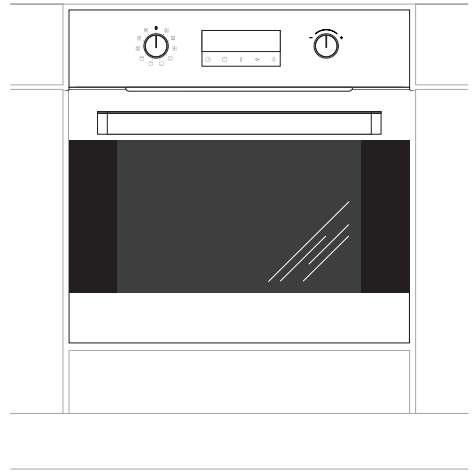


EB*

10203*Ty*



(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	2
(F) NOTICE D'UTILISATION.....	34

SEHR GEEHRTER KUNDE,

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

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

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

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



Achtung!

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	8
Installation	10
Bedienung	12
Backen und Braten – Praktische Hinweise	26
Allgemeine Pflegehinweise	27
Lösung von problemen	32
Technische Daten	33

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

SICHERHEITSHINWEISE

Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

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

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



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

Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

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

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

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

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

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

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

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

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



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

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

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

AUSSERBETRIEBNAHME



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

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

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

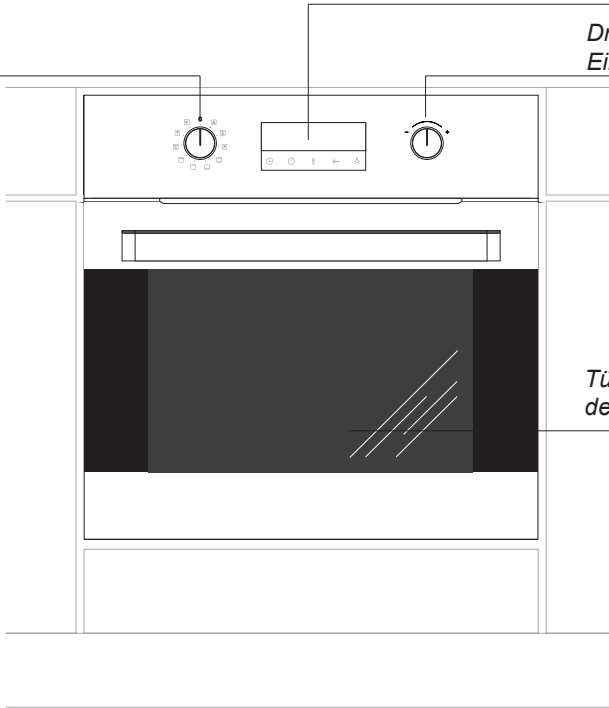
Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE

Drehregler der Funktionswahl

Elektronisches Steuermodul

Drehregler für Einstellungen

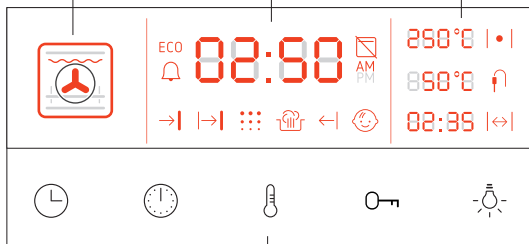


Türgriff des Backofens

Bereich der Backofen-Funktionen

Bereich der Uhr und der Aktivität der Funktionen

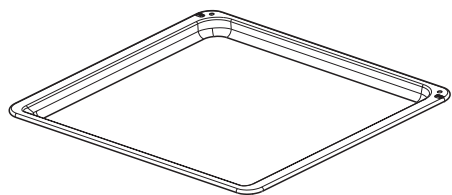
Bereich der Temperatureinstellung



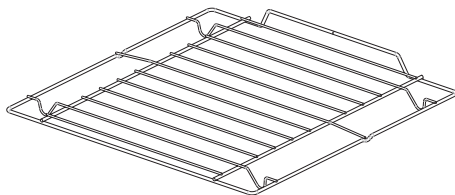
Bereich der Sensorsteuerung

IHR HERD STELLT SICH VOR

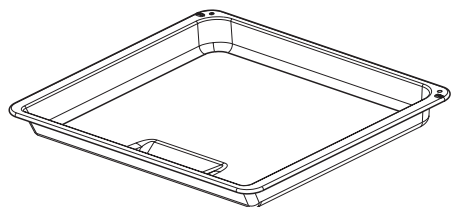
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech**

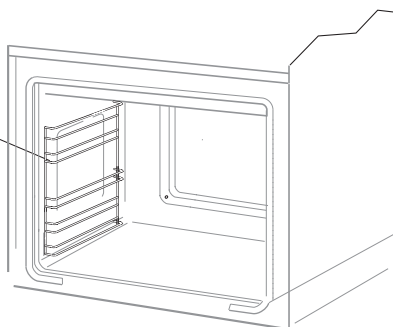


*Grillrost
(Gitterrost)*



*Bratblech**

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

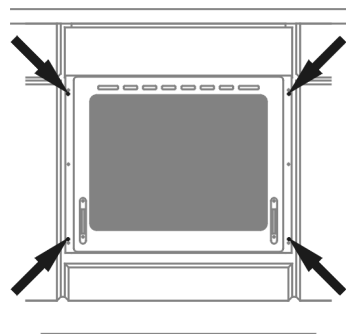
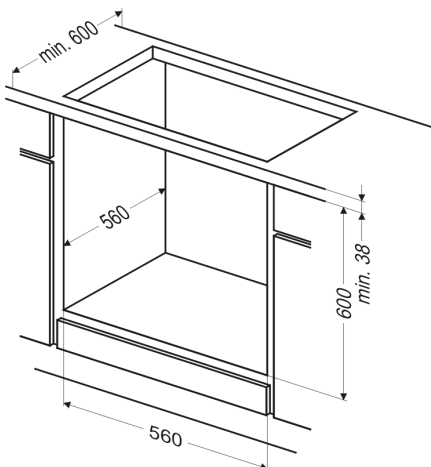
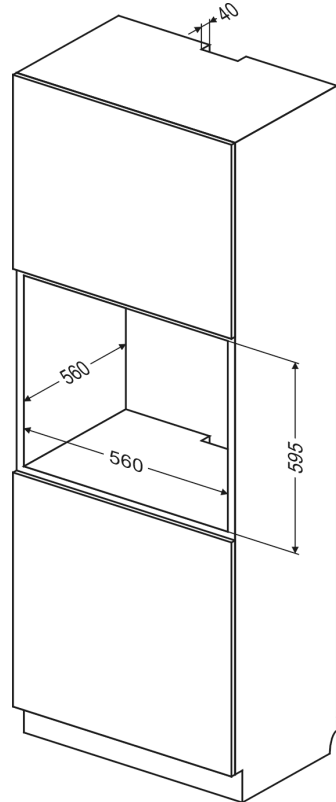
INSTALLATION

Der richtige Einbauort

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

Einbau des Backofens:

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



Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

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

Wichtig!

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

BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Wichtig!

Den Garraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

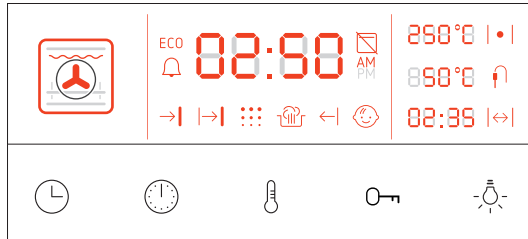
Wichtig!

Der Backofen ist mit einem Steuermodul samt Display, das mit den Tasten (Sensoren) gesteuert wird, ausgestattet. Das Bedienen eines jeden Sensors erfolgt durch das Berühren an der für die Sensoren markierten Stelle (Piktogramme) an der Scheibe und wird mit einem Tonsignal signalisiert.

Die Sensorflächen sind sauber zu halten.

BEDIENUNG

Steuermodul und Steuerung des Backofens



Bereich der Sensorsteuerung

Das Bedienfeld verfügt über 5 Touch-Sensoren (ohne Hinterleuchtung), die mit Piktogrammen, wie es in der vorstehenden Abbildung dargestellt wurde, gekennzeichnet sind. Bei jedem Berühren des Sensors ertönt ein Tonsignal des Summers (die Ausnahmen wurden in einer ausführlichen Beschreibung der Funktionsweise dargestellt). Die Aktivitäten der Tasten hängen von der Stellung des Drehreglers der Funktionswahl ab (diese wurden zusammen mit den Funktionen des Backofens geschildert). Beim Berühren einer aktiven Taste ertönt ein Tonsignal [Bestätigung]. Beim Berühren einer inaktiven Taste ertönt ein Tonsignal [Fehler]. Beim langen Berühren einer Taste – 3 Sekunden – ertönt ein Tonsignal [Bestätigung2]. Der Summer generiert folgende Arten von Tonsignalen:

[Bestätigung] Berühren des Sensors






[Bestätigung2] langes Berühren des Sensors

[Fehler]

[Ende] der Einstellung

[Alarmsignal - Timer] – maximale Dauer 5 Minuten.

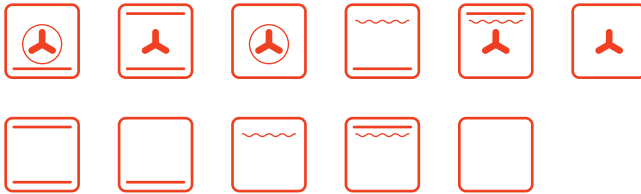
[Alarmsignal - Ende der Vorgangsdauer] des Backofens – maximale Dauer 5 Minuten.

-  - Einstellung der Uhr
-  - Einstellung der Uhr, des Timers, der Vorgangsdauer, der Endzeit
-  - Einstellung der Temperatur im Backofen, des Bratenthermometers
-  - kindersicherung
-  - Ein / Aus - Beleuchtung des Backofens

BEDIENUNG

Bereich der Backofen-Funktionen

Der Bereich, in dem auf die gewählte Funktion des Backofens hingewiesen wird, wird in folgenden Varianten hinterleuchtet:



Intensität der Display-Hinterleuchtung. Die Hinterleuchtung hängt von der Tageszeit ab. Von 5 bis 22 Uhr ist die Hintereuchtung intensiver als im Zeitraum von 22 bis 5 Uhr. Die Intensität der Hinterleuchtung ist zudem von der Betriebsart des Gerätes abhängig:

- Niedrige Intensität der Hinterleuchtung – im Standby-Modus kann man die Angabe der Uhrzeit lesen,
- Hohe Intensität der Hinterleuchtung – bei der Aktivität des Steuermoduls.

Bereich der Uhr und der Aktivität der Funktionen

Uhr - Betrieb im Modus von 24h oder AM/PM. Angezeigte Funktionen und Symbole

Symbol der Aktivität der ECO-Funktion
Symbol der Aktivität des Timers

Symbol der Aktivität der Kindersicherung (Backofen mit der Pyrolyse-Funktion)
Endzeit (Uhrzeit)

Vorgangsdauer

Symbol der Aktivität der Pyrolyse-Funktion (Backofen mit der Pyrolyse-Funktion)

Dampfreinigung

Symbol der Aktivität der Schnellaufheizung

Symbol der Aktivität der Kindersicherung

ECO



Bereich der Temperatureinstellung

Temperatur im Backofen mit dem Symbol der Aktivität der Beheizung.

250°C | • |

Temperatur des Bratenthermometers mit dem Symbol der Aktivität.

