HÄFELE

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
FR NOTICE D'UTILISATION



BFS57ABi6a

IO-CBI-2957 / 8517760
(05.2025 / v3)

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.

Produktinformationen gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014 finden Sie auf den letzten Seiten der Bedienungsanleitung oder in anderen dem Produkt beiliegenden Dokumenten.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise....4
Bedienelemente....8
Ihr Herd stellt sich vor....9
Installation....10
Bedienung....12
Backen und Braten – Praktische Hinweise....26
Testgerichte....30
Allgemeine Pflegehinweise....32
Losung von Problemen....36
Technische Daten....37

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.

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

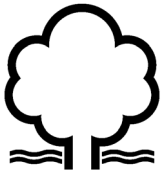
Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

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.

SICHERHEITSHINWEISE

- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren und 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 gestellt 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 das 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 als auf dem Herd garen.

● **Nachwärme des Backofens nutzen.**
Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig!Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

● **Backofentür gut geschlossen halten.**
Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

● **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**
Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpakkung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpakkungsteile.
Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

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

AUSSERBETRIEBNAHME

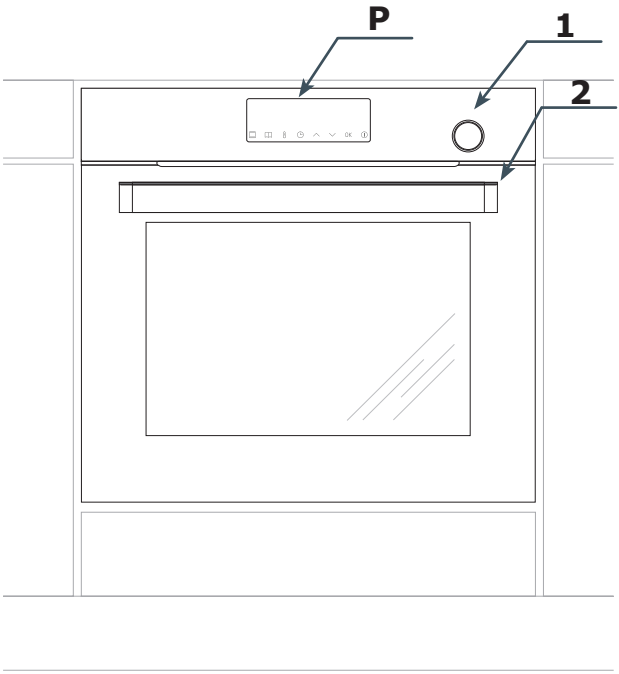


Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung 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



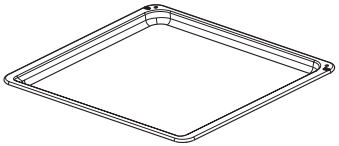
P Elektronisches Programmierer

1. Wasserschublade

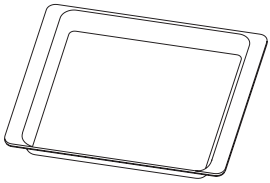
2. Türgriff

IHR HERD STELLT SICH VOR

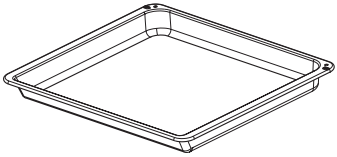
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



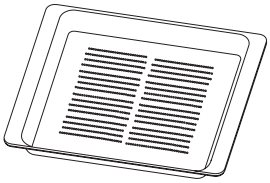
*Backblech**



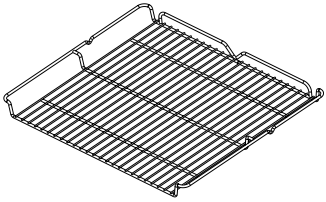
*Ungelochtes Garblech**



*Bratblech**



*Gelochtes Garblech**

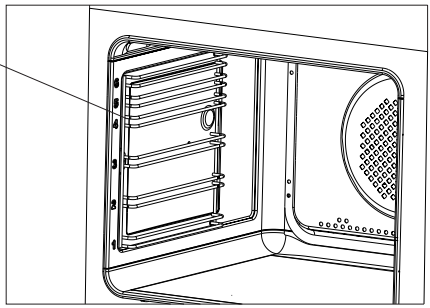


Grillrost
*(Gitterrost)**



*Fleischsonde**

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

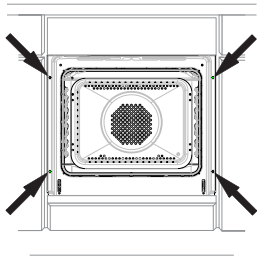
INSTALLATION

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.

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 sichern.



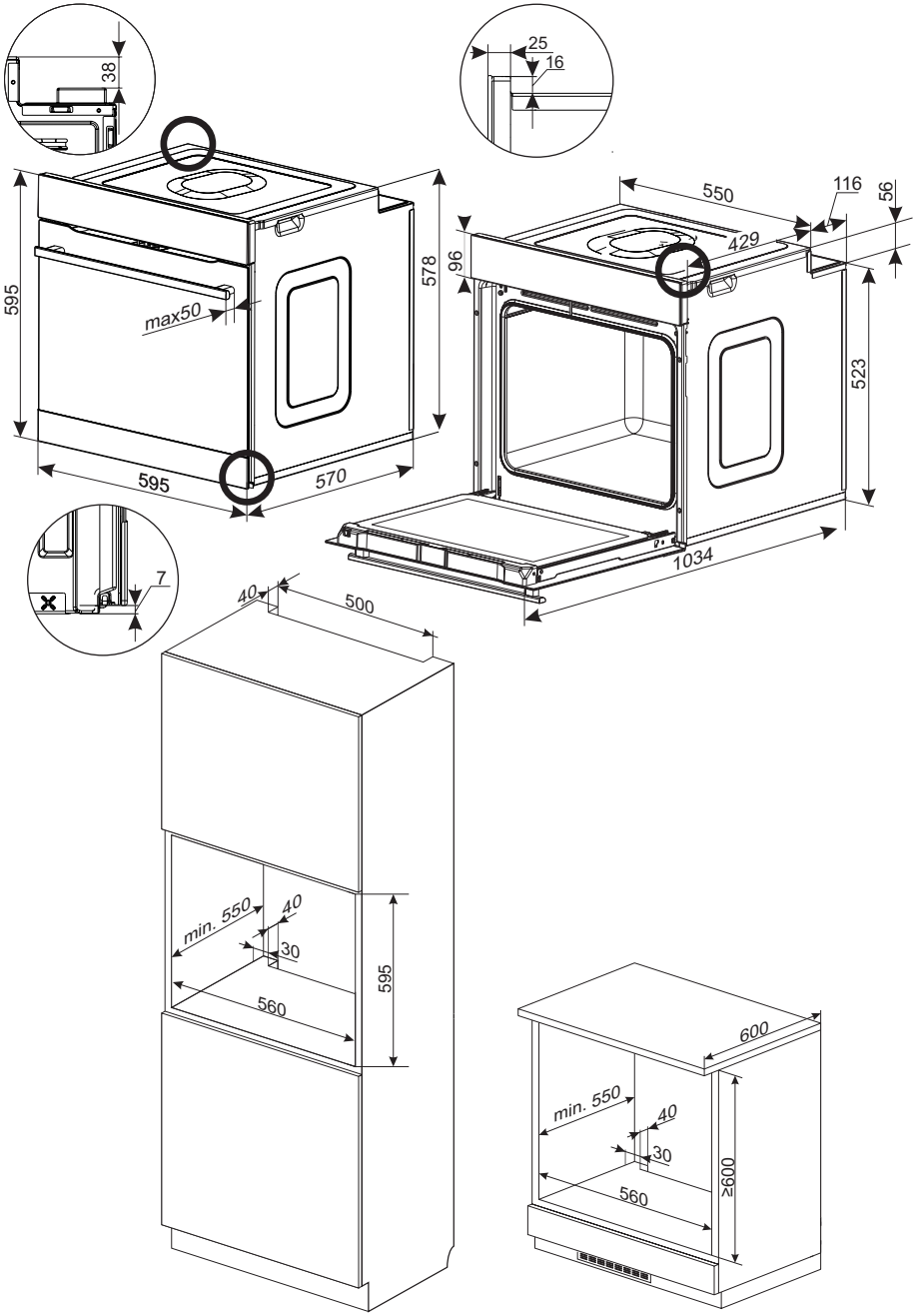
Achtung!
Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

Elektrischer Anschluss

- Der Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlussteckdose 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 Anschlussteckdose 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.

INSTALLATION



Vor der ersten Inbetriebnahme

- Beseitigen Sie alle Verpackungsteile, vor allem die Transportsicherungen im Inneren des Backraums.
- Nehmen Sie alles Zubehör aus dem Backofen und waschen Sie es unter warmem Wasser mit Geschirrspülmittel sorgfältig ab.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Teleskopauszügen ab (nur je nach Modell)
- Waschen Sie den Backraum mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel aus. Verwenden Sie keine harten Bürsten oder Schwämme. Diese können die Beschichtung im Inneren des Backraums beschädigen.

Bedienfeld

Der Hauptschalter ⏻ befindet sich rechts im Display. Die Aktivierung des Hauptschalters erfolgt durch Berühren der Glasscheibe an der markierten Stelle (Piktogramm) und wird mit dem im Menü Einstellungen gewählten Signalton signalisiert. (Siehe Kapitel: *Elektronischer Programmierer).*

Die Sensorflächen müssen sauber gehalten werden.

Ausbrennen des Backraums

- Schalten Sie die Raumlüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position ▭ oder ⍟ (eine genaue Beschreibung dieser Funktionen finden Sie weiter unten in dieser Anleitung).

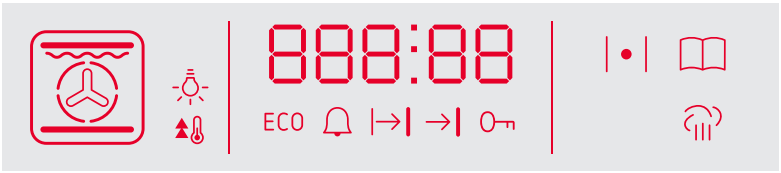
Drehen Sie den Temperaturschalter des Backofens auf 250°C. Der Backofen sollte über 30 Minuten in Betrieb bleiben, während dieser Zeit entwickelt er einen Geruch, der aber nur zu Beginn auftritt und mit der Zeit verschwindet. Diese Erscheinung ist normal und wird als Ausbrennen des Backofens bezeichnet.

Beleuchtete Türgrifflinie

Manche Modelle der Geräte sind mit einem beleuchteten Türgriff ausgestattet.
Beim Betrieb des Backofens ist die Beleuchtung des Türgriffs eingeschaltet und gilt als Restwärmeanzeige des Backofen-Innenraums, d.h. die Beleuchtung erlischt, wenn die Temperatur im Innenraum des Backofens unter 50°C fällt, und leuchtet über 50°C je nach der Temperatur auf (je höher die Temperatur im Innenraum des Backofens ist, desto heller leuchtet der Türgriff).
Und auch das ist wiederum modellabhängig, denn bei einigen Modellen leuchtet sie nur, wenn auch der Backofen in Betrieb ist.

