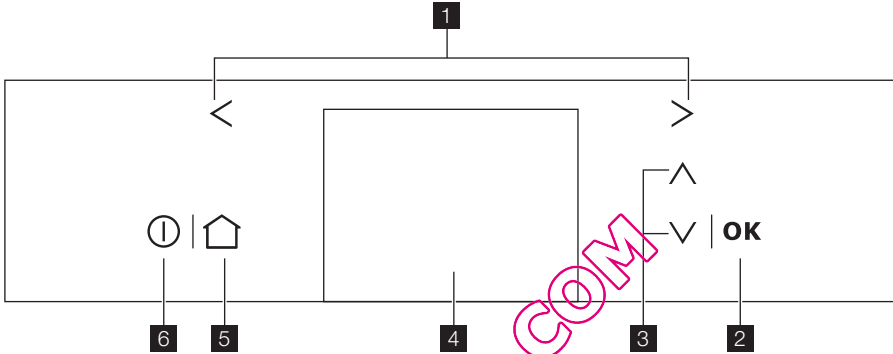
1. Set function \square and maximum temperature.
2. Let the appliance operate without the food for approximately 1 hour.
3. Set function \square and maximum temperature.
4. Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes.

5. Set function  and maximum temperature.
6. Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes. This is to burn off the residue in the appliance. The accessories can become more






hot than usually. When you pre-heat the appliance for the first time, the appliance can make an odour and smoke. This is the usual effect. Make sure the airflow is sufficient.

CONTROL PANEL

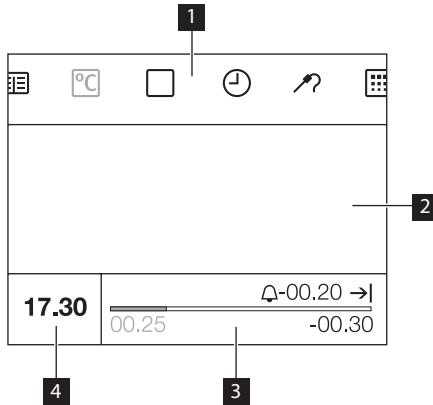
Electronic programmer



Touch the sensor field to operate the appliance.

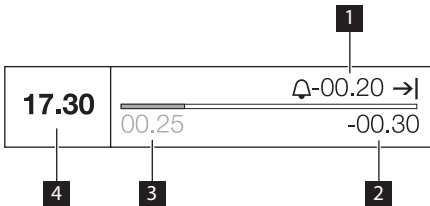
	Sensor field	Function	Comment
1		Right, Left	To move between the main menus.  It does not interrupt a heating function or programme which operates.
2	OK	OK	To confirm. To start the set function.
3		Down Up	To move in the submenus. To set the settings in the submenu. (example: temperature, time, weight). To set the values: <ul style="list-style-type: none"> Touch the sensor field one time: To set the value in slow steps Hold down the sensor field: To set the value in fast steps
4	-	Display	Shows the current settings of the appliance.
5		Home	To cancel the selection and go back to the main menu.
6		On / Off	To activate and deactivate the appliance.

Display



	Area	Comment
1	Main menu area	Shows main menu items.
2	Main content area	Can show: <ul style="list-style-type: none"> • Heating function name and symbol • Automatic program name and symbol • Temperature(s) • Food probe status • Help text • Name of the day • Date
3	Clock functions area	Can show: <ul style="list-style-type: none"> • Time related information for Clock functions • Time progress indicator ⚠ If there are more than one clock function on at the same time, the time progress indicator shows the status of the clock function that is longer than others.
4	Time of day area	Shows: <ul style="list-style-type: none"> • Time of day

Clock functions and time area



- 1 Reminder
- 2 Duration
- 3 Time progress indicator and uptimer value
- 4 Time of day

DAILY USE









Warning! Refer to "Safety information" chapter.

To operate the appliance you can use:

- **manual mode** - to set a heating function, the temperature and the cooking time manually
- **automatic programmes (recipes)**- to prepare a dish when you do not have a knowledge or experience in cooking












The menus in overview




Main menu

Sym- bol	Menu item	Description
	Functions	It contains list of the heating functions.
	Timers	It contains list of the clock functions.
	Food Probe	To set the settings for the food probe.
	Cleaning	It contains the cleaning functions.
	Settings	To set other settings.
	My Programmes	It contains list of favourite cooking programmes made by user.
	Recipes	It contains list of automatic cooking programmes.
	Oven On Oven Off	It shows the settings of the appliance.




Submenus

Submenus for: Functions


Oven function	Description
 Fan cooking	For baking on up to three oven levels at the same time.
 Conventional	For baking and roasting on one shelf level.
 Pizza	For baking on one oven level dishes that require more intensive browning and a crispy base.
 Turbo Grill	For roasting larger joints of meat or poultry on one level. The function is also suitable for gratinating and browning.
 Half Grill	For grilling flat foodstuffs placed in the middle of the grill and for toasting.
 Full Grill	For grilling flat foodstuffs in large quantities and for toasting.
 Bottom Heat	For baking cakes with crispy or crusty bases. For re-heating pies and pastries.
 Slow Cook	For preparing especially tender, succulent roasts. For casseroles and hotpots.
 Defrost	For defrosting food.
 Drying	Ideal for drying fruit and herbs.
 Keep Warm	For keeping pre-cooked food warm.

Oven function		Description
	Preserving	Ideal for jams and preserves.
	Plate Warming	For warming plates before serving.
	Oven Lamp	Lights up without any heating function.

Submenus for: Timers

Sym- bol	Submenu
→	Set duration
→	Set start time
→	Set end time
	Set+Go
	Count up timer
	Set reminder









Submenus for: Food Probe



Sym- bol	Submenu
	Core temp. 30°

Submenus for: Cleaning



Sym- bol	Submenu	Description
	Pyrolytic	Starts the pyrolytic cleaning procedure.
	Cleaning reminder	Reminds you when to clean the oven.

Submenus for: Settings

























Sym- bol	Submenu	Description
	Set clock	To set the time on the clock.
	Set date	To set the date.
	Show time and date	To show the time and date.
	Heat and hold	It activates and deactivates the Heat and hold function.
	Time extension	It activates and deactivates the Time extension function.
	Language	To set the language for the display.
	Key tones	It activates and deactivates the touch fields tone.
	Alarm/error tones	It activates and deactivates the alarm tones.




Sym- bol	Submenu	Description
	Service	It shows the software version and configuration.
☆	Highest value	To set where the display shows higher value on the temperature and time areas.
☆	Up key goes	To set if the ^ is to scroll up the list or to go to upper item.
	Factory settings	To set all settings to the factory settings (also My programmes).

Submenus for: My Programmes

Sym- bol	Submenu
	Add new
	Name of the favourites

Submenus for: Recipes

Sym- bol	Submenu	Dish
	Pork/Veal	Roast Pork  Loin of Pork  Pork Knuckle  Pork Shoulder  Roast Veal 
	Beef/Game/Lamb	Top Side Beef  Scandinavian Beef  Roast Beef  Marinated Beef  Loin of Game  Roast Game 
	Poultry	Chicken, whole  Turkey, whole  Duck, whole  Goose, whole  Boned Poultry 
	Fish	Whole Fish  Fillet of Fish  Cod Fish  Fish in salt 

Symbol	Submenu	Dish	
	Cake	Lemon Sponge Cake  Swedish Cake  Biscuit  Cheese Cake  Fruit Cake  Streusel Cake  Rich Yeast Plait  Yeast Plait	Ring Cake  Savarin Cake  Brownies  Muffins  Sweet Tart  Carrot Cake  Almond Cake  Fruit Tart 
	Pizza/Pie/Bread	Pizza  Onion Tart  Quiche Lorraine  Goatscheese Flan  Cheese Flan 	Cheese Pastry  White Bread  Farmer Bread  Russian Cake 
	Casseroles/Gratins	Lasagne  Cannelloni  Potato Gratin  Moussaka 	Pasta Gratin  Chicory Gratin  Casserole  Cabbage Casserole 
	Convenience	Pizza, frozen Pizza American, frozen Pizza, chilled Pizza Snacks, frozen French Fries Wedges/Croquettes Hash Browns	Bread/Rolls Bread/Rolls, frozen Apple Strudel, frozen Fillet of Fish, frozen Chicken Wings Lasagne/Cannelloni, frozen


Operation of the menus

1. Activate the appliance.
2. Touch < or > to set the menu item.
3. Touch ^ or v to move in the submenu. Touch **OK** to confirm.

To get back to the previous menu touch  .


Activating a heating function

1. Activate the appliance.
2. Touch ^ or v to set the heating function. Touch **OK**.
3. Touch ^ or v to set the temperature. Touch **OK**. If you do not set the temperature, the appliance starts with the pre-set temperature.


 When you activate a heating function, the display shows the temperature in

the appliance (in warm colour) and the set temperature (in white colour).

Stopping the heating function

Touch  .

Showing the temperature

Touch < or > to go to Oven on/off  . The display shows the temperatures. The temperature in the appliance is in warm colour. The set temperature is in white.

The Residual heat indicator

When you deactivate the appliance, the display shows the message that the temperature in the appliance decreases. You can use the residual heat to keep the food warm.

CLOCK FUNCTIONS

Symbol	Function	Description
→	Duration	To set a count down.
→	Start time	To set when the appliance activates.
→	End time	To set when the appliance deactivates.
☑→	Set+Go	To set the settings for the heating function and activate it later.
⌚	Count up timer	To set a count up. It shows how long the appliance operates. This function has no effect on the operation of the appliance.
🔔	Reminder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the appliance.

Setting the clock functions

- Go to Functions menu and set a heating function and a temperature.
- Go to Timers menu and set the clock function.
- Touch \wedge or \vee to set the necessary time. Touch **OK**.

When the clock function ends, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates. The colours on display change and clock function symbol flashes.

- Touch a sensor field to stop the signals.

i When you use Food probe, the functions Duration and End Time do not operate.

i You can set the Reminder function when the appliance is on or off. To set the Reminder function when the appliance is off, touch \wedge or \vee to set the necessary time. Touch **OK**.

The Reminder function stays on also when you deactivate the appliance.

Set+Go

Set the heating function and the temperature. In the Timers menu set the Set+Go function and touch **OK**. The appliance is in the standby mode. Touch any sensor field to start the set heating function.

Heat and hold

i You can activate or deactivate the function in Settings menu.

The Heat and hold function keeps prepared food warm at 80° for 30 minutes. It activates after the baking or roasting procedure ends.

i Conditions for the function:

- The set temperature is more than 80°C.
- The Duration function is set.

When the function ends, an acoustic signal sounds.

The Heat and hold function operates for 30 minutes.

The Heat and hold function stays on if you change the heating functions.

Time Extension

i You can activate or deactivate the function in Settings menu.

The Time Extension function makes the heating function continue after the set time ends.

- Applicable for all heating functions with function Duration or Weight Automatic .
- Not applicable for heating functions with food probe.

AUTOMATIC PROGRAMMES

The automatic programmes give optimum settings for each type of meat or other recipes. Refer to the recipe book.

- Meat programmes with Weight Automatic (Recipes menu)
- Meat programmes with Food probe Automatic (Recipes menu)
- Recipe Automatic (Recipes menu)

Recipes with Weight Automatic

This function automatically calculates the roasting time. To use the function, it is necessary to input the food weight.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Set the menu Recipes . Touch **OK**.
3. Set the category and dish. Touch **OK**.
4. Set the Weight Automatic . Touch **OK**.
5. Touch \wedge or \vee to set the food weight. Touch **OK**.

The automatic program starts. When time ends, an acoustic signal sounds. Touch a sensor field to deactivate the signal.

Recipes with Recipe Automatic

This appliance has a set of recipes you can use. Recipes are fixed and you cannot change them.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Set the menu Recipes . Touch **OK**.
3. Set the category and dish. Touch **OK**.
4. Set the Recipe Automatic . Touch **OK**.

Recipes with Food Probe Automatic

1. Activate the appliance.
2. Set the menu Recipes . Touch **OK**.
3. Set the category and dish. Touch **OK**.
4. Set the Food Probe Automatic .
5. Touch **OK**.
6. Install the food probe.

When the programme ends, an acoustic signal sounds.

Use a sensor field to deactivate the acoustic signal.

7. Remove the food probe.

i When you set the option Manual, the display shows automatic settings but you can change them.

My programmes menu

You can store your favourite settings: duration, temperature or heating function.

Storing a programme

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function, temperature and time or an automatic program from Recipes . Touch **OK**.
3. Set the menu My programmes .
4. Touch \wedge or \vee to set the option Add new . Touch **OK**. The display shows a possible name for the programme.
5. Touch \wedge or \vee to set the letter or number. Touch **OK**.
6. To remove the last symbol, touch \wedge or \vee to set the option Remove . Touch **OK**.
7. Do step 5 again and again to set the name of the programme.
8. Touch \wedge or \vee to set the option Save . Touch **OK**.

i If the memory is full, erase some entries from the menu.

i To change the name of a programme, use the option Rename . Refer to "Storing a programme".

Activating the programme

1. Activate the appliance.
2. Set the menu My programmes . Touch **OK**.
3. Set the name of the programme. Touch **OK**.
4. Set the option Start . Touch **OK**.

USING THE ACCESSORIES

! **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Food probe

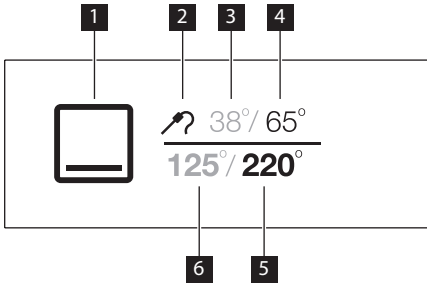
The food probe measures the core temperature of the food. When the food is at the

set temperature, the appliance deactivates automatically.

There are two temperatures to be set

- The oven temperature
- The core temperature of the food

The display shows the oven temperature and the core temperature of the food.



- 1** Heating function
- 2** Food probe indicator
- 3** The core temperature of the food
- 4** The set core temperature of the food
- 5** The set temperature in the appliance
- 6** The temperature in the appliance

i When the appliance operates at the set temperature, the current temperatures go off.