850°C | 🔔

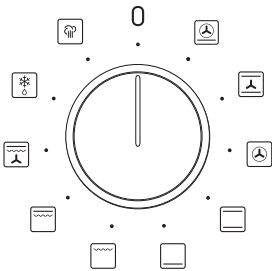
Zeit bis zum Beginn/Ende des Vorgangs mit dem Symbol der Aktivität (Hilfsuhr).

02:35 | ↔ |

BEDIENUNG

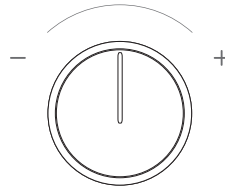
Drehregler der Funktionswahl

Der Drehregler verfügt je nach dem Modell des Backofens über 9 oder 11 Positionen und dient zur Auswahl der gewünschten Funktion des Backofens. Jede Position ist einer bestimmten Funktion des Backofens zugeordnet. Jeder Funktion entspricht ein Piktogramm, das im Display im Bereich der Backofen-Funktionen angezeigt wird.



Drehregler für Einstellungen

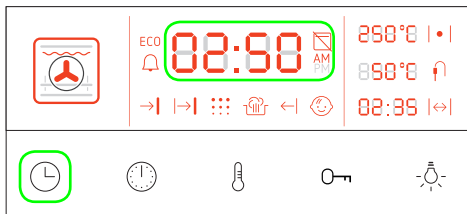
Drehen des Drehreglers nach rechts/links - dient zur Einstellung solcher Parameter wie Temperatur und Zeit. Wird der Drehregler nach rechts zum Symbol „+“ gedreht, wird der Wert des Parameters erhöht. Wird der Drehregler in die Gegenrichtung gedreht, wird der Wert des Parameters gemindert. Werden weiter entfernte Einstellungen vorgenommen, erhöht sich die Schnelligkeit der Änderungen verhältnismäßig zur Drehzeit.






Position	Funktion
	Heißluft + Unterhitze
	Unterhitze + Oberhitze + Ventilator
	Heißluft
	Unterhitze + Oberhitze
	Unterhitze
	Grill
	Grill + Oberhitze
	Grill + Oberhitze + Ventilator
	Auftauen
	Reinigung


BEDIENUNG

Inbetriebnahme des Backofens und Einstellung der Uhrzeit.



Nach dem Anschließen des Gerätes an das Stromnetz ertönt ein Tonsignal [Bestätigung], es ist die aktuelle Uhrzeit einzustellen. Wird die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt, kann der Backofen nicht betrieben werden. Der Backofen reagiert nicht auf die Eingangssignale der Drehregler und inaktiver Sensoren – es ertönt ein Tonsignal [Fehler]. Aktiv ist nur der Sensor, mit dem das Verfahren zur Einstellung der Uhrzeit  aktiviert wird.

Die Uhr arbeitet im System von 24h oder 12h AM/PM. Um die Uhrzeit einzustellen, den Sensor  drücken und über 3 Sekunden gedrückt halten. Tonsignal [Bestätigung2], im Display beginnt die Anzeige „24 h“ oder „12 h“ zu blinken – die Betriebsart der Uhr, die mit dem **Drehregler für Einstellungen** umgeschaltet werden kann. Die Auswahl der Betriebsart ist mit einem kurzen Berühren des Sensors zu bestätigen. Gleichzeitig beginnen die ersten zwei Ziffern von links, mit denen die Stunde angegeben wird, zu blinken. Das Blinken geht in die Dauerhinterleuchtung über, wenn die Uhrzeit vom Benutzer mit dem **Drehregler für Einstellungen** im Bereich 00 ÷ 23 (oder 1 – 12 AM, 1 – 12 PM je nach der Betriebsart) eingestellt wird. Nach der Einstellung der Stunde berührt der Benutzer erneut  (kurz – Tonsignal [Bestätigung]) und gelangt zur Einstellung der Minuten (0-59)– die ersten Ziffern von links leuchten im Dauerbetrieb, die dritte und

vierte Ziffer blinken gleichzeitig. Der Benutzer stellt die Minuten mit dem **Drehregler für Einstellungen** ein. Nach der Einstellung der Minuten bestätigt der Benutzer die Einstellungen mit dem Sensor , Tonsignal [Ende]. Die Uhr läuft, vier Ziffern leuchten im Dauerbetrieb. Die Sekunden blinken. Werden bei der Einstellung der Uhr innerhalb von 5 Sekunden keine Maßnahmen ergriffen, wird der Vorgang beendet, Tonsignal [Ende]. Die vom Benutzer eingestellte Uhrzeit bleibt erhalten. Der Backofen geht in den Standby-Modus über. Die Funktionen des Backofens können aktiviert werden.

Im Standby-Modus ist die Intensität der Displayhinterleuchtung auf niedriger Stufe vor eingestellt. Hinterleuchtet werden:

- Uhr,
- Symbole aktiver Funktionen: Restwärmemetemperatur im Garraum, Kindersicherung, Timer, Symbol der Türverriegelung.

Bei einem Eingangssignal des Sensors oder der Drehregler verlässt der Backofen den Standby-Modus. Die Intensität der Displayhinterleuchtung wird auf hoher Stufe eingestellt.

Ausschalten des Backofens - **der Drehregler für die Funktionswahl** steht auf 0.


Hinweis! Bei Stromausfall werden alle eingestellten Funktionen, alle automatischen Programme, alle eingestellten Temperaturen und die Timer-Einstellungen gelöscht. Sollte die pyrolytische Reinigung unterbrochen werden (oder die Tür ist aus einem anderen Grund gesperrt), erfolgt vor der Einstellung der Uhrzeit das Auskühlen des Backofens und die Tür wird geöffnet.

BEDIENUNG


Kindersicherung

Das Ziel der Kindersicherung ist es, zu verhindern, dass Kinder den Backofen einschalten. Nach der Aktivierung der Kindersicherung reagiert der Backofen nicht mehr auf alle Eingangssignale mit Ausnahme der Kombination, mit der die Entriegelung erfolgt. Die Kindersicherung kann nur dann aktiviert und deaktiviert werden, wenn der Drehregler der Funktionswahl auf **0** steht.

Einschalten der Kindersicherung.

Den **Drehregler der Funktionswahl** auf die Position **0** stellen, den Sensor  drücken und ca. 3 gedrückt halten. Die Anwendung der Kindersicherung wird vom Steuermodul mit einem Tonsignal bestätigt [Bestätigung2].

Ausschalten der Kindersicherung.

Den **Drehregler der Funktionswahl** auf die Position **0** stellen, den Sensor  drücken und ca. 3 gedrückt halten. Die Aufhebung der Kindersicherung wird mit einem Tonsignal bestätigt [Ende].

Funktion **ECO**


Die ECO-Funktion besteht im früheren Ausschalten der Beheizung – 5 Minuten vor der Endzeit - und im Nachbraten des Gerichts mit der im Backofen befindlichen Wärme - der sog. Restwärme. Dies hilft Energie sparen. Die ECO-Funktion wird nach dem Ein-/Ausschalten der Funktion VORGANGSDAUER und der Funktion BRATENTHERMOMETER automatisch aktiviert/deaktiviert. Die Aktivität dieser Funktion wird mit der Hinterleuchtung des Symbols **ECO** signalisiert.

Beim Braten mit Bratenthermometer wird die Beheizung ca. 2°C vor dem Erreichen der gewünschten Temperatur ausgeschaltet. Die gewünschte Temperatur soll nach Ablauf von 5 Minuten nach Ausschalten der Heizkörper erreicht werden.


BEDIENUNG



Beleuchtung.

Einschalten der Beleuchtung:

- **Der Drehregler der Backofen-Funktion** wird von **0** in eine andere Position gebracht – Einschalten einer beliebigen Backofen-Funktion.
- Der Benutzer öffnet die Backofentür.
- Der Benutzer berührt den Sensor  - Tonsignal [Bestätigung].

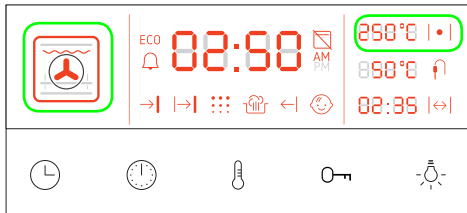
Ausschalten der Beleuchtung:

- Die Beleuchtung wird nach 30 Sekunden von alleine ausgeschaltet, es sei denn die Backofentür ist geöffnet – bleibt die Tür weiterhin geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung nach 10 Minuten aus.
- Die Beleuchtung wird nach 30 Sekunden nach dem Schließen der Backofentür ausgeschaltet, wenn der **Drehregler der Funktionswahl** auf einer anderen Position als **0** steht.
- Die Beleuchtung erlischt beim Schließen der Backofentür, wenn der **Drehregler der Funktionswahl** auf der Position **0** steht.
- Der Benutzer berührt den Sensor  - Tonsignal [Ende].
- Der Benutzer bringt den **Drehregler der Funktionswahl** in die Position **0** und die Backofentür bleibt geschlossen.

Die Beleuchtung kann während der Beheizung dauerhaft eingeschaltet sein. Zu diesem Zweck sollte der Sensor  über 3 Sekunden berührt werden. Das Ausschalten nach 30 Sekunden wird deaktiviert und die Beleuchtung bleibt eingeschaltet, wenn es nicht eingeschaltet ist. Dies wird mit einem Tonsignal signalisiert [Bestätigung2]. Das Ausschalten der Beleuchtung wird nach einem erneuten, kurzen Berühren des Sensors  wieder hergestellt und es ertönt ein Tonsignal [Ende]. Die Option der Dauerbeleuchtung wird dadurch neu gestartet. Der Reset erfolgt auch nach dem Bringen des **Drehreglers der Funktionswahl** in die Position **0**.

BEDIENUNG



Beheizungsarten.




Die Beheizungsarten werden mit dem **Drehregler der Funktionswahl** aktiviert. Je nach dem Gerätemodell gibt es 8 oder 10 Funktionen und zusätzlich die Position **0** – der Backofen ist ausgeschaltet.

Positionen **des Drehreglers der Funktionswahl**.

POSITION 0.

Inaktiv sind die Funktionen der Sensoren  und . Wenn sie berührt werden, reagiert das Steuermodul nicht. Es ertönt nur ein Tonsignal [Fehler].

Darüber hinaus ist die Auswahl an Uhr-Funktionen der Uhr  beschränkt. Die einzige verfügbare Funktion ist der TIMER.

Nach dem Ausschalten des Backofens – nach dem Bringen des **Drehreglers der Funktionswahl** von einer anderen Position in die Position **0** – wird im Display die Temperatur des Garraums an der Stelle der vorgegebenen Temperatur angezeigt. Die Temperatur wird angezeigt, wenn sie höher als 60°C ist. Der Bereich der Backofen-Funktionen ist ausgeschaltet.

POSITIONEN 1 - 10.

Die Einzelheiten zum Funktionieren des Backofens, die den einzelnen Positionen des **Drehreglers der Funktionswahl** entsprechen, wurden in der Tabelle auf der folgenden Seite dargestellt.

Einstellung der Temperatur der Beheizung





















Jeder Heizfunktion wurde eine voreingestellte Temperatur zugeordnet, die (mit Ausnahme der FUNKTIONEN REINIGUNG und AUF-TAUEN) mit dem **Drehregler für Einstellung** jederzeit nach der Auswahl der Heizfunktion und nach dem Berühren des Sensors  im Bereich [0 - 280°C] geändert werden kann. Die geänderte Temperatur wird sofort von der Steuerung als gewünschte Temperatur übernommen. Werden innerhalb von 5 Sekunden nach dem Berühren des Sensors  keine weiteren Schritte unternommen, wird die Möglichkeit der Änderung der Temperatur gesperrt – man muss erneut den Sensor drücken. Das Einschalten eines beliebigen Heizkörpers wird durch die Hinterleuchtung des Symbols   entsprechend der Funktionsweise des Thermostats signalisiert.