BEDIENUNG

Elektronischer Programmierer / Timer



Der Programmierer verfügt über eine LED-Anzeige und 8 Tastsensoren (die Sensoren sind nicht beleuchtet):

Sensor	Beschreibung	Sensor	Beschreibung
	Ein-Aus-Schalter (StandBy-Betrieb)		Einstellen der Uhr
	Backofenfunktionen		Plus / nach oben [+]
	Voreingestellte Programme		Minus / nach unten [-]
	Einstellen der Temperatur	OK	- Bestätigung

Hinweis: Jede Benutzung eines Sensors wird durch einen Signalton bestätigt. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

Beheizungsarten im Display

Je nach gewählter Beheizungsart leuchten im entsprechenden Anzeigebereich folgende Symbole auf:

	Backofenbeleuchtung		Umluftgrillen
	Schnellaufheizung		Grillen
ECO	ECO		Pizza
	Heißluft		Oberhitze
	Ober- und Unterhitze		Unterhitze
	Umluft		Auftauen
	Grill		Funktion je nach Backofentyp

Zusatzfunktionen mit beleuchteten Symbolen im Display*


Beleuchtung


Aktivitätssymbol der Schnellaufheizung

ECO ECO-Funktion aktiv


Kurzzeitwecker


Automatischer Betrieb


Halbautomatischer Betrieb


Kindersicherung aktiv


Vorheizen


Voreingestelltes Programm


Dampfreinigung

* je nach Modell

Anschließen an das Stromnetz

Nach dem Anschließen an das Stromnetz (oder bei Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) schaltet der Backofen auf die Funktion zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, im Display blinkt 00. Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.
Hinweis! Bei einem Stromausfall werden alle eingegebenen Parameter wie Betriebszeit, Temperatur und Funktion gelöscht. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen sie erneut eingegeben werden. Bei einer Unterbrechung der pyrolytischen Reinigung (oder einer Türblockade aus einem anderen Grund) muss der Backofen vor dem Einstellen der Uhrzeit auskühlen und die Tür muss geöffnet werden.

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach dem Anschließen an das Netzstrom blinken in der Anzeige die Minutenziffern 00. Zum Eingeben der aktuellen Uhrzeit dienen die Sensoren ∧ und ∨. Um auf die Stundenziffern umzuschalten, Berühren Sie einmal den Sensor 🕒 und stellen Sie mit den Sensoren ∧ und ∨ die richtige Zeit ein. Berühren Sie nochmals den Sensor 🕒, um die aktuelle Uhrzeit zu bestätigen. Wenn die Uhrzeit erfolgreich eingestellt wurde, erklingt ein Signalton. **Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern**, drücken und halten Sie, während sich der Backofen im Standby befindet, den Sensor 🕒, bis im Display das Symbol 🔔 erscheint. Drücken Sie nochmals den Sensor 🕒 und die Ziffern beginnen zu blinken. Verfahren Sie dann zum Einstellen der Uhrzeit genau wie bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts.

Helligkeit des Displays

Die Helligkeit der LED-Anzeige variiert je nach Tageszeit. In der Zeit von 22:00 bis 6:00 Uhr ist das Display weniger hell als von 6:00 bis 22:00 Uhr. Auch im Standby ist die Helligkeit geringer als im Aktivmodus. Die Helligkeit und die Zeiten mit geringerer Leuchtstärke können nicht geändert werden.

Beleuchtung

Jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird, geht das Licht im Backofen an. Auch wenn der Backofen in Betrieb ist, ist die Beleuchtung im Backraum eingeschaltet. Nur im Standby schaltet sich die Beleuchtung aus. Wenn die Backofentür über längere Zeit offen bleibt, schaltet sich die Beleuchtung nach etwa 10 Minuten automatisch aus.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse funktioniert unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Stand des Programmierers. Der Kühlmotor schaltet sich automatisch ein, wenn irgendeine Funktion aktiviert wird. Der Kühlmotor bleibt so lange eingeschaltet wie die Temperatur im Backraum über 80°C ist. Unterhalb dieser Temperatur schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus.

Vorheizen des Backofens (Symbol des |•|)

Das Symbol |•| bedeutet, dass sich mindestens eines der Heizelemente im Backofen erhitzt. Das Symbol erlischt, wenn die eingestellte Backofentemperatur erreicht ist. Danach geht das Symbol von Zeit zu Zeit an und wieder aus. Dadurch wird das Halten der eingestellten Temperatur signalisiert. Wenn Sie die eingestellte Temperatur nach deren Erreichen reduzieren, leuchtet das Symbol |•| erst wieder auf, wenn sich der Backofen auf unter die neue eingestellte Temperatur abgekühlt hat.

Backofenfunktionen

Rufen Sie im Aktivmodus durch Berühren des Sensors ▭ das Menü der Funktionswahl auf - im Display erscheint die jeweilige, mit „1“ gekennzeichnete Backofenfunktion. Wählen Sie mit den Sensoren ∧ und ∨ die gewünschte Funktion aus der untenstehenden Tabelle. Bestätigen Sie dann die Funktionswahl mit dem Sensor OK. Wählen Sie im nächsten Schritt die entsprechende Temperatur mit den Sensoren ∧ und ∨, oder lassen Sie den voreingestellten Wert. Nach der Bestätigung mit dem Sensor OK setzt sich der Backofen in Betrieb.

Beschreibung der Funktion	Ablauf						Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]
	Licht	Oberhitze	Grill	Lüfter-Heiz-element	Unterhitze	Umluftgebläse	min.	max.	
 Licht	√						-	-	-
 Schnellaufheizung	√		√	√		√	30	280	170
 ECO-Garen	√						30	280	170
 Heißluft	√			√		√	30	280	170
 Ober- und Unterhitze	√	√			√		30	280	180
 Umluft	√	√			√	√	30	280	170
 Grill	√		√				30	280	220
 Umluftgrillen	√	√	√			√	30	280	190
 Grillen	√	√	√				30	280	220
 Pizza	√			√	√	√	30	280	220
 Anbraten	√				√		30	240	200
 Auftauen	√					√	-	-	-
 Dampfreinigung	√								90

* je nach Modell

Hinweis: Wenn Sie nach Aufrufen des Menüs der Funktionswahl 10 Sekunden lang keinen Sensor benutzen, wird in den Aktivmodus umgeschaltet, was bedeutet, dass die bereits eingegebenen Einstellungen gelöscht werden.

Während der Backofen in Betrieb ist

Um die aktive Funktion des Backofens zu ändern, drücken und halten Sie den Sensor ▭.
Um das Wahlmenü mit den voreingestellten Programmen aufzurufen, drücken und halten Sie den Sensor 🕮.
Um zum Standby-Modus überzugehen, drükken und halten Sie den Sensor ⏻.
Um die Temperatur zu ändern, drücken und halten Sie den Sensor 🌡, wählen Sie dann mit den Sensoren ∧ und ∨ die gewünschte Temperatur und bestätigen Sie diese mit dem Sensor OK oder warten Sie einige Sekunden, bis die neue Temperatur automatisch bestätigt wird.

Standby-Modus

Auch Bereitschaftsmodus genannt. In diesem Modus ist im Display nur die Zeitanzeige aktiv oder es wird die Temperatur im Backraum angegeben, wenn diese über 50°C ist. Zudem können Sie in diesem Modus die Timer-Funktion aktivieren, siehe die Beschreibung weiter unten in der Anleitung. Die Helligkeit des Displays ist im Vergleich zum Aktivmodus gedämpft.

Aktivmodus.

Schalten Sie den Aktivmodus ein, indem Sie den im Standby-Modus befindlichen Sensor ⏻ drücken. Im Aktivmodus können Sie die gewünschte Funktion, Temperatur und Garzeit wählen.

Kindersicherung
Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig 3 Sekunden lang die Sensoren 🕒 und ∨ , um die Kindersicherung zu aktivieren, im Display erscheint das Symbol 🔒. Um die Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie 3 Sekunden lang dieselben Sensoren, bis das Symbol 🔒 im Display erlischt.

Timer - Kurzzeitwecker

Den Timer können Sie aktivieren, indem Sie in einem beliebigen Modus den Sensor 🕒 drücken und halten, bis im Display 00:00 erscheint und das Symbol 🔔 zu blinken beginnt. Jetzt können Sie:

Den Timer mit dem Sensor ∧ einstellen und dann mit dem Sensor OK bestätigen.
Die Einstellung des Timers mit den Sensoren ∧ und ∨ korrigieren. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK.
Um den Timer auszuschalten, stellen Sie mit dem Sensor ∨ den Wert :00 ein und bestätigen Sie mit dem Sensor OK.

Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch den Timer nicht unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor ausschalten.

Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist

Um die Temperatur im Backraum zu überprüfen, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie einmal den Sensor 🌡. Drücken Sie nochmals den Sensor 🌡, um die eingestellte Temperatur zu prüfen. Drücken Sie den Sensor ein weiteres Mal, um zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurück zu kehren..

Um die Temperatur zu ändern, während der Backofen in Betrieb ist, drücken und halten Sie den Sensor 🌡, bis im Display die gegenwärtig eingestellte Temperatur erscheint. Diese können Sie dann mit den Sensoren ∧ und ∨ ändern. Bestätigen Sie die neue Temperatur mit dem Sensor OK. Bis Sie die neue Temperatur bestätigen, bleibt der Backofen auf der vorher eingestellten Temperatur.

Um die Funktion zu ändern, während der

Backofen in Betrieb ist, drücken und halten Sie den Sensor ▭, bis im Display die aktive Funktion erscheint, die Sie nun mit den Sensoren ∧ und ∨ ändern können. Nach der Bestätigung der neuen Funktion erscheint im Display die Temperatur (die Temperatur ist für die jeweilige Funktion nicht voreingestellt, sie wird nur von früheren Einstellungen übernommen. Sie kann mit den Sensoren ∧ und ∨ geändert werden). Nach der Bestätigung mit dem Sensor OK, setzt sich der Backofen mit den neuen Einstellungen in Betrieb.

Ausschalten einer Funktion

Um eine Funktion auszuschalten, drücken und halten Sie den Sensor ⏻. Voreingestellte Funktionen laufen unbefristet und die selbsttätige Ausschaltung des Backofens ist nur möglich, indem man die Funktion für das verzögerte Ausschalten und Einschalten des Backofens aktiviert. Eine Ausnahme bildet die Funktion der pyrolytischen Reinigung (Funktion nur je nach Modell).

Verzögertes Ausschalten des Backofens (halbautomatischer Betrieb)

Verzögertes Ausschalten des Backofens bedeutet, dass sich der Backofen nach einer bestimmten Zeit ab der Aktivierung des betreffenden Betriebsmodus automatisch abschaltet. Das Ausschalten des Backofens kann um eine Zeit von 1 Minute bis 10 Stunden verzögert werden. Um die Ausschaltverzögerung zu aktivieren, während der Backofen mit einer bestimmten Funktion arbeitet, drücken und halten Sie den Sensor 🕒, bis im Display das Symbol für den Timer 🔔 zu blinken beginnt. Drücken Sie nochmals den Sensor 🕒, bis im Display das Symbol →| erscheint, jetzt können Sie:

Mit dem Sensor ∧ die Zeit einstellen, um die der Backofen sich ausschalten soll, und dann mit dem Sensor OK bestätigen.
Die eingestellte Ausschaltzeit mit den Sensoren ∧ und ∨ korrigieren. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK.
Die Ausschaltverzögerung ausschalten, indem Sie mit dem Sensor ∨ den Wert 00:00 eingeben und mit OK bestätigen.

Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch die Ausschaltverzögerung unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton, diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor, ausgenommen 🕒, ausschalten. Nach dem Ausschalten des Signaltons geht das Gerät in den aktiven Modus über.

