HÄFELE

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
FR NOTICE D'UTILISATION



BP55ABi6a

IO-CBI-2955 / 8517758
(05.2025 / v4)

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....23
Testgerichte....26
Allgemeine Pflegehinweise....28
Wenn’s mal ein Problem gibt....33
Technische Daten....34

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

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

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

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

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

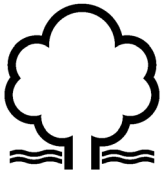
Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

Während der Pyrolyse kann das Gerät sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Gerätes heißer als gewöhnlich werden und daher ist dafür zu sorgen, dass sich Kinder sich dann nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

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

- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf das Gerät nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Die Grundsätze und Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung sind unbedingt zu beachten. Personen, die mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen 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 Energie! Folgendes können Sie tun:

• **Unnötiges „Topfgucken" vermeiden.**
Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

• **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**
Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

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

Wichtig!Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

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

• **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

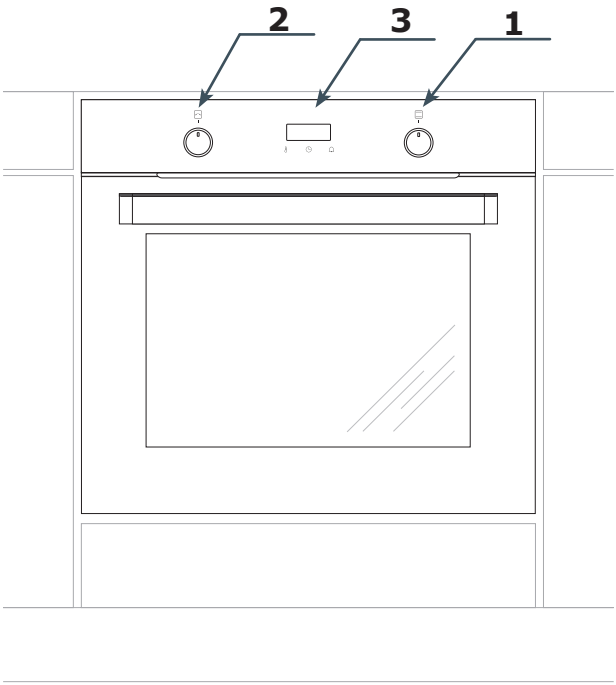


Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung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



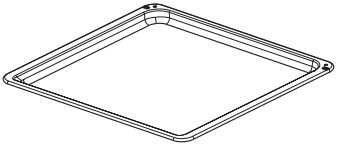
1. Backofen-Funktionsregler

2. Einstellregler + / -

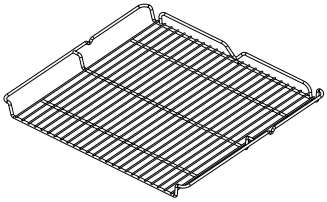
3. Timer

IHR HERD STELLT SICH VOR

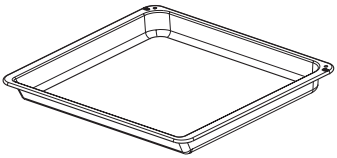
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech**

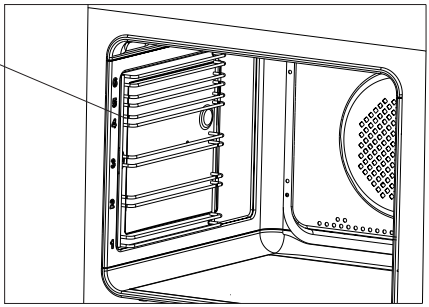


Grillrost
*(Gitterrost)**



*Bratblech**

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

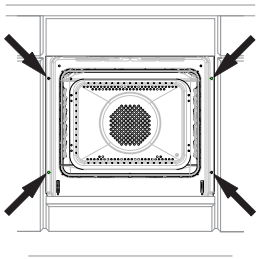
INSTALLATION

Der richtige Einbauort

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

Einbau des Backofens:

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



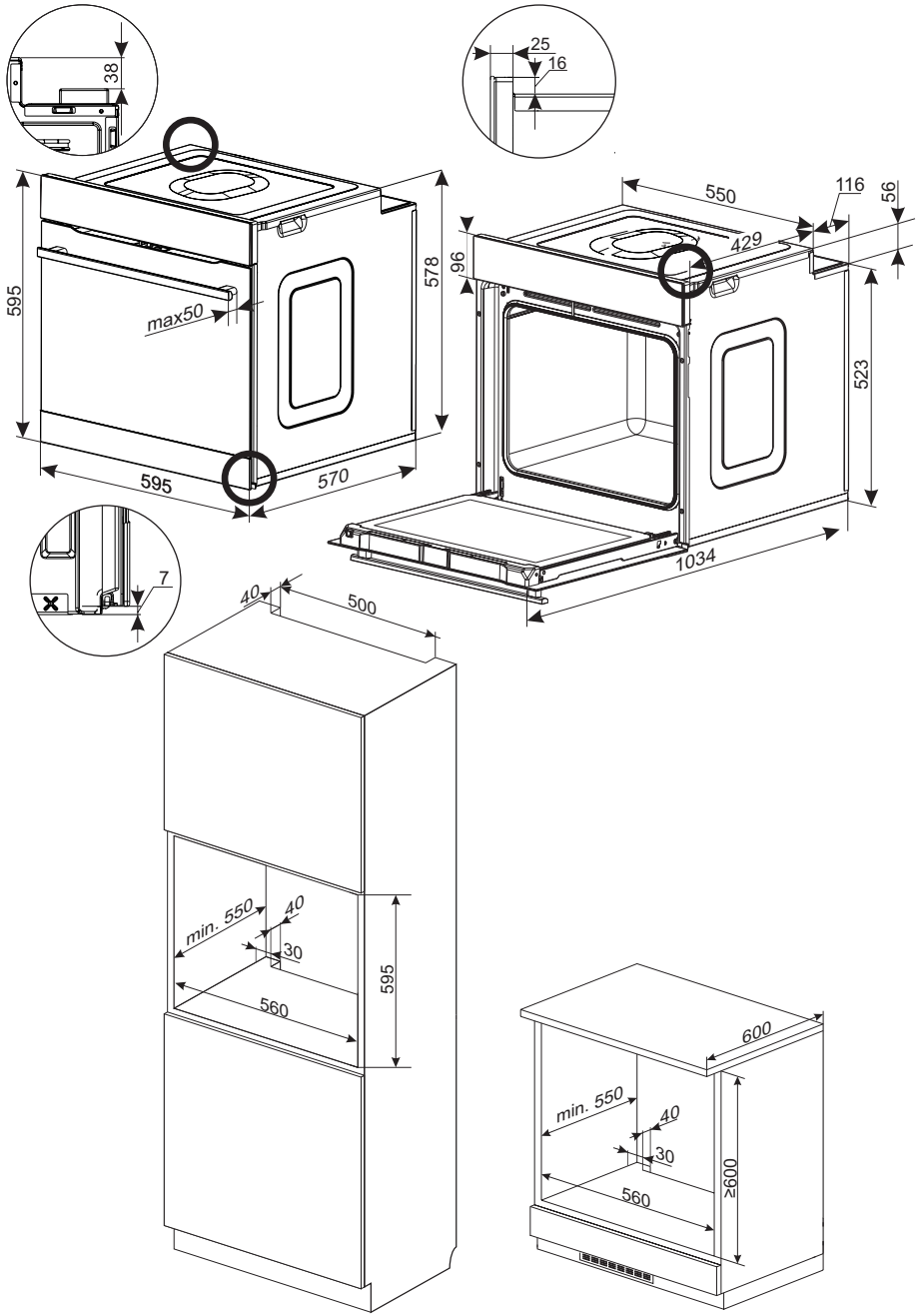
Achtung!
Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