Important! Only use the supplied food probe and the original spare parts

1. Activate the appliance.
2. Put the tip of the food probe in the centre of the food.
3. Put the plug of the food probe in the socket on the side wall of the appliance. The display shows the menu Food probe .
If you do step 2 before step 1, touch < or > to set the menu Food probe .
4. Touch ^ or v to set the core temperature of the food in less than 5 seconds.
5. Go to the menu Functions .
6. Touch ^ or v to set the heating function and, if necessary, the oven temperature.

i The food probe must stay in the food and in the food probe socket during the cooking.

7. When the food is at the set core temperature, an acoustic signal sounds. The heating function deactivates. Touch one of the sensor fields to stop the signal.

! **Warning!** Be careful when you remove the tip and plug of the food probe. The food probe is hot. There is the risk of burns.

8. Remove the food probe plug and remove the food from the appliance.
9. Deactivate the appliance.

i For meat programmes with the food probe, refer to the menu Recipes .

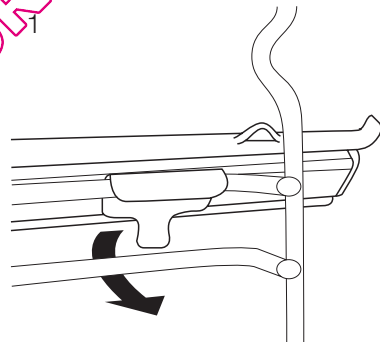
Telescopic runners

Installing telescopic runners

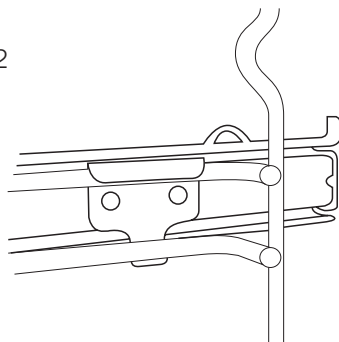
You can put the telescopic runners on each level.

Make sure that the two telescopic runners are on the same level.

The stop element that is at one end of the telescopic runner must point up.



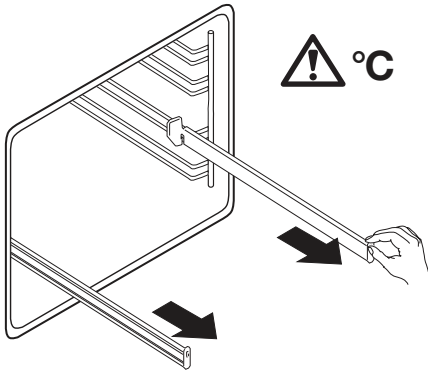
2



Using telescopic runners

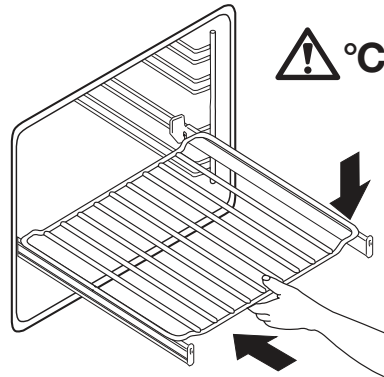
With telescopic runners you can put and remove the shelves more easily.

1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the oven shelf on the telescopic runners and carefully push them in the appliance.

Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.



- !** **Caution!** Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

ADDITIONAL FUNCTIONS

Key Lock

The Key Lock prevents an accidental change of the heating function .

Activating the Key Lock

1. Activate the appliance.
2. Set the heating function and temperature.
3. Touch **^** and **OK** at the same time.
The display shows a message.
The Key Lock is active.

Deactivating the Key Lock

1. Touch **^** and **OK** at the same time.
The Key Lock is not active.

- i** If you deactivate the appliance, the Key Lock deactivates.

Child Lock

The Child Lock prevents an accidental operation of the appliance.

Activating the Child Lock

1. Deactivate the appliance.
2. Touch **^** and **OK** at the same time until the display shows a message.

Deactivating the Child Lock

1. Do the above steps again.

- i** If there is a power failure, the electronic programmer keeps some of the settings (for example language setting and the menu My Programmes).

Automatic switch-off

The appliance deactivates after some time:

- if you do not deactivate the appliance;
- if you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30°C - 115°C	12,5 h
120°C - 195°C	8.5 h
200°C - 245°C	5.5 h
250°C	3.0 h

To operate the appliance after an automatic switch-off, first deactivate the appliance fully.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch


off the appliance, the cooling fan continues to operate until the appliance cools down.

Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective

components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

HELPFUL HINTS AND TIPS

 **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can to cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, run the appliance for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not cover the components with aluminium foil when you cook. This can change the baking results and damage the enamel coating.

Baking cakes

- The best temperature for baking cakes is between 150°C and 200°C.
- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.

Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.

- To keep the red meat well cooked outside and juicy inside set the temperature between 200°C-250°C.
- For white meat, poultry and fish set the temperature between 150°C-175°C.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

Pyrolytic cleaning

With the function Pyrolytic , you can clean the oven using pyrolysis. Set the function in the menu Cleaning .

Warning! The appliance becomes very hot. There is the risk of burns.

Important! Before you start the function Pyrolytic , remove all the removable parts (the shelf support rails, the accessories, etc.) from the appliance.

1. Activate the appliance.
2. Touch < or > to set the menu Cleaning . Touch **OK**.
3. Touch ^ or v to set the function Pyrolytic . Touch **OK**.
4. Touch ^ or v to set the duration for the cleaning.
 - **LIGHT** - for a low level of dirt (2:15)
 - **NORMAL** - for a medium level of dirt (2:45)
 - **INTENSE** - for a high level of dirt (3:15)
 - **AUTO** - the appliance automatically calculates which pyrolytic cycle to use.
5. The display shows the messages. Touch **OK** after each message. When the appliance operates at preset temperature, the door locks .

i When the pyrolytic cycle starts, the oven lamp does not work and the cooling fan works at a higher speed.

Do not open the door during the heating up time. If you open the door, you cancel the pyrolytic cleaning cycle.

To stop the pyrolytic cleaning cycle, touch ① .

Do not use the appliance until the door lock symbol is off.

Cleaning reminder

It shows you when to do the cleaning. It shows the message on the display after some hours of the appliance operation. Activate and deactivate the Cleaning reminder function in the menu Cleaning . The Cleaning reminder function deactivates when you set the appliance to the factory settings.

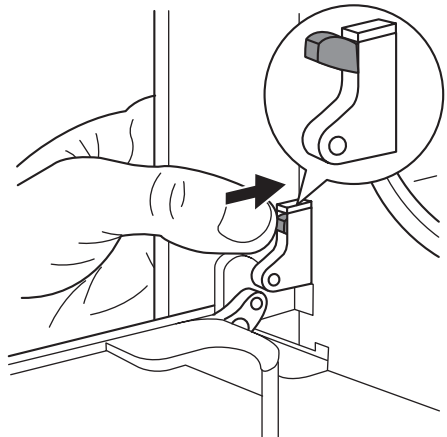
Cleaning the oven door

The oven door has four panels of glass.

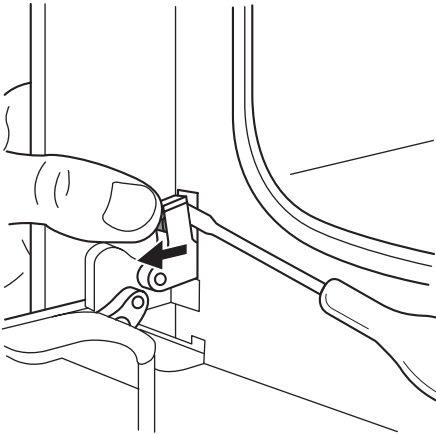
You can remove the oven door and the internal panels of glass to clean them.

Removing the oven door and the glass panels

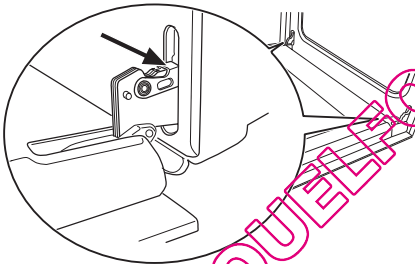
1. Fully open the door and identify the hinge to the left side of the door.
2. Push the tightening component until it pulls back.



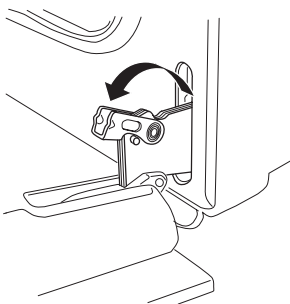
3. Hold the pushed component with one hand. Use a screwdriver with the other hand to lift and turn the left side hinge lever.



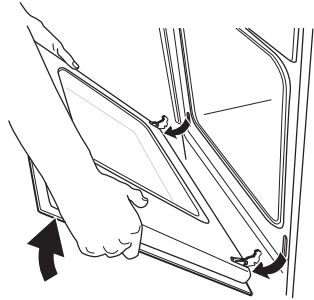
4. Identify the hinge to the right side of the door.



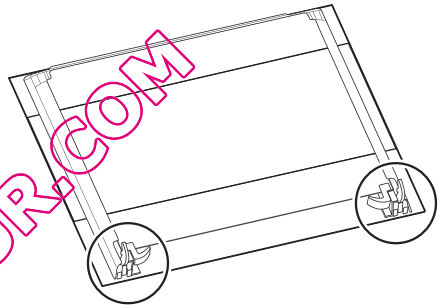
5. Lift and turn the lever on the hinge.



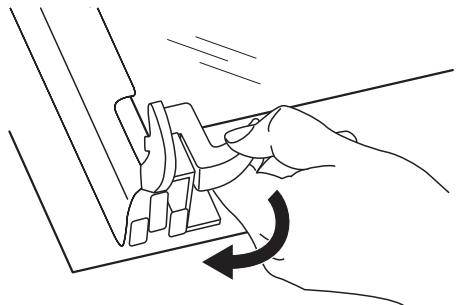
6. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



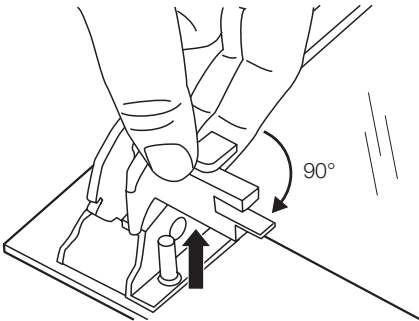
7. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



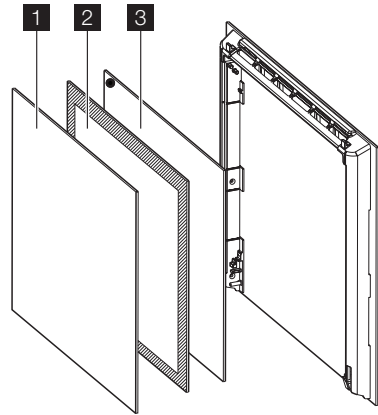
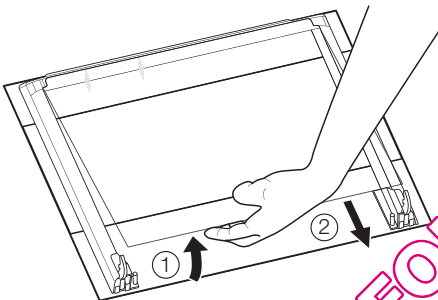
8. Release the locking system to remove the panels of glass.



9. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



10. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the panels of glass one by one. Start from the top panel of glass.

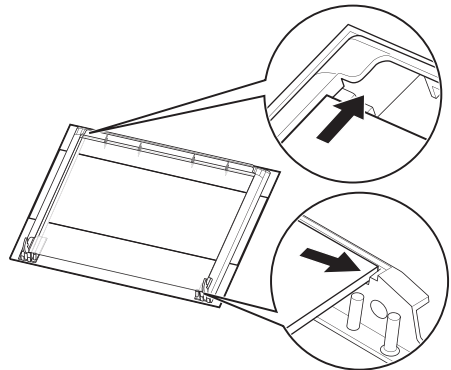


The middle panels (2 - 3) have a decorative frame. When you install them, make sure that the screen-printing zone looks to the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (2 - 3) on the screen-printing zones is not rough when you touch it. Make sure that you install the panels of glass in the seats correctly (refer to the illustration).

Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

Installing the door and the glass panels

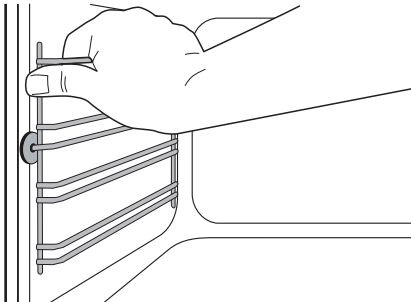
When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence. Make sure that you put the glass panels (1), (2) and (3) back in the correct sequence (refer to the illustration).



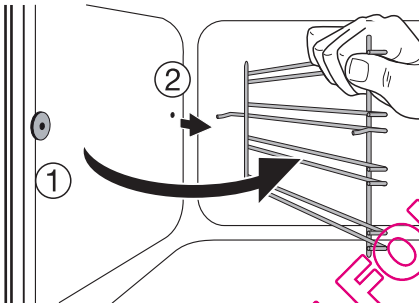
Shelf Support Rails

Removing the shelf support rails

1. Pull the front of the shelf support rail away from the side wall.



2. Pull the rear shelf support rail away from the side wall and remove it.



Installing the shelf support rails

Install the shelf support rails in opposite sequence.

- i** The rounded ends of the shelf support rails must point to the front!

Oven lamp

- !** **Warning!** Be careful! There is the risk of electrical shock!

Before you change the oven lamp:

- Switch off the oven.
 - Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.
- i** Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

1. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with applicable 300°C heat-resistant oven light bulb. Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

WHAT TO DO IF...

- !** **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
	The necessary settings are not set .	Do a check of the settings .
	The Child lock is on.	Refer to "Deactivating the Child lock".
The display shows error message "F....."	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician .
	Electronic error.	Contact Service Center.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Refer to "Replace the oven lamp".