Hinweis: Wenn Sie den Sensor 🕒 zum Ausschalten des Alarms benutzen, geht der Programmierer automatisch in den Modus für die Einstellung der Ausschaltverzögerung des Backofens über.

Verzögertes Einschalten des Backofens (automatischer Betrieb)

Verzögertes Einschalten des Backofens bedeutet, dass sich der Backofen um eine bestimmte Zeit automatisch einschaltet und nach einer bestimmten Betriebsdauer automatisch wieder abschaltet. Das Einschalten des Backofens kann um eine Zeit von 1 Minute bis 10 Stunden verzögert werden und die Betriebsdauer kann von 1 Minute bis 10 Stunden betragen. Um die Einschaltverzögerung zu aktivieren, müssen Sie zunächst die Ausschaltverzögerung einstellen. Drücken und halten Sie dann nochmals den Sensor 🕒, bis im Display das Symbol für den Timer 🔔 zu blinken beginnt. Drücken Sie zweimal den Sensor 🕒, bis im Display das Symbol |→| blinkt, jetzt können Sie:

Mit dem Sensor ∧ die genaue Einschaltzeit des Backofens einstellen und dann mit dem

Sensor OK bestätigen.
Die Einschaltzeit des Backofens mit den Sensoren ∧ und ∨ korrigieren. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK.
Die Einschaltverzögerung ausschalten, indem Sie mit dem Sensor ∨ die geringstmögliche Zeit eingeben und mit OK bestätigen.

Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch die Einschaltverzögerung unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor ausschalten. Nach dem Ausschalten des Signaltons geht das Gerät in den aktiven Modus über.

Autoprogramme

Es handelt sich dabei um eine Reihe von Programmen mit vordefinierten, für die betreffenden Speisen optimalen Funktions-, Temperatur- und Garzeiteinstellungen.

Rufen Sie im Aktivmodus mit dem Sensor 🕮 das Wahlmenü voreingestellter Programme auf - im Display erscheint ein als „P01“ gekennzeichnetes Programm. Wählen Sie mit den Sensoren ∧ und ∨ das gewünschte Programm aus der untenstehenden Tabelle. Bestätigen Sie die Programmwahl dann mit dem Sensor OK, daraufhin setzt sich das Gerät in Betrieb.

Programm	Beschreibung der Funktion	Ablauf		Voreingestellte Temperatur [°C]
		Schnellaufheizung	Heizfunktion	
P01	Rindfleisch			180
P02	Schweinefleisch			180
P03	Lammfleisch			180
P04	Hähnchen 1,5 kg			190
P05	Ente 1,8 kg			180
P06	Gans 3,0 kg			170
P07	Pute 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Nudelgratin			220
P12	Gemüsegratin			180
P13	Biskuitkuchen			160
P14	Muffins			160
P15	Plätzchen			150
P16	Obstkuchen			175
P17	Brot			180
P18	Gären von Teig			30
P19	Trocknen			50

Sie können jedes vordefinierte Programm beliebig modifizieren, d. h. sie können die Temperatur oder die Garzeit des Backofens ändern. Befolgen Sie dabei die entsprechenden Punkte in der Anleitung („Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist“ sowie „Verzögertes Ausschalten des Backofens“). Nach der Eingabe der Änderungen ist das Programm kein „voreingestelltes Programm“ mehr. Die eingegebenen Änderungen sind jedoch nur für einen Garvorgang aktiv und ändern nicht die Parameter des vordefinierten Programms beim nächsten Einschalten.

Voreingestellte Programme mit Schnellaufheizung

Bei bestimmten Programmen muss der Backofen schnell auf eine bestimmte Temperatur vorgeheizt werden. Diese Programme sind in der obenstehenden Tabelle entsprechend gekennzeichnet. Nach der Wahl eines dieser voreingestellten Programme mit Schnellaufheizung erscheint nach der Bestätigung des Programms mit dem Sensor OK in der Anzeige zusätzlich das Symbol für die Schnellaufheizung. Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, erklingt ein Signalton. Er erlischt, sobald die Tür geöffnet wird. Stellen Sie das Essen in den Backofen und schließen Sie die Tür. Gleich darauf beginnt das entsprechende Garprogramm.

Hinweis: Modifizieren Sie ein voreingestelltes Programm nicht während die Schnellaufheizung des Backofens aktiv ist. Durch die Einführung von Änderungen würde das voreingestellte Programm gelöscht und der Garvorgang mit den eingestellten Parametern bezüglich Funktion, Zeit und Temperatur abgebrochen.

Beenden eines voreingestellten Programms

Das Beenden ist identisch wie beim verzögerten Beenden des Ofens, wobei nach einer gewissen Zeit ein akustisches Signal ertönt.

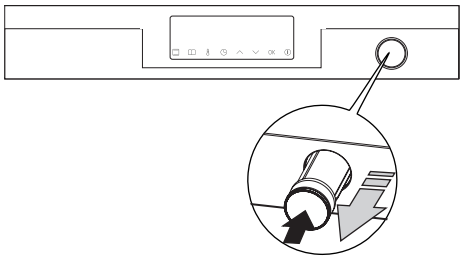
Dampfgarprogramme

Rufen Sie im Aktivmodus mit dem Sensor das Wahlmenü voreingestellter Programme auf - im Display erscheint ein als „P01“ gekennzeichnetes Programm. Mithilfe der Sensoren ∧ und ∨ das mit P01S-P09S gekennzeichnete Programm auswählen.

Der Ofen wird mit speziellen
- perforierten Bleche für Gemüse und Fisch
- nicht perforierten Bleche für Fleisch

ausgeliefert.

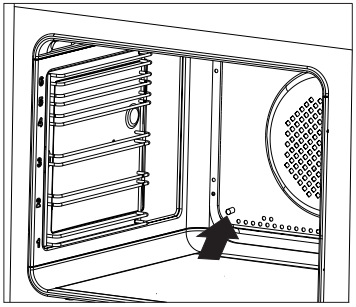
Die Bleche mit dem Gericht müssen auf das Gitter gestellt werden. Die Backofentür schließen.



Im Bedienfeld befindet sich ein herausziehbarer Behälter. Auf den Behälter drücken und anschließend nach vorne ziehen. In den Behälter ca. 0,5 l Wasser einfüllen. (Das Wasser eingefüllt werden muss, wird durch das blinkende Dampfsymbol angezeigt) Wenn das Wasser den erforderlichen Füllstand im Behälter erreicht hat, ertönt ein Signalton. Den Behälter wieder hineinschieben.
Nach Auswahl des Programms P01S-P09S wird über die Taste OK das Programm gestartet.
WICHTIG: Das blinkende Dampfsymbol und der Signalton während des Programms bedeutet, dass Wasser nachgefüllt werden muss. Es ist wie bei der ersten Befüllung vorzugehen. Das Dampfsymbol hört auf zu blinken, wenn der erforderliche Füllstand erreicht ist.

HINWEIS: Das Programm wird nicht unterbrochen, wenn kein Wasser zur Verfügung steht.!

Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein akustisches Signal, das Sie mit einer beliebigen Sensortaste ausschalten können.
Mit der Sensortaste OK wird das Ende des Programms bestätigt.
Anschließend die Tür bis zur ersten Kippstufe (ca. 15 Grad) kippen.
Nach ein paar Sekunden kann die Tür ganz geöffnet werden.
Anschließend ein Gefäß (tiefes Backblech) unter den Wasserablauf stellen.



Durch Drücken des OK-Sensors wird das restliche Wasser aus dem Dampfsystem abgelassen.

Um nach Beendigung des Dampfprogramms das restliche Wasser zu entfernen, die Innenseite des Garraums mit einem trockenen Tuch auswischen.

Nach ein paar Dampfprogrammen den Ofen für ca. 30 Minuten mit der Umluftfunktion 180°C einschalten.

ACHTUNG: Verbrühungsgefahr! Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf entweichen. Während oder nach dem Garvorgang die Backofentür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Backofentür beugen. Dabei sollte beachtet werden, dass der Dampf je nach der Temperatur unsichtbar sein kann.

WICHTIG: Bei Verwendung anderer Programme als das Dampfgarprogramm darf sich kein Wasser im Dampfsystem befinden. Bei Verwendung der Standardheizfunktionen darf kein Wasser in den ausziehbaren Behälter gegossen werden.

Entkalken des Dampfsystems

Nachdem die Dampfgarprogramme mehrmals gestartet wurden, erscheint im Display des Programmierers die blinkende Meldung P10S. Diese Meldung teilt dem Benutzer mit, dass der Entkalkungsprozess des Systems durchgeführt werden muss. Wählen Sie aus der Liste der vordefinierten Programme P10S aus und führen Sie die Entkalkung durch. Der Benutzer kann die Entkalkung durch Drücken des Sensors (I) zweimal verschieben. Nachdem das Entkalken zweimal verschoben wurde, kann nach dem zuletzt durchgeführten Dampfgarprogramm kein weiteres Dampfgarprogramm mehr durchgeführt werden.
Die Anleitung zum Entkalken folgt weiter unten.

- Bereiten Sie eine Lösung aus 450 ml Wasser + 50 ml flüssigem Entkalker vor.
- Gießen Sie die Lösung in den herausziehbaren Behälter des Ofens.
- Mit der Sensortaste OK wird das Programm P10S gestartet.

HINWEIS: Während des Programms muss das Wasser drei Mal aus dem System entfernt werden.

Ein akustisches Signal und das blinkende Dampfsymbol zeigen an, dass die Lösung aus dem System entfernt werden muss:

- Die Tür des Backofens öffnen
- Ein Gefäß unter den Wasserablauf stellen.
- Mit der OK-Sensortaste bestätigen, dass die Lösung in den Behälter gegossen wurde (wenn das Backblech verwendet wurde, die Entkalkungslösung sofort ausgießen und das Backblech mit Wasser abspülen).

Anschließend 0,5 l Wasser in den ausziehbaren Behälter des Backofens einfüllen und mit der OK-Sensortaste die Fortsetzung des Programms (Spülen) bestätigen.
Ein akustisches Signal und das blinkende Dampfsymbol zeigen an, dass die Lösung aus dem System entfernt werden muss:

- Die Tür des Backofens öffnen
- Ein Gefäß unter den Wasserablauf stellen.
- Mit der OK-Sensortaste bestätigen, dass die Lösung in den Behälter gegossen wurde (wenn das Backblech verwendet wurde, die Entkalkungslösung sofort ausgießen und das Backblech mit Wasser abspülen).

WICHTIG: Wenn während des Dampfprogramms Wasser aus dem Ablaufröhrchen austritt, muss das System gespült werden. Bei eingeschaltetem Backofen ohne aktive Funktion:

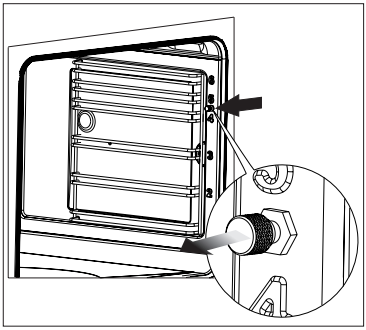
- Einen Behälter mit einem Volumen von min. 1 Liter unterstellen.
- 0,5 Liter Wasser in den ausziehbaren Behälter gießen.
- Gleichzeitig die Sensortasten ﹀ und OK drücken und das Wasser aus dem System ablaufen lassen.
- Diesen Vorgang zweimal wiederholen.