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

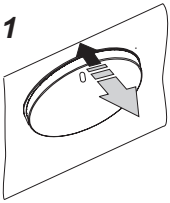


Vor dem ersten Einschalten des Backofens

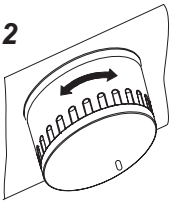
- vorhandene Verpackungselemente entfernen, Backofen-Innenraum von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei einer Temperatur von 250°C, etwa 30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

Die Regler sind im Bedienfeld „versenkt". Um die gewünschte Funktion zu wählen:
1. den Regler leicht eindrücken und loslassen,
2. auf die gewünschte Funktion drehen. Die Kennzeichnung des Reglers an dessen Rand entspricht den jeweiligen nacheinander folgenden Funktionen des Backofens.

1



2



Wichtig!
Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „**0.00**".
Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.

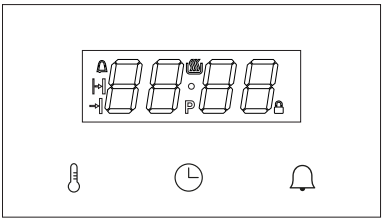
Wichtig!
Der elektronische Programmschalter ist mit Sensoren ausgestattet, die durch Berühren der gekennzeichneten Oberfläche mit den Fingern bedient werden.
Jede Umsteuerung eines Sensors wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
Die Oberfläche der Sensoren muss sauber gehalten werden.

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

Beleuchtete Türgrifflinie

Manche Modelle des Backofens sind mit einem beleuchteten Türgriff ausgestattet.
Beim Betrieb des Backofens ist die Beleuchtung des Türgriffs eingeschaltet.

Elektronisches Steuermodul



Der Programmierer verfügt über eine LED-Anzeige und 3 Tasten (Sensoren).

Taste (Sensor)	Beschreibung
	Einstellung der Temperatur
	Einstellen der Uhr
	Timer

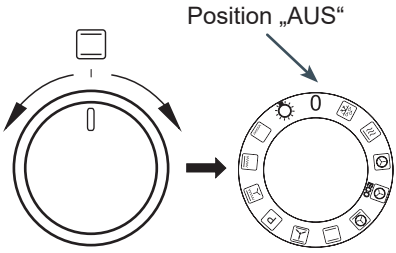
Hinweis: Jede Benutzung einer Taste (eines Sensors) wird durch einen Signalton bestätigt. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

Bedeutung der Symbole in der Anzeige.

Symbol	Beschreibung
	Thermostat
	Timer
	Betriebsdauer
	Betriebsende
P	Pyrolyse
	Kindersicherung

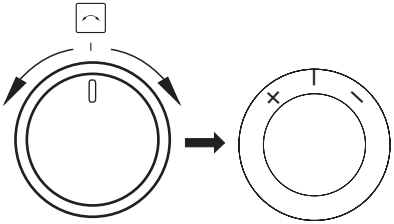
Funktionswahlschalter

Der Backofen kann mit Unter- und Oberhitze, Heißluft und Grill beheizt werden. Die gewünschte Funktion wird mit dem Funktionswahlschalter gewählt.
Die untenstehende Zeichnung zeigt die Funktionen auf dem Drehschalter (in entsprechender Reiheinfolge):



Einstellregler +/-

Der Einstellregler +/- ist kein Drehschalter, sondern ein Wippschalter. Er dient zum Einstellen der Betriebsparameter wie der Temperatur und der Zeit. Indem Sie den Schalter nach rechts, auf die Seite mit dem Symbol „+“ kippen, können Sie den Wert des betreffenden Parameters erhöhen. Indem Sie ihn auf die andere Seite kippen, können Sie den Parameterwert verringern. Mit diesem Regler können Sie die Temperatur, die Zeit und auch die aktuelle Uhrzeit in der Anzeige einstellen. Wenn Sie den Einstellschalter in der gekippten Position halten, ändert sich der Parameterwert schneller.



Einschalten des Netzstroms

Nach dem Anschließen an das Netzstrom (oder bei Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) schaltet der Backofen auf die Funktion zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, in der Anzeige blinkt ***0.00***.

Drücken Sie die Taste (den Sensor) **.** Mit dem Einstellregler +/- kann die Zeitangabe geändert werden. Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.
Um die eingestellte Zeit zu bestätigen, muss der Funktionswahlschalter auf 0 stehen. Wenn der Funktionswahlschalter auf einer anderen Position steht, blinkt das Symbol und der Programmierer wartet, bis der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt wird.

Durch Drücken der Taste (des Sensors) wird die Zeit bestätigt und der Programmierer geht in den Standby-Modus.

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 - leuchtet das Symbol), muss der Backofen vor dem Einstellen der Uhrzeit auskühlen und die Tür muss geöffnet werden. Wenn im Backofen eine Temperatur von über 80°C erkannt wird, schaltet sich die Backofenkühlung ein. Das hat keinen Einfluss auf den Ablauf der Uhrzeiteinstellung. Die Kühlung schaltet sich wieder aus, wenn die Temperatur auf unter 75°C gefallen ist.

Standby-Modus

Beim Übergang in den Standby-Modus werden alle Zeit-, Temperatur- und Timereinstellungen gelöscht. Die Heizspiralen werden abgeschaltet. Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit und die Helligkeit der Anzeige ist reduziert. Aktiv sind die Tasten (der Sensor) , durch deren Drücken zur Einstellung der Uhrzeit, zur Änderung des Tons und zur Änderung der Helligkeit übergegangen werden kann, sowie die Taste (der Sensor) , durch deren Drücken zur Einstellung der Timerzeit übergegangen werden kann.
Wenn die Temperatur im Backraum 80°C übersteigt, erscheint in der Anzeige statt der Zeit die aktuelle Backraumtemperatur (erfüllt die Funktion der Restwärmeanzeige) und das Kühlgebläse schaltet sich ein. Wenn die Temperatur auf 75°C gesunken ist, schaltet sich das Gebläse aus und statt der Backraumtemperatur wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Einschalten des Standby-Modus:
- zu einem beliebigen Zeitpunkt durch Drehen des Funktionswahlschalters auf 0, wird auf diese Weise der Standby-Modus aktiviert, es erklingt ein Signalton;
- nach einem Stromausfall und nach dem Einstellen der aktuellen Uhrzeit;
- nach Ende eines Zeitprogramms (automatische und halbautomatische Programme, Timer);
- nach Aktivierung des Dauerbetriebsschutzes;
- nach 5 Sekunden Untätigkeit während des Einstellens der Temperatur (nur bei Neuwahl einer Heizfunktion, bei einer Änderung der Heizfunktion geht der Programmierer in den aktiven Modus zurück);
- wenn während der pyrolytischen Reinigung der Drehschalter auf 0 gestellt wird, werden zunächst die Backofenkühlung und die Türblockade aktiviert, erst wenn der Backofen ausgekühlt und die Tür entsperrt ist, erfolgt der Übergang in den Standby-Modus.