Problem	Possible cause	Remedy
Steam and condensation settle on the food and in the appliance.	You left the dish in the appliance for too long .	Do not leave the dishes in the appliance for longer than 15-20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

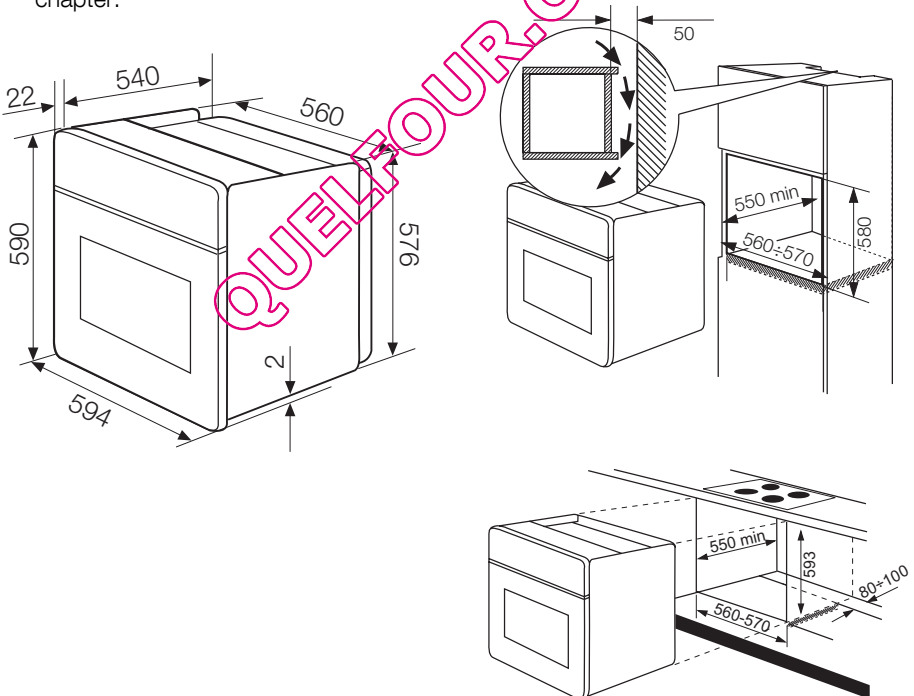
Model (MOD.)
 Product number (PNC)
 Serial number (S.N.)

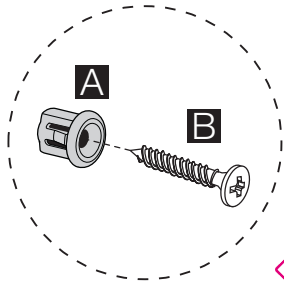
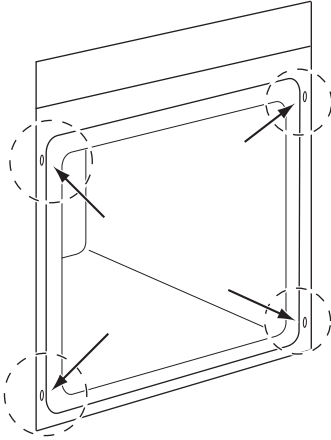
TECHNICAL DATA

Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

INSTALLATION

Warning! Refer to "Safety information" chapter.






Electrical installation

Warning! Only a qualified and competent person must do the electrical installation.

i The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from chapter "Safety information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information

about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

♻️ Packaging material
The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

QUELFOR.COM

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	23	Fonctions supplémentaires	38
Description de l'appareil	26	Conseils utiles	38
Avant la première utilisation	27	Entretien et nettoyage	39
Bandeau de commande	27	En cas d'anomalie de fonctionnement	43
Utilisation quotidienne	29	Caractéristiques techniques	44
Fonctions de l'horloge	33	Installation	44
Programmes automatiques	34	En matière de protection de l'environnement	45
Utilisation des accessoires	36		

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
- Pour le respect de l'environnement
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'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.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillées ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.

- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant le fonctionnement de l'appareil, car il devient chaud. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches (blocage des commandes) utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de

l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.

- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- 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 électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil. Utilisez des gants thermiques de cuisine pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.

d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.

- La décoloration de l'émail n'affecte pas la performance de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (risque d'endommagement de l'émail) ;
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Avant toute opération d'entretien, vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure ; risque de fêlure des vitres.
- Le four doit être maintenu propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil, nettoyez l'appareil uniquement à l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits inflammables ou corrosifs.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur ou à haute pression, d'objets tranchants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ni de détachants pour nettoyer l'appareil.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit.

puleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances, ni sur la sonde du thermostat.

- 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 briser et de faire éclater la vitre interne de la porte.
- Lorsque les vitres de la porte sont endommagées, elles se fragilisent et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si tel est le cas).

Nettoyage par pyrolyse

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors du nettoyage par pyrolyse.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte et ne doublez pas le courant lors du nettoyage par pyrolyse.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, maintenez les enfants à distance. L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, les salissures tenaces peuvent provoquer une décoloration de l'émail. La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil

Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un

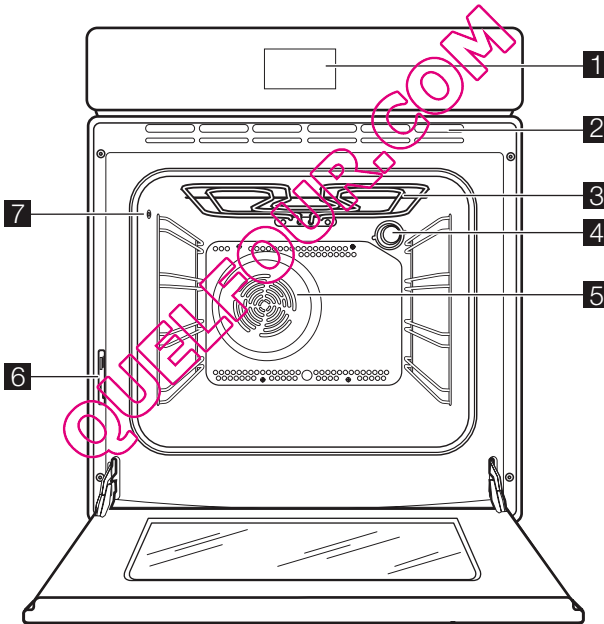
professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.

- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel
 - Débranchez l'appareil du secteur.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1** Programmateur électronique
- 2** Ouvertures d'aération du ventilateur de refroidissement
- 3** Gril
- 4** Éclairage du four
- 5** Ventilation
- 6** Plaque signalétique
- 7** Fiche sonde à viande

- **Grille du four**
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Lèche-frite**
Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.
- **Sonde à viande**

Pour estimer avec précision l'état de cuisson au cœur des aliments.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

⚠ Attention N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Premier raccordement

Lorsque vous branchez l'appareil sur le secteur, ou après une coupure de courant, le texte de bienvenue s'affiche à l'écran. Vous devez ensuite paramétrer la langue, la date et l'heure. Appuyez sur la touche **^** ou **v** pour régler les paramètres. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Préchauffage

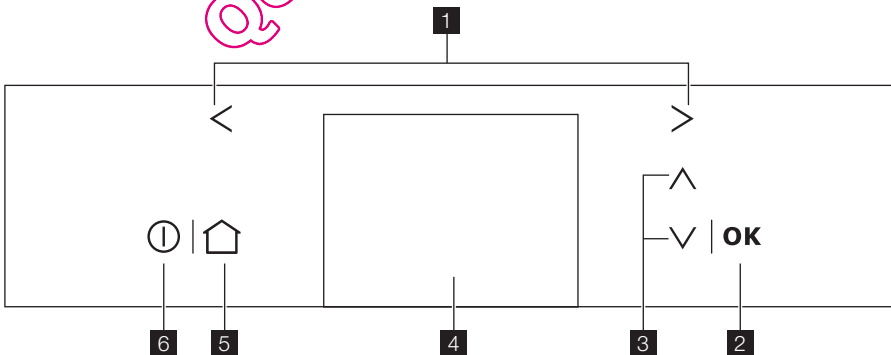
1. Fonction de réglage **☐** et température maximale.

2. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.
3. Fonction de réglage **☐** et température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
5. Fonction de réglage **☑** et température maximale.
6. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.






Cela a pour but de brûler les résidus dans l'appareil. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Lorsque l'on préchauffe l'appareil pour la première fois, il peut y avoir des dégagements d'odeur et de fumée. Ceci est tout à fait normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

BANDEAU DE COMMANDE

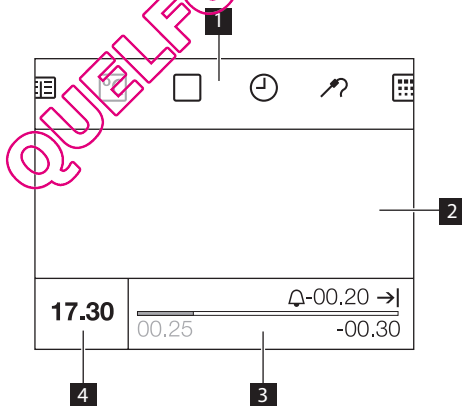
Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de commander l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Description
1		Droite, gauche	Pour se déplacer entre les menus principaux.  Elles n'interrompent pas un mode de cuisson ou un programme en cours.
2	OK	CORRECT	Pour confirmer. Pour utiliser les fonctions de réglages.
3		Bas, haut	Pour vous déplacer dans les sous-menus. Pour régler les paramètres dans les sous-menus. (Exemple : température, durée, poids). Pour régler les valeurs : <ul style="list-style-type: none"> • Appuyez une fois sur la touche sensitive pour régler lentement la valeur. • Maintenez la touche sensitive appuyée pour régler la valeur rapidement.
4	-	Écran	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5		Accueil	Pour annuler la sélection et revenir au menu principal.
6		Marche/Arrêt	Mettre en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.

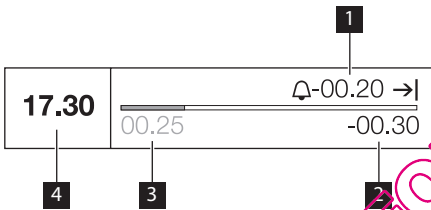
Écran



	Zone	Description
1	Zone du menu principal	Affiche les éléments inclus dans le menu principal.

	Zone	Description
2	Zone du contenu principal	Elle peut afficher : <ul style="list-style-type: none"> • Le nom et le symbole du mode de cuisson • Le nom et le symbole d'un programme automatique • La ou les température(s) • L'état de la sonde à viande • Un texte d'aide • Le jour de la semaine • La date
3	Zone des fonctions de l'horloge.	Elle peut afficher : <ul style="list-style-type: none"> • Des informations relatives au temps pour les fonctions de l'horloge • Un voyant de progression temporelle <p>i Si plus d'une fonction de l'horloge est active en même temps, le voyant de progression temporelle indique l'état de la fonction de l'horloge qui est la plus longue.</p>
4	Zone de l'heure du jour	Elle affiche : <ul style="list-style-type: none"> • L'heure du jour

Zone des fonctions de l'horloge et l'heure



- 1 Rappel
- 2 Durée
- 3 Voyant de progression temporelle et valeur du minuteur
- 4 Heure du jour

UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :





- **le mode manuel** - pour régler une fonction de cuisson, la température et le temps de cuisson manuellement

- **les programmes automatiques (recettes)** - pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner

Présentation générale des menus















Menu principal

Symbole	Élément du menu	Description
<input type="checkbox"/>	Modes	Contient la liste des modes de cuisson.
	Minuteur	Contient la liste des fonctions de l'horloge.
	Sonde à viande	Pour régler les paramètres de la sonde à viande.
	Nettoyage	Contient les fonctions de nettoyage.

Symbole	Élément du menu	Description
	Réglages de base	Pour définir d'autres réglages.
	Mes Programmes	Contient la liste des programmes de cuisson préférés, créée par l'utilisateur.
	Recettes	Contient la liste des programmes de cuisson assistée.
	Four en fonctionnement Four à l'arrêt	Affiche les réglages de l'appareil.

Sous-menus

Sous-menus pour : **Modes**

Fonction four	Description
	Chaleur tournante Pour cuire simultanément sur trois gradins maximum.
	Convection naturelle Pour cuire et rôtir sur un seul gradin.
	Sole pulsée Pour cuire sur un niveau de gradin des préparations qui doivent être fortement dorées au-dessus et très croustillantes au-dessous.
	Turbo grill Pour rôtir des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau de gradin. Cette fonction est également appropriée pour dorer et gratiner les aliments.
	Gril Pour faire griller des aliments peu épais disposés au centre de la grille et pour toaster.
	Gril intensif Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire des toasts.
	Sole Pour terminer la cuisson des pâtisseries avec un fond croustillant. Pour réchauffer les tartes et les petites pâtisseries.
	Slow Cook Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux. Pour les ragoûts.
	Décongélation Pour décongeler les aliments surgelés.
	Déshydratation Pour sécher les herbes aromatiques et les fruits.
	Maintien au chaud Pour garder les aliments au chaud.
	Stérilisation Idéal pour les confitures et les conserves.
	Chauffe Plats Pour réchauffer les assiettes et les plats.
	Éclairage du four Il s'allume même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.

Sous-menus pour : Minuteurs

Symbole	Sous-menu
→	Durée de cuisson
→	Début de cuisson
→	Fin de cuisson
☑→	Set+Go
🕒	Temps écoulé
🔔	Minuteur

Sous-menus pour : Sonde à viande


Symbole	Sous-menu
🔪	Temp. à cœur 30°

Sous-menus pour : Nettoyage



Symbole	Sous-menu	Description
🔥	Pyrolyse	Démarre le processus de nettoyage par pyrolyse.
🧼	Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand le four doit être nettoyé.

Sous-menus pour : Réglages de base



























































Symbole	Sous-menu	Description
🕒	Mise à l'heure	Pour régler l'heure sur l'horloge.
📅	Régler la date	Pour régler la date.
🕒	Indique la date et l'heure	Pour indiquer l'heure et la date.
🔥	Maintien au Chaud	Pour activer et désactiver la fonction Maintien au Chaud .
🕒+	Prolongement de la durée de cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la durée de cuisson .
🇫🇷	Sélectionner la langue	Pour choisir la langue à l'écran.
🔊	Sélectionner le type de tonalités	Active/désactive la tonalité des touches sensibles.
⚠️	Tonalité pour les alarmes	Active/désactive la tonalité des alarmes.
🔧	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
☆	Valeur Maximale	Pour définir l'endroit où la valeur maximale s'affichera dans les zones de température et de l'heure.
☆	Défiler de bas en haut	Pour définir si ⏪ sera utilisé pour défiler vers le haut dans la liste ou pour accéder à l'option supérieure.

Symbole	Sous-menu	Description
	Réglages usines	Pour revenir aux réglages usine (également Mes programmes).