Öffnen der Tür während des Garvorgangs

Sollte der Benutzer die Backofentür öffnen, wenn eine der Heizfunktionen aktiv ist - mit Ausnahme der Funktion PYROLYTISCHE REINIGUNG (Türsperre), werden die Heizkörper und der Ventilator Heißluft ausgeschaltet, solange die Tür geöffnet ist. Steht die Tür über 30 Sekunden geöffnet, ertönt anschließend ein Alarmsignal von 15 Sekunden [Fehler]. Der Alarm kann ausgeschaltet werden, indem ein beliebiges Eingangssignal eingegeben wird.

BEDIENUNG

Tabelle. Backofen-Funktionen.

Stellung des Drehreglers	Anzeige der Funktion im Display	Backofen-Funktion	Optionen	Voreinstellungen
1 		HEISSLUFT + UNTERHITZE	Heizkörper Heißluft, falls vorhanden	220°C Stufe 2
2 		UNTERHITZE + OBERHITZE + VENTILATOR	–	170°C Stufe 3
3 		HEISSLUFT	Heizkörper Heißluft, falls vorhanden	170°C Stufe 3
4 		UNTERHITZE + OBERHITZE	–	180°C Stufe 3
5 		UNTERHITZE (ANBRÄUNEN)	–	200°C
6 		GRILL	Drehspieß, falls vor- handen	280°C Stufe 5
7 		GRILL + OBERHITZE	Drehspieß, falls vor- handen	280°C Stufe 5
8 		GRILL + OBERHITZE + VENTILATOR	Drehspieß, falls vor- handen	190°C Stufe 2
9 		AUFTAUEN	–	Stufe 3
10 		REINIGUNG	–	Unterhitze 90°C 30 Min.

BEDIENUNG

Funktion REINIGUNG

Der letzten Stellung des **Drehreglers der Funktionswahl** ist die REINIGUNG zugeordnet.

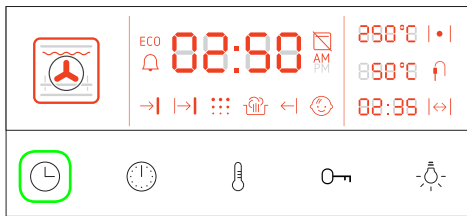
Für den Ofen mit Emaille Aqualytic (Buchstaben **Qa** in der Art Backofen).
Auf den Boden des Backofens ca. 0,5 l Wasser geben.


Für den Ofen mit Emaille-Standard (Buchstabe **Q** in der Art Backofen).
In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser.

Das Einschalten der Funktion erfolgt 3 Sekunden nach dem Drehen des Drehreglers auf diese Funktion und es ertönt ein Tonsignal [Bestätigung²]. Bei der Aktivierung der Funktion wird die bis Ende des gewählten Programms verbleibende Zeit heruntergezählt und angezeigt. Das Ende der REINIGUNG wird identisch signalisiert wie das Ende der eingestellten VORGANGSDAUER.

BEDIENUNG

Funktion der Uhr Timer. Vorgangsdauer. Startverzögerung



Funktionen der Uhr: Die Funktionen TIMER, VORGANGSDAUER, STARTVERZÖGERUNG werden mit dem Sensor, das mit dem Symbol  gekennzeichnet ist, aktiviert. Um eine der vorstehenden Funktionen zu aktivieren, sollte der Sensor (Tonsignal [Bestätigung]) berührt werden, bis das Symbol der gewünschten Funktion zu blinken beginnt. Anschließend sollte der **Drehregler für Einstellungen** zur Einstellung der Zeit benutzt werden.



Die Parameter der Uhr-Funktion wurden in folgender Reihenfolge geordnet: Timer -> Vorgangsdauer -> Endzeit (dieser Parameter kann erst nach der Eingabe der Vorgangsdauer definiert werden).

Die Funktion STARTVERZÖGERUNG wird nach der Bestimmung der Parameter für die VORGANGSDAUER und dann für die ENDZEIT aktiviert.

Mit den Funktionen VORGANGSDAUER und STARTVERZÖGERUNG wird das Ein- und Ausschalten des Backofens gesteuert. Die Funktion TIMER beeinflusst den Betrieb des Backofens nicht.

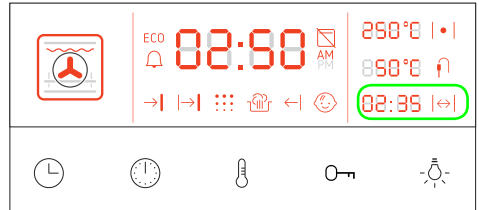
Die Funktionen TIMER und VORGANGSDAUER/STARTVERZÖGERUNG können parallel betrieben werden.

Löschen der Uhr-Funktionen.


Werden Sie Sensoren mit den Symbolen  und  gleichzeitig über 3 Sekunden


gedrückt gehalten, werden alle Funktionen der Uhr deaktiviert.


Funktionen der Hilfsuhr.



Die Hilfsuhr in der rechten unteren Ecke des Displays erfüllt drei Funktionen je nach dem Betriebsmodus des Backofens (vorausgesetzt dass die Funktionsparameter BETRIEBSZEIT oder STARTVERZÖGERUNG eingegeben sind).

1. Funktion des Zusammenzählens der Vorgangsdauer im Backofen. Die Aktivität dieser Funktion wird mit der Hinterleuchtung des Symbols  signalisiert. Die Hilfsuhr informiert über die Vorgangsdauer, die seit dem Einschalten des Backofens abgelaufen ist. Wird der **Drehregler der Funktionswahl** in die Position **0** gebracht, werden die Angaben der Uhr ausgeschaltet und gelöscht.

2. Funktion der Anzeige der Startzeit bei aktiver Funktion STARTVERZÖGERUNG. Das Symbol  leuchtet nicht, die Hilfsuhr zeigt die Startzeit an.

3. Funktion der Anzeige der Dauer bis zur Ausschaltzeit bei aktiven Funktionen VORGANGSDAUER und STARTVERZÖGERUNG. Das Symbol  ist ausgeschaltet. In der Hilfsuhr wird die Dauer angezeigt, die bis zur Ausschaltzeit verbleibt. Bei der Funktion STARTVERZÖGERUNG schaltet die Uhr bei Betriebsbeginn automatisch auf die Anzeige der Dauer, die bis zur Ausschaltzeit verbleibt, um.

BEDIENUNG

Timer

Der TIMER zählt die vorgegebene Zeit herunter. Nachdem das Herunterzählen beendet worden ist, ertönt ein Tonsignal [Alarm des Timers]. Der TIMER ertönt unabhängig von anderen Funktionen.

Einstellung des TIMERS.

Den Sensor  berühren - Tonsignal [Bestätigung]. Das Symbol des Timers  beginnt zu blinken und in der Hauptuhr erscheint die Anzeige 00:00, die bis zur Betätigung des **Drehreglers für Einstellungen** blinkt. Die Zeit einstellen, indem der **Drehregler für Einstellungen** nach rechts/links gedreht wird. Die Einstellung bestätigen und den TIMER durch Berühren des Sensors  starten - Tonsignal [Ende]. Unterscheidet sich die eingestellte Zeit von 00:00, wird aber mit dem Sensor  nicht bestätigt, so wird der TIMER nach 5 Sekunden der Inaktivität des Benutzers mit der laufenden Anzeige gestartet – Tonsignal [Ende]. Nach der Aktivierung der FUNKTION DES TIMERS wird auf der Hauptuhr erneut die Ist-Zeit angezeigt und das Symbol des Timers wird dauerhaft hinterleuchtet.

Die vorgegebene Zeit kann während des Betriebs des TIMERS auf dieselbe Art und Weise wie seine Einstellung bearbeitet werden.






Vorgangsdauer.


Der Benutzer kann den Backofen so programmieren, dass das Gerät nach einer bestimmten Zeit im Bereich von 00:01h bis 10:00h auf 1 Minute genau von alleine eingeschaltet wird – als ob der **Drehregler der Funktionswahl** auf die Position **0** gestellt wäre. Die Funktion Vorgangsdauer wird von der ECO-Funktion (geschildert im Abschnitt ECO-Funktion) begleitet, was mit der Beleuchtung des Symbols **ECO** signalisiert wird.

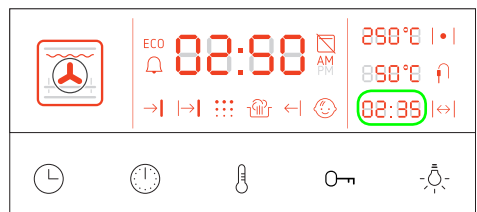
Aktivierung der Funktion VORGANGSDAUER

ER.

Die Einstellung der VORGANGSDAUER ist nur dann möglich, wenn der linke Drehregler der Funktionswahl auf einer anderen Position als **0** steht.

Den Sensor  berühren (Tonsignal [Bestätigung]), bis das Symbol  zu blinken beginnt und in der Hauptuhr die Anzeige 00:00, die bis zur Betätigung des **Drehreglers für Einstellungen** blinkt. **Mit dem Drehregler für Einstellungen** die VORGANGSDAUER eingeben. Die eingestellte Dauer durch Berühren des Sensors  bestätigen, Tonsignal [Bestätigung]. Das Symbol  wird dauerhaft hinterleuchtet. In der Uhr erscheint eine blinkende Anzeige: [aktuelle Uhrzeit + VORGANGSDAUER + 1 Minute]. Wird der Sensor  erneut berührt, wird die Funktion VORGANGSDAUER aktiviert. Werden die vorgenommenen Einstellungen nicht bestätigt, wird die Funktion innerhalb von 5 Sekunden von alleine gestartet.

Das Ende der Funktion VORGANGSDAUER wird mit dem Tonsignal signalisiert [Ende]. Zum Zeitpunkt der Aktivierung der Funktion VORGANGSDAUER wird erneut die Ist-Zeit angezeigt und das Symbol  wird dauerhaft hinterleuchtet. Der Backofen wird eingeschaltet. Die verbleibende VORGANGSDAUER wird heruntergezählt und im Display an der nachfolgend markierten Stelle angezeigt.




BEDIENUNG


Sollte der Benutzer nach der Aktivierung der Funktion VORGANGSDAUER den **Drehregler der Funktionswahl** auf **0** stellen, wird die Funktion nach dem nachfolgend geschilderten Verfahren beendet.

Die vorgegebene Dauer wird nach der Aktivierung der Funktion auf dieselbe Art und Weise ihre Einstellung bearbeitet werden.

Ende der Funktion Vorgangsdauer

Nach Ablauf der vorgegebenen Dauer wird der Backofen ausgeschaltet – als ob der **Drehregler der Funktionswahl** auf die Position **0** gestellt wäre. Es ertönt ein Tonsignal – [Alarm Endzeit], das circa 1 Minute dauert.

Das Symbol  und die Anzeige der verbleibenden Zeit z.B. 00:00 beginnen zu blinken, solange **der Drehregler der Funktionswahl** nicht in der Position **0** steht. Nach dem Ende der Funktion VORGANGSDAUER kann keine Funktion des Backofens gestartet werden, solange der **Drehregler der Funktionswahl** nicht in der Position **0** steht.


