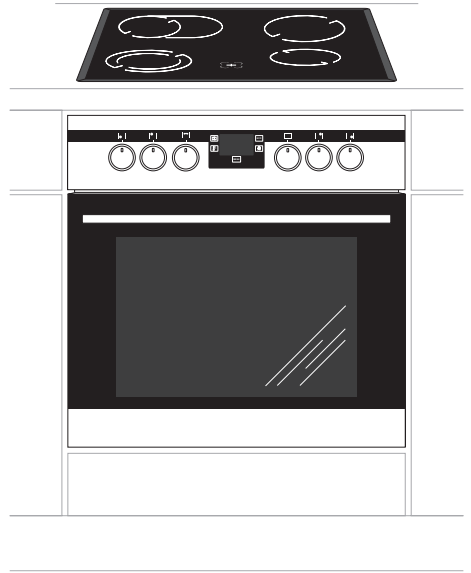


EHC*

2014C*Td*



(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	2
(F) NOTICE D'UTILISATION.....	43

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Einbauherd 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 Einbauherd 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	3
Bedienelemente	8
Installation.....	10
Bedienung.....	16
Backen und Braten – Praktische Hinweise	34
Allgemeine Pflegehinweise	36
Wenn's mal ein Problem gibt.....	41
Technische Daten	42

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.

Achtung! Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung! Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung! Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

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).

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

Nur die Fleischsonde, die zum Zubehör des Backofens gehört, darf verwendet werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

SICHERHEITSHINWEISE



- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren oder auf den Kochflächen 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.
- Kochplatte von Verschmutzungen und übergelaufenem Kochgut freihalten. Dies betrifft insbesondere Zucker, der mit dem Glaskeramik-Kochfeld reagiert und dadurch eine bleibende Beschädigung verursachen kann. Etwaige Verschmutzungen sind laufend zu beseitigen.
- Zur Vermeidung von irreversiblen Veränderungen des Kochfelds darf Geschirr mit feuchtem Boden nicht auf warme Kochflächen gestellt werden.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das nach Herstellerangaben für die Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern geeignet ist.
- Bei Feststellung einer Beschädigung des Kochfelds – Kratzern, Rissen oder Absplitterungen – ist der Betrieb des Herdes sofort abzubrechen und die Reparatur bei der Kundendienststelle zu melden.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen.
- Scharfkantiges Geschirr, das eine Beschädigung des Kochfelds verursachen kann, darf nicht benutzt werden.
- Nicht auf die sich vorheizenden (nicht mit Geschirr überdeckten) Halogen-Kochflächen schauen.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen gestellt werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Herd 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.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- 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:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

Töpfe mit flachem und dickem Boden sparen bis zu 1/3 an Strom. Deckel nicht vergessen, sonst ist der Stromverbrauch 4-mal so hoch!

- **Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

- **Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.**

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.**

Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

- **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!

- **Herd 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

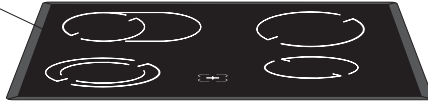
werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

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

Glaskeramik-Kochfeld

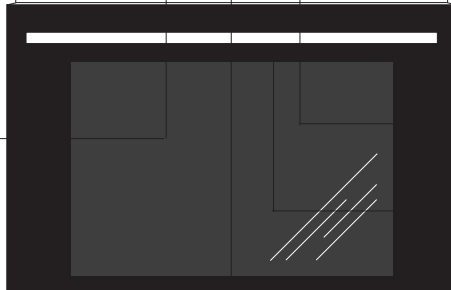


Schalter für
Kochflächen



Schalter für
Kochflächen

Backofen-
Temperatur-
regler



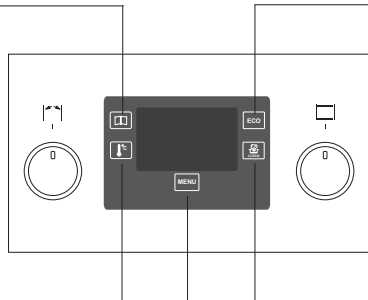
Backofen-
Funktionsregler

Türgriff

Zeit schaltuhr

Back-/Bratprogramme

Energie-Sparbetrieb
ECO



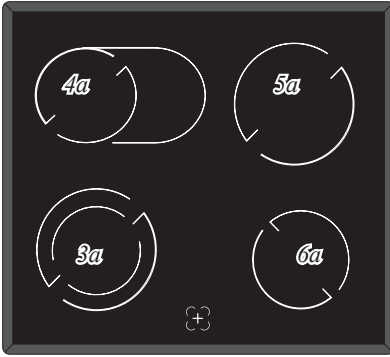
Temperatureinstellung

Reinigung des
Backofens
CLEAN

Menu

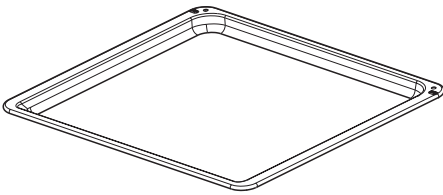
IHR HERD STELLT SICH VOR

Glaskeramik-Kochfeld

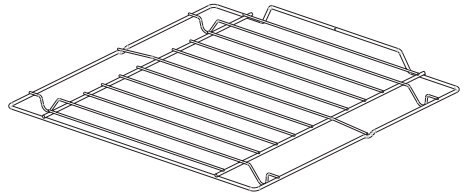


3a	Ø 18 / Ø 12 cm
4a	Ø 14 / Ø 25 cm
5a	Ø 18 cm
6a	Ø 14,5 cm

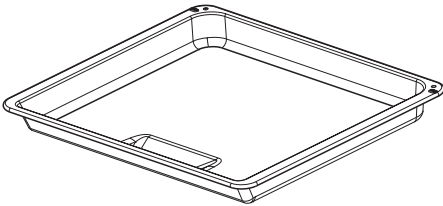
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



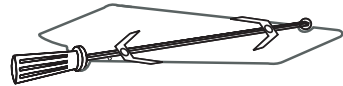
*Backblech**



*Grillrost
(Gitterrost)*



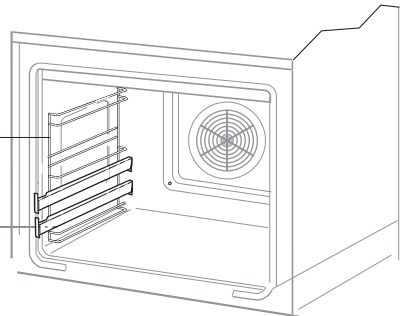
*Bratblech**



*Drehspieß**

*Backblech-
träger**

*Teleskop-
schienen**

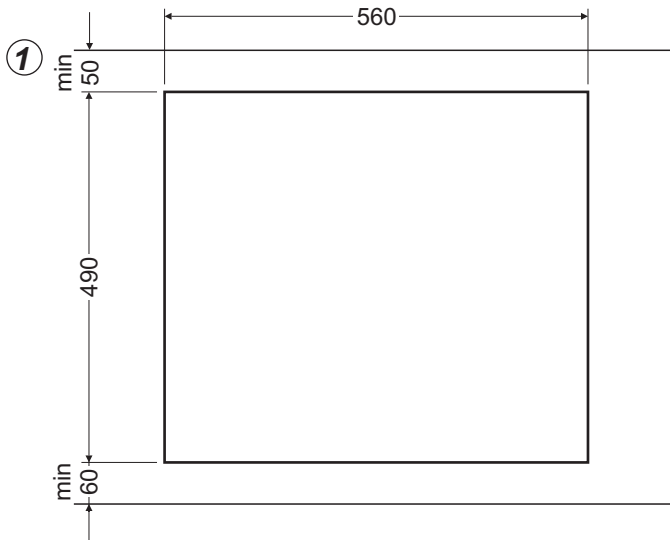


*vorhanden nur bei einigen Modellen

INSTALLATION

Vorbereitung der Arbeitsplatte der Küchenmöbel für den Einbau des Kochfelds

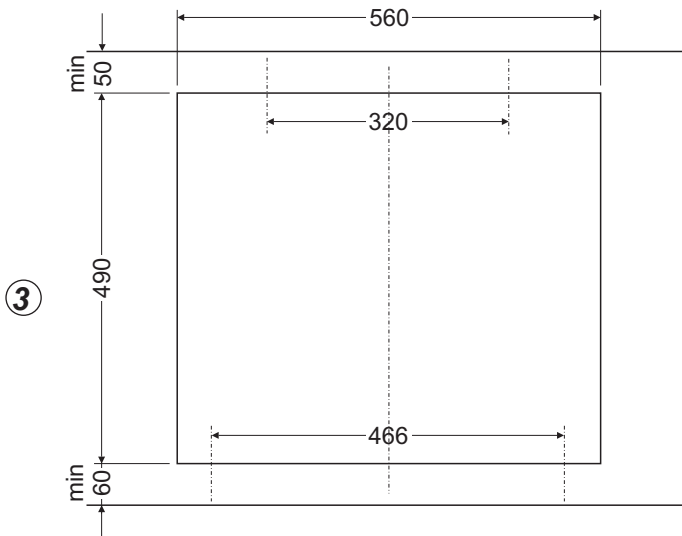
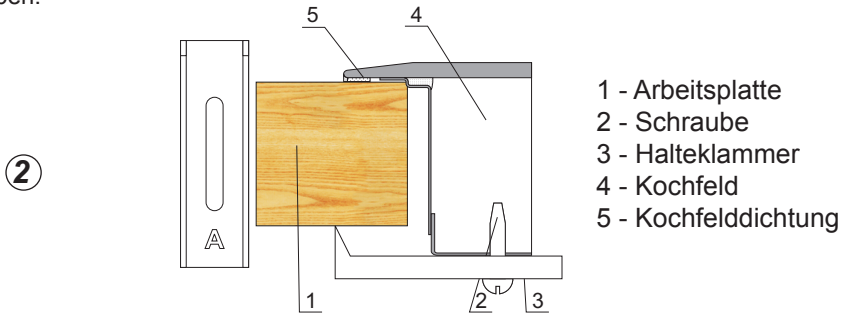
- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen. Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d.h. er darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden.
- Die Arbeitsplatte des Möbels muss zwischen 28 und 40 mm dick und mindestens 600 mm tief sein. Sie muss flach sein und waagrecht liegen. Die Arbeitsplatte ist an der Wand gegen überlaufende Flüssigkeiten und Feuchte abzudichten.
- Der Abstand zwischen der Ausschnittkante und der Kante der Arbeitsplatte sollte vorne mind. 60 mm und hinten mind. 50 mm betragen.
- Die Einbaumöbel müssen auf der Oberfläche furniert und die zum Verkleben eingesetzten Klebstoffe gegen die Temperatur von 100°C beständig sein. Bei Nichterfüllung dieser Anforderung kann es zur Verformung der Oberfläche und zum Ablösen des Furniers kommen.
- Die Ausschnittkanten sollten mit einem gegen Aufquellen der Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt sein.
- Den Ausschnitt in der Arbeitsplatte nach Maßen gemäß Zeichnung 1 vorbereiten.



INSTALLATION

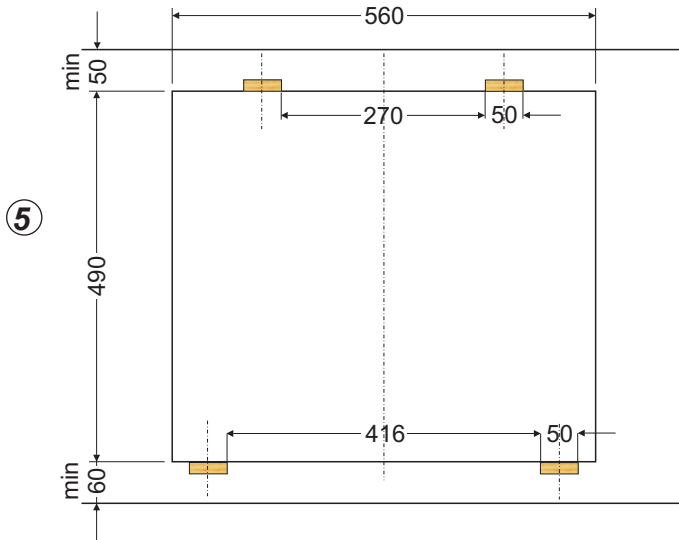
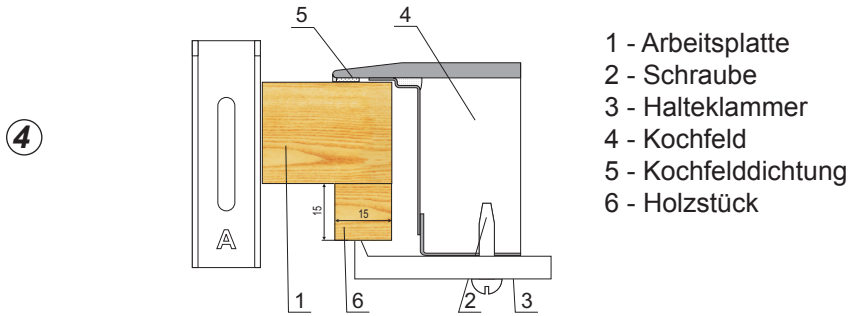
Montage des Kochfeldes in der Arbeitsplatte der Küchenmöbel

- Für die Befestigung einer 38 mm dicken Arbeitsplatte sind 4 Halteklammern "A" einzusetzen. Die Montage ist der Abb. 2 und Abb. 3 zu entnehmen. Für die Befestigung einer 28 mm dicken Arbeitsplatte sind neben den Halteklammern "A" zusätzlich 4 Holzstücke mit Maßen von 15x15x50 mm einzusetzen. Die Montage ist der Abb. 4 und Abb. 5 zu entnehmen.
- Die Kochfelddichtung auf ihre Unversehrtheit und ihren genauen Sitz am Kochfeld überprüfen.
- Die Halteklammern von der Unterseite der Arbeitsplatte leicht anschrauben.
- Die Arbeitsplatte sauber machen, das Kochfeld in die Öffnung einsetzen und bis zur Arbeitsplatte andrücken.
- Die Halteklammern vertikal zum Kochfeldrand einstellen und bis zum Anschlag anschrauben.



INSTALLATION

Einbau des Kochfeldes in der Arbeitsplatte der Küchenmöbel



INSTALLATION

Einbau des Backofens:

- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten (Abb. A),
- bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen,
- den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen. (Abb. B),
- unbedingt die Nullungsleitung des Kochfelds (gelb-grün) an die in der Nähe der Anschlussdose platzierte Nullklemme des Backofens (Bezeichnung \oplus) anschließen,
- den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern. (Abb.C).

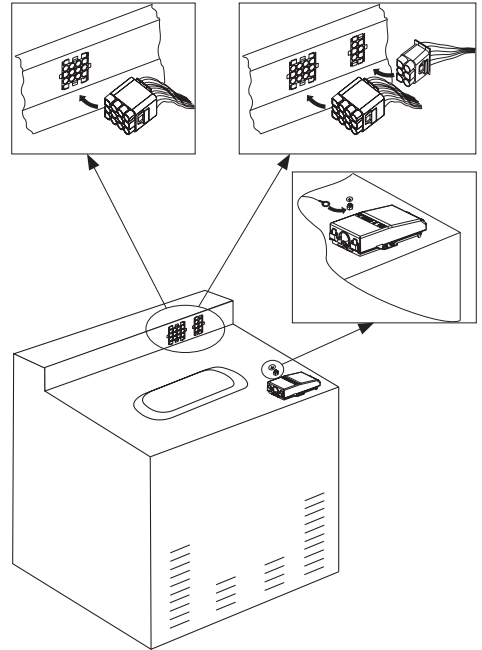


Abb. B

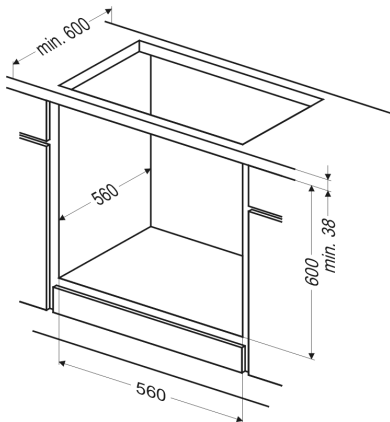


Abb. A

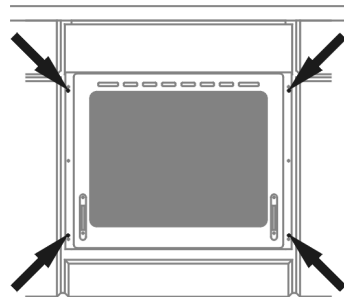


Abb. C

Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

INSTALLATION

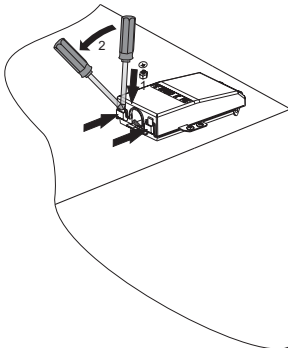
Elektrischer Anschluss

Achtung!

Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nicht autorisierte Personen dürfen keine willkürlichen Veränderungen oder Änderungen an der Elektroinstallation vornehmen.

Hinweise für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen. Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

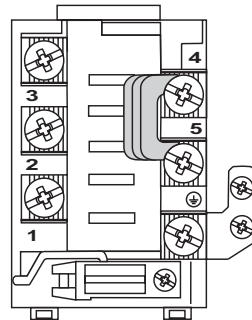


Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).

Achtung!

Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die Elektroinstallation des Herdes sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen.

Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

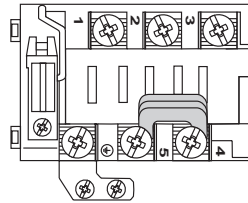


INSTALLATION

Anschluss-Schaltplan

Schema möglicher Anschlüsse
Achtung! Spannung der Heizelemente 230V.

Achtung! Im Falle jedes der Anschlüsse ist der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme \oplus PE verbunden werden.





Empfohlene Art der Anschlussleitung

1.	Bei 230V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 Schutzleiter auf \oplus	1/N~		H05VV-F3G4
2.	Bei 400/230 Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf \oplus	2/N~		H05VV-F4G2,5
3.	Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasen reihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf \oplus	3/N~		H05VV-F5G1,5
L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter				

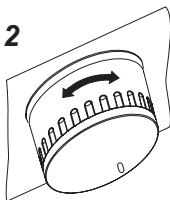
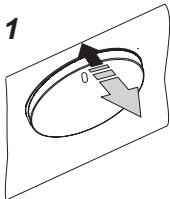
BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Backofens

- Vorhandene Verpackungsteile entfernen, den Backofen-Innenraum von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumlüftung einschalten oder ein Fenster öffnen,
- Den Regler leicht drücken und nach rechts auf  oder  drehen (siehe Kapitel: Funktionsweise des Programmierers und die Backofen-Steuerung),
- Backofen (bei 250°C circa 30 Minuten lang) aufheizen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen.

Die Regler sind im Bedienfeld „versenkt“. Um die gewünschte Funktion zu wählen:

1. den Regler leicht eindrücken und loslassen,
2. auf die gewünschte Funktion drehen. Die Kennzeichnung des Reglers an dessen Rand entspricht den jeweiligen nacheinander folgenden Funktionen des Backofens.






Wichtig!

Den Backofen-Innenraum darf nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

Hinweis!

In den Geräten, deren Baumodell mit dem Buchstaben „O“ gekennzeichnet ist, die Lage des Heizkörpers an den Seitenwänden des Backofen-Innenraums vor Betriebsbeginn überprüfen. Ist die Befestigung des Heizkörpers nicht ordnungsmäßig, den Heizkörper hochheben und in die Mulden an den Seitenwänden des Backofen-Innenraums einschieben.

Hinweis!

Beim ersten Start des Backofens bzw. bei dessen Wiedereinschalten nach dem vorherigen Trennen vom Versorgungsnetz erscheint auf dem Display die Uhrzeit „12:00“ und das Symbol . blinkt. Die aktuelle Uhrzeit mit dem Einstellregler  einstellen. Die eingestellte Uhrzeit wird in der Uhr gespeichert, falls keine Änderungen vorgenommen werden oder die Taste  gedrückt wird.

Erst nach der Einstellung der aktuellen Uhrzeit ist der Backofen betriebsbereit.

BEDIENUNG

Schalter für Kochflächen

Das richtige Koch- und Backgeschirr

Die Bodengröße und -form des richtigen Kochgeschirrs sollte der Fläche der jeweiligen Kochfläche möglichst genau angepasst sein. **Geschirr mit konvex oder konkav geformtem Boden darf nicht verwendet werden.** Es ist zu beachten, dass zum Kochgeschirr immer passende Deckel verwendet werden. Es empfiehlt sich, Kochgeschirr mit dickem Boden und einer schwachen Innenwölbung zu verwenden.

Verschmutzte Kochstellen- und Geschirroberflächen verhindern eine vollständige Wärmeausnutzung.



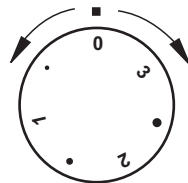
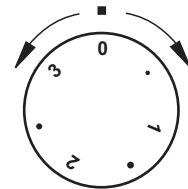
Die richtige Heizleistung

Die Kochflächen verfügen über eine differenzierte Heizleistung. Die Heizleistung lässt sich stufenweise regulieren, indem man den Schalter nach rechts oder links dreht.

Die Kennzeichnungen auf der Außenseite des Reglers entsprechen den einzelnen Positionen der Heizleistung der jeweiligen Kochflächen.

Beispiele für Reglereinstellungen

- 0 Aus
- MIN. Warmhalten
- 1 Dünsten von Gemüse, Schonendes Kochen
- Kochen von Suppen, mehreren Speisen
- 2 Schwaches Braten
- Anbraten von Fleisch, Fisch
- 3 MAX. Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten

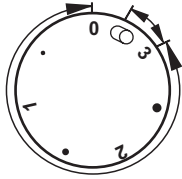



BEDIENUNG

Vergößerte Kochfläche einschalten

Wichtig!

Das Einschalten der Kochfläche darf nur durch das Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn erfolgen. Das Einschalten in der Gegenrichtung kann den Regler beschädigen*



Bei einer Schalterstellung von „0 ● 1 ● 2 ● 3“ ist die innere Kochfläche in Betrieb und die Wärmemenge für das Kochgeschirr ist leicht regulierbar. Kurzes Drehen des Schalters auf die Position –  schaltet die äußere Kochfläche ein. Ab jetzt lässt sich die Wärmemenge von beiden Kochflächen leicht regulieren, denn der innere Schalter wird beide Kochflächen erst nach Rückstellung des Reglers auf die 0-Position abschalten.

Restwärmanzeige

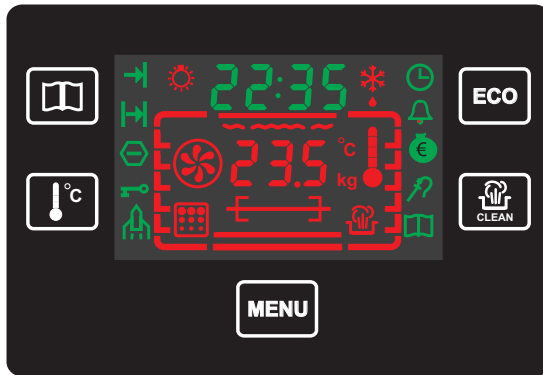
Wenn die Temperatur einer Kochfläche 50°C übersteigt, wird dies durch das Leuchten eines entsprechenden Restwärmanzeige-feldes signalisiert.

Das Leuchten der Restwärmanzeige warnt den Bediener vor einem zufälligen Berühren der heißen Kochfläche.


















Nach Ausschalten der Heizleistung kann für 5-10 Minuten die angefallene Restwärme noch für verschiedenen Zwecke genutzt werden, z.B. zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen, ohne dass die Heizleistung eingeschaltet werden muss.

BEDIENUNG

Funktionsweise der Programmierereinheit und die Backofen-Steuerung





Bedeutung der Piktogramme und Symbole

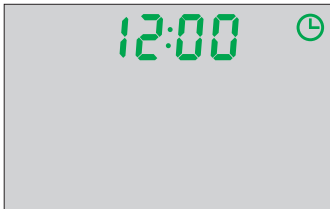
- | | | | |
|--|-----------------------------|--|------------------------------|
|  | - Back-/Bratprogramme |  | - Minutenuhr |
|  | - Temperatureinstellung |  | - Energie-Sparbetrieb |
|  | - Menu |  | - Sonde |
|  | - Energie-Sparbetrieb |  | - Back-/Bratprogramm |
|  | - Reinigung des Backofens |  | - Reinigung des Backofens |
|  | - Beleuchtung des Backofens |  | - Ebene, Position der Speise |
|  | - Auftauen | | |
|  | - Prozessende | | |
|  | - Prozessdauer | | |
|  | - Automatische Abschaltung | | |
|  | - Sperre | | |
|  | - Zeiteinstellung | | |


BEDIENUNG

1. Einschalten des Backofens.

Hinweis: Erst nach der Einstellung der aktuellen Uhrzeit ist die Programmierereinheit betriebsbereit





Beim ersten Start des Backofens bzw. bei dessen Wiedereinschalten nach dem vorherigen Trennen vom Versorgungsnetz erscheint auf dem Display die Uhrzeit „12:00“ und das Symbol  blinkt. Die aktuelle Uhrzeit mit dem Einstellregler  einstellen.






Die eingestellte Uhrzeit wird in der Uhr gespeichert, falls keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder die Taste  gedrückt wird.

Erst nach der Einstellung der aktuellen Uhrzeit ist der Backofen betriebsbereit.

2. Minutenuhr






Die Taste  drücken, bis das Symbol  (Minutenuhr) zu blinken beginnt. Auf dem Display erscheint „00:00“ statt der tatsächlichen Uhrzeit. Die Minutenuhr mit dem Einstellregler  (auf eine Minute genau) einstellen. Die Zeiteinstellung wird gespeichert, falls keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder die Taste  gedrückt wird.


Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt, das Symbol  ist eingeschaltet.


Das Tonsignal ertönt nach Ablauf der voreingestellten Zeit (2 Tonsignale – Pause – 2 Tonsignale). Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Das Symbol  blinkt die ganze Zeit. Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Backofenregler auf „0“ drehen oder den Einstellregler umdrehen. Nach dem Ausschalten des Tonsignals ist das Symbol  (Minutenuhr) eingeschaltet.


BEDIENUNG

3. Einstellung der Prozessdauer




Die Taste  drücken und anhalten, bis das Symbol  (Prozessdauer) zu blinken beginnt (es ist möglich, wenn sich der Regler der Backofen-Funktion  sich in einer anderen Stellung als „0“ befindet). Auf dem Display erscheint „00:00“ statt der tatsächlichen Uhrzeit. Die Prozessdauer mit dem Einstellregler  (auf eine Minute genau) einstellen. Die Einstellung der Prozessdauer wird gespeichert, falls keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder die Taste  gedrückt wird.






Die Uhr läuft dann rückwärts ab, das Symbol  ist eingeschaltet.


Das Tonsignal ertönt nach Ablauf der voreingestellten Prozessdauer (4 Tonsignale – Pause – 4 Tonsignale). Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display erscheint „00:00“, und das Symbol  (Prozessdauer) blinkt die ganze Zeit.


Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Funktionsregler auf „0“ drehen oder den Einstellregler umdrehen. Nach dem Ausschalten des Tonsignals wird auf dem Display die aktuelle Uhrzeit und die gewählte Funktion angezeigt, das Symbol  (Prozessdauer) ist eingeschaltet.



4. Einstellung von Prozessdauer und Prozessende (Verzögerung)

Wenn das Symbol  (Prozessdauer) eingeschaltet ist, die Taste  drücken und anhalten, bis das Symbol  (Prozessende) zu blinken beginnt. Es wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Das Prozessende mit dem Einstellregler einstellen.

Die Einstellung für das Prozessende wird gespeichert, falls keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder die Taste  gedrückt wird. Das Symbol  (Prozessende) ist eingeschaltet. Nach Ablauf der Verzögerung schaltet sich die Programmereinheit auf  (Prozessdauer) um. Die auf die Prozessdauer eingestellte Uhr läuft dann rückwärts ab, das Symbol  (Prozessende) ist ausgeschaltet, das Symbol  (Prozessdauer) ist eingeschaltet.

Das Tonsignal ertönt nach Ablauf der voreingestellten Prozessdauer (4 Tonsignale – Pause – 4 Tonsignale). Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display erscheint „00:00“, und das Symbol  (Prozessdauer) blinkt die ganze Zeit.

Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Funktionsregler auf „0“ drehen oder den Einstellregler umdrehen. Nach dem Ausschalten des Tonsignals wird auf dem Display die aktuelle Uhrzeit und die gewählte Funktion angezeigt, das Symbol  (Prozessdauer) ist ausgeschaltet.

Um die vorgenommenen Einstellungen für die Prozessdauer, das Prozessende oder die Minutenuhr zurückzusetzen, die Tasten   drücken und circa 3 Sekunden lang anhalten. Danach werden alle Zeiteinstellungen gelöscht. Die Zeiteinstellungen können nur dann zurückgesetzt werden, wenn eine der Funktionen für die Zeiteinstellung (Prozessdauer oder Prozessende oder Minutenuhr) zuvor eingestellt wurde.

BEDIENUNG

5. Backofen-Steuerung

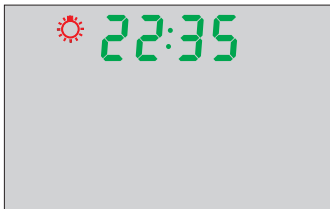
5.1 Mögliche Stellungen des Backofen-Funktionsreglers

0 Nullstellung



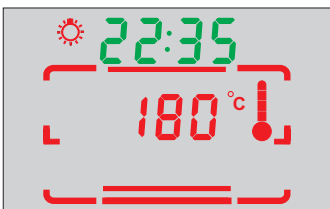
Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet. Temperaturbereich: 30-280°C.



Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen.

Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).

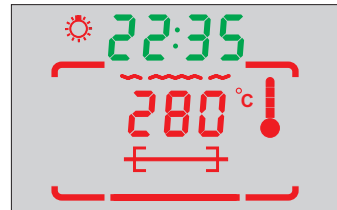
Temperaturbereich: 30-280°C.



Grill und Drehspieß eingeschaltet.

Funktion Drehspieß - Grillen oder Braten am Drehspieß.

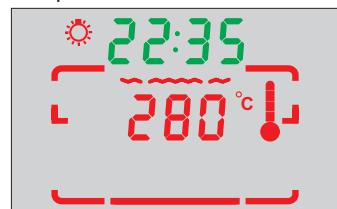
Temperaturbereich: 30-280°C.



Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).

Temperaturbereich: 30-280°C.



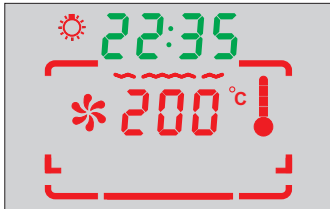
BEDIENUNG



Gebläse und Grillhitze (Umluft-Grillen)

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise.

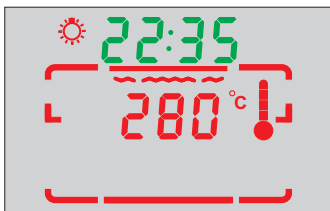
Temperaturbereich: 30-280°C.



Supergrill

Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.

Temperaturbereich: 30-280°C.



Heißluft

Durch das Drehen des Reglers auf die Funktion „Heißluft“ wird der Backofen zwangsweise mit Hilfe eines an der Backofen-Rückwand zentral angebrachten Umluftgebläses beheizt. Im Vergleich zum herkömmlichen Backofen erfolgt das Backen bei niedrigeren Temperaturen.

Diese Beheizungsart ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung um das sich im Backofen befindende Backgut herum.

Zubereitung von (tiefgefrorenen) Fertiggerichten – Kuchen, Pizza, Pommes frites.

Auftauen (Fleisch, Obst, Gemüse, Gebäck) – bei feinen Gerichten (zum Verzehr im Rohzustand – z.B. Erdbeeren) wird die Beheizung nicht eingeschaltet, beim Auftauen von beispielsweise Fleisch muss der Thermostat auf 50 – 75°C eingestellt werden.

Trocknen von Obst, Pilzen (auf mehreren Ebenen, Temperaturen: 50 – 80°C).

Temperaturbereich: 30-280°C.

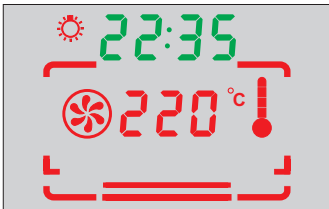


BEDIENUNG



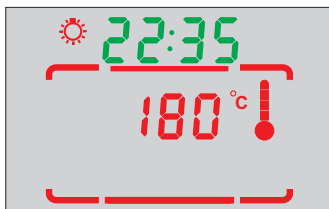
Heißluft und Unterhitze

Durch Drehen des Reglers auf diese Position werden Heißluft und Unterhitze eingeschaltet und die Temperatur im unteren Bereich des Backofens wird erhöht. Die Zufuhr einer großen Wärmemenge erfolgt von unten. Diese Funktion ist für saftige Kuchen, Pizza gut geeignet. Temperaturbereich: 30-280°C.



Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Oberhitze. Anzuwenden z.B. beim Anbräunen, Nachbacken von der Oberseite oder bei zusätzlichem Nachbraten. Temperaturbereich: 30-230°C.



Unterhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung). Temperaturbereich: 30-240°C.



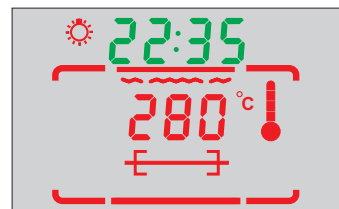
Gebläse

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, dient der Backofen zum Auftauen von Süßwaren und Gebäck.







Grill und Oberhitze (Supergrill) und Drehspieß


Verbindung der Supergrill-Funktion mit der Drehspieß-Funktion. Temperaturbereich: 30-280°C.



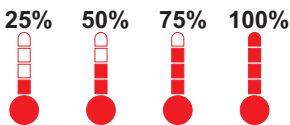
BEDIENUNG

5.2 Änderung und Anzeige der Temperatureinstellung

Die werkseitig voreingestellte Temperatur für ein Programm wird nach der Wahl der Backofen-Funktion  auf dem Display angezeigt. Dies wird durch das blinkende Symbol $^{\circ}\text{C}$ signalisiert. Um die Änderung der Temperatureinstellungen stufenweise (jeweils um 5°C) vorzunehmen, den Einstellregler  betätigen. Die Temperatureinstellung wird gespeichert, falls keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder die Taste  oder  gedrückt werden.

Die Änderung der Temperatureinstellungen kann, während ein Programm läuft, nach der Betätigung der Taste  erfolgen.

Die aktuelle Temperatur wird als Prozentsatz der voreingestellten Temperatur auf dem Thermometer-Symbol angezeigt:






Steht der Regler der Backofen-Funktion auf „0“ und überschreitet die aktuelle Temperatur im Backofen 60°C , leuchtet das Thermometer-Symbol, womit signalisiert wird, dass der Backofen heiß ist. Ist die Temperatur im Backofen niedriger als 60°C , ist das Thermometer-Symbol ausgeschaltet.









5.3 ECO-Funktion

Mit der ECO-Funktion lässt sich die Energie durch die Verwendung der Restwärme im angeschlossenen Gerät einsparen. Arbeitet das Gerät in der Betriebsart ECO, schaltet der Zeitregler das angeschlossene Gerät zu einem bestimmten Zeitpunkt vor dem Prozessende aus. Die ECO-Funktion kann aktiviert werden, wenn folgende Beheizungsfunktionen eingeschaltet sind:








Um die ECO-Funktion einzuschalten, die Taste  (Prozessdauer) oder  (Prozessdauer) und  (Prozessende) drücken und einstellen. Der Zeitregler schaltet das angeschlossene Gerät zu einem Zeitpunkt, der nach folgender Regel berechnet wird: “Ende des Gerätbetriebes minus Dauer der der Nutzung der Restwärme” aus.



Aktivierung der ECO-Funktion.





Nach der Wahl einer beliebigen Beheizungs-funktion, die mit der ECO-Funktion kombinierbar ist, die Taste  (Prozessdauer) oder  (Prozessdauer) und  (Prozessende) drücken und einstellen. Anschließend die Taste  drücken. Auf dem Display leuchtet das Symbol  auf, mit dem signalisiert wird, dass die ECO-Funktion ebenfalls eingeschaltet ist. Um die ECO-Funktion auszuschalten, die Taste  drücken oder die Stellung des Backofen-Reglers ändern. Ist die ECO-Funktion ausgeschaltet, ist das Symbol  ebenfalls ausgeschaltet. Das Tonsignal (4 Tonsignale – Pause – 4 Tonsignale) ertönt nach Ablauf der voreingestellten Zeit für die Prozessdauer. Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display erscheint “00:00”, und das Symbol  blinkt die ganze Zeit.

BEDIENUNG

Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Regler der Backofen-Funktion auf „0“ stellen oder den Regler  umdrehen. Nach dem Prozessende erscheinen auf dem Display die aktuelle Uhrzeit und die gewählte Backofen-Funktion.






Wenn der Benutzer die ECO-Funktion mit einer entsprechenden Beheizungsfunktion aktivieren will, wobei weder die Werte für  (Prozessdauer) noch für  (Prozessdauer) und  (Prozessdauer) eingestellt wurden, ertönt einmal ein langes Tonsignal und auf dem Display erscheint einmal das Symbol  (circa 0,3 Sekunde), was bedeutet, dass die ECO-Funktion mit der ausgewählten Beheizungsfunktion nicht kombinierbar ist oder dass die eingegebenen Werte nicht ausreichend sind.



Die ECO-Funktion kann nur dann verfügbar, wenn der Wert für  (Prozessdauer) 10 Minuten oder mehr beträgt. Ist die Fleischsonde zur Temperaturmessung angeschlossen, muss die Zieltemperatur der Fleischsonde mindestens um 3 Grad höher sein als die aktuelle Temperatur der Fleischsonde. Die ECO-Funktion wird automatisch ausgeschaltet, wenn der Wert für  (Prozessdauer) oder die Zieltemperatur der Fleischsonde geändert wurde und niedriger als der Mindestwert ist. Die ECO-Funktion wird ebenfalls automatisch ausgeschaltet, nachdem ein mit der Fleischsonde verbundener Fehler aufgetreten ist.

Die Einstellungen für  (Prozessdauer) oder für  (Prozessdauer) und für  (Prozessdauer) sind ohne Bedeutung, wenn die Zubereitung der Speisen unter Einsatz der Nahrungssonde erfolgt. In diesem Falle soll man die Taste  am Ende drücken, d.h. nachdem alle Temperatureinstellungen für den Backofen-Innenraum und die Temperatur der Fleischsonde eingegeben worden sind.

5.4 Funktion Aqualytic

Dampfreinigung des Backofen-Innenraums.



Auf den Boden des Backofens ca. 0,5 l Wasser geben. Backofentür schließen. Um die Funktion Aqualytic zu aktivieren, die Taste  drücken. Dann blinkt das Symbol  auf dem Display. Die Programmierereinheit stellt die Temperatur automatische Einstellung und die Dauer der Beheizung  (die Prozessdauer wird auf 0:30 eingestellt) ein. Die Dauer dieser Betriebsart und die Temperatur werden auf dem Display angezeigt. Das graphische Symbol des Backofens blinkt samt der empfohlenen Beheizungsart . Den Regler der Backofen-Funktion auf die empfohlene Beheizungsart drehen. Der Zeitregler bestätigt die korrekte Lage mit einem kurzen Tonsignal und das Symbol  leuchtet auf. Wird die empfohlene Beheizungsart innerhalb von 10 Sekunden nicht gewählt, wird die Betriebsart gelöscht. Die Temperatur für die Funktion Aqualytic beträgt: 90°C






Um den Prozess der Dampfreinigung (Aqualytic) zu löschen, die Taste  drücken oder die Stellung des Reglers der Backofen-Funktion ändern. Ist der Prozess der Dampfreinigung des Backofen-Innenraums (Aqualytic) gelöscht, arbeitet die Programmierereinheit wie bei einer gewöhnlichen Betriebsart (die Einstellungen entsprechen den Garprogrammen). Das Tonsignal (4 Tonsignale – Pause – 4 Tonsignale) ertönt nach Ablauf der voreingestellten Zeit. Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display erscheint „00:00“, und das Symbol  blinkt die ganze Zeit.


Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Regler der Backofen-Funktion auf „0“ drehen oder den Einstellregler umdrehen. Ist der Prozess beendet, wird auf dem Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

BEDIENUNG


5.5 Einsatz der Thermosonde

Die zusätzliche Fleischsonde zur Temperaturmessung kann durch deren Anschluss an die im Backofen-Innenraum befindliche Steckdose verwendet werden. Leuchtet das Symbol der Sonde  die der Temperaturmessung von Fleisch dient, bedeutet es, dass die Fleischsonde angeschlossen wurde. Der werkseitig für die Fleischsonde voreingestellte Temperaturwert beträgt 60°C und kann mit dem Einstellregler  im Temperaturbereich von 30 bis 99°C auf einen 1°C genau geändert werden. Während dieser Betriebsart wird die aktuelle Temperatur der Fleischsonde angezeigt.

Die Einstellung der Temperatur kann während des Prozesses durch das Drücken der Taste  geändert werden. Die eingestellte Temperatur der Fleischsonde wird angezeigt und kann mit dem Einstellregler  geändert werden. Werden innerhalb von 5 Sekunden keine Änderungen vorgenommen, wird die für den Backofen-Innenraum eingestellte Temperatur angezeigt. Dieser Wert kann mit dem Einstellregler  geändert werden. Die Temperatureinstellungen der Fleischsonde und Temperatureinstellungen des Backofen-Innenraums werden gespeichert, wenn keine Änderungen innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden oder weder die Taste  noch die Taste  gedrückt werden.

Auf der Temperaturanzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit, die aktuelle Temperatur der Fleischsonde, das Symbol  (Fleischsonde) ist eingeschaltet.

Wird die Stellung des Reglers der Backofen-Funktion geändert, wird der Modus für die Einstellung der Temperatur der Fleischsonde und des Backofens abgerufen.

Das Tonsignal (4 Tonsignale – Pause – 4 Tonsignale) ertönt nach Ablauf der voreingestellten Temperatur. Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display blinkt das Symbol  und die aktuelle Temperatur der Fleischsonde.

Um das Tonsignal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, den Regler der Backofen-Funktion auf „0“ drehen oder den Einstellregler umdrehen. Ist der Prozess beendet, wird auf dem Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Die Fleischsonde empfehlen wir beim Braten von größeren Fleischstücken (1kg und mehr) zu benutzen.

Die Fleischsonde ist dagegen beim Braten von Fleisch mit Knochen oder von Geflügel nicht zu empfehlen.

Wenn die Fleischsonde nicht eingesetzt wird, soll sie aus der Steckdose im Backofen-Innenraum gezogen und außerhalb des Backofen-Innenraums aufbewahrt werden.

Hinweis!










Nur die Fleischsonde, die zum Zubehör des Backofens gehört, darf verwendet werden.


Temperaturen der Fleischsonde


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

5.6 Back-/Bratprogramme


Die Funktion der Back-/Bratprogramme ermöglicht, von den gespeicherten Back- und Bratrezepten Gebrauch zu machen. Die voreingestellten Back-/Bratprogramme verbinden eine bestimmte Beheizungsart oder eine Kombination der Beheizungsarten mit einer bestimmten Betriebsdauer, die vom Gewicht der zuzubereitenden Speise abhängig ist.



Die Hinweise informieren darüber, welches von den gespeicherten Programmen für eine bestimmte Lebensmittelsorte gewählt werden darf. Um ein Back-/Bratprogramm zu aktivieren, die Taste , drücken, wenn der Regler der Backofen-Funktion auf "0" steht, das Symbol  (Rezept) blinkt auf dem Display die Kennzeichnung "P01". Das Back-/Bratprogramm kann mit dem Einstellregler  geändert werden. Wenn das gewählte Programm zusammen mit der Fleischsonde arbeitet und diese Sonde nicht angeschlossen ist oder wenn das Programm ohne Fleischsonde arbeitet und die Sonde angeschlossen ist, blinkt dann das Symbol der Fleischsonde . Um das gewählte Programm zu bestätigen, die Taste , drücken. Ein kurzes Tonsignal wird ausgelöst, wenn nach dem Anschließen der Fleischsonde zur Temperaturmessung der Übergang zur nächsten Stufe möglich ist. Wenn die Taste  innerhalb von 10 Sekunden nicht gedrückt wird, wird das Programm gelöscht. Ist das gewählte Programm vom Gewicht des Bratstücks abhängig, blinkt das Gewicht auf dem Display. Das Gewicht kann im Anschluss mit dem Einstellregler  geändert werden. Um das gewählte Programm zu bestätigen, die Taste , drücken. Ein kurzes Tonsignal wird ausgelöst. Wenn die Taste  innerhalb von 10 Sekunden nicht gedrückt wird, wird das Programm gelöscht. Das Symbol des Backofens mit der empfohlenen

Beheizungsart wird rechts auf dem Display angezeigt. Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde nicht eingesetzt wird, werden die Programmdauer und die eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde eingesetzt wird, werden die aktuelle Uhrzeit und die eingestellte Temperatur der Sonde angezeigt. Den Regler der Backofen-Funktion  auf die Beheizungsart, für die das gewählte Programm empfohlen wird, drehen. Die korrekte Stellung wird durch den Zeitregler mit einem kurzen Tonsignal bestätigt. Die Programmdauer und die Temperatur werden auf dem Display angezeigt. Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung erforderlich ist, wird die aktuelle Temperatur der Sonde erst dann angezeigt, wenn das Hauptprogramm aktiviert wird. Wird die empfohlene Beheizungsart innerhalb von 10 Sekunden nicht gewählt, wird das Programm gelöscht.


Die Taste  während des Vorheizens oder des Hauptprogramms zu einem beliebigen Zeitpunkt des Prozesses drücken, um die Programmeinstellungen zu überprüfen. Die Programmnummer und das Gewicht (in entsprechenden Programmen) werden für Programme angezeigt, in denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung nicht eingesetzt wird, oder die Programmnummer und die eingestellte Temperatur der Sonde werden angezeigt. In diesem Falle ist es aber nicht möglich, diese Einstellungen zu ändern. Wenn man die Parameter ändern will, muss das Programm beendet und die Programmeinstellungen erneut eingegeben werden. Werden die Programmparameter (Prozessdauer, Temperatur, eingestellte Temperatur der Sonde) geändert, während das Back-/Bratprogramm läuft, wird das Symbol  ausgeschaltet. Um den Prozess zu löschen, soll man die Stellung des Reglers der Backofen-Funktion ändern.


BEDIENUNG







Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung nicht eingesetzt wird, ertönt das Tonsignal (4 Tonsignale/Pause/4 Tonsignale) nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display erscheint "00:00", und das Symbol  blinkt.

Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung eingesetzt wird, ertönt das Tonsignal (4 Tonsignale/Pause/4 Tonsignale), nachdem die voreingestellte Temperatur im Inneren der Speise erreicht worden ist. Die Sequenz der Tonsignale wird im Abstand von 3 Sekunden circa eine Minute lang wiederholt. Auf dem Display blinkt das Symbol , die aktuelle Temperatur der Sonde und das Symbol .

Den Regler der Backofen-Funktion auf "0" drehen oder eine beliebige Taste drücken, um das Tonsignal am Prozessende zurückzusetzen. Nach dem Prozessende wird auf dem Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Ist ein Programm mit Vorheizen gewählt, wird der Backofen auf die erforderliche und eingestellte Temperatur vor Beginn des Hauptprogramms vorgeheizt. Während des Vorheizens ist das Symbol  eingeschaltet. Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung nicht eingesetzt wird, werden die Dauer und die eingestellte Temperatur für das Hauptprogramm angezeigt. Bei Programmen, bei denen die Fleischsonde zur Temperaturmessung eingesetzt wird, werden auf dem Display die aktuelle Uhrzeit und die eingestellte Temperatur der Sonde angezeigt. Der Thermometer zeigt auf dem Display den prozentualen Wert der bereits erzielten Temperatur, die für den Backofen eingestellt wurde.
















Das Tonsignal (4 Tonsignale/Pause/4 Tonsignale) und das blinkende Symbol 

signalisieren, dass die für den Backofen eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das Tonsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Nach dem Ausschalten des Tonsignals signalisieren die blinkenden Symbole      dass die Vorheiztemperatur erreicht wurde. Um das Hauptprogramm zu aktivieren, die Speise in den Backofen hineinschieben und die Taste  . drücken. Für Programme mit Vorheizen kann das Prozessende nicht eingestellt werden.

Die Zusammenstellung der Back-/Bratprogramme ist den nachfolgenden Seiten der Betriebsanleitung zu entnehmen.




BEDIENUNG



Back-/Bratprogramm


Programm	Funktion des Backofens/ vorgeheizt	Dauer/ Temperatur der Sonde	Voreingestellte Temperatur	Stufe
P01 Schweinefleisch		85°C	180°C	3
P02 Rindfleisch		80°C	180°C	3
P03 Kalbfleisch		75°C	170°C	3
P04 Geflügel-Hähnchen		85 min	190°C	3
P05 Geflügel-Ente		90 min	180°C	3
P06 Geflügel-Gans		115 min	170°C	2
P07 Pizza mit dickem Boden	 vorgeheizt	40 min	200°C	3
P08 Tiefgefrorene Pizza	 vorgeheizt	20 min	200°C	3
P09 Tiefgefrorene Fische	 vorgeheizt	20 min	175°C	3
P10 Tiefgefrorene Toasts	 vorgeheizt	20 min	180°C	3
P11 Tiefgefrorene Lasagne	 vorgeheizt	40 min	200°C	3
P12 Tiefgefrorene Pommes frites	 vorgeheizt	20 min	225°C	3
P13 Streuselkuchen	 vorgeheizt	30 min	175°C	3
P14 Obstkuchen	 vorgeheizt	30 min	175°C	3
P15 Roulade	 vorgeheizt	10 min	200°C	3

BEDIENUNG

5.7 Sperre der Programmierereinheit

Um die Sperre der Programmierereinheit zu betätigen, die Tasten  und  drücken und circa 3 Sekunden lang anhalten. Das Symbol der Sperre  mit dem die Einschaltung der Sperre bestätigt wird, beginnt zu leuchten.







Bei einer eingeschalteten Sperre muss darauf geachtet werden, dass sie nur durch gleichzeitiges Drücken der Taste  und der Taste  ausgeschaltet werden kann. Ein Fehler-Tonsignal (ein langes Tonsignal) weist darauf hin, dass eine beliebige Taste oder der Einstellregler berührt wurden, während die Sperre eingeschaltet war.

Wenn die Programmierereinheit gesperrt ist, besteht eine Möglichkeit, weder das Programm noch dessen Funktionen zu ändern. Wird die Stellung des Reglers bei eingeschalteter Sperre geändert, wird die zuvor eingestellte Funktion ausgeschaltet, blinkt das Symbol der Sperre  und das Fehler-Tonsignal wird ausgelöst. Steht der Regler der Backofen-Funktion auf "0", ist das Symbol der Sperre eingeschaltet.

5.8 Fehler-Tonsignal


Die Programmierereinheit löst ein langes Tonsignal aus, wenn ein Betriebsfehler (Fehler des Benutzers) vorliegt. Zu solchen Betriebsfehlern gehören Drücken inaktiver Tasten, Drehen des Einstellreglers in eine inaktive Richtung oder sonstige Handlungen, die zu einer Änderung der Parameter führen können.


5.9 Ausschalten der akustischen Signale


Es besteht die Möglichkeit, die akustischen Signale der Programmierereinheit auszuschalten. Um die Programmierereinheit leise zu stellen (den Ton auszuschalten), den Einstellregler  im Gegenuhrzeigersinn drehen und die Taste  und  drücken. Um den Ton wieder einzuschalten, den Einstellregler  im Uhrzeigersinn drehen und die Taste  und  drücken.

Es ist darauf zu achten, dass die Bestätigungssignale und die Fehler-Tonsignale im auf leise gestellten Modus ausgeschaltet sind. Die Tonsignale des Zeitreglers (Prozessdauer und Zeitregler) sind nicht ausgeschaltet.

5.10 Automatische Abschaltung der Stromversorgung

Die Programmierereinheit schaltet die elektrischen Baugruppen von der Stromversorgung ab, wenn sich der Regler der Backofen-Funktion  in einer anderen Stellung als "0" über eine bestimmte Zeit befindet. Je nach der Temperatur im Backofen-Innenraum beträgt diese Zeit von 2 bis 10 Stunden.

Das Symbol  (automatische Abschaltung der Stromversorgung) blinkt, nachdem alle elektrischen Baugruppen von der Programmierereinheit abgeschaltet wurden.

Um den Backofen wieder einzuschalten, den Regler der Backofen-Funktion  auf "0" drehen.

BEDIENUNG

Schnelles Backofenvorwärmen

In Heißluft-Backöfen ist die Schnellvorwärmfunktion verfügbar – der Backofen erreicht innerhalb von etwa 4 min die Temperatur von 150°C

Vorgehensweise:

- Backofenbetriebswahlschalter in die Position Heißluft + Unterhitze stellen,
- Temperatur auf den Wert 150°C stellen,
- der Backofen heizt sich bis zur Temperatur von 150°C (oder niedriger, falls so eingestellt wurde) vor; die gewünschte Temperatur ist erreicht, wenn die rote Kontrollleuchte des Temperaturreglers erlischt,
- jetzt können Sie das Backblech mit dem Teig einschieben,
- stellen Sie den Backofen-Betriebswahlschalter auf den gewünschten Betriebsmodus, (siehe Abschnitt *Tabellen zum Backen und Braten – praktische Hinweise*).

Wichtig!

Während des Schnellvorwärmvorgangs dürfen sich im Backofeninnenraum keine Ausstattungsteile des Backofens befinden, wie Bleche mit Teig u.a.




Es ist nicht empfehlenswert die Schnellvorwärmfunktion bei vorgeprogrammierter Zeitschaltuhr zu benutzen.

BEDIENUNG

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist,   
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.



Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 250°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 200°C einstellen.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

Drehspieß

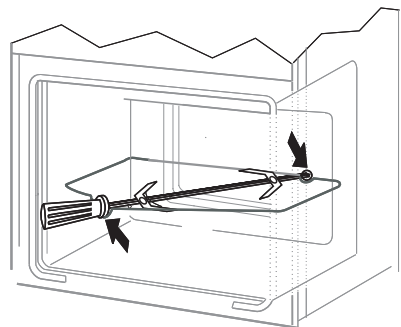
Mit dem Drehspieß können Speisen im Backofen drehbar gegrillt werden. Er dient hauptsächlich zum Braten von Geflügel, Schaschlik, Bratwürsten u.ä. Grillgut. Das Ein- und Ausschalten des Drehspießantriebs erfolgt zugleich mit dem Ein- und Ausschalten der Betriebsmodi –  

Bei diesen Betriebsmodi kann während des Grillens der Drehspießantrieb zeitweilig angehalten oder die Drehrichtung geändert werden. Dies hat keinen Einfluss auf Funktionsweise und Qualität des Grillprozesses.

Die Vorbereitung des Grillguts für den Drehspieß:

(siehe die nachfolgenden Skizzen)

- Grillgut aufspießen und mit den Fleischhaltern befestigen,
- Auflagerahmen in die 3. Einschubleiste von unten schieben,
- Endstück des Drehspießes in die Antriebskupplung einschieben, wobei die Nut im Metallteil des Drehspießgriffes auf den Auflagerahmen aufliegen muss.
- Griff herausdrehen
- Blech in die unterste Einschubleiste des Backofen-Innenraumes schieben und die Tür leicht schließen





































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.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Art Gebäck	P- Programm M - von Hand	Backofen- funktionen	Temperatur	Einschubhöhe	Garzeit [min]
	P15		160 - 200	2 - 3	30 - 50
	P13		160 - 180	2	20 - 40*
	P14		140 - 160	2	10 - 40*
	P08		200 - 230	1 - 3	10 - 20
	M		210 - 220	2	45 - 60
	P09		160 - 180	2 - 3	45 - 60
	M		190	2 - 3	60 - 70
	M		230 - 250	4	14 - 18
	M		225 - 250	2	120 - 150
	P02		160 - 180	2	120 - 160
	M		160 - 230	2	90 - 120
	P01		160 - 190	2	90 - 120
	P04		200 - 220	2 - 3	50 - 60
	M		160 - 180	2	45 - 60
	M		175 - 190	2	60 - 70
	M		190 - 210	2	40 - 50
	M		170 - 190	3	40 - 50

* Kleingebäck

Achtung!

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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



Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●“/„0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Glaskeramik-Kochfeld

- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der Restwärmanzeige) zu reinigen. Eine starke Verschmutzung des Kochfeldes, insbesondere das Einbrennen von überlaufenem Kochgut vermeiden.
- Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden. Diese können die Kochfeld-Oberfläche verkratzen und bleibende Beschädigung verursachen. Bei der Reinigung darf kein Cillit zugegeben werden.
- Grobe, fest an das Kochfeld anliegende Verschmutzungen können mit einem speziellen Klingenschaber beseitigt werden, dabei muss darauf geachtet werden, dass der Rahmen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht beschädigt wird.



Achtung! Die scharfe Schneide ist immer durch die Verschiebung des Halters (Daumendruck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.

- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Besonders empfehlenswert sind Spezialwasch- und Reinigungsmittel, wie COLLO Luneta, Sidel Stahlglanz, Stahl-Fix sowie Wartungsmittel wie Cera-Fix. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen und Reinigen der Kochfeld-Oberfläche ein weiches Tuch mit guter Saugkraft verwenden. Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Reinigung trockenreiben.
- Besonders darauf achten, dass das Kochfeld nicht beschädigt wird und keine tiefen Kratzer und Absplinterungen entstehen, wie sie durch das Herunterfallen von Metalldeckeln oder anderen Gegenständen mit scharfen Rändern verursacht werden.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

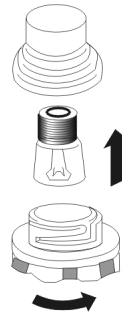
Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Dampfreinigung - Aqualytic**
Die Vorgehensweise ist dem Kapitel Funktionsweise der Programmierereinheit und Backofen-Steuerung, Ziffer 5.4 zu entnehmen.
Nach der Dampfreinigung die Backofentür öffnen, den Innenraum des Backofens mit Schwamm oder Tuch wischen und anschließend mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

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

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
 - Spannung 230 V
 - Leistung 25 W
 - Fassung E14.



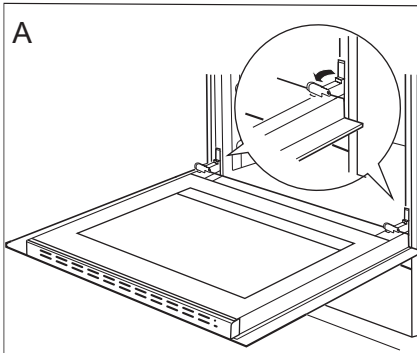
Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

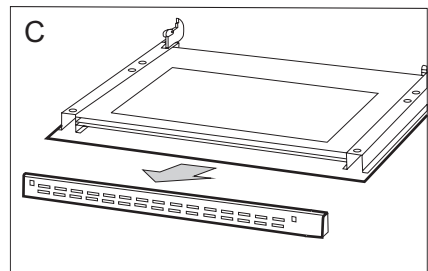
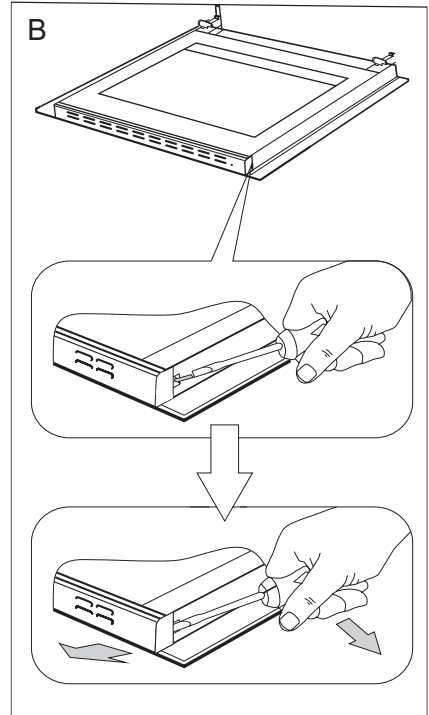
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in 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)

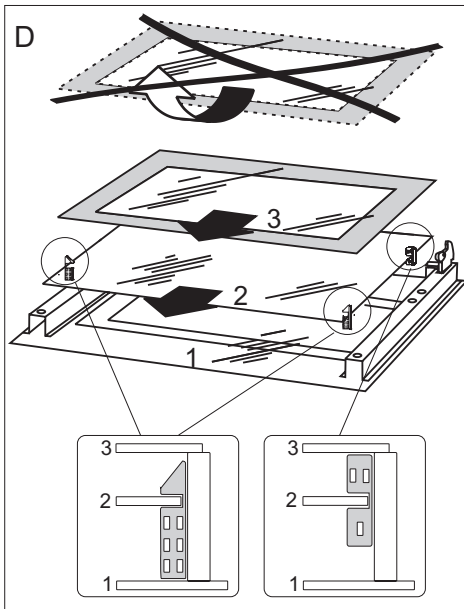


ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
4. 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.

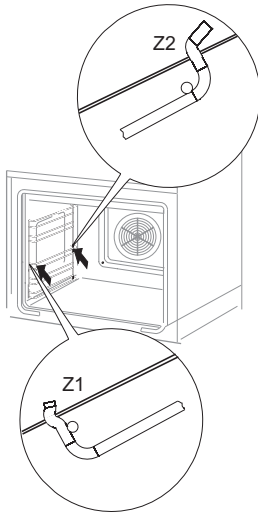
Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite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



Herausnahme der inneren Scheibe

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Der Backofen ist mit den **D** leicht herausnehmbaren Leitschienen* (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden.
- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **Db** gekennzeichnet wurden, wurden mit Führungsschienen und darauf montierten Teleskopschienen* aus Edelstahl ausgerüstet. Die Teleskopschienen sind zusammen mit den Führungsschienen rauszunehmen und zu reinigen. Vor dem Einsetzen der Bleche ziehen Sie die Teleskopschienen heraus. Ist der Backofen aufgeheizt, setzen Sie die hintere Kante des Blechs an den Halterungen im Vorderbereich der Teleskopschienen und ziehen die Teleskopschiene heraus. Anschließend schieben Sie die Teleskopschiene zusammen mit dem Blech rein.



Ausbau der Backblechträger

Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „12.00“	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschaltuhr</i>)
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i>)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230/400V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 9,8 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm
Nettovolumen des Backofens*	65-72 Liter
Energieeffizienzklasse	auf dem Energieetikett
Gewicht	ca. 44 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,

La cuisinière est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après avoir lu la présente notice, vous pourrez utiliser votre cuisinière en toute simplicité.

Chaque cuisinière 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 la cuisinière. 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 attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.

La cuisinière 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	44
Description du produit	49
Installation.....	51
Fonctionnement.....	57
Cuisson dans le four – conseils pratiques	75
Nettoyage et entretien de la cuisinière.....	77
Comment procéder en cas de panne.....	82
Données techniques	83

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.

Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

Attention. Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.

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 .

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.

Il faut 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.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Faites particulièrement attention aux enfants qui sont à proximité de la cuisinière. Ne touchez pas l'appareil en fonctionnement pour éviter des brûlures !
- 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.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance. Les huiles et les matières grasses peuvent prendre feu suite au surchauffage ou débordement.
- Il faut empêcher que la table de cuisson devienne sale. Ce point concerne en particulier le sucre qui réagit avec la plaque vitrocéramique et peut l'endommager définitivement. Il est nécessaire d'enlever les taches éventuelles au fur et à mesure.
- Il est interdit de mettre des récipients avec le fond mouillé sur les foyers chauds ; cela risque d'endommager définitivement l'appareil (taches indélébiles).
- Les récipients utilisés doivent être conçus pour la plaque céramique.
- Si vous constatez que la plaque céramique est endommagée, qu'elle présente des rayures profondes, des fissures ou des éclats, arrêtez d'utiliser l'appareil et avertissez un point de Service Après Vente.
- Avant de mettre les foyers en fonctionnement, mettez des récipients dessus.
- Il est interdit d'utiliser les récipients à arêtes vives qui risquent d'endommager la plaque céramique.
- Ne regardez pas fixement les foyers halogènes en fonctionnement (sans récipient dessus).
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four ni de récipients dont le poids dépasse 25 kg – sur la vitrocéramique.
- 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.
- Les personnes (y compris les enfants) handicapées ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissance de l'appareil ne doivent être autorisées à utiliser l'appareil qu'accompagnées et sous surveillance.
- 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 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 des récipients appropriés.**

Les récipients à fond plat permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie électrique. Mettez le couvercle, sans quoi la consommation d'énergie est quatre fois plus grande !

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

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

- **Veillez à la propreté des surfaces chauffantes et des fonds de casseroles.**

Les surfaces sales perturbent le passage de la chaleur ; certaines brûlures ne peuvent être éliminées qu'à l'aide des produits de nettoyage polluants.

- **Évitez d'enlever le couvercle, si cela n'est pas nécessaire.**

Évitez d'ouvrir la porte du four, si cela n'est pas nécessaire.

- **Éteignez les foyers avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.**

Si le temps de la cuisson est long, éteignez les foyers 5–10 minutes avant la fin de la cuisson. Ceci permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

- **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.

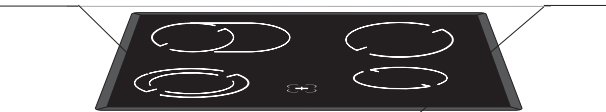
L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

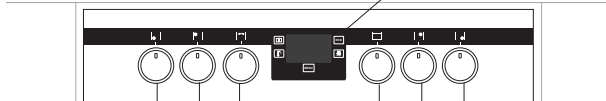
Plaque vitrocéramique

Programmeur électronique



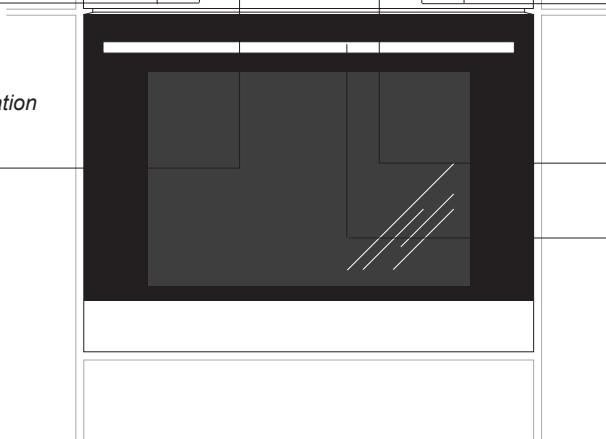
Manettes de régulation des surfaces chauffantes

Manettes de régulation des surfaces chauffantes



Manette de régulation de la température

Manette de sélection des fonctions du four



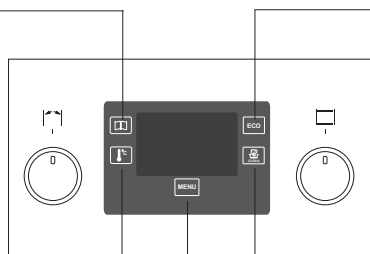
Poignée de la porte du four

Bouton des programmes prêts

Bouton ECO (économie d'énergie)

Bouton du changement de température

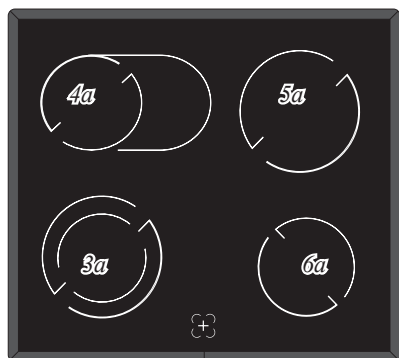
Bouton CLEAN (nettoyage du four)



Bouton menu

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

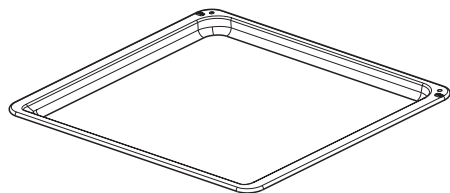
Plaque vitrocéramique



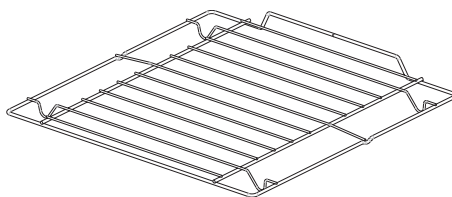
Indicateur de la puissance du foyer

3a	Ø 18 / Ø 12 cm
4a	Ø 14 / Ø 25 cm
5a	Ø 18 cm
6a	Ø 14,5 cm

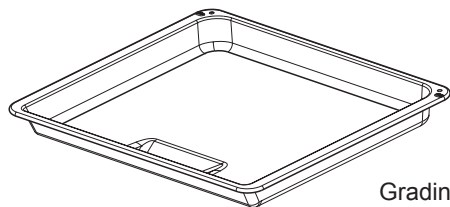
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



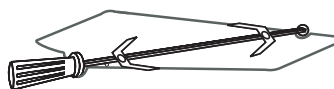
*Plat à pain**



grille pour grillades
(grille à gratiner)



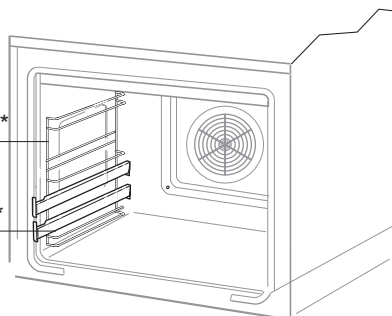
*Plat à rôtissage**



*Rôtissage**

Gradins fils
de la paroi latérale*

Glissières
télescopiques*

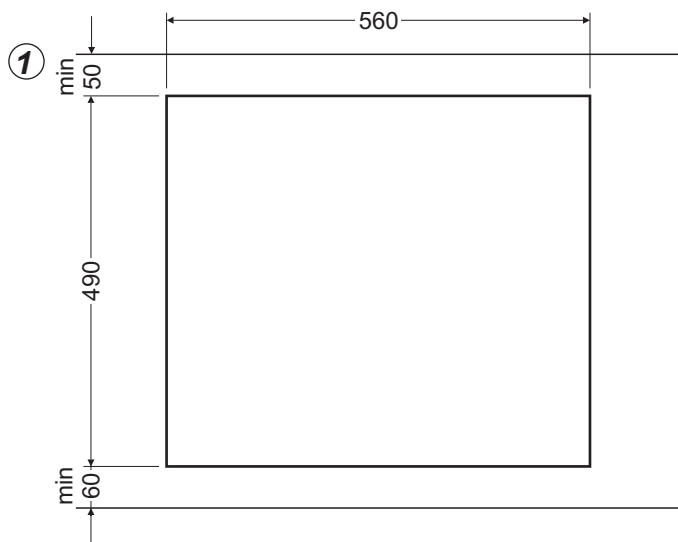


*en fonction du modèle

INSTALLATION

Préparation du dessus du meuble pour l'aménagement par la plaque

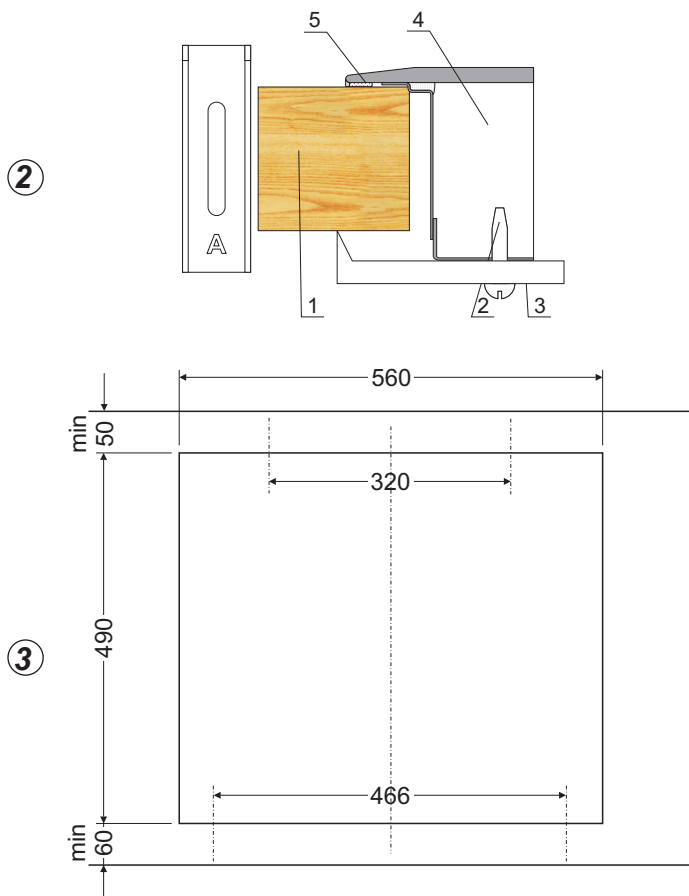
- La cuisine devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande. La cuisinière est encastrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur.
- L'épaisseur du dessus devrait être de 28 à 40 mm, la profondeur du dessus de minimum 600 mm. Le dessus devrait être plat et bien orienté horizontalement. Il faut étancher ainsi que protéger le dessus du côté du mur contre des inondations et contre l'humidité.
- La distance entre le bord de l'ouverture et le bord du dessus devrait être devant de minimum 60 mm et derrière de minimum 50 mm.
- Les meubles pour l'aménagement doivent savoir un garnissage ainsi qu'une colle afin de la fixer qui résistent à une température de 100°C. Le non-remplissage de cette condition peut provoquer une déformation de la surface ou le décollement du garnissage.
- Les bords de l'ouverture doivent être protégés par un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- L'ouverture dans le dessus du meuble doit être effectué selon les dimensions se trouvant sur la fig. 1.



INSTALLATION

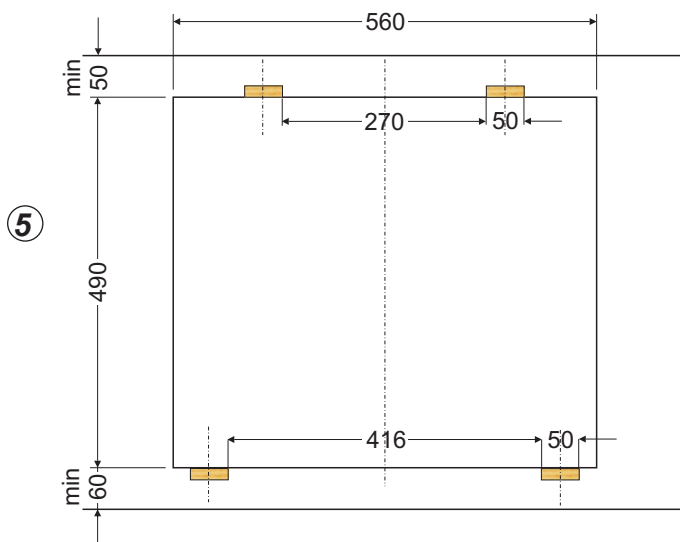
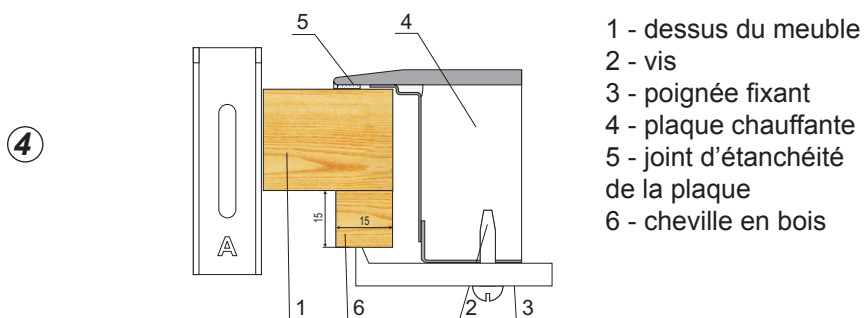
Montage de la plaque dans le dessus du meuble

- En cas de dessus d'une épaisseur de 38 mm, afin de fixer la plaque, il faut utiliser 4 poignées « A ». Le moyen de montage a été montré sur les fig. 2 et 3. En cas de dessus d'une épaisseur de 28 mm, à part les poignées « A », il faut en plus utiliser 4 chevilles en bois d'une dimension de 15x15x50 mm. Le moyen de montage a été montré sur les fig. 4 et 5.
- Vérifiez si le joint touche bien le dessus du meuble.
- Vissez légèrement les poignées en-dessous de la plaque.
- Nettoyez le dessus du meuble, mettez la plaque dans l'ouverture et poussez fort jusqu'au dessus du meuble.
- Posez les poignées perpendiculairement au bord de la plaque et vissez à fond.



INSTALLATION

Montage de la plaque dans de le dessus du meuble



INSTALLATION

Installation du four :

- préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image (schéma A),
- avant de brancher le four à l'installation électrique, coupez l'alimentation,
- insérez partiellement le four dans la découpe et raccordez le four avec la plaque vitrocéramique (schéma B).
- connectez absolument le câble mettant à zéro la fraise-mère (jaune-vert) avec la pince mettant à zéro du four (symbole \oplus) se trouvant à proximité du raccordement,
- insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements (schéma C).

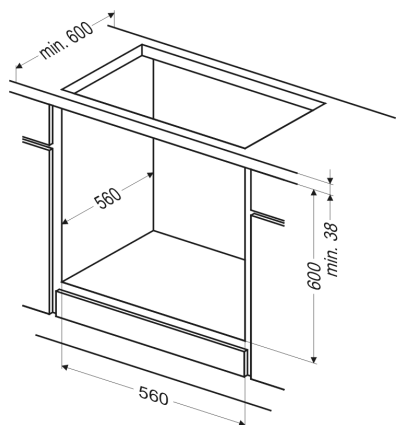
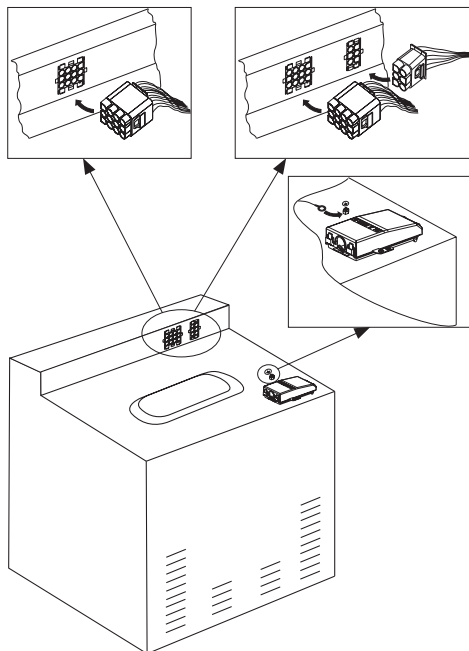


Schéma A

Schéma B

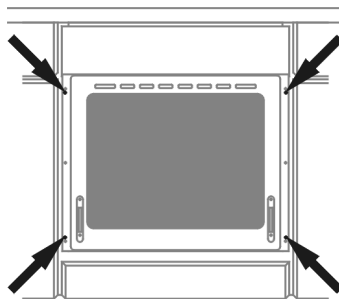


Schéma C

Attention !
Avant de commencer l'installation, coupez l'alimentation.

INSTALLATION

Raccordement électrique

Attention !

L'installation ne peut être effectuée que par un installateur qualifié. Les modifications de l'installation électrique effectuées de façon autonome sont à proscrire.

Consignes pour l'installateur

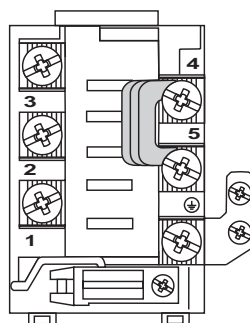
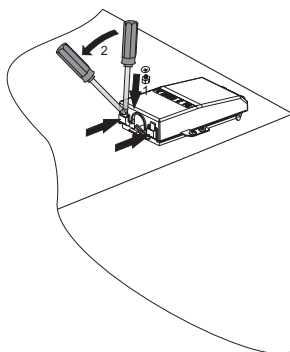
La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. Il est possible d'adapter la cuisinière de façon à ce qu'elle soit alimentée par un courant monophasé (230 V) (procéder selon le schéma de jonction des barrettes ci-dessous). Le schéma des jonctions est également indiqué dans la trappe de protection. Pour accéder au bornier, ôtez la trappe. Veuillez choisir correctement le câble de raccordement compte tenu du type de jonction et de la puissance nominale de la cuisinière.

Attention !

Veuillez raccorder le câble de protection au serre-câble sur le bornier selon le marquage.

L'installation électrique qui alimente la cuisinière doit avoir un interrupteur de sécurité permettant de couper l'alimentation en cas de panne. La distance entre les joints de travail de l'interrupteur de sécurité doit s'élever au minimum à 3 mm.

Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, lisez les informations sur la plaque signalétique et sur le schéma de jonction.



INSTALLATION

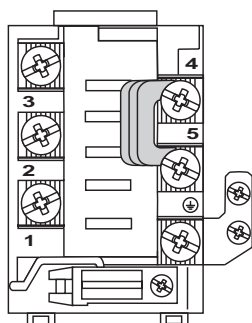


SCHÉMA DES JONCTIONS POSSIBLES



Attention ! Tension des éléments chauffants 230 V

Attention ! Pour chaque jonction, le câble de protection doit être mis dans le serre-câble \oplus PE

				Type de câble de raccordement recommandé
1.	Pour l'installation 230 V (la jonction monophasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 1-2-3 et 4-5, câble de protection \oplus	1/N~		H05VV-F3G4
2.	Pour l'installation 400/230 V (la jonction biphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 2-3 et 4-5, câble de protection - \oplus	2/N~		H05VV-F4G2,5
3.	Pour l'installation 400/230 V (la jonction triphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 4-5, les phases respectivement 1,2,3, zéro à 4-5, câble de protection - \oplus	3/N~		H05VV-F5G1,5
L1=R L2=S L3=T N=nerre-câble du cordon neutre PE=serre-câble du cordon de protection				

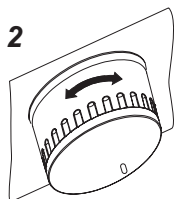
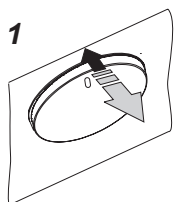
FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en route du four

- enlever tous les éléments d'emballage, nettoyer le caisson du four des produits de conservation,
- enlever l'équipement du four et le laver dans de l'eau chaude en ajoutant du liquide de vaisselle,
- mettre en route la ventilation dans la pièce ou ouvrir une fenêtre
- pousser délicatement le sélecteur rotatif et le tourner à droite sur la position  ou  (voir chapitre : Fonctionnement du programmateur et commande du four),
- chauffer le four (dans une température de 250°C, environ 30 min.), enlever les saletés et nettoyer correctement.

Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :

1. délicatement pousser le sélecteur rotatif et le lâcher,
2. mettre sur la fonction choisie. Le marquage du sélecteur rotatif sur son pourtour répond aux fonctions réalisées par le four.





Important !


Il faut laver le caisson du four en n'utilisant que de l'eau avec une petite quantité de liquide de vaisselle.

Attention !

Dans les cuisines marquées d'une lettre „O”, avant de commencer l'exploitation, il faut vérifier la pose du radiateur dans les parois latérales du caisson, en case de mauvaise pose du radiateur, il faut le soulever vers le haut et l'insérer dans le refoulement des parois latérales du caisson.

Attention !

En cas de première mise en route du four ou du débranchement du réseau électrique et son branchement à nouveau, l'heure 12:00 s'allume et le symbole  clignote. Il faut régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur de changement de positions .

Le réglage de l'heure sera enregistré dans la mémoire de l'horloge si aucuns changements ne sont introduits durant 5 secondes ou si le bouton  est inséré.

Le manque de réglage du temps empêche le travail du four.

FONCTIONNEMENT

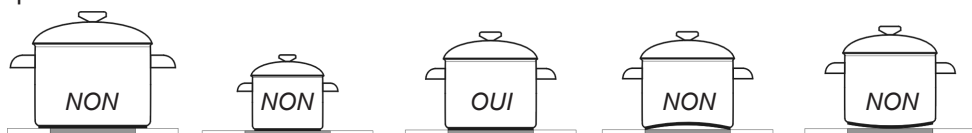
Réglage des foyers radiants sur la plaque vitrocéramique.

Choix des récipients

Un récipient bien choisi devrait avoir une forme et un volume correspondants au dessin de la surface chauffante sur la plaque vitrocéramique.

N'utilisez pas de récipients à fond creux ou bosselé. N'oubliez pas de mettre un couvercle approprié sur le récipient. Il est recommandé d'utiliser les récipients avec un fond épais.

Les salissures sur les surfaces chauffantes diminuent les performances de la plaque.



Choix de la puissance

La puissance des foyers est différenciée. La régulation de la puissance peut se faire graduellement. Pour cela, il faut tourner la manette à droite ou à gauche.

Positions indicatives de la manette

0 Arrêt

- MIN. Préchauffage

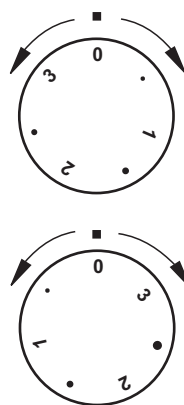
1 Légumes braisées, cuisson à puissance réduite

- Cuisson des potages, des plats en grande quantité

2 Friture à puissance réduite

- Grillage des viandes, des poissons

3 MAX. Chauffage rapide, cuisson et friture rapides

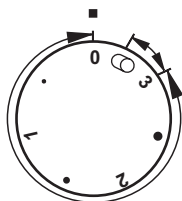



FONCTIONNEMENT

Utilisation des surfaces chauffantes ovales

Important !

Pour allumer un foyer, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Si vous tournez la manette dans le sens inverse, vous risquez d'endommager le dispositif d'allumage.



La zone de régulation „0 ● 1 ● 2 ● 3” de la manette correspond au foyer intérieur (il est possible de régler facilement la quantité de chaleur transportée vers le récipient. Si vous tournez momentanément la manette sur la position –  le foyer extérieur s'allume. Désormais, il est possible de régler facilement la quantité de chaleur transportée vers le récipient par les deux surfaces chauffantes (intérieure et extérieure) car l'interrupteur interne fait éteindre les deux surfaces, une fois la manette mise en position « 0 »

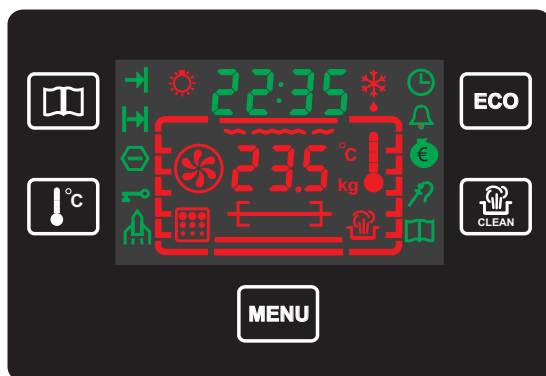
Indicateur de la puissance du foyer

Si la température de surface dépasse 50 °C, un témoin de chaleur correspondant au foyer s'allume.



















Le témoin allumé avertit l'utilisateur de ne pas toucher accidentellement la plaque chaude. La chaleur accumulée se dégage de la plaque éteinte pendant 5–10 min. Vous pouvez l'utiliser pour réchauffer un plat ou le maintenir chaud sans allumer le foyer.

FONCTIONNEMENT

Fonctionnement du programmeur et commande du four




Signification des pictogrammes et des symboles


- | | | | |
|--|---------------------------------------|--|----------------------------|
|  | - bouton des programmes prêts |  | - minuteur |
|  | - bouton du changement de température |  | - économie d'énergie |
|  | - bouton menu |  | - sonde |
|  | - bouton économie d'énergie |  | - programme prêt |
|  | - bouton nettoyage du four |  | - nettoyage du four |
|  | - éclairage du caisson du four |  | - niveau, position du plat |
|  | - décongélation | | |
|  | - fin du processus | | |
|  | - temps de durée du processus | | |
|  | - coupure automatique d'alimentation | | |
|  | - blocage | | |
|  | - Réglage du temps | | |

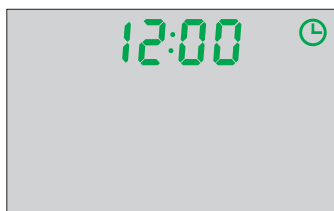
FONCTIONNEMENT


1. Mise en route du four.

Attention : le programmateur n'est prêt qu'une fois le temps de l'horloge réglé.

En cas de première mise en route du four ou du débranchement du réseau électrique et son branchement à nouveau, l'heure 12:00 s'allume et le symbole  clignote.





Il faut régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur de changement de positions .




Le réglage de l'heure sera enregistré dans la mémoire de l'horloge si aucuns changements ne sont introduits durant 5 secondes ou si le bouton  est inséré.


Le manque de réglage du temps empêche le travail du four.

2. Réglage du minuteur

Appuyer la touche  jusqu'au moment où le symbole  (minuteur) commencera à clignoter. Le temps "00:00" s'affiche au lieu du temps réel. Régler le minuteur à l'aide du sélecteur rotatif de changement de positions  (avec la précision d'une minute). Le réglage sera enregistré dans la mémoire de l'horloge si aucuns changements ne sont introduits durant 5 secondes ou si le bouton  est inséré.






Le temps actuel s'affiche, le symbole  est allumé.


L'alarme retentit après l'écoulement du temps préliminairement réglé (2 signaux sonores – arrêt – 2 signaux sonores). La séquence des signaux sonores d'alarme est répétée dans des écarts de 3 secondes pendant environ une minute. Le symbole  clignote tout le temps.


Afin d'éteindre l'alarme, il faut presser un bouton quelconque, régler le sélecteur rotatif du four en position „0“ ou tourner le sélecteur rotatif du changement de positions. Après l'interruption de l'alarme, le symbole  (minuteur) est éteint.


FONCTIONNEMENT

3. Réglage du temps de durée du processus




Appuyer le bouton  jusqu'au moment où le symbole  (temps de durée du processus) commence à clignoter (ce n'est possible que quand le sélecteur rotatif de fonction  est sur une autre position que "00:00". Le temps « 00:00 » s'affiche au lieu du temps réel. Régler le temps de durée du processus à l'aide du sélecteur rotatif de changement de fonctions . Le réglage du temps de durée du processus sera enregistré dans la mémoire si aucuns changements n'auront lieu durant 5 secondes où si le bouton  est inséré.



Le compte à rebours s'affiche pendant la durée du processus, le symbole  est allumé.




Alarm rozbrzmiewa po upływie wstępnie nastawionego czasu trwania procesu (4 sygnały dźwiękowe – przerwa – 4 sygnały dźwiękowe). Sekwencja alarmowych sygnałów dźwiękowych jest powtarzana w odstępach 3-sekundowych przez około jedną minutę. Wyświetlane jest wskazanie czasu "00:00" a symbol  (czas trwania procesu) miga przez cały czas.


L'alarme retentit après l'écoulement du temps de durée du processus préliminairement réglé (4 signaux sonores – arrêt – 4 signaux sonores). La séquence des signaux sonores d'alarme est répétée dans des écarts de 3 secondes pendant environ une minute. Le temps „0” s'affiche et le symbole  (temps de durée du processus) clignote tout le temps.


4. Réglage du temps de durée du processus et du temps de fin (mode de retardement)

Quand le symbole  (temps de durée du processus) est allumé, il faut appuyer le bouton  jusqu'au moment où le symbole  (fin du processus) commence à clignoter.


Le temps actuel s'affiche. Régler la fin du temps de durée du processus à l'aide du sélecteur rotatif de changement de fonctions. Le réglage de la fin du temps de durée du processus sera enregistré dans la mémoire de l'horloge si aucuns changements ne sont introduits durant 5 secondes ou si le bouton  est inséré. Le symbole  (fin de processus) est allumé.

Après l'écoulement du temps de retardement, le programmeur passe au mode  (temps de durée du processus). Le compte à rebours du temps de durée du processus s'affiche, le symbole  (fin du processus) est éteint, le symbole  (temps de durée du processus) est allumé.

L'alarme retentit après l'écoulement du temps de durée du processus préliminairement réglé (4 signaux sonores – arrêt – 4 signaux sonores). La séquence des signaux sonores d'alarme est répétée dans des écarts de 3 secondes pendant environ une minute. Le temps "00:00" s'affiche et le symbole  (temps de durée du processus) clignote tout le temps.

Afin d'éteindre l'alarme, il faut presser un bouton quelconque, régler le sélecteur rotatif en position „0” ou tourner le sélecteur rotatif du changement de positions. Après l'extinction de l'alarme, sur l'afficheur apparaît le temps actuel et la fonction choisie, le symbole  (temps de durée du processus) est éteint.

Pour annuler les réglages concernant le temps de durée du processus ou la fin du temps de durée du processus ou du minuteur, il faut appuyer et retenir le bouton

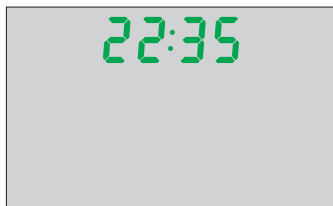
 pendant environ 3 secondes, tous les réglages de temps seront annulés. L'annulation des réglages de temps n'est possible que quand une des fonctions du régulateur de temps (temps de durée du processus ou fin du temps de durée du processus ou régulateur de temps) a été réglée plus tôt.

FONCTIONNEMENT

5. Commande du four

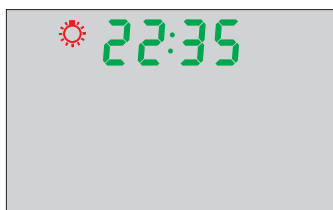
5.1 Positions possibles du rotateur sélec- tif des fonctions du four.

0 Réglage zéro



Eclairage indépendant du four

En réglant le sélecteur rotatif sur cette position, nous obtenons l'éclairage du caisson du four.



Radiateur supérieur et inférieur allumés

Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four à l'aide de la méthode conventionnelle. Cela convient parfaitement pour cuire des gâteaux, des viandes, des poissons, des pains, des pizzas (il est nécessaire de chauffer préliminairement le four en utilisant des plaques foncées), cuisson sur un niveau. Etendue des températures : 30-280°C



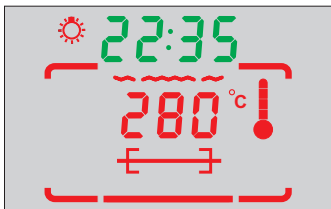
Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur.

Dans cette position du sélecteur rotatif, le four réalise la fonction gâteau. Four conventionnel avec ventilateur (fonction conseillée lors de la cuisson). Etendue des températures : 30-280°C.



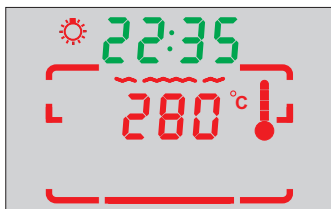
Gril et tournebroche allumés.

Fonction tournebroche – grillage des plats sur le tournebroche. Etendue des températures : 30-280°C.



Gril allumé

On utilise le „grillage” superficiel pour griller les petites portions de viande : des steaks, des escalopes, des poissons, des toasts, des saucisses, des gratins (l'épaisseur du plat grillé ne doit pas dépasser les 2-3 cm, durant la cuisson il faut les retourner sur l'autre côté). Etendue des températures : 30-280°C.

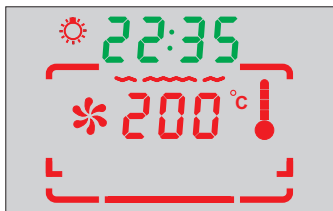


FONCTIONNEMENT



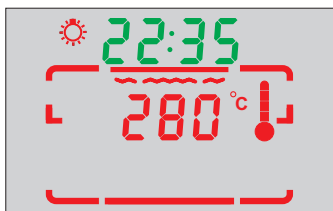
Ventilateur et gril allumés

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four réalise la fonction de gril avec ventilateur. L'utilisation de cette fonction en pratique permet d'accélérer le processus de gril et d'augmenter les valeurs gustatives des plats. Etendue des températures : 30-280°C.



Gril renforcé (super gril)

Allumer la fonction du „gril renforcé” permet de mener la fonction de gril avec le radiateur supérieur allumé. Cette fonction permet d'obtenir une plus grande température dans la partie supérieur du four ce qui aide à obtenir une couleur plus dorée des plats en permettant aussi de cuire de plus grandes portions. Etendue des températures : 30-280°C.



Chaleur tournante allumée

Le réglage du sélecteur rotatif sur la fonction „chaleur tournante allumée” permet de réaliser le chauffage du four de façon forcée à l'aide du thermoventilateur se trouvant dans l'endroit central de la paroi arrière du caisson du four. Par rapport au four conventionnel, on utilise des températures de cuisson plus basses.

L'utilisation de cette méthode de chauffage permet une circulation uniforme de la chaleur autour du met se trouvant dans le four.

Préparation de mets prêts (congelés) – gâteaux, pizzas, frites.

Décongélation (de la viande, des fruits, du pain) – dans le cas des mets délicats (à consommé crus - p.ex. les fraises) on n'allume pas le chauffage, en décongelant p.ex. de la viande, il faut régler le thermostat sur la température 50 – 75°C.

Séchage de fruits, de champignons (sur quelques niveaux, température 50 – 80°C). Etendue des températures : 30-280°C.

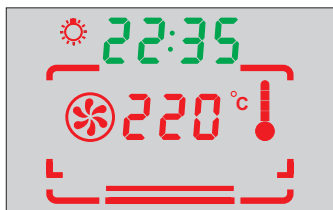


FUNCTIONNEMENT



Chaleur tournante et radiateur allumés

Sur cette position du sélecteur rotatif le four réalise la fonction de chaleur tournante et de radiateur inférieur allumé ce qui provoque une augmentation de la température du dessous de la cuisson. Grand nombre de chaleur apporté du dessous de la cuisson, pâtes humides, pizzas. Etendue des températures : 30-280°C.



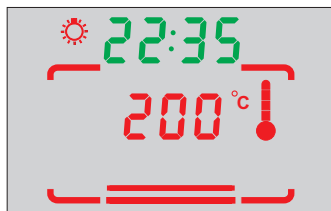
Radiateur supérieur allumé

Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four uniquement à l'aide du radiateur supérieur. Dorer la cuisson, cuire du dessus, cuisson supplémentaire. Etendue des températures : 30-230°C.



Radiateur inférieur allumé

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four réalise le chauffage uniquement en utilisant le radiateur inférieur. Cuisson des gâteaux du dessous (p.ex. les gâteaux humides et fourrés de fruits). Etendue des températures : 30-240°C.



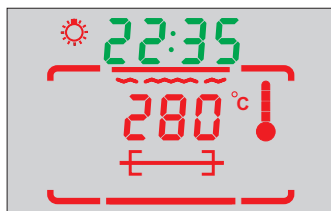
Ventilateur allumé.

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four sert à décongeler des produits pâtisseries et du pain.







Gril et radiateur supérieur (super gril) et tournebroche allumés


Liaison de la fonction super gril avec la fonction tournebroche. Etendue des températures : 30-280°C.



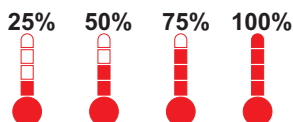
FONCTIONNEMENT

5.2 Changement et affichage du réglage de la température

La valeur présumée de la température pour le programme apparaît sur l'afficheur de la température après le choix de la fonction du four . Cela est signalisé par un symbole oC clignotant. Afin d'effectuer un changement progressif du réglage de la température (tous les 5°C), il faut utiliser le sélecteur rotatif de changement de fonctions . Le réglage de la température sera inscrit dans la mémoire si aucuns changements ne sont pas introduits durant 5 secondes ou si le bouton  est inséré ou si le bouton  est inséré.

Le changement du réglage de la température durant le travail du programme peut être introduit après avoir appuyé sur le bouton .

La température actuelle est affichée comme pourcentage de la valeur réglée préliminairement sur le symbole du thermomètre :






Si le sélecteur rotatif de la fonction du four est réglé sur la position „0“ et la température actuelle dépasse 60°C, le symbole du thermomètre est allumé pour informer l'utilisateur que le four est chaud, si la température du four est plus basse que 60°C, le symbole du thermomètre est éteint.

5.3 Fonction ECO








Grâce à la fonction ECO, il est possible d'économiser l'énergie en utilisant la chaleur dans l'appareil allumé. Pendant le travail en fonction ECO, le régulateur temporel éteint l'appareil allumé dans un temps défini avant la fin de son action.


La fonction ECO peut être activée quand les fonctions suivantes de chauffage sont allumées :




Afin d'allumer la fonction ECO, il faut régler  (temps de durée du processus) ou  (temps de durée du processus) et  (fin du temps de durée du processus). Le régulateur temporel éteint l'appareil allumé dans un temps défini par le modèle „fin d'action de l'appareil moins le temps de durée de l'utilisation de la chaleur“.





Activation de la fonction ECO



Après avoir choisi une fonction quelconque de chauffage qui fonctionne avec la fonction ECO, il faut régler  (temps de durée du processus) ou  (temps de durée du processus) et  (fin du temps de durée du processus). Ensuite il faut appuyer sur le bouton . Sur l'afficheur apparaîtra le symbole  confirmant que la fonction ECO est allumée. Afin d'éteindre la fonction ECO, il faut appuyer le bouton  ou changer la position du sélecteur rotatif de fonction du four. Quand la fonction ECO est éteinte, le symbole  est également éteint.





L'alarme retentit (4 signaux sonores – arrêt – 4 signaux sonores) après l'écoulement du temps préliminairement réglé. La séquence des signaux sonores d'alarme est répétée dans des écarts de 3 secondes pendant environ une minute. Le temps „00:00“ s'affiche et le symbole  clignote sur l'afficheur.

FONCTIONNEMENT

Afin d'éteindre l'alarme, il faut appuyer sur un bouton quelconque, mettre le sélecteur rotatif de fonction du four sur la position „0“ ou tourner le sélecteur rotatif . Après la fin du processus, le temps actuel et la fonction choisie du four apparaissent sur l'afficheur.


JSi l'utilisateur veut activer la fonction ECO avec la fonction de chauffage, mais aucune valeur  (temps de durée du processus) ou  (temps de durée du processus) et  (fin du temps de durée du processus) n'a pas été réglée, un long signal d'alarme retentit et le symbole  clignote sur l'afficheur une fois (pendant environ 0,3 seconde) pour informer l'utilisateur que le fonctionnement de la fonction ECO est impossible avec la fonction de chauffage choisie ou que les données introduites sont insuffisantes.




La fonction ECO n'est disponible que si la valeur  (temps de durée du processus) est de 10 minutes ou plus. Si la sonde permettant de contrôler la température de la viande est raccordée, alors la température destinataire de la sonde pour contrôler la température de la viande doit être d'au moins 3 degrés plus grande que la température actuelle de la sonde à viande. La fonction ECO s'éteint automatiquement si la valeur  (temps de durée du processus) ou la température destinataire de la sonde à viande a été changée et est plus basse que les valeurs minimales. La fonction ECO s'éteint automatiquement également quand il y a une erreur liée à la sonde à viande.




Les réglages des valeurs  (temps de durée du processus) ou  (temps de durée du processus) et  (fin du temps de durée du processus) ne sont pas importantes en cas de préparation des aliments en utilisant la sonde à viande. Dans ce cas, il faut appuyer le bouton  en dernier après avoir introduit tous les réglages de température concernant le caisson et après avoir réglé la température de la sonde à viande.

5.4 Fonction Aqualytic

Nettoyage du caisson du four avec de la vapeur.



Versez 0,5 l d'eau sur le sol du four. Fermez la porte du four. Afin d'allumer la fonction Aqualytic, il faut appuyer le bouton .






Le symbole  clignote sur l'afficheur. Le programmeur règle la température automatiquement et le temps de chauffage  (temps de durée du processus) est réglé à 0:30). Le temps de durée du processus et l'a température apparaissent sur l'afficheur. Le symbole graphique du four clignote avec le genre de chauffage suggéré position .


Il faut régler le sélecteur rotatif du four sur le genre de chauffage conseillé. Le régulateur de temps confirme la bonne position par un court signal sonore et le symbole  est allumé. Si le genre de chauffage conseillé n'est pas choisi durant 10 secondes, le programme sera annulé. Température pour la fonction Aqualytic : 90°C. Afin d'annuler le processus de nettoyage du caisson à l'aide de la vapeur (Aqualytic), il faut appuyer sur le bouton  ou changer la position du sélecteur rotatif de fonction du four. Quand le processus de nettoyage du caisson à l'aide de la vapeur (Aqualytic) est annulé, le programmeur travaillera de la même manière qu'en mode normal de travail (les réglages sont les mêmes que dans les programmes de cuisson). L'alarme retentit (4 signaux sonores – arrêt – 4 signaux sonores) après l'écoulement du temps préliminairement réglé. La séquence des signaux sonores d'alarme est répétée dans des écarts de 3 secondes pendant environ une minute. Le temps "00:00" s'affiche et le symbole  clignote sur l'afficheur. Afin d'éteindre l'alarme, il faut presser un bouton quelconque, régler le sélecteur rotatif de fonction du four en position „0“ ou tourner le sélecteur rotatif du changement de positions. Après la fin du processus, sur l'afficheur apparaît le temps actuel.

FONCTIONNEMENT

5.5 Utilisation de la thermo-sonde


Une sonde supplémentaire pour mesurer la température de la viande peut être utilisée par sa connexion à la prise de la sonde dans le four. Le symbole de la sonde  mesurant la température de la viande informe que la sonde est introduite. La valeur présumée de la température pour la sonde est de 60°C et peut être changée à l'aide du sélecteur rotatif  avec une précision jusqu'à 1°C entre 30 et 90 °C. Pendant le travail dans ce mode, la température actuelle de la sonde à viande s'affiche.

Le réglage de la température peut être changé durant le processus en appuyant sur le bouton . Le réglage préliminaire de la sonde est affiché et peut être changé à l'aide du sélecteur rotatif . Si aucuns changements ne sont introduits durant 5 secondes, la température réglée pour le caisson du four s'affiche. Cette valeur peut être changée à l'aide du sélecteur rotatif . Le réglage de la température de la sonde à viande et le réglage de la température du four seront inscrits dans la mémoire si aucuns changements ne sont introduits durant 5 secondes ou si le bouton  ou le bouton  est inséré.

L'afficheur de température montre le temps actuel, la température actuelle de la sonde à viande, le symbole  (sonde à viande) est allumé.

En cas de changement de position du sélecteur rotatif de fonction du four, le mode de réglage de la température de la sonde à viande sera rappelé à nouveau ainsi que le mode de réglage de température du four.

L'alarme retentit (4 signaux sonores – arrêt – 4 signaux sonores) après l'obtention de la température préliminairement réglée. La séquence des signaux sonores d'alarme

est répétée dans des écarts de 3 secondes pendant environ une minute. Le symbole  clignote ainsi que la température actuelle de la sonde.

Afin d'éteindre l'alarme, il faut presser un bouton quelconque, régler le sélecteur rotatif de fonction du four en position „0“ ou tourner le sélecteur rotatif du changement de positions. Après la fin du processus, sur l'afficheur apparaît le temps actuel.

Il est conseillé d'utiliser la sonde lors d'une cuisson de plus grandes portions de viande (1 kg et plus).

Il n'est pas conseillé d'utiliser la sonde de température pour cuire une viande à l'os et de la volaille.

En cas de non-utilisation de la sonde de température, il faut l'enlever de la prise et la placer en-dehors du caisson du four.

Attention !

Il faut utiliser uniquement la sonde de température faisant partie de l'équipement du four.










Températures pour la thermo-sonde


Genre de viande	Température [oC]
Porc	85 - 90
Bœuf	80 - 85
Veau	75 - 80
Agneau	80 - 85
Gibier	80 - 85



FONCTIONNEMENT

5.6 Programmes prêts

La fonction des programmes prêts permet d'utiliser des propositions de recettes enregistrées dans le programme. Les programmes prêts lient ensemble un genre donné de chauffage ou un combiné de genres de chauffage avec un temps adéquat du fonctionnement de l'appareil qui dépend du poids de la nourriture qui doit être préparée.


Les modes d'emploi vont informer quel programme présumé peut être utilisé pour la préparation d'un genre donné de nourriture. Afin d'activer un programme prêt, il faut appuyer sur le bouton , quand le sélecteur rotatif de fonction du four est réglé en position "0". Le symbole  ((recette) clignote, sur l'afficheur clignote la désignation "P01". Un programme prêt peut être changé à l'aide du sélecteur rotatif . Si le programme choisi travaille en liaison avec la sonde à viande et si cette sonde n'est pas branchée ou si le programme travaille sans sonde à viande et si la sonde est branchée - alors le symbole de la sonde  clignote. Afin de confirmer le choix du programme, il faut appuyer sur le bouton , un court signal sonore est émis si le branchement de la sonde à viande permet le passage à une étape prochaine. Si le bouton  n'est pas pressé durant 10 secondes, le programme sera annulé. Si le programme choisi dépend du poids de l'aliment proposé, alors sur l'afficheur clignote la valeur du poids. La valeur du poids peut être changée à l'aide du sélecteur rotatif . Afin de confirmer le choix du programme, il faut appuyer sur le bouton , un court signal sonore est émis. Si le bouton  n'est pas pressé durant 10 secondes, le programme sera annulé. Sur le côté droit de l'afficheur clignote le symbole du four avec le genre conseillé de chauffage. En cas de programmes où la sonde à viande n'est pas utilisée, sur l'afficheur apparaît le



temps de durée du programme ainsi que la température réglée. En cas de programmes où la sonde à viande est utilisée, sur l'afficheur apparaît le temps actuel du programme ainsi que la température réglée de la sonde. Il faut régler le sélecteur rotatif de fonction du four  sur le genre de chauffage pour lequel est conseillé le programme choisi. Le régulateur de temps confirme la position normale à l'aide d'un court signal sonore. Le temps de durée du processus et la température apparaissent sur l'afficheur. En cas de programme où l'utilisation de la sonde à viande est exigée, l'actuelle température de la sonde s'affiche au moment où le programme principal est mis en marche. Si le genre conseillé de chauffage n'est pas choisi durant 10 secondes, le programme sera annulé.

Appuyer sur le bouton  durant le chauffage préliminaire ou le programme principal à n'importe quel instant durant le processus afin de vérifier les réglages du programme. Le numéro du programme et le poids (dans les cas précis) s'affiche pour les programmes où la sonde à viande n'est pas utilisée ou bien s'affiche le numéro du programme ainsi que la température réglée de la sonde. Toutefois dans ce cas, une modification de ces réglages n'est pas possible. Si vous voulez changer les paramètres, terminez le programme et introduisez à nouveau le réglage du programme. Quand les paramètres du programme (temps de durée du processus, température, température réglée de la sonde) sont changés durant l'exploitation du programme prêt, le symbole  s'éteint.


Afin d'annuler le processus, il faut changer la position du sélecteur rotatif de fonction du four.

FONCTIONNEMENT





En cas de programmes où la sonde à viande n'est pas utilisée, une alarme retentie (4 signaux sonores/arrêt/4 signaux sonores) après l'écoulement du temps préliminairement réglé. La séquence des signaux sonores d'alarme est répétée dans des écarts de 3 secondes pendant environ une minute. Le temps "00:00" s'affiche et le symbole  clignote sur l'afficheur.

En cas de programmes où la sonde à viande est utilisée, une alarme retentie (4 signaux sonores/arrêt/4 signaux sonores) après l'obtention du temps préliminairement réglé à l'intérieur de l'aliment. La séquence des signaux sonores d'alarme est répétée dans des écarts de 3 secondes pendant environ une minute. Sur l'afficheur, le symbole , clignote ainsi que la température de la sonde et le symbole .

Régler le sélecteur rotatif de fonction du four en position « 0 » ou appuyer sur un bouton quelconque afin de mettre à zéro l'alarme de fin de processus. Après la fin du processus, sur l'afficheur apparaît le temps actuel.

Quand est choisi un programme avec un chauffage préliminaire, le four est préliminairement chauffé à la température exigée et réglée avant le début du programme principale. Pendant le chauffage préliminaire, le symbole  est allumé. En cas de programmes où la sonde à viande n'est pas utilisée, sur l'afficheur apparaît le temps de durée ainsi que la température réglée pour le programme principal. En cas de programmes où la sonde à viande est utilisée, sur l'afficheur apparaît le temps actuel du programme ainsi que la température réglée de la sonde. Le thermomètre sur l'afficheur montre la valeur en pourcentage obtenue de la température réglée pour le four.
















Un signal sonore (4 signaux sonores/arrêt/4 signaux sonores) ainsi que le cligno-

tement du symbole  informent que la température réglée pour le four a été obtenue. L'alarme peut être éteinte en appuyant sur un bouton quelconque. Après l'extension de l'alarme, les symboles   clignotant informent de l'obtention de la température du chauffage préliminaire. Afin de mettre en marche le programme principal, il faut mettre le plat dans le four et appuyer sur le bouton . Pour les programmes au chauffage préliminaire, un réglage de la fin de durée du processus n'est pas possible.

La combinaison des programmes prêts – sur les pages suivantes du mode d'emploi.




FONCTIONNEMENT



Programmes prêts


Programme	Fonction du four/ chauffé	Temps de durée/ temp. de la sonde	Température réglée	Niveau
P01 porc		85°C	180°C	3
P02 bœuf		80°C	180°C	3
P03 veau		75°C	170°C	3
P04 Volaille- poulet		85 min	190°C	3
P05 volaille- canard		90 min	180°C	3
P06 volaille-oie		115 min	170°C	2
P07 pizza grosse abais- se	 chauffé	40 min	200°C	3
P08 pizza congelée	 chauffé	20 min	200°C	3
P09 poisson congelé	 chauffé	20 min	175°C	3
P10 gratin con- gelé	 chauffé	20 min	180°C	3
P11 lasagne congelée	 chauffé	40 min	200°C	3
P12 frites congelées	 chauffé	20 min	225°C	3
P13 gâteau à pâte brisée sucrée	 chauffé	30 min	175°C	3
P14 gâteau avec des fruits	 chauffé	30 min	175°C	3
P15 roulé	 chauffé	10 min	200°C	3

FONCTIONNEMENT

5.7 Blocage du programmeur

Afin de mettre en route le programmeur, il faut retenir en même temps durant environ 3 secondes les boutons  et . Alors s'allume le symbole de blocage  confirmant l'allumage du blocage.





Il ne faut pas oublier que si le blocage est allumé, on ne peut l'éteindre qu'en appuyant en même temps le bouton  ainsi que le bouton . L'alarme d'erreur (un long signal sonore simple) informe qu'un bouton quelconque ou le sélecteur rotatif de changement de réglage a été touché pendant que le blocage est allumé.

Quand le programmeur est bloqué, alors il n'y a pas de possibilité de modifier ni le programme ni ses fonctions spéciales. Le changement de position du sélecteur rotatif durant le blocage allumé provoque l'extension de la fonction réglée, le symbole de blocage clignote et le signal d'alarme retenti. Si le sélecteur rotatif de fonction du four se trouve sur la position "0", le symbole de blocage , est allumé.

5.8 Alarme d'erreur d'exploitation


Le programmeur émettra un long signal sonore simple en cas d'apparition d'une erreur d'exploitation (erreur de l'utilisateur). Ces fautes d'exploitation comprennent l'insertion de boutons inactifs, la rotation du sélecteur rotatif de changements de réglage dans une mauvaise direction ou des actions quelconques qui ne peuvent pas conduire à un changement quelconque des valeurs des paramètres.


5.9 Arrêt du son


Il existe la possibilité d'arrêter les signaux sonores du programmeur. Afin de couper le son du programmeur (arrêter le son), il faut appuyer sur le bouton  et tourner le sélecteur rotatif  contrairement au mouvement des aiguilles d'une montre. Afin d'allumer à nouveau le son, il faut appuyer sur le bouton  et tourner le sélecteur rotatif  dans la direction du mouvement des aiguilles d'une montre.

Il faut faire attention que, en mode silencieux les sons de confirmation et alarmes d'erreurs d'exploitations sont éteints mais pas les sons des alarmes du régulateur de temps (temps de durée du processus et le régulateur de temps).

5.10 Coupure automatique d'alimentation

Le programmeur coupera les composants électroniques du réseau alimentant si le sélecteur rotatif de fonction du four  se trouve dans une autre position que le "0" durant un temps donné. Selon la température dans le caisson du four, ce temps est de 2 à 10 heures.

Le symbole  (coupure automatique d'alimentation) clignote si le programmeur a coupé tous les composants électriques.

Afin d'allumer à nouveau le four, il faut régler le sélecteur rotatif  en position "0".

FONCTIONNEMENT

Réchauffement rapide du four

Il est possible d'utiliser l'option de réchauffement rapide dans les fours dotés de l'option d'air pulsé, équipés d'un ventilateur et d'une chaleur tournante – le four atteint la température de 150 °C en 4 min. environ.

Comment procéder :

- positionner la manette de fonction du four sur la position chaleur tournante + chaleur de sole ,
- positionner de la température sur 150 °C,
- le four se réchauffe à la température de 150 °C (ou inférieure, si définie) ; le voyant rouge de contrôle de régulation de température s'éteint dès que la température est atteinte,
- mettre à présent le plat dans le four,
- positionner la manette de fonctions du four sur la position souhaitée, (voir le chapitre *Cuisson dans le four – conseils pratiques*).

Attention !

Lors du réchauffement rapide du four, aucun plat avec des cuissons ainsi qu'aucun autre élément d'équipement du four ne peut se trouver à l'intérieur du four.

Il est déconseillé d'utiliser la fonction de réchauffement rapide lorsque le programmeur est activé.




FONCTIONNEMENT

Utilisation du grilloir

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Pour mettre en marche le grilloir :

Imettez la manette du four sur la position

- marquée du symbole   
- chauffez le four pendant environ 5 minutes (la porte du four doit être fermée),
- mettez le plat au four, dans les gradins appropriés ; lorsque vous utilisez une grille pour les grillades, insérez un plat lèchefrites
- directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,



Pour la fonction gril et supergril nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 250°C et pour la fonction sur 200°C.

Attention !

Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.

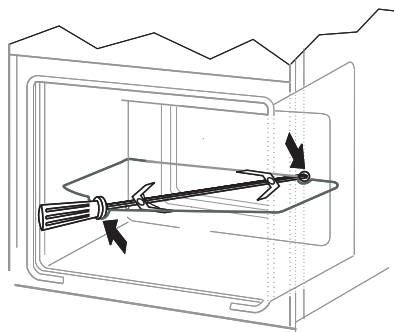
Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance !

Utilisation de la fonction tournebroche

Le tournebroche sert principalement à rôtir des aliments tels que des saucisses, des brochettes etc. Pour enclencher et arrêter la fonction Tournebroche appuyez sur   Lorsue vous utilisez ces fonctions le moteur du tournebroche peut s'arrêter pour un moment ou la broche peut changer de direction de tourner. Cela n'influence pas le fonctionnement ni la qualité de rôtissage.

Préparation de la cuisson au ttournebroche

- enfilez la pièce à rôtir sur la broche et bloquez-la à l'aide des fourchettes,
- glissez le support de broche au gradin 3 à partir du bas,
- poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche faisant attention à ce que la rainure de la partie en métal de la poignée s'appuie sur le support de broche,
- retirez la manche en tournant,
- glissez la lèchfrite au gradin 1 à partir du bas et laissez la porte entrouverte.



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).

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Type de cuissons Plat	P-programme M- manual	Fonction du four	Température	Niveau	Durée [Min]
	P15		160 - 200	2 - 3	30 - 50
	P13		160 - 180	2	20 - 40*
	P14		140 - 160	2	10 - 40*
	P08		200 - 230	1 - 3	10 - 20
	M		210 - 220	2	45 - 60
	P09		160 - 180	2 - 3	45 - 60
	M		190	2 - 3	60 - 70
	M		230 - 250	4	14 - 18
	M		225 - 250	2	120 - 150
	P02		160 - 180	2	120 - 160
	M		160 - 230	2	90 - 120
	P01		160 - 190	2	90 - 120
	P04		200 - 220	2 - 3	50 - 60
	M		160 - 180	2	45 - 60
	M		175 - 190	2	60 - 70
	M		190 - 210	2	40 - 50
	M		170 - 190	3	40 - 50

* Petites cuissons

Attention !

Les paramètres dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires selon l'utilisateur.

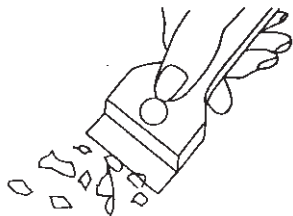
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de le four permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez le four et mettez toutes les manettes sur la position „●” / „0”. Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

Plaque vitrocéramique

- La plaque doit être nettoyée régulièrement après chaque usage. Si possible, il est conseillé de nettoyer la plaque lorsqu'elle est chaude (p.ex. après que l'indicateur du chauffage des foyers ne s'éteigne). Évitez une accumulation excessive des salissures sur la plaque et en particulier les incrustations suite aux débordements.
- N'utilisez pas de produits abrasifs forts, tels que poudres, pâtes, pierres abrasives, éponges abrasives ou métalliques, etc. Ils peuvent rayer la plaque et endommager définitivement l'appareil. Les produits anti-calcaire et anti-rouille sont à proscrire.
- Pour nettoyer des accumulations des salissures recuites, utilisez un grattoir spécial pour dégrossir. Procéder avec attention pour ne pas endommager la plaque vitrocéramique.



Grattoir à nettoyer la plaque vitrocéramique

Attention ! Protégez la lame vive du grattoir en positionnant la protection (il suffit d'appuyer avec le pouce). Faites attention en utilisant le grattoir – il y a un risque de blessure. Eloignez les enfants.

- Il est conseillé d'utiliser les produits de nettoyage doux, les produits spéciaux de commerce, tels que liquides ou crèmes pour enlever les matières grasses. Le producteur conseille en particulier les produits du type de COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix pour le lavage et le nettoyage et Cera-Fix pour l'entretien. Si les produits ci-dessus ne sont pas disponibles, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle ou des produits de nettoyage pour les surfaces en inox.
- Pour le lavage et le nettoyage, utilisez des chiffons doux et hygroscopiques. Après le nettoyage, essuyez bien la plaque vitrocéramique.
- Procédez avec attention pour ne pas endommager la plaque vitrocéramique, la rayer ou provoquer des éclats suite aux chutes de couvercles en métal et d'objets pointus ou tranchants.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essayez la cavité du four.

Attention !

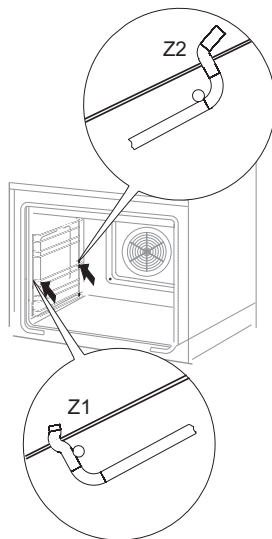
Évitez les produits abrasifs pour nettoyer et entretenir les fronts en verre.

- **Nettoyage à vapeur – Aqualytic**

La méthode a été décrite dans le chapitre Fonctionnement du programmateur et commande du four, point 5.4.

Après la fin du processus de nettoyage, ouvrez la porte du four, essuyez l'intérieur du caisson à l'aide d'une éponge ou d'un torchon et ensuite lavez avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

- Les fours désignées par la lettre **D** ont été équipées en crémaillères en fil (échelles) pour lèchefrites et grilles*. Pour les laver vous pouvez les déposer. Dans ce cas-là il faut tirer le crabot qui se trouve devant (Z1), ensuite écarter la crémaillère et déposer du crabot arrière (Z2). Après avoir lavé les crémaillères il faut les placer dans les trous à encastrer du four, enfoncer les crabots (Z1 et Z2).



Démontage des gradins fils

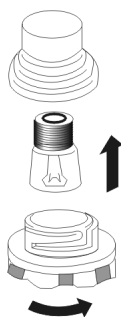
- Les cuisinières du type **Db** sont équipées en parois avec gradins inox fixés sur les gradins fils*. Retirez les deux types de gradins pour les laver. Avant de glisser les plats, retirez les gradins (si le four est chaud, retirez les gradins en accrochant l'arrière du plat aux parties à l'avant des gradins), ensuite glissez-les avec le plat.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remplacement de la lampe du four

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

- Mettez toutes les manettes de contrôle sur la position „●” / „0” et coupez l'alimentation,
- Dévissez le hublot de la lampe, nettoyez-le et mettez-le bien à sec.
- Dévissez l'ampoule, si nécessaire changez-la. Caractéristiques de l'ampoule à haute température (300 °C) :
 - tension 230 V
 - puissance 25 W
 - culot E14.



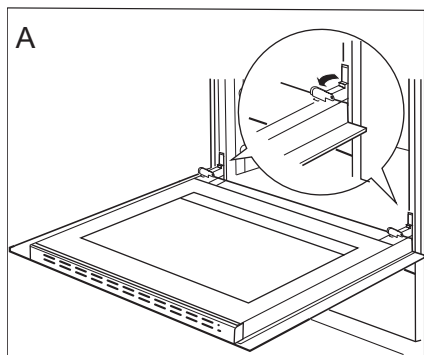
Lampe du four

- Vissez l'ampoule en vous assurant qu'elle est bien placée dans la douille céramique.
- Vissez le hublot de la lampe.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

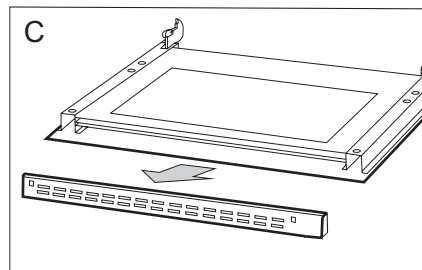
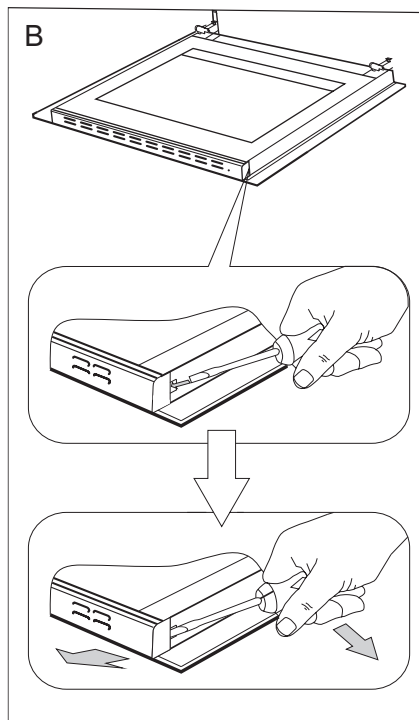
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45° par rapport au niveau 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)



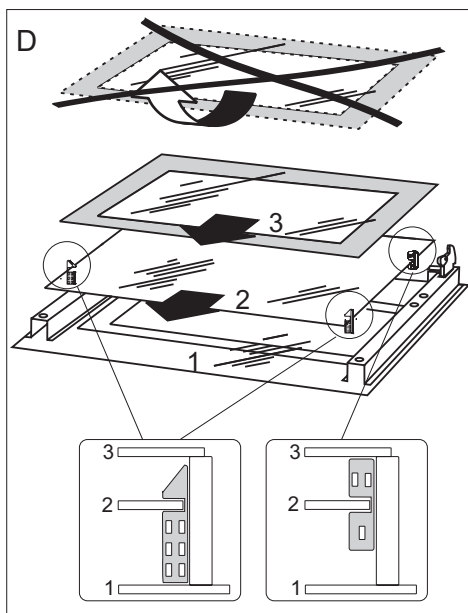
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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
- avvertir 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'afficheur du programmeur indique les chiffres „12.00” clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. <i>commande du programmeur</i>)
L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule (cf. <i>chapitre Nettoyage et entretien</i>)

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230/400V~50 Hz
Puissance nominale	max. 9,8 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 44 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.*