Ausschalten des Standby-Modus:
Wenn man den Drehschalter von 0 auf eine

beliebige Funktion stellt, erfolgt der Übergang vom Standby zum aktiven Modus.
Hinweis – wenn der Programmierer automatisch in den Standby-Modus übergegangen ist, müssen Sie den Drehschalter zunächst auf 0 stellen, daraufhin können Sie den Standby-Modus ausschalten.
Wenn der Funktionswahlschalter, während der Standby-Modus eingeschaltet ist, auf einer anderen Position als 0 steht, blinkt das Symbol .

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Das Einstellen der aktuellen Uhrzeit ist einzig und allein im Standby-Modus möglich. Durch Drücken der Taste (des Sensors) erscheint die Uhrzeit in der Anzeige mit normaler Helligkeit. Mit dem Einstellregler +/- kann die aktuelle Uhrzeit korrigiert werden, nach 10-sekündiger Untätigkeit werden die aktuelle Einstellung gespeichert und wieder der Standby-Modus aktiviert. Mit der Taste (dem Sensor) kann man zur Einstellung der Signaltonfrequenz übergehen. Die Uhrzeit wird nur im 24-Stunden-Modus angezeigt.

Nachtmodus

Wenn das Gerät im Standby-Modus ist, wird die Helligkeit der Anzeige in der Zeit von 22:00 – 6:00 Uhr auf den Nachtwert, also um zwei Helligkeitsstufen im Verhältnis zur eingestellten Helligkeit, reduziert.

Änderung der Signaltonfrequenz

Diese Funktion ist im Standby-Modus jederzeit, ohne Zeiteinschränkung, verfügbar. Auf erneutes Drücken der Taste (des Sensors) während des Einstellens der Uhrzeit erscheint in der Anzeige ***Ton1***, wobei ***1*** den aktuell eingestellten Signalton der Optionen 1 bis 3 anzeigt. Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie den aktuellen Signalton ändern. Nach 5-sekündiger Untätigkeit werden der gewählte Ton bestätigt und wieder der Standby-Modus aktiviert.

Ändern der Helligkeit des Displays

Diese Funktion ist im Standby-Modus jederzeit, ohne Zeiteinschränkung, verfügbar. Auf erneutes Drücken der Taste (des Sensors) während des Änderns der Signaltonfrequenz erscheint in der Anzeige ***bri4***, wobei ***4*** die Helligkeit in einer Skala von 1 bis 9 kennzeichnet. Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie die Helligkeit ändern. Nach 5-sekündiger Untätigkeit werden die gewählte Helligkeit bestätigt und wieder der Standby-Modus aktiviert.

Aktivmodus.

In diesem Modus realisiert der Backofen die Back- und Bratfunktionen (Reinigung) entsprechend der mit dem Funktionswahlschalter gewählten Funktion.
Auto-off: Am Ende programmierter Funktionen (automatischer Betrieb, halbautomatischer Betrieb, Reinigung, Timer) geht der Programmierer in den Standy-Modus über, auch wenn der Funktionswahlschalter nicht auf 0 steht.

Beleuchtung

Die Backofenbeleuchtung wird durch den Programmierer gesteuert. Als Voreinstellung ist sie eingeschaltet.
Die Beleuchtung schaltet sich aus:
- in den Positionen 0, Pyrolyse und ECO;
- wenn die Temperatur im Backraum auf über 300°C ansteigt;
- für die Programme Pyrolyse und Kühlung;

- vor dem Aktivieren des Erwärmens im automatischen Programm sowie nach Ende der automatischen oder halbautomatischen Programme;
- im Standby-Modus, wenn der Drehschalter nicht auf 0 steht.

Kühlungsmotor

Der Kühlungsmotor schaltet sich unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Stand des Programmierers ein und aus. Der Kühlungsmotor bleibt eingeschaltet, wenn die Temperatur im Backraum 80°C übersteigt und schaltet sich aus, wenn die Temperatur unter 75°C fällt.

Thermostat-Symbol

Das Symbol des Thermostats signalisiert den Betriebszustand der Heizspiralen. Wenn eine der Heizspiralen eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol. Das Symbol erlischt, wenn keine Heizspirale in Betrieb ist (z. B. wenn der Backofen die programmierte Temperatur erreicht und sich die Heizspiralen ausschalten, bis die Temperatur sinkt).

Timer

Der Timer ist nach Drücken der Taste (des Sensors) im Standby-Modus und im Aktivmodus verfügbar. Auf Drücken von blinkt das Symbol und in der Anzeige erscheint die aktuelle Zeitzählung oder ***0.00,*** wenn der Timer nicht aktiv ist.
Daraufhin wird mit dem Einstellschalter +/- der zu zählende Zeitwert eingestellt und mit der Taste (dem Sensor) oder durch 5-sekündige Untätigkeit bestätigt.
Wenn der Timer aktiv ist (die Zeit zählt) leuchtet in der Anzeige das Symbol .
Wenn der Timer den Wert Null erreicht hat, ertönt der Timeralarm, der mit einer beliebigen Taste (einem beliebigen Sensor) ausgeschaltet werden kann.
Durch den zählenden Timer wird der automatische Übergang des Bedienfelds vom aktiven Modus zum Standby-Modus blockiert – das Bedienfeld geht erst nach Ausschalten des Timeralarms automatisch in Standby über.

Backofentür

Beim Garen soll die Backofentür geschlossen sein.
Wird die Tür geöffnet, während eine Backofenfunktion in Betrieb ist, werden dadurch die Heizelemente des Backofens abgeschaltet. Wenn die Tür länger als 60 Sekunden geöffnet bleibt, ertönt ein Signalton [Alarm bei offenen Tür]. Der Alarm kann durch Drücken einer beliebigen Taste (eines Sensors) oder durch Schließen der Tür ausgeschaltet werden. Das Öffnen der Tür hat keinen Einfluss auf die Temperatur- und Zeiteinstellungen, aber wenn die Tür länger als 10 Minuten offen bleibt, löscht der Programmierer alle Einstellungen und geht in den Standby-Modus.

Betriebsdauerbegrenzung

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

Einschalten einer Backofenfunktion

Die Backofenfunktionen werden durch Drehen des Funktionswahlschalters von 0 auf die gewünschte Position eingeschaltet. Nach dem Einstellen der Backofenfunktion erscheint in der Anzeige statt der aktuellen Uhrzeit die voreingestellte Temperatur von ***170C***, die für jede Position getrennt definiert ist.
Der Temperaturwert blinkt (mit reduzierter Helligkeit), während das Symbol C durchgehend leuchtet. Wenn der Funktionswahlschalter gedreht wird, ändert sich der Wert.
Durch Drücken der Taste (des Sensors) wird der Automatikmodus eingeschaltet.