Wenn das Problem nicht beseitigt wurde, das Entkalken wiederholen.
WICHTIG: Wenn nach Abschluss des Dampfprogramms bereits früher Kalksteinrückstände austreten, das Programm P10S aus der Liste auswählen und das Entkalken gemäß der Anleitung durchführen.

Wenn Wasser in den ausziehbaren Behälter gegossen und kein Dampfprogramm verwendet wird, kann durch Drücken der Sensortasten ﹀ und OK das Wasser aus dem System abgelassen werden. W ä h r e n d des Ablaufens des Wassers kann das Ablaufen durch Drücken der Sensortaste OK angehalten werden.

Kerntemperaturfühler

Der Temperaturfühler ist in die Steckvorrichtung im Backofeninnenraum zu stecken.
Hinweis.Die Steckdose für das Bratenthermometer ist mit einem Stöpsel gesichert. Der Stöpsel muss vor Gebrauch des Bratenthermometers herausgezogen werden.



Einstellung und Anzeigen: 30°C bis 99°C, Genauigkeit: 1 Grad, Voreingestellter Wert: 80°C.
Wenn die Temperatur der Fleischsonde die 0°C-Marke übersteigt, wird die Fleischsonde automatisch erkannt.
Ist die Fleischsonde angeschlossen, wird mit zwei Ziffern links auf die Ist-Temperatur der Fleischsonde und mit zwei Ziffern rechts auf die voreingestellte Temperatur hingewiesen.
Ist die durch die Sonde gemessene Temperatur niedriger als die einstellbare Mindesttemperatur von 30°C, wird im Display der Wert ”30” angezeigt. Ist durch die Sonde gemessene Temperatur höher als die voreingestellte Höchsttemperatur von 99°C, wird im Display die einstellbare Höchsttemperatur angezeigt.
Ist die Fleischsonde verbunden, wird das Programm aktiviert und die Nenntemperatur auf 80°C eingestellt.

Der Wert der eingestellten Temperatur kann geändert werden, solange die Temperaturwerte angezeigt werden, jedoch nicht, wenn sich die Uhr im Aktivierungsmodus befindet. Der Alarm der Fleischsonde kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Die aktive Sonde oder einen eingestellten Alarm können Sie ausschalten, indem Sie die Sonde aus der Steckdose nehmen und auf eine beliebige Taste drücken.
Die Gebrauch der Fleischsonde ist zu empfehlen, wenn größere Fleischstücke (1kg und mehr) gebraten werden.
Die Fleischsonde ist dagegen beim Braten von Fleisch mit Knochen oder Geflügelfleisch nicht zu empfehlen.
Sollte die Fleischsonde nicht genutzt werden, die Fleischsonde aus dem Steckvorrichtung ziehen und außerhalb des Backofeninnenraums platzieren.

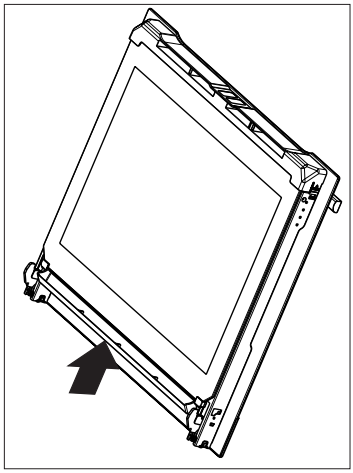
Achtung!
Nur die Fleischsonde, die als Ausstattung des Backofens mitgeliefert wurde, darf eingesetzt werden.

Empfohlene Temperaturen für die Fleischsonde

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

Backofentür mit Auffangrinne

Die Auffangrinne ist werksseitig unten an der Backofentür angebracht.



Nach jedem Dampfprogramm sollte das Wasser, das sich im Auffangrinne gesammelt hat, entleert werden. Wir empfehlen, den Auffangrinne mit einem Tuch zu reinigen.

Backofentür

Während der Backofen in Betrieb ist, sollte die Tür geschlossen bleiben. Durch das Öffnen der Tür wird die aktive Funktion unterbrochen. Wenn die Tür länger als 30 Sekunden offen bleibt, erklingt ein Signalton, der darauf hinweist, dass die Tür geschlossen werden muss. Sie können das Signal durch Drücken eines beliebigen Sensors oder durch Schließen der Tür ausschalten.
Bleibt die Tür für weniger als 10 Minuten offen, hat dies keinen Einfluss auf das aktive Programm und die Einstellungen. Nach dieser Zeit geht der Backofen aus Sicherheitsgründen in den Standby-Modus über (alle Einstellungen werden gelöscht).

Begrenzung der Betriebsdauer des Backofens

Aus Sicherheitsgründen ist die Betriebsdauer des Backofens begrenzt. Wenn die eingestellte Temperatur maximal 100^{O}C beträgt, geht der Backofen nach 10 Stunden in den Standby-Modus über, beträgt die eingestellte Temperatur 200^{O}C oder mehr, ist die Betriebsdauer auf 3 Stunden beschränkt. Im Bereich von 101^{O}C bis 199^{O}C ändert sich die Betriebsdauer linear (von 3 bis 10 Stunden).

Schnellaufheizung des Backofens

Für die Schnellaufheizung des Backofens werden das Heizelement des Lüfters, der Grill und das Umluftgebläse eingeschaltet, die Höchstleistung beträgt in diesem Fall 3,6 kW.

Dampfreinigungsfunktion

Schieben Sie das Backblech auf die unterste Schiene des Backofens und gießen Sie 0,25 Liter Wasser hinein. Wählen Sie mit dem Sensor  die Dampfreinigungsfunktion, gemäß der Beschreibung und der Funktionstabelle für den Backofen.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

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

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Heizfunktion ECO

- Mit der Heizfunktion ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur ändern noch die Backofentür öffnen.

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Biskuitgebäck	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Napfkuchen	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisch	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Schweinefleisch	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen	ECO	180 - 200	2	80 - 100

PARAMETER FÜR DIE DAMPFGARPROGRAMME

Programmnr.	Name des Programms[2)]	Backofen-Funktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]	Stufe	Speisen
P01S	Dampfgaren	 1. Phase Dampfgaren	100	50	3	Gemüse, Reis, Grütze, Shakshuka, Crème Brulee, Wiener Eier
P02S	Dampfgaren + Grill	 1. Phase Dampfgaren	100	25	3	Gebratener Fisch, Nudelaufläufe
		2 Phase Überbacken	220	20		
P03S	Aufwärmen und Pasteurisieren	 1. Phase Dampfgaren	90	25	3	
P04S	Schweinefleisch bei Niedrigtemperatur	 1. Phase Dampfgaren	80	240	3	Schweinefleisch Slow Cook
P05S	Zartes Fleisch bei Niedrigtemperatur	 1. Phase Dampfgaren	70	120	3	Pute, Schweinefilet, Rinderwangen, Heilbutt, Perlhuhn
P06S	Einfaches Brot	 1. Phase Dampfgaren	50	30	3	Foccacia, Brötchen, Brot
		2 Phase normales Heizen	200	30		
P07S [1)]	Geflügel	 1. Phase Dampfgaren	180	75	3	Geflügel
P08S [1)]	Grill + Dampfbacken	 1 Phase Überbacken	220	20	3	Eintopfgerichte - Gulasch, Fleischauflauf, Ratatouille, Fleisch
		2. Phase Dampfgaren	120	90		
P09S	Dampfbacken	 1 Phase Dampfgaren und normales Heizen	150	120	3	Pastete, Fondant (Zeit 12 min.)
P10S	Entkalkung		100	15		

1) In dem Programm wird ein schnelles Aufheizen aktiviert, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Heißluft (Ringheizung + Ventilator)

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitgebäck		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Napfkuchen/ Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Napfkuchen/ Muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Fisch		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisch		190	2 - 3	60 - 70
Bratwürste		220	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Rindfleisch		160 - 180	2	120 - 160
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Schweinefleisch		160 - 190	2	90 - 120
Hähnchen		180 - 190	2	70 - 90
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Hähnchen		175 - 190	2	60 - 70
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50
Gemüse		170 - 190	3	40 - 50

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

[1)] Den leeren Backofen vorheizen

[2)] Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle gelten nur der Orientierung und können nach eigener Erfahrung und Kochvorlieben berichtigt werden.

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	3		155 [1)]	28 - 32
	Gebäckblech	3		155 [1)]	23 - 26
	Gebäckblech	3		150 [1)]	26 - 30
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäck-blech oder Bratenblech 4 - Gebäck-blech		150 [1)]	27 - 30
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Gebäckblech	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Gebäckblech	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäck-blech oder Bratenblech 4 - Gebäck-blech		160 - 175 [1)]	25 - 35
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtet Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite linke Vorderseite platziert.		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 [1)]	3 - 7
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		220 [1)]	1 Seite 13 - 18 2 Seite 10 - 15

[1)] Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

Braten

Gericht	Accessoires	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Ganzes Hähnchen	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	70 - 90
	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	80 - 100

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trocken reiben.

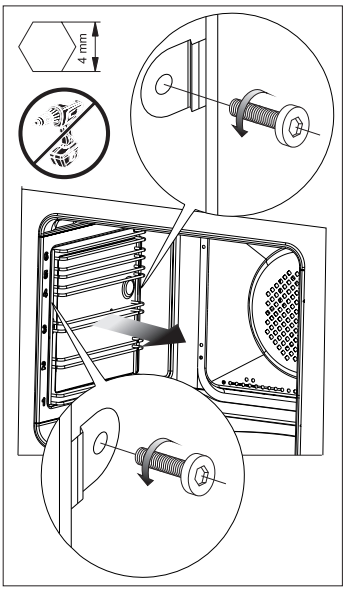
Wichtig!

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

- Die Backöfen wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese reinigen zu können, die Schrauben von den Befestigungshaltern der Blechträger mit dem Inbusschlüssel Größe 3 entfernen. Nach der Reinigung die Blechträger im Backofen wieder einsetzen. Vor dem Festschrauben prüfen, ob die Befestigungshalter sich in den Öffnungen in der Seitenwand des Backofens befinden.



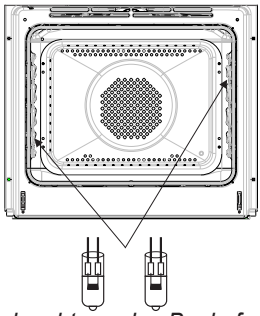
Herausnehmen der Blechträger

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

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

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Wenn der Backofen über Teleskop-Führungsschienen verfügt, müssen sie herausgenommen werden.
4. Vier Abdeckungsschrauben mit einem Flachschraubendreher ausschrauben, die Abdeckung abnehmen und die Dichtung herausnehmen, reinigen und sorgfältig 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 samt Dichtung einsetzen und festschrauben.

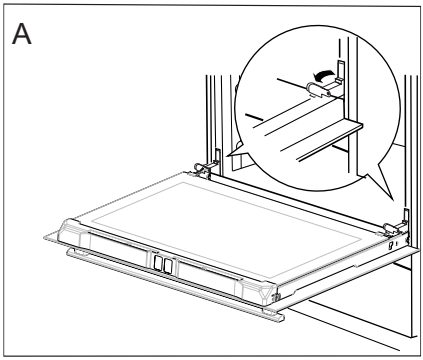
Achtung: Es ist darauf zu achten, dass die zu ersetzende Halogenleuchte nicht mit bloßen Fingern berührt wird!