Der Benutzer kann den Vorgang des Backofens mit denselben Einstellungen fortsetzen, wenn nach dem Ende der Funktion VORGANGSDAUER der Sensor  berührt wird und die Parameter der Funktion VORGANGSDAUER erneut eingestellt werden. Ein vorheriges Ausschalten des Alarmsignals erfolgt beim Erscheinen eines beliebigen Eingangssignals – bei den Touch-Sensoren wird kein Tonsignal generiert.




Startverzögerung




Der Benutzer kann den Backofen programmieren, damit er mit Verzögerung einschaltet und den Vorgang zum bestimmten Zeitpunkt beendet. Anhand der Angaben zur Endzeit und Vorgangsdauer berechnet die Steuerung die Uhrzeit, um die der Vorgang beginnt. Der Beginn und das Ende erfolgen automatisch. Die Endzeit kann im Bereich [aktuelle Uhrzeit] + 23h 59min und die Vorgangsdauer bis zu

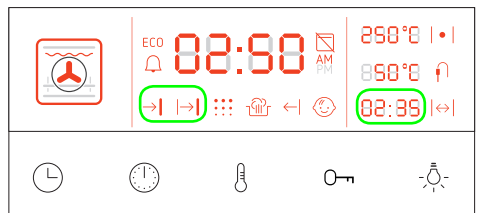
10 Stunden, bei auf eine Minute genau, eingestellt werden.

Um die Funktion STARTVERZÖGERUNG zu aktivieren, müssen zuvor die Funktionen VORGANGSDAUER eingestellt werden.

Die Aktivierung der Funktion VORGANGSDAUER beginnen. Nach der Bestätigung der Vorgangsdauer mit dem Sensor 

wird das Symbol  dauerhaft hinterleuchtet und das Symbol  beginnt zu blinken. In der Uhr blinkt auch die Uhrzeit [aktuelle Uhrzeit + VORGANGSDAUER +1 Minute]. Die Endzeit mit dem **Drehregler für Einstellungen** einstellen. Nach der Bestätigung der Einstellungen mit dem Sensor  oder nach einer Inaktivität von 5 Sekunden werden die Parameter gespeichert und die Funktion STARTVERZÖGERUNG wird aktiviert, wobei ein Tonsignal ertönt [Ende].

Bei der Aktivierung der Funktion STARTVERZÖGERUNG wird in der Uhr die Ist-Zeit erneut angezeigt. Die Symbole ,  werden dauerhaft hinterleuchtet. Im Display wird die bis zum Beginn der Beheizung verbleibende Zeit, die anhand der Endzeit und der Vorgangsdauer berechnet wird, angezeigt. Nach Ablauf dieser Zeit erlischt das Symbol  und im Display wird die bis zum Vorgangsende verbleibende Zeit heruntergezählt.



Sollte der Benutzer nach der Aktivierung der Funktion STARTVERZÖGERUNG den **Drehregler der Funktionswahl** auf **0** stellen, wird die Funktion nach dem nachfolgend geschild



BEDIENUNG



erten Verfahren beendet. Die vorgegebene Temperatur wird auf Null gesetzt.

Die Funktion kann auf dieselbe Art und Weise wie ihre Einstellung jederzeit bearbeitet werden.


Ende der Funktion STARTVERZÖGERUNG.

Wird die vorgegebene Endzeit erreicht, wird der Backofen ausgeschaltet – als ob der **Drehregler der Funktionswahl** auf die Position **0** gestellt wäre. Es ertönt ein Tonsignal [Alarm Endzeit], das circa 1 Minute dauert.

Die Symbole ,  und die Anzeige der verbleibenden Zeit z.B. 00:00 beginnen zu blinken. Das Ausschalten des Alarmsignals erfolgt beim Erscheinen eines beliebigen Eingangssignals – bei den Touch-Sensoren wird kein Tonsignal generiert.

Die Symbole ,  und die verbleibende Zeit 00:00 blinken, bis **der Drehregler der Funktionswahl** in der Position **0** steht. Die Parameter des Backofens werden ausgeschaltet.




Eine der Funktionen des Backofens kann nicht gestartet werden, solange der **Drehregler der Funktionswahl** nicht in der Position **0** steht.

Der Benutzer kann den Vorgang des Backofens mit denselben Einstellungen fortsetzen, wenn nach dem Ende der Funktion der Sensor  berührt wird und die Parameter der Funktion Vorgangsdauer erneut eingestellt werden.

Nutzung des Ringheizkörpers

Der Bratvorgang erfolgt hier durch die Wirkung der Infrarotstrahlung auf das Gericht, die vom heißen Ringheizkörper ausgestrahlt werden.

Um das Braten mit Hilfe des Ringheizkörpers einzuschalten, soll man folgenderweise vorgehen:

- Eine der Beheizungsarten wählen   ,
- Den Backofen circa über 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) aufheizen,
- Das Blech mit dem Gericht auf die richtige Einschubebene schieben und beim Braten mit dem Drehspieß ein Blech zum Auffangen von Fett auf die Stufe direkt darunter (unter dem Drehspieß) schieben,
- Die Backofentür schließen.

Hinweis!

Das Braten sollte bei geschlossener Backofentür erfolgen.

Wird der Ringheizkörper genutzt, können die zugänglichen Teile heiß werden.

Es wird empfohlen, die Kinder vom Backofen fernzuhalten.

Gebäck

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

Braten von Fleisch

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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Wird die Reinigung und Pflege des Backofens sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



Vor der Reinigung des Backofens ist der Backofen auszuschalten. Der Backofen muss vollständig ausgekühlt sein, bevor mit der Reinigung begonnen wird.

- Der Backofen sollte nach jeder Reinigung gereinigt werden. Bei der Reinigung des Backofens ist die Beleuchtung einzuschalten, damit man den Betriebsraum besser sehen kann.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Dampfreinigung**
Die Vorgehensweise wurde im Abschnitt *Steuermodul und Steuerung des Backofens* geschildert.
Nach der Reinigung die Backofentür öffnen, den Innenraum mit einem Schwamm oder Tuch abwischen und anschließend mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung des Backofens sollte der Garraum trockengewischt werden.
- Zum Waschen und zur Reinigung sollte ein weiches, feines und aufnahmefähiges Tuch verwendet werden.

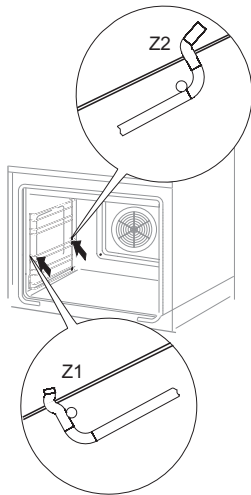
Wichtig!

Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden.

Für die Reinigung der Fronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.

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.



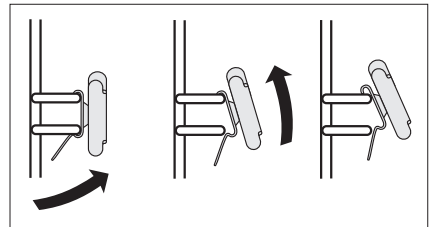
Ausbau der Backblechträger

- Die Backöfen 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.

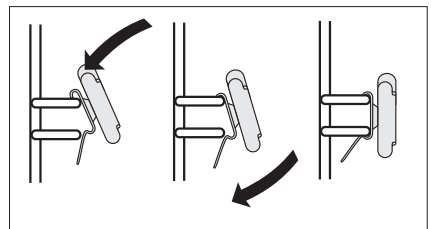
Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

Herausnehmen der Teleskopschienen



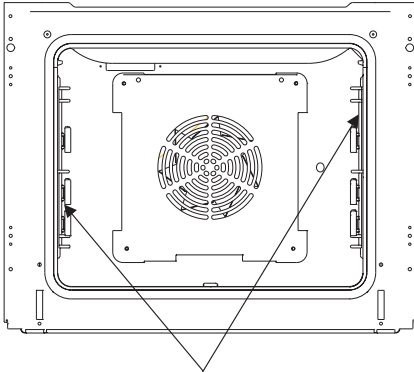
Einsetzen der Teleskopschienen



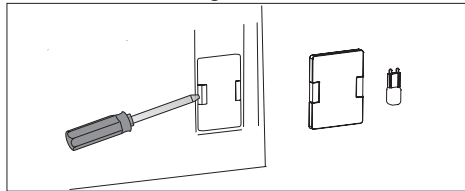
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.



Beleuchtung des Backofens

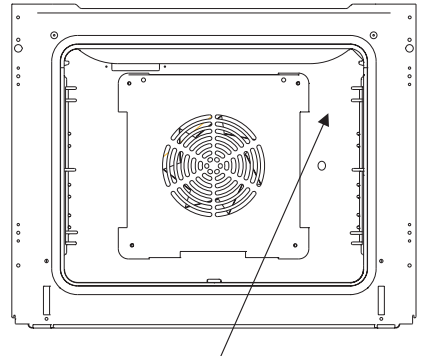


1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Wenn der Backofen über Teleskop-Führungsschienen verfügt, müssen sie herausgenommen werden.
4. Die Abdeckung mit einem flachen Schraubendreher anheben, abnehmen, reinigen und unbedingt trocken wischen.
5. Die Halogenleuchte nach unten ziehen und herausnehmen. Es ist dabei ein Tuch oder Papier zu verwenden. Die Leuchte bei Bedarf durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen.
-Spannung 230V
-Leistung 25W
6. Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
7. Die Abdeckung einsetzen.

Achtung: Es ist darauf zu achten, dass die zu ersetzende Halogenleuchte nicht mit bloßen Fingern berührt wird!

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

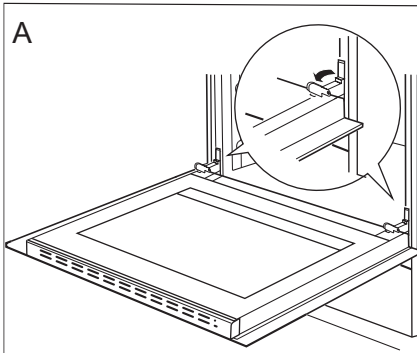


Beleuchtung des Backofens

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
4. Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
-Spannung 230V
-Leistung 25W
5. Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
6. Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.