Einstellung der Temperatur

Bei der Wahl der Backofenfunktion dient der Einstellschalter +/- zum Ändern der Temperatureinstellung. Die Temperatur ändert sich in 5°C-Schritten in dem für das jeweilige Programm vordefinierten Bereich. Durch Halten des Einstellschalters +/- für mindestens 1s kann die Temperatur in 10°C-Schritten geändert werden.
Durch Drücken der Taste (des Sensors) bzw. nach 5 Sekunden Untätigkeit wird die Temperatur gespeichert und es wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Wird der Einstellschalter +/- gedreht, werden für 2 Sekunden folgende Werte angezeigt:
- nach links [-] – die eingestellte Temperatur;
- nach rechts [+] – die Temperatur im Backraum;

Die angezeigte Temperatur blinkt nicht und die Einstellungen werden nicht geändert.

Änderung der Temperatureinstellungen

Durch Drücken der Taste (des Sensors) während der Backofen in Betrieb ist, wird der Modus zum Ändern der Einstellungen aktiviert. Der Temperaturwert in der Anzeige blinkt (mit reduzierter Helligkeit), während das Symbol C durchgehend leuchtet. Die Einstellung wird durch Drehen des Einstellschalters +/- geändert. Auf Drücken der Taste (des Sensors) wird die Temperatur gespeichert und in der Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit – im Fall einer 5-sekündigen Untätigkeit kehrt der Programmierer in den Aktivmodus zurück.

Tabelle der Backofenfunktionen

Beschreibung der Funktion		Ablauf						Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]
		Licht	Oberhitze	Grill	Lüfter-Heizelement	Unterhitze	Ventilator	min.	max.	
	Auftauen	√					√	---	---	---
	Schnellaufheizung	√		√	√		√	30	280	170
	Heißluft	√			√		√	30	280	170
 ECO	Heißluft ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Ober- und Unterhitze	√	√			√		30	280	180
	Umluft	√	√			√	√	30	280	170
	Pyrolytische Reinigung		√	√		√		---	---	480
	Umluftgrillen	√	√	√			√	30	280	190
	Grillen	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Beleuchtung	√						---	---	---
0	Backofen ist ausgeschaltet							-	-	-

Halbautomatischer Betrieb

Der halbautomatische Betrieb besteht in der Einstellung der Dauer, nach der sich das Gerät automatisch ausschalten soll. Die Ausschaltzeit kann im Bereich von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten eingegeben werden.
Um die Betriebsdauer einzustellen, müssen Sie im Aktivmodus oder nachdem Sie den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position gedreht haben, die Taste (den Sensor) drücken. In der Zeitanzeige blinkt das Symbol , für 1 s erscheint dann die Anzeige ***dur*** und daraufhin die Anzeige ***0.00*** (oder die aktuelle Ausschaltzeit des Backofens, wenn die Funktion vorher bereits aktiv war). Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie den eingestellten Wert ändern, durch 5-sekündiger Untätigkeit wird der Modus ohne Änderung der aktuellen Einstellungen beendet und durch Drücken der Taste (des Sensors) wird die aktuelle Ausschaltzeit bestätigt. Nach 5-sekundiger Untätigkeit nach dem Drücken der Taste (des Sensors) erscheint in der Zeitanzeige wieder die aktuelle Uhrzeit.
Während des halbautomatischen Betriebs leuchtet das Symbol ununterbrochen.
Backofenfunktion und Temperatur können während des halbautomatischen Betriebs beliebig geändert werden.
Sie können den halbautomatischen Betrieb deaktivieren, indem Sie die Betriebsdauer auf 0.00 stellen – in diesem Fall geht der Backofen durch Drücken der Taste (des Sensors) oder nach 5 Sekunden Untätigkeit zum Betrieb mit unbestimmter Zeit über.
Nach dem Herunterzählen der vorgegebenen Zeit ertönt ein Signalton [Alarm Endzeit]. Alle Heizelemente werden ausgeschaltet. Um den Alarm auszuschalten, haben Sie 3 Möglichkeiten:
a) Führen Sie eine der folgenden Tätigkeiten aus:
- drücken Sie eine beliebige Taste (einen Sensor) außer ;
- drehen Sie den Funktionswahlschalter;
- bewegen Sie den Einstellschalter +/-;
- öffnen Sie die Tür.

Durch diese Tätigkeiten werden alle Funktions- und Temperatureinstellungen gelöscht. Trotz Drehen des Funktionswahlschalter auf eine Backofenfunktion, geht der Backofen in den Standby-Modus über.
b) Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf 0 – der Backofen geht in den Standby-Modus über.
c) Drücken Sie die Taste (den Sensor) , um in den Modus zum Einstellen der Betriebsdauer überzugehen – so kann der Garvorgang mit der bisherigen Backofenfunktion und Temperatur für eine neu eingestellte Zeit fortgesetzt werden. Hinweis – in diesem Fall (Verlängerung der vorher eingestellten Zeit während des Alarms für das Ende des halbautomatischen Betriebs) wird durch die Zeiteinstellung ***0.00*** der Backofen ausgeschaltet, nicht aber der Betrieb für unbestimmte Zeit.

Automatischer Betrieb.

Der automatische Betrieb besteht darin, den Programmierer so zu programmieren, dass der Backofen sich mit einer Verzögerung einschaltet und den Garvorgang zu einer bestimmten Zeit beendet.
Um die Einstellungen für den automatischen Betrieb vorzunehmen, sollte zunächst die gewünschte Dauer der Beheizung eingestellt werden (wie beim halbautomatischen Betrieb). Nach der Bestätigung der Betriebsdauer mit der Taste (dem Sensor) blinkt das Symbol , in der Anzeige erscheint für

1 s das Wort ***end*** und daraufhin die Dauer des Garvorgangs (berechnet als aktuelle Uhrzeit + eingestellte Betriebsdauer +1 Minute). Mit dem Einstellschalter +/- kann das Ende der Betriebsdauer geändert werden. Bei 5-sekundiger Untätigkeit erfolgen keinerlei Änderungen der Einstellungen und mit der Taste (dem Sensor) 🕒 wird die Ausschaltzeit bestätigt. Nach der Bestätigung der Ausschaltzeit leuchten die Symbole |↔| und →| durchgehend und in der Zeitanzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.
Während des Herunterzählens bis zum Beginn des Garvorgangs leuchten die Symbole |↔| und →|. Ab Beginn des Garvorgangs leuchtet das Symbol 🔥 in Übereinstimmung mit dem Zustand der Heizspiralen (volle Helligkeit oder ausgeschaltet) und der Backofen verhält sich wie beim halbautomatischen Betrieb.
Um die eingestellten Zeiten zu sehen oder zu ändern, müssen Sie 🕒 drücken. Nach dem ersten Drücken der Taste (des Sensors) erscheint die eingestellte Betriebsdauer, nach dem zweiten Drücken die eingestellte Ausschaltzeit und nach dem dritten Drücken wieder die aktuelle Uhrzeit. Durch Umprogrammieren der Betriebsdauer auf ***0.00*** werden gleichzeitig die Betriebsdauer und die Ausschaltzeit gelöscht und es erfolgt der Übergang zum Betrieb für unbestimmte Zeit.
Die Ausschaltzeit kann im Bereich von laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 1 Minute bis laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 10 Stunden geändert werden. Die Betriebsdauer (bei der eingestellten Ausschaltzeit) kann von 0 bis (Ausschaltzeit – laufende Uhrzeit – 1 Minute) geändert werden.
Stellen Sie den Funktionswahlschalter nach Betriebsende auf 0.