Beleuchtung des Backofens

Backofentür aushängen

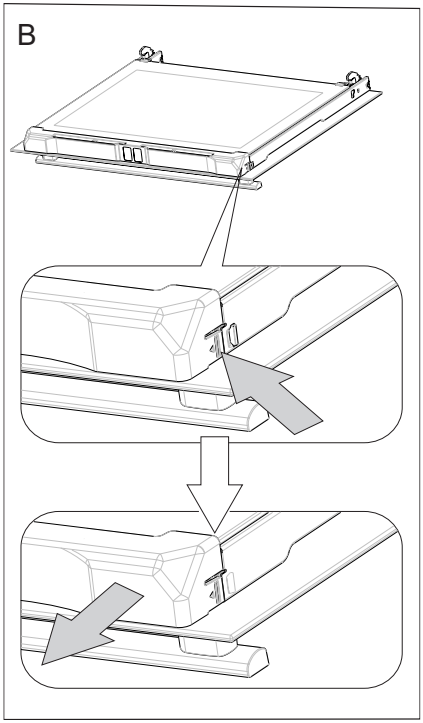
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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

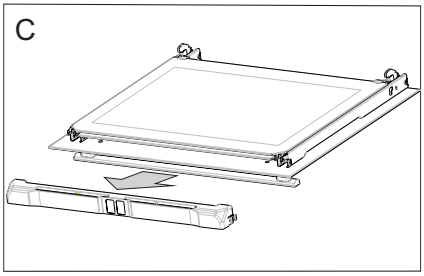


Klappbügel nach oben drücken

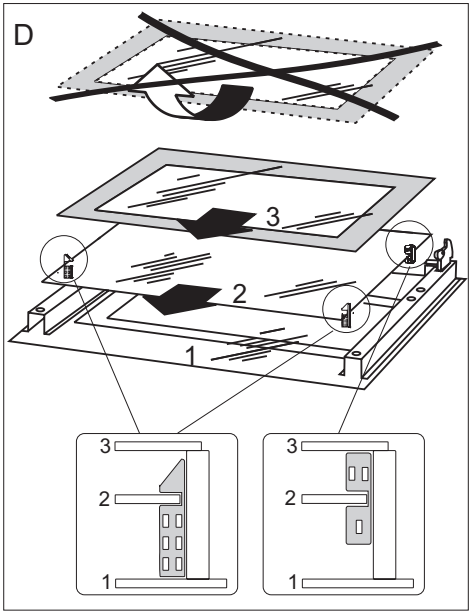
Herausnahme der inneren Scheibe

1. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.B, C)





2. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
3. 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 authorisierten 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	Massnahmen
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel *Allgemeine Pflegehinweise*)
3. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00”	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe *Bedienung Zeitschaltuhr*)
4. 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. 3,6 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]	0,8
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]	-
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]	-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]	10

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

Die Angaben auf Energieeffizienzkennzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 /IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen erreicht: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:

Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)	
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	

Bei der Ermittlung des Stromverbrauchs sind die Teleskop-Führungsschienen auszubauen (soweit diese im Produkt verfügbar sind).

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC,
- ErP Richtlinie 2009/125/EC,

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

Das Funkgerät entspricht der Richtlinie 2014/53/EU. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist auf der Website des Herstellers, des Einführers oder des Vertragshändlers verfügbar.

CHER(S) CLIENT(S),

La four combine à la perfection la facilité d'utilisation et une efficacité optimale. Après lecture de ce mode d'emploi, vous n'aurez aucun problème pour utiliser ses fonctionnalités.

À la sortie de l'usine, avant d'être emballée, la four a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité.

Prière de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil. Respecter les indications vous permettra d'éviter toute utilisation incorrecte.

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible.

Le respect des recommandations de ce mode d'emploi vous préservera de risques importants.

Note!

N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.

La four a été conçue uniquement pour un usage domestique.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil

Les informations sur le produit concernant le règlement (UE) n° 65/2014 et le règlement (UE) n° 66/2014, peuvent être trouvées sur les dernières pages du notice d'utilisation ou d'autres documents imprimés fournis avec le produit.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité....40
Description du produit....44
Installation....46
Fonctionnement....48
Cuisson dans le four – conseils pratiques....60
Plats de test....64
Nettoyage et entretien de la cuisinière....66
Résolution des problèmes....71
Données techniques....72

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/congélateurs.
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

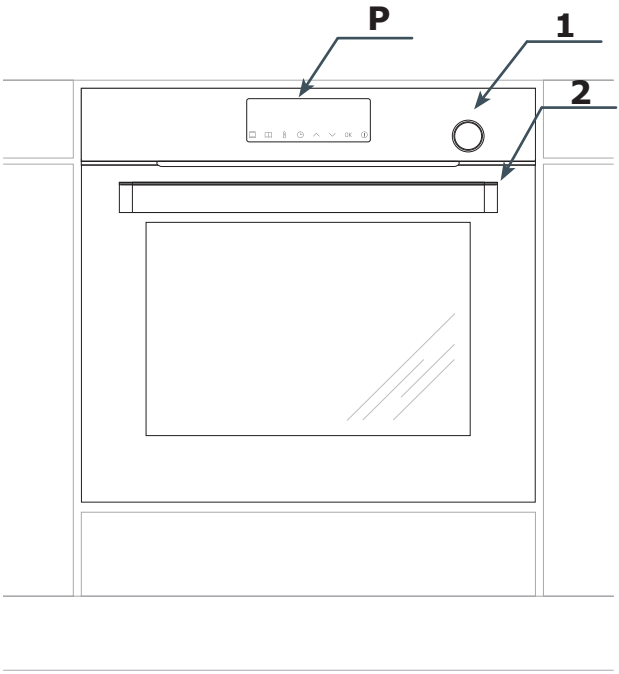


Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur 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



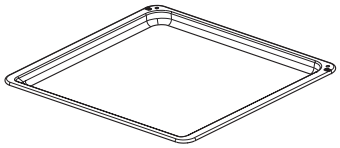
P Programmateur électronique

1. Récipient du tiroir à eau

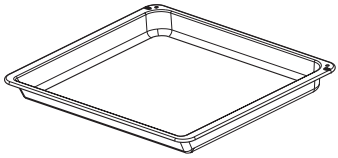
2. Poignée de la porte du four

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

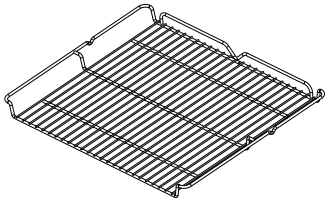
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



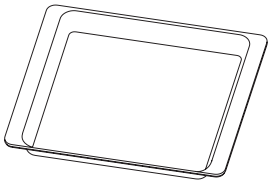
*Plat à pain**



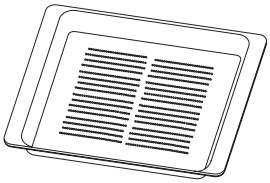
*Plat à rôtissage**



grille pour grillades
(grille à gratiner)*



*Récipient plein**

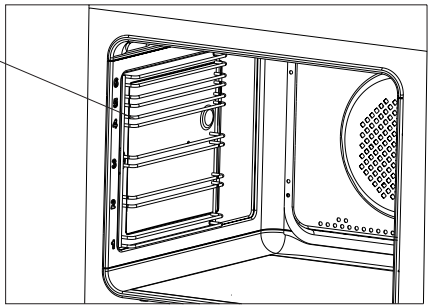


*Récipient perforé**



*Thermo - sonde**

Gradins fils
de la paroi latérale

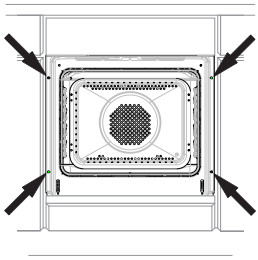


**en fonction du modéle*

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.

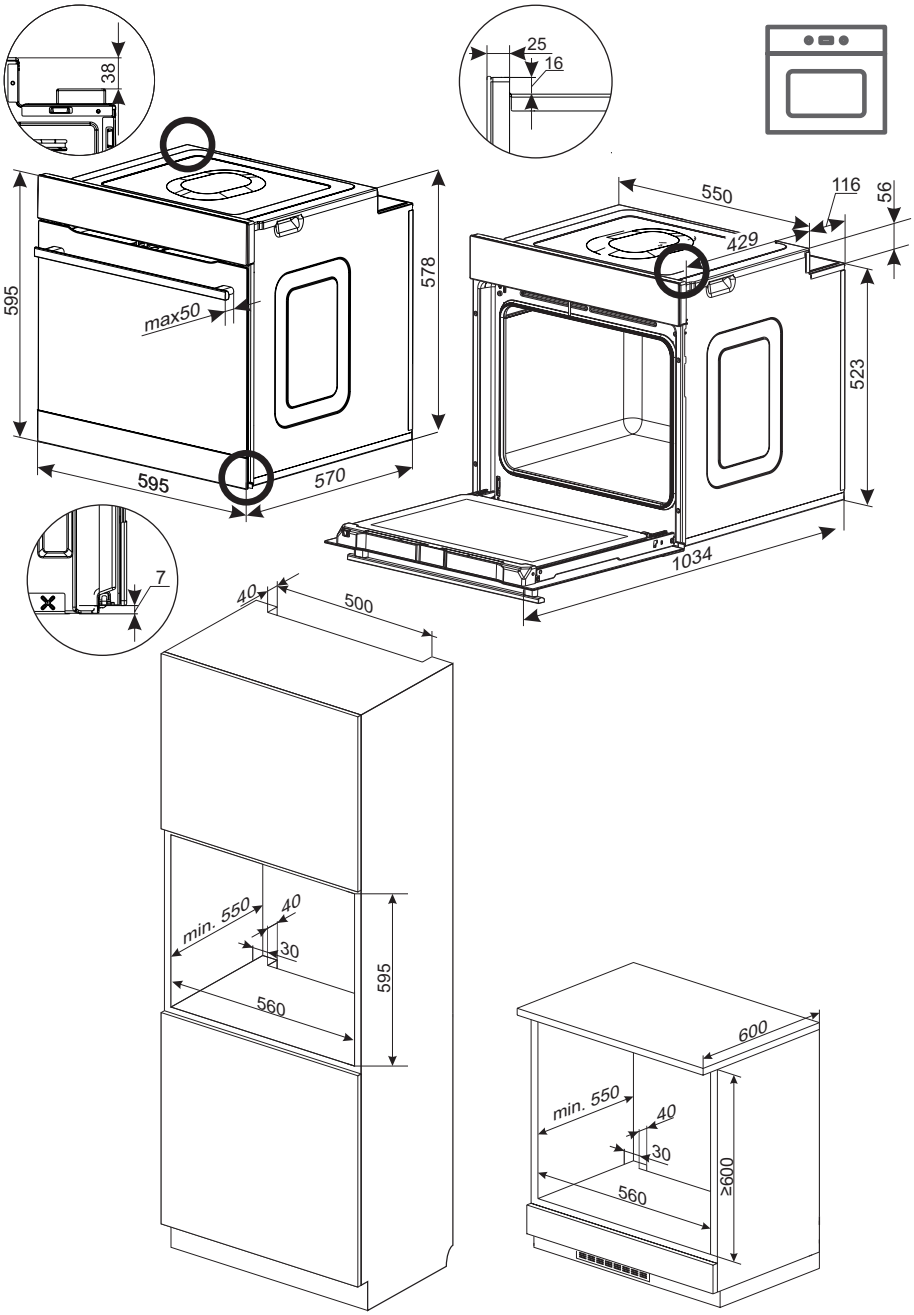


Raccordement électrique

- 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 mm^2 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.

INSTALLATION



FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en marche

- Retirer tous les éléments d'emballage, en particulier les éléments protégeant l'intérieur du four lors du transport.
- Retirer tous les accessoires de l'intérieur du four et les nettoyer soigneusement à l'eau chaude avec du liquide vaisselle doux.
- Enlever le film de protection des rails télescopiques.
- Nettoyer l'intérieur de la cavité à l'eau tiède avec un détergent doux. Ne pas utiliser les brosses ni éponges dures. Elles peuvent endommager le revêtement à l'intérieur de la cavité.

Panneau de commande

Le disjoncteur principal ⏻ se trouve sur le côté droit de l'afficheur. Le disjoncteur principal se déclenche en touchant la vitre à l'endroit désigné par le pictogramme. Un signal sonore, sélectionné dans le menu de configuration, est émis. (Voir le chapitre : *Programmateur électronique).*

La surface des senseurs doit être maintenue en propreté.

Première chauffe du four

- Mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre.
- Tourner la manette des fonctions sur la position ▭ ou ⍟ (description détaillée des fonctions se trouve plus loin dans cette notice).

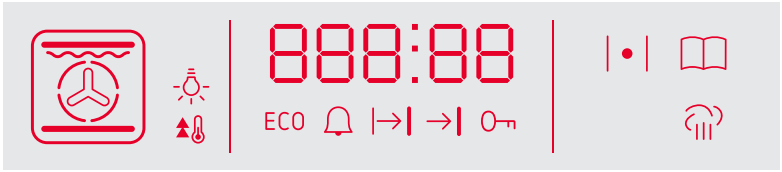
Tourner le bouton de réglage de température sur 250°C. Le four doit fonctionner pendant au moins 30 minutes. Au début il dégage une odeur, qui disparaît plus tard avec son utilisation. C'est un phénomène normal, il s'agit de la première chauffe du four.

Certains modèles sont équipés d'une poignée de porte de four rétroéclairée.

Lors du fonctionnement du four, la poignée du four est rétro-éclairée et constitue un indicateur de chaleur résiduelle . Elle s'éteint lorsque la température du four descend en dessous de 50 ° C et reste allumée au-dessus de 50 ° C avec une intensité proportionnelle à la température du four.

FONCTIONNEMENT

Programmateur électronique



Le programmateur est équipé d'un afficheur LED et des 8 senseurs tactiles (senseurs ne sont pas éclairés):

Senseur	Description	Senseur	Description
	Interrupteur marche / arrêt (Tryb StandBy)		Réglage de l'horloge
	Fonctions du four		Plus / vers le haut [+]
	Programmes prédéfinis		Moins / vers le bas [-]
	Réglage de la température	OK	Confirmation

Attention : Chaque utilisation du senseur est confirmée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

Fonctions du four sur l'afficheur.
La zone indiquant la fonction du four sélectionnée est éclairée des façons suivantes:

	Éclairage du four		Turbo grill
	Préchauffage rapide		Super grill
ECO	ECO		Pizza
	Chaleur tournante		Roussissement
	Mode de cuisson conventionnel		Grillade
	Pâte		Décongélation
	Gril		Mode de cuisson en fonction du type de four

FONCTIONNEMENT

Zone d‘activités des fonctions*


Éclairage allumé


Symbole de l'activation de préchauffage rapide

ECO Fonction ECO activée


Minuteur activé


Fonctionnement automatique


Fonctionnement semi-automatique


Verrouillage parental activé


Préchauffage du four


Programme prédéfini activé


Symbole d’activation de la fonction nettoyage vapeur

* - selon le modèle

Branchement de l’alimentation

Après le branchement de l’alimentation (ou au retour du courant), le four passe en mode de réglage de l’heure actuelle, sur l’afficheur clignote. 00. Il est impossible d’utiliser l‘appareil si l‘heure n’est pas réglée.
Attention ! En cas de coupure de courant, tous les paramètres entrés, tels que la durée de fonctionnement, la température et la fonction, sont effacés. Pour continuer le fonctionnement, les ils doivent être à nouveau entrés. Si le programme de nettoyage par pyrolyse est interrompu (ou les portes sont verrouillée pour une autre raison), une procédure de refroidissement du four et d‘ouverture de porte est effectuée avant le réglage de la minuterie.

Réglage de l‘heure actuelle

Après le branchement de l’alimentation, les minutes clignotent sur l’afficheur 00. Pour entrer l‘heure actuelleutiliser les senseurs ∧ et ∨. Pour passer aux heures, toucher le senseur ◷ une fois et régler la valeur correcte avec les senseurs ∧ et ∨. Toucher le senseur ◷ encore une fois pour confirmer l‘heure actuelle. Le réglage correct de l’heure est confirmé par un signal sonore. Pour modifier l’heure actuelle, en mode StandBy toucher et maintenir le senseur ◷ , sur l’afficheur apparaît le symbole🔔, toucher le senseur ◷ à nouveau, les chiffres commencent à clignoter. Procéder comme pour le réglage de l‘heure après le premier démarrage de l‘appareil.

Luminosité de l‘afficheur

Luminosité de l‘afficheur LED varie en fonction de l‘heure du jour, elle est inférieure entre 22h00 et 6h00. De plus, la luminosité en mode StandBy est inférieure à celle en mode actif. Il n‘est pas possible de modifier la luminosité ni les heures pendant lesquelles elle est différente.

Éclairage

Chaque ouverture de la porte du four active l’éclairage. Lorsque le four est en mode actif, l’éclairage est allumé à l’intérieur de la cavité. Cet éclairage reste désactivé uniquement en mode StandBy. Si la porte du four reste ouverte, l’éclairage s’éteint automatiquement au bout de 10 minutes environ.

Ventilateur

Le fonctionnement du ventilateur est indépendant des fonctions réglées et de l’état du programmateur. Le moteur de refroidis

sement se met en marche automatiquement pour chaque fonction activée. Le moteur reste allumé le temps que la température dans la cavité dépasse 80°C. En dessous de cette température, le ventilateur s'éteint automatiquement.

Préchauffage du four (symbole du thermostat)

Symbole |•| signifie le préchauffage d'au moins l'un des éléments chauffants dans le four. Ce symbole s'éteint lorsque la température dans la cavité est atteinte, ensuite il s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que la température réglée est maintenue. Si la température réglée et atteinte est diminuée, le symbole |•| ne s'allume que lorsque le four est refroidi en dessous de la nouvelle valeur réglée.

Fonctions du four

En mode actif, toucher le senseur ▭, le menu de sélection des fonctions est activé - la fonction du four „1" apparaît sur l'afficheur. Avec les senseurs ∧ et ∨ sélectionner la fonction appropriée dans le tableau ci-dessous. Confirmer la sélection de la fonction avec le senseur OK, ensuite sélectionner la température appropriée avec les senseurs ∧ et ∨, ou laisser la valeur préprogrammée. Après confirmation avec le senseur OK l'appareil se met en marche.

Description des fonctions	Réalisation						Température [°C]		Température préprogrammée [°C]
	Eclairage	Résistance supérieure	Résistance de grill	Résistance circulaire	Résistance inférieure	Ventilateur	min.	max.	
Eclairage	√						-	-	-
Chauffage rapide	√		√	√		√	30	280	170
Mode de cuisson ECO				√		√	30	280	170
Chaleur tournante	√			√		√	30	280	170
Conventionnelle	√	√			√		30	280	180
Pâte	√	√			√	√	30	280	170
Grill	√		√				30	280	220
Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190

	Super grill	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Grillade	√				√		30	240	200
	Décongélation	√					√	-	-	-
	Nettoyage à la vapeur	√								90

* - selon le modèle
Attention : Après l'activation du menu de sélection des fonctions, le fait de ne pas utiliser les senseurs pendant 10 secondes entraîne le passage au mode actif, ce qui revient à la suppression des paramètres déjà entrés.

Fonction du four activée

Pour modifier la fonction du four activée, toucher et maintenir le senseur

Pour passer au menu de sélection des programmes prédéfinis, toucher et maintenir le senseur
Pour passer au mode StandBy, toucher et maintenir le senseur
Pour modifier la température, toucher et maintenir le senseur, ensuite avec les senseurs et sélectionner la température appropriée et la confirmer avec le senseur OK, ou attendre quelques secondes, la nouvelle température est automatiquement confirmée.

Mode StandBy

Autrement dit mode veille. Dans ce mode, l'afficher indique l'horloge activée ou la température à l'intérieur de la cavité (au-dessus 50°C). De plus, il est possible d'activer la fonction minuteur, description plus loin dans cette notice. La luminosité est réduite par rapport au mode actif.

Mode actif

Démarrer le mode avec le senseur en restant en mode StandBy. En mode actif, il est possible de sélectionner la fonction, la température ou la durée de fonctionnement appropriés.

Contrôle parental

En mode StandBy toucher en même temps, pendant 3 secondes, les senseurs et pour activer le contrôle parental, sur l'afficheur apparaît le symbole . Pour désactiver le contrôle parental, toucher en même temps, pendant 3 secondes, les mêmes senseurs, le symbole sur l'afficheur s'éteint.

Minuteur

Dans n'importe quel mode, toucher et maintenir le senseur , sur l'afficheur apparaît 00:00, et le symbole commence à clignoter. Maintenant il est possible de :
Régler le minuteur avec le senseur , ensuite confirmer avec le senseur OK.
Modifier les réglages du minuteur avec les senseurs et . Confirmer la valeur

modifiée OK.
Désactiver le minuteur en réglant avec le senseur ∨ la valeur :00 et confirmer avec le senseur OK.

Le minuteur n'interrompt pas la fonction activée du four. Une fois le temps écoulé, un signal sonore s'active, il est possible de le désactiver avec chaque senseur.

Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four

Pour vérifier la température à l'intérieur de la cavité pendant le fonctionnement du four, toucher le senseur une fois. Toucher à nouveaule senseur pour vérifier la température réglée. Toucher à nouveau pour revenir à l'affichage de l'heure actuelle.

Pour modifier la température définie pendant le fonctionnement du four, toucher et maintenir le senseur, la température actuellement réglée apparaît sur l'afficheur, elle peut être modifiée avec les senseurs ∧ et ∨. Confirmer la nouvelle température avec le senseur OK. Jusqu'au moment de la confirmation, la valeur précédente est réglée.

Pour modifier la fonction pendant le fonctionnement du four, toucher et maintenir le senseur, la fonction activée apparaît sur l'afficheur, elle peut être modifiée avec les senseurs ∧ et∨. Après confirmation de la nouvelle fonction, la température apparaît sur l'afficheur (elle n'est pas prédéfinie pour la fonction réglée, mais transférée à partir des réglages précédents). Il est possible de la modifier avec les senseurs ∧ et ∨). Après confirmation avec le senseur OK, le four commence à fonctionner avec des nouveaux réglages.

Fin du fonctionnement de la fonction

Pour terminer la fonction, toucher et maintenir le senseur ⏻. Les fonctions préprogrammées fonctionnent pendant une durée illimitée, l'arrêt automatique du four n'est possible qu'en activant la fonction d'arrêt différé et de démarrage différé du four. L'exception est la fonction de nettoyage pyrolytique.

