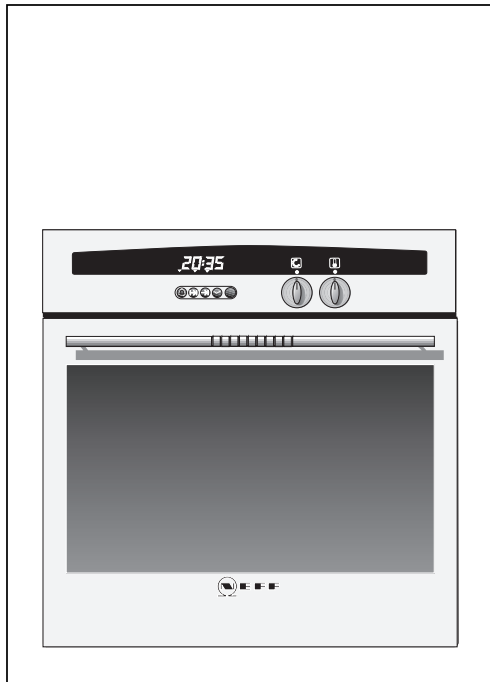


fr Mode d'emploi et
Instructions de montage

de Gebrauchs- und
Montageanweisung

fr

de



Sommaire

Mode d'emploi**destiné à l'utilisateur** Page**Consignes à respecter**

- ☐ Conseils pour la mise au rebut 3
- ☐ Avant de brancher l'appareil neuf 3
- ☐ Consignes de sécurité 4

Votre nouveau four

- ☐ Description de l'appareil 5
- ☐ Accessoires 6
- ☐ Niveaux d'enfournement 6

Avant la première utilisation

- ☐ Réglage de l'heure 7
- ☐ Premier nettoyage 7
- ☐ Premier chauffage 7

Horloge électronique

- ☐ Minuterie 8
- ☐ Minuterie automatique 9+10
- ☐ Fonctions en option 11
- ☐ Remarques 11

Cuisson et rôtissage

- ☐ Fonctions du four 12
- ☐ Enclenchement et coupure du four 13
- ☐ Cuisson 14
- ☐ Rôtissage 15

Grillades 16**Conseils et astuces** 17**Décongélation et mijotage** 18**Nettoyage et entretien**

- ☐ Remarques importantes 19
- ☐ L'émail et le verre 19
- ☐ Façades en acier inoxydable 19
- ☐ Four 19
- ☐ Revêtement catalytique à l'intérieur du four 19
- ☐ Décrochage et accrochage de la porte du four 20
- ☐ Enlevez la grille 20
- ☐ Fonction Clean 20

Pannes et réparations 21**Que faire en cas de panne?** 22**Instructions de montage****Destinées à l'installateur et au spécialiste des cuisines** Page**Remarques importantes** 23**Gamme de meubles** 23**Encastrement** 24**Service consommateurs
France****01.49.48.32.10**

Conseils pour la mise au rebut

- ❑ Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.
Avant de vous débarrasser de l'ancien appareil, rendez-le inutilisable.
- ❑ Un emballage a protégé votre appareil pendant son transport jusqu'à votre domicile. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer cet emballage en respectant l'environnement.
Votre revendeur spécialisé ou l'administration de votre municipalité vous informeront volontiers sur les centres de recyclage que vous pouvez contacter.

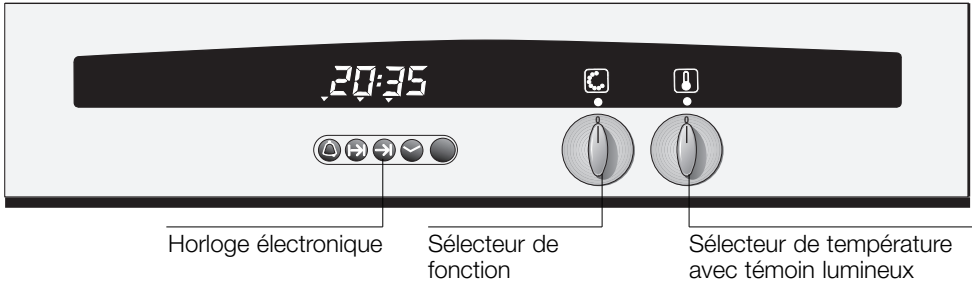
Avant de brancher l'appareil neuf

- ❑ Lisez attentivement la présente notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- ❑ La présente notice d'emploi vaut pour plusieurs versions de l'appareil. Elle peut contenir des descriptions d'accessoires ne figurant pas dans votre appareil.
- ❑ Rangez la présente notice de montage et d'emploi soigneusement pour pouvoir la remettre à un futur propriétaire de l'appareil.
- ❑ Si l'appareil est endommagé, sa mise en service est proscrite.
- ❑ Ne confier les travaux de montage et de branchement qu'à un installateur agréé qui respectera ce faisant les instructions et le schéma de branchement.
Si l'appareil n'est pas branché correctement, le bénéfice de la garantie est perdu en cas de dégâts.
- ❑ Nos appareils sont conformes aux prescriptions de sécurité pertinentes applicables aux appareils électroménagers. Confier les réparations uniquement aux techniciens du service après-vente car ils ont été formés par le fabricant. Des réparations inexpertes peuvent provoquer des dégâts considérables au préjudice de l'utilisateur.

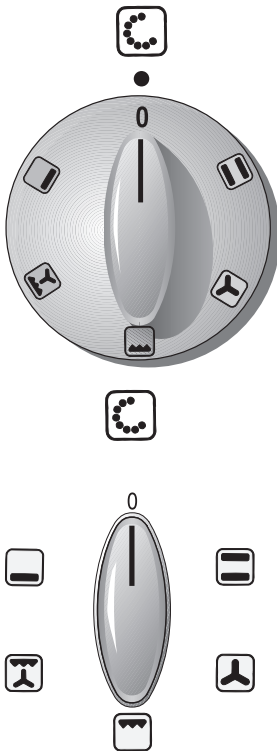
Consignes de sécurité

- ☐ N'utilisez l'appareil que pour préparer les repas.
- ☐ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement. Les surfaces intérieures du four et les serpentins deviennent très chauds. Eloignez systématiquement les enfants.
- ☐ Ne vous éloignez pas de l'appareil pendant la cuisson de graisse ou d'huile. Si la graisse et l'huile surchauffent, ils risquent de s'enflammer.
- ☐ Nettoyez le four régulièrement. Les résidus de graisse ou d'huile risqueraient sinon de s'enflammer lorsque vous allumez le four.
- ☐ Les câbles de branchement des appareils électroménagers ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes et ne pas être coincés par la porte du four chaude. Dans le cas contraire, leur gaine isolante serait endommagée.
- ☐ En présence d'une panne, coupez le disjoncteur commandant le secteur de la maison.
- ☐ Ne rangez aucun objet inflammable dans le four qui pourrait s'enflammer lors d'un enclenchement involontaire du four.
- ☐ Ne nettoyez jamais le four avec des nettoyeurs à la vapeur ou des nettoyeurs haute pression.
- ☐ Lorsque vous utilisez la chaleur tournante , ne placez pas le papier sulfurisé seul dans le four (par ex. pendant le chauffage) car le ventilateur pour chaleur tournante pourrait aspirer le papier, ce qui endommagerait le chauffage et le ventilateur.
- ☐ N'enfournez aucune plaque sur la sole du four et ne le tapissez pas non plus de feuille aluminium car sinon la chaleur s'accumule, les temps de cuisson et de rôtissage ne valent plus et l'émail du four s'endommage.
- ☐ Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud. L'émail pourrait se rompre.
- ☐ Les jus de fruits qui débordent de la plaque à pâtisserie laissent des taches impossibles à enlever. Pour faire cuire des gâteaux, utilisez la plaque universelle plus profonde.
- ☐ Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas contre/sur la porte du four ouverte.
- ☐ La porte du four doit fermer correctement. Maintenez propres les surfaces des joints de porte.

Votre nouveau four



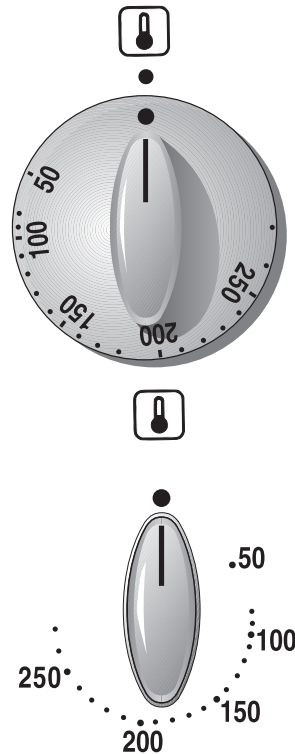
Sélecteur de fonction



Positions:

- Chaleur de voûte / de sole
- Chaleur tournante „Circotherm“
- Gril sur une grande surface
- Gril thermique
- Chaleur de sole

Sélecteur de température



Positions:

50–275 Température en °C

Accessoires

- ☐ Fournitures de série:

1 Plaque à pâtisserie en émail
1 Grille à pâtisserie/de rôtissage
1 Lèchefrite avec grille

- ☐ Vous trouverez d'autres accessoires dans le commerce spécialisé:

N° de réf.

Lèchefrite avec grille	Z 1230 X2
Moule à soufflé	Z 1270 X2
Plaque à pâtisserie en alu	Z 1330 X0
Plaque à pâtisserie en émail	Z 1340 X2
Grille à pâtisserie/de rôtissage à bords recourbés	Z 1430 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage en treillis serré	Z 1440 X0
Plaque de rôtissage (déposable seulement dans la lèchefrite)	Z 1510 X2
Pierre à cuire le pain	Z 1910 X0
Jeu de pièces adaptables – Clou	Z 1750 X0

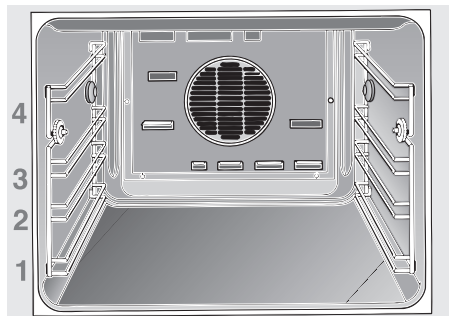
Remarque:

- ☐ La tôle du four ou la plaque universelle peuvent se déformer pendant que le four fonctionne. Ceci est dû aux importants changements de températures. Ceci arrive notamment lorsque seule une partie de la tôle est recouverte ou si l'on y a déposé des produits congelés tels que par exemple une pizza.

Cette déformation se remet en place d'elle-même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la grille fonctionne.

Niveaux d'enfournement

- ☐ Votre four présente 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut. Ces niveaux sont marqués contre le four.
- ⚠ Lors de la cuisson avec chaleur tournante, ne pas utiliser le niveau d'enfournement »2« car cela gênerait le brassage de l'air.**



Avant la première utilisation

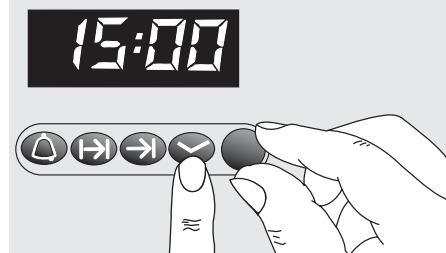
Heure du jour

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, régler le minuteur électronique sur l'heure actuelle.
- ❑ 0:00 clignotent à l'afficheur une fois réalisé le branchement électrique de l'appareil ou après une panne de courant.

Réglage:

Appuyez sur la touche  puis réglez l'heure actuelle à l'aide du bouton rotatif (exemple: 15:00 heures).

Remarque: l'heure actuelle peut se régler uniquement si aucune fonction automatique n'a été programmée (pour l'annuler, voir la section intitulée Horloge électronique).



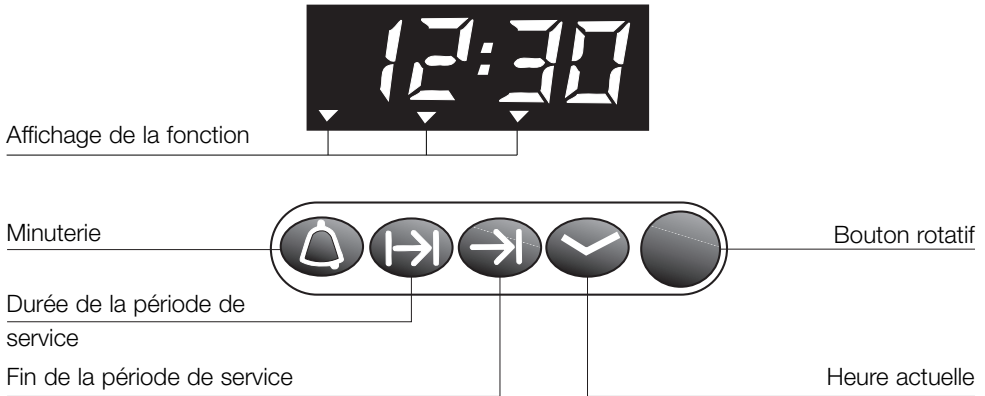
Premier nettoyage:

1. Passer un chiffon humide et doux sur les surfaces extérieures de l'appareil.
2. Nettoyer le four et les accessoires avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Premier chauffage:

1. Faites chauffer le four à vide pendant 30 minutes environ.
Pour ce faire, réglez la température sur 240°C et le chauffage de voûte et de sole.
Pendant que le four chauffe, maintenez la fenêtre de la cuisine ouverte pour que disparaissent les mauvaises odeurs.

Horloge électronique



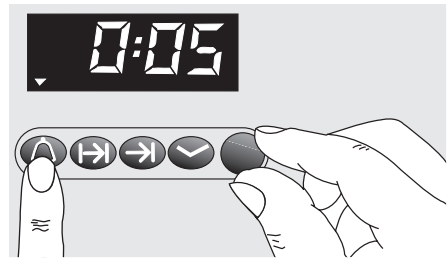
- ❑ Vous pouvez actionner l'horloge électronique avec une main. Pour cela, après avoir appuyé sur la touche, réglez l'heure à l'aide du bouton rotatif. Vous pouvez procéder au réglage tant que l'affichage clignote (4 secondes).

- ❑ **Réglage de l'heure actuelle:**
Voir la section intitulée "Avant la première utilisation".

Minuterie:

1. Appuyez sur la touche puis réglez la durée (exemple: 5 minutes). Une fois la cuisson enclenchée, la durée restante apparaît à l'affichage.
2. Si vous désirez voir l'heure actuelle, appuyez sur la touche .
3. Une fois la durée écoulée, un signal sonore se fait entendre et la flèche clignote. Pour couper le signal sonore, appuyez sur la touche .

Réglage:



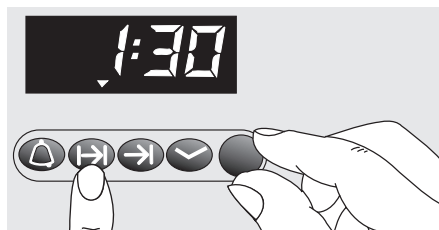
Minuterie automatique le grand four

- ❑ Vous pouvez enclencher et éteindre le four ainsi que le foyer avant gauche au moyen de l'horloge électronique.

Coupure automatique:

- ❑ La cuisson de la pâtisserie ou du rôti commence aussitôt.
1. Choisissez le système de chauffage et la température du four.
 2. Appuyez sur la touche  et réglez la durée de cuisson par le bouton rotatif (par ex: 1 heure et 30 minutes). L'heure actuelle s'affiche environ 4 secondes après le réglage. Le symbole ▼ au-dessus de la touche  signale la marche automatique.
 3. Une fois la durée écoulée (exemple: 1 heure et 30 minutes), un signal sonore retentit et le symbole ▼ clignote. Le four s'éteint automatiquement. Pour couper le signal sonore, appuyez sur la touche .
 4. Eteignez le four.
 5. Pour arrêter la marche automatique, appuyez une nouvelle fois sur la touche .

Réglage de la durée de la période de service:



Horloge électronique

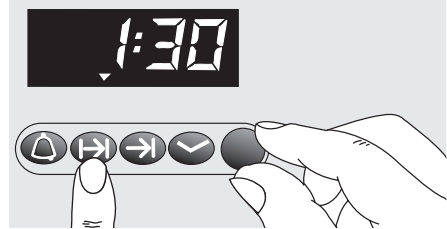
Enclenchement et coupure automatiques:

- ❑ La cuisson des pâtisseries ou des rôtis pendant la durée réglée commence à l'heure que vous avez programmée.
- 1. Choisissez le système de chauffage et la température du four.
- 2. Appuyez sur la touche  et réglez la durée de cuisson par le bouton rotatif (par ex: 1 heure et 30 minutes).
- 3. Appuyez sur la touche  et réglez par le bouton rotatif l'heure à laquelle la cuisson doit prendre fin (par ex: à 12h30).
L'heure actuelle s'affiche environ 4 secondes après le réglage.
Le symbole ▼ au-dessus de la touche  signale la marche automatique.
- 4. Le four et/ou le foyer avant gauche s'enclencheront (exemple: 11:00 heures) et s'éteindront (exemple: 12:30 heures) automatiquement aux heures indiquées.
- 5. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit et le symbole ▼ clignote. Pour couper le signal sonore, appuyez sur la touche .
- 6. Eteignez le four.
- 7. Pour arrêter la marche automatique, appuyez une nouvelle fois sur la touche .

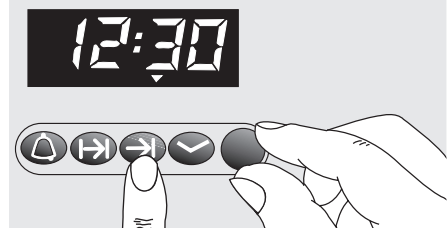
Contrôle, correction et annulation des réglages:

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez sur la touche  ou .
2. Si nécessaire, vous pouvez corriger les réglages à l'aide du bouton rotatif.
3. Si vous désirez annuler les réglages, ramenez l'heure réglée sur 0:00 puis éteignez le four.

Réglage de la durée de la période de service:



Réglage de la fin de la période de service



Fonctions en option

Masquage de l'affichage:

1. Appuyez pendant 4 secondes sur la touche .
Une fois cette durée écoulée, l'affichage s'assombrit. L'heure actuelle continue de fonctionner.
2. Pour enclencher l'affichage, appuyez un bref instant sur la touche .

Assombrissement de l'affichage:

- ☐ L'affichage s'assombrit automatiquement entre 22 heures et 5 heures.

Remarques:

- ☐ Les plats les mieux appropriés à la minuterie automatique sont ceux qui exigent peu d'attention.
- ☐ La minuterie et la fin de la période de service peuvent être programmées au maximum 24 heures à l'avance.
- ☐ Vous pouvez à tout moment lire les réglages en appuyant sur la touche appropriée.
- ☐ Pour annuler prématurément la durée réglée:
Appuyez sur la touche  puis ramenez l'heure sur .

Fonctions du four

Chaleur de voûte/de sole _____

(Système de chauffage conventionnel)

Les serpentins chauffant montés sur la sole et sous la voûte du four transmettent la chaleur par rayonnement aux gâteaux et rôtis.

La cuisson et le rôtissage ne sont possibles qu'à un niveau d'enfournement à la fois.

Avantages:

- Cuisson de gâteaux à garniture humide, des pizzas et des quiches
- Cuisson de pain.

Chaleur tournante „Circotherm” _____

Un système chauffant monté dans la paroi arrière du four brasse l'air échauffé dans le four, ce qui assure une excellente transmission de la chaleur aux rôtis et gâteaux.

Avantages:

- Salissement réduit du four
- Cuisson simultanée des rôtis et gâteaux à plusieurs niveaux d'enfournement.
- Délais courts de démarrage de la cuisson.
- Faibles températures dans le four.
- Décongélation en douceur

Gril à incandescence _____

Le serpentin situé contre la voûte du four produit la chaleur. Elle est transmise par rayonnement aux aliments à cuire.

Avantages:

- Cette fonction convient particulièrement bien aux morceaux de viande minces et plats tels que les steaks, les petites saucisses, le poisson, les légumes et les toasts.

Gril à air pulsé _____

La fonction “gril à air pulsé” allume et éteint alternativement le serpentin du gril et le ventilateur.

La chaleur produite par le serpentin est répartie uniformément dans le four.

Avantages:

- Cette fonction convient particulièrement bien aux volailles et aux grosses pièces de viande.

Chaleur de sole _____

Si la fonction “chaleur de sole uniquement” a été choisie, seul s'allume le serpentin situé sur la sole du four.

Avantages:

- Convient particulièrement aux aliments et pâtisseries dont la face inférieure doit dorer ou former une croûte.

 Utilisez cette fonction uniquement peu de temps avant la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Allumer et éteindre le four

Choisissez le mode de cuisson avant d'allumer votre four.

Allumer

1. Tourner le sélecteur de fonction de façon à ce qu'il corresponde au mode choisi
 2. Régler le sélecteur de température sur la température requise.
- ☐ La température est alors réglée automatiquement.
 - ☐ Le témoin lumineux s'allume dès que le four est allumé et pour chaque nouveau réglage de température.

Eteindre:

- ☐ Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs de température et de fonctions sur 0.

Remarque:

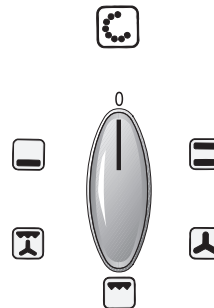
- ☐ L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Une fois le four éteint, il continue à fonctionner jusqu'à ce que ce dernier soit refroidi.



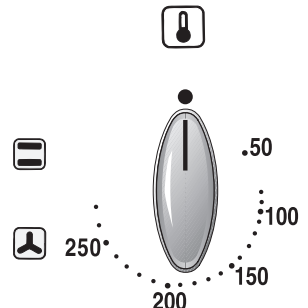
Sélecteur de fonction



Sélecteur de température



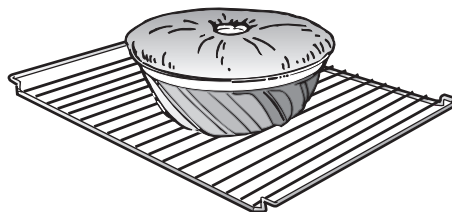
Sélecteur de fonction



Sélecteur de température

Cuisson dans des moules

- ☐ Posez toujours les moules en milieu de four.
- ☐ Nous vous recommandons d'utiliser des moules sombres en métal.



Cuisson dans des moules en fer blanc:

-  Air pulsé Niveau 3
-  Chaleur de voûte/de sole: Niveau 1

Chaleur de voûte/de sole:

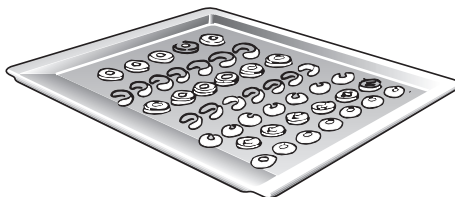
- ☐ **Le fond du gâteau a trop bruni:**
Vérifier la hauteur d'enfournement.
Réduisez la durée de cuisson et sélectionnez si nécessaire une température plus faible.
- ☐ **Le fond du gâteau est trop clair:**
Vérifier la hauteur d'enfournement.
Rallongez la durée de cuisson, choisissez une température de cuisson plus faible ou utilisez une plaque noire.

Chaleur tournante:

- ☐ Ne posez pas le moule ou un gâteau haut directement devant la paroi arrière du four.

Cuisson sur plaques:

- ☐ L'inclinaison de la plaque doit toujours regarder vers la porte du four.
- ☐ Enfournerez toujours les plaques jusqu'à la butée.
- ☐ N'utilisez s.v.p. que des plaques d'origine.



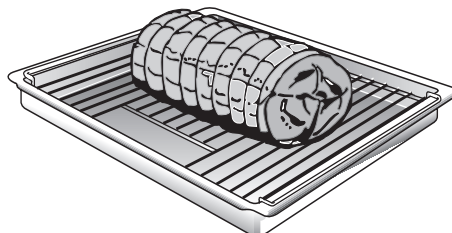
Remarques:

- ☐ Modifiez le réglage de la chaleur pour obtenir une dorure plus ou moins prononcée.
- ☐ Si un gâteau se morcelle au démoulage, utilisez la prochaine fois moins de liquide, sélectionnez une durée de cuisson plus longue ou réglez la chaleur un peu plus bas.

Rôtissage à la chaleur tournante ou à la chaleur de voûte/de sole

Remarques:

- ☐ Posez la grille dans la plaque universelle et enfournez à la même hauteur.
- ☐ Lorsque la pièce de viande pèse plus de 750 grammes, sa cuisson au four est très économique.
- ☐ **Rôtissage en récipient ouvert:**
Rincez la plaque universelle ou l'ustensile de rôtissage avec de l'eau puis posez la viande dedans.
- ☐ Suivant la taille et la nature de la viande à rôtir (viande grasse, volaille), versez sur la plaque universelle $\frac{1}{8}$ ème à $\frac{1}{4}$ de litre d'eau. Enduisez la viande maigre à volonté de matière grasse ou garnissez-la de lamelles de lard.
- ☐ Le jus de cuisson s'accumule dans la plaque et donne une sauce savoureuse. Décollez ce jus avec de l'eau chaude, faites le cuire, liez-le avec de l'amidon, assaisonnez-le puis passez-le au tamis si nécessaire.
- ☐ Introduisez le rôti dans le four froid (préchauffage inutile = économie d'énergie).



- ☐ **Rôtissage en récipient couvert:**
Posez la viande dans un récipient approprié, coiffez-le d'un couvercle adapté puis déposez-le sur la grille du four.
Nous recommandons de cuire les rôtis de boeuf en récipient fermé.

Conseils:

- ☐ N'utilisez que des ustensiles de cuisson à poignées insensibles à la chaleur.
- ☐ Préparez les grosses pièces de viande sans grille, directement sur la plaque universelle.
- ☐ Vous pouvez faire cuire les pièces de viande plus petites sur feuille d'aluminium. Donner à la feuille la forme d'un moule à bords relevés puis la poser sur la grille.
- ☐ Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Cuisson sur la grille

(Disponible en option dans les magasins spécialisés)

Air chaud  pour les gros rôtis gras.

- ☐ Poser la grille dans la plaque universelle. Elle empêche les éclaboussures.
- ☐ La graisse ou la sauce s'accumulent dans la plaque universelle.



Grillades

! Prudence lors des grillades. Eloignez systématiquement les enfants.

Remarques:

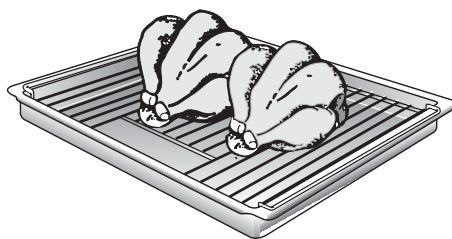
- ☐ Les grillades se déroulent porte du four fermée.
- ☐ Les températures de grillade sont réglables.
- ☐ Enfourez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

- ☐ Posez toujours les aliments à griller au milieu de la grille.
- ☐ Le serpentin de grillade s'éteint automatiquement sur ordre du thermostat anti-surchauffe. Il se rallumera peu de temps après.
- ☐ **Posez la grille dans la plaque universelle et enfourez à la même hauteur.**

Gril à air pulsé

Pour rendre la volaille ou le rôti particulièrement croustillants (rôti de porc avec sa couenne).

- ☐ Utilisez la grille et la plaque universelle. Pour ce type de grillade, utilisez des ustensiles résistants à la chaleur. Retournez les gros rôtis environ à la moitié du temps de cuisson.
- ☐ Après la grillade, ne posez pas le plat en verre sur une surface froide ou mouillée, mais sur une serviette sèche qui empêchera le plat de se fendre.
- ☐ Pendant la cuisson sur la grille, le four peut s'encrasser plus ou moins suivant la nature de la viande. Pour cette raison, nettoyez-le après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne "cuient" et s'incruster contre les parois.

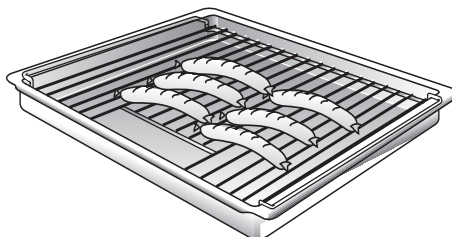


- ☐ Retournez la volaille aux 2/3 de la cuisson environ. Percez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes pour que la graisse puisse s'échapper.
- ☐ Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Gril à incandescence

Cette fonction convient aux aliments plats et de petite taille.

- ☐ Utilisez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.
- ☐ Retournez la grillade aux 2/3 de la cuisson environ.
- ☐ Appliquez à volonté un mince film d'huile sur la grille et sur la grillade.



Conseils et astuces

Pour cuire les gâteaux:

☐ Le fond du gâteau moulé est trop clair.

Retirer du four les plaques à pâtisserie qui ne servent pas ou la plaque universelle.

☐ Le fond du gâteau cuit au moule est trop clair.

Ne pas poser le moule sur la plaque à pâtisserie mais sur la grille.

☐ Le fond du gâteau ou du biscuit a trop bruni.

Enfourner le gâteau ou le biscuit à un niveau plus élevé.

☐ Le gâteau est trop sec.

Hausser légèrement la température du four, programmer une durée de cuisson un peu plus courte.

☐ L'intérieur du gâteau reste visqueux, pâteux ou la viande ne cuit pas à cœur.

Régler la température de cuisson ou de rôtissage plus basse.
Remarque: ne tentez pas de réduire les temps de cuisson ou de rôtissage en programmant de plus hautes températures (l'extérieur serait cuit, l'intérieur serait cru). Choisissez un temps de cuisson ou de rôtissage un peu plus long. Laisser la pâte du gâteau reposer plus longtemps. Mettre moins de liquide dans la pâte.

☐ Le fond des gâteaux moulés ou en pain brunit trop avec la chaleur tournante.

Ne pas poser le moule directement devant les orifices de sortie d'air situés sur la paroi arrière du four.

☐ Si le gâteau et le rôti sont très humides. C'est le cas par ex. des gâteaux aux fruits ou des rôtis préparés avec de l'eau. Beaucoup de vapeur se dégage dans le four. Elle se condense contre les parois du four et entraîne éventuellement un gouttage de l'eau sur le sol ou sur les meubles dans lesquels le four est encastré.

Ouvrir brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si les temps de cuisson ou de rôtissage sont longs) pour laisser la vapeur s'échapper du four et freiner ainsi la condensation.

Pour économiser de l'énergie:

☐ Ne préchauffer le four que si la recette le demande.

☐ **Chaleur résiduelle:** si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

☐ Les moules sombres absorbent mieux la chaleur.

Décongélation et mijotage à la chaleur tournante

Remarques importantes

- ☐ N'utiliser que la chaleur tournante pour décongeler et faire cuire les produits congelés et surgelés.
- ☐ Toujours respecter les indications portées par les fabricants de produits surgelés sur leurs emballages.
- ☐ Après décongélation, les produits congelés et surgelés (la viande surtout) ont besoin de temps de cuisson plus courts que les produits frais, la surgélation provoquant en quelque sorte une "précuisson".
- ☐ Si vous mettez de la **viande surgelée** dans le four, rajouter au temps de cuisson le temps nécessaire à la décongélation.
- ☐ Toujours décongeler la **volaille surgelée** avant de la faire cuire car il faut en enlever les abats.
- ☐ Cuire le **poisson surgelé** aux mêmes températures que le poisson frais.
- ☐ Les **plats précuisinés surgelés** présentés en barquettes d'aluminium peuvent être enfournés simultanément en assez grand nombre dans le four.

Décongélation:

Hauteurs d'enfournement:

En présence d'une plaque:

niveau d'enfournement **3**

En présence de deux plaques:

niveaux d'enfournement **1 + 3**

- ☐ Les **températures** n'ont que valeur indicative. Elles sont influencées par la forme et la quantité de produit surgelé.
- ☐ **Produits surgelés crus ou aliments puisés dans le congélateur.**
Toujours les décongeler à 50°C. Risque de dessèchement si la température de décongélation est plus élevée.
- ☐ Décongeler à 130–140°C les plats précuisinés surgelés emballés **sous feuille aluminium ou dans des récipients fermés en aluminium.**
- ☐ Décongeler et échauffer les **pâtisseries surgelées** à une température comprise entre 100 et 140°C. Appliquer une mince pellicule d'eau sur le pain, les petits pains ou les gâteaux à la levure pour que la croûte acquière meilleure allure.
- ☐ Décongeler les gâteaux secs surgelés sur plaque à 160–170°C pendant 20 à 30 minutes.
- ☐ Décongeler les **gâteaux humides surgelés sur plaque** (garnis de fruits) à 170°C pendant 30 à 50 minutes. Pour ce faire, emballer le gâteau dans de l'aluminium pour que la garniture ne se dessèche pas.
- ☐ Décongeler et cuire les **toasts surgelés** (prégarnis) à 170°C pendant 20 minutes env.
- ☐ **Pizza surgelée:**
Veuillez respecter les consignes du fabricant.

Nettoyage et entretien

Remarques importantes:

- ☐ Pour nettoyer le four, ne pas employer de produit récurants, d'ustensiles à arêtes vives ni de tampons abrasifs.
- ☐ Ne pas gratter les résidus d'aliments. Les ramollir avec un essuie-tout humide et un peu de liquide pour la vaisselle.
- ☐ Ne pas utiliser de détergent spécial (par ex. aérosols et assimilés) sur les pièces en aluminium et en plastique.

Façade en acier inox:

- ☐ La mention imprimée risque d'être effacée si vous utilisez des détergents habituels pour acier inox.
- ☐ Ne pas employer d'éponge à dos récurant.
- ☐ Appliquer du **liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce** sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

Email et verre:

- ☐ Pour les nettoyer, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide pour la vaisselle.
- ☐ Décrocher le joint de la porte pour nettoyer la partie de la façade du four située derrière la porte du four.

Four:

- ☐ Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après la cuisson de rôtis ou de grillades.
Les salissures risqueraient de cuire sur l'émail la prochaine fois que vous feriez chauffer le four.
Si les salissures ont cuit sur l'émail, elles seront très difficiles à enlever.
- ☐ Un nettoyage fréquent avec le système à chaleur tournante vous permettra de réduire le salissement.

⚠ N'effectuez aucun nettoyage à chaud avec des produits nettoyants spécialement prévus pour les fours.

- ☐ Utilisez la plaque universelle pour cuire les gâteaux très humides.
- ☐ Pour cuire le rôti, utiliser un ustensile approprié (casserole à rôtir).
- ☐ Si le four s'est peu sali, le laver encore chaud avec une solution d'eau très chaude additionnée de liquide pour la vaisselle puis le laisser ouvert pour qu'il sèche.

Bandeau de la porte du four:

- ☐ Pour abaisser la température, le bandeau intérieur en verre logé dans la porte du four présente un revêtement réverbérant la chaleur.
- ☐ Ce revêtement n'amointrit pas la visibilité du contenu du four.
- ☐ Porte du four ouverte, ce revêtement peut apparaître comme une couche de couleur claire. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un vice de matière ou de fabrication.

Revêtement catalytique à l'intérieure du four:

- 1. Ne pas nettoyer le revêtement avec un aérosol pour four.**
- 2.** Ce revêtement s'auto-nettoie par catalyse.
Au bout d'un certain temps (en particulier si vous rôtissez souvent et à chaleur intense), l'émail catalytique sature et des zones brillantes apparaissent.
- 3.** Vous pouvez vous procurer les pièces latérales, la voûte et la paroi arrière du four auprès du service après-vente ou lui en confier le remplacement.

Nettoyage et entretien

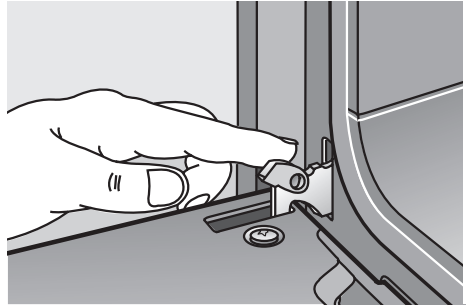
Le four:

Nota: l'appareil est dotée des fonctions suivantes facilitant le nettoyage.

Retirer la porte du four:

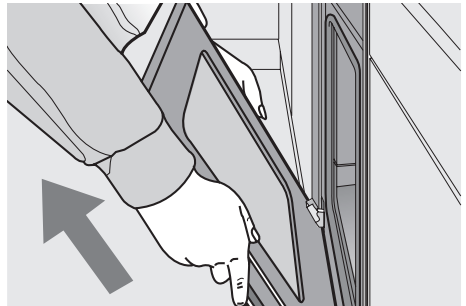
Décrochage:

1. Ouvrir la porte du four en grand.
2. Remonter complètement les taquets de verrouillage situés respectivement à droite et à gauche du four.
3. Commencer de refermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit de biais puis la tirer vers vous.



Accrochage:

1. Introduire les deux charnières dans leurs fixations droite et gauche puis faire basculer la porte du four vers le bas.
2. Rabattre les taquets de verrouillage gauche et droit.
3. Refermer la porte du four.



Enlevez la grille:

1. Dévisser les vis moletées situées de chaque côté.
2. Procédez avec précaution.

Allumer l'éclairage du four:

- ☐ Tourner le sélecteur de fonction sur un position quelconque.

Fonction Clean:

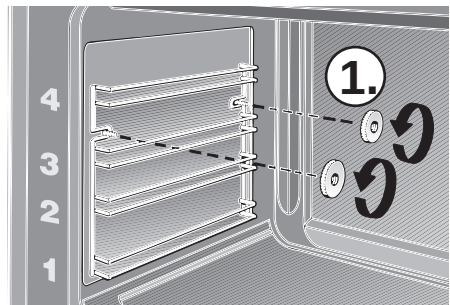
- ☐ La fonction Clean est un programme de régénération. Lorsque les pièces auto-nettoyantes ne se nettoient plus suffisamment dans le four, cette fonction permet de les régénérer. Ensuite, ces pièces redeviennent entièrement opérationnelles

- ☐ Retirez les accessoires et la vaisselle hors du four.

⚠ Vous devrez nettoyer préalablement les surfaces du four qui ne sont pas auto-nettoyantes. Des taches risquent sinon d'apparaître, que vous ne pourriez plus enlever ensuite.

Réglages:

1. Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur l'air pulsé .
2. Appuyez sur la touche et, par le bouton rotatif, réglez la durée de marche sur 1.00 h.



Au bout de quelques secondes, l'appareil mémorise ce réglage. Le four s'éteint au bout d'une heure.

Ramenez le sélecteur de fonctions en position éteinte.

Une fois que le four a refroidi:

- ☐ A l'aide d'un essuie-tout humide, essuyez les résidus de sel présents sur les pièces auto-nettoyantes.

⚠ Lorsque vous utilisez la fonction Clean, la surface devient très chaude. Éloignez systématiquement les enfants.

Pannes et réparations

Le service après-vente (S.A.V.) est là pour vous aider en cas de panne ou si des réparations s'imposent que vous ne pouvez effectuer vous-même.

Adresse de votre agence du S.A.V. la plus proche: voir le répertoire des agences.

Attention: l'intervention du S.A.V. n'est pas un service gratuit. Songez-y si vous l'appellez à la suite d'une erreur de manipulation. En cas de besoin du S.A.V., veuillez indiquer les n° de réf. E et FD.

N° E

FD

Ces indications figurent sur la plaque de l'appareil. La plaque de l'appareil se trouve derrière la porte du four, à gauche au bas de la bordure latérale du four.

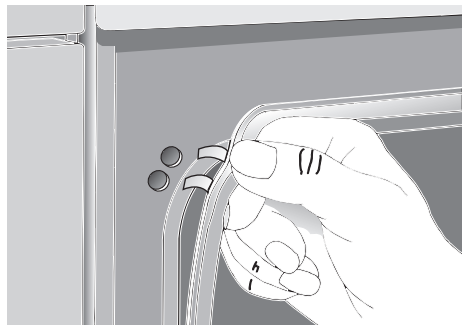
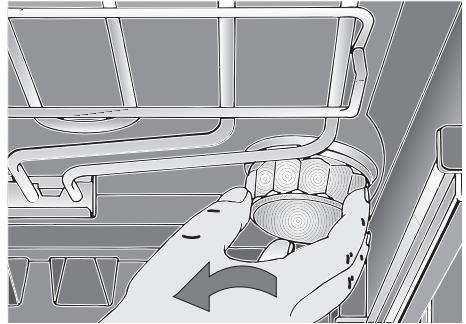
Remplacement de la lampe du four:

Attention: mettre le four hors tension.

1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Dévisser le capot de la lampe en le faisant tourner à gauche.
3. Remplacer l'ampoule.
 - Type: ampoule à incandescence E14, 220–240 volts, 40 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
 - L'ampoule est fournie par le S.A.V. ou par votre revendeur spécialisé.

Remplacement du joint de la porte du four:

1. Pour retirer le joint de la porte du four s'il est défectueux, il suffit de le décrocher.
Le S.A.V. vous fournira un joint neuf.

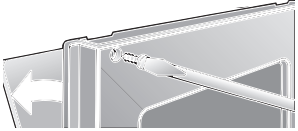


Que faire en cas de panne?

Vous n'aurez pas toujours besoin d'appeler le service après-vente. Dans de nombreux cas, vous pourrez vous dépanner vous-même. Le tableau ci-dessous contient quelques astuces et conseils pour y parvenir.

Remarque fondamentale:

Les travaux sur les circuits électroniques de l'appareil ne pourront être confiés qu'à un spécialiste. Mettez impérativement l'appareil hors tension avant d'entamer les travaux (coupez le disjoncteur ou dévissez les fusibles présents dans le boîtier à fusible de votre logement).

Que faire si ...	Causes possibles	Remède
... les fonctions électriques sont toutes perturbées, par exemple si subitement les témoins lumineux ne s'allument plus?	Fusible défectueux.	Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusible et remplacer ceux qui sont défectueux.
... le liquide ou une pâte liquide ne s'étalent que d'un côté?	Appareil pas monté ou encastré exactement à l'horizontale.	Vérifier l'encastrement du four.
... le four ne fonctionnent plus subitement?	Horloge électronique a été programmé pour arrêter la cuisson à heure fixe.	Réglez le horloge électronique pour le faire fonctionner sans minuterie automatique: 1. Ramenez la durée de la période de service  sur  . 2. Appuyez sur la touche  .
... le four ne fonctionnent plus subitement et la mention  clignote à la horloge électronique?	Une brève panne de courant s'est produite.	Régler à nouveau l'heure actuelle.
... une des fonctions commandées électroniquement tombe en panne?	Impulsions électriques (dues par ex. à la foudre).	Régler à nouveau les fonctions correspondantes.
... au bout d'une assez longue période d'utilisation la face intérieure du bandeau de la porte du four s'est encrassée.	Saleté normal. 	Décrocher la porte du four puis la déposer sur une surface, poignée vers le haut. Pour nettoyer, dévisser à l'aide d'un tournevis les 2 vis situées en haut contre le bandeau de la poignée.

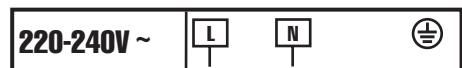
Notice destinée à l'installateur et au revendeur

Remarques importantes:

- ☐ Veuillez respecter les indications relatives à la mise au rebut de l'**emballage**.
- ☐ Ne pas prendre l'appareil en le saisissant par la **poignée de la porte du four** pour le transporter ou l'installer.
- ☐ Une prise à contacts de terre est nécessaire pour l'alimentation électrique. Le four encastrable est livré d'un cordon de branchement.
- ☐ **Attention:** les travaux de branchement et de mise en service doivent nécessarier être confiés à un installateur agréé.
- ☐ Utiliser un câble H05RR-F 3 G 1,5² pour le raccordement électrique.
- ☐ **Absorption de courant nominale, tension nominale et numéro de série de l'appareil:**
ces informations figurent sur la plaque signalétique de l'appareil située derrière la porte du four, en bas à gauche au niveau de l'arête latérale du four.
- ☐ **La plaque portant le numéro de série** se trouve sur la partie latérale droite de l'appareil.
- ☐ **La sécurité électrique** de l'appareil n'est garantie que si le conducteur de protection a été installé de façon conforme.
- ☐ Il convient de prévoir une mise hors-circuit lors de l'installation.
Utiliser à cette fin des interrupteurs dotés d'un intervalle de coupure de plus de 3 mm, à savoir les interrupteurs coupe-circuit protecteur de ligne, les fusibles et les contacteurs-disjoncteurs.
- ☐ **En cas de réparations,** couper le courant et débrancher l'appareil.
- ☐ **Le schéma de branchement** se trouve à l'arrière de l'appareil.

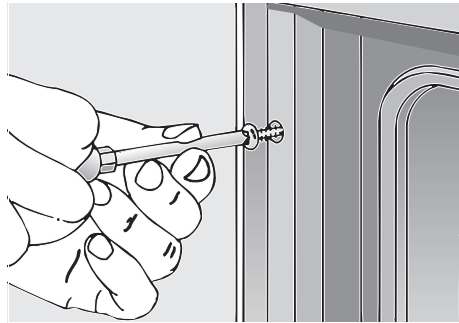
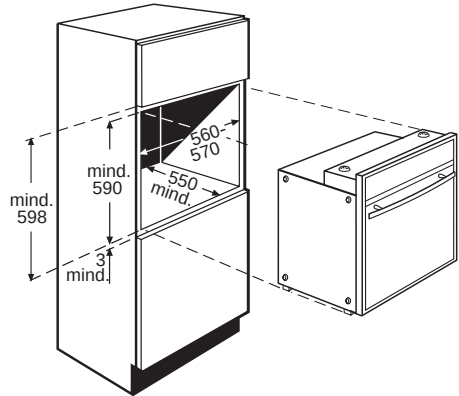
Gamme de meubles

La cuisinière peut être installée sur tous les types de l'élément prévu à cet effet à condition toutefois que le contreplacage et les garnitures en plastique soient traités avec une colle résistant aux très hautes températures (90 °C), le revêtement pouvant se déformer ou se détacher le cas échéant.



Encastrement four électrique à encastrer:

- ❑ Faire glisser la cuisinière dans l'ouverture de l'élément de cuisine prévu à cet effet et l'ajuster **horizontalement**.
- ❑ Ouvrir la porte du four et fixer la cuisinière aux baguettes latérales de l'élément avec une vis pour chaque baguette (voir ill.). Incliner légèrement les deux vis (jointes à la cuisinière) vers l'extérieur pour procéder au vissage.
- ❑ S'assurer que la cuisinière est bien encastrée **horizontalement**, qu'elle est fixe et que les cotes d'encastrement sont bien respectées.
- ❑ L'appareil encastré de façon conforme doit être recouvert sur tous les côtés de façon à éviter tout contact avec les pièces isolées. Les éléments de recouvrement ne peuvent être enlevés qu'avec des outils appropriés.



Inhaltsverzeichnis

Gebrauchsanweisung		Seite
Für den Benutzer	Seite	Tipps und Tricks 40
Worauf Sie achten müssen		Auftauen und Garen 41
☐ Hinweise zur Entsorgung	26	Reinigen und Pflegen
☐ Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	26	☐ Wichtige Hinweise 42
☐ Sicherheitshinweise	27	☐ Email und Glas 42
Das ist Ihr neuer Herd		☐ Edelstahlfront 42
☐ Gerätebeschreibung	28	☐ Backofen 42
☐ Zubehör	29	☐ Katalytische Backofenverkleidung 42
☐ Einschubhöhen	29	☐ Aus- und Einhängen der Backofentür 43
Vor dem ersten Benutzen		☐ Einhängegitter 43
☐ Einstellen der Tageszeit	30	☐ Clean Funktion 43
☐ Vorreinigung	30	Störungen und Reparaturen 44
☐ Ausheizen	30	Was ist, wenn etwas nicht funktioniert? 45
Elektronikuhr		
☐ Kurzzeitwecker	31	
☐ Zeitschaltautomatik	32+33	
☐ Sonderfunktionen	34	
☐ Hinweise	34	
Backen und braten		Montageanweisung
☐ Backofen-Funktionen	35	Für den Installateur und Küchenfachmann Seite
☐ Backofen ein- und ausschalten	36	
☐ Backen	37	Wichtige Hinweise 46
☐ Braten	38	Möbelprogramme 46
Grillen		Einbauen 47
☐ Thermogrillen	39	
☐ Flächengrillen	39	

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

Per Post:

Postfach 10 02 50
D-80076 München

Per Fax:

Fax: 0 89 / 45 90-30 99
Im Internet:
<http://www.neff.de>

Per Telefon:

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,12/min. DTAG

Hinweise zur Entsorgung

- ☐ Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar.
- ☐ Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

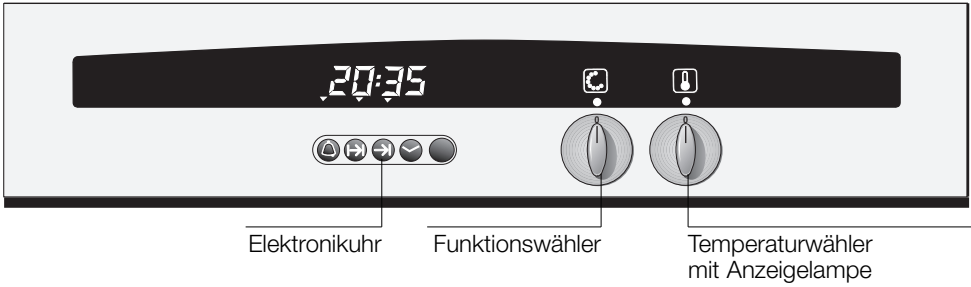
Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

- ☐ Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- ☐ Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Geräte-Ausführungen. Es ist möglich, daß einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.
- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- ☐ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ☐ Montage und Anschluss des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- ☐ Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

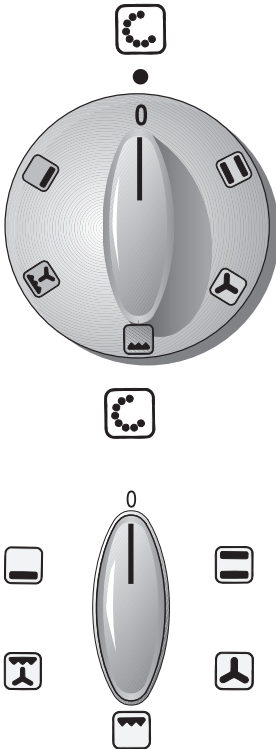
Sicherheitshinweise

- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl bereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden.
- ☐ Reinigen Sie den Backofen regelmäßig. Rückstände aus Fett oder Öl könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird.
- ☐ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- ☐ Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus.
- ☐ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden.
- ☐ Reinigen Sie den Backofen nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern.
- ☐ Legen Sie Backpapier beim Arbeiten mit Heißluft  nicht lose in den Backofen (z. B. beim Aufheizen). Das Heißluftgebläse kann das Papier ansaugen. Das kann zu Beschädigungen von Heizung und Gebläse führen.
- ☐ Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ☐ Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- ☐ Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie für diese Fälle zum Backen die tiefere Universalpfanne.
- ☐ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- ☐ Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

Das ist Ihr neuer Herd



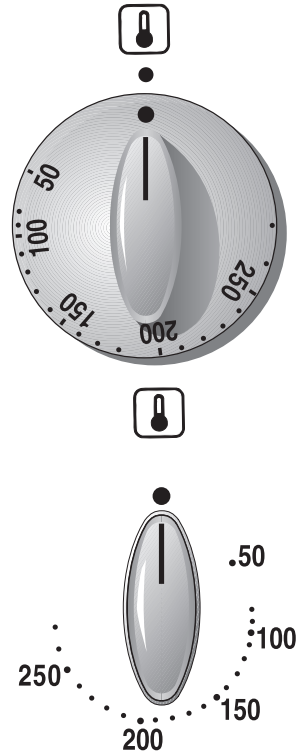
Funktionswähler



Stellungen:

-  Ober-/Unterhitze
-  Heißluft
-  Flächengrillen
-  Thermogrillen
-  Unterhitze

Temperaturwähler



Stellungen:

50–275 Temperatur in °C

Zubehör

- ☐ Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

1 Backblech Email
1 Back-/Bratrost
1 Universalpfanne mit Rost

- ☐ Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne mit Rost	Z 1230 X2
Auflaufpfanne	Z 1270 X2
Backblech Alu	Z 1330 X0
Backblech Email	Z 1340 X2
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1430 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1440 X0
Bratenblech (nur in Universalpfanne einsetzbar)	Z 1510 X2
Brotbackstein	Z 1910 X0
Nachröstsatz-Clou	Z 1750 X0

Hinweis:

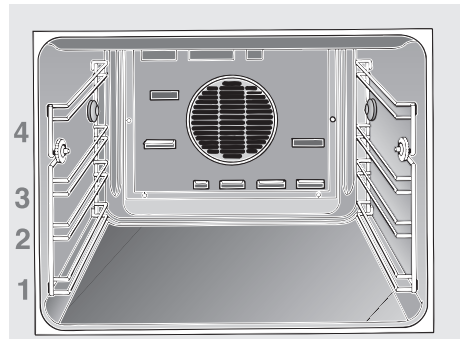
- ☐ Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.

Einschubhöhen

- ☐ Ihr Backofen ist mit 4 Einschubhöhen ausgestattet.
Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.
Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

⚠ Beim Arbeiten mit **Heißluft** **Einschubhöhe »2« nicht benutzen**, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.



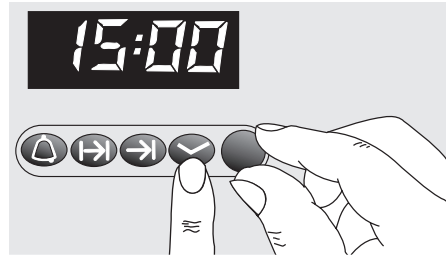
Tageszeit

- ☐ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie an der Elektronikuhr die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- ☐ Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige **0:00**.

Einstellen:

Drücken Sie die Taste  und stellen Sie am Drehknopf die aktuelle Tageszeit ein (Beispiel **15:00** Uhr).

Hinweis: Die Tageszeit kann nur eingestellt werden, wenn keine Automatikfunktion eingestellt ist (Löschen siehe Elektronikuhr).



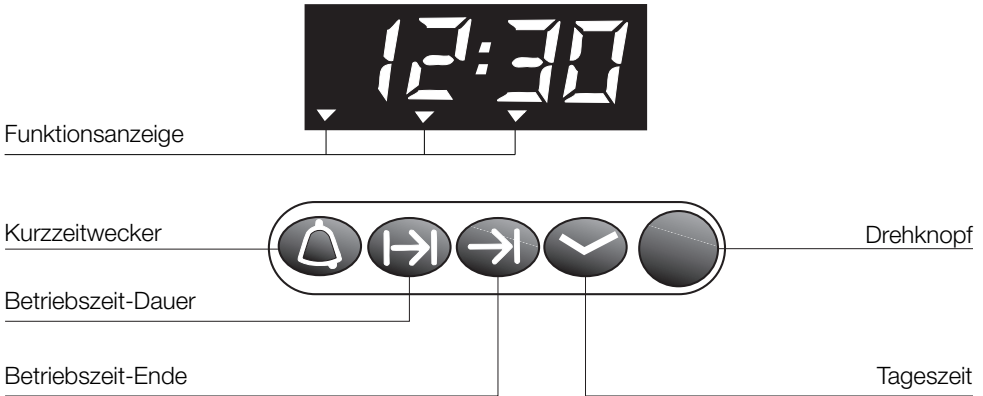
Vorreinigung:

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
 2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.
- ☐ Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

Ausheizen:

1. Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf. Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C. Öffnen Sie während des Ausheizens die Fenster Ihrer Küche um Geruchsbelästigung zu vermeiden.

Elektronikuhr



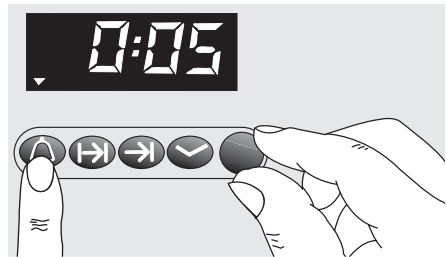
- ☐ Sie können die Elektronikuhr mit einer Hand bedienen. Dazu müssen Sie nach einem Tastendruck die Zeit am Drehknopf einstellen. Einstellungen sind möglich, solange die Anzeige blinkt (~4 Sekunden).

- ☐ **Einstellen der Tageszeit:**
siehe Abschnitt „Vor dem ersten Benutzen“.

Kurzzeitwecker:

1. Drücken Sie die Taste  und stellen die Dauer ein (Beispiel: 5 Minuten). Nach dem Einschalten wird die restliche Dauer angezeigt.
2. Wenn Sie die aktuelle Uhrzeit anzeigen wollen, drücken Sie die Taste .
3. Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal und die Pfeilanzeige blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signals drücken Sie die Taste .

Einstellen:



Zeitschaltautomatik für den großen Backofen

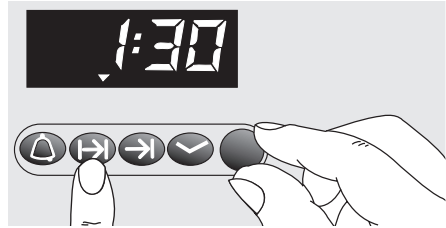
- Sie können den Backofen über die Elektronikuhr ein- bzw. ausschalten.

Automatisches Ausschalten:

- Das Backen oder Braten beginnt sofort.

1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
2. Drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten). Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Die Anzeige ▼ über der  Taste signalisiert den Automatikbetrieb.
3. Nach Ablauf der Dauer (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten) ertönt ein Signal und die Anzeige ▼ blinkt. Der Backofen wird automatisch abgeschaltet.
Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste .
4. Schalten Sie den Backofen aus.
5. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste .

Betriebszeit-Dauer einstellen:



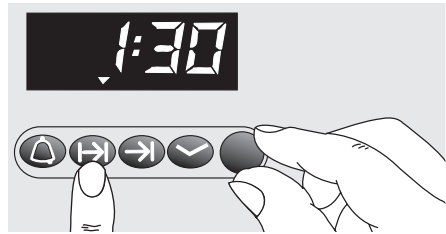
Automatisches Ein- und Ausschalten:

- Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten späteren Zeitpunkt.
- 1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
- 2. Drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten).
- 3. Drücken Sie die Taste  und stellen Sie das Betriebszeit-Ende am Drehknopf ein (Beispiel 12:30 Uhr).
Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Die Anzeige ▼ über der  Taste signalisiert den Automatikbetrieb.
- 4. Der Backofen wird mit den eingestellten Zeiten automatisch eingeschaltet (Beispiel: 11:00 Uhr), und ausgeschaltet (Beispiel: 12:30 Uhr).
- 5. Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal und die Anzeige ▼ blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste .
- 6. Schalten Sie den Backofen aus.
- 7. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste .

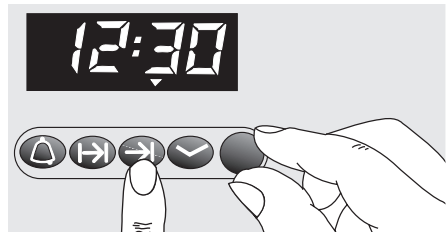
Kontrollieren, Korrigieren und Löschen von Einstellungen:

- 1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie auf die Taste  oder .
- 2. Bei Bedarf können Sie die Einstellungen am Drehknopf korrigieren.
- 3. Wenn Sie Ihre Einstellungen löschen wollen, drehen Sie die eingestellte Zeit auf 0:00 zurück, und schalten den Backofen.

Betriebszeit-Dauer einstellen:



Betriebszeit-Ende einstellen:



Sonderfunktionen

Ausblendung der Anzeige:

1. Drücken Sie 4 Sekunden lang die Taste .
Nach dieser Zeitspanne wird die Anzeige dunkel, die Tageszeit läuft im Hintergrund weiter.
2. Zum Einschalten der Anzeige drücken Sie kurz auf die Taste .

Nachtabdunkelung der Anzeige:

- ☐ Zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr wird die Anzeige automatisch abgedunkelt.

Hinweise:

- ☐ Für Zeitschaltautomatik eignen sich solche Gerichte am besten, die wenig Aufmerksamkeit erfordern.
- ☐ Kurzzeitwecker und Betriebszeit-Ende können max. 24 Stunden vorprogrammiert werden.
- ☐ Ablesen der Einstellungen ist durch Drücken der jeweiligen Taste jederzeit möglich.
- ☐ Zum vorzeitigen Löschen der eingestellten Zeit:
Taste  drücken und die Zeit auf  zurückstellen.

Ober-/Unterhitze

(Konventionelles Heizsystem)

Durch oben und unten im Backofen angeordnete Heizkörper wird die Wärme auf das Back- oder Bratgut übertragen.

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche
- Backen von Brot

Heißluft

Durch das Heizsystem in der Backofenrückwand wird die erwärmte Luft im Backofen umgewälzt, wodurch ein besonders guter Wärmeübergang auf das Back- oder Bratgut erreicht wird.

Vorteile:

- geringe Verschmutzung des Backofens
- Backen und Braten auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen
- schonendes Auftauen
- Sterilisieren

Flächengrill

Durch den Heizkörper an der Backofendecke wird die Wärme erzeugt und auf das Grillgut übertragen.

Vorteile:

- besonders geeignet für flache, kleine Fleischstücke z.B. Steaks, Würstchen, Fisch, Gemüse und Toast.

Thermogrillen

Beim Thermogrillen werden abwechselnd der Flächengrill und das Gebläse ein- und ausgeschaltet.

Die durch den Flächengrill erzeugte Wärme wird durch das Gebläse gleichmäßig im Backraum verteilt.

Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

Unterhitze

Hier wird nur der Heizkörper an der Unterseite des Backofens eingeschaltet.

Vorteile:

- besonders geeignet für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite zusätzlich eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen.



Nur kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit anwenden.

Backofen ein- und ausschalten

Bevor Sie Ihren Backofen einschalten entscheiden Sie, welches Heizsystem Sie benutzen möchten.

Einschalten:

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf das gewählte System ein.
2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die erforderliche Temperatur ein. (Temperaturangaben siehe Back-/Brattabellen).

- ☐ Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt.
- ☐ Die Anzeigelampe leuchtet beim Einschalten des Backofens und bei jedem Nachheizen.

Ausschalten:

Zum Ausschalten drehen Sie den Temperaturwähler und den Funktionswähler auf 0.

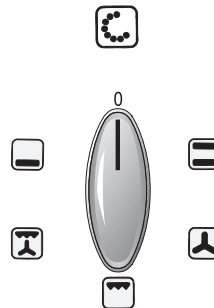
Hinweis: Zum Kühlen kann das Gebläse nach dem Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.



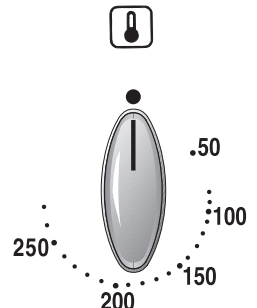
Funktionswähler
für die Heizsysteme



Temperaturwähler



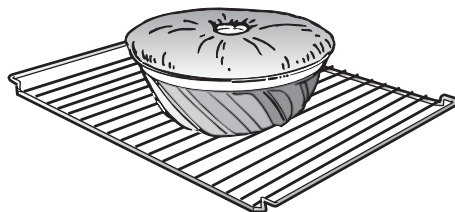
Funktionswähler
für die Heizsysteme



Temperaturwähler

Backen in Backformen

- ☐ Stellen Sie die Backformen immer auf die Mitte des Rostes.
- ☐ Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.



Backen in Weißblechformen:

- | | |
|--|----------------|
| ☒ Heißluft | Einschubhöhe 3 |
| ☐ Ober-/Unterhitze | Einschubhöhe 1 |

Ober-/Unterhitze:

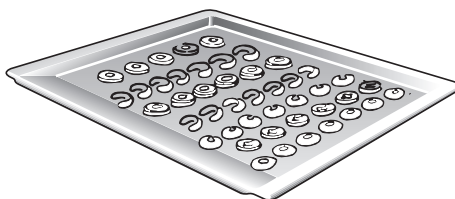
- ☐ **Wird der Kuchen unten zu dunkel:**
Überprüfen Sie die Einschubhöhe.
Verkürzen Sie die Backzeit und wählen Sie eventuell eine niedrigere Temperatur.
- ☐ **Wird der Kuchen unten zu hell:**
Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit, wählen Sie eine niedrigere Temperatur oder verwenden Sie eine Schwarzblechform.

Heißluft:

- ☐ Stellen Sie Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Backofenrückwand.

Backen auf Backblechen:

- ☐ Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.
- ☐ Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.
- ☐ Verwenden Sie nur Originalbleche.



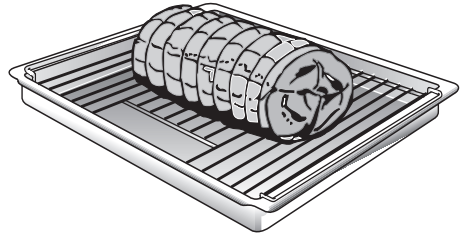
Hinweise:

- ☐ Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.
- ☐ Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen, verwenden Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit, wählen Sie eventuell eine längere Backzeit oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.

Braten

Hinweise:

- ☐ **Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein und schieben Sie gemeinsam in dieselbe Einschubhöhe ein.**
- ☐ Fleisch kann besonders wirtschaftlich bei einem Gewicht von über 750 g im Backofen gebraten werden.
- ☐ **Braten im offenen Geschirr:**
Spülen Sie die Universalpfanne bzw. das Bratgeschirr mit Wasser aus und legen Sie das Fleisch ein.
- ☐ Geben Sie für fettes Fleisch und Geflügel je nach Größe und Art des Bratens $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in die Universalpfanne. Bei Bedarf heißes Wasser nachgießen. Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.
- ☐ Eine schmackhafte Soße ergibt der Fond (Bratensaft) der sich in der Universalpfanne bildet. Löschen Sie den Fond mit heißem Wasser ab, kochen Sie ihn auf, binden ihn mit Speisestärke, schmecken ihn ab und gießen Sie ihn wenn nötig durch ein Sieb.
- ☐ Schieben Sie den Braten in den kalten Backofen (Vorheizen nicht nötig – Energieeinsparung).



- ☐ **Braten im geschlossenen Geschirr:**
Legen Sie das Fleisch in einen Bratentopf, decken Sie es mit einem passenden Deckel ab und schieben Sie es auf dem Rost in den Backofen. Wir empfehlen Rinderbraten im geschlossenen Bratentopf zuzubereiten.

Tipps:

- ☐ Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.
- ☐ Bereiten Sie große Braten ohne Rost direkt in der Universalpfanne zu.
- ☐ Kleinere Bratenstücke können Sie auf Alu-Folie braten. Dazu die Alu-Folie zu einer Form mit hochgestellten Kanten formen und auf den Rost legen.
- ☐ Belassen Sie nach dem Ende der Bratzeit den Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen.

Braten auf dem Bratenblech

(Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

Mit Heißluft  für große fette Braten.

- ☐ Legen Sie das Bratenblech in die Universalpfanne ein. Das Bratenblech vermindert das Verschmutzen des Backofens.
- ☐ Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

- ☐ Mit dem Bratenblech können Sie entgegen der Temperaturangabe eine etwas höhere Temperatur einstellen, wenn das Bratgut besonders knusprig werden soll.



Grillen

- ! **Beim Grillen ist Vorsicht geboten.**
- ! **Kinder grundsätzlich fernhalten.**

Hinweise:

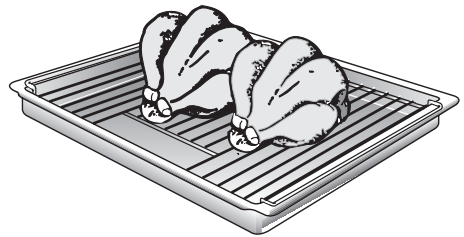
- ☐ Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.
- ☐ Die Grilltemperaturen sind regelbar.
- ☐ Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

- ☐ Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.
- ☐ Schaltet sich der Grillheizkörper automatisch aus, wurde der Überhitzungsschutz wirksam. Der Grillheizkörper schaltet sich nach kurzer Zeit wieder ein.
- ☐ **Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein. Schieben Sie in die angegebene Einschubhöhe ein.**

Thermogrillen

Für besonders knuspriges Geflügel oder Braten (Schweinebraten mit Schwarte).

- ☐ Verwenden Sie den Rost und die Universalpfanne. Verwenden Sie für Braten hitzebeständiges Bratgeschirr. Wenden Sie große Braten nach ca. der Hälfte der Grillzeit.
- ☐ Stellen Sie Glasgeschirr nach dem Grillen nicht auf eine kalte oder nasse Unterlage, sondern auf ein trockenes Küchentuch, damit das Glas nicht zerspringt.
- ☐ Beim Thermogrillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Backofenschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Backofen nach jedem Benutzen, um das Einbrennen der Verschmutzung zu vermeiden.

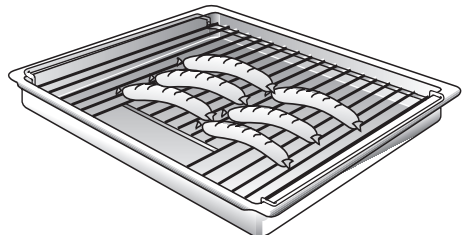


- ☐ Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.
- ☐ Lassen Sie den fertigen Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

Flächengrillen

Für flache kleinere Gerichte.

- ☐ Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.
- ☐ Wenden Sie das Grillgut nach ca. zwei Drittel der Zeit.
- ☐ Streichen Sie den Rost und das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.



Tipps und Tricks

Zum Backen:

- ☐ Der Blechkuchen ist unten zu hell.

Nehmen Sie nicht benötigte Backbleche oder die Universalpfanne aus dem Backofen.

- ☐ Der Formkuchen ist unten zu hell.

Schieben Sie Backformen nicht auf dem Backblech sondern auf dem Rost ein.

- ☐ Kuchen oder Gebäck sind unten zu dunkel.

Schieben Sie Kuchen oder Gebäck höher ein.

- ☐ Der Kuchen ist zu trocken.

Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.

- ☐ Der Kuchen ist innen glitschig, teigig, oder das Fleisch innen nicht gar.

Stellen Sie die Back- oder Brattemperatur etwas niedriger ein.
Merke: Back- oder Bratzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Back- oder Bratzeit etwas länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.

- ☐ Form- oder Kastenkuchen sind bei Heißluft hinten zu dunkel.

Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Luftaustritte an der Backofenrückwand.

- ☐ Bei sehr feuchtem Back- und Bratgut z. B. Obstkuchen oder mit Wasser zubereitetem Braten entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt und eventuell zum Abtropfen von Wasser auf den Boden oder die Einbaumöbel führt.

Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Back- oder Bratzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.

Zum Energie sparen:

- ☐ Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist.
- ☐ Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf.

- ☐ **Nachwärme:** Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 5 – 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten.

Auftauen und Garen mit Heißluft:

Wichtige Hinweise:

- ☐ Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- oder Tiefkühlprodukten nur Heißluft.
- ☐ Beachten Sie bei allen tiefgekühlten Lebensmitteln grundsätzlich die Angaben des Herstellers.
- ☐ Aufgetaute Gefrier- oder Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen generell kürzere Garzeiten als frische Produkte, weil das Frosten eine Art Vorgaren bewirkt.
- ☐ Wird **gefrorenes Fleisch** in den Backofen gegeben, verlängert sich die Garzeit um die Auftauzeit.
- ☐ Tauen Sie **Tiefkühl-Geflügel** vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können.
- ☐ Garen Sie **Tiefkühl-Fisch** mit den gleichen Temperaturen wie Frisch-Fisch.
- ☐ Sie können **Tiefkühl-Fertigmenüs** in Alu-Portionsschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Backofen geben.

Auftauen:

Einschubhöhen:

Bei 1 Blech: Einschubhöhe 3

Bei 2 Blechen: Einschubhöhe 1 + 3.

- ☐ **Zeitangaben** sind Richtwerte, die von der Form und Menge der Tiefkühlprodukte beeinflusst werden.
- ☐ Tauen Sie **rohe Tiefkühlprodukte oder Lebensmittel aus einem Gefriergerät** bei 50° C auf.
Bei höheren Auftautemperaturen besteht die Gefahr des Austrocknens.
- ☐ Tauen Sie **in Alufolie oder geschlossenen Alubehältern** verpackte Tiefkühl-Gerichte bei 130–140° C auf.
- ☐ **Tiefkühl-Backwaren** bei 100–140° C auftauen und wärmen. Bestreichen Sie Brot, Brötchen oder Hefengebäck dünn mit Wasser, damit die Kruste schöner wird.
- ☐ Tauen Sie **trockene Tiefkühl-Blechkuchen** bei 160–170° C, 20–30 Minuten auf.
- ☐ Tauen Sie **feuchte Tiefkühl-Blechkuchen** (mit Obstbelag) bei 160–170° C, 30–50 Minuten auf. Dazu packen Sie die Kuchen in Alufolie ein, damit der Belag nicht abtrocknet.
- ☐ **Tiefkühl-Toast** (fertig belegt) bei 160–170° C, ca. 20 Minuten auftauen und toasten.
- ☐ **Tiefkühl-Pizza:**
Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise:

- ☐ Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.
- ☐ Kratzen Sie eingebrannte Speisenrückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.
- ☐ Verwenden Sie Spezialreiniger (z. B. Sprays) nicht für Aluminium- und Kunststoffteile.

Edelstahlfront:

- ☐ Bei Verwendung von handelsüblichen Edelstahlreinigern kann die Bedruckung angegriffen werden.
- ☐ Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.
- ☐ Tragen Sie **handelsübliche Spülmittel** auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.

Email und Glas:

- ☐ Verwenden Sie zum Reinigen heiße Spüllauge.
- ☐ Zum Reinigen der Backofenfront (hinter der Backofentür) sollten Sie die Backofentürdichtung aushängen.

Backofen:

- ☐ Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Verschmutzungen brennen beim nächsten Aufheizen ein.
Nach dem Einbrennen lassen sich die Verschmutzungen nur noch schwer entfernen.
- ☐ Beim Arbeiten mit Heißluft ist die Verschmutzung geringer, als bei den anderen Heizsystemen.

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

Katalytische Backofenverkleidung:

- 1. Achtung:** Nicht mit Backofenspray reinigen.
- 2.** Die katalytische Emaillierung reinigt sich selbst.
Nach einer bestimmten Zeit (besonders nach häufigem, starkem Braten) ist die katalytische Emaillierung gesättigt und bekommt glänzende Stellen.
- 3.** Seitenteile, Decke und Rückwand können Sie über den Kundendienst beziehen und austauschen lassen.

- ☐ Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- ☐ Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr (Bräter).
- ☐ Waschen Sie den Backofen bei geringer Verschmutzung in warmem Zustand mit heißer Spüllauge aus.
- ☐ Lassen Sie den Backofen zum Trocknen geöffnet.

Backofentürscheibe:

- ☐ Die Innenscheibe der Backofentür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme.
- ☐ Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- ☐ Bei geöffneter Backofentür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

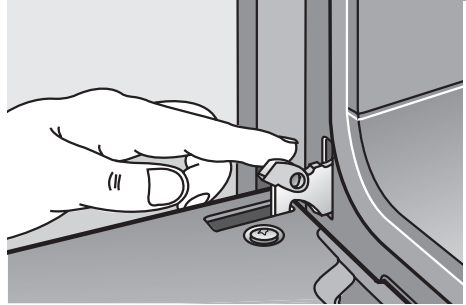
Backofen:

Hinweis: Zur bequemerer Reinigung bietet Ihnen das Gerät folgende Möglichkeiten.

Backofentür:

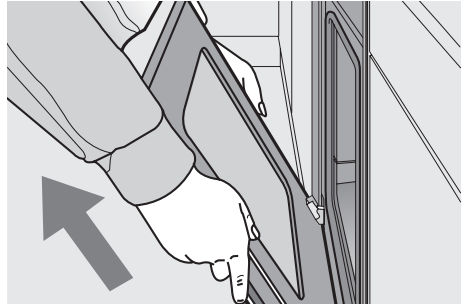
Aushängen:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz auf.
3. Stellen Sie die Backofentür hoch (schräg) und nehmen Sie diese nach vorne ab.



Einhängen:

1. Setzen Sie beide Scharniere in die Halterungen links und rechts ein und schwenken Sie die Backofentür nach unten.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts zu.
3. Schließen Sie die Backofentür.

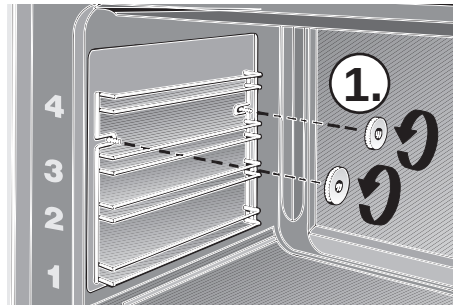


Backofenbeleuchtung einschalten:

- ☐ Drehen Sie den Funktionswähler auf eine beliebige Position.

Einhängegitter abnehmen:

1. Drehen Sie die Rändelschrauben links und rechts heraus.
2. Nehmen Sie die Eihängegitter vorsichtig heraus.



Clean-Funktion:

- ☐ Die Clean-Funktion ist ein Regenerationsprogramm. Wenn sich die selbstreinigenden Teile im Backofen nicht mehr ausreichend reinigen, werden sie mit dieser Funktion regeneriert. Danach sind sie wieder voll funktionsfähig.
- ☐ Nehmen Sie Zubehör und Geschirr aus dem Backofen.

⚠ Die Flächen im Backofen, die nicht selbstreinigend sind, müssen Sie vorher reinigen. Sonst entstehen Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

So stellen Sie ein:

1. Funktionswähler auf Heißluft  stellen.
2. Taste  drücken und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer 1.00 h am Drehknopf ein.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. Der Backofen schaltet sich nach einer Stunde aus.

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Wenn der Backofen abgekühlt ist:

- ☐ Salzreste wischen Sie mit einem feuchten Tuch von den selbstreinigenden Teilen ab.

⚠ Die Oberfläche wird bei der Clean-Funktion sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Störungen und Reparaturen

Bei Störungen oder Reparaturen, die Sie nicht selbst beheben können, ist der Kundendienst für Sie da.

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

Achtung: Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen. Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

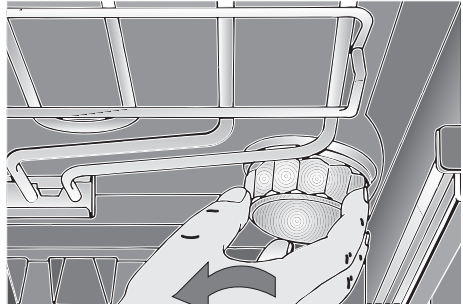
E-Nr.	FD
--------------	-----------

Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild. Das Geräteschild finden Sie hinter der Backentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Austauschen der Backofenlampe:

Achtung: Gerät stromlos machen!

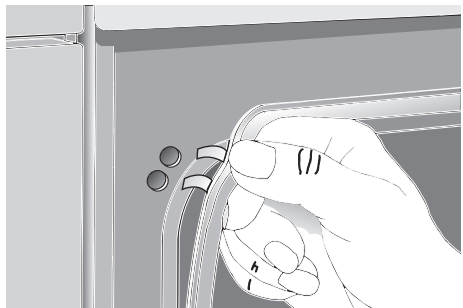
1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung durch Linksdrehen ab.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.



Austauschen der Backofen-Türdichtung:

1. Nehmen Sie die defekte Backofen-Türdichtung durch einfaches Aushängen ab.

Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.

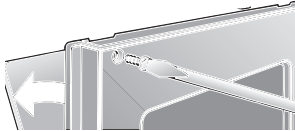


Was ist wenn?

Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps.

Grundsätzlicher Hinweis:

Arbeiten an der Geräte Elektrik dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn solcher Arbeiten muss das Gerät unbedingt stromlos gemacht werden: Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

was ist ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z. B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut	Einbau überprüfen.
... wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert?	Elektronikuhr ist auf Zeitschaltautomatik eingestellt.	Elektronikuhr auf Betrieb ohne Zeitschaltautomatik einstellen: 1. Betriebszeit-Dauer (→) auf 0:00 zurückstellen. 2. Die Taste (→) drücken.
... wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert und die Elektronikuhr blinkend 0:00 anzeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Tageszeit neu einstellen.
... wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z. B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
... wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost und Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost über Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
... wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenem Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
... wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.
... wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung 	Backofentür aushängen und mit Griff nach oben ablegen. Zum Reinigen die 2 Schrauben oben an der Griffleiste der Tür mit einem Schraubendreher herausdrehen.

Für den Installateur und Küchenfachmann!

Wichtige Hinweise:

- ☐ **Verpackungsmaterial** ordnungsgemäß entsorgen.
- ☐ **Backofentürgriff** nicht zum Transport und Einbau des Gerätes benutzen.
- ☐ Für die Elektroversorgung ist eine Schutzkontaktsteckdose erforderlich. Der Einbaubackofen wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- ☐ **Achtung:** Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.
- ☐ Für den Anschluss ist ein Netzanschlusskabel H05RR-F 3 G 1,5² zu verwenden.
- ☐ **Nennaufnahme, Nennspannung und Typen-Nr. des Gerätes:**
siehe Geräteschild, hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.
- ☐ **Das Typenschild** befindet sich an der rechten Seitenwand des Gerätes.
- ☐ **Die elektrische Sicherheit** des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- ☐ Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung vorzusehen.
Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mehr als 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- ☐ **Bei Reparaturen** das Gerät generell stromlos machen.
- ☐ **Das Anschlussbild** befindet sich auf der Rückwand des Gerätes.

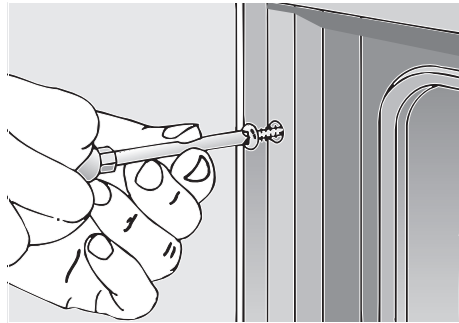
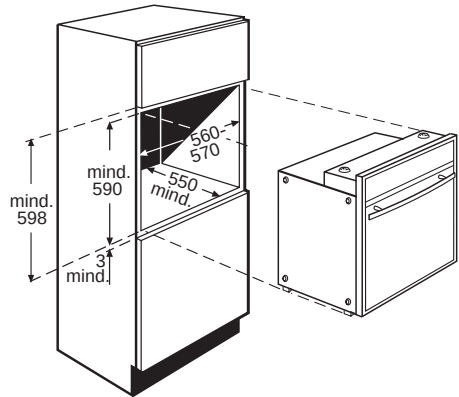
Möbelprogramme

Für den Einbaubackofen sind Herdumbauschränke aller Küchenprogramme verwendbar. Bei den Herdumbauschränken müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (90° C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.



Einbauen des Backofens

- ❑ Einbaubackofen in die Einbauöffnung des Umbauschranks einschieben und **waagrecht** ausrichten.
- ❑ Backofentür öffnen und Einbaubackofen an den seitlichen Leisten mit je einer Schraube am Umbauschrank befestigen (siehe Abb.).
Die zwei Schrauben (sie liegen dem Einbaubackofen bei) müssen beim Einschrauben leicht schräg nach außen angesetzt werden.
- ❑ Prüfen, ob der Einbaubackofen fest und **waagrecht** eingebaut ist und die angegebenen Einbaumaße eingehalten sind.
- ❑ Das ordnungsgemäß eingebaute Gerät muss nach allen Seiten so abgedeckt sein, dass eine Berührung auch von betriebsisolierten Teilen nicht möglich ist. Die Abdeckung darf nur mit Hilfe von Werkzeugen abnehmbar sein.



B 1472..

5750 204 128
Printed in Germany 0603 Es.