Pyrolyse - automatische Backofen-Reinigung

Für die Funktion der Pyrolyse wird der Wert 480°C angezeigt, welcher nicht geändert werden kann. Nach 5 s Untätigkeit oder auf Drücken von 🌡 blinkt der Wert ***P2.00*** und das Symbol |↔| leuchtet auf. Mit dem Einstellschalter +/- kann die Dauer je nach Verschmutzungsgrad auf 2h, 2,5h und 3h eingestellt werden. Nach 20-sekündiger Untätigkeit oder auf Drücken von 🕒 beginnt der Prozess der Pyrolyse.
Die Pyrolyse ist ein Sonderprogramm mit zusätzlichen Anforderungen.
Im ersten Schritt wird der Türzustand geprüft: Ist die Tür offen, blinkt das Symbol 🅿 und der Backofen wartet maximal 10 Minuten, dass die Tür geschlossen wird, andernfalls wird das Programm annulliert.
Ist die Tür geschlossen, leuchtet das Symbol 🅿 auf und die Tür wird blockiert. Nach dem Blockieren der Tür leuchtet das Symbol 🔒 auf und das automatische Programm mit einer Dauer von 2.00, 2.30 oder 3.00 Stunden, je nachdem welche Einstellung gewählt wurde, setzt sich in Betrieb.

Statt der aktuellen Uhrzeit wird die bis zum Ende des Programms verbleibende Zeit angezeigt.

Eine Stunde vor Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich die Heizspiralen aus, die Temperatureinstellung wechselt zu ***---C*** und der Backofen geht in die Auskühlphase über.
Nach dem Auskühlen auf 150°C beginnt der Prozess des Entsperrens der Tür. Die Entsperrung der Tür wird durch das Erlöschen des Symbols 🅿 signalisiert.

Im Fall der Pyrolyse können die Einstellungen während des Programmablaufs nicht geändert werden, noch kann das Programm unterbrochen und mit denselben Einstellungen fortgesetzt werden, aber es besteht die Möglichkeit die Einstellungen und die aktuelle Temperatur zu überprüfen. Nach dem Erlöschen des Alarms geht der Programmierer immer in den Standby-Modus über.

HINWEIS:
Die Backofentür verfügt über eine Sicherung, die das Öffnen des Backofens während des Programms verhindert. Die Tür nicht öffnen, um den Reinigungsvorgang nicht zu unterbrechen.

Bei der Unterbrechung der Pyrolyse durch Stromausfall geht das Steuermodul in den Modus des Abkühlens und danach in den Modus des Öffnens der Tür – wie in den letzten 60 Minuten dieses Programms.
Wird das Pyrolyseprogramm durch Drehen des Funktionswahlschalters auf eine andere Position (einschließlich 0) unterbrochen, schaltet sich der Backofen nicht aus und nimmt keine neue Einstellung vor, sondern geht, wie oben, zum Auskühlen und Entsperren der Tür über. Nach dem Entsperren der Tür geht der Backofen in den Standby-Modus über.
Wird die Tür im Pyrolyseprogramm vor dem Entsperren geöffnet, reagiert der Programmierer darauf mit einem Signalton [Alarm bei offener Tür], beendet das Pyrolyseprogramm und geht zur Entsperrung der Tür über (siehe oben).

Lesen Sie, bevor Sie das Pyrolyseprogramm starten, die Anleitungen im Kapitel „Reinigung und Wartung" aufmerksam durch.

Fehlercodes

Werden Fehler erkannt, wird das Programm unterbrochen und in der Anzeige erscheint ein Fehlercode:
E1 - Kurzschluss am Temperatursensor, der Backofen kann nicht benutzt werden.
E2 - Ausfall des Temperatursensors, der Backofen kann nicht benutzt werden.
E3 - Überhitzung des Programmierers, der Backofen kann erst nach dem Abkühlen wieder benutzt werden.
E4 - Backraumtemperatur über 320°C für eine andere Funktion als die Pyrolyse, der Backofen kann nicht benutzt werden.

BEDIENUNG

Grillen

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

Um den Grill einzuschalten:

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

Bei den Backofenfunktionen Grill und Grillen die Temperatur 220°C einstellen, und bei der Backofenfunktion Umluftgrillen höchstens 190°C einstellen.

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

Es wird empfohlen:

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

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 Heißluft 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 Heißluft 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, bei kleinere Portionen empfiehlt es sich auf auf dem Kochfeld 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 Heißluft ECO

- Mit der Heizfunktion Heißluft 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 zu öffnen.

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion Heißluft ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit [min]
Biskuitkuchen		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Hefekuchen / Rührkuchen		180 - 200	2	50 - 70
Fisch		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch		200 - 220	2	90 - 120
Schweinefleisch		200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen		180 - 200	2	80 - 100

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Heißluft (Ringheizkörper + Ventilator)

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitkuchen		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Hefekuchen / Rührkuchen		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Hefekuchen / Rührkuchen		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
Würstchen		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)]	29 - 32
	Gebäckblech	3		155 [1)]	31 - 34
	Gebäckblech	3		150 [1)]	34 - 37
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäck-blech oder Bratenblech 4 - Gebäck-blech		150 [1)]	40 - 43
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 Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

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

Backofen

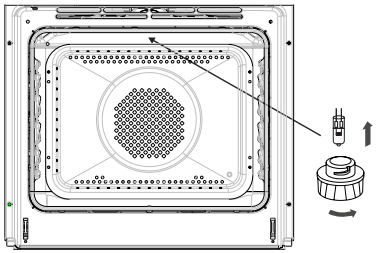
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trocken reiben.

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

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

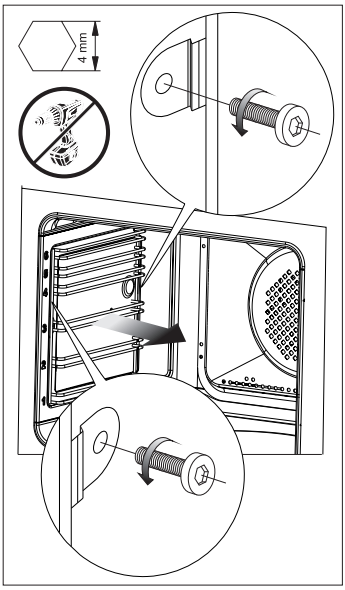
Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf **„●" / „0"** drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
  -Spannung 230V
  -Leistung 25W
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.