Arrêt différé du four (fonctionnement semi-automatique)

Arrêt différé est un arrêt automatique du four après l'écoulement du temps réglé à partir du moment de l'activation de ce mode. Arrêt différé du four est de 1 minute jusqu'à 10 heures. Pour activer l'arrêt différé du four pendant son fonctionnement avec une fonction définie, toucher et maintenir le senseur, sur l'afficheur commence à clignoter le symbole du minuteur. Toucher le senseur à nouveau, sur l'afficheur apparaît le symbole →|, maintenant il est possible de :

Régler le temps d'arrêt du four avec le senseur ∧, confirmer ensuite avec le senseur OK.
Modifier les réglages du temps d'arrêt avec les senseurs ∧ et ∨. Confirmer la valeur modifiée OK.
Désactiver l'arrêt différé du four en réglant avec le senseur ∨ la valeur 00:00 et confirmer OK.

L'arrêt différé du four interrompt le fonctionnement de la fonction activée. Après l'écoulement du temps, un signal sonore s'active, il peut être désactivé avec chaque senseur sauf . Après désactivation du signal, l'appareil passe en mode actif.
Attention : Si vous utilisez le senseur pour supprimer l'alarme, le programmateur passe automatiquement en mode édition du temps d'arrêt différé du four.
Départ différé du four (fonctionnement automatique)

Départ différé est un démarrage automatique du four à une heure spécifiée, suivi de l'arrêt automatique après la durée de fonctionnement définie. Le départ différé est de 1 minute à 10 heures et sa durée de fonctionnement est jusqu'à 10 heures. Pour activer le départ différé du four, activer d'abord l'arrêt différé. Ensuite toucher et maintenir le senseur ◷ à nouveau, le symbole du minuteur commence à clignoter sur l'afficheur 🔔. Toucher le senseur ◷ deux fois, sur l'afficheur commence à clignoter le symbole |→|, maintenant il est possible de :

Réglez l'heure souhaitée de démarrage du four avec le senseur ∧, puis confirmer avec le senseurOK.
Modifier l'heure de démarrage du four avec les senseurs ∧ et ∨. Confirmer la valeur modifiée OK.
Désactiver le départ différé du four en réglant avec le senseur ∨ la durée la plus courte possible et confirmer OK.

Le départ différé du four interrompt le fonctionnement de la fonction activée. Après l'écoulement du temps, un signal sonore s'active, il peut être désactivé avec chaque senseur. Après désactivation du signal, l'appareil passe en mode actif.

Programmes prédéfinis

C'est un ensemble de programmes avec des réglages déterminés (fonctions, températures et temps de cuisson) qui conviennent le mieux à un plat donné.

En mode actif toucher le senseur 🕮, le menu de sélection des programmes prédéfinis est activé – sur l'afficheur apparaît le programme „P01". Avec les senseurs ∧ et ∨ sélectionner le programme approprié dans le tableau ci-dessous. Confirmer la sélection du programme avec le senseur OK, l'appareil se met en marche.

FONCTIONNEMENT

Programme	Description des fonctions	Réalisation		Température préprogrammée [°C]
		Chauffage rapide	Fonctions de cuisson	
P01	Bœuf			180
P02	Porc			180
P03	Agneau			180
P04	Poulet 1,5kg			190
P05	Canard 1,8kg			180
P06	Oie 3,0kg			170
P07	Dinde 2,5kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Gratin de pâtes			220
P12	Légumes rôtis au four			180
P13	Biscuit			160
P14	Muffins			160
P15	Cookies			150
P16	Gâteau aux fruits			175
P17	Pain			180
P18	Levage de la pâte			30
P19	Séchage			50

Chaque programme prédéfini peut être modifié, c.-à-d. modifier la température réglée ou la durée de fonctionnement du four. Pour cela, suivre les instructions („Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four“ et „Arrêt différé du four“). Une fois les modifications entrées, le programme cesse d’être un „programme prédéfini“, ces modifications ne changent pas les paramètres du programme prédéfini au prochain démarrage.

Programmes prédéfinis avec préchauffage rapide

Les programmes sélectionnés se caractérisent par la nécessité de préchauffer le four à une certaine température. Ils sont indiqués dans le tableau ci-dessus. Après la sélection d'un programme prédéfini avec préchauffage, et sa confirmation avec le senseur OK, sur l'afficheur apparaît l'icône de préchauffage rapide. Une fois la température appropriée atteinte, un signal sonore retentit et s'éteint lorsque la porte est ouverte. Placer le plat dans le four et fermer la porte. Le programme de cuisson démarre.

Attention : Il est déconseillé d'entrer des modifications au programme prédéfini lorsque le préchauffage rapide est activé, l'introduction de modifications annule le programme prédéfini et le fonctionnement de l'appareil avec les paramètres actuellement définis pour la fonction, le temps et la température.

Fin du programme prédéfini

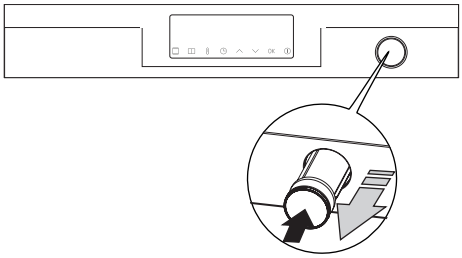
La fin est identique à celle de l'arrêt différé du four, une fois le temps réglé écoulé un signal sonore est émis.

Programmes à vapeur

En mode actif toucher le senseur, le menu de sélection des programmes prédéfinis est activé – sur l'afficheur apparaît le programme "P01". À l'aide des senseurs et sélectionner le programme donné décrit comme P01S-P09S.

Le four est équipé de récipients en inox spéciaux :
- perforés pour les légumes et les poissons
- pleins pour la viande.

Placer les récipients avec les aliments sur les glissières de côté. Fermer la porte du four.



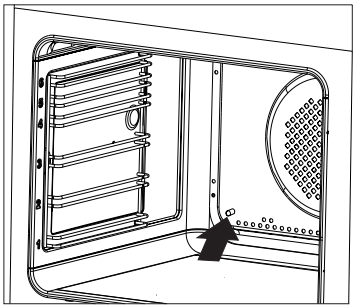
Sur le panneau de commande se trouve le récipient du tiroir. Le récipient doit être poussé et ensuite tiré vers l'avant. Il faut verser 0,5 l d'eau dans le récipient. (L'icône clignotante indique le manque d'eau) Lorsque l'eau atteint le niveau exigé dans le réservoir, le programmateur émet un signal sonore. Fermer le récipient du tiroir.
Après avoir choisi le programme P01S-P09S, confirmer la mise en marche du programme à l'aide de la touche OK.

IMPORTANT : L'icône de la vapeur clignotante et le signal sonore émis lorsqu'un programme est en cours indique la nécessité d'ajouter de l'eau. Suivre les mêmes consignes que pour le premier versement. L'icône de la vapeur arrête de clignoter lorsque le niveau d'eau requis est atteint.

ATTENTION : Le programme ne s'arrête pas en cas de manque d'eau !

Une fois le programme terminé, un signal sonore est émis, vous pouvez l'éteindre en appuyant sur une quelconque touche.
Accepter la fin du programme en appuyant sur le senseur OK.

Entrouvrir ensuite la porte au premier niveau d'ouverture (environ 15 degrés).
Après quelques secondes il est possible d'ouvrir complètement la porte.
Poser ensuite un récipient (une plaque de cuisson profonde) sous le robinet d'eau.



Une pression sur le senseur OK entraîne le déversement de l'eau restante du circuit de vapeur.

Pour éliminer l'eau restante après un programme vapeur fini, essuyer l'intérieur de la chambre à l'aide d'un chiffon sec.

Après quelques programmes vapeur, allumer le four sur la fonction chaleur tournante à 180°C pendant environ 30 minutes.

ATTENTION : 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.

IMPORTANT : Si des programmes sans vapeur sont utilisés, le circuit de vapeur ne peut pas contenir d'eau. Il est interdit de verser de l'eau dans le récipient du tiroir lors de l'utilisation des fonctions de chauffe standards.

Détartrage du circuit de vapeur

Après quelques mises en marche des programmes vapeur, l'écran d'affichage du panneau de commande affiche le message P10S qui clignote. Ce message informe l'utilisateur qu'il est nécessaire d'effectuer un détartrage du circuit. Sélectionner dans la liste des programmes le programme P10S et réaliser le détartrage. L'utilisateur peut différer le détartrage deux fois en appuyant sur le senseur (I). Mais si le détartrage n'est pas réalisé après le programme vapeur suivant, l'utilisation des programmes vapeur sera impossible par la suite.
Les consignes de détartrage sont décrites ci-dessous.

- Préparer une solution de 450ml d'eau+50ml de produit détartrant en liquide.
- Verser la solution dans le récipient du tiroir du four.
- Confirmer le lancement du programme P10S à l'aide du senseur OK.

ATTENTION : Au cours du programme il sera nécessaire d'évacuer l'eau du circuit 3 fois.

Un signal sonore et l'icône de vapeur clignotante indiquent qu'il est nécessaire d'évacuer la solution du circuit:

- Ouvrir la porte du four.
- Poser un récipient sous le robinet d'eau.
- Confirmer à l'aide du senseur OK la vidange de la solution (si vous avez utilisé une plaque de cuisson profonde, déversez immédiatement la solution de détartrage et rincez la plaque à l'eau courante).

Verser ensuite 0,5l d'eau dans le récipient du tiroir du four et confirmer à l'aide du senseur OK la poursuite du programme (rinçage).
Un signal sonore et l'icône de vapeur clignotante indiquent qu'il est nécessaire d'évacuer la solution du circuit:

- Ouvrir la porte du four.
- Poser un récipient sous le robinet d'eau.
- Confirmer à l'aide du senseur OK la vidange de la solution (si vous avez utilisé une plaque de cuisson profonde, déversez immédiatement la solution de détartrage et rincez la plaque à l'eau courante).

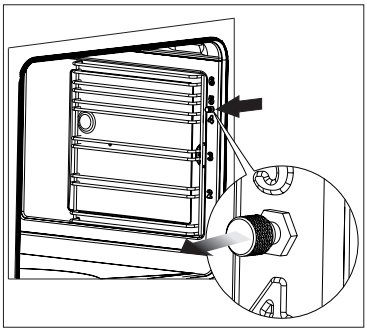
IMPORTANT : Si, lorsque le programme vapeur est en cours, de l'eau fuit du tuyau de vidange, rincer le circuit. En mode actif du four, sans fonction activée :

- Poser un récipient d'une capacité d'au moins 1 litre.
- Verser 0,5 litre d'eau dans le récipient du tiroir.
- Appuyer simultanément sur les senseurs ⌄ et OK et évacuer l'eau du circuit.
- Répéter l'opération deux fois.

Si le problème persiste, réaliser le détartrage.
IMPORTANT : Si l'utilisateur remarque des dépôts de tartre évacués pares le programme vapeur, il doit sélectionner le programme P10S et suivre les consignes de détartrage.

Si l'utilisateur verse de l'eau dans le récipient du tiroir et il n'utilise par le programme vapeur, il est possible d'évacuer l'eau du circuit en appuyant sur les senseurs ⌄ et OK.
Lors de la vidange du circuit, il est possible d'arrêter le processus en appuyant sur le senseur OK.

Sonde thermique
Attention. La prise de la sonde est sécurisée par un bouchon. Retirer le bouchon avant d'utiliser la sonde.



Si la température de la sonde est inférieure à la température minimale qui doit être réglée, à savoir 30°C, l'écran d'affichage affiche la valeur « 30 ». Si la température de la sonde est inférieure à la température maximale qui est égale à 99°C, l'écran d'affichage affiche la valeur maximale qui peut être réglée. Lorsque la sonde de température de la viande est connectée, le programme s'active et la température nominale est réglée sur 80°C. La valeur de la température réglée peut être modifiée tant que les valeurs de la température sont affichées. Cela est impossible quand l'horloge est en mode d'activation. L'alarme de la sonde de température peut être supprimée par une pression sur une quelconque touche sensitive.
Le programme actif de la sonde ou l'alarme réglée peuvent être supprimés, en débranchant la sonde et en appuyant sur une touche quelconque.

Il est conseillé d'utiliser la sonde de température pour la cuisson de grandes portions de viande (1kg et plus).
Il est déconseillé d'utiliser la sonde de température pour la friture de viande non désossée et de volaille.
En cas de non utilisation de la sonde de température il faut la retirer de la prise à bornes et la placer hors de la chambre du four.

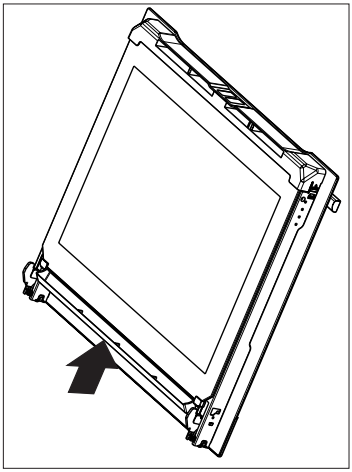
Attention !
N'utiliser que la sonde de température fournie avec le four.

Températures de la sonde thermique

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

Porte de four équipée d'un égouttoir

L'égouttoir est monté en usine en bas de la porte du four.



Doit être nettoyé et l'eau accumulée après chaque programme vapeur éliminée. Il est recommandé de nettoyer l'égouttoir à l'aide d'un chiffon.

Porte du four

Pendant le fonctionnement du four, la porte doit être fermée. L'ouverture de la porte interrompt la fonction activée. Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes, un signal sonore retentit pour informer que la porte doit être fermée. Le signal peut être désactivé en touchant un senseur ou en fermant la porte.
L'ouverture de la porte qui dure moins de 10 minutes n'a aucun impact sur le programme activé ni ses paramètres. Après ce temps, pour des raisons de sécurité, le four passe en mode StandBy (tous les réglages sont supprimés).

Durée de fonctionnement du four limitée

Pour des raisons de sécurité, le four a une durée de fonctionnement limitée. Si la température réglée est jusqu'à 100^{O}C, le four passe en mode StandBy après 10 heures, si la température réglée est de 200^{O}C et plus la durée de fonctionnement maximum est limitée à 3 heures. Entre 101^{O}C-199^{O}C la durée de fonctionnement change linéairement (entre 3h et 10h).

Préchauffage rapide du four

Afin de préchauffer rapidement le four, les éléments chauffants de ventilateur, de grill et le ventilateur de chaleur tournante sont activés. Dans ce cas, la puissance maximale est de 3,6 kW.

Fonction de nettoyage vapeur

Glisser la plaque à pain ou de four dans le four au niveau le plus bas et y verser 0,25 l d'eau. Sélectionner la fonction de nettoyage vapeur en utilisant la touche sensitive  conformément à la description et le tableau des fonctions du four.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cousinière 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 est 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, veillez suivre les consignes de la notice.

Rôtissage

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Mode de cuisson ECO

- en utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- la durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la mode de cuisson ECO

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée (min.)
Tarte biscotte	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarte traditionnelle	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Poisson	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Porc	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Poulet	ECO	180 - 200	2	80 - 100

PARAMÈTRES POUR LES PROGRAMMES VAPEUR

N° du programme	Nom du programme[2)]	Fonction du four	Température [°C]	Temps [min.]	Niveau	Plats
P01S	Cuisson à vapeur	 1 étape vapeur	100	50	3	Légumes, riz, gruaux, shakshuka, crème brûlée, œufs à la coque
P02S	Cuisson à vapeur + grillade	 1 étape vapeur	100	25	3	Poisson gratiné, pâtes gratinées
		2 étape grillade	220	20		
P03S	Réchauffement et pasteurisation	 1 étape vapeur	90	25	3	
P04S	Viande de porc à basse température	 1 étape vapeur	80	240	3	Porc slow cook
P05S	Viande délicate à basse température	 1 étape vapeur	70	120	3	Dinde, filets de porc, joue de bœuf, flétan, pintade
P06S	Pain basique	 1 étape vapeur	50	30	3	Foccacia, pain
		2 étape cuisson conventionnelle	200	30		
P07S [1)]	Volaille	 1 étape vapeur	180	75	3	Volaille
P08S [1)]	Grillade + rôtissage avec vapeur	 1 étape grillade	220	20	3	Pot-au-feu - ragout, gratin, hachis, ratatouille, viandes
		2 étape vapeur	120	90		
P09S	Rôtissage avec vapeur	 1 étape vapeur et cuisson conventionnelle	150	120	3	Pâté, fondant (durée 12 min.)
P10S	Détartrage		100	15		

1) Chauffe rapide activée dans le programme pour atteindre la température de consigne.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four avec circuit d'air forcé (chaleur tournante + ventilateur)

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps (min.)
Tarte biscotte		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		220	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Bœuf		160 - 180	2	120 - 160
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Porc		160 - 190	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Poulet		175 - 190	2	60 - 70
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

[1)] Préchauffer le four vide

[2)] Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		155 [1)]	28 - 32
	Plaque pour pain	3		155 [1)]	23 - 26
	Plaque pour pain	3		150 [1)]	26 - 30
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		150 [1)]	27 - 30
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Plaque pour pain	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Plaque pour pain	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160 - 175 [1)]	25 - 35
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide d'environ 5 minutes.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		220 [1)]	3 - 7
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		220 [1)]	1 page 13 - 18 2 page 10 - 15

[1)] Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	80 - 100

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « off ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

Four

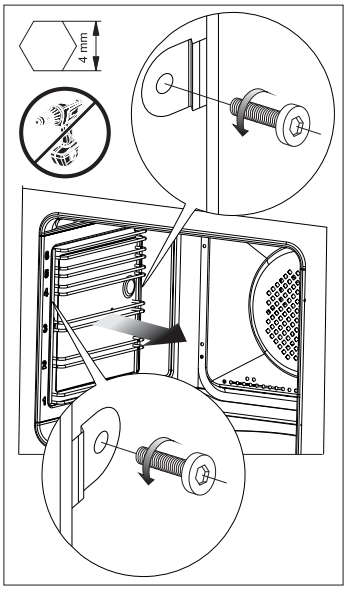
- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essuyez la cavité du four.

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 nettoyage il faut dévisser à l'aide d'une clef Allen de taille 3 les vis à partir des accroches fixant l'échelle. Après le nettoyage monter les glissières dans le compartiment du four. Vérifier avant le serrage si les accroches de fixation se trouvent dans les orifices sur la paroi latérale du compartiment du four.



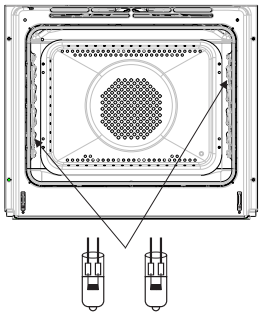
Retirement des glissières en grille

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.

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 cruciforme dévisser les quatre vis qui fixent le globe et enlever le joint d'étanchéité, le laver en n'oubliant pas ensuite 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 de l'éclairage en n'oubliant pas le joint d'étanchéité. Visser.

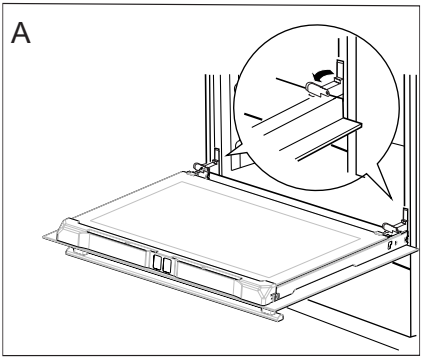
Attention : Il faut faire attention à ne pas toucher l'ampoule halogène placée directement avec les doigts !



Éclairage du four

Retrait de la porte

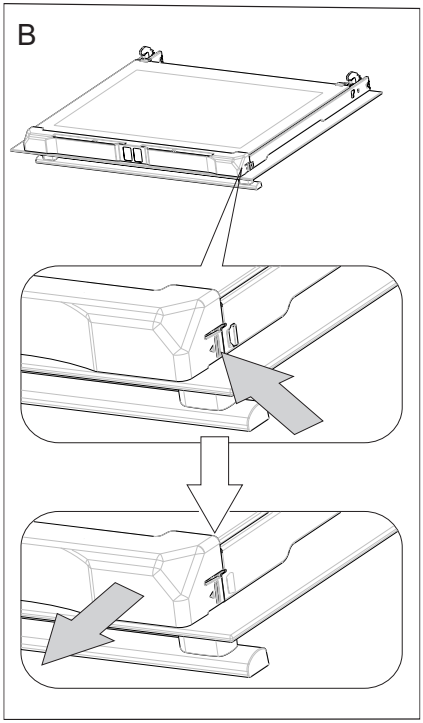
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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

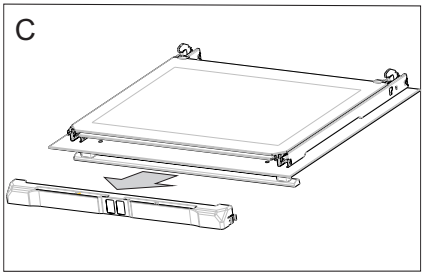


Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

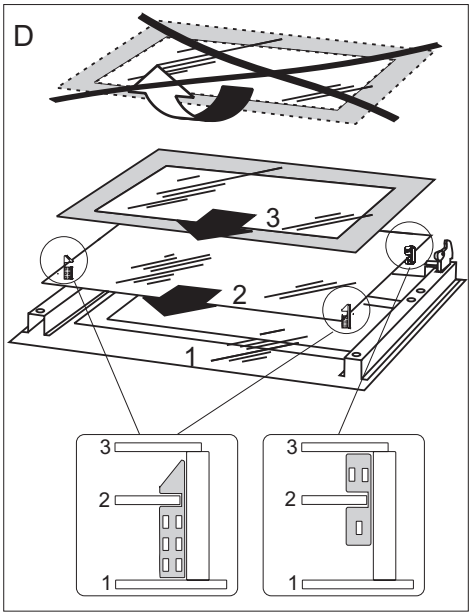
Démontage de la vitre intérieure

1. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)





2. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure (schéma D).
3. 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 *Nettoyage et entretien*)
3. L'afficheur du programmateur indique les chiffres „0.00" clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. *commande du programmateur*)
4.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. 3,6 kW
Dimensions de la cuisinière (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Consommation électrique en mode veille [W]	0,8
Consommation électrique en mode arrêt [W]	-
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	10

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du fabricant:
Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:

- Directive « basse tension » 2014/35/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE,
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

et, par conséquent, le produit est marqué CE et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

L'équipement électrique est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration est disponible sur le site web du fabricant, de l'importateur ou du distributeur agréé.

HÄFELE

Häfele SE & Co KG
Adolf-Häfele-Straße 1
D-72202 Nagold
www.hafele.com