Sous-menus pour : **Mes Programmes**

Symbole	Sous-menu
	Ajouter un nouveau programme
	Nom du programme


Sous-menus pour : **Recettes**

Symbole	Sous-menu	Plat
	Viande blanche	Rôti de porc  Filet mignon de porc  Jarret de porc  Palette de porc  Rôti de veau  Jarret de veau  Ossobuco  Paupiettes de veau  Pâté à la viande 
	Bœuf/Gibier/Agneau	Rosbeef  Bœuf basse température  Rôti de bœuf  Bœuf mariné  Filet mignon de gibier  Rôti de gibier  Lapin  Lapin à la moutarde  Sanglier  Rôti d'agneau  Épaule d'agneau  Gigot d'agneau 
	Volaille	Volaille entière  Dinde entière  Canard entier  Oie entière  Filets de volaille  Cuisses de volaille  Coq au Vin  Canard à l'orange  Paupiettes de volaille 
	Poisson	Poisson entier > 1kg  Filets de poisson  Morue/Stockfish  Poisson en croûte de sel  Encornets farcis  Poisson (à l'étuvée)  Brandade 
	Cake	Gâteau au citron  Cake suédois  Biscuits/Gâteaux secs  Cheese cake  Cake aux fruits  Crumble  Tresse au beurre  Tresse briochée  Kugelhof  Savarin  Brownies  Madeleines, muffins  Tarte aux pommes  Gâteau aux carottes  Gâteau aux amandes  Tarte aux fruits 

Symbole	Sous-menu	Plat	
	Pizza/Tarte/Pain	Pizza  Tarte à l'oignon  Quiche lorraine  Quiche au chèvre  Tarte au fromage 	Feuilleté au fromage  Pain blanc  Pain de campagne  Gâteau russe 
	Ragoût/Gratins	Lasagnes  Cannelloni  Gratin de pommes de terre  Moussaka 	Gratin de pâtes  Gratin d'endives  Ragoût  Potée 
	Plats préparés	Pizza surgelée Pizza épaisse surgelée Pizza fraîche Parts de pizza surgelées Frites Potatoes/Pomme quartier Pommes de terre sautées	Pain & Petits pains Pain & Petits pains surgelés Tourte aux fruits surgelée Filets de poisson surgelés Ailes de volaille Lasagnes surgelées


Fonctionnement des menus

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche < ou > pour régler l'élément du menu.
3. Appuyez sur la touche ^ ou v pour vous déplacer dans le sous-menu. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Pour revenir au menu précédent, appuyez sur .


Activation d'un mode de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche ^ ou v pour régler le mode de cuisson. Appuyez **OK**.
3. Appuyez sur la touche ^ ou v pour régler la température. Appuyez **OK**. Si vous ne réglez pas la température, l'appareil se met en route à la température pré-réglée.


 Lorsque vous activez un mode de cuisson, la température dans l'appareil

s'affiche en couleur chaude et la température réglée s'affiche en blanc à l'écran.

Arrêt du mode de cuisson

Appuyez sur .

En affichant la température

Appuyez sur la touche < ou > pour aller à Marche/arrêt four . L'écran affiche les températures. La température à l'intérieur de l'appareil s'affiche dans une couleur chaude. La température réglée est en blanc.

Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez l'appareil, un message indiquant que la température dans l'appareil baisse s'affiche à l'écran. Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Symbole	Fonction	Description
→	Durée	Pour lancer le décompte.
→	Début de cuisson	Pour régler le moment d'activer l'appareil.
→	Fin de cuisson	Pour régler le moment de désactiver l'appareil.

Symbole	Fonction	Description
	Set+Go	Pour définir les paramètres du mode de cuisson et l'activer ultérieurement.
	Temps écoulé	Pour démarrer le décompte progressif. Il montre la durée pendant laquelle l'appareil fonctionne. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.
	Minuteur	Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Allez dans le menu Modes de cuisson et réglez un mode de cuisson et une température.
2. Allez dans le menu Minuteurs et réglez la fonction de l'horloge.
3. Appuyez sur la touche \wedge ou \vee pour régler la durée nécessaire. Appuyez **OK**. À la fin de la fonction de l'horloge, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt. Les couleurs à l'écran changent et le symbole de la fonction de l'horloge clignote.
4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

i Lorsque vous utilisez la Sonde à viande, les fonctions Durée et Fin ne fonctionnent pas.

i Vous pouvez régler la fonction Rappel que l'appareil soit allumé ou éteint. Pour régler la fonction Rappel quand l'appareil est éteint, appuyez sur la touche \wedge ou \vee pour régler l'heure souhaitée. Appuyez sur **OK**. La fonction Rappel reste active même quand vous éteignez l'appareil.

Set+Go

Sélectionnez le mode de cuisson et la température. Dans le menu Minuteurs, sélectionnez Set+Go et appuyez sur **OK**. L'appareil est en veille. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive pour lancer le mode cuisson sélectionné.

Maintien au Chaud

i Vous pouvez activer ou désactiver la fonction dans le menu Réglages de base.

La fonction Maintien au chaud conserve au chaud les aliments cuits à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

i Conditions pour la fonction :

- La température réglée doit être d'au moins 80 °C.
- La fonction Durée est réglée.

À la fin du programme, un signal sonore retentit.

La fonction Maintien au chaud fonctionne pendant 30 minutes.

La fonction Maintien au chaud reste activée si vous changez les modes de cuisson.

Prolongement de la durée de cuisson

i Vous pouvez activer ou désactiver la fonction dans le menu Réglages de base.

La fonction Time Extension permet de prolonger le mode de cuisson une fois la durée programmée écoulée.

- Elle peut être appliquée à tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.
- Elle ne peut être appliquée aux modes de cuisson avec la fonction sonde à viande.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Les programmes automatiques offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande ou d'autres recettes. Reportez-vous au livre de recettes.

- Programmes pour la cuisson de la viande avec la Cuisson par le poids (menu Recettes)

- Programmes pour la cuisson de la viande avec la sonde à viande automatique (menu Recettes)
- Recettes automatiques (menu Recettes)

Recettes avec Poids automatique

Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour utiliser cette fonction, il est nécessaire de saisir le poids de l'aliment.

Activation de la fonction :

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le menu Recettes . Appuyez sur **OK**.
3. Sélectionnez la catégorie et la préparation. Appuyez sur **OK**.
4. Réglez la Cuisson par le poids . Appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur la touche \wedge ou \vee pour régler le poids de l'aliment. Appuyez sur **OK**.

Le programme automatique se lance. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

Recettes avec Recettes automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

Activation de la fonction :

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le menu Recettes . Appuyez sur **OK**.
3. Sélectionnez la catégorie et la préparation. Appuyez sur **OK**.
4. Sélectionnez les Recettes automatiques . Appuyez sur **OK**.

Recettes avec sonde à viande automatique

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le menu Recettes . Appuyez sur **OK**.
3. Sélectionnez la catégorie et la préparation. Appuyez sur **OK**.
4. Sélectionnez les sondes à viande automatiques .
5. Appuyez sur **OK**.
6. Placez la sonde à viande.
À la fin du programme de cuisson, un signal sonore retentit.
Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

7. Retirez la sonde à viande.

i Lorsque vous choisissez l'option Cuissons traditionnelles, les réglages automatiques s'affichent mais vous pouvez les modifier.

Menu Mes programmes

Vous pouvez garder en mémoire vos réglages de cuisson préférés : durée, température ou mode de cuisson.

Enregistrement d'un programme

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson, une température et une heure ou un programme automatique à partir de Recettes . Appuyez sur **OK**.
3. Sélectionnez le menu Mes programmes .
4. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler l'option Ajouter un nouveau programme . Appuyez sur **OK**. L'écran propose un nom possible pour le programme.
5. Appuyez sur la touche \wedge ou \vee pour sélectionner la lettre ou le chiffre. Appuyez sur **OK**.
6. Pour supprimer le dernier symbole, appuyez sur \wedge ou \vee pour choisir l'option Supprimer . Appuyez sur **OK**.
7. Répétez l'étape 5 pour créer le nom du programme.
8. Appuyez sur \wedge ou \vee pour sélectionner l'option Sauvegarder . Appuyez sur **OK**.

i Si la mémoire est pleine, supprimez quelques entrées du menu.

i Pour changer le nom d'un programme, utilisez l'option Renommer . Reportez-vous à « Enregistrement d'un programme ».

Activation du programme

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Mes programmes . Appuyez sur **OK**.
3. Sélectionnez le nom du programme. Appuyez sur **OK**.
4. Sélectionnez l'option Démarrer Mes programmes . Appuyez sur **OK**.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

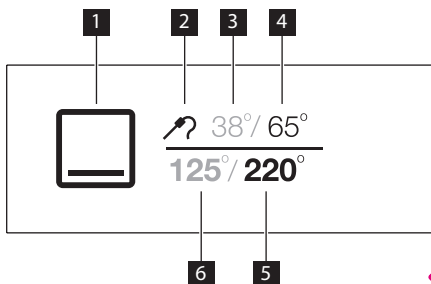
Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température au cœur des aliments. Lorsque la viande est à la bonne température, l'appareil se désactive automatiquement.

Deux températures doivent être prises en considération

- La température du four
- la température au cœur des aliments.

La température du four et la température au cœur des aliments s'affichent à l'écran.



- 1 Mode de cuisson
- 2 Voyant de la sonde à viande
- 3 la température au cœur des aliments.
- 4 La température au cœur des aliments choisie
- 5 La température à l'intérieur de l'appareil choisie
- 6 La température à l'intérieur de l'appareil

i Lorsque l'appareil fonctionne à la température paramétrée, les températures en cours disparaissent.

Important Utilisez uniquement la sonde à viande fournie et les pièces de rechange d'origine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Introduisez la pointe de la sonde à viande au centre de la pièce de viande.

3. Enfoncez la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située sur la paroi latérale de l'appareil. Le menu Sonde à viande s'affiche à l'écran. Si vous procédez à l'étape 2 avant l'étape 1, appuyez sur < ou > pour sélectionner le menu Sonde à viande.
4. Appuyez sur \wedge ou \vee pour définir la température à atteindre au cœur des aliments en moins de 5 secondes.
5. Allez au menu Modes de cuisson.
6. Appuyez sur \wedge ou \vee pour choisir le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

i Pour le bon fonctionnement du système, il est indispensable que les tiges de la sonde à viande restent enfoncées dans les aliments ainsi que dans la prise en début de cuisson et n'en soient pas retirées en cours de cuisson.

7. Quand les aliments atteignent la température à cœur choisie, un signal sonore retentit. Le mode de cuisson est désactivé.

Appuyez sur l'une des touches sensibles pour arrêter le signal sonore.

⚠ Avertissement Soyez particulièrement prudent au moment de retirer la tige et la pointe. La sonde à viande est brûlante ! Risque de brûlure.

8. Retirez la pointe de la sonde à viande et retirez les aliments de l'appareil.
9. Mettez à l'arrêt l'appareil.

i Pour les programmes pour la cuisson de la viande faisant intervenir la sonde à viande, reportez-vous au menu Recettes.

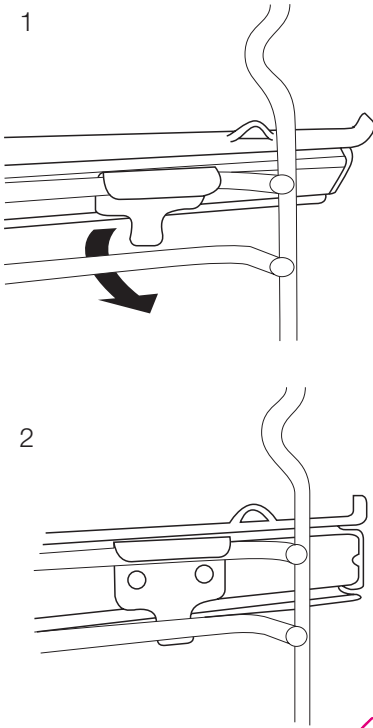
Rails télescopiques

Installation des rails télescopiques

Vous pouvez mettre les rails télescopiques à chaque niveau.

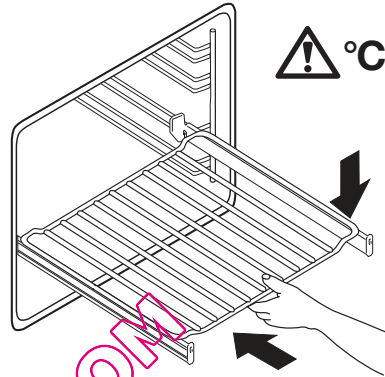
Assurez-vous d'installer les deux rails télescopiques sur le même niveau.

L'élément d'arrêt situé à une extrémité du rail télescopique doit être pointé vers le haut.



- Placez la grille du four sur les rails télescopiques, puis poussez délicatement ces derniers afin de faire entrer la grille à l'intérieur du four.

Assurez-vous de bien enfoncer entièrement les rails télescopiques dans l'appareil avant de refermer la porte.

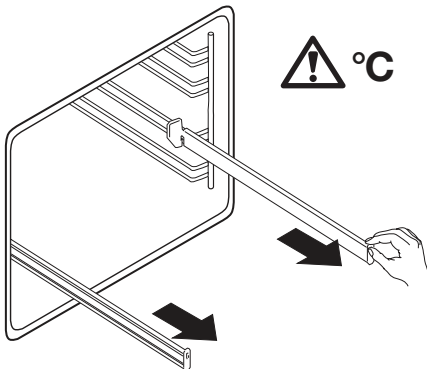


- Attention** Les glissières télescopiques ne doivent pas être nettoyées dans un lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les glissières télescopiques.

Utilisation de rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

- Tirez les rails télescopiques de droite et de gauche comme indiqué.



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Verrouillage des touches

La fonction Verrouillage des touches permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Activation de la fonction Verrouillage des touches

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
3. Appuyez sur \wedge et **OK** en même temps. Un message apparaît.

La fonction TOUCHES VERROUIL. est activée.

Désactivation de la fonction Verrouillage des touches

1. Appuyez sur \wedge et **OK** en même temps.

La fonction Verrouillage des touches n'est pas active.

i Si vous mettez l'appareil à l'arrêt, le verrouillage des touches se désactive.

Sécurité enfant

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation de la Sécurité enfants

1. Mettez à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur \wedge et **OK** en même temps jusqu'à ce qu'un message apparaisse sur l'écran.

Désactivation de la Sécurité enfants

1. Suivez les étapes ci-dessus.

i En cas de coupure de courant, le programmeur électronique conserve certains réglages (par exemple la langue d'affichage et le menu Mes Programmes).