Beleuchtung des Backofens

- Die Backöfen wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese reinigen zu können, die Schrauben von den Befestigungshaltern der Blechträger mit dem Inbusschlüssel Größe 4 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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Pyrolytische Reinigung

Der Backofen wird auf die Temperatur von ca. 480 °C geheizt. **Aus Sicherheitsgründen bleibt die Tür gesperrt für die gesamte Dauer des Reinigungsprozeses.**

Vor dem Pyrolyse-Betrieb.

Hinweis!
Das gesamte Zubehör aus dem Innenraum des Backofens entfernen (Bleche, Blechträger, seitlichen Führungsschienen (je nach Modell), Teleskop-Führungsschienen). Das sonst während der Pyrolyse im Backofen befindliche Zubehör wird dauerhaft beschädigt.

- Starke Verschmutzungen aus dem Backofen-Innenraum entfernen.
- Die Außenflächen des Backofens mit feuchtem Tuch reinigen.
- Die Hinweise befolgen.

Während der Reinigung.

- Die Tücher im heißen Backofen nicht liegen lassen.
- Die Backofen-Beleuchtung nicht einschalten.
- Die Backofentür wurde mit einer Sicherung ausgestattet, die das Öffnen des Backofens während des Pyrolyse-Vorgangs verhindert.

Hinweis!
Während der Pyrolyse kann der Backofen sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Backofens heißer als gewöhnlich werden und daher ist dafür zu sorgen, dass Kinder sich dann nicht in der Nähe des Backofens aufhalten.
Wegen der Dämpfe, die bei der Reinigung entstehen, muss die Küche gut gelüftet werden.

Vorgang der pyrolytischen Reinigung:

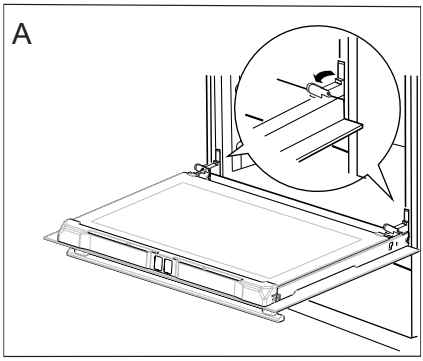
- Die Backofentür schließen.
- Die Hinweise aus dem Kapitel *Funktion Pyrolytische Reinigung befolgen.*

Hinweis!

Gibt es im Backofen eine hohe Temperatur (höher als während der üblichen Nutzung) bleibt die Tür gesperrt.
Nach dem Auskühlen kann man die Tür öffnen und die Asche mit weichem, feuchtem Tuch entfernen. Die seitlichen Führungsschienen und anderes vorhandenes Zubehör einsetzen. Der Backofen ist betriebsbereit.

Backofentür aushängen

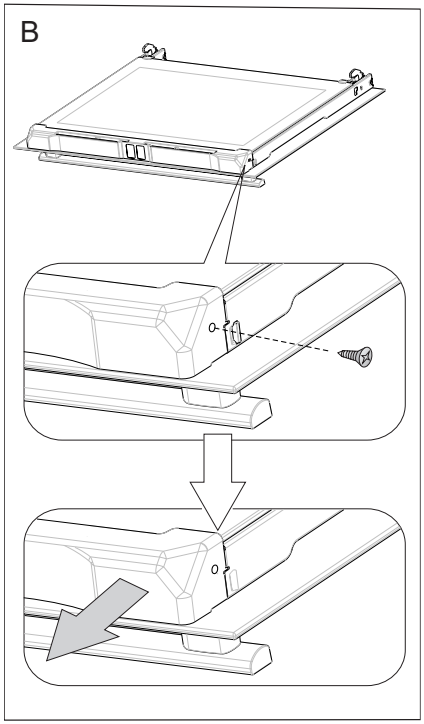
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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

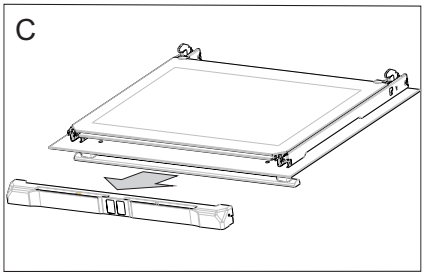


Klappbügel nach oben drücken

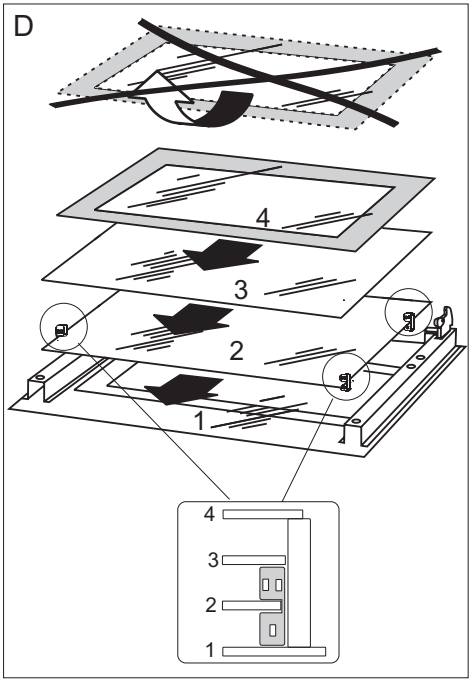
Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit dem Kreuzschraubendreher die Schrauben in der oberen Türleiste ausschrauben (Abb.B).
2. Mit dem flachen Schraubendreher die obere Türleiste herausschieben, indem sie an den Seiten leicht angehoben wird (Abb. B, C).





3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung D).
   Hinweis! Gefahr der Beschädigung der Scheibenbefestigung. Die Scheibe einschieben und nicht nach oben heben.
   Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.
   Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.



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 einem authorisierten Installateur vorzunehmen.

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

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

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00”	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe *Bedienung Zeitschaltuhr*)
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel *Allgemeine Pflegehinweise*)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 3,6 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]	0,5
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]	-
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]	-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]	-

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

Die Angaben auf den Energieeffizienzkennzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 /IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: 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)	ECO
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	ECO
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	ECO

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.*

CHER CLIENT,

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

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

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

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

Attention !
Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.

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

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

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....37
Description du produit....41
Installation....43
Fonctionnement....45
Cuisson dans le four – conseils pratiques....56
Plats de test....59
Nettoyage et entretien de la cuisinière....61
Comment procéder en cas de panne....66
Données techniques....67

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.

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

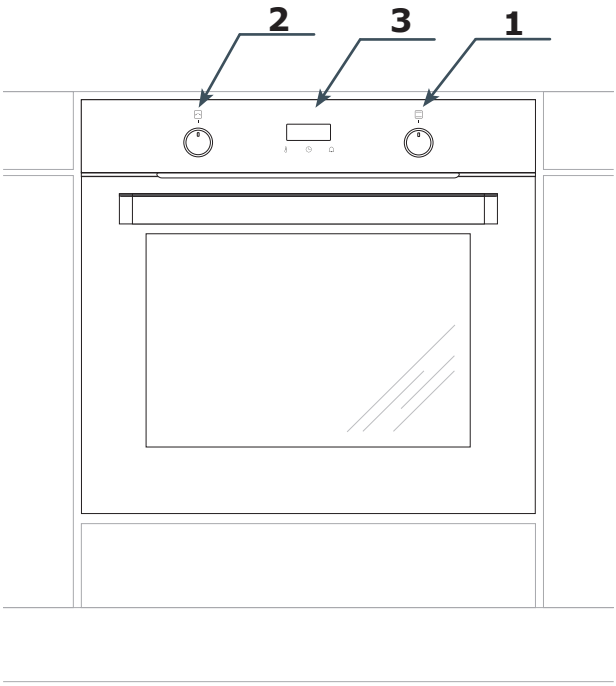


Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur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



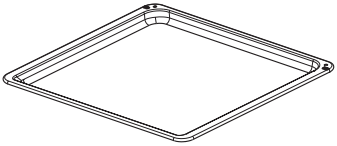
1. Manette des fonctions du four

2. Bouton de réglage +/-

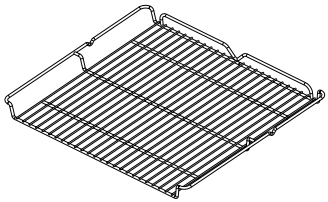
3 Programmateur électronique

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

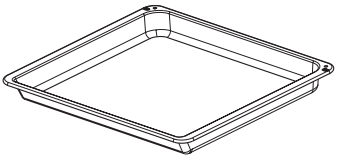
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain**

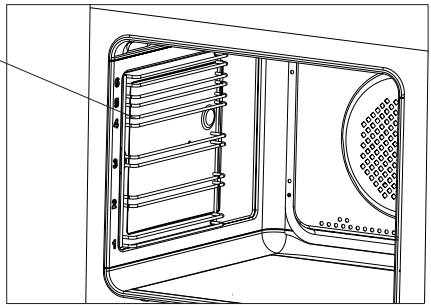


grille pour grillades
(grille à gratiner)*



*Plat à rôtissage**

Gradins fils
de la paroi latérale

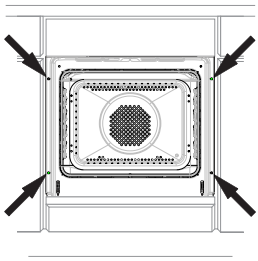


**en fonction du modéle*

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.

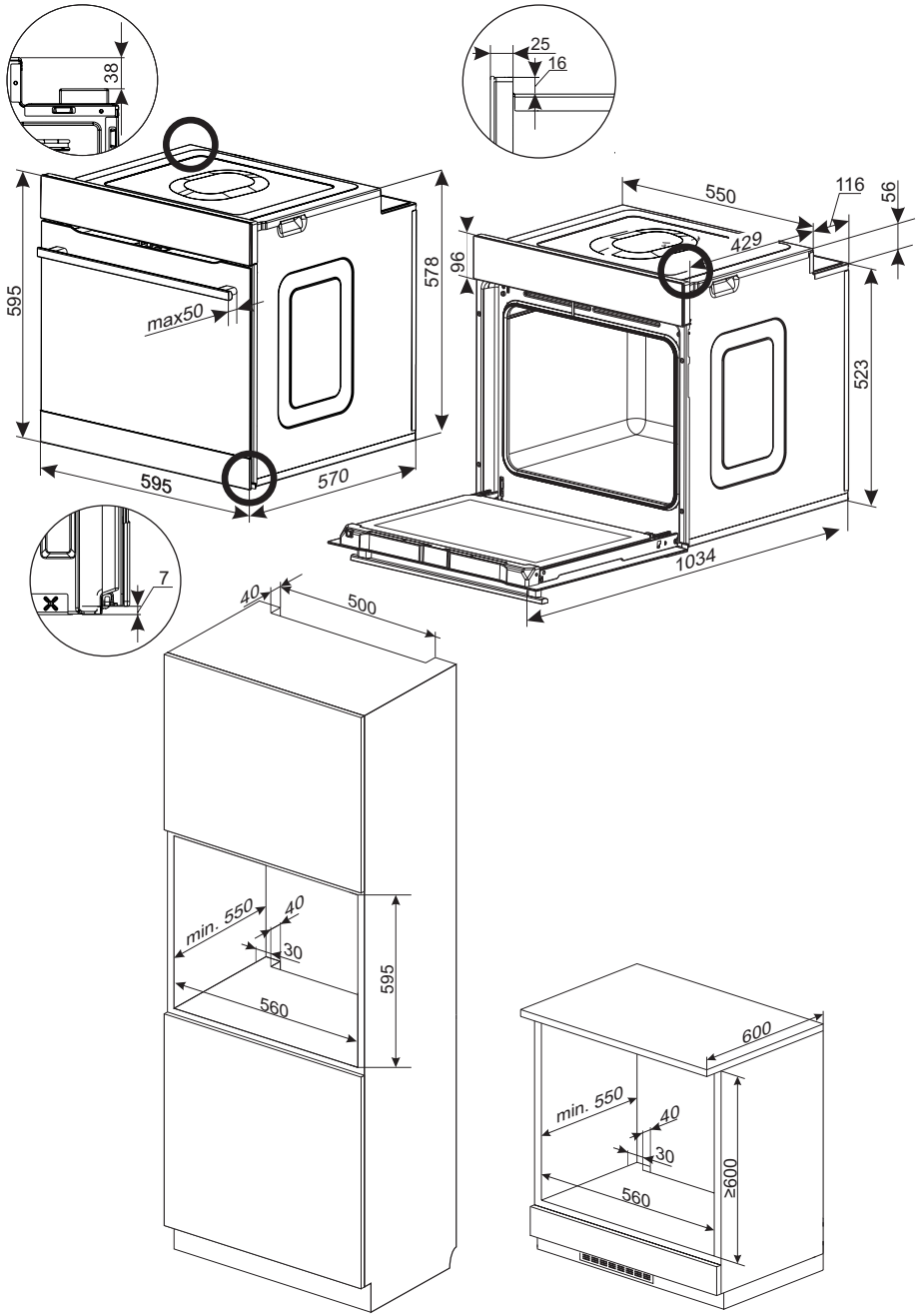


Raccordement électrique

- 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

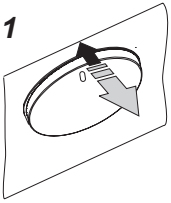


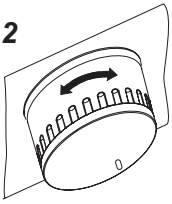
FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en route du four

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

Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :
1.délicatement pousser le sélecteur rotatif et le lâcher,
2. mettre sur la fonction choisie. Le marquage du sélecteur rotatif sur son pourtour répond aux fonctions réalisées par le four.





Attention !

Dans les fours équipés d'un programmateur électronique, après le branchement au réseau, dans le pôle du panneau d'affichage, l'heure „0.00" apparait en pulsations cycliques.