Backofentür aushängen

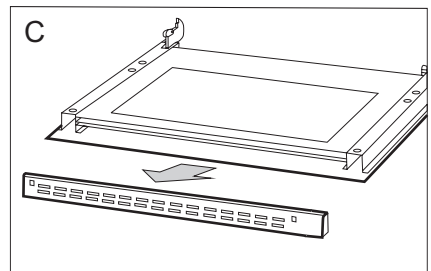
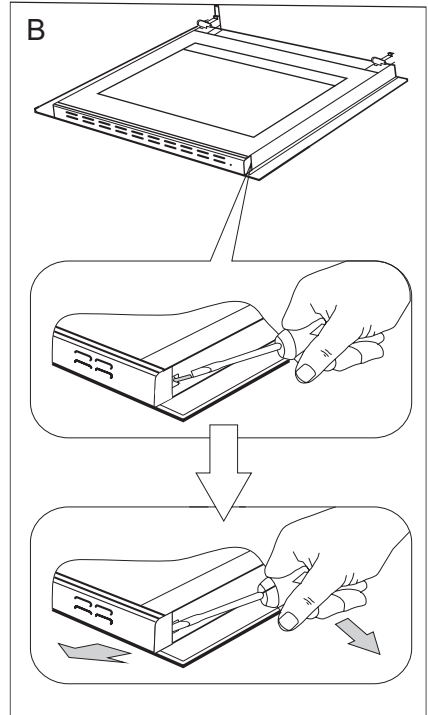
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

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

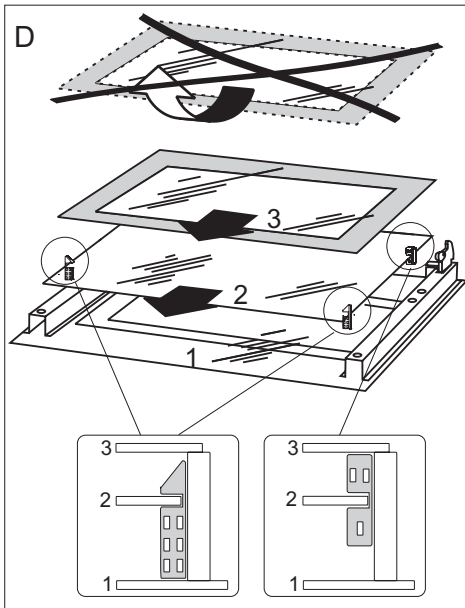


ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.
- Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

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

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



Herausnahme der inneren Scheibe.

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

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

Achtung!

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

LÖSUNG VON PROBLEMEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Backofens ausschalten,
- von der Stromversorgung trennen,
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

Problem	Ursache	Behebung
1.Keine Gerätefunktion	Stromausfall	Die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - austauschen.
2.Die Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	durchgebrannte Backofen-Glühlampe austauschen (siehe: Kapitel <i>Reinigung und Wartung</i>)
3. Fehler E00	Fehler beim Ablesen der Temperatur im Garraum	Die Nutzung des Backofens ist nicht möglich, man muss sich an den nächsten Servicedienst wenden.
4. Fehler E01	Fehler beim Ablesen der Temperatur des Bratenthermometers	Diese Meldung erlischt nach dem Herausnehmen des Bratenthermometers, der Backofen kann jedoch ohne Bratenthermometer genutzt werden.
5.Der Ventilator am Heißluft-Ventilator funktioniert nicht.	Überhitzungsgefahr! Den Backofen sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	

Konnte ein Problem nicht gelöst werden, das Gerät vom Netz trennen und den Fehler melden.

Hinweis! Alle Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Servicetechniker durchgeführt werden.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 3,1 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm
Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen	EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

CHER CLIENT,

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

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

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

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

Attention !

Lisez la notice avant d'utiliser du four.

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

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

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	36
Description du produit	40
Installation	42
Fonctionnement	44
Cuisson dans le four – conseils pratiques	58
Nettoyage et entretien de la cuisinière	59
Résolution des problèmes	64
Données techniques	65

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.



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

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



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

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

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DÉBALLAGE



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

de l'environnement.

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

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

RETRAIT D'EXPLOITATION



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

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

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

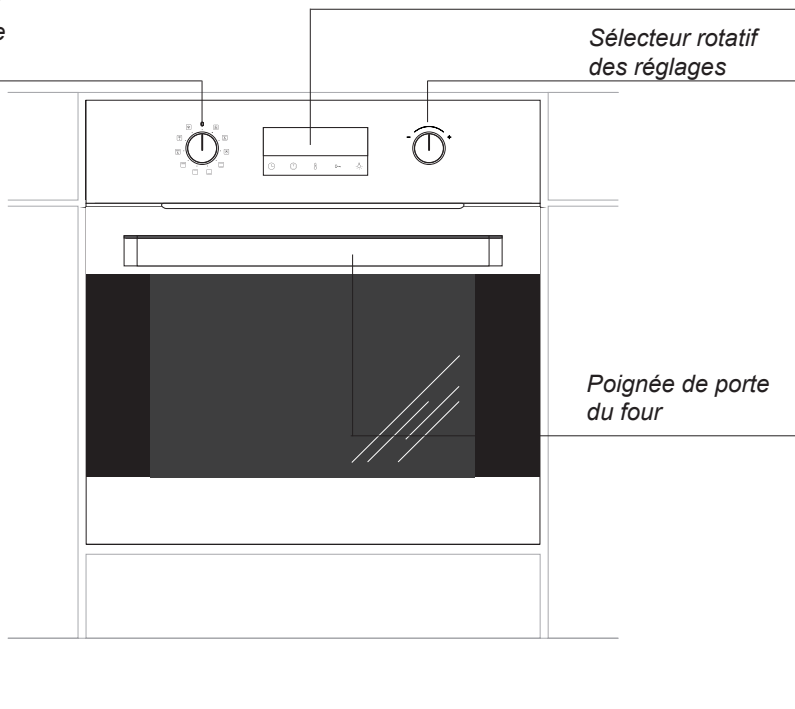
Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sélecteur rotatif des fonctions de four

Programmeur électronique

Sélecteur rotatif des réglages

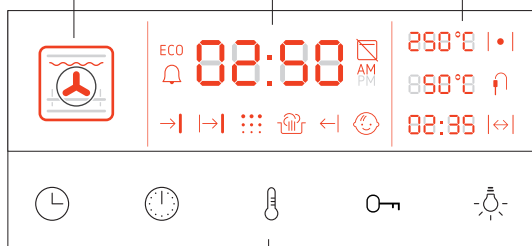


Poignée de porte du four

Zone de fonctions du four

Zone minuterie et fonctions

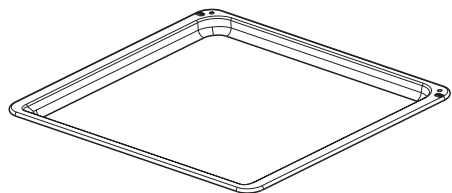
Zone température



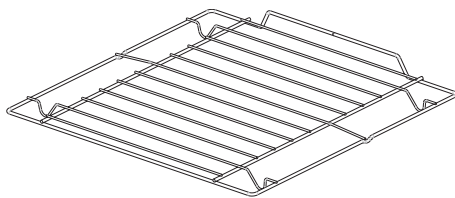
Zone senseurs de commande

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

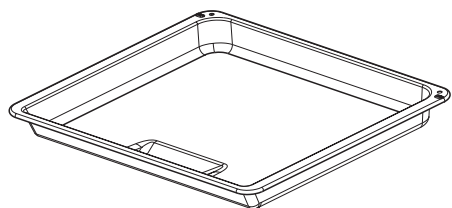
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain**

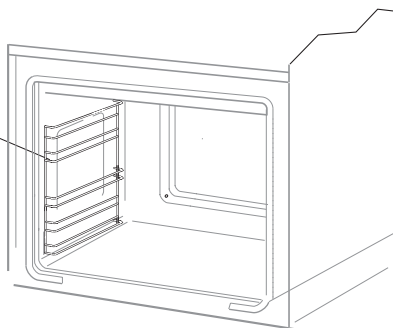


grille pour grillades
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage**

Gradins fils
de la paroi latérale

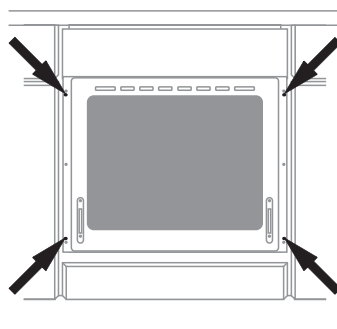
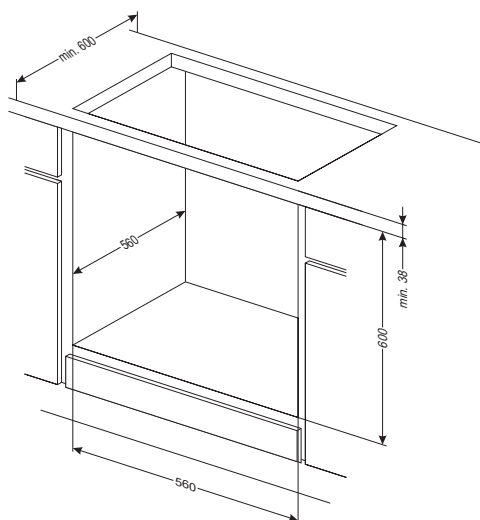
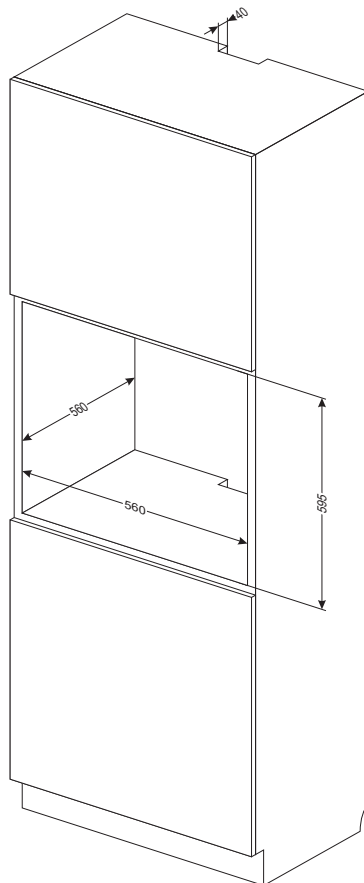


**en fonction du modèle*

INSTALLATION

Installation du four.

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



INSTALLATION

Raccordement électrique

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

Attention!

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

FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en marche du four

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

Important !

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

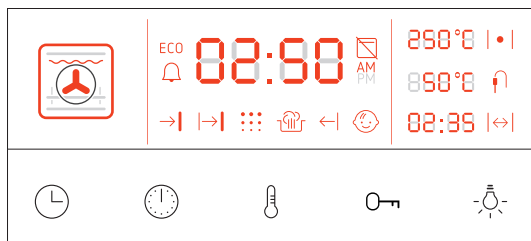
Important !

Le four est équipé d'un programmeur avec un affichage commandé à l'aide des boutons (senseurs). La mise en marche des senseurs a lieu après l'appui de la vitre à l'endroit indiqué pour le senseur (présence des pictogrammes) et est signalée par un signal sonore. (Voir le chapitre : *Fonctionnement du programmeur et commande du four*).

La surface des senseurs doit être maintenue propre.

FONCTIONNEMENT

Fonctionnement du programmeur et commande du four



Zone senseurs de commande

Le panneau de commande dispose de 5 senseurs tactiles (sans éclairage), signalés par des pictogrammes comme indiqué sur la figure ci-dessus. Chaque toucher du senseur est accompagné par d'un signal sonore (les exceptions sont indiquées dans la description détaillée du fonctionnement). L'activité des boutons dépend des réglages du sélecteur rotatif du four (décrit avec les fonctions du four). Toucher du bouton activé est signalé par un bip [confirmation]. Le toucher long du bouton - trois secondes - est signalé par un bip [confirmation2].

Le bipleur émet les sons suivants :






[confirmation] toucher du senseur

[confirmation2] long toucher du senseur

[fin] procédures de réglages

[alarme du minuteur] - la durée maximum de 5 minutes.

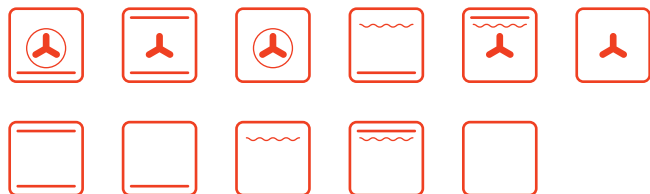
[alarme de la fin de fonctionnement] du four – la durée maximum de 5 minutes.

-  - réglage de la minuterie
-  - réglage des fonctions de la minuterie, du minuteur, de la durée de travail, du temps de fin de travail
-  - réglage de la température du four, thermo-sondes
-  - contrôle parental
-  - marche / arrêt éclairage du four

FONCTIONNEMENT

Zone de fonctions du four

La zone indiquant la fonction du four sélectionnée est éclairée des façons suivantes:




Zone minuterie et fonctions

Minuterie - travail en mode 24 heures ou AM / PM. Fonctions et symboles affichés


Symbole de l'activation de la fonction ECO 


Symbole de l'activation de la minuterie 


Symbole de l'activation du verrouillage de porte (four avec fonction pyrolyse) 


Temps de la fin du processus (heure) 

Durée du processus 

Symbole de l'activation de la fonction pyrolyse (fonction non disponible) 

Nettoyage à la vapeur 

Symbole de l'activation de la fonction de chauffe rapide (fonction non disponible) 

Symbole de l'activation du contrôle parental 

Zone température

Température du four avec le symbole de l'activation de chauffe.



Température de la thermo-sonde avec symbole d'activation.



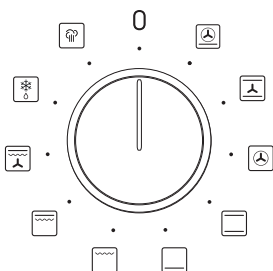
Temps pour démarrer / arrêter le processus avec symbole de l'activation (minuterie auxiliaire).



FONCTIONNEMENT

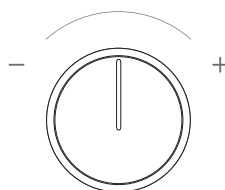
Sélecteur rotatif des fonctions de four

Sélecteur rotatif, dispose de 9 ou 11 positions en fonction du modèle de four – il sert à sélectionner la fonction du four. Chaque position est assignée à une fonction du four. Chaque fonction correspond au pictogramme affiché à l'écran dans la zone de fonctions du four.



Sélecteur rotatif des réglages

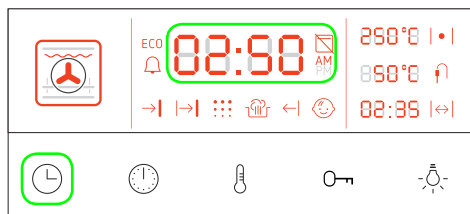
Sélecteur rotatif – sert à régler les paramètres de fonctionnement tels que la température et la durée. Tourner le sélecteur vers la droite, vers le symbole "+", augmente la valeur du paramètre. Tourner le sélecteur vers la gauche diminue la valeur du paramètre. Lors du réglage des réglages éloignés la vitesse de changement est proportionnelle à la durée de rotation.



Position	La fonction
	chaleur tournante + élément chauffant inférieur
	élément chauffant inférieur + élément chauffant + ventilateur
	chaleur tournante
	élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur
	élément chauffant inférieur
	grill
	grill + élément chauffant supérieur
	grill + élément chauffant supérieur + ventilateur
	décongélation
	nettoyage

FONCTIONNEMENT

Démarrage du four et réglage de l'heure.



Après avoir connecté le four au réseau électrique un son est généré [confirmation], régler l'heure actuelle. Si l'heure actuelle n'est pas réglée, le four ne fonctionnera pas. Le four ne réagit pas aux signaux d'entrée venant des sélecteurs rotatifs et senseurs inactifs – un son est généré [erreur]. Seul le senseur de réglage de la minuterie est actif (🕒).

La Minuterie fonctionne en mode 24h ou 12h AM/PM. Pour régler l'heure toucher le senseur (🕒) pendant 3 secondes. Signal sonore [confirmation2], choix du mode de fonctionnement de la minuterie "24 h" ou „12 h" qui peut être modifié **avec le sélecteur rotatif de réglages**. Confirmer la sélection du mode de fonctionnement par un bref toucher du senseur. Les deux premiers chiffres à gauche indiquant l'heure commencent à clignoter. Clignotement passe en éclairage continu, lorsque l'utilisateur **avec le sélecteur rotatif de réglages** règle l'heure dans la plage 00 ÷ 23 (ou 1 – 12 AM, 1 – 12 PM en fonction du mode de fonctionnement). Une fois l'heure réglée, l'utilisateur touche de nouveau (🕒) (brièvement – signal [son de confirmation]) et passe au réglage des minutes (0-59)– les deux premiers chiffres à gauche restent allumés, le troisième et quatrième clignotent simultanément. Utilisateur règle les minutes **avec le sélecteur rotatif de réglages**. Une fois les minutes réglées, l'utilisateur confirme le réglage avec le senseur (🕒), signal [fin]. La minuterie fonctionne, les quatre chiffres

sont allumés en continu. Trotteuse clignote. En cas d'inactivité de l'utilisateur pendant 5 seconde lors de la procédure de réglage de la minuterie, la procédure se termine, le signal [fin]. L'heure réglée par l'utilisateur s'affiche. Le four se met en mode veille. Les fonctions du four peuvent être activés.

En mode veille, l'intensité de l'affichage est réglée à un niveau bas. Sont éclairés:

- minuterie,
- symboles de fonctions actives: température résiduelle du four, contrôle parental, minuteur, symbole de verrouillage de porte.

Au moment de l'apparition du signal d'entrée provenant du senseur ou des sélecteurs rotatifs, le four sort du mode de veille. L'intensité de l'éclairage de l'afficheur est réglée à un niveau élevé.

Arrêt du four - **sélecteur rotatif de fonctions** réglé en position **0**.


Attention! Dans le cas d'une interruption de l'alimentation toutes les fonctions réglées, les programmes automatiques, températures réglées et le minuteur sont supprimés. Si le programme de nettoyage par pyrolyse est interrompu (ou les portes sont verrouillées pour une autre raison), une procédure de refroidissement du four et d'ouverture de porte est effectuée avant le réglage de la minuterie..

FONCTIONNEMENT


Contrôle parental

Le contrôle parental empêche les enfants d'allumer le four. Après l'activation du contrôle parental, le four cesse de réagir à tous les signaux d'entrée, sauf la combinaison de déverrouillage. Le contrôle peut être activé et désactivé uniquement lorsque le sélecteur rotatif de réglage est en position **0**.

Activation du contrôle.

Régler **sélecteur rotatif de fonctions** en position **0**, appuyer pendant environ 3 secondes sur le senseur . Le programmeur confirme l'activation du contrôle par un signal [confirmation2].

Désactivation du contrôle.

Régler **sélecteur rotatif de fonctions** en position **0**, appuyer pendant environ 3 secondes sur le senseur . Le programmeur confirme la désactivation du contrôle parental par un signal [fin].

La fonction **ECO**

La fonction ECO procède à l'arrêt anticipé du chauffage 5 minutes avant la fin de fonctionnement - La cuisson se poursuit avec la chaleur accumulée dans le four, dite chaleur résiduelle. Elle sert à économiser l'énergie. La fonction ECO est activée / désactivée automatiquement après la mise en marche / arrêt de la fonction DURÉE DE FONCTIONNEMENT et de la fonction THERMO-SONDE. Son activation est indiquée par l'éclairage du symbole **ECO**.

Lors de la cuisson avec une thermo-sonde, le chauffage est coupé à 2 ° C avant d'atteindre la température réglée. La température réglée devrait être atteinte au bout de 5 minutes après l'arrêt des réchauffeurs.

FONCTIONNEMENT

Éclairage.

Allumage de l'éclairage:

- **Le sélecteur rotatif de fonctions** du four passe en position **0** – activation des fonctions du four.
- L'utilisateur ouvre la porte du four.
- L'utilisateur touche le senseur $\overset{\ominus}{\underset{\ominus}{\text{I}}}$ - signal [de confirmation].

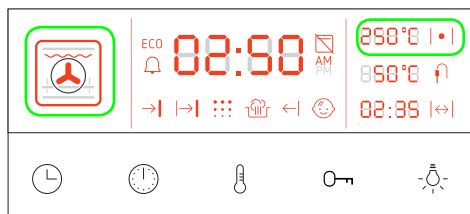
Déclenchement de l'éclairage :

- L'éclairage s'éteint tout seul au bout de 30 secondes après son allumage, à moins que la porte du four ne soit ouverte - si la porte est toujours ouverte, l'éclairage s'éteint au bout de 10 minutes .
- L'éclairage est éteint au bout de 30 secondes après la fermeture de la porte du four, si **le sélecteur rotatif de fonctions** est réglé en position autre que **0**.
- L'éclairage est éteint lors de la fermeture de la porte du four, si **le sélecteur rotatif de fonctions** est réglé en position **0**.
- L'utilisateur touche le senseur $\overset{\ominus}{\underset{\ominus}{\text{I}}}$ - signal [fin].
- L'utilisateur règle **le sélecteur rotatif de fonctions** en position **0**, et la porte du four est fermée.

L'éclairage peut être allumé en permanence pendant le fonctionnement de la fonction de cuisson. Pour cela toucher le senseur $\overset{\ominus}{\underset{\ominus}{\text{I}}}$ pendant 3 secondes. Arrêt au bout de 30 secondes est désactivé, et l'éclairage est allumé, sinon. C'est signalé avec le signal [confirmation 2]. La lumière s'éteint après en bref retoucher du senseur $\overset{\ominus}{\underset{\ominus}{\text{I}}}$, le signal [fin] est émis. Réinitialisation de l'option d'éclairage continu. La réinitialisation est également effectuée après la mise **du sélecteur rotatif de fonctions** en position **0**.

FONCTIONNEMENT


Fonctions de cuisson.




Les fonctions de cuisson sont activées à l'aide **du sélecteur rotatif de fonctions**. En fonction de la version, il existe 8 ou 10 fonctions en plus du réglage **0** – four éteint.

Positions **du sélecteur rotatif de fonctions**.




POSITION 0.

La fonction du senseur n'est pas activée . Le toucher ne provoque pas de réactions du programmeur autre qu'un signal sonore [erreur].

En plus, la sélection de fonction de minuterie est limitée . Après l'arrêt du four – réglage **du sélecteur rotatif de fonctions** en position **0** d'une autre position – l'écran affiche la température du four à la place de la température pré-réglée. La température est affichée si elle est supérieure à 60 ° C. La zone de fonctions du four est éteinte.

POSITIONS 1 - 10.

Une description du fonctionnement du four correspondant à des positions particulières **du sélecteur rotatif de fonction** est présentée dans le tableau de la page suivante. Réglage de la température de cuisson. Chaque fonction de cuisson a une température attribuée par défaut qui peut être modifiée (sauf pour les FONCTIONS NETTOYAGE ET DÉCONGÉLATION) avec **le sélecteur rotatif de réglages** à tout moment en sélectionnant la fonction de cuisson et





















en touchant le senseur  dans l'intervalle [0 - 280°C]. La température modifiée est immédiatement prise en compte par la commande. L'absence de l'activité de l'utilisateur pendant 5 secondes après avoir touché le senseur , bloque la possibilité de modification de la température - il faut toucher à nouveau le senseur. La mise en marche des réchauffeurs est indiquée par l'illumination du symbole  selon le fonctionnement du thermostat.

Ouverture de la porte lors du fonctionnement.

Si l'utilisateur ouvre la porte du four lors de la cuisson, les réchauffeurs et le ventilateur de la chaleur tournante sont désactivés jusqu'à la détection de la fermeture de la porte. Si la porte est ouverte pendant plus de 30 secondes, une alarme sonore de 15 secondes avec un signal [d'erreur] est émise. L'alarme peut être désactivée en utilisant quelconque signal d'entrée.

FONCTIONNEMENT

Tableau. Fonctions du four.

Position du sélecteur rotatif	Indication de la fonction sur l'afficheur	Fonction du four	Options	Réglages par défaut
1 		CHALEUR TOURNANTE + ELEMENT CHAUF-FANT INFERIEUR	–	220°C niveau 2
2 		ELEMENT CHAUF-FANT INFERIEUR + ELEMENT CHAUF-FANT SUPERIEUR + VENTILATEUR	–	170°C niveau 3
3 		CHALEUR TOURNANTE	–	170°C niveau 3
4 		ELEMENT CHAUF-FANT INFERIEUR + ELEMENT CHAUF-FANT SUPERIEUR	–	180°C niveau 3
5 		ELEMENT CHAUF-FANT INFERIEUR (BRUNISSEMENT)	–	200°C
6 		GRILL	broche si existante	280°C niveau 5
7 		GRILL + ELEMENT CHAUF-FANT SUPERIEUR	broche si existante	280°C niveau 5
8 		GRILL + ELEMENT CHAUF-FANT SUPERIEUR + VENTILATEUR	broche si existante	190°C niveau 2
9 		DÉCONGÉLATION	–	niveau 3
10 		NETTOYAGE	–	élément chauffant inférieur 90°C 30 min.

FONCTIONNEMENT

Fonction nettoyage.

La dernière position **du sélecteur rotatif de fonctions** est le NETTOYAGE.

Pour le four avec émail Aqualytic (lettres **Qa** dans l'indication de type du four).

Verser 0,5 litre d'eau sur le fond de la chambre de four.

Pour le four avec émail standard (lettre **Q** dans l'indication de type du four).

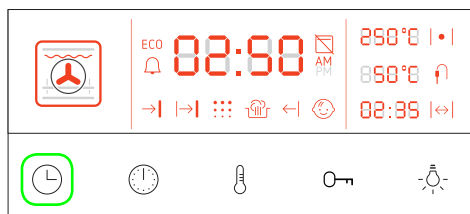
Glisser la plaque à pain au four sur le niveau le plus bas et y verser 0,25 l de l'eau.

Activation de la fonction a lieu 3 secondes après l'avoir sélectionné avec le sélecteur rotatif et elle signalée par un bip [confirmation2].

Au moment de l'activation de la fonction la durée du procédé est comptée et affichée. La fin du NETTOYAGE est signalée de la même manière que la fin de fonctionnement avec la DURÉE DE FONCTIONNEMENT réglée.

FUNCTIONNEMENT

Fonction horloge. Minuteur. Durée de travail Retardateur



Fonction horloge: MINUTEUR, DURÉE DE FONCTIONNEMENT et RETARDATEUR sont activés avec le senseur indiqué par le symbole . Pour activer l'une des fonctions ci-dessus, toucher le senseur (signal de confirmation) jusqu'à ce que le symbole de la fonction sélectionnée clignote. Utiliser ensuite **le sélecteur rotatif de réglage** pour régler la durée.

Les paramètres de la fonction de minuterie sont disposés dans l'ordre suivant : minuteur -> durée de fonctionnement -> heure de fin de fonctionnement (paramètre réglable après l'introduction de la durée de fonctionnement). Le RETARDATEUR est activé après avoir défini la DURÉE DE FONCTIONNEMENT et l'HEURE DE FIN.

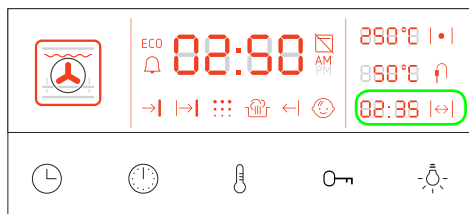
Les fonctions DURÉE DE FONCTIONNEMENT et RETARDATEUR commandent la mise en marche et l'arrêt du four. Le MINUTEUR n'influence pas le fonctionnement du four.

MINUTEUR et DURÉE DE FONCTIONNEMENT / RETARDATEUR peuvent fonctionner en parallèle .

Annulation de la minuterie.

Après avoir maintenu en même temps et pendant 3 secondes les senseurs indiqués avec les symboles et toutes les fonctions de minuterie sont désactivées.

Fonctions de la minuterie auxiliaire.



La minuterie auxiliaire se trouve dans le coin inférieur droit de l'afficheur. Elle accomplit trois fonctions si la DURÉE DE FONCTIONNEMENT ou le RETARDATEUR sont activés.

1. Fonction pour obtenir la durée de fonctionnement du four. L'activation de la . La Minuterie Auxiliaire indique la durée de fonctionnement depuis le moment de la mise en marche du four. La minuterie est désactivée après avoir réglé **le sélecteur rotatif de fonction** en position 0.

2. Affichage de l'heure de début de fonctionnement avec la fonction RETARDATEUR activée. Si le symbole est éteint, la minuterie auxiliaire indique l'heure du début de fonctionnement.

3. Affichage du temps restant avec les fonctions DURÉE DE FONCTIONNEMENT et RETARDATEUR activées. Le symbole est éteint. La minuterie auxiliaire indique le temps restant jusqu'à la fin du programme. Si le RETARDATEUR est activé, la minuterie indique automatiquement le temps de cuisson restant au démarrage du four.



Minuteur

Le MINUTEUR affiche le temps restant. Un signal est émis en fin de fonctionnement [alarme du minuteur]. Le MINUTEUR fonctionne indépendamment des autres fonctions.

Réglage du MINUTEUR.

Toucher le senseur - signal de confirmation. Le symbole du minuteur commence

FONCTIONNEMENT

à clignoter. La minuterie principale affiche 00:00 et clignote jusqu'à l'utilisation du **sélecteur rotatif de réglages**. Régler le temps en tournant **le sélecteur rotatif de réglages vers la droite** ou la gauche. Confirmer le réglage et démarrer le MINUTEUR en touchant le senseur  - signal de fin de réglage. Si la durée réglée est différente de 00:00, mais pas confirmée avec le senseur , le MINUTEUR est démarré avec l'indication renseignée après 5 secondes d'inactivité de l'utilisateur - signal de fin de réglage. A l'activation de la FONCTION MINUTEUR, le temps réel apparaît sur la minuterie principale. Le symbole du minuteur s'allume en permanence.



Le temps prédéfini est soumis à l'édition dans la durée de fonctionnement du MINUTEUR de la même manière que son réglage.




Durée de travail

L'utilisateur peut programmer le four de manière qu'après un certain temps dans l'intervalle 00: 01 - 10: 00 h , l'appareil se mette en marche automatiquement – comme si **le sélecteur rotatif de fonctions** était mis en position **0**. La fonction ECO (décrit dans la section Fonction ECO) s'affiche à côté de la durée de fonctionnement et est signalée par le rétroéclairage du symbole **ECO**.


Activation de la fonction DURÉE DE FONCTIONNEMENT.

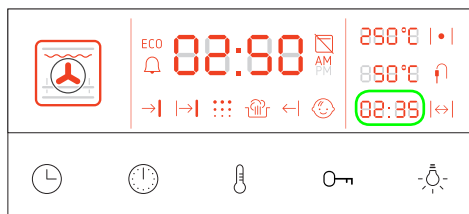
Le réglage de la DURÉE DE FONCTIONNEMENT n'est possible que lorsque le sélecteur rotatif de sélection de fonctions du four est mis dans la position autre que **0**.

Toucher le senseur  (signal sonore de confirmation) jusqu'au moment où le symbole  commence à clignoter et qu'apparaisse l'indication 00:00 sur la minuterie principale qui clignote jusqu'à l'utilisation **du sélecteur rotatif de réglages**. **Introduire la DURÉE DE FONCTIONNEMENT** avec le sélecteur

rotatif de réglages. Confirmer la durée réglée en touchant le senseur , signal de confirmation. Le symbole  est rétroéclairé de manière continue. Une information s'affiche en clignotant sur la minuterie : [heure actuelle + DURÉE DE FONCTIONNEMENT + 1 minute]. La DURÉE DE FONCTIONNEMENT est activée en touchant de nouveau le senseur . En l'absence de confirmation des paramètres introduits, la fonction est activée automatiquement après 5 secondes .

La fin du réglage de la DURÉE DE FONCTIONNEMENT est signalée par un signal sonore.


A l'activation de la DURÉE DE FONCTIONNEMENT, le temps réel réapparaît sur la minuterie principale et le symbole  est rétroéclairé de manière continue. Le four est éteint. Le temps de fonctionnement restant (compte à rebours) est affiché sur l'écran à l'endroit indiqué sur la figure ci-dessous.



L'utilisateur peut désactiver la DURÉE DE FONCTIONNEMENT en réglant **le sélecteur de fonctions** du four en position **0**.


Le temps prédéfini s'affiche à l'activation de la fonction de la même manière que son réglage.

Fin de la fonction durée de fonctionnement

Le four s'éteint à la fin de la durée réglée – comme si **le sélecteur rotatif de fonctions** était mis en position **0**. Un signal sonore est émis pendant environ 1 minute – [alarme de fin de fonctionnement], . Le symbole  et

FONCTIONNEMENT





l'indication du temps restant clignotent tant que **le sélecteur rotatif de fonctions** n'est pas mis en position **0**. La DURÉE DE FONCTIONNEMENT terminée, aucune fonction du four ne peut pas être démarrée tant que **le sélecteur rotatif de fonctions** n'est pas mis en position **0**.

L'utilisateur peut poursuivre le fonctionnement du four en conservant les réglages après la fin de la fonction DURÉE DE FONCTIONNEMENT en touchant le senseur  et en entrant les nouveaux paramètres de DURÉE DE FONCTIONNEMENT.



Tout signal d'entrée arrête l'alarme sonore - dans le cas de signaux des senseurs tactiles, aucun signal n'est généré.


Retardateur

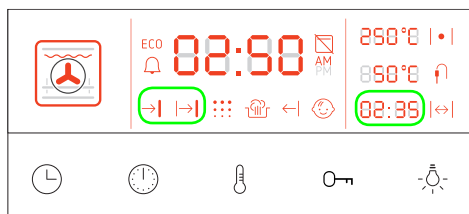
L'utilisateur peut programmer le four pour qu'il se mette en marche avec le retardateur et termine le processus à l'heure indiquée. Sur la base de l'heure de la fin du processus et sa durée, le programmeur calcule l'heure de commencement du processus. Le départ et la fin du processus sont automatiques. L'heure de fin peut être réglée jusqu'à 23h 59min par rapport à l'heure de réglage, et la durée du processus jusqu'à 10 h avec une précision d'une minute.

Pour activer le RETARDATUR, il faut d'abord régler la DURÉE DE FONCTIONNEMENT. Commencer le réglage de la DURÉE DE FONCTIONNEMENT. Après avoir confirmé la durée de fonctionnement avec le senseur , le symbole  est éclairé en continu et le symbole  commence à clignoter. L'heure clignote également sur la minuterie [heure actuelle + DURÉE DE FONCTIONNEMENT + 1min] Utiliser **le sélecteur rotatif de réglages** pour régler l'heure de la fin du processus. Après avoir confirmé les réglages avec le senseur  ou après 5 secondes d'inactivité de l'utilisateur, les paramètres sont enregistrés. Le RETARDATUR est activé,

émission d'un signal sonore de fin de réglage. Le temps réel réapparaît sur la minuterie principale lors de l'activation du RETARDATEUR.