Arrêt Automatique

L'appareil s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps :

- si vous n'arrêtez pas l'appareil ;
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Heure d'arrêt automatique
30°C - 115°C	12,5 h
120°C - 195°C	8,5 h
200°C - 245°C	5,5 h
250°C	3 h

Pour faire fonctionner l'appareil après un arrêt automatique, vous devez d'abord complètement arrêter l'appareil.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

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 en cas de baisse de température.

CONSEILS UTILES

! **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant

ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonction-

ner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essayez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.

- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE


 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.

- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyage par pyrolyse

La fonction Pyrolyse permet de nettoyer le four par pyrolyse. Sélectionnez la fonction dans le menu Nettoyage .

 **Avertissement** L'appareil peut devenir très chaud. Risque de brûlure.

Important Avant de lancer la fonction Pyrolyse , retirez tous les éléments amovibles (glissières, accessoires, etc.) de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.

2. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner le menu Nettoyage . Appuyez sur **OK**.
3. Appuyez sur la touche ^ ou v pour sélectionner la fonction Pyrolyse . Appuyez sur **OK**.
4. Appuyez sur ^ ou v pour régler la durée du nettoyage.
 - **ECO** : pour un four peu sale (2:15)
 - **NORMAL** : pour un four normalement sale (2:45)
 - **INTENSE** : pour un four très sale (3:15)
 - **AUTO** - l'appareil détermine automatiquement quel cycle pyrolytique utiliser.
5. L'écran affiche les messages. Appuyez sur **OK** après chaque message. Lorsque l'appareil atteint la température pré-réglée, la porte se verrouille.

i Lorsque le cycle pyrolytique commence, la lampe du four ne fonctionne pas et le ventilateur de refroidissement tourne plus vite.

N'ouvrez pas la porte pendant le temps de chauffage. Si vous ouvrez la porte, vous annulez le cycle de nettoyage pyrolytique. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolytique, appuyez sur ① .

N'utilisez pas l'appareil avant que le symbole de verrouillage de la porte soit éteint.

Nettoyage conseillé

Vous rappelle quand nettoyer le four.

L'écran affiche le message après quelques heures d'utilisation de l'appareil.

Activez et désactivez la fonction Nettoyage conseillé dans le menu Nettoyage . La fonction Nettoyage conseillé est désactivée lorsque vous réglez l'appareil sur les réglages usine.

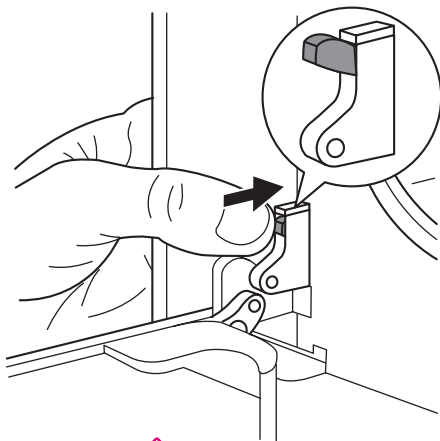
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux vitrés. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux internes vitrés afin de les nettoyer.

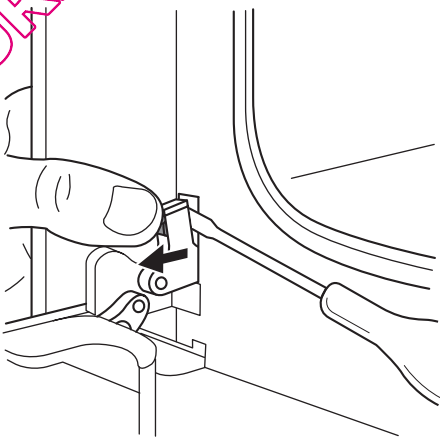
Retrait de la porte du four et des panneaux internes vitrés

1. Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à gauche de la porte.

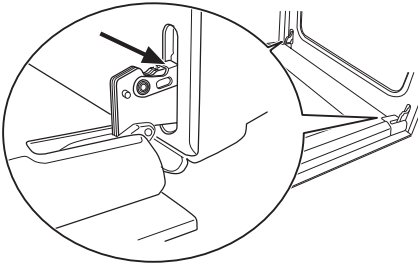
2. Poussez le composant de serrage jusqu'à ce qu'il se retire.



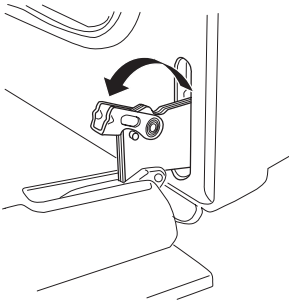
3. Maintenez le composant que vous venez de pousser d'une main. De l'autre main, servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière gauche.



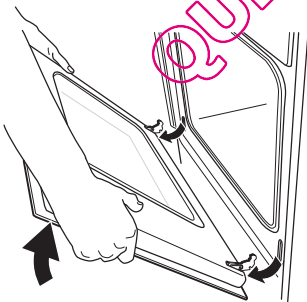
4. Identifiez la charnière à droite de la porte.



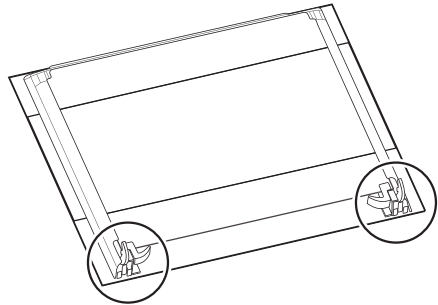
5. Soulevez le levier sur la charnière et faites-le pivoter.



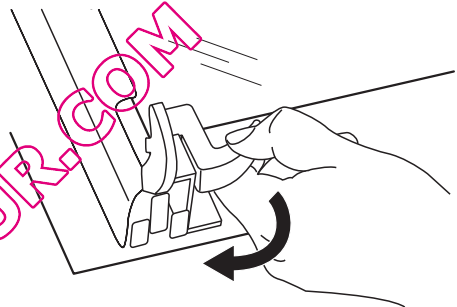
6. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'ouverture (à mi-chemin). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



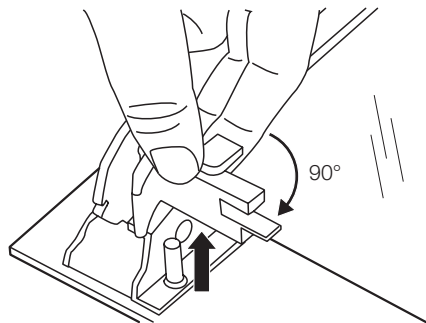
7. Déposez la porte sur un support stable non abrasif, par exemple sur une table recouverte d'un tissu doux, afin d'éviter tout risque de rayure.



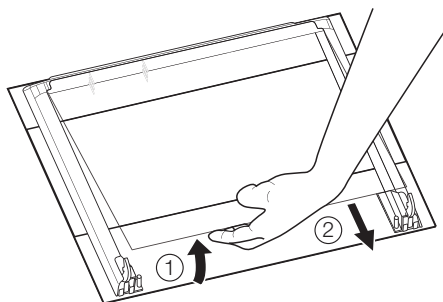
8. Libérez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux internes vitrés.



9. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leur logement.



10. Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) un par un les panneaux internes vitrés. Commencez par le panneau interne vitré du haut.

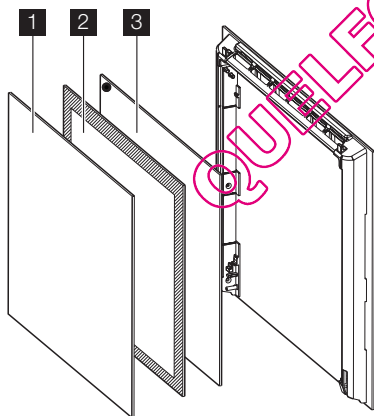


Lavez les panneaux internes vitrés avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux internes vitrés.

Réinstallation de la porte et des vitres

Une fois le nettoyage terminé, remplacez les panneaux internes vitrés et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

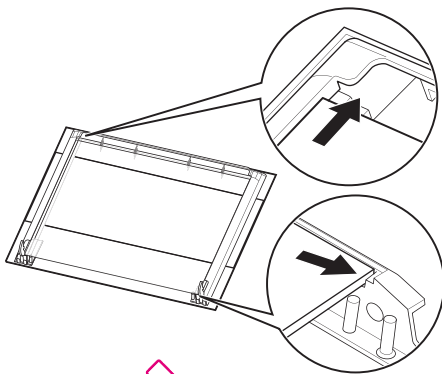
Veillez à poser les panneaux internes vitrés (**1**), (**2**) et (**3**) dans l'ordre et dans leur logement respectif (voir l'illustration).



Les panneaux vitrés du milieu (**2** - **3**) se différencient par leur cadre décoratif. Après les avoir installés, vérifiez que la zone décorée est tournée vers la paroi interne de la porte. Après avoir installé les panneaux vitrés du milieu, vérifiez que la surface de la zone décorée (**2** - **3**) est lisse au tou-

cher (le côté rugueux doit être de l'autre côté).

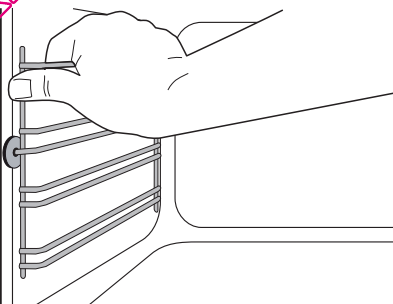
Veillez à poser correctement les panneaux internes vitrés dans leur logement respectif (voir l'illustration).



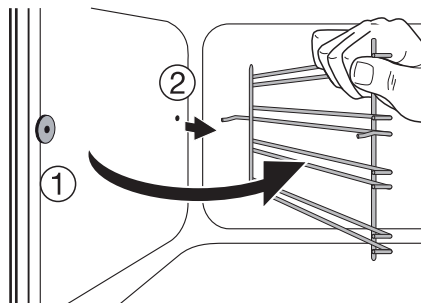
Glissières

Retrait des glissières

1. Écartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.



Remontage des glissières

Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.

- i** Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

Éclairage du four

- !** **Avertissement** Attention ! Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Mettez le four à l'arrêt.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

- i** Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

1. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

- !** **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est désactivé.	Mettez en fonctionnement l'appareil.
	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Procédez aux réglages nécessaires.
	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre consacré à la désactivation de la sécurité enfants.
	Le fusible dans la boîte à fusibles a fondu.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
L'écran affiche le code d'erreur « F ».	Problème électronique	Pour cela, contactez votre service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Reportez-vous au paragraphe « Remplacement de l'éclairage du four ».
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans l'appareil.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires pour le service après-vente figurent sur la plaque signa-

létique. Celle-ci se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

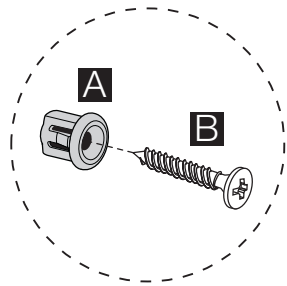
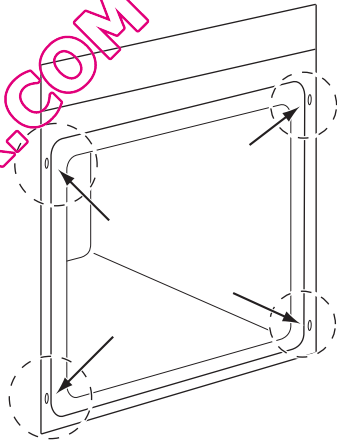
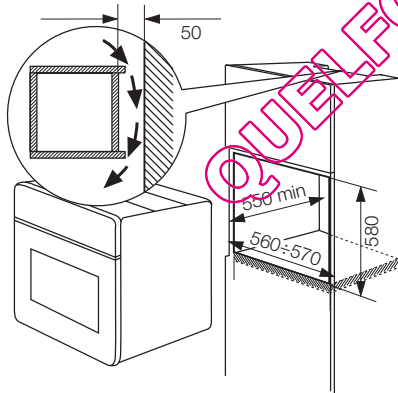
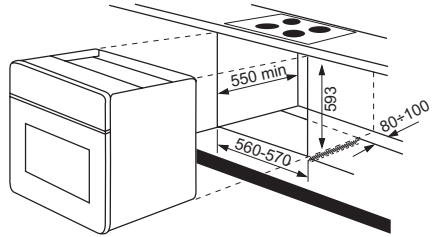
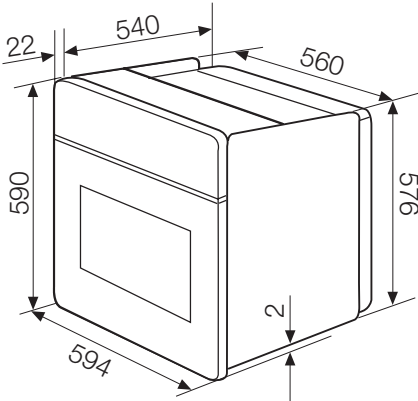
Numéro de série (S.N.)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

INSTALLATION

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



Installation électrique



Avertissement Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.




Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les

consignes de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche principale et un câble principal.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect 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.

QUELFOUR.COM

Electrolux. Thinking of you.

Mehr zu unserem Denken finden Sie unter
www.electrolux.com

INHALT

Sicherheitshinweise	46	Zusatzfunktionen	60
Gerätebeschreibung	49	Praktische Tipps und Hinweise	61
Vor der ersten Inbetriebnahme	50	Reinigung und Pflege	62
Bedienfeld	50	Was tun, wenn ...	66
Täglicher Gebrauch	52	Technische Daten	66
Uhrfunktionen	56	Montage	66
Automatikprogramme	57	Umwelttipps	67
Verwendung des Zubehörs	58		

Änderungen vorbehalten



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums.
- Im Interesse der Umwelt.
- Zur korrekten Bedienung des Geräts.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Installation und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und hilfbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Ersticken- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Das Gerät wird heiß. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastensperre, machen Sie da-

von Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus.

Montage

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektriker montiert und angeschlossen werden. Wenden Sie sich dazu an einen zugelassenen Kundendienst, damit Geräteschäden oder Verletzungen vermieden werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Hersteller.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen entfernen. Das Typenschild nicht entfernen. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicher-

- heitsregeln für Elektro- oder Gasgeräte usw.).
- Sicherstellen, dass das Gerät während der Montage vom Stromnetz getrennt ist.
 - Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Stets Sicherheitshandschuhe verwenden. Das Gerät nicht am Handgriff ziehen.
 - Die elektrische Installation muss eine Trennvorrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
 - Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
 - Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
 - Die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische, in die das Gerät eingebaut werden soll, müssen geeignete Abmessungen aufweisen.
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät unter und an angrenzenden sicheren Konstruktionen montiert ist.
 - Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
 - Das Gerät mit der Rückwand und mit einer Seite neben einem höheren Gerät aufstellen. Die andere Seite muss neben einem Gerät mit gleicher Höhe platziert werden.
 - Das Gerät kann nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.
 - Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nur zusammen mit Geräten desselben Herstellers.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.

- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Gerätetür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckerleisten oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Wählen Sie einen Netzanschluss, der auch nach der Installation des Gerätes noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten, sondern immer am Netzstecker (sofern zutreffend).

Gebrauch

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwenden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die hausübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
- Keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, nicht in die Nähe oder auf das Gerät stellen. Es besteht Explosions- oder Brandgefahr.
- Bei Betrieb wird der Geräteinnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Das Zubehör vorsichtig entfernen oder einsetzen, um die Emailbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Beim Öffnen der Backofentür während des Betriebs in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts und stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alufolie.
 - Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es mit Wasser in Kontakt ist. Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- Keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür ausüben.
- Auch beim Grillen die Backofentür stets geschlossen halten.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr und die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums, reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Verwenden Sie keine entflammenden Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln,

Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten. Sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie nicht die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden).

Pyrolytische Reinigung

- Lassen Sie das Gerät während der pyrolytischen Reinigung nicht unbeaufsichtigt.
- Öffnen Sie während der pyrolytischen Reinigung nicht die Tür und unterbrechen Sie nicht die Stromversorgung.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung fern. Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Hartnäckige Verschmutzungen können während der pyrolytischen Reinigung zu einer Verfärbung der Emailbeschichtung führen. Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

Brandgefahr

- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.
- Keine entflammenden Produkte oder Gegenstände, die mit entflammenden Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen.

Backofenlampe

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind Speziallampen, die nur für Haushaltsgeräte geeignet sind! Sie können nicht zur vollständigen oder teilweisen Beleuchtung von Zimmern in Privatgebäuden verwendet werden.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Kundendienst

- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchfüh-

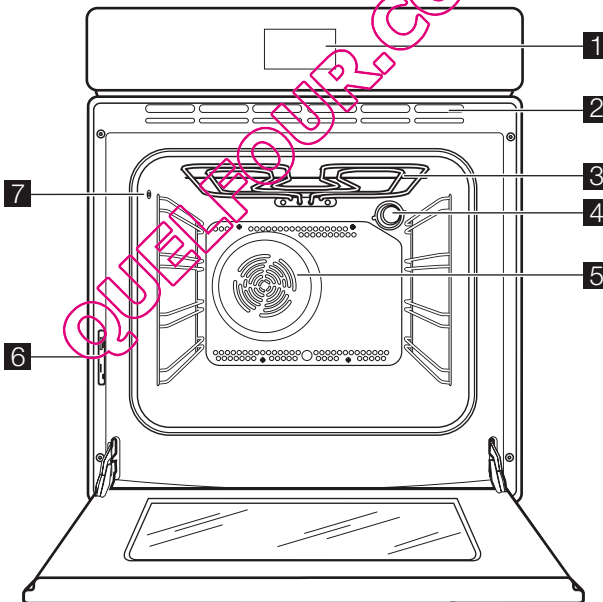
ren. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.

- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
 - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
 - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
 - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Es besteht Erstickungsgefahr.

GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1** Elektronischer Programmspeicher
- 2** Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
- 3** Grillen
- 4** Backofenlampe

- 5** Gebläse
- 6** Typenschild
- 7** Buchse für Fleischsonde

• Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten

• **Fettpfanne**

Zum Backen und Braten oder zum Auf- fangen von austretendem Fett.

• **Fleischsonde**

Zum Messen des Garzustands des Gar- guts.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

! Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Erstes Reinigen




- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

! Vorsicht! Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Erstanschluss

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung anschließen oder nach einem Stromausfall wird der Begrüßungstext abgezeigt. Danach müssen Sie die Sprache, das Datum und die Uhrzeit einstellen. Berühren Sie **^** oder **v**, um die Einstellungen vorzunehmen. Berühren Sie zur Bestätigung **OK**.

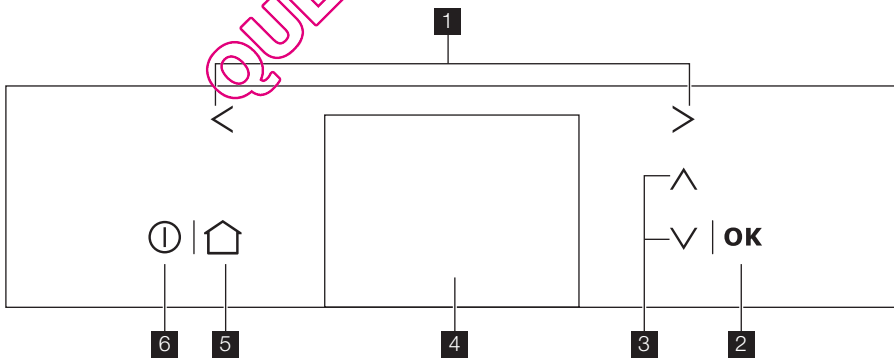
Vorheizen

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 1 Stunde eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 10 Minuten eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 10 Minuten eingeschaltet.

Auf diese Weise werden die Rückstände im Backofeninnenraum verbrannt. Das Zubehör erhitzt sich stärker, als bei Normalbetrieb. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal vorheizen, kann sich Geruch und Rauch entwickeln. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

BEDIENFELD

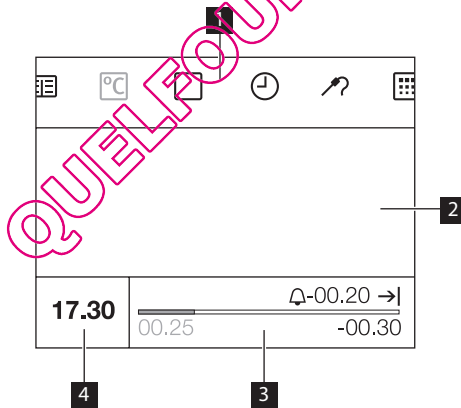
Elektronischer Programmspeicher



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
1		Rechts, links	Zur Navigation zwischen den Hauptmenüs.  Damit wird weder eine Ofenfunktionen noch ein Programm im Betrieb unterbrochen.
2	OK	RICHTIG	Zum Bestätigen. Um die eingestellte Funktion zu starten.
3		Nach unten/oben	Navigieren in den Untermenüs. Einrichten der Einstellungen in den Untermenüs. (Beispiel: Temperatur, Zeit, Gewicht). So stellen Sie die Werte ein: <ul style="list-style-type: none"> • Sensorfeld einmal berühren: Einstellen des Wertes in kleinen Schritten. • Sensorfeld gedrückt halten: Einstellen des Wertes in schnellen Schritten.
4	-	Display	Anzeige der aktuellen Einstellungen des Geräts.
5		Home	Abbrechen der Auswahl und zurück zum Hauptmenü gehen.
6		Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.

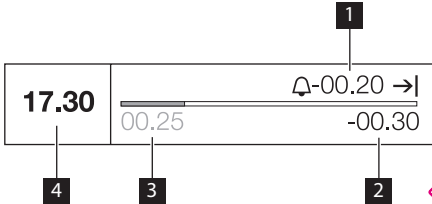
Display



	Bereich	Bemerkung
1	Hauptmenübereich	Zeigt die Hauptmenüoptionen.

	Bereich	Bemerkung
2	Hauptinhaltsbereich	Anzeigen: <ul style="list-style-type: none"> • Ofenfunktions-Name und -Symbol • Automatikprogramm-Name und -Symbol • Temperatur(en) • Fleischsondenzustand • Hilfetext • Wochentag • Datum
3	Uhrfunktionsbereich	Anzeigen: <ul style="list-style-type: none"> • Zeitbezogene Informationen für Uhrfunktionen • Zeitfortschrittsanzeige <p>i Wenn gleichzeitig mehr als eine Uhrfunktion vorhanden ist, dann zeigt die Zeitfortschrittsanzeige den Stand der Uhrfunktion, die länger als die andere ist.</p>
4	Tageszeitbereich	Zeigt: <ul style="list-style-type: none"> • Tageszeit

Uhrfunktions- und Zeitbereich



- 1 Erinnerungsfunktion
- 2 Dauer
- 3 Zeitfortschrittsanzeige und Betriebszeit
- 4 Tageszeit

TÄGLICHER GEBRAUCH

! Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Sie können das Gerät auf folgende Weise bedienen:



- Im Modus **Manuell** - für die manuelle Einstellung der Backofenfunktion, der Temperatur und der Gardauer.

- Über **Automatikprogramme (Rezepte)** - zur Zubereitung von Speisen, die Sie nicht kennen oder mit denen Sie keine Erfahrung haben.

Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Sym-bol	Menüpunkt	Beschreibung
	Funktionen	Enthält eine Liste der Ofenfunktionen.
	Timer	Enthält eine Liste der Uhrfunktionen.
	Fleischsonde	Einstellungen für die Fleischsonde.
	Reinigung	Enthält die Reinigungsfunktionen.
	Einstellungen	Einrichten anderer Einstellungen.
	Favoriten	Liste der vom Benutzer erstellten Lieblingsgarprogramme.

Sym- bol	Menüpunkt	Beschreibung
	Rezepte	Liste mit automatischen Garprogrammen.
	Ofen einschalten Ofen ausschalten	Anzeige der Einstellungen des Geräts.

Untermenüs

Untermenüs für: **Ofenfunktionen**

Backofenfunktion	Beschreibung
	Heißluft mit Ring- heizkörper Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig.
	Ober-/Unterhitze Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Pizzastufe Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und einen knusprigen Boden benötigen.
	Heißluftgrillen Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Grill Zum Grillen flacher Lebensmittel, die in der Mitte des Rostes angeordnet werden und zum Toasten.
	Großflächengrill Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
	Unterhitze Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden. Zum Aufwärmen von Kuchen und Pasteten.
	Slow Cook Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten. Für Aufläufe und Eintöpfe.
	Auftauen Zum Auftauen von Speisen.
	Dörren Ideal zum Dörren von Früchten.
	Warmhalten Zum Warmhalten erhitzter Speisen.
	Einkochen Ideal für Marmelade und Konserven.
	Geschirr wärmen Zum Wärmen von Geschirr.
	Backofenbeleuchtung Leuchtet auch, wenn keine Backofenfunktion eingestellt ist.

Untermenüs für: **Timer**

Sym- bol	Untermenü
→	Dauer auswählen
→	Startzeit auswählen

Sym- bol	Untermenü
→	Endzeit auswählen
	Set + Go
	Laufzeitanzeige
	Kurzeitwecker

Untermenüs für: Fleischsonde

Sym- bol	Untermenü
	Gewünschte Temp. 30°

Untermenüs für: Reinigung

Sym- bol	Untermenü	Beschreibung
	Pyrolyse	Startet die Pyrolysereinigung.
	Pyrolyse Erinnerungsfunktion	Erinnert Sie daran, wenn der Backofen gereinigt werden muss.

Untermenüs für: Einstellungen













































































Sym- bol	Untermenü	Beschreibung
	Uhrzeit einstellen	Aktuelle Tageszeit einstellen.
	Datum einstellen	Zum Einstellen des Datums.
	Datum und Uhrzeit anzeigen	Zur Anzeige von Uhrzeit und Datum.
	Warmhalten	Zum Ein- und Ausschalten der Funktion Warmhalten .
	Zeitverlängerung	Aktiviert und deaktiviert die Funktion Zeitverlängerung .
	Sprache wählen	Spracheinstellung für das Display.
	Tastentöne	Aktiviert und deaktiviert die Töne der Sensorfelder.
	Alarmsignale	Aktiviert und deaktiviert die Alarmsignale.
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
	Sortierung	Einstellen, wo das Display höhere Werte im Temperatur- und Zeit-Bereich anzeigt.
	Pfeil nach oben zu	Festlegen, ob in der Liste hochblättert oder zur übergeordneten Option umschaltet.
	Werkseinstellungen	Alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen (auch Favoriten).

Untermenüs für: Favoriten

Sym- bol	Untermenü
	Neu hinzufügen

Sym- bol	Untermenü
	Name der Favoriten


Untermenüs für: **Rezepte**

Sym- bol	Untermenü	Speise	
	Schwein/Kalb	Schweinebraten  Schweinelende  Schweinschaxe  Schweineschulter  Kalbsbraten 	Kalbschaxe  Ossobuco  Gefüllte Kalbsbrust  Hackbraten 
	Rind/Wild/Lamm	Roastbeef/Filet  Beef Skandinavisch  Rinderbraten  Sauerbraten  Reh-/Hirschrücken  Reh/Hirschbraten 	Hasenbraten  Kaninchen in Senf  Wildschwein  Lammbraten  Lammrücken, rosa  Lammkeule 
	Geflügel	Hähnchen, ganz  Pute, ganz  Ente, ganz  Gans, ganz  Putenbrust 	Hühnchenschlegel  Coq au Vin  Ente à l'orange  Gefülltes Hähnchen 
	Fisch	Ganzer Fisch  Fischfilet  Stockfisch  Fisch in Salzkruste 	Gefüllte Calamari  Gedünsteter Fisch  Fischauflauf 
	Kuchen	Zitronenkuchen  Schwedischer Kuchen  Bisquitboden  Käsekuchen  Früchtekuchen  Streuselkuchen  Butterzopf  Hefezopf	Gugelhupf  Savarin-Kuchen  Brownies  Muffins  Apfelwähe  Rüblitorte  Mandelkuchen  Obst-Tarte 
	Pizza/Quiche/Brot	Blechpizza  Zwiebelkuchen  Quiche Lorraine  Ziegenkäse-Tarte  Käsewähe 	Börek  Weißbrot  Bauernbrot  Piroggen-Kuchen 
	Auflauf/Gratin	Lasagne  Cannelloni  Kartoffelgratin  Moussaka 	Nudel-Auflauf  Überbackener Chicoree  Rindfleischauflauf  Krautauflauf 

Sym- bol	Untermenü	Speise	
	Convenience	Pizza, gefroren Pizza American, gefroren Pizza, gekühlt Pizzasnacks, gefroren Pommes Frites Krokettens Röstis	Brot/Brötchen Brot/Brötchen, gefroren Apfelstrudel, gefroren Fischfilet, gefroren Hähnchenflügel Lasagne/Cannelloni, gefroren


Bedienung der Menüs

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie < oder > zur Auswahl der Menüoption.
3. Berühren Sie ^ oder v zur Navigation im Untermenü. Berühren Sie zur Bestätigung **OK**.

Um zur vorherigen Menüberührung zurückzuschalten 

Starten einer Ofenfunktion


1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie ^ oder v, um die Ofenfunktionen auszuwählen. Berühren Sie **OK**.
3. Berühren Sie ^ oder v, um die Temperatur einzustellen. Berühren Sie **OK**. Wenn Sie die Temperatur nicht einstellen, startet das Gerät und berücksichtigt die voreingestellte Temperatur.

 Wenn Sie eine Ofenfunktionen aktivieren, zeigt das Display die Temperatur im Gerät (in Farbe) und die eingestellte Temperatur (in weißer Farbe) an.

Ofenfunktion anhalten

Berühren Sie .







Temperaturanzeige

Berühren Sie < oder >, um zu Ofen ein/aus  umzuschalten. Das Display zeigt die Temperaturen an. Die Innentemperatur des Geräts wird farbig und die eingestellte Temperatur weiß angezeigt.

Restwärmanzeige

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Meldung an, dass die Temperatur im Gerät sinkt. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

UHRFUNKTIONEN

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Dauer	Einstellung eines Countdowns.
	Startzeit	Einstellen der Einschaltzeit für den Backofen.
	Endzeit	Einstellen der Abschaltzeit für den Backofen.
	Set+Go	Einrichten der Einstellungen für die Ofenfunktionen und späteres Einschalten.
	Laufzeitanzeige	Zum Hochzählen. Zeigt die Einschaltdauer des Backofens an. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.
	Kurzzeitwecker	Einstellung einer Kurzzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Navigieren Sie zum Menü Funktionen zum Einstellen einer Ofenfunktion und einer Temperatur.
2. Navigieren Sie zum Menü Timer und stellen Sie die Uhrfunktion ein.

3. Berühren Sie ^ oder v, um die gewünschte Zeit einzustellen. Berühren Sie **OK**. Nach Ablauf der Uhrfunktion ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Die Farben auf dem Display ändern sich und das Uhrfunktionssymbol blinkt.

4. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

i Wenn Sie die Fleischsonde verwenden, sind die Funktionen Dauer und Ende deaktiviert.

i Die Erinnerungsfunktion können Sie am ein- oder ausgeschalteten Gerät einstellen. Um die Erinnerungsfunktion einzustellen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist, berühren Sie \wedge oder \vee zur Einstellung der gewünschten Zeit. Berühren Sie **OK**. Die Erinnerungsfunktion bleibt auch bei abgeschaltetem Gerät aktiv.

Set+Go

Ofenfunktion und die Temperatur auswählen. Wählen Sie im Menü Timer die Funktion Set+Go aus und berühren Sie **OK**. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um die eingestellte Ofenfunktion zu aktivieren.

Warmhalten

i Sie können die Funktion im Menü Einstellungen aktivieren und deaktivieren.

Die Funktion Warmhalten hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie

AUTOMATIKPROGRAMME

Die Automatikprogramme sind optimal für jede Fleischart oder andere Rezepte geeignet. Beachten Sie das Rezeptbuch.

- Fleischprogramme mit Gewichtsautomatik (im Menü Rezepte)
- Fleischprogramme mit Fleischsonde, automatisch (im Menü Rezepte)
- Automatikrezept (im Menü Rezepte)

Rezepte mit Gewichtsautomatik

Diese Funktion berechnet automatisch die Gardauer. Um sie verwenden zu können, muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

Aktivieren der Funktion:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Navigieren Sie zum Menü Rezepte . Berühren Sie **OK**.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gargut. Berühren Sie **OK**.

wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs aktiviert.

i **Voraussetzungen für die Funktion:**

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.

Die Funktion Warmhalten läuft 30 Minuten lang.

Die Funktion Warmhalten bleibt aktiv, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

Zeitverlängerung

i Sie können die Funktion im Menü Einstellungen aktivieren und deaktivieren.

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf der eingestellten Zeit weiterläuft.

- Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit der Funktion Dauer oder Gewichtsautomatik .
- Nicht anwendbar auf Backofenfunktionen mit Fleischsonde .

4. Wählen Sie Gewichtsautomatik . Berühren Sie **OK**.

5. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Gewicht des Garguts einzustellen. Berühren Sie **OK**.

Das Automatikprogramm startet. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Berühren Sie ein Sensorfeld, um es abzuschalten.

Rezepte mit Automatikrezept

Das Gerät stellt eine Reihe von Rezepten zur Verfügung, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

Aktivieren der Funktion:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Navigieren Sie zum Menü Rezepte . Berühren Sie **OK**.

3. Wählen Sie die Kategorie und das Gargut. Berühren Sie **OK**.
4. Wählen Sie Automatikrezept . Berühren Sie **OK**.

Rezepte mit Fleischsonde, automatisch

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Navigieren Sie zum Menü Rezepte . Berühren Sie **OK**.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gargut. Berühren Sie **OK**.
4. Wählen Sie Fleischsonde, automatisch .
5. Berühren Sie **OK**.
6. Schließen Sie die Fleischsonde an der Buchse an.
Nach Ablauf des Programms ertönt ein akustisches Signal.
Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal auszuschalten.
7. Entfernen Sie die Fleischsonde .

i Wenn Sie die Option Manuell wählen, zeigt das Display automatische Einstellungen an, die Sie aber ändern können.

Menü Favoriten

Sie können Ihre Vorzugseinstellungen speichern: Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion, Temperatur und Dauer oder ein Automatikprogramm vom Menü Rezepte aus. Berühren Sie **OK**.

3. Wählen Sie das Menü Favoriten .
4. Berühren Sie \wedge oder \vee zur Auswahl der Option Add new . Berühren Sie **OK**. Das Display zeigt einen möglichen Namen für das Programm an.
5. Berühren Sie \wedge oder \vee zur Einstellung des Zeichens oder der Zahl. Berühren Sie **OK**.
6. Um das letzte Symbol zu entfernen, berühren Sie \wedge oder \vee zur Auswahl der Option Entfernen . Berühren Sie **OK**.
7. Führen Sie den Schritt 5 nochmals durch, um den Namen des Programms einzustellen.
8. Berühren Sie \wedge oder \vee zur Auswahl der Option Speichern . Berühren Sie **OK**.

- i** Wenn der Speicher voll ist, löschen Sie einige Einträge aus dem Menü.
- i** Zur Änderung eines Programmnamens verwenden Sie die Option Umbenennen . Siehe Abschnitt „Speichern eines Programms“.

Aktivieren des Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten . Berühren Sie **OK**.
3. Stellen Sie dann Namen des Programms ein. Berühren Sie **OK**.
4. Wählen Sie die Option Start . Berühren Sie **OK**.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

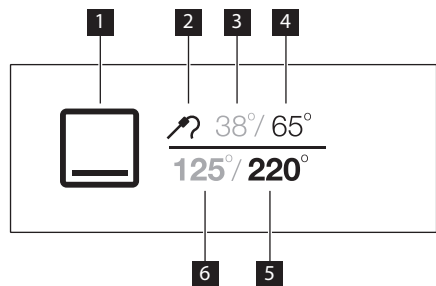
! **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Fleischsonde

Die Fleischsonde misst die Kerntemperatur eines Garguts. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Gargut die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur
 - Kerntemperatur des Garguts
- Das Display zeigt die Ofentemperatur und die Kerntemperatur des Garguts an.



- 1** Ofenfunktion
- 2** Fleischsondenanzeige
- 3** Die Kerntemperatur des Garguts

- 4 Die eingestellte Kerntemperatur des Garguts
 - 5 Die eingestellte Temperatur im Gerät
 - 6 Die Temperatur im Gerät
- i** Wenn das Gerät mit der eingestellten Temperatur arbeitet, erlischt die aktuelle Temperaturanzeige.

Wichtig! Verwenden Sie nur die mitgelieferte Fleischsonde und Originalersatzteile.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze der Fleischsonde so in das Gargut ein, dass sie sich in der Mitte des Garguts befindet.
3. Stecken Sie den Stecker der Fleischsonde in die Buchse an der Seitenwand des Backofens.
Im Display erscheint das Menü. Fleischsonde .
Wenn Sie den Schritt 2 vor dem Schritt 1 durchführen, berühren Sie < oder > zur Auswahl des Menüs Fleischsonde .
4. Berühren Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Wählen Sie das Menü Funktionen .
6. Berühren Sie \wedge oder \vee zur Auswahl der Ofenfunktion und stellen Sie, falls notwendig, die Backofentemperatur ein.

- i** Die Fleischsonde muss während des Garvorgangs im Gargut und der Fleischsondenstecker in der Buchse bleiben.
7. Sobald das Gargut die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Die Ofenfunktion schaltet ab.
Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um das Signal abzuschalten.

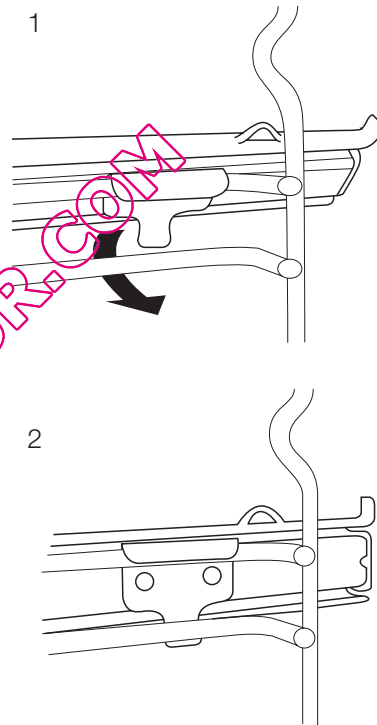
- !** **Warnung!** Seien Sie beim Herausziehen der Fleischsonde aus dem Gargut und des Steckers aus der Buchse vorsichtig. Die Fleischsonde ist heiß! Es besteht Verbrennungsgefahr.
8. Ziehen Sie den Fleischsondenstecker ab und entfernen Sie das Gargut aus dem Gerät.
 9. Schalten Sie das Gerät aus.

- i** Fleischprogramme mit der Fleischsonde finden Sie im Menü Rezepte .

Auszüge

Montage der Auszüge

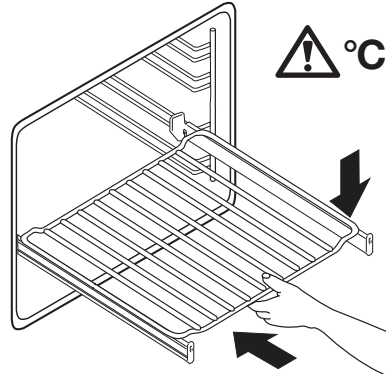
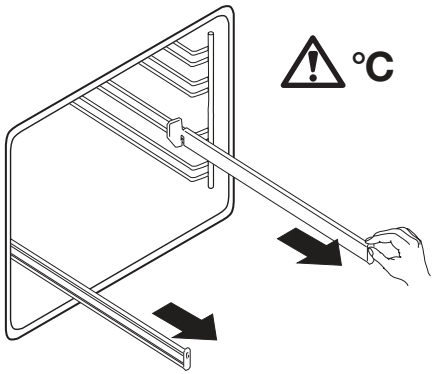
Sie können die Auszüge in jede Einsatzebene einsetzen.
Vergewissern Sie sich, dass die Auszüge auf beiden Seiten auf derselben Ebene eingesetzt sind.
Das „Anschlagstück“, das sich an einem Ende des Auszugs befindet, muss nach oben weisen.



Verwendung der Auszüge

Die Auszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

1. Ziehen Sie die rechten und linken Auszüge heraus.



2. Setzen Sie den Rost auf die Auszüge und schieben Sie diese vorsichtig in den Backofen. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Auszüge bis zum Anschlag in das Gerät geschoben haben, bevor Sie die Backofentür schließen.

Vorsicht! Reinigen Sie die Auszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Auszüge nicht.

ZUSATZFUNKTIONEN

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Aktivieren der Tastensperre

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur.
3. Berühren Sie gleichzeitig **^** und **OK**. Im Display erscheint eine Meldung.

Die Tastensperre ist aktiv.

Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren Sie gleichzeitig **^** und **OK**. Die Tastensperre ist nicht aktiviert.

i Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Tastensperre deaktiviert.

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Aktivieren der Kindersicherung

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie gleichzeitig **^** und **OK**, bis auf dem Display eine Meldung angezeigt wird.

Deaktivieren der Kindersicherung

1. Wiederholen Sie obige Schritte.

! Bei einem Stromausfall bleiben einige der Einstellungen (z.B. die Spracheinstellung und das Menü Favoriten) im elektronischen Programmspeicher gespeichert.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Gerät schaltet sich nach einiger Zeit aus:

- Wenn Sie das Gerät nicht ausschalten
- Wenn Sie die Backofentemperatur nicht ändern

Backofentemperatur	Abschaltzeit
30 °C - 115 °C	12,5 Stunden
120 °C - 195 °C	8,5 Stunden
200 °C - 245 °C	5,5 Stunden
250 °C	3,0 Stunden

Um das Gerät nach der automatischen Abschaltung wieder einzuschalten, müssen Sie es zuerst vollständig ausschalten.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Geräteoberflächen zu kühlen. Nachdem Sie das Gerät abgeschaltet haben, läuft das

Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder

defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

- Der Backofen hat vier Einsatzebenen. Sie werden von unten nach oben gezählt.
- Das Gerät ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft umwälzt und den Dampf kontinuierlich rückführt. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Die Garzeit und der Energieverbrauch verringern sich auf ein Minimum.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stellen Sie sich stets in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Tür während des Betriebs öffnen. Heizen Sie das Gerät 10 Minuten vor, um die Kondensation zu verringern.
- Wischen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie die Bauteile nicht mit Alu-Folie, da sonst das Garergebnis beeinflusst und die Emailbeschichtung beschädigt werden könnte.

Kuchenbacken

- Die optimale Temperatur zum Backen von Kuchen liegt zwischen 150 °C und 200 °C.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Backen etwa 10 Minuten vor.
- Öffnen Sie die Backofen-Tür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Werden zwei Backbleche gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einsatzebene freigelassen werden.

Garen von Fleisch und Fisch

- Garen oder braten Sie kein Fleisch mit einem Gewicht unter 1 kg. Das Garen in zu kleinen Mengen trocknet das Fleisch aus.

- Stellen Sie die Temperatur für zartes rotes Fleisch, das außen gar und innen saftig sein soll auf 200 °C - 250 °C.
- Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine Temperatur zwischen 150°C und 175°C.
- Verwenden Sie bitte zum Garen von sehr fetten Speisen die Fettpfanne, um den Backofen vor Spritzern zu schützen, die dauerhaft einbrennen könnten.
- Lassen Sie den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.
- Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um eine zu hohe Rauchbildung im Backofen beim Braten zu vermeiden. Um die Rauchbildung zu vermindern, empfiehlt es sich, immer wieder ein wenig Wasser dazuzugeben.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab. Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

! **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihafbeschichtung kann zerstört werden!

Pyrolytische Reinigung

Mit der Funktion Pyrolyse können Sie den Backofen mittels des Pyrolyseverfahrens reinigen. Wählen Sie die Funktion im Menü Reinigung aus.

! **Warnung!** Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Wichtig! Vor dem Starten der Funktion Pyrolyse müssen alle entnehmbaren Teile (Einschubgitter, Zubehör usw.) aus dem Backofen entfernt werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie < oder > zur Auswahl des Menüs Reinigung . Berühren Sie **OK**.
3. Berühren Sie \wedge oder \vee zur Auswahl der Funktion Pyrolyse . Berühren Sie **OK**.

4. Berühren Sie zur Auswahl der Reinigungsdauer \wedge oder \vee :
 - **LEICHT** - bei einem geringen Verschmutzungsgrad (2:15)
 - **NORMAL** - bei einem mittleren Verschmutzungsgrad (2:45)
 - **STARK** - bei einem hohen Verschmutzungsgrad (3:15)
 - **AUTO** - das Gerät berechnet automatisch den zu verwendenden Pyrolysezyklus.
5. Im Display erscheinen Meldungen. Berühren Sie nach jeder Meldung **OK**. Sobald das Gerät die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt.

i Wenn der Pyrolysezyklus beginnt, leuchtet die Ofenlampe nicht und der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

Öffnen Sie die Backofentür nicht während der Aufheizzeit. Wenn Sie die Tür öffnen, brechen Sie den pyrolytischen Reinigungszyklus ab.

Um den pyrolytischen Reinigungszyklus zu stoppen, berühren Sie **!** . Verwenden Sie das Gerät nicht, bis das Türverriegelungssymbol erlischt.

Pyrolyse Erinnerungsfunktion

Es wird daran erinnert, wenn der Backofen gereinigt werden muss. Nach einigen Betriebsstunden des Backofens wird im Display eine Meldung angezeigt.

Die Funktion Pyrolyse Erinnerungsfunktion können Sie im Menü Reinigung aktivieren oder deaktivieren. Die Funktion Pyrolyse Erinnerungsfunktion wird auch deaktiviert, wenn die Werkseinstellungen geladen werden.

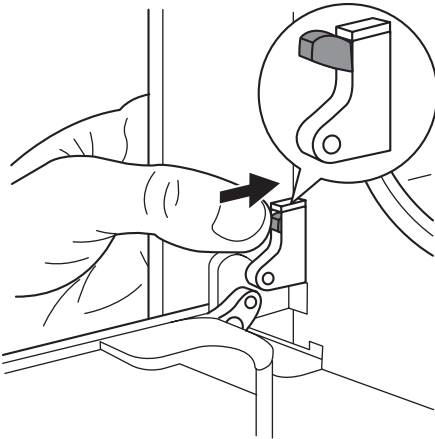
Reinigung der Backofentür

Die Backofentür ist mit vier Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

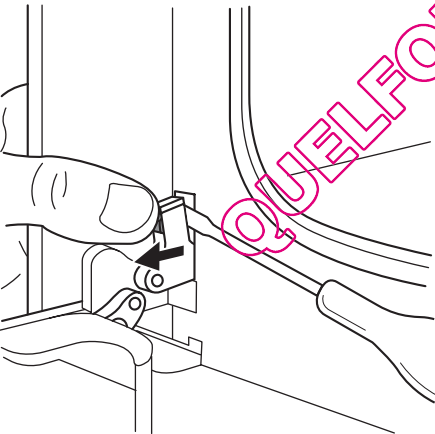
Ausbau der Backofentür und Glasscheiben

1. Öffnen Sie vollständig die Backofentür und finden Sie das Scharnier auf der linken Seite der Tür.

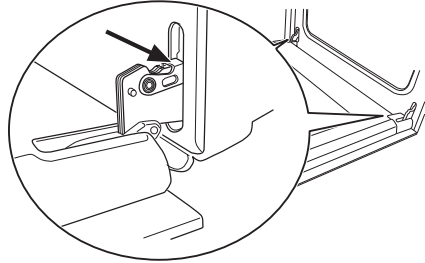
2. Drücken Sie die Befestigungskomponente, bis sie zurückgezogen werden kann.



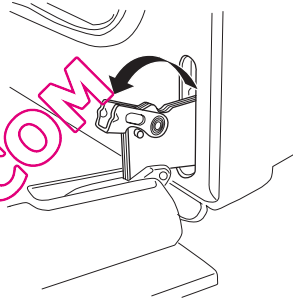
3. Halten Sie die gedrückte Komponente mit einer Hand und verwenden Sie mit der anderen Hand einen Schraubendreher, um den Scharnierhebel auf der linken Seite anzuheben und zu drehen.



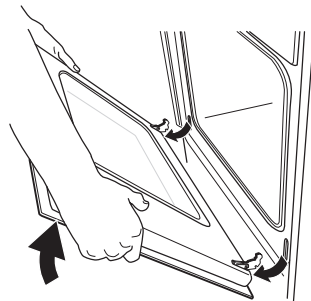
4. Finden Sie das Scharnier auf der rechten Seite der Tür.



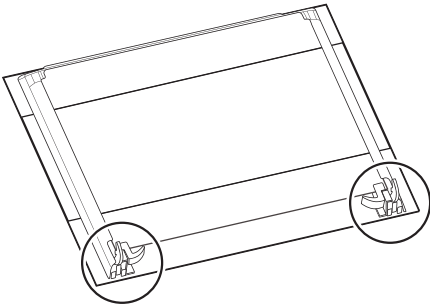
5. Heben und drehen Sie den Hebel an dem Scharnier.



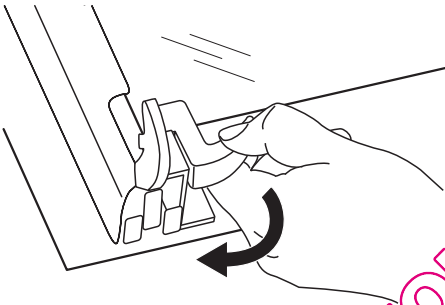
6. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (bis zur Hälfte). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



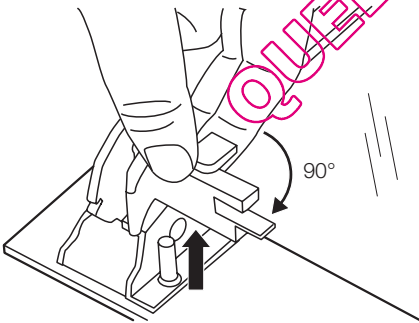
7. Legen Sie die Backofen-Tür auf einer ebenen Fläche auf ein weiches Tuch.



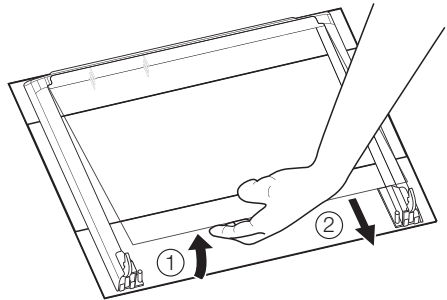
8. Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.



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



10. Heben (Schritt 1) und entfernen (Schritt 2) Sie nacheinander die Glasscheiben. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.

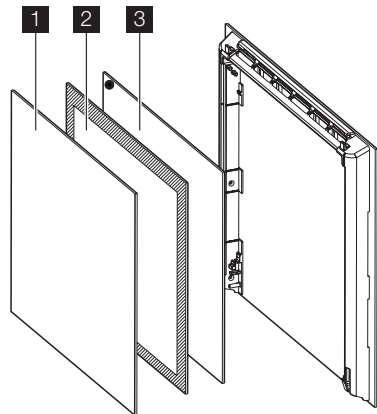


Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Einbau der Backofentür und der Glasscheiben

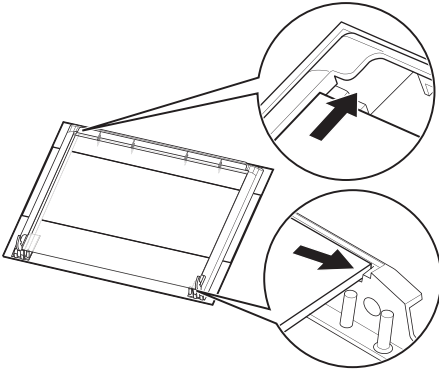
Nach der Reinigung müssen Backofentür und Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die Schritte oben in umgekehrter Reihenfolge durch.

Stellen Sie sicher, dass Sie die Glasscheiben in der richtigen Reihenfolge (**1**), (**2**) und (**3**) wieder einbauen (siehe Abbildung).



Die mittleren Glasscheiben (**2** - **3**) haben einen Dekorrahmen. Wenn Sie diese montieren, stellen Sie sicher, dass die bedruckte Zone zur Innenseite der Tür weist. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheibenrahmen (

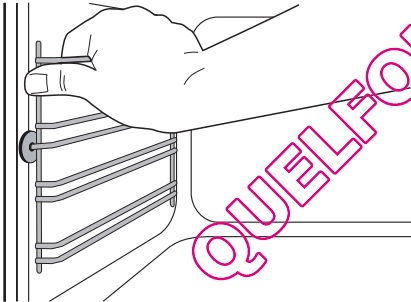
- 2** - **3**) sich an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlen.
Achten Sie darauf, dass Sie die Glasscheiben in die richtige Aufnahme einsetzen (siehe nachfolgende Abbildung).



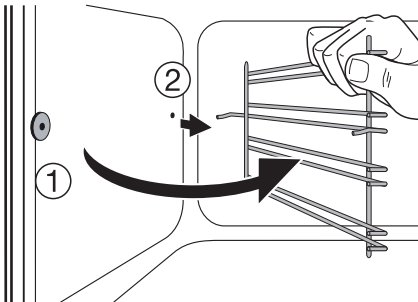
Einschubgitter

Abnehmen der Einschubgitter

1. Ziehen Sie das Einschubgitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einschubgitter hinten von der Seitenwand weg und entnehmen Sie es.



Einsetzen der Einschubgitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

- i** Die abgerundeten Enden der Einschubgitter müssen nach vorne zeigen!

Backofenlampe

- !** **Warnung!** Bitte vorsichtig vorgehen!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Backofen ausschalten.
- Sicherungen aus dem Sicherungskasten entfernen oder den Schutzschalter ausschalten.

- i** Ein Tuch auf den Backofenboden legen, um die Lampe und das Glas zu schützen.

1. Die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
2. Die Glasabdeckung reinigen.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe.
Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

WAS TUN, WENN ...

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Prüfen Sie die Einstellungen.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Siehe hierzu „Deaktivieren der Kindersicherung“.
	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	Elektronikfehler.	Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
Das Display zeigt die Fehlermeldung "F....." an.		
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Siehe hierzu „Austauschen der Backofenlampe“.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst. findet sich auf dem vorderen Rahmen des Backofeninnenraums.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Dieses be-

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

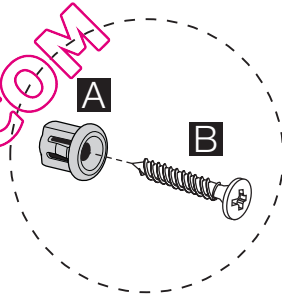
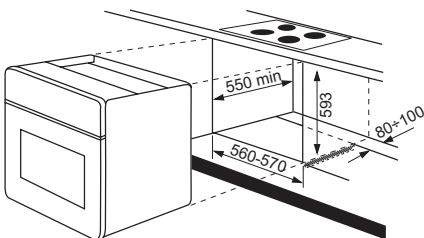
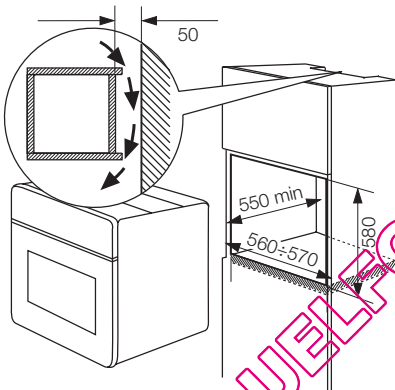
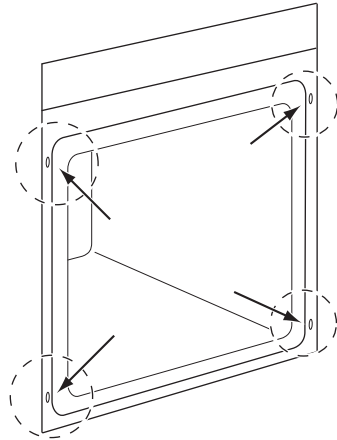
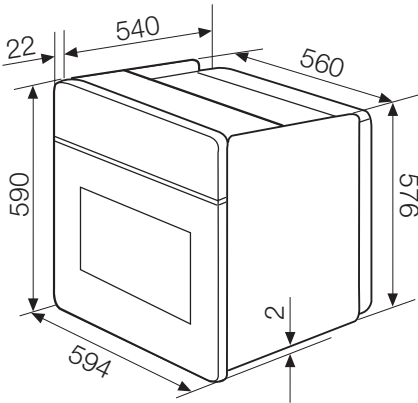
Modell (MOD.)
 Produktnummer (PNC)
 Seriennummer (S.N.)

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz

MONTAGE

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.




Elektrischer Anschluss

! **Warnung!** Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

i Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“.

Das Gerät wird mit Netzkabel und mit Netzstecker geliefert.

UMWELTTIPPS

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 wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

QUELFOR.COM

QUELF0UR.COM

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.COM



www.electrolux.com/shop



QUELFOUR.COM