Il faut enregistrer l'heure actuelle dans le programmateur (Voir L'utilisation du programmateur). L'absence de réglage de l'heure actuelle rend impossible le fonctionnement du four.

Important !

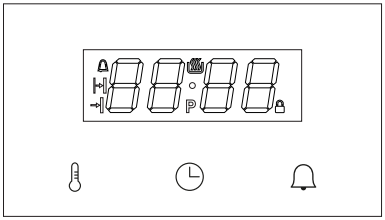
Le programmateur électronique est équipé de sensors fonctionnant par le toucher avec le doigt sur des surfaces indiquées.
Chaque modification de commande du sensor est validée par un signal sonore.
Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

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

Lors du fonctionnement du four, la poignée du four est rétro-éclairée.

Programmateur électronique



Le programmateur dispose d'un affichage LED et de 3 touches (senseurs).

Touche (Senseur)	Description
	Réglage de la température
	Réglage de l'horloge
	Minuteur

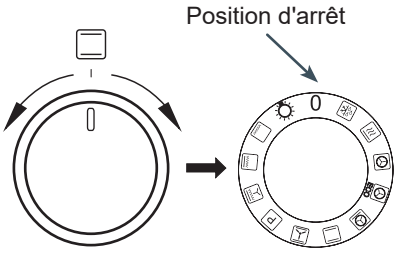
Attention : Chaque utilisation de la touche (du senseur) est confirmée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

Signification des symboles sur l'affichage.

Symbole	Description
	Thermostat
	Minuteur
	Durée de fonctionnement
	Temps de l'arrêt de travail
	Pyrolyse
	Verrouillage

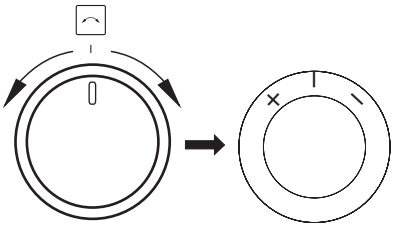
Manette des fonctions du four

Le four peut être chauffé à l'aide de l'élément chauffant inférieur, de l'élément chauffant supérieur, de la chaleur tournante et de l'élément chauffant du gril. Sélectionner une fonction appropriée avec la manette des fonctions.
La figure ci-dessous présente les fonctions (dans un ordre spécifié) sur la manette :



Bouton de réglage +/-

On ne tourne pas le bouton de réglage, mais on le tire dans les deux sens. Il sert à régler les paramètres de fonctionnement tels que la température et la durée Tirer le bouton vers la droite, pour augmenter la valeur du paramètre. Tirer dans le sens opposé pour diminuer la valeur du paramètre. Avec ce bouton il est possible de modifier les paramètres tels que la température, la durée ou l'heure actuelle sur l'afficheur. Lorsqu'on maintient le bouton en position retirée, la vitesse de modification de la valeur du paramètre est augmentée.



FONCTIONNEMENT

Branchement à l'alimentation

Après le branchement à l'alimentation (ou au retour du courant après une panne), le four passe en mode de réglage de l'heure actuelle, ***0.00*** clignote sur l'affichage. Appuyer sur la touche (senseur) . À l'aide du bouton de réglage +/- modifier la valeur. Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée. Pour confirmer le réglage de l'heure, le bouton de sélection des fonctions doit être sur la position 0. Si le bouton de sélection des fonctions est réglé sur une autre position, le symbole clignote et le programmateur attend que le bouton de sélection des fonctions soit réglé sur la position 0.

Une pression sur le bouton (le senseur) confirme l'heure et le programmateur passe en mode standby.

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 la pyrolyse était le programme interrompu (ou si la porte est verrouillée pour une autre raison - symbole allumé), ce sont les processus de refroidissement du four et d'ouverture de la porte qui sont effectués avant le réglage de l'heure. Si une température supérieure à 80°C est détectée dans le four, le refroidissement du four se met en marche, cela n'a pas d'incidence sur le réglage de l'heure. Le processus de refroidissement s'arrête lorsque la température baisse sous les 75°C.

Mode de veille (standby).

Le passage en mode standby efface tous les réglages de la durée, de la température, du minuteur. Les éléments chauffants sont déconnectés. L'affichage affiche l'heure actuelle et la luminosité de l'écran baisse. Sont actives la touche (le senseur) , une pression dessus nous fait passer au réglage de l'heure, à la modification de la tonalité et de la luminosité ainsi que la touche (le senseur) qui pressée nous fait passer en mode de réglage du minuteur.
Si la température dans la chambre dépasse 80°C, au lieu de l'indication de l'heure, la température actuelle dans la chambre est affichée (elle joue le rôle d'indicateur de la chaleur résiduelle) et le ventilateur de refroidissement est en marche. Une fois la température baissée à 75°C, le ventilateur s'éteint et l'heure actuelle est affichée au lieu de la température à l'intérieur de la chambre.

Passage en mode standby :
- à tout moment, en tournant le bouton de sélection des fonctions sur la position 0, un signal sonore est émis si l'on passe de cette façon en mode standby;
- après une panne de courant et le réglage de l'heure actuelle ;
- après la fin des programmes durée (automatique et semi-automatique, minuteur) ;
- après l'activation de la protection contre la surchauffe ;
- au cours du cycle de pyrolyse, lorsque le bouton régulateur est tourné sur la position 0, le passage en mode de refroidissement et en mode déverrouillage de la porte se fait, seulement après le refroidissement et le déverrouillage de la porte le four passe en mode standby.

Sortie du mode standby :
Tourner le bouton de sélection de la position 0 sur une toute autre position de fonction fait passer le four du mode standby en mode actif. Attention – si le programmateur est passé en mode standby automatiquement, l'utilisateur doit d'abord tourner le bouton de sélection sur la position 0 et seulement après sortir du mode standby.

Lorsqu'en mode standby le bouton de sélection des fonctions est réglé sur une autre position que 0 – le symbole clignote.
Standby profond :
Après 10 minutes en mode standby normal, le four passe au mode de standby profond : les touches sensitives ne sont pas actives, le bouton sélecteur +/- non plus. Pour activer le four, tourner la manette des fonctions de la position « 0 » sur une quelconque autre position.

Réglage de l'heure actuelle

Le réglage de l'heure actuelle est possible uniquement en mode standby. Une pression sur la touche (le senseur) dans ce mode entraine l'affichage de l'heure actuelle à une luminosité normale. Grâce au bouton +/- il est possible de corriger l'heure actuelle, une inactivité de 10 secondes entraine la sauvegarde du réglage actuel et le retour en mode standby. La touche (le senseur) entraine le passage au réglage de la fréquence du signal sonore. L'horloge fonctionne uniquement en mode de 24h.

Mode nocturne

Si l'appareil est en mode standby, la luminosité de l'écran d'affichage est diminuée dans les horaires de 22:00 à 6:00 pour atteindre une valeur qui correspond au mode de nuit – 2 niveaux inférieurs à celle réglée.

Changement de la fréquence du signal sonore

La fonction est tout le temps disponible en mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche (le senseur) