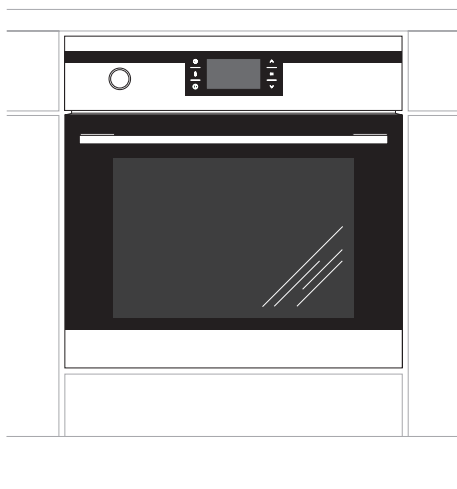


EBS*

1014*Tp*



(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	2
(FR) NOTICE D'UTILISATION.....	42

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Einbaubackofen verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor der Einbaubackofen das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.



Achtung!

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	8
Installation	10
Bedienung	12
Backen und Braten – Praktische Hinweise	34
Allgemeine Pflegehinweise	35
Wenn's mal ein Problem gibt	40
Technische Daten	41

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Es ist ausschließlich ein typengerechtes Bratenthermometer des Herstellers zu verwenden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Gerät nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Die Grundsätze und Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung sind unbedingt zu beachten. Personen, die mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Gerät nicht bedienen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können

Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- **Herde nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwenden und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber

werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

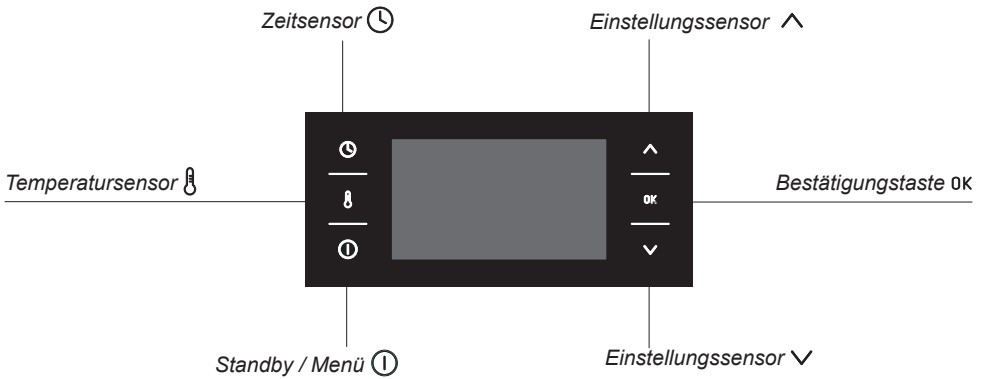
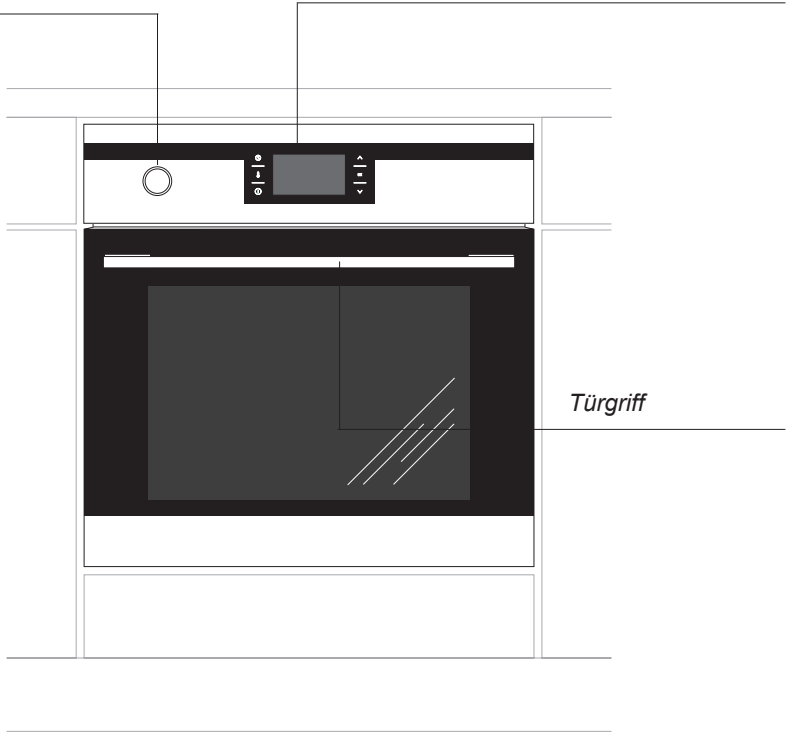
Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE

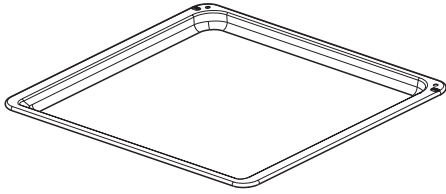
Wasserschublade

Zeit schaltuhr

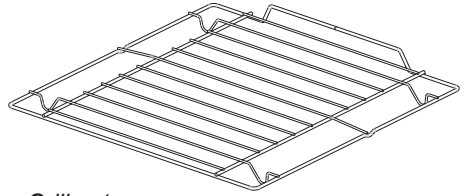


IHR HERD STELLT SICH VOR

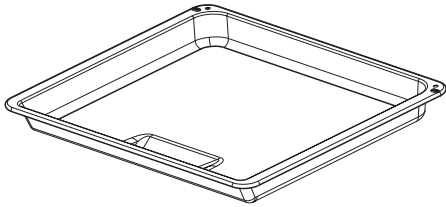
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



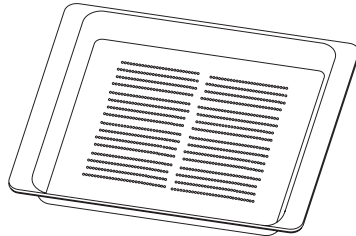
Backblech



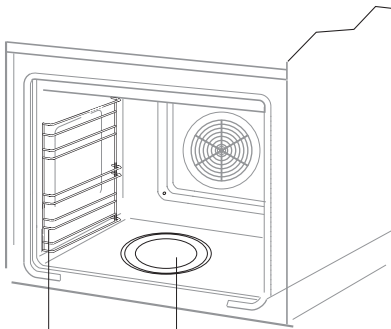
*Grillrost
(Gitterrost)*



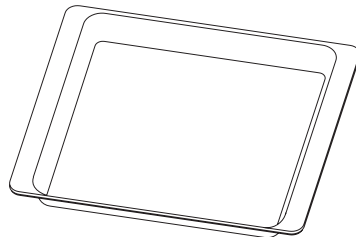
Bratblech



Gelochtes Garblech



Seitengitter Dampferzeuger



Ungelochtes Garblech



Fleischsonde

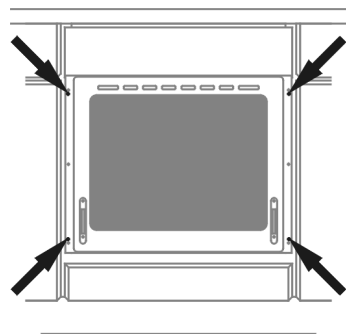
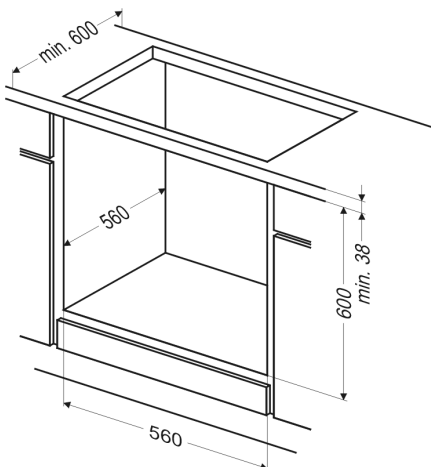
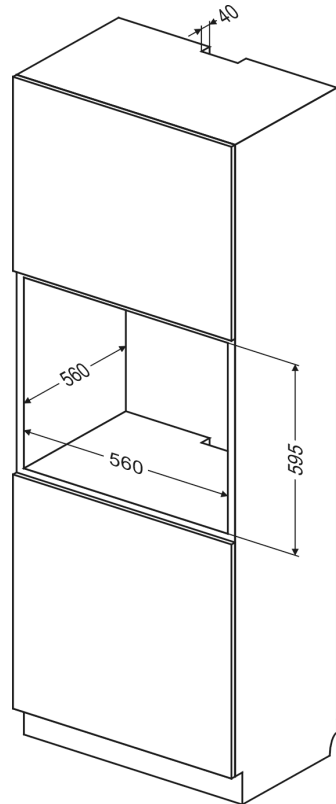
INSTALLATION

Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen.
- Abzughäuben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.

Einbau des Backofens:

- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten,
- den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.



Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm², 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
 - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
 - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
 - der Stecker leicht zugänglich ist.

Wichtig!

Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.

BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme

- vorhandene Verpackungselemente entfernen, Backofen-Innenraum von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei einer Temperatur von 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen und genau reinigen (siehe Kapitel: Steuermodul und Bedienung des Backofens).

Wichtig!

Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

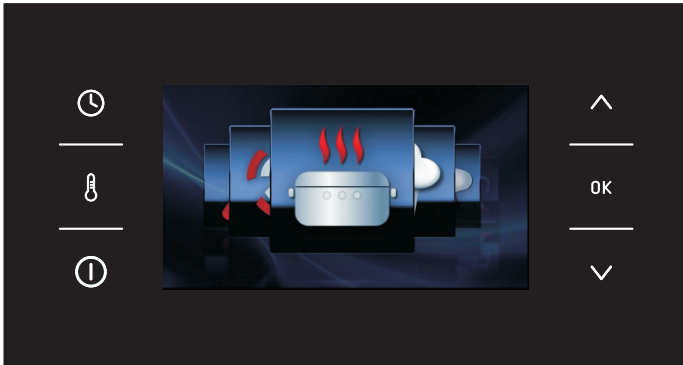
Wichtig!

Der Backofen ist ausgerüstet mit einem Steuermodul und einem Display, gesteuert wird mithilfe von 6 Tasten (Sensoren), die symmetrisch auf beiden Seiten des Displays platziert wurden. Das Bedienen eines jeden Sensors erfolgt durch das Berühren der Piktogramme an der Scheibe und wird durch einen zuvor im Menü ausgewählten Ton signalisiert. (Siehe Kapitel: Steuermodul und Bedienung des Backofens).







Die Sensorflächen sind sauber zu halten.

BEDIENUNG






Steuermodul und Bedienung des Backofens



Bedeutung der Tasten (Sensoren)

-  - Zeitsensor
-  - Temperatursensor
-  - Standby / Menü
-  - Einstellungssensor
-  - Bestätigungstaste
-  - Navigationstaste

Bedeutung der Piktogramme und Symbole

-  - Stromunterbrechung
-  - Temperaturanzeige
-  - Endzeit
-  - Ende
-  - Bedienfeldsperre

BEDIENUNG

Einschalten des Backofens und Wahl der Bediensprache.

Nach dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz startet das Steuermodul bei: Einstellungen / Sprache. Zum Durchsuchen des Menüs drücken Sie bitte die Tasten ∇ \wedge . Nach dem Einblenden der gewünschten Bediensprache bestätigen Sie bitte die Auswahl durch Drücken der Taste OK.

Nach der Unterbrechung der Stromversorgung und einem erneuten Einschalten geht das Steuermodul automatisch in den Stand-by-Modus über und zeigt sofort die aktuelle Uhrzeit an.

Einstellen der Uhrzeit.

Nach der Auswahl und dem Speichern der Sprache bestätigen Sie die auf dem Display angezeigte Uhrzeit durch Betätigen der Taste OK oder ändern Sie diese über die Taste ∇ \wedge .


Die Änderung der Uhrzeit erfolgt zwischen 0:00 bis 23:59 im 24h-Modus oder zwischen 0:00 und 12:00 falls die Anzeige im Modus „am/pm“ gewählt wird.

Nach dem Einstellen der Uhrzeit geht das Steuermodul in den Stand-by-Modus über und auf dem Display wird nur die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Der Übergang vom Stand-by-Modus in den Modus zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit erfordert die Betätigung der Taste $\textcircled{1}$ nach dem Einblenden der Anzeige 'Menü' wählen Sie durch Betätigen der Tasten ∇ \wedge die Funktion 'Einstellungen' aus und bestätigen durch Drücken der OK Taste. In der Funktion 'Zeit' wählen Sie mithilfe der Tasten ∇ \wedge die Funktion 'Uhrzeit' aus und bestätigen mit der OK Taste.

BEDIENUNG

Menü

Für den Übergang aus dem Stand-by-Modus zum Menü betätigen Sie die Taste . Der Wechsel zwischen den Menü-Funktionen erfolgt durch die Tasten \vee \wedge .


Im Hauptmenü stehen folgende Funktionen zur Auswahl:

- Einstellungen,
- Heizfunktionen,
- Standardprogramme,
- Benutzerdefinierte Programme,
- Dampfgarprogramme,
- Reinigung,
- Beenden.

Zur Auswahl der gewünschten Funktion betätigen Sie die OK Taste.

JFalls innerhalb von 60 Sekunden keine Auswahl getroffen wird, geht das Steuermodul automatisch in den Stand-by-Modus über. Sie können vom Menü sofort in den Stand-by-Modus durch Drücken des Zeichens „Beenden“ und Bestätigen durch die OK Taste wechseln. Der sofortige Übergang vom Menü in den Stand-by-Modus ist auch durch gleichzeitiges Drücken der Tasten \wedge und der OK Taste möglich.

Menü / Einstellungen

Nach dem Drücken der Taste  wechselt das Steuermodul in das Menü, mithilfe der Tasten \vee \wedge wählen Sie die Funktion 'Einstellungen' und bestätigen Ihre Wahl durch die OK Taste.

In den Einstellungen stehen folgende Funktionen zur Auswahl:

- Sprache,
- Uhrzeit,
- Beleuchtung,
- Ton,
- Motive,
- Helligkeit des Displays,

- Service,
- Standardeinstellungen,
- Beenden.

Der Wechsel zwischen den vorgenannten Funktionen erfolgt durch die Tasten \vee \wedge . Die Bestätigung der Auswahl einer der vorgenannten Funktionen erfolgt durch Drücken der OK Taste.

Sie können von den 'Einstellungen' in das Menü durch Drücken der Tasten \vee \wedge und Wählen der Funktion 'Beenden' verlassen. Die Wahl ist durch die OK Taste zu bestätigen. Der sofortige Übergang von den 'Einstellungen' in das Menü und weiter in den Stand-by-Modus ist auch durch gleichzeitiges Drücken der Tasten \wedge und der OK Taste möglich.

Menü / Einstellungen / Sprache

Nachdem Sie durch das Betätigen der Navigationstasten \vee \wedge die Funktion 'Sprache' gewählt haben, bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK Taste.

In der Funktion 'Sprache' stehen folgende Optionen zur Auswahl:

- Deutsch,
- English,
- Polski,
- По русски,
- Česky,
- Srbski,
- Lietuviškai,
- Eesti,
- Latviski,
- Français,
- Español,
- Türkçe,
- Svenska,
- Norsk,
- Suomi,
- Dansk,
- Italiano,
- Exit,

BEDIENUNG

Die Beschreibung der Auswahl der Sprache befindet sich im Kapitel: **Einschalten des Backofens und Wahl der Bediensprache.**

Der Übergang von der Funktion 'Sprache' in die Funktion 'Einstellungen' ist nach der Wahl der Funktion 'Beenden' durch Betätigung der Navigationstasten ∇ \wedge und Bestätigung durch die OK Taste möglich. Der sofortige Übergang aus der Funktion 'Sprache' in die Funktion 'Einstellungen' und weiter in das Menü ist jeweils nach einer gleichzeitigen Betätigung der Tasten \wedge und OK möglich.

Menü / Einstellungen / Uhrzeit

Nachdem Sie durch das Betätigen der Navigationstasten ∇ \wedge die Funktion 'Uhrzeit' gewählt haben, bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK Taste. In der Funktion 'Uhrzeit' stehen folgende Optionen zur Auswahl:

- Stunde,
- Wecker,
- Zeitanzeige,
- Format der Uhranzeige,
- Beenden.

Wählen Sie unter Anwendung der Navigationstasten ∇ \wedge eine der vorgenannten Funktionen und bestätigen Sie durch die OK Taste.

Menü / Einstellungen / Uhrzeit / Stunde

Die Beschreibung der Einstellung der aktuellen Uhrzeit / Stunde finden Sie im Kapitel **Einstellung der Uhrzeit.**

Einstellung der Arbeitszeit (Heizdauer)

Bei der eingestellten Heizfunktion drücken Sie die Taste \odot , Wenn auf dem Display das Symbol \Rightarrow , neben dem Fenster 1 mit der Temperaturanzeige, zu blinken beginnt, wird das Fenster 2 aktiv und die ARBEITSZEIT wird angezeigt, wobei die Zeitanzeige „0:00“ zeigt.

Das Bedienfeld vor der Einstellung der Arbeitszeit oder der Arbeitszeit und der Endzeit - Fenster 2 nicht aktiv





Das Bedienfeld mit der eingestellten Arbeitszeit oder der Arbeitszeit und der Endzeit - Fenster 2 ist aktiv.



Falls innerhalb von 5 Sekunden keine Änderung vorgenommen wird, wechselt das Display zur Anzeige der vorgegebenen sowie der aktuellen Temperatur, das Fenster 2 wird ausgeblendet und das Symbol \Rightarrow hört auf zu blinken. Die Änderungen der programmierten Uhrzeit erfolgen über die Navigationstasten ∇ \wedge mit einer Genauigkeit von 1 Minute. Nach 5 Sekunden oder nach einer vorherigen Betätigung der Taste wird die eingestellte Arbeitszeit im Steuermodul gespeichert. Im Fenster 2 wird die Bezeichnung ARBEITSZEIT in ENDZEIT geändert,

BEDIENUNG

die eingestellte Arbeitszeit - z.B. 0:30 wechselt in die tatsächliche Uhrzeit der Beendigung des Arbeitsvorgangs und die Restzeit wird auf dem roten Streifen unterhalb der tatsächlichen Uhrzeit der Beendigung des Vorgangs angezeigt. Das Symbol .





wird ebenfalls dauerhaft eingeblendet. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal (2 Signale / Pause / zwei Signale). Die Tonsequenz wird alle 3 Sekunden etwa 1 Minute lang wiederholt. Das Symbol  blinkt die ganze Zeit.

Das Abstellen des Signals zur Beendigung des eingestellten Prozesses erfolgt über die OK-Taste. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.



Einstellung der Arbeitszeit und der Endzeit (für die Heizdauer)

Das Einstellen der Arbeitszeit wurde im vorhergehenden Punkt beschrieben.



Einstellen der Endzeit.

Das Symbol  leuchtet dauerhaft, drücken Sie erneut auf die Taste  auf dem Display wird das Symbol  dauerhaft angezeigt und das Symbol , beginnt zu blinken, auf der Zeitanzeige wird die Endzeit angezeigt.





Falls innerhalb von 5 Sekunden keine Änderung vorgenommen wird, wechselt das Steuermodul in die Voreinstellung - also Funktion mit der eingestellten Arbeitszeit und gewählter Heizfunktion. Die Änderungen der Endzeit erfolgen über die Navigationstasten   mit einer Genauigkeit von 1 Minute.

Nach 5 Sekunden oder nach einer vorherigen Betätigung der OK Taste wird die eingestellte Endzeit im Steuermodul gespeichert.


Im Fenster 2 - wird die Angabe der ENDZEIT in die STARTZEIT geändert, auf dem Display wird die tatsächliche Startzeit angezeigt und die Restzeit bis zum Beginn des Arbeitsvorgangs wird auf dem roten Streifen unterhalb der tatsächlichen Startzeit dauerhaft angezeigt; das Symbol , wird ebenfalls dauerhaft eingeblendet und das Symbol  wird gelöscht.

Falls innerhalb von 60 Sekunden keine Auswahl getroffen wird, geht das Steuermodul automatisch in den Stand-by-Modus über. Nach dem Betätigen einer beliebigen Taste wechselt das Steuermodul vom Stand-by-Modus in die Anzeige der eingeführten Einstellungen (letzte Displayanzeige).

Arbeit in der gewählten Option.

Entspricht die aktuelle Uhrzeit der Startzeit, schaltet sich die zuvor gewählte Heizfunktion ein. Im Fenster 2 - wird die STARTZEIT in die ENDZEIT geändert, auf dem Display wird die tatsächliche Endzeit angezeigt und die Restzeit wird auf dem roten Streifen unterhalb der tatsächlichen Endzeit dauerhaft angezeigt. Beim Start des Vorgangs erlischt das Symbol , und das Symbol  wird eingeblendet. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit .

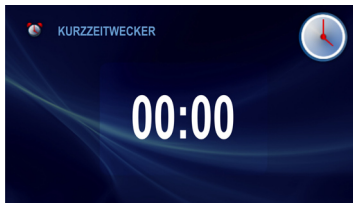
BEDIENUNG

ertönt ein Signal (4 Signale / Pause / 4 Signale). Die Tonsequenz wird alle 3 Sekunden etwa 1 Minute lang wiederholt. Das Symbol  blinkt die ganze Zeit.

Das Abstellen des Signals zur Beendigung des eingestellten Prozesses erfolgt über die OK Taste. Das Steuermodul wechselt in den Stand-by-Modus.

Menü / Einstellungen / Uhrzeit / Wecker

Nach der Bestätigung der gewählten Funktion 'Wecker' durch die OK Taste, erscheint auf dem Bedienfeld die Uhrzeit im Format 00:00.



Falls innerhalb von 5 Sekunden keine Änderung vorgenommen wird, wechselt die Anzeige in den Stand-by-Modus.

Die Änderungen der Weckereinstellungen erfolgen über die Navigationstasten mit einer Genauigkeit von 1 Minute. Nach 5 Sekunden oder nach einer vorherigen Betätigung der OK Taste wird auf dem Display das Zählen der Restzeit angezeigt.

Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal (2 Signale / Pause / zwei Signale). Die Tonsequenz wird die ganze Zeit wiederholt und auf dem Display wird 00:00 angezeigt.

Das Abstellen des Signals erfolgt über die OK Taste. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Menü / Einstellungen / Uhrzeit / Zeitformat

Nach dem Bestätigen der Funktion 'Zeitformat' durch die OK Taste stehen Ihnen folgende Optionen zur Verfügung:

- Standard,
- Digital,
- Uhrzeiger.

Nachdem Sie durch das Betätigen der Navigationstasten \vee \wedge die Funktion 'Zeitanzeige' gewählt haben, bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK Taste. Die Auswahl wird im Steuermodul gespeichert und das Steuermodul geht automatisch in die Funktion 'Uhrzeit' (eine Ebene höher) über. Die gewählte Zeitanzeige wird ab diesem Zeitpunkt in der oberen Ecke auf der rechten Seite des Bedienfeldes sowie im Stand-by-Modus erscheinen.

Menü / Einstellungen / Uhrzeit / Zeitformat

Nach dem Bestätigen der Funktion 'Zeitformat' durch die OK Taste stehen Ihnen folgende Optionen zur Verfügung:

- 24h,
- AM / PM.

Nachdem Sie durch das Betätigen der Navigationstasten \vee \wedge das entsprechende Zeitformat gewählt haben, bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK Taste. Die Auswahl wird im Steuermodul gespeichert und das Steuermodul geht automatisch in die Funktion 'Uhrzeit' (eine Ebene höher) über.

Diese Funktion ist nur bei der Zeitanzeige im Standard- oder Digitalformat verfügbar.

BEDIENUNG

Menü / Einstellungen / Beleuchtung

Nach dem Bestätigen der Funktion 'Beleuchtung' durch die OK, Taste stehen Ihnen folgende Optionen zur Verfügung:

- Dauerbeleuchtung,
- Kurzbeleuchtung.

Nachdem Sie durch das Betätigen der Navigationstasten ∇ \wedge eine der vorgenannten Beleuchtungsoptionen des Backofen-Innenraums gewählt haben, bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK. Taste. Die Auswahl wird im Steuermodul gespeichert und das Steuermodul geht automatisch in die Funktion 'Einstellungen' (eine Ebene höher) über.

Dauerbeleuchtung

Bei der Wahl der Dauerbeleuchtung wird der Backofen-Innenraum während der gesamten Laufzeit des gewählten Programms (Heizfunktion) oder bei dem Öffnen der Backofentür beleuchtet.

Kurzbeleuchtung

Bei der Wahl der Kurzbeleuchtung wird der Backofen-Innenraum während der Laufzeit des gewählten Programms (Heizfunktion) nur 30 Sekunden ab dem Programmstart (Heizfunktion) beleuchtet und anschließend ausgeschaltet. Falls eine Beleuchtung während der Arbeit des Backofens gewünscht ist, bitte eine beliebige Taste berühren. Nach 30 Sekunden ab der Betätigung der Taste wird die Beleuchtung erneut eingeschaltet. Bei dem Öffnen der Backofentür wird der Backofen-Innenraum solange beleuchtet, so lange sie Tür des Backofens geöffnet ist, jedoch nicht länger als 10 Minuten. Nach dieser Zeit wird die Beleuchtung abgeschaltet.

Menü / Einstellungen / Signal

Nach dem Bestätigen der Funktion 'Signal' durch die OK, Taste stehen Ihnen folgende Optionen zur Verfügung:

- Signal_1,
- Signal_2,
- Signal_3,
- kein Signal (betrifft die Funktion der Tasten, nicht den Alarm).

Nachdem Sie durch das Betätigen der Navigationstasten ∇ \wedge eine der vorgenannten Signalooptionen gewählt haben, bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK Taste. Die Auswahl wird im Steuermodul gespeichert und das Steuermodul geht automatisch in die Funktion 'Einstellungen' (eine Ebene höher) über.

Menü / Einstellungen / Motive

Nach dem Bestätigen der Funktion 'Motive' durch die OK, Taste stehen Ihnen folgende Optionen zur Verfügung:

- Motiv_1,
- Motiv_2,
- Motiv_3.

Nachdem Sie durch das Betätigen der Navigationstasten ∇ \wedge eine der vorgenannten Motive gewählt haben, bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK Taste. Die Auswahl wird im Steuermodul gespeichert und das Steuermodul geht automatisch in die Funktion 'Einstellungen' (eine Ebene höher) über.

BEDIENUNG

Menü / Einstellungen / Helligkeit des Displays

Nachdem Sie die Funktion 'Helligkeit des Displays' durch die OK, Taste bestätigt haben, wechselt das Steuermodul zum Bedienfeld, wie unten.



Durch die Betätigung der Tasten ∇ \wedge ändert man die Helligkeit des Displays in einem Bereich von 0-100% und einer Genauigkeit von 1%. Bestätigen Sie das eingestellte Helligkeitsniveau durch die OK Taste.

Die Auswahl wird im Steuermodul gespeichert und das Steuermodul geht automatisch in die Funktion 'Einstellungen' (eine Ebene höher) über.

Menü / Einstellungen / Service

Nachdem Sie die Funktion 'Service' durch die OK, Taste bestätigt haben, wechselt das Steuermodul zum Bedienfeld, wie unten.



Sollte die Elektronik eine der vordefinierten Störungen aufspüren, wird diese wie unten angezeigt.

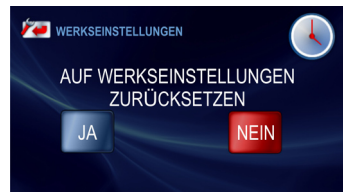
Wird der Fehler E1 angezeigt, ist die weitere Nutzung der Programme mit dem Bratenthermometer nicht möglich. Das Steuermodul zeigt die Fehleranzeige E1, wenn der Nutzer ein Programm auswählen will, in dem das

Bratenthermometer verwendet wird, an. Im Falle einer solchen Fehlermeldung können die anderen Programme ohne das Bratenthermometer gewählt werden. Zum Verlassen der Funktion 'Service' gehen Sie in das Menü und drücken die OK.

Wird bei der eingeblendeten Fehleranzeige E1 innerhalb von 10 Sekunden keine Taste betätigt, wechselt das Steuermodul selbstständig in den Stand-by-Modus.

Menü / Einstellungen / Werkseinstellungen

Nachdem Sie die Funktion 'Werkseinstellungen' durch die OK, Taste bestätigt haben, wechselt das Steuermodul zum Bedienfeld, wie unten.



Durch die Navigationstasten ∇ \wedge haben Sie die Möglichkeit die werkseitigen Voreinstellungen wiederherzustellen oder die aktuellen Einstellungen zu belassen. Nachdem Sie die Taste 'Nein' gedrückt und die Wahl durch die OK Taste bestätigt haben, wechselt das Steuermodul in die Funktion 'Einstellungen' (eine Ebene höher) und behält die aktuellen Einstellungen.

Wählen Sie die Taste 'Ja' und bestätigen durch die OK Taste werden die unten stehenden Einstellungen eingeführt und vom Steuermodul gespeichert.

BEDIENUNG

Menü / Heizfunktionen

Nachdem Sie durch das Betätigen der Navigationstasten ∇ \wedge die Heizfunktionen gewählt haben, bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK Taste.

In den Heizfunktionen stehen folgende Optionen zur Auswahl:

- Standard,
- Kuchen,
- Drehspieß*,
- Grill,
- Turbo Grill,
- Super Grill,
- Heißluft,
- Pizza,
- Anbräunen,
- Anbraten,
- Auftauen,
- Super Drehspieß*.

Zusammenstellung der Funktionen, deren Ablauf sowie Umfang der zur Verfügung stehenden Temperaturen und Voreinstellungen.

Lfd.	Funktionsbeschreibung	Ablauf	Temperatur		Voreingestellte Temperatur	Backstufe
			min.	max.		
1	Standard	Unter- und Oberhitze	30	280	180	3
2	Kuchen	Unter- und Oberhitze + Ventilator	30	280	170	3
3	Drehspieß	Grill + Drehspieß	30	280	280	-
4	Grill	Grill	30	280	280	4
5	Turbo Grill	Grill + Ventilator	30	280	200	2
6	Super Grill	Grill + Oberhitze	30	280	280	4
7	Heißluft	Heißluft + Ventilator	30	280	170	3
8	Pizza	Heißluft + Unterhitze + Ventilator	30	280	220	2
9	Anbräunen	Oberhitze	30	230	180	-
10	Anbraten	Unterhitze	30	240	200	-
11	Auftauen	Ventilator	30	-	-	3
12	Super Drehspieß	Grill + Oberhitze + Drehspieß	30	280	280	-



* Modelle mit Drehspieß


BEDIENUNG

Menü / Heizfunktionen / Heißluft


Nachdem Sie durch das Betätigen der Navigationstasten ∇ \wedge die Funktion 'Heißluft' gewählt haben, bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK Taste. Das Bedienfeld zeigt, wie unten beschrieben, die voreingestellte Temperatur von 170°C und 3. Stufe an.



Nachdem das Bedienfeld eingeleuchtet wird, blinkt das Symbol  5 Sekunden lang und in dieser Zeit können Sie die voreingestellte Temperatur ändern und die gewünschte Temperatur aus der Tabelle wählen. Die Änderung erfolgt durch die Tasten ∇ \wedge . Nach Ablauf von 5 Sekunden ab der letzten ausgewählten Temperatur oder nach der Betätigung der OK Taste wird die aktuell angezeigte Temperatur vom Steuermodul gespeichert und das Symbol  blinkt.

Eine erneute Änderung der Temperatur erfolgt durch Drücken der Taste .

Das Programm beginnt nach der Betätigung der OK Taste. Folgende Funktionen werden eingeschaltet: Kühlmotor, Beleuchtung, Motor der Heißluft und Heizelement für die Heißluft. Das Heizelement der Heißluft wird zyklisch (Thermostat) eingeschaltet und gewährleistet eine stabile Temperatur im Backofen-Innenraum. Auf dem Display wird die aktuelle Temperatur des Backofen-Innenraums, z.B. aktuell 165°C, angezeigt.

Ist die Zeit der Funktion des Steuermoduls nicht eingestellt, kann dieses durch das Betätigen der Taste  beendet werden. Nach diesem Vorgang werden alle Funktionen, außer die des Kühlmotors, gemäß der

Beschreibung **Funktionsweise des Kühlmotors**, abgeschaltet und das Steuermodul wechselt in den Stand-by-Modus.

ECO-Funktion

Die ECO-Funktion ermöglicht die Restwärme im Backofen-Innenraum zum Warmhalten der Speisen zu nutzen. Die Eco Funktion steht bei folgenden Heizfunktionen zur Verfügung:




Die Arbeitszeit muss zuvor eingestellt werden. Die Heizelemente werden 5 Minuten vor dem Beenden des Prozesses abgeschaltet.


BEDIENUNG




Verwenden des Bratenthermometers


Nachdem die Heizfunktion gewählt wurde, sollten Sie die gewünschte Temperatur des Prozesses oder die voreingestellte Temperatur wählen. Anschließend setzen Sie den Stecker des Bratenthermometers in die dafür vorgesehene Steckdose ein. Auf dem Display, im nicht aktiven Fenster 2, in dem die Zeitanzeige eingblendet wird, erscheint ein aktives Fenster mit der Temperatur des Bratenthermometers mit einer voreingestellten Temperatur in Höhe von 80°C.




Ab dem Moment, an dem das Bratenthermometer an der Steckdose angeschlossen wird, blinkt 5 Sekunden lang das Symbol . Wird innerhalb von 5 Sekunden keine Änderung am Steuermodul vorgenommen, wird die aktuell angezeigte Temperatur im Bratenthermometer gespeichert.

Die Änderungen der Temperatur erfolgen über die Navigationstasten ∇ / \blacktriangle mit einer Genauigkeit von 1°C von 30 bis 99°C. Nach 5 Sekunden wird die eingestellte Temperatur im Steuermodul gespeichert und auf dem Display erscheint die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers. Das Symbol  wird ebenfalls dauerhaft eingblendet.

Während des Prozesses kann die Temperatur geändert werden. Betätigen Sie die Taste . Nach dem ersten Betätigen der Taste  wird die eingestellte Temperatur des Bratenthermometers angezeigt, das Symbol  blinkt und in diesem Moment kann die Temperatur geändert werden.

5 Sekunden nach der letzten Änderung der Einstellung hört das Symbol  auf zu blinken

und das Steuermodul geht in den Standardablauf über. Falls innerhalb von 5 Sekunden die Taste nicht erneut gedrückt wird, hört das Symbol  in der Temperaturanzeige des Bratenthermometers auf zu blinken und die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers wird angezeigt. Gleichzeitig beginnt das Symbol  zu blinken und es besteht die Möglichkeit die Temperatur des Backofen-Innenraums zu ändern. 5 Sekunden nach der letzten Änderung der Einstellung hört das Symbol  auf zu blinken und das Steuermodul geht in den Standardablauf über. Nachdem die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signal (4 Signale / Pause / 4 Signale), alle Funktionen, ausgenommen die des Kühlmotors, werden gemäß der Beschreibung im Kapitel **Funktionsweise des Kühlmotors** abgeschaltet.

Die Signale werden 5 Minuten lang, alle 3 Sekunden, wiederholt. Auf dem Display wird die ganze Zeit über die im Backofen-Innenraum und im Bratenthermometer eingestellte Temperatur eingblendet. Das Symbol  blinkt ebenfalls.

Das Abstellen des Signals zur Beendigung des eingestellten Prozesses erfolgt über die OK, Taste. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus. Alle Funktionen, ausgenommen die des Kühlmotors, gemäß der Beschreibung im Kapitel **Funktionsweise des Kühlmotors**, werden abgeschaltet.

Das Öffnen der Türen während des Prozesses hat die Trennung der Heizelemente und des Ventilators des Motors der Heißluft zur Folge (bei den Funktionen mit der Umluft). Wir empfehlen das Bratenthermometer bei dem Braten von größeren Fleischportionen (ab 1 kg) zu verwenden.

BEDIENUNG

Das Anwenden des Bratenthermometers empfiehlt sich nicht bei Fleisch mit Knochen oder Geflügel.

Wird das Bratenthermometer nicht benötigt, ist dieses aus der Steckdose zu nehmen und außerhalb des Backofen-Innenraums aufzubewahren.

Achtung!

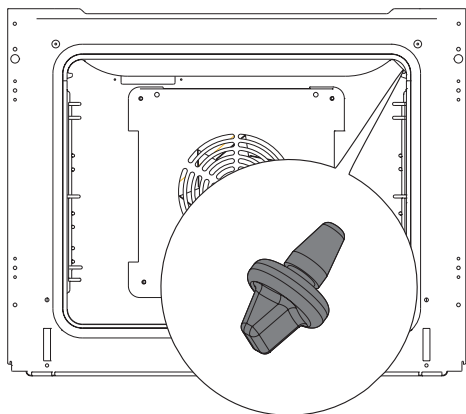
Es ist ausschließlich ein typengerechtes Bratenthermometer des Herstellers zu verwenden.

Temperaturen für das Bratenthermometer

Fleischart	Temperatur [°C]
Schweinefleisch	85 - 90
Rindfleisch	80 - 85
Kalbfleisch	75 - 80
Lammfleisch	80 - 85
Wildfleisch	80 - 85

Achtung!

Sollte der Bratenthermometer nicht genutzt werden, aus der Steckdose ziehen und außerhalb des Backofen-Innenraums platzieren. In die Steckdose einen Silikonstöpsel stecken, der zum Backofen-Zubehör gehört.



Sonderfunktionen des Steuermoduls

Bedienfeldsperre

Die Bedienfeldsperre wird durch ein gleichzeitiges Drücken und Halten folgender Tasten: OK und \wedge etwa 3 Sekunden lang, aktiviert. Die Aktivierung der Bedienfeldsperre wird auf dem Display durch das Symbol und einem kurzen Ton signalisiert.


Ist die Bedienfeldsperre aktiv, können keine Änderungen der Einstellungen vorgenommen werden. Alle Tasten sind, ausgenommen die OK, \vee und $\textcircled{1}$ Taste, abgeschaltet. Während der Bedienfeldsperre kann die OK Taste nur in Verbindung mit der \vee Taste zur Deaktivierung der Sperre verwendet werden. Die OK Taste wird zusätzlich zum Löschen des beendeten Programms eingesetzt. Die Taste $\textcircled{1}$ bei der aktivierten Bedienfeldsperre dient lediglich zur Unterbrechung des Programms und nicht zum Übergang zum Menü. Ein zufälliges Drücken einzelner Tasten während der aktiven Bedienfeldsperre wird durch das Ertönen eines langen Signals begleitet. Es betrifft die Taste $\textcircled{1}$, nicht, deren Funktion oben beschrieben wurde.


Deaktivierung der Bedienfeldsperre. Die Bedienfeldsperre wird durch ein gleichzeitiges Drücken und Halten folgender Tasten: OK und \vee etwa 3 Sekunden lang, deaktiviert. Die Deaktivierung der Bedienfeldsperre wird durch das Abschalten des Symbols auf dem Display und einem kurzen Ton begleitet.

BEDIENUNG

Automatische Unterbrechung der Stromversorgung

Falls der Backofen in einer beliebigen Heizfunktion länger arbeitet als vorgegeben, wird die Stromversorgung des Gerätes durch das Steuermodul abgeschaltet.

Hat das Steuermodul alle elektrischen Elemente abgeschaltet, wird das auf dem Display durch ein blinkendes Symbol signalisiert .

Die Deaktivierung der automatischen Unterbrechung der Stromversorgung wird im Stand-by-Modus nach dem Drücken der Taste , durchgeführt. Es erfolgt der Übergang in das Menü.

Nachtmodus


Zwischen 22.00 und 6.00 Uhr schaltet das Steuermodul automatisch in den Nachtmodus um - die Intensität der Hinterbeleuchtung des Displays wird reduziert.

Menü / Standardprogramme


Nach dem Auswählen der Funktion 'Standardprogramme' durch die ∇ \wedge zTasten und Bestätigung durch die OK Taste stehen Ihnen folgende Optionen zur Verfügung:


- a) Fleisch,
- b) Geflügel,
- c) Pizza,
- d) Gefrierprodukte,
- e) Kuchen,
- f) Teig gehen lassen,
- g) Trocknen,
- h) Teig warmhalten

Beispiel für ein Standardprogramm mit Bratenthermometer

Nachdem die Option 'Fleisch' gewählt und die Wahl durch die OK, Taste bestätigt wurde, stehen Ihnen die einzelnen Fleischsorten zur Verfügung: Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch und Lammfleisch. Wählen Sie z.B. Schweinefleisch aus und bestätigen die Wahl durch Drücken der OK, Taste. Das Bedienfeld, wie unten beschrieben, erscheint und das  Symbol blinkt.






Nachdem Sie das Bratenthermometer in die Steckdose gesteckt haben, hört das Symbol  auf zu blinken und es kann mit dem Programmablauf begonnen werden.


Betätigen Sie die OK Taste bei einem blinkenden  Symbol, wird der Vorgang vom Steuermodul als Fehlfunktion interpretiert und Sie hören ein langes Signal. Das Bedienfeld bleibt ohne Änderungen.

BEDIENUNG

Der Programmablauf beginnt erst nach dem Drücken der OK Taste.

Die Temperatureinstellungen im Backofen-Innenraum oder des Bratenthermometers können zu jeder Zeit geändert werden, jedoch die Vornahme jeglicher Änderungen führt zur Änderung des voreingestellten Programms. Die Änderung einer der Temperaturen und das Abspeichern im Steuermodul (folgende Symbole:  oder ) blinken nicht mehr) hat zur Folge, dass die Beschreibung 'Rindfleisch' in 'Heißluft', und das Symbol des Schweinefleisches in der oberen linken Ecke des Bedienfeldes in 'Heißluft', geändert wird. Die Unterbrechung (Beendigung) des Prozesses kann zu jeder Zeit durch Drücken der  Taste vorgenommen werden. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Nachdem die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signal (4 Signale / Pause / 4 Signale), alle Funktionen, ausgenommen die des Kühlmotors, werden gemäß der Beschreibung im Kapitel **Funktionsweise des Kühlmotors** abgeschaltet.

Die Signale werden 5 Minuten lang, alle 3 Sekunden, wiederholt. Auf dem Display wird die ganze Zeit über die im Backofen-Innenraum und im Bratenthermometer eingestellte Temperatur eingeblendet. Das Symbol  blinkt ebenfalls.

Das Abstellen des Signals zur Beendigung des eingestellten Prozesses erfolgt über die OK Taste. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Beispiel für ein Standardprogramm ohne Vorwärmen des Beckofens

Nachdem die Option 'Geflügel' gewählt und die Wahl durch die OK, Taste bestätigt wurde, stehen Ihnen die einzelnen Fleischsorten zur Verfügung: Hähnchen, Ente, Gans und Truthahn.

Wählen Sie z.B. Hähnchen aus und bestätigen die Wahl durch Drücken der OK, Taste. Das Bedienfeld zeigt, wie unten beschrieben, die voreingestellte Temperatur von 190°C und 2. Stufe an. Das Symbol Waage blinkt.



Das blinkende Symbol 'Waage' informiert, dass die Gewichtvorgabe geändert oder die Voreinstellung bestätigt werden kann. Falls innerhalb von 3 Minuten nach dem Einschalten des Bedienfeldes keine Änderungen vorgenommen werden, wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Die Änderung des Gewichts erfolgt durch die Tasten ∇ \blacktriangle Nach dem Einstellen des Gewichts bestätigen Sie die Wahl durch die OK Taste, das aktuell eingeblendete Gewicht wird im Steuermodul gespeichert und das Steuermodul ändert automatisch die Anzeige im Fenster 2 von Waage auf ENDZEIT, die sich aus dem zuvor eingestellten Gewicht ergibt. Das Programm läuft.

BEDIENUNG

Das Bedienfeld während des Programmablaufs sieht wie unten dargestellt aus:



Die Temperatureinstellungen im Backofen-Innenraum oder Einstellung der Endzeit können zu jeder Zeit geändert werden, jedoch die Vornahme jeglicher Änderungen führt zur Änderung des voreingestellten Programms. Die Änderung der Temperaturen oder der Zeit und das Abspeichern im Steuermodul (folgende Symbole: 🔒 oder ⏸) blinken nicht mehr) hat zur Folge, dass die Beschreibung 'Hähnchen' im 'Turbo Grill' und das Hähnchensymbol in der oberen linken Ecke des Bedienfeldes im 'Turbo Grill' geändert wird. Die Unterbrechung (Beendigung) des Prozesses kann zu jeder Zeit durch Drücken der ⏸-Taste vorgenommen werden. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Nachdem die Temperatur erreicht wurde, die sich aus dem Gewicht des Hähnchens ergeben hat, ertönt ein Signal (4 Signale / Pause / 4 Signale), alle Funktionen, ausgenommen die des Kühlmotors, werden gemäß der Beschreibung im Kapitel Funktionsweise des Kühlmotors abgeschaltet. Die Signale werden 5 Minuten lang, alle 3 Sekunden, wiederholt.

Auf dem Display wird die ganze Zeit über die im Backofen-Innenraum eingestellte Temperatur und die ENDZEIT eingeblendet. Das Symbol ⏸ blinkt ebenfalls. Das Abstellen des Signals zur Beendigung des eingestellten Prozesses erfolgt über die OK Taste. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Beispiel für ein Standardprogramm mit Vorwärmen des Backofens

Nachdem die Option 'Kuchen' gewählt und die Wahl durch die OK, Taste bestätigt wurde, stehen Ihnen die einzelnen Optionen zur Verfügung: Streuselkuchen, Obstkuchen, Roulade, Biskuit, Muffins, Gebäck, Brot. Wählen Sie z.B. Roulade aus und bestätigen die Wahl durch Drücken der OK, Taste. Das Bedienfeld zeigt, wie unten beschrieben, die voreingestellte Temperatur von 200°C und 2. Stufe an. Die Dauer wird nicht eingeblendet (Fenster 2 zeigt 00:10 an).



Falls innerhalb von 3 Minuten nach dem Einschalten des Bedienfeldes keine Änderungen vorgenommen werden, wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.



Der Programmablauf beginnt erst nach dem Drücken der OK, Taste. Der Backofen wird bis zu einer Temperatur von 200°C vorgeheizt. Nachdem die gewünschte Temperatur von 200°C erreicht ist, ertönt ein Signal (2 Signale / Pause / 2 Signale), das Symbol 🔒 blinkt. Das Fenster 2 mit der Zeitanzeige 00:10 ist jetzt aktiv. Die Signale werden 5 Minuten lang, alle 3 Sekunden, wiederholt. Die Temperatur von 200°C wird im Backofen-Innenraum konstant gehalten.


Nachdem Sie die Speise in den Backofen geschoben und die Tür geschlossen haben, drücken Sie die OK Taste, um mit dem Programm zu beginnen.

BEDIENUNG

Nach diesem Vorgang sieht das Bedienfeld aus, wie unten dargestellt.




Die Temperatur im Garraum wird die ganze Zeit konstant gehalten, auf dem Display im Fenster 2 wird anstatt der ARBEITSZEIT die ENDZEIT gezeigt (Endzeit eingeblendet und auf dem roten Streifen der Ablauf der eingestellten 10 Minuten). Die Temperatureinstellungen im Backofen-Innenraum oder die Endzeit können zu jeder Zeit geändert werden, jedoch die Vornahme jeglicher Änderungen führt zur Änderung des voreingestellten Programms. Die Änderung der Temperatur oder der Zeit und das Abspeichern im Steuermodul (folgende Symbole:  oder ) blinken nicht mehr) hat zur Folge, dass die Beschreibung 'Roulade' in 'Standard' und das Symbol der Roulade in der oberen linken Ecke des Bedienfeldes in 'Standardsymbol' geändert wird.

Die Unterbrechung (Beendigung) des Prozesses kann zu jeder Zeit durch Drücken der , Taste vorgenommen werden. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Nachdem die Zeit erreicht wurde, die sich aus dem Gewicht des Hähnchens ergeben hat, ertönt ein Signal (4 Signale / Pause / 4 Signale), alle Funktionen, ausgenommen das Relais des Kühlmotors, werden gemäß der Beschreibung im Kapitel Funktionsweise des Kühlmotors abgeschaltet. Die Signale werden 5 Minuten lang, alle 3 Sekunden, wiederholt.

Auf dem Display wird die ganze Zeit über die im Backofen-Innenraum eingestellte

Temperatur und die Endzeit eingeblendet. Das Symbol  blinkt ebenfalls.

Das Abstellen des Signals zur Beendigung des eingestellten Prozesses erfolgt über die OK, Taste. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Standardprogramme

1. Fleisch

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Kalbfleisch
- Lammfleisch

2. Geflügel

- Hähnchen
- Ente
- Gans
- Truthahn

3. Pizza

- dünner Boden
- dicker Boden
- gefrorene Pizza

4. Gefrierprodukte

- Fisch
- Lasagne
- Pommes Frites

5. Kuchen

- Streuselkuchen
- Obstkuchen
- Roulade
- Biskuit
- Muffins
- Gebäck
- Brot

6. Sonstige frei wählbare Funktionen

- Teig gehen lassen
- Trocknen
- Warmhalten

BEDIENUNG

Menü / Benutzerdefinierte Programme

In der Option 'Benutzerdefinierte Programme' stehen Ihnen 10 Programme zur Verfügung, die individuell eingestellt werden können.

Funktionsweise eines benutzerdefinierten Programms

Nachdem Sie durch das Betätigen der Navigationstasten ∇ \wedge das Programm P0 gewählt haben, bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK Taste. Das Bedienfeld wird aktiviert (mit Voreinstellungen für alle Programme P0-P10, wie angegeben: Standardfunktion, Temperatur von 180°C und Arbeitszeit 00:30).



Falls innerhalb von 3 Minuten nach dem Einschalten des Bedienfeldes keine Änderungen vorgenommen werden, wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Nachdem Sie die Speise in den Backofen geschoben und die Tür geschlossen haben, drücken Sie die OK Taste, um mit dem Grundprogramm zu beginnen. Das Programm läuft. Im Fenster 2 des voreingestellten Programms wird auch die Beschreibung ARBEITSZEIT in ENDZEIT und entsprechend die Zeit 00:30 in Endzeit geändert. Die Restzeit wird auf dem Ablaufstreifen angezeigt.

Nachdem die eingestellte Zeit erreicht wurde, ertönt ein Signal (4 Signale / Pause / 4 Signale), alle Funktionen, ausgenommen die des Kühlmotors, werden gemäß der Beschreibung im Kapitel **Funktionsweise des Kühlmotors** abgeschaltet.

Die Signale werden 5 Minuten lang, alle 3 Sekunden, wiederholt. Auf dem Display wird die ganze Zeit über die im Backofen-Innenraum eingestellte Temperatur und die Endzeit eingeblendet. Das Symbol \blacksquare blinkt ebenfalls.

Das Abstellen des Signals zur Beendigung des eingestellten Prozesses erfolgt über die Taste OK, Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Einstellungen in den benutzerdefinierten Programmen

Möchten Sie die Heizfunktion und die ARBEITSZEIT ändern, halten Sie, nachdem das Bedienfeld eingeblendet wurde, die Taste \odot und drücken gleichzeitig die Taste \wedge . Danach fängt das Symbol und die Beschreibung der Funktion - das Fenster 3 zu blinken an. Werden innerhalb von 3 Minuten, nachdem das Symbol und die Funktionsbeschreibung - das Fenster 3 angefangen haben zu blinken, keine Vorgänge bzw. Änderungen ausgeführt, wechselt das Steuermodul in die höhere Ebene (Benutzerdefinierte Programme) und speichert die übrigen Einstellungen, wie auf dem Bedienfeld angezeigt. Aktualisiert werden lediglich die bestätigten Änderungen (Bestätigung durch die OK Taste).


Die Änderung der Heizfunktionen erfolgt durch die Navigationstasten ∇ \wedge . Die verfügbaren Heizfunktionen wurden in **Menü / Heizfunktionen** beschrieben.

Nach der Einstellung der gewählten Funktion bestätigen Sie Ihre Wahl durch die OK Taste.

Nachdem Sie die OK Taste gedrückt haben, hört das Symbol der Heizfunktion und die \blacksquare Funktionsbeschreibung - das Fenster 3 zu blinken auf, gleichzeitig beginnt das Symbol \blacksquare angefangen hat zu blinken, keine Vorgänge bzw. Änderungen ausgeführt, wechselt das Steuermodul in die höhere Ebene (Benutzerdefinierte Programme).



BEDIENUNG

und speichert die übrigen Einstellungen, wie auf dem Bedienfeld angezeigt. Aktualisiert werden lediglich die bestätigten Änderungen (Bestätigung durch die OK).

Taste). Die Änderung der Temperatur erfolgt durch die Navigationstasten ∇ \blacktriangle . Der Umfang der Temperaturen und die voreingestellte Temperatur wurden im Menü / Heizfunktionen beschrieben. Nach der Einstellung der erforderlichen Temperatur bestätigen Sie Ihre Wahl durch die OK. Taste. Nachdem Sie die OK Taste gedrückt haben, hört das Symbol des Thermometers  zu blinken auf, gleichzeitig beginnen die Symbole der Bratenfunktionen zu blinken und Sie können die Änderung der Ebene vornehmen.



Werden innerhalb von 3 Minuten, nachdem die Bratenfunktion angefangen hat zu blinken, keine Vorgänge bzw. Änderungen ausgeführt, wechselt das Steuermodul in die höhere Ebene („Benutzerdefinierte Programme“) und speichert die übrigen Einstellungen, wie auf dem Bedienfeld angezeigt. Aktualisiert werden lediglich die bestätigten Änderungen (Bestätigung durch die OK Taste).

Die Änderung der Bratenfunktionen erfolgt durch die Navigationstasten ∇ \blacktriangle . Nach der Einstellung der gewählten Funktion bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK Taste.

Nachdem Sie die OK Taste gedrückt haben, hört das Symbol der Bratenfunktion zu blinken auf, gleichzeitig beginnt das Symbol der Arbeitszeit  zu blinken und Sie können die Zeit ändern. Werden innerhalb von 3 Minuten, nachdem das Symbol der Arbeitszeit  angefangen hat zu blinken, keine Vorgänge bzw. Änderungen ausgeführt, wechselt das Steuermodul in die höhere Ebene (Benutzerdefinierte Programme) und speichert die übrigen Einstellungen, wie auf dem Bedienfeld angezeigt. Aktualisiert werden lediglich die bestätigten Änderungen (Bestätigung durch die OK Taste).

Die Änderung der Arbeitszeit erfolgt durch die Navigationstasten ∇ \blacktriangle . Nach der Einstellung der erforderlichen Arbeitszeit bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der OK. Taste. Danach werden alle zuvor eingestellte und bestätigte Parameter im Steuermodul gespeichert. Das Steuermodul wechselt gleichzeitig in die höhere Ebene (Benutzerdefinierte Programme).

Nach einem erneuten Übergang aus der Ebene ‘Benutzerdefinierte Programme’ in P01 schaltet sich das Bedienfeld mit den zuletzt gespeicherten Einstellungen ein. Bei den Einstellungen in den anderen benutzerdefinierten Programmen P02-P10 ist die Vorsehensweise gleich.

Während der Ausführung eines benutzerdefinierten Programms ist die Änderung der Temperatureinstellung und der Zeiteinstellung durch das Betätigen der Tasten  und  möglich.

BEDIENUNG

Menü / Dampfgarprogramme

Nach der Wahl von Dampfgaren mit den Tasten ∇ \wedge und nach der Bestätigung mit der Taste OK stehen folgende Programme zur Verfügung:

- a) geschnittenes Gemüse
- b) tiefgefrorenes Gemüse
- c) Broccoli, Blumenkohl
- d) Pellkartoffeln
- e) Gemüseauflauf
- f) Fisch
- g) Fleisch
- h) Brot
- i) Brötchen
- j) Aufwärmen

Achtung: Starten der Dampfgarfunktion im bereits erwärmten Backofen.

Um die Dampfgarfunktion im Backofen, in dem zuvor ein anderes Gericht zubereitet wurde, d.h. im bereits erwärmten Backofen zu starten, ist zuvor die Temperatur des Backofens mindestens auf 40°C zu reduzieren.

Dies garantiert für einen ordnungsmäßigen Ablauf der Dampfgarfunktion sowie für eine richtige Zubereitung des gewählten Gerichts.

Starten eines Dampfgarprogramms

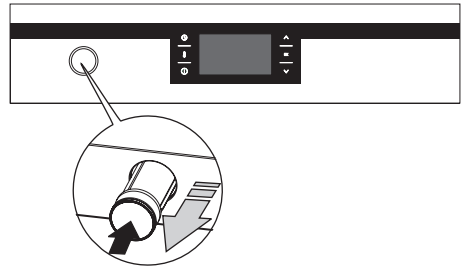
Das gewünschte Dampfgarprogramm mit den Tasten ∇ \wedge wählen.

Zum Backofen-Zubehör gehören auch spezielle Garbleche aus nichtrostendem Stahl:
- gelochtes Garblech für Gemüse und Fische
- ungelochtes Garblech für Fleisch.

Die Garbleche zwischen die Führungsstäbe der gewählten Einsatzebene je nach der Information im Display schieben.

Die Backofentür schließen.

In der Bedienblende gibt es eine Wasserschublade. Die Wasserschublade drücken und anschließend nach vorne ziehen (Abb. unten). In die Schublade ca. 0,5 l Wasser einfüllen.





Die Parameter mit der Taste OK bestätigen und anschließend das Programm starten.

Das blinkende Zeit-Symbol weist darauf hin, dass man die Änderung der Zeiteinstellung dem Wunsch des Kunden entsprechend vornehmen oder die vorgeschlagene und zugleich vordefinierte Einstellung bestätigen kann. Falls innerhalb von 3 Minuten nach dem Einschalten des Bedienfeldes keine Änderungen vorgenommen werden, wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.


Die Änderung erfolgt mit den Tasten ∇ \wedge . Nach dem Einstellen der Zeit wird die Wahl mit der Taste OK bestätigt, die aktuell eingeblendete Zeit wird im Steuermodul gespeichert und das Steuermodul ändert automatisch die Anzeige im Fenster 2 von Arbeitszeit auf Endzeit. Das Programm läuft.

BEDIENUNG

Die Einstellungen der Endzeit können zu jeder Zeit geändert werden, jedoch die Vornahme jeglicher Änderungen führt zur Änderung des voreingestellten Programms. Die Änderung der Zeiteinstellungen und das Speichern im Speichermodul (Das Symbol  blinkt nicht mehr). Die Unterbrechung (Beendigung) des Prozesses kann zu jeder Zeit durch Drücken der  Taste vorgenommen werden. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Wichtig. Wird die Zeiteinstellung (Verlängerung der Garzeit) geändert, kann es im Dampferzeuger am Wasser mangeln. In dieser Situation erscheint in der Anzeige die Meldung „Wasser (0,5 l) nachfüllen“, Nach dem Nachfüllen die Taste OK drücken. Das Abzählen der Restzeit wird automatisch gestoppt – Nach dem Nachfüllen von Wasser wird das Programm nach ein paar Sekunden - d.h. nach der Feststellung von Wasser im Dampfgenerator - wieder aufgenommen.



Nachdem die eingestellte Zeit erreicht worden ist, ertönt ein Signal (4 Signale / Pause / 4 Signale), alle Funktionen, ausgenommen die des Kühlmotors, werden gemäß der Beschreibung im Kapitel Funktionsweise des Kühlmotors abgeschaltet. Die Sequenz der Signale wird 5 Minuten lang, alle 3 Sekunden, wiederholt.

Im Display wird die ganze Zeit über die Endzeit eingeblendet und das Symbol  blinkt.

Das Abstellen des Signals zur Beendigung des eingestellten Prozesses erfolgt über die OK Taste. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Das Abstellen des Signals zur Beendigung des eingestellten Prozesses erfolgt über die OK Taste. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.


Menü / Reinigung

Nachdem durch die Navigationstasten   die Reinigungsoption im Hauptmenü gewählt und durch die OK Taste bestätigt wurde, wird das Bedienfeld, wie unten beschrieben, eingeschaltet.



Falls innerhalb von 3 Minuten nach dem Einschalten des Bedienfeldes keine Änderungen vorgenommen werden, wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

Nachdem Sie das Wasser (0,5 l) im Backofen eingefüllt und die Tür geschlossen haben, drücken Sie die OK Taste, um mit dem Programm zu beginnen. Das Programm läuft. Im Fenster 2 des voreingestellten Programms wird auch die Beschreibung ARBEITSZEIT in ENDZEIT und entsprechend die Zeit 00:30 in Endzeit geändert. Die Restzeit wird auf dem Ablaufstreifen angezeigt. Nachdem die eingestellte Zeit erreicht wurde, ertönt ein Signal (4 Signale / Pause / 4 Signale), alle Funktionen, ausgenommen die des Kühlmotors, werden gemäß der Beschreibung im Kapitel **Funktionsweise des Kühlmotors** abgeschaltet.

Die Signale werden 5 Minuten lang, alle 3 Sekunden, wiederholt. Auf dem Display wird die ganze Zeit über die im Backofen-Innenraum eingestellte Temperatur und die Endzeit eingeblendet. Das Symbol  blinkt ebenfalls.

Das Abstellen des Signals zur Beendigung des eingestellten Prozesses erfolgt über die OK Taste. Danach wechselt das Steuermodul in den Stand-by-Modus.

BEDIENUNG

Funktionsweise des Kühlmotors

Der Kühlmotor wird dann eingeschaltet, wenn eine beliebige Heizfunktion eingeschaltet wird und die Temperatur im Garraum 50°C übersteigt oder wenn keine Heizfunktion eingeschaltet ist aber die Temperatur im Garraum höher als 50°C ist. Zum Einschalten des Kühlventilators ist das Einschalten des Schutzrelais und des Relais des Kühlmotors notwendig.

Beleuchtung

Die Beleuchtung des Backofens wird entsprechend der Einstellung im Menü / Einstellungen / Beleuchtung bei dem Einschalten einer der Heizfunktionen aktiviert. Ist der Backofen ausgeschaltet, wird die Beleuchtung bei dem Öffnen der Tür aktiviert, allerdings in diesem Fall unabhängig von der Option, die im Punkt Menü / Einstellungen / Beleuchtung gewählt wurde, und arbeitet im Dauermodus, d.h. bis zum Schließen der Backofentür.

Das Öffnen der Türen während des Prozesses hat die Trennung der Heizelemente und des Ventilators des Motors der Heißluft zur Folge (bei den Funktionen mit der Umluft). Nach dem Schließen der Tür wird der Vorgang fortgeführt.

Gebäck

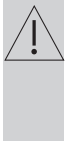
- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrännern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Backofens sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionsfähigkeit des Gerätes.



Vor der Reinigung Backofen ausschalten. Lassen Sie den Backofen vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung des Backofens die Beleuchtung für bessere Sicht im Arbeitsbereich einzuschalten.
- Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Aqualytic - Dampfreinigung

Die Vorgehensweise wurde im Kapitel **Menü / Reinigung** beschrieben.

Nach der Reinigung Backofentür öffnen, den Innenraum mit einem Schwamm oder Tuch auswischen und anschließend mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

- Nach der Reinigung den Backofen-Innenraum trockenreiben.
- Zum Waschen und Reinigen der Oberfläche sollte ein weiches, saugfähiges Tuch verwendet werden.

Wichtig. Nach dem dritten Gebrauch des Backofens im Dampfbetrieb sollte das Wasser-Dampf-System folgenderweise entkalkt werden:

- 0,5 l Wasser mit Entkalkungsmittel vermischen,
- in die Wasserschublade einfüllen und ca. 10-15 Minut abwarten,
- nach dem Entkalken das System zweimal durchspülen, das Wasser mit dem Schwamm entfernen und trockenwischen,
- die Backofentür offen lassen, bis alles trocken ist.

Achtung! Den Dampferzeuger nach jedem Gebrauch trockenwischen, das Wasser mit dem Schwamm aufnehmen. Eventuelle Kalkreste lassen sich am besten mit Wasser mit Essig entfernen

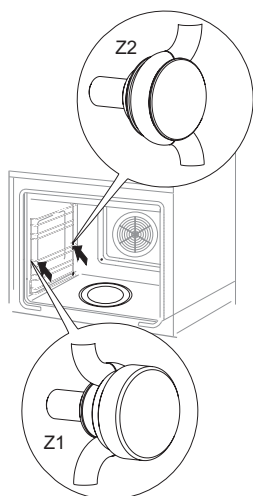


Achtung!

Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden. Für die Reinigung von Glasfronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

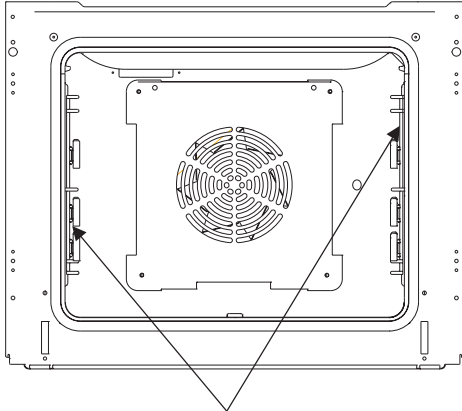
- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben D gekennzeichnet wurden, wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, die Führungsschiene kippen und diese aus der hinteren Halterung (Z2) herausnehmen. Die Führungsschienen nach der Reinigung in die dafür vorgesehenen Öffnungen einsetzen und die Halterungen (Z1 und Z2) eindrücken.



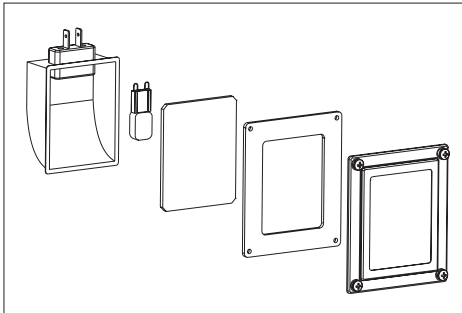
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Austauschen der Halogenleuchte der Backofenbeleuchtung

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel der Halogenleuchte den Herd ausschalten.



Backofenbeleuchtung



1. Die Stromzufuhr im Backofen ausschalten.

2. Die Bleche herausnehmen.

3. Vier Abdeckungsschrauben mit einem Flachsraubendreher ausschrauben, die Abdeckung abnehmen und die Dichtung herausnehmen, reinigen und sorgfältig trockenwischen.

4. Die Halogenleuchte nach unten ziehen und herausnehmen. Es ist dabei ein Tuch oder Papier zu verwenden. Die Leuchte bei Bedarf durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen.

- Spannung 230V

- Leistung 25W

5. Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.

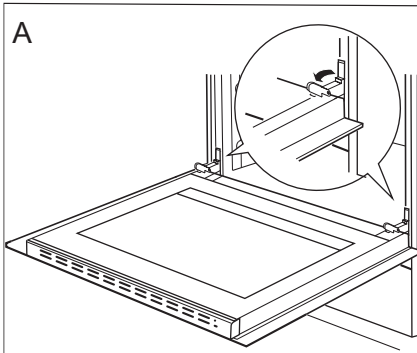
6. Die Abdeckung samt Dichtung einsetzen und festschrauben.

Achtung: Es ist darauf zu achten, dass die Halogenleuchte nicht direkt durch die Finger berührt wird.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

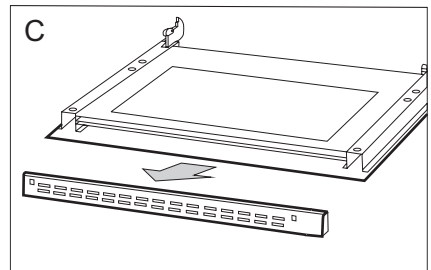
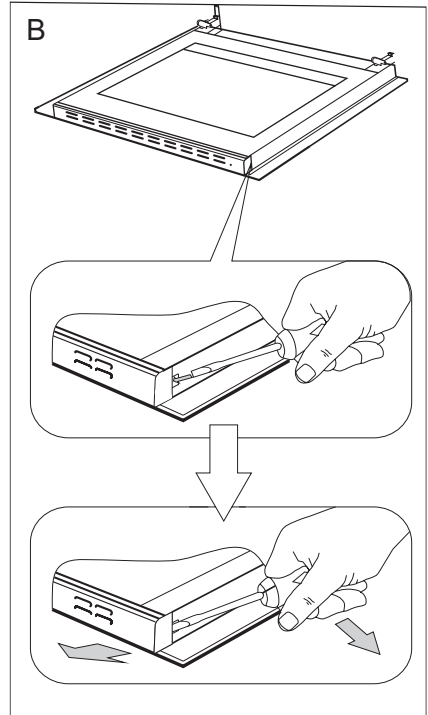
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. B, C)

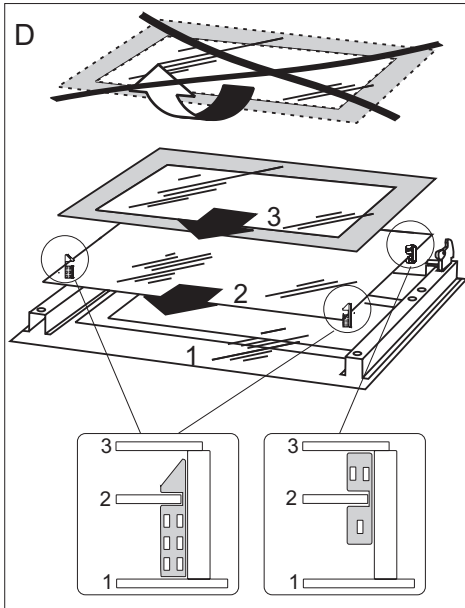


ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
- Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.



Herausnahme der inneren Scheibe

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i>)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 3,1 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm
Nettovolumen des Backofens*	65-72 Liter
Energieeffizienzklasse	auf dem Energieetikett
Gewicht	ca. 35 kg
Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen	EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

* nach EN 50304

Nettovolumen je nach Ausstattung des Backofens – siehe Energieetikett.

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie **2006/95/EG**,
- Elektromagnetische Verträglichkeit **2004/108/EG**,
- ErP Richtlinie **2009/125/EG**.

Dem Gerät wurde deshalb das **CE** Zeichen zugewiesen und es erhielt **die Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

CHER CLIENT,

Le four est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après la lecture de la présente notice, vous pourrez utiliser votre four en toute simplicité.

Chaque four qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.

*Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer du four.
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil.*

*Conservez la notice dans un endroit facilement accessible.
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.*

Attention !

Lisez la notice avant d'utiliser du four.

La four est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	42
Description du produit	48
Installation.....	50
Fonctionnement.....	52
Cuisson dans le four – conseils pratiques	74
Nettoyage et entretien de la cuisinière	75
Comment procéder en cas de panne.....	80
Données techniques	81

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Quand vous utilisez l'appareil, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance .

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.

Attention. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

Utiliser uniquement la sonde de température faisant partie de l'équipement du four.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.



- En branchant les appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que leurs éléments ou le câble d'alimentation ne soient pas en contact avec le four ou la plaque en fonctionnement car l'isolation de ces appareils ne protège pas contre les hautes températures.
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Il est interdit d'utiliser la cuisinière dont le fonctionnement technique est incorrect. Toutes les réparations doivent être effectuées par des personnes ayant des qualifications adéquates.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil et avertir un point de Service Après Vente.
- Suivez obligatoirement les consignes et les prescriptions incluses dans la notice. Les personnes qui n'ont pas lu la notice ne peuvent pas utiliser la cuisinière.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière

● **Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.**

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

● **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**

Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.

● **Utilisez la chaleur accumulée du four.**

Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

 **Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four**

● **Veillez à bien fermer la porte du four.**

Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

● **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congérateurs.**

Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation

de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

RETRAIT D'EXPLOITATION



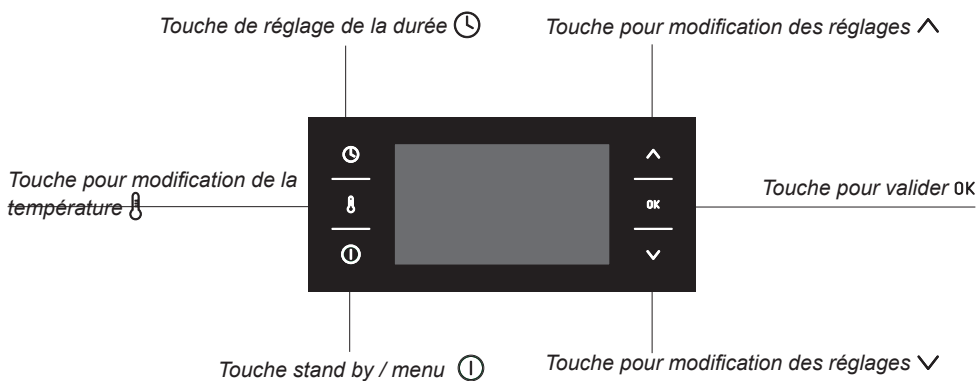
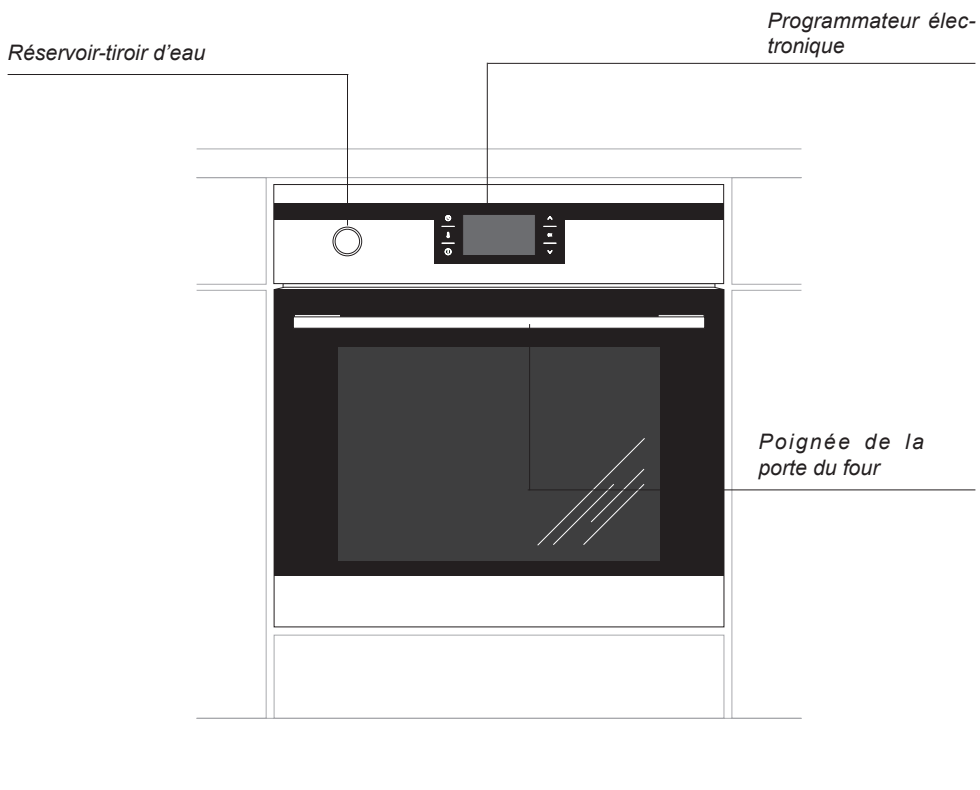
Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole

approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

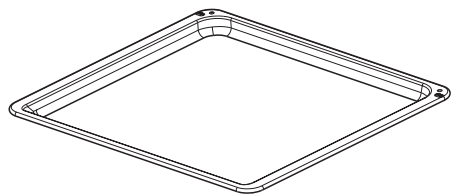
Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

DESCRIPTION DU PRODUIT

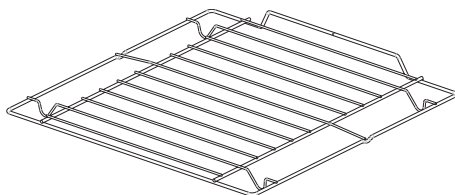


CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

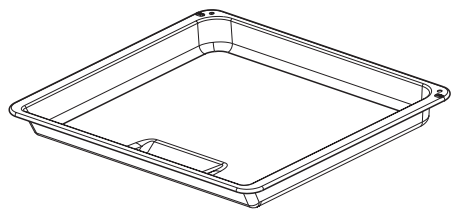
Équipement de la cuisinière – récapitulatif:



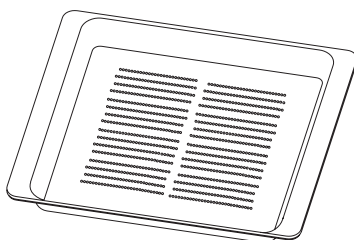
Plat à pain



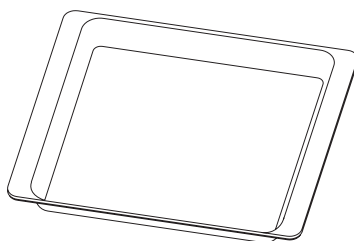
*grille pour grillades
(grille à gratiner)*



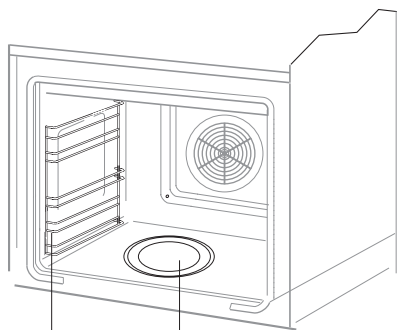
Plat à rôtissage



Bac à fond perforé



Bac à fond plein



Glissières latérales *Générateur de vapeur*

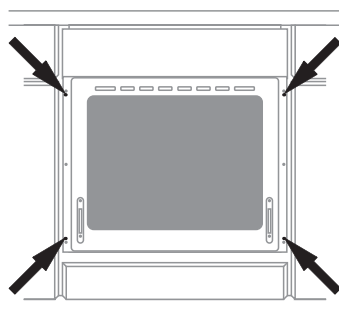
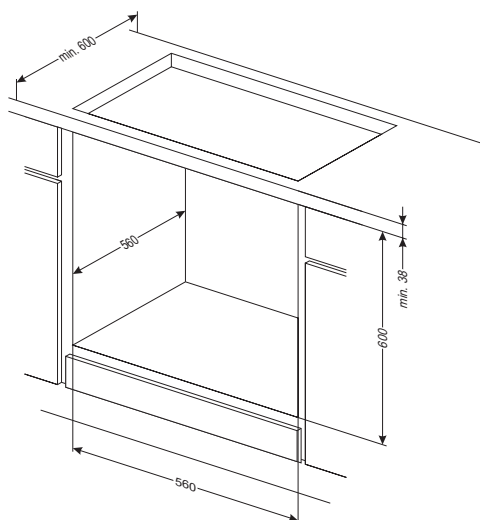
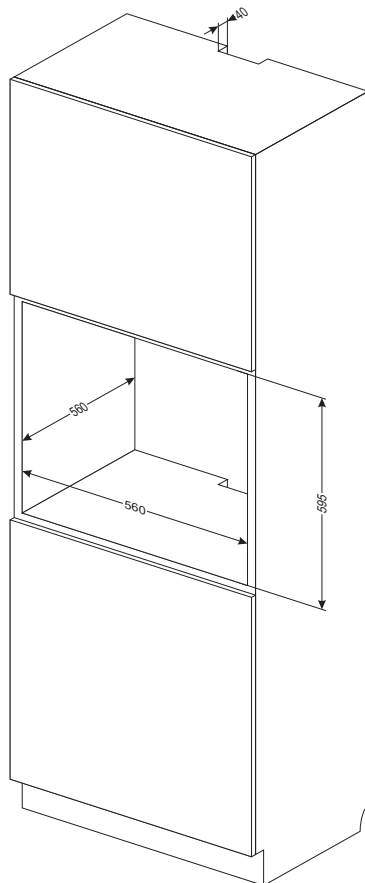


Thermo-sonde

INSTALLATION

Installation du four.

- Le four devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Le four est encastrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher.
- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image,
- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.



INSTALLATION

Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm² de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
 - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
 - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
 - la prise est facilement accessible.

Attention!

Dans le cas où la conduite d'alimentation non détachable serait endommagé, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.

FONCTIONNEMENT

▶ Avant la première mise en marche du four

- enlever les éléments de l'emballage, nettoyer la chambre du four des produits de conservation
- retirer l'équipement du four et le laver à l'eau chaude avec du liquide-vaisselle
- mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre
- chauffer le four (à la température de 250°C pendant 30 min. environ), éliminer les salissures et nettoyer soigneusement (voir chapitre : Fonctionnement du programmeur et commande du four).

Important !

La chambre du four doit être nettoyée uniquement à l'eau chaude additionnée d'une petite quantité de liquide-vaisselle.

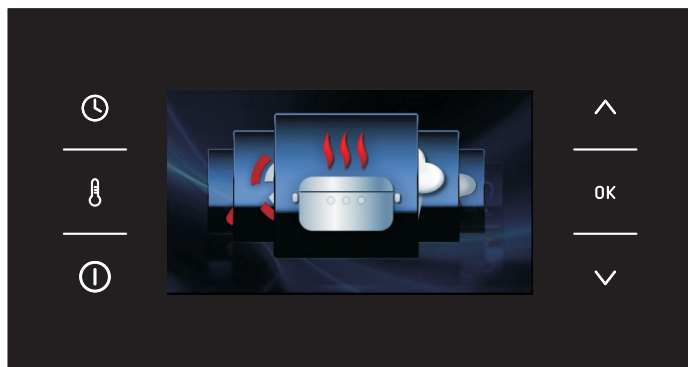
Important !

Le four est équipé d'un programmeur avec panneau d'affichage commandé à l'aide des 6 touches (sensors) placées symétriquement de chaque côté du panneau d'affichage. Les sensors fonctionnent après avoir touché la vitre sur l'endroit prévu pour le sensor (présence des pictogrammes) et s'accompagnent d'un signal sonore sélectionné dans le menu des réglages. (Voir le chapitre Fonctionnement du programmeur et commande du four).







Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

FONCTIONNEMENT






Fonctionnement du programmeur et commande du four



Signification des touches (sensors)

-  - touche de réglage du temps
-  - touche réglage de température
-  - touche stand by / menu
-  - touche modification des réglages
-  - touche de confirmation
-  - touche modification des réglages

Signification des pictogrammes et symboles

-  - coupure de l'alimentation électrique
-  - édition de températures
-  - heure d'arrêt du fonctionnement
-  - durée de fonctionnement
-  - blocage du programmeur

FONCTIONNEMENT

Mise en fonctionnement du four et choix de la langue pour l'utilisation du programmeur.

Après avoir branché l'appareil au réseau électrique le programmeur se met en fonctionnement dans le bloc réglages/langue.

Consulter le contenu du fichier langue à l'aide des touches \vee \wedge Appuyer sur la touche $\alpha\kappa$ pour valider la langue dans laquelle doivent être affichés les messages sur le panneau d'affichage.

Après avoir débranché et rebranché l'appareil (ou dans le cas d'une baisse de tension), le programmeur se met automatiquement en mode veille et affiche immédiatement l'heure actuelle.

Réglage de l'heure.

Après avoir choisi et validé la langue, valider l'heure affichée sur le panneau d'affichage à l'aide de la touche $\alpha\kappa$ ou la modifier à l'aide des touches \vee \wedge .

Le réglage de l'heure est possible de 0:00 à 23:59 pour l'affichage de l'heure dans la configuration 24h ou de 0:00 à 12:00 dans la configuration am/pm.

Après avoir réglé l'heure, le programmeur se met en mode veille et sur le panneau d'affichage n'est affichée que l'heure actuelle.

Pour passer du mode de veille au réglage de l'heure actuelle appuyer sur la touche $\textcircled{1}$ Après avoir affiché le „menu” à l'aide des touches \vee \wedge choisir le fichier „réglages” et valider le choix avec la touche OK . Entrer dans le fichier „durée” à l'aide des touches \vee \wedge et choisir le fichier „heure”, valider le choix en appuyant sur la touche OK .

FONCTIONNEMENT

Menu

Pour passer du mode de veille au menu appuyer sur la touche ①. Pour se déplacer entre les fichiers du menu, utiliser les touches ∨ ^.

Dans le menu principal, les fichiers suivants sont disponibles:

- réglages
- fonctions du chauffage
- programmes prêts
- programmes de l'utilisateur
- programmes vapeur
- nettoyage
- sortie.

Pour choisir un fichier appuyer sur la touche OK.

Si l'utilisateur ne fait pas son choix en 60 secondes, le programmeur se met automatiquement en mode veille. La sortie immédiate du menu et le passage au mode veille est également possible par le choix de l'icône sortie et sa validation avec la touche ok. Natychmiastowe wyjście z menu i przejście w stan czuwania jest również możliwe po równoczesnym naciśnięciu przycisków ^ et OK.

Menu \ Réglages

Le programmeur passe au menu après avoir appuyé sur la touche ① Sélectionner le fichier réglages à l'aide des touches ∨ ^ et valider le choix avec la touche OK.

Dans le fichier réglages sont disponibles les fichiers:

- langue
- heure
- éclairage
- son
- motifs
- clarté du panneau d'affichage

- service
- réglages d'origine
- sortie.

Le déplacement entre les fichiers ci-dessus est possible à l'aide des touches ∨ ^. Pour valider le choix d'un des fichiers, utiliser la touche OK.

On peut sortir du fichier réglages vers le fichier menu en sélectionnant le fichier sortie avec les touches ∨ ^ et validant ce choix avec la touche OK.

La sortie immédiate du fichier réglages vers le fichier menu puis le mode veille est possible en appuyant à chaque fois sur les touches ^ et OK.

Menu / Réglages / Langue

Après avoir sélectionné le fichier langue avec les touches de navigation ∨ ^ valider le choix avec la touche OK.

Dans le fichier langue sont disponibles les fichiers suivants :

- Deutsch,
- English,
- Polski,
- По русски,
- Český,
- Srbski,
- Lietuviškai,
- Eesti,
- Latviski,
- Français,
- Español,
- Türkçe,
- Svenska,
- Norsk,
- Suomi,
- Dansk,
- Italiano,
- Exit,

FUNCTIONNEMENT

La description du choix de la langue se trouve dans la partie Mise en marche du four et choix de la langue du mode d'emploi du programmeur.

Pour passer du fichier langue au fichier réglages, sélectionner le fichier exit avec les touches de navigation ∇ \wedge et valider ce choix avec la touche OK.

Il est possible de passer immédiatement du fichier langue au fichier réglage puis au menu en appuyant à chaque fois sur les touches \wedge et OK.

Menu / Réglages / Durée

Après avoir sélectionné le fichier durée avec les touches de navigation ∇ \wedge valider le choix avec la touche OK. Dans le fichier durée sont disponibles les fichiers :

- heure
- minuteur,
- type d'horloge
- format de l'heure
- sortie.

Sélectionner un des fichiers ci-dessus à l'aide des touches de navigation ∇ \wedge et valider ce choix avec la touche OK.

Menu / Réglages / Durée / Heure

La description du réglage de l'heure actuelle se trouve dans la partie Réglage de l'heure.

Réglage de la durée de fonctionnement (pour la fonction cuisson)

Sélectionner la fonction cuisson et appuyer sur la touche \odot , Lorsque le symbole \rightarrow , commence à clignoter sur l'écran, à côté de la fenêtre 1 qui affiche la température, apparaît une fenêtre active 2 avec l'indication de la DUREE DE FONCTIONNEMENT et le panneau d'affichage de la durée affiche "0:00".

Vue de la fenêtre de travail avant le réglage de la durée de fonctionnement ou la durée et l'heure d'arrêt du fonctionnement – fenêtre 2 inactive.





Vue de la fenêtre de travail avec la durée de fonctionnement réglée ou la durée et l'heure d'arrêt du fonctionnement – fenêtre 2 active.



Si pendant 5 secondes aucune modification n'est introduite, le panneau d'affichage se met à afficher uniquement la température réglée et actuelle, la fenêtre 2 disparaît et le symbole \rightarrow cesse de clignoter.

Les modifications de la durée programmée s'effectuent avec les touches de navigation ∇ \wedge avec la précision d'1 minute. La durée de fonctionnement est enregistrée dans le programmeur au bout de 5 secondes ou après avoir appuyé sur la touche.

FUNCTIONNEMENT




Dans la fenêtre 2 l'indication DUREE DE TRAVAIL est remplacée par HEURE D'ARRET, et la durée du travail programmé, p.ex. 0:30 est remplacée par l'heure réelle d'arrêt du travail. L'écoulement du temps de travail réglé est affiché et animé sur la barre rouge au dessous de l'heure réelle de l'arrêt, et le symbole  est affiché d'une façon continue. Lorsque le temps programmé est écoulé, une sonnerie retentit (2 signaux / pause / 2 signaux). La séquence des signaux se répète toutes les 3 secondes pendant environ 1 minute, et le symbole  clignote.

Pour annuler la signalisation de la fin du processus programmé, appuyer sur la touche OK. Le programmeur passe au mode veille.



Réglage de la durée de fonctionnement et de l'heure d'arrêt du fonctionnement (pour la fonction de chauffage)

Le réglage de la durée de fonctionnement est décrit dans le point précédent.



Réglage de l'heure d'arrêt du fonctionnement.

Le symbole  étant affiché en continu, appuyer encore une fois sur la touche  le symbole  est toujours affiché sur le panneau d'affichage et commence à clignoter sur l'afficheur de la durée s'affiche l'heure d'arrêt du fonctionnement.





Si pendant 5 secondes aucune modification n'est introduite, le programmeur se met à effectuer l'activité précédemment réglée, c'est-à-dire avec la durée réglée et la fonction de chauffage sélectionnée. Les modifications de l'heure d'arrêt du fonctionnement programmée s'effectuent avec les touches de navigation   avec la précision d'1 minute.

L'heure d'arrêt du fonctionnement programmée est enregistrée dans le programmeur au bout de 5 secondes ou après avoir appuyé sur la touche OK.

Dans la fenêtre 2 l'indication HEURE D'ARRET est remplacée par HEURE DE DEBUT et sur le panneau d'affichage est affichée l'heure réelle de début, l'écoulement du temps actuel jusqu'au commencement du temps du travail est affiché et animé sur la barre rouge au dessous de l'heure réelle de début du temps de travail, le symbole  est affiché en continu .

Si au bout de 60 secondes aucune action n'est effectuée le programmeur passe au mode veille. En appuyant sur une quelconque touche le programmeur passe du mode veille à l'affichage sur l'écran des modifications introduites (dernier écran).

Travail dans le mode programmé

Lorsque l'heure actuelle est égale à l'heure de début du temps de travail la fonction de cuisson sélectionnée se met en marche. Dans la fenêtre 2, l'inscription HEURE DE DEBUT est remplacée par HEURE D'ARRET et sur le panneau d'affichage est affichée l'heure réelle d'arrêt du travail, l'écoulement du temps du travail est affiché et animé sur la barre rouge au dessous de l'heure réelle d'arrêt. Au moment du début du temps de travail s'éteint le symbole , et le symbole  s'allume.

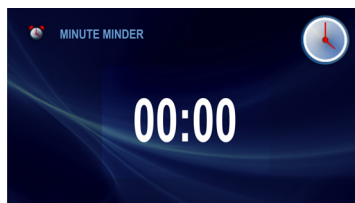
FOCTIONNEMENT

Lorsque la durée programmée est écoulée, une sonnerie retentit (4 signaux / pause / 4 signaux), la séquence des signaux se répète tous les 3 secondes pendant environ 1 minute.

Pour annuler la signalisation de la fin du processus programmé, appuyer sur la touche OK. Le programmeur passe au mode veille.

Menu / Réglages / Durée / Minuteur

Après avoir validé le fichier minuteur avec la touche OK sur l'écran du programmeur s'affiche l'heure au format : 00:00.



Si pendant 5 secondes aucune modification n'est introduite le panneau d'affichage se met en mode veille.

Les modifications du réglage du minuteur s'effectuent avec les touches de navigation et avec une précision d'1 minute. Au bout de 5 secondes ou après avoir appuyé sur la touche OK sur le panneau d'affichage de la durée commence le comptage du temps écoulé.

Lorsque la durée réglée est écoulée, une sonnerie retentit (2 signaux / pause / 2 signaux), la séquence des signaux se répète et sur le panneau d'affichage le temps 00:00 reste affiché.

Pour annuler la sonnerie, appuyer sur la touche OK et le programmeur se met en mode veille.

Menu / Réglages / Durée / Type d'horloge

Après avoir validé le fichier type d'horloge avec la touche OK les fichiers suivants sont proposés :

- standard
- numérique
- à aiguilles.

Sélectionner le fichier type d'horloge avec les touches de navigation \vee \wedge et valider avec la touche OK. Ce choix est enregistré dans le programmeur et le programmeur passe automatiquement au fichier durée (un niveau au dessus). Le type d'horloge choisi est désormais affiché en haut à droite de l'écran de travail et en mode veille.

Menu / Réglages / Durée / Format de l'heure

Après avoir validé le fichier type d'heure avec la touche OK les fichiers suivants sont proposés :

- 24h,
- AM / PM.

Sélectionner une option de l'affichage de l'heure avec les touches de navigation \vee \wedge et valider avec la touche OK. Ce choix est enregistré dans le programmeur et le programmeur passe automatiquement au fichier durée (un niveau au dessus).

Cette option est accessible uniquement pour l'affichage de l'horloge standard et numérique.

FONCTIONNEMENT

Menu / Réglages / Éclairage

Après avoir validé le fichier éclairage avec la touche OK, les fichiers suivants sont proposés :

- travail continu
- travail temporaire

Sélectionner avec les touches de navigation ∇ \blacktriangle une des options de l'éclairage de la chambre du four et valider avec la touche OK. Le choix est enregistré dans le programmeur et le programmeur passe automatiquement au fichier réglages (un niveau au dessus).

Travail continu

Dans l'option travail continu l'éclairage du four marche pendant toute la durée du fonctionnement du programme sélectionné (fonction de cuisson) ou lors de l'ouverture de la porte du four.

Travail temporaire

Dans l'option travail temporaire, l'éclairage du four fonctionne pendant 30 secondes à partir de la mise en marche du programme (fonction de cuisson), puis l'éclairage s'éteint. Pour mettre en marche l'éclairage lors du fonctionnement du four il suffit de toucher un quelconque sensor. L'éclairage s'éteint de nouveau au bout de 30 secondes. Lorsque la porte du four est ouverte l'éclairage fonctionne mais il s'éteint au bout de 10 minutes.

Menu / Réglages / Sons

Après avoir validé le fichier son avec la touche OK, les fichiers suivants sont proposés ;

- ton_1,
- ton_2,
- ton_3

- absence de son (concerne le fonctionnement des touches et pas de l'alarme).

Sélectionner avec les touches de navigation ∇ \blacktriangle une des options du son et valider la touche OK.

Le choix est enregistré dans le programmeur qui alors passe automatiquement au fichier réglages (un niveau au dessus).

Menu / Réglages / Motifs

Après avoir validé le fichier motifs avec la touche OK, les fichiers suivants sont proposés ;

- motif_1,
- motif_2,
- motif_3

Sélectionner avec les touches de navigation ∇ \blacktriangle une des motifs ci-dessus et valider avec la touche OK.

Le choix est enregistré dans le programmeur qui passe alors automatiquement au fichier réglages (un niveau au dessus).

FONCTIONNEMENT

Menu / Réglages / Clarté du panneau d'affichage

Après avoir validé le fichier clarté avec la touche OK, le programmeur passe à l'écran de travail comme ci-dessous

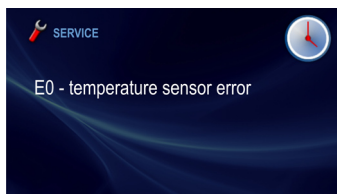


Avec les touches de navigation ∇ \wedge on peut modifier la clarté du panneau d'affichage de 0 à 100% avec la précision de 1%. Pour valider le niveau de clarté du panneau d'affichage appuyer sur la touche OK.

Le choix est enregistré dans le programmeur qui passe alors automatiquement au fichier réglages (un niveau au dessus).

Menu / Réglages / Service

Après avoir validé le fichier service avec la touche OK, le programmeur passe à l'écran de travail comme ci-dessous :



Lorsque l'appareil électronique détecte un des défauts pré-déterminés, il est affichée sur l'écran comme ci-dessous :

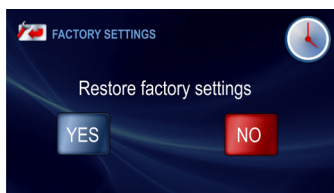
Si l'appareil électronique détecte le défaut E1, il n'est plus possible d'utiliser l'appareil pour des programmes nécessitant la sonde de cuisson. Le programmeur affiche la fenêtre service avec la description du défaut E1 lorsque l'utilisateur désire sélectionner les programmes avec la sonde pour viande.

Avec ce défaut, il est possible d'utiliser le four pour les programmes qui n'exigent pas la sonde à viande. Dans ce cas appuyer sur la touche OK pour quitter l'écran service et passer au menu.

Lorsque l'écran service avec le défaut E1 s'affiche et aucune touche n'est pressée pendant 10 secondes, le programmeur passe automatiquement au mode veille.

Menu / Réglages / Réglages d'origine

Après avoir validé le fichier réglages d'origine avec la touche OK, le programmeur passe à l'écran de travail comme ci-dessous :



Avec les touches de navigation ∇ \wedge il est possible de rétablir les réglages d'origine ou d'abandonner les réglages actuels. Lors du choix de la touche „non” et de sa validation avec la touche OK le programmeur passe au fichier réglages (un niveau au dessus) et garde les réglages actuels.

Lors du choix de la touche „oui” et de sa validation avec la touche OK le programmeur introduit et mémorise les réglages ci-dessous.

FONCTIONNEMENT

Menu / Fonctions de cuisson

Après avoir sélectionné le fichier fonctions de cuisson avec les touches de navigation ∇ \wedge le valider avec la touche OK.

Dans le fichier fonctions de cuisson les fichiers suivants sont proposés :

- conventionnel
- gâteaux
- rôtissage*
- grill,
- turbo grill,
- super grill,
- circuit chaud,
- pizza,
- dorage,
- gratinage,
- décongélation,
- super rôtissage*.

Relevé des fonctions et leurs réalisations et ainsi que des domaines de réglages possibles des températures et des réglages par défaut.

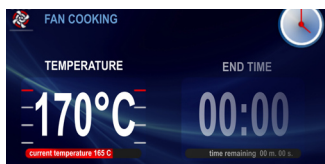
	Description de la fonction	Réalisation	Température		Température implicite	Niveau de cuisson
			min.	max.		
1	Conventionnelle	radiateur inférieur + radiateur supérieur	30	280	180	3
2	Pâte	radiateur inférieur + supérieur + ventilateur	30	280	170	3
3	Rôtissage	grill + rôtissoire rotative	30	280	280	-
4	Grill	grill	30	280	280	4
5	Turbo grill	grill + ventilateur	30	280	200	2
6	Super grill	grill + radiateur supérieur	30	280	280	4
7	Circuit chaud	radiateur du circuit chaud + ventilateur	30	280	170	3
8	Pizza	radiateur du circuit chaud + radiateur inférieur + ventilateur	30	280	220	2
9	Dorage	radiateur supérieur	30	230	180	-
10	Gratinage	radiateur inférieur	30	240	200	-
11	Décongélation	ventilateur	30	-	-	3
12	Super rôtissage	grill + radiateur supérieur + rôtissoire rotative	30	280	280	-



* pour les modèles équipés en rôtissoire


FONCTIONNEMENT


Menu / Fonctions de cuisson / Circuit chaud

Après avoir sélectionné avec les touches de navigation \vee \wedge la fonction circuit chaud , le valider avec la touche OK. L'écran de travail se met en fonctionnement comme ci-dessous avec la température par défaut de 170 °C et le troisième niveau s'affiche.



Sur l'écran de travail le symbole  clignote pendant 5 secondes et pendant ce temps il est possible de modifier la température par défaut en une autre température choisie par le client sur l'échelle présentée dans le tableau. Les changements sont effectués avec les touches \vee \wedge . Au bout de 5 secondes après la dernière modification de la température ou après avoir appuyé sur la touche OK la température actuellement affichée est enregistrée dans le programmateur et le symbole  clignote.

Une nouvelle modification de la température est possible en appuyant sur la touche . Pour commencer le programme appuyer sur la touche OK. Sont alors mis en fonctionnement: le moteur de refroidissement, l'éclairage, le moteur du circuit chaud et la résistance du circuit chaud. La résistance du circuit chaud est mis en fonctionnement cyclique (thermostat) assurant ainsi la stabilisation de la température dans la chambre du four. Sur le panneau d'affichage est indiquée la température actuelle dans la chambre du four , p.ex. „actuellement 165 °C”.

Pour arrêter le fonctionnement du programmateur lorsque la durée du travail n'est pas programmée, appuyer sur la touche . Ainsi s'arrêtent toutes les fonctions sauf le moteur

de refroidissement (selon la description dans la partie Fonctionnement du moteur de refroidissement) et le programmateur passe en mode veille.

Fonction ECO

La fonction ECO permet de profiter de la chaleur qui reste dans la chambre pour réchauffer un plat. La fonction ECO est active pour les fonctions de cuisson suivantes :

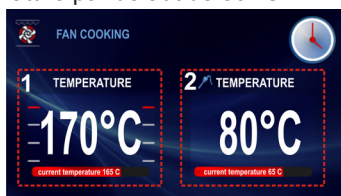



à condition d'avoir programmé la durée du travail. Son fonctionnement consiste à débrancher les résistances 5 minutes avant la fin du processus.


FONCTIONNEMENT




L'utilisation de la sonde à viande (plats)


Choisir la fonction de cuisson et programmer la température souhaitée ou accepter la température programmée par défaut. Ensuite enclencher la fiche de la sonde dans la prise de la sonde à viande. Sur le panneau d'affichage, la fenêtre inactive de la durée est remplacée par la fenêtre active de la température de la sonde à viande avec la température par défaut de 80 °C.






A partir du moment où la sonde a été mise dans la prise, le symbole  clignote pendant 5 secondes. Si pendant ces 5 secondes aucune modification n'est introduite, le programmeur introduit la température actuelle pour la sonde à viande.

Pour modifier la température utiliser les touches ∇ \wedge avec la précision de 1 °C, de 30 à 99°C. Au bout de 5 secondes la température programmée est enregistrée dans le programmeur. Sur le panneau d'affichage, la température actuelle dans la sonde à viande et le symbole  sont affichés en continu.


Il est possible de modifier la température pendant le processus. Pour cela, appuyer sur la touche . Après avoir appuyé une première fois sur la touche  la température programmée pour la sonde s'affiche le symbole  clignote, et à ce moment l'édition de cette température est également possible.

Au bout de 5 secondes après la dernière modification du réglage le symbole  cesse de clignoter et le programmeur se remet à fonctionner normalement.

Si au cours des 5 secondes on appuie en-

core sur la touche, le symbole  cesse de clignoter dans la fenêtre de la température de la sonde et la température actuelle dans la sonde à viande s'affiche. En même temps commence à clignoter le symbole  et il est possible d'éditer la valeur de la température dans la chambre du four. 5 secondes après la dernière modification du réglage, le symbole  cesse de clignoter et le programmeur passe en fonctionnement normal.

Lorsque le plat atteint la température programmée, une sonnerie retentit (4 signaux / pause / 4 signaux), toutes les fonctions s'arrêtent sauf le moteur de refroidissement (selon la description dans la partie Fonctionnement du moteur de refroidissement).

La séquence des signaux se répète tous les 3 secondes pendant environ 5 minutes. Sur le panneau d'affichage la température réglée dans la chambre du four et la température dans la sonde à viande sont affichées, le symbole  clignote également.

Le programmeur passe au mode veille, toutes les fonctions s'arrêtent sauf le moteur de refroidissement (selon la description dans la partie Fonctionnement du moteur de refroidissement).

Lors du fonctionnement du programme, l'ouverture de la porte provoque le déconnexion des éléments chauffants et du moteur du ventilateur du circuit chaud (dans le cas des fonctions utilisant le ventilateur du circuit chaud).

L'utilisation de la sonde de température est conseillée pour la cuisson des gros morceaux de viande (1 kg et plus).

Il est déconseillé d'utiliser la sonde de température pour griller les viandes avec os et la volaille.

FONCTIONNEMENT

Si la sonde de température n'est pas utilisée, la retirer de la prise et la placer à l'extérieur de la chambre du four.

Attention !

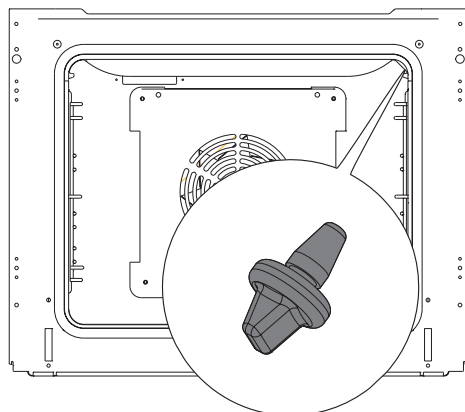
Utiliser uniquement la sonde de température faisant partie de l'équipement du four.

Températures pour la sonde à viande

Type de viande	Température [°C]
Porc	85 - 90
Bœuf	80 - 85
Veau	75 - 80
Agneau	80 - 85
Gibier	80 - 85


Attention !



En cas de non utilisation de la sonde de température, la débrancher de la prise et la retirer de la chambre de four. Insérer dans la prise le bouchon siliconé faisant partie de l'équipement du four.




Les fonctions spéciales du programmeur

Blocage du programmeur

Pour activer le blocage, maintenir appuyé simultanément les touches 0K et ^ pendant environ 3 secondes. L'activation du blocage est signalée sur le panneau d'affichage par le symbole , allumée en continu et un signal sonore court.


Lorsque le blocage du programmeur est actif, il est impossible de modifier les programmes de cuisson enregistrés. Toutes les touches sont inactives sauf 0K, v et . Lorsque le blocage est activé, la touche 0K peut être utilisée uniquement avec la touche v pour désactiver le blocage, et également pour annuler le programme terminé. Lorsque le blocage est activé, la touche  dont le fonctionnement est décrit ci-dessus.


Processus de désactivation du blocage. Pour désactiver le blocage appuyer simultanément et maintenir environ 3 secondes les touches 0K et v. La désactivation du blocage est signalée par la disparition du symbole  sur le panneau d'affichage et par un signal sonore court.

FONCTIONNEMENT

Coupure automatique d'alimentation

Quelle soit la fonction de cuisson choisie, si le four fonctionne pendant une très longue période, le programmeur coupe les éléments électriques de l'appareil.



La coupure des éléments électriques est signalée sur le panneau d'affichage par un symbole clignotant .

La désactivation de la coupure automatique d'alimentation des éléments chauffants est obtenue en mode de veille en appuyant sur la touche  et l'appareil passe au menu.

Mode nocturne


Entre 22 h et 6 h le programmeur passe automatiquement au mode nocturne – l'éclairage du panneau d'affichage devient moins intense.

Menu / Programmes prédéfinis



Après avoir sélectionné le fichier programmes prédéfinis avec les touches de navigation   et l'avoir validé avec la touche OK les fichiers suivants sont proposés :

- a) viande,
- b) volaille,
- c) pizza,
- d) produits congelés,
- e) pâtisseries,
- f) levage de pâte,
- g) séchage,
- h) maintien de pâte.

exemple de mise en fonctionnement d'un programme prêt avec la sonde à viande




Après avoir sélectionné le fichier viande et l'avoir validé avec la touche OK, les viandes suivantes sont proposées : porc, bœuf, veau, agneau. Sélectionner p.ex. le fichier porc et valider avec la touche OK. L'écran de travail se met en marche avec un symbole clignotant  comme ci-dessous.




Enclencher la sonde à viande dans la prise, le symbole  cesse de clignoter et le commencement du programme est possible. Si la touche OK est appuyée pendant que le symbole  clignote, le programmeur interprète ce fait comme une utilisation incorrecte, un long signal sonore se déclenche et la fenêtre de travail reste inchangée.

FONCTIONNEMENT

Le commencement du programme s'effectue après avoir appuyé sur la touche OK.

Il est possible à chaque moment de modifier le réglage de la température dans la chambre du four ou de la température de la sonde à viande, mais ces modifications font que le programme cesse d'être un programme prédéfini. La modification d'une des températures et son enregistrement dans le programmeur (les symboles  ou  cessent de clignoter) font que l'indication bœuf est remplacée par circuit chaud, et le symbole porc en haut à gauche de la fenêtre de travail est remplacée par le symbole circuit chaud. Pour interrompre (terminer) le processus à chaque instant, appuyer sur la touche . et le programmeur passe au mode veille.

Lorsque le plat atteint la température réglée, une sonnerie retentit (4 signaux / pause / 4 signaux), toutes les fonctions s'arrêtent sauf le moteur refroidissant (selon la description dans la partie Fonctionnement du moteur de refroidissement).

La séquence des signaux se répète toutes les 3 secondes pendant environ 5 minutes. Sur le panneau d'affichage est affichée la température réglée dans la chambre du four et la température dans la sonde à viande, le symbole  clignote également.

Pour annuler la signalisation de la fin du processus réglé, appuyer sur la touche OK Le programmeur passe en mode veille.



Exemple de mise en fonctionnement d'un programme prédéfini sans réchauffement préalable du four

Après avoir sélectionné le fichier volaille et l'avoir validé avec la touche OK, les fichiers suivants sont proposés : poulet, canard, oie, dinde.

Sélectionner p.ex. le fichier poulet et valider avec la touche OK. L'écran de travail se met en marche comme ci-dessous avec la température 190 °C au deuxième niveau et un symbole de poids clignotant.






Le symbole de poids clignotant informe qu'il est possible de le remplacer par le poids demandé par le client ou d'accepter le poids proposé par défaut. Si pendant 3 minutes à partir de l'affichage de l'écran de travail aucune opération n'est effectuée, le programmeur se met au mode de veille.

Pour modifier le poids appuyer sur les touches   Valider le choix avec la touche OK et le poids actuellement affiché est enregistré dans le programmeur. Le programmeur change automatiquement l'affichage de la fenêtre 2 du poids en TEMPS DE CUISSON résultant du poids préalablement enregistré.


FONCTIONNEMENT

La fenêtre de travail en cours de réalisation apparaît comme suit :



Il est possible à chaque moment de modifier le réglage de la température dans la chambre du four ou le temps de fin du processus, mais ces modifications font que le programme cesse d'être un programme prédéfini. La modification de la température ou du temps et son enregistrement dans le programmeur (les symboles  ou  cessent de clignoter) font que l'indication poulet est remplacée par turbo grill, et le symbole poulet en haut à gauche de la fenêtre de travail est remplacé par le symbole turbo grill. Pour interrompre (terminer) le processus à chaque moment appuyer sur la touche  et le programmeur passe en mode veille.

Lorsque la durée résultant du poids du poulet est écoulée, la sonnerie se déclenche (4 signaux / pause / 4 signaux), toutes les fonctions s'arrêtent sauf le moteur refroidissant (selon la description dans la partie Fonctionnement du moteur de refroidissement). La séquence des signaux se répète toutes les 3 secondes pendant environ 5 minutes.

Sur le panneau d'affichage est indiquée la température programmée dans la chambre du four et le TEMPS DE FIN ; le symbole  clignote également.

Pour annuler la signalisation de la fin du processus programmé, appuyer sur la touche OK. Le programmeur passe au mode veille.

Exemple de mise en fonctionnement d'un programme prédéfini avec réchauffement préalable du four.


Après avoir sélectionné le fichier pâtisserie et l'avoir validé avec la touche OK, les fichiers suivants sont proposés : crumble, tarte aux fruits, gâteau roulé, biscuit, muffins, cookies, pain.

Sélectionner p.ex. le fichier gâteau roulé et le valider avec la touche OK. L'écran de travail se met en marche comme ci-dessous et affiche la température 200 °C, deuxième niveau et la durée de travail inactif (fenêtre 2 – avec durée affichée 00:10).



Si pendant 3 minutes à partir de l'affichage de l'écran de travail aucune opération n'est effectuée, le programmeur se met en mode veille.

Pour commencer le programme appuyer sur la touche OK. Le four est préchauffé jusqu'à la température 200°C.



Lorsque la température de 200°C est atteinte, la sonnerie se déclenche (2 signaux / pause / 2 signaux), et le symbole  clignote. La fenêtre 2 avec la durée 00:10 est maintenant active. La séquence des signaux se répète toutes les 3 secondes pendant environ 5 minutes. Dans la chambre une température de 200°C est maintenue.


Déposer le plat dans le four, fermer la porte et appuyer sur la touche OK pour commencer le programme de base.

FONCTIONNEMENT


Après cette action l'écran de travail apparait comme ci-dessous :



La température dans le four est sans cesse maintenue, sur le panneau d'affichage dans la fenêtre 2, la DUREE DU TRAVAIL est remplacée par HEURE DE FIN (s'affiche l'heure de la fin du processus et sur l'indicateur le déroulement des 10 minutes programmées). Il est possible à chaque moment de modifier le réglage de la température dans la chambre du four ou le temps de fin du processus, mais ces modifications font que le programme cesse d'être un programme prédéfini. La modification de la température ou du temps et son enregistrement dans le programmeur (les symboles  ou ) cessent de clignoter) font que l'indication gâteau roulé est remplacée par conventionnel, et le symbole du gâteau roulé en haut à gauche de la fenêtre de travail change en symbole de la fonction conventionnelle.

Pour interrompre (terminer) le processus à chaque moment appuyer sur la touche , et le programmeur passe au mode veille.

Lorsque la durée résultant du poids du poulet est atteinte, une sonnerie retentit (4 signaux / pause / 4 signaux), toutes les fonctions s'arrêtent sauf le relai du moteur de refroidissement (selon la description dans la partie Fonctionnement du moteur de refroidissement). La séquence des signaux se répète toutes les 3 secondes pendant environ 5 minutes.

Sur le panneau d'affichage est indiquée la température programmée dans la chambre du four et l'heure de fin du processus; le symbole  clignote également.

Pour annuler la signalisation de la fin du processus programmé, appuyer sur la touche. OK, Le programmeur passe au mode veille.

Programmes prédéfinis

1. Viande

- porc
- bœuf
- veau
- agneau

2. Volaille

- poulet
- canard
- oie
- dinde

3. Pizza

- pâte fine
- pâte épaisse
- congelée

4. Produits congelés

- poisson
- lasagne
- frites

5. Pâtisseries

- crumble
- tarte aux fruits
- gâteau roulé
- biscuit
- muffins
- cookies
- pain

6. Autres fonctions libres

- levage de pâte
- séchage
- maintien au chaud

FONCTIONNEMENT

Menu / Programmes de l'utilisateur

Sélectionner le fichier programmes de l'utilisateur et 10 programmes sont proposés qui peuvent être adaptés aux besoins individuels.

Fonctionnement du programme de l'utilisateur

Sélectionner avec les touches de navigation ∇ \wedge p.ex. le programme P0 et le valider avec la touche OK, La fenêtre de travail se met en marche (avec les réglages par défaut pour tous les programmes P0-P10 comme ci-dessous : fonction conventionnelle, température 180°C et durée du travail 00:30).



Si pendant 3 min. à partir de l'affichage de l'écran de travail aucune opération n'est effectuée, le programmeur se met en mode veille.

Déposer le plat dans le four, fermer la porte et appuyer sur la touche OK, pour lancer le programme. Dans la fenêtre 2 du programme prédéfini la DUREE DU TRAVAIL est remplacée HEURE DE FIN, la durée 00:30 est remplacée par l'heure de fin et l'écoulement du temps est affiché sur l'indicateur d'avancement.

Lorsque la durée programmée est écoulée, la sonnerie retentit (4 signaux / pause / 4 signaux), toutes les fonctions s'arrêtent sauf le moteur de refroidissement (selon la description dans la partie Fonctionnement du moteur de refroidissement).

La séquence des signaux se répète toutes les 3 secondes pendant environ 5 minutes. Sur le panneau d'affichage est indiquée la température réglée dans la chambre du four et l'heure de fin ; le symbole \blacktriangleright clignote également.

Pour annuler la signalisation de la fin du processus programmé, appuyer sur la touche OK, Le programmeur passe en mode veille.

Édition des réglages dans les programmes de l'utilisateur


Pour modifier la fonction de cuisson et LA DUREE DU TRAVAIL appuyer sur la touche \odot après la mise en marche de l'écran de travail et appuyer encore sur la touche \wedge . Sur l'écran de travail commence à clignoter le symbole et l'indication de la fonction – fenêtre 3. Si au bout de 3 min. à partir du moment où le symbole de la fonction et son indication clignent (fenêtre 3) aucune action n'est effectuée, le programmeur passe un niveau au dessus (Programmes de l'utilisateur) et enregistre les autres réglages comme sur l'écran de travail dernièrement affiché, seules les dernières modifications validées sont actualisées (validation avec la touche OK).

Pour modifier la fonction de cuisson appuyer sur les touches de navigation ∇ \wedge . Les réglages disponibles des fonctions de cuisson sont présentées dans Menu / Fonctions de cuisson.

Valider la fonction sélectionnée avec la touche OK. Appuyer sur la touche OK le symbole et la description de la fonction de cuisson cessent de clignoter (fenêtre 3), le symbole \blacktriangleright commence à clignoter et il est possible de modifier la température. Si au bout de 3 min. à partir du moment où le symbole \blacktriangleright clignote aucune action n'est effectuée, le programmeur passe un niveau au dessus (Programmes de l'utilisateur)


FONCTIONNEMENT


et enregistre les autres réglages comme sur l'écran de travail dernièrement affiché, seules les dernières modifications actualisées sont mémorisées (validées avec la touche OK).

Pour modifier la température appuyer sur les touches de navigation ∇ \blacktriangle . La gamme des réglages de températures et la température par défaut sont présentées dans le Menu / Fonctions de cuisson. Valider la température sélectionnée avec la touche OK. Le symbole du thermomètre  cesse de clignoter, alors les symboles du niveau de cuisson commencent à clignoter et la modification de ce niveau est possible.

Si au bout de 3 min. à partir du moment où les symboles du niveau de cuisson clignent, aucune action n'est effectuée, le programmeur passe un niveau au dessus (Programmes de l'utilisateur) et enregistre les autres réglages comme sur l'écran de travail dernièrement affiché, seules les dernières modifications actualisées sont mémorisées (validées avec la touche OK).

Pour modifier le niveau de cuisson utiliser les touches de navigation ∇ \blacktriangle . Valider le choix avec la touche OK.



Appuyer sur la touche OK les symboles de niveau de cuisson cessent de clignoter et le symbole de la durée du travail  commence à clignoter et il est possible de modifier cette durée.

Si au bout de 3 min. à partir du moment où le symbole de la durée du travail  clignote, aucune action n'est effectuée, le programmeur passe un niveau au dessus (Programmes de l'utilisateur) et enregistre les autres réglages comme sur l'écran de travail dernièrement affiché, seules les dernières modifications actualisées sont mémorisées (validées avec la touche OK).

Pour modifier la durée du travail utiliser les touches de navigation ∇ \blacktriangle . Valider le choix avec la touche OK. Tous les paramètres réglés

et validés sont enregistrés dans le programmeur, le programmeur passe un niveau au dessus (Programmes de l'utilisateur).

Revenir du menu Programmes de l'utilisateur au programme P01 fait que l'écran de travail s'affiche avec les réglages dernièrement enregistrés. De la même façon s'effectue l'édition des réglages dans les autres programmes de l'utilisateur P02-P10.

Au cours du fonctionnement du programme de l'utilisateur il est possible de modifier les réglages de température et de durée en utilisant les sensors:  et .

FONCTIONNEMENT

Menu / Programmes vapeur

Après avoir sélectionné le fichier programmes vapeur avec les touches ∇ \wedge zet validé avec la touche OK les programmes suivants sont proposés :

- a) légumes coupés
- b) légumes congelés
- c) brocolis, chou-fleur
- d) pommes de terre en robe des champs
- e) gratin de légumes
- f) poisson
- g) viande
- h) pain
- i) petits pains
- j) réchauffage

Attention. Activation de la fonction de cuisson à la vapeur dans le four chaud.

Pour activer la fonction de cuisson à la vapeur dans le four où un autre plat a été cuisiné précédemment, c'est-à-dire dans le four chaud, il faut d'abord attendre que sa température redescende en dessous de 40°C.

Cela permet d'assurer un fonctionnement correct et une bonne cuisson du plat choisi.

Mise en fonctionnement du programme vapeur

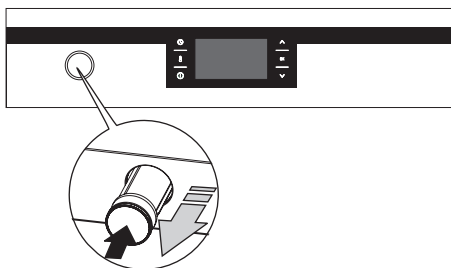
Sélectionner le programme vapeur approprié avec les touches ∇ \wedge .

Dans l'équipement du four se trouvent des bacs spéciaux en inox :

- à fond perforé pour les légumes et les poissons
- à fond plein pour la viande

Insérer les bacs dans les glissières au niveau indiqué sur le panneau d'affichage. Fermer la porte du four.

Le réservoir-tiroir se trouve dans le tableau de commandes. Appuyer sur le réservoir, le tirer ensuite vers soi (dessin ci-dessous). Verser 0,5 l d'eau dans le réservoir.



Valider les paramètres sélectionnés avec la touche OK et le programme se met en fonctionnement.

Tant que le symbole de la durée clignote, il est possible de modifier la durée ou de valider la durée prédéfinie proposée. Si pendant 3 min. à partir de l'affichage de l'écran de travail aucune opération n'est effectuée, le programmeur se met en mode veille.

Pour modifier la durée, appuyer sur les touches ∇ \wedge Valider la durée sélectionnée avec la touche OK et la durée affichée est enregistrée dans le programmeur. Le programmeur remplace alors automatiquement la durée du travail affichée dans la fenêtre 2 par l'heure de fin. Ensuite le programme débute.

FONCTIONNEMENT

Il est possible à chaque moment de modifier l'heure de fin du processus, mais ces modifications font que le programme cesse d'être un programme prédéfini. La modification de la durée et son enregistrement dans le programmateur (le symbole ►) cesse de clignoter) On peut, à chaque instant, interrompre (ou terminer) le processus en appuyant sur la touche ① et le programmateur passe au mode veille.

Important. Si la durée est modifiée (prolongée), le générateur de vapeur peut manquer d'eau. Sur le panneau d'affichage apparaît l'indication „remplir d'eau (0,5 l)”, après avoir versé de l'eau, appuyer sur la touche OK .

Le décomptage de la durée s'est arrêté automatiquement ; après avoir rempli d'eau, le programme se remet en fonctionnement après quelques secondes, dès que la présence d'eau dans le générateur est détectée.

Lorsque la durée réglée est écoulée, une sonnerie retentit (4 signaux / pause / 4 signaux), toutes les fonctions s'arrêtent sauf le moteur refroidissant (selon la description dans la partie Fonctionnement du moteur de refroidissement). La séquence des signaux se répète toutes les 3 secondes pendant environ 5 minutes.

Le temps de fin reste sans cesse affiché sur le panneau d'affichage, et le symbole ► clignote.

Pour annuler la signalisation de la fin du processus, appuyer sur la touche OK et le programmateur passe en mode veille.

Menu / Nettoyage

Sélectionner le fichier nettoyage dans le menu principal avec les touches de navigation ∨ ∧ et valider ce choix avec la touche OK L'écran de travail se met en marche comme ci-dessous:



Si au bout de 3 min. à partir de l'affichage de l'écran de travail aucune action n'est effectuée, le programmateur passe au mode veille.

Verser l'eau (0,5 l) dans le four, fermer la porte et appuyer sur la touche OK. pour commencer le programme. Dans la fenêtre 2 du programme prédéfini, la DUREE DU TRAVAIL est remplacée par HEURE DE FIN, et la durée 00:30 est remplacée par l'heure de fin et l'écoulement du temps s'affiche sur l'indicateur de déroulement. Lorsque la durée programmée est écoulée, la sonnerie retentit (4 signaux / pause / 4 signaux), toutes les fonctions s'arrêtent sauf le moteur de refroidissement (selon la description dans la partie Fonctionnement du moteur de refroidissement).

La séquence des signaux se répète toutes les 3 secondes pendant environ 5 minutes. Sur le panneau d'affichage est indiquée la température réglée dans la chambre du four et l'heure de fin ; clignote également le symbole ►.

Pour annuler la signalisation de la fin du processus programmé, appuyer sur la touche OK Le programmateur passe au mode veille.

FONCTIONNEMENT

Fonctionnement du moteur de refroidissement

Le moteur de refroidissement est mis en marche lorsque fonctionne une des fonctions de cuisson et la température dans la chambre du four dépasse 50 °C ou lorsque aucune fonction n'est mise en fonctionnement mais la température dans la chambre du four dépasse 50 °C. Pour brancher le ventilateur de refroidissement, il est nécessaire de brancher le relai de sécurité ainsi que le relai du moteur de refroidissement.

Fonctionnement de l'éclairage

L'éclairage du four est mis en marche selon l'option réglée et décrite dans le Menu / Réglages / Éclairage lorsque fonctionne une des fonctions de cuisson. Lorsque le four est éteint, le branchement de l'éclairage se fait au moment de l'ouverture de la porte du four, dans ce cas indépendamment de l'option programmée dans le Menu / Réglages / Éclairage, l'éclairage marche continuellement, jusqu'à la fermeture de la porte du four.

L'ouverture de la porte lors du fonctionnement du programme provoque la déconnexion des éléments chauffants et du moteur du ventilateur du circuit chaud (pour les fonctions utilisant le ventilateur du circuit chaud). Après la fermeture de la porte, le travail reprend.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cuisinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille), **pour les cuissons, optez plutôt pour les moules noirs qui permettent de réduire le temps de cuisson,**
- il n'est pas recommandé d'utiliser les moules à surface claire et brillante en mode de cuisson conventionnelle (chaleur de voûte + de sole), avec ce type des moules, les plats risquent de ne pas être assez cuits en dessous,
- vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, le préchauffage du four n'est pas nécessaire, en ce qui concerne les autres modes de cuisson, il faut préchauffer le four avant d'y mettre le plat,
- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit en ressortir propre et sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- si vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, les températures de cuisson sont d'habitude de 20–30 degrés plus basses que pendant le mode de cuisson conventionnel (avec la chaleur de voûte et de sole),
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veuillez suivre les consignes de la notice.

Rôtissage

- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les brûleurs gaz de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l'eau chaude et salée (n'ajoutez pas d'eau froide dans le plat).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les soins apportés par l'utilisateur pour garder le four propre et son entretien adéquat prolongent la durée de son fonctionnement sans avaries.

Avant le nettoyage, débrancher le four. Ne commencer à nettoyer le four que lorsqu'il est refroidi.

- Nettoyer le four après chaque utilisation. Lors du nettoyage, allumer l'éclairage ce qui permet de mieux voir l'espace de travail.
- Nettoyer la chambre du four uniquement avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle en petite quantité
- **Nettoyage à vapeur – Aqualytic**
Le mode d'emploi est présenté dans le chapitre Menu et Nettoyage. Après avoir terminé le nettoyage, ouvrir la porte du four, essuyer la chambre avec une éponge ou un torchon, ensuite la laver avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle.
- Après avoir nettoyé la chambre du four l'essuyer jusqu'à ce qu'elle soit sèche.
- Pour le lavage et le nettoyage de la surface utiliser un torchon doux et délicat, absorbant bien l'humidité.

Important. Après avoir utilisé le four trois fois en fonction vapeur, détartrer le système eau-vapeur de la façon suivante :

- mélanger 0,5 l d'eau avec un produit détartrant,
- verser le mélange dans le réservoir-tiroir et le laisser environ 10-15 minutes
- après détartrage, rincer le système 2 fois, essuyer l'eau avec une éponge et sécher
- laisser la porte du four ouverte jusqu'au séchage complet.

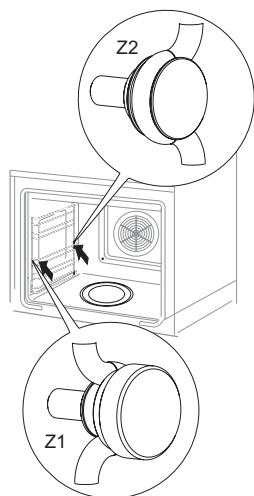
Attention. Après chaque utilisation, le générateur de vapeur doit être essuyé avec une éponge et séché. Le meilleure façon d'éliminer les restes éventuels de tartre est d'utiliser de l'eau avec du vinaigre.

Important !

Pour le nettoyage et l'entretien, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs, des produits de nettoyage agressifs ou des outils de frottage. Pour nettoyer l'avant du boîtier utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de produit vaisselle ou un produit de nettoyage pour vitres. Ne pas utiliser de crèmes de nettoyage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

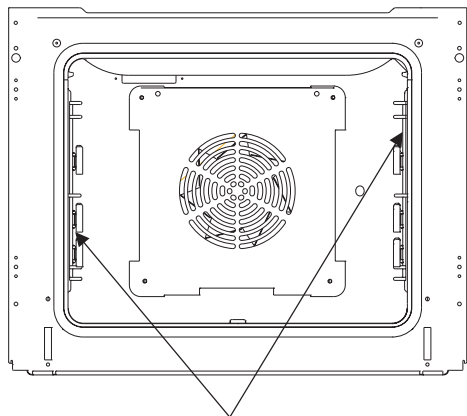
- Les fours marqués par la lettre D ont été équipés de glissières en grille (échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer il faut dévisser l'accroche qui se trouve à l'avant (Z1) et ensuite tirer la glissière et la retirer de l'accroche arrière (Z2). Après le lavage des glissières il faut les placer dans l'accroche (Z2) et visser l'accroche (Z1).



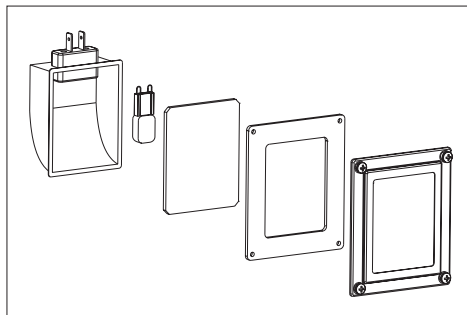
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Échange de l'ampoule d'éclairage du four

Avant l'échange de l'ampoule halogène, pour éviter tous risques d'électrocution, s'assurer que l'appareil est éteint.



Éclairage du four



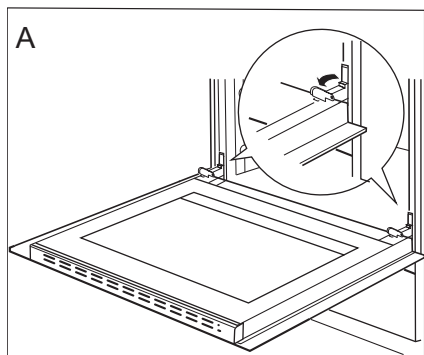
1. Débrancher l'alimentation du four
2. Enlever les éléments du four
3. Avec un tournevis plat, dévisser les quatre attaches de la cloche, enlever la cloche et retirer le joint, nettoyer et essuyer soigneusement.
4. Retirer l'ampoule halogène en la tirant vers le bas à l'aide d'un torchon ou d'un papier, si nécessaire échanger l'ampoule halogène pour une nouvelle G9
 - tension 230V
 - puissance 25 W
5. Délicatement, replacer l'ampoule halogène dans la douille.
6. Remettre la cloche d'éclairage, sans oublier le joint. Visser.

Attention : prendre soin de ne pas toucher l'ampoule halogène directement avec les doigts !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

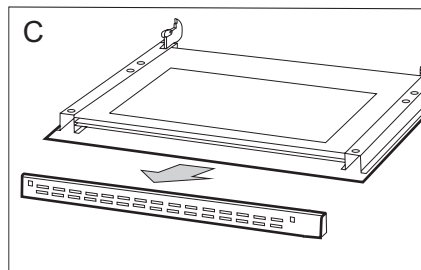
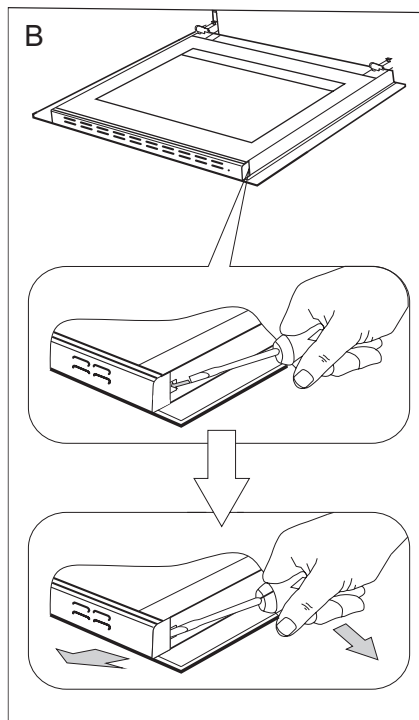
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

Démontage de la vitre intérieure

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)



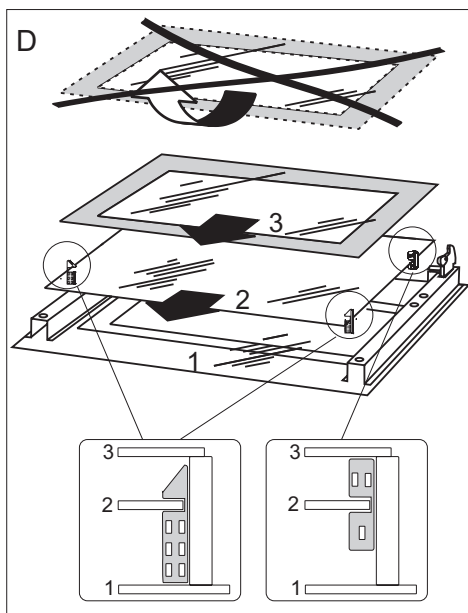
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure (schéma D).

4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



Démontage de la vitre intérieure

Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.



Note : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière
- couper l'alimentation électrique
- avertir le service après vente
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
Le dispositif électrique ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule (<i>cf. chapitre Nettoyage et entretien</i>)

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 3,1 kW
Dimensions de la four (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm
Volume de la cavité*	65-72 litres
Efficacité énergétique	sur l'étiquette d'efficacité énergétique
Poids	environ 35 kg

Conforme aux exigences UE normes EN 60335-1, EN 60335-2-6

*selon EN 50304

volume en fonction de l'équipement du four – indiqué sur l'étiquette d'efficacité énergétique.

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension » 2006/95/EC,*
- *directive « compatibilité électromagnétique » 2004/108/EC,*
- *directive « ErP » 2009/125/EC,*

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*