Les symboles ,  sont éclairés de manière continue. Le temps jusqu'à la mise en route (compte à rebours) est affiché sur l'afficheur. Il est calculé sur la base de l'heure de fin et la durée du processus programmées.



Le symbole  s'éteint à la mise en route et le temps jusqu'à la fin du processus apparaît maintenant sur l'afficheur.





L'utilisateur peut annuler la fonction RETARDATEUR en mettant **le sélecteur rotatif de fonctions** du four sur **0** selon la procédure décrite ci-dessous. La température réglée est mise à zéro.

La fonction peut être modifiée de la même manière que son réglage à tout moment.


Fin de la fonction retardateur.

Le four s'arrête à l'heure de fin réglée - comme si **le sélecteur de fonctions** était mis en position **0**. Emission d'un signal sonore d'environ 1 minute [alarme de fin de fonctionnement]. Les symboles ,  et l'indication du temps restant, par exemple 00:00, commencent à clignoter. Tout signal d'entrée arrête l'alarme sonore - dans le cas de signaux des senseurs tactiles, aucun signal n'est généré.

Les symboles ,  et le temps restant 00:00 clignotent tant que **le sélecteur de fonctions** n'est pas mis en position **0**. Les réglages du four sont supprimés.

FONCTIONNEMENT




Aucune fonction du four ne peut être activée tant que **le sélecteur rotatif de fonctions** n'est pas mis en position **0**.

Après la fin de la fonction, l'utilisateur a la possibilité de poursuivre le fonctionnement du four avec les mêmes paramètres en touchant le senseur  et en réglant de nouveau les paramètres de la fonction durée de fonctionnement.

Utilisation du grill.

Le grill fonctionne par l'émission de rayons infrarouges sur le plat.

Mise en marche du grill :

- sélectionner une fonction de cuisson   ,
- chauffer le four pendant 5 minutes environ (avec la porte du four fermée)
- Enfourner le plat sur la plaque au niveau de travail approprié, et pour la broche la plaque de réception de la graisse au niveau immédiatement au dessous de la broche.
- fermer la porte du four.

Attention!

Lors du grill la porte du four doit être fermée.

Lors du fonctionnement du grill, les parties accessibles peuvent devenir chaudes.

Il est recommandé de ne pas laisser les enfants s'approcher au four.

Cuissons

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

Rôtissage

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté du four et pour son entretien approprié a une influence importante sur la prolongation de la période de son travail sans pannes.



Il faut éteindre le four avant le début du nettoyage. Les activités de nettoyage doivent être entreprises seulement après le refroidissement du four.

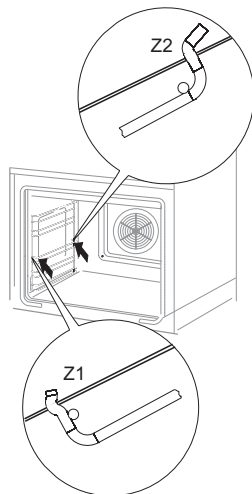
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four il faut brancher l'éclairage qui permet d'obtenir une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- La chambre du four doit être lavée uniquement avec de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle.
- **Nettoyage à la vapeur**
La procédure est décrite dans le chapitre *Fonctionnement du programmeur et commande du four*.
Après l'achèvement du processus de nettoyage ouvrez la porte du four, essuyez l'intérieur de la chambre à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon et ensuite lavez-la avec de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Après le nettoyage de la chambre du four il faut l'essuyer à sec.
- Utilisez un chiffon délicat et mou qui absorbe bien l'humidité pour le lavage et le nettoyage de la surface.

Important !

Pour le nettoyage et la conservation il est interdit d'utiliser quelconques produits d'écurage, moyens de nettoyage agressifs ou objets d'écurage.

Pour le nettoyage du front du bâti utilisez uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de liquide de nettoyage de vitres. Ne pas utiliser de lotions de nettoyage.

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



Démontage des échelles latérales

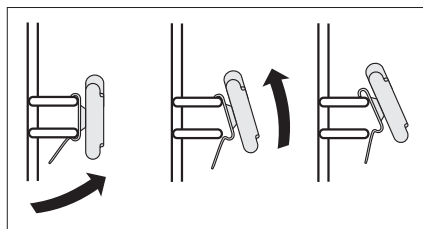
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les fours possèdent des glissières en inox télescopiques rétractables fixées aux glissières en grille. Les glissières doivent être retirées et lavées avec les glissières en grille. Avant de placer sur elles les plaques il faut les tirer (si le four est chauffé les glissières doivent être tirées en accrochant le bord arrière des plaques contre les buttoirs qui se trouvent dans la partie avant des glissières) et ensuite les pousser avec la plaque.

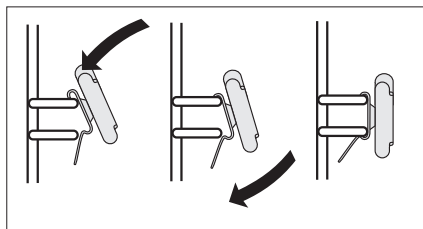
Attention!

Les glissières télescopiques ne devraient pas être lavées dans les lave-vaisselles.

Retirement des glissières télescopiques



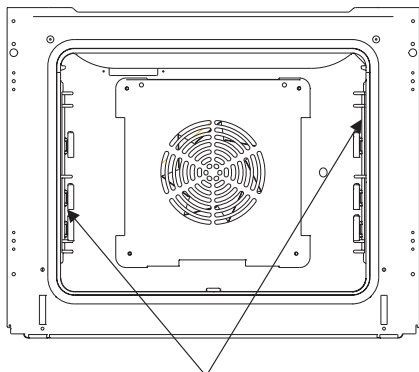
Placement des glissières télescopiques



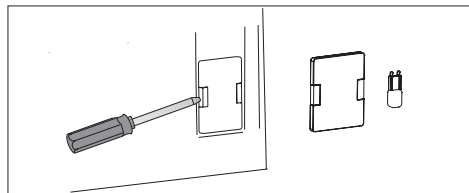
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remplacement de l'ampoule halogène de l'éclairage du four

Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.



Éclairage du four

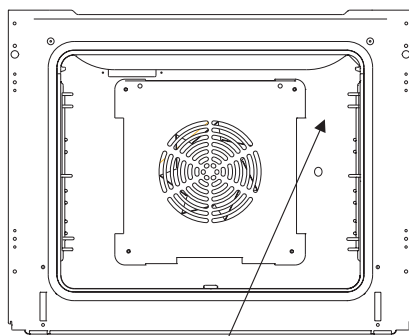


1. Couper l'alimentation du four
2. Retirer les plaques du four.
3. Si le four possède des glissières télescopiques il faut les retirer.
4. En utilisant un tournevis plat soulever l'accroche du globe, l'enlever, le nettoyer en n'oubliant pas de l'essuyer à sec.
5. Retirer l'ampoule halogène en la glissant vers le bas en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle G9
-tension 230V
-puissance 25W
6. Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
7. Placer le globe d'éclairage

Attention : Il faut faire attention à ne pas toucher l'ampoule halogène placée directement avec les doigts !

Remplacement de l'ampoule halogène de l'éclairage du four

Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.



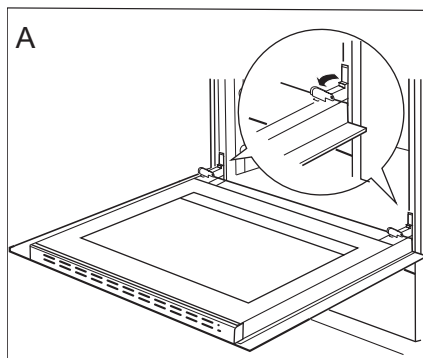
Éclairage du four

1. Couper l'alimentation du four
2. Retirer les plaques du four.
3. Retirer et laver le globe de la lampe et ne pas oublier de l'essuyer.
4. Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle G9
-tension 230V
-puissance 25W
5. Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
6. Retirer le globe de la lampe.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

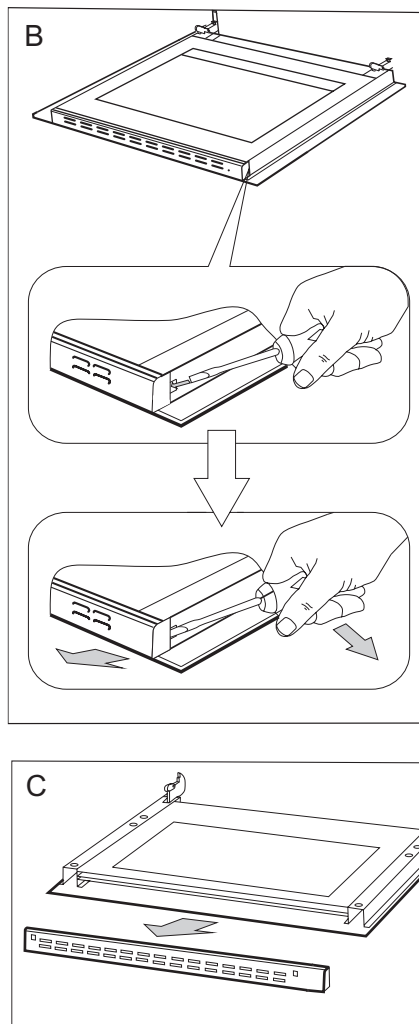
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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

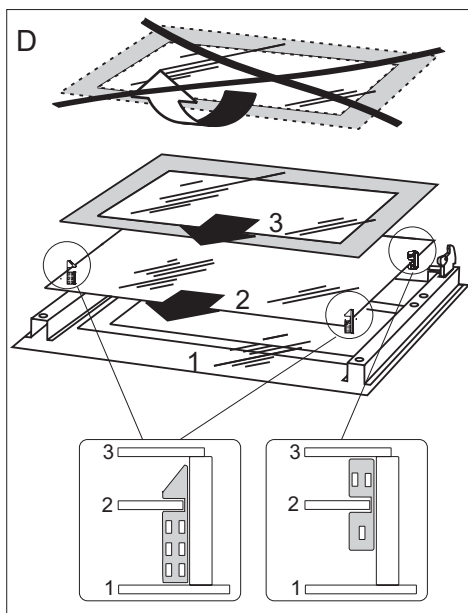
Démontage de la vitre intérieure

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.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Dans toute situation d'avarie, entreprendre les actions suivantes:

- éteindre les ensembles de travail du four,
- couper l'alimentation électrique,
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications ci-dessous ; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparations, vérifier les points dans le tableau suivant.

Problème	Cause	Action
1.l'appareil ne fonctionne pas	coupure d'électricité	vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2.l'éclairage du four ne fonctionne pas	ampoule desserrée ou endommagée	remplacer l'ampoule brûlée (voir chapitre <i>Nettoyage et entretien</i>)
3. erreur E00	Erreur de lecture de la température à l'intérieur du four	l'utilisation du four est impossible, s'adresser au service après vente le plus proche.
4. erreur E01	Erreur de lecture de la température de la thermo-sonde	Le message disparaît après le retrait de la thermo-sonde, le four peut être utilisé sans thermo-sonde
5.ventilateur près de la résistance de la chaleur tournante	Risque de surchauffe! Débrancher immédiatement le four du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	

Si le problème persiste, débrancher l'alimentation électrique et signaler le défaut.

Attention! Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 3,1 kW
Dimensions de la four (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm
Conforme aux exigences UE normes	EN 60335-1, EN 60335-2-6

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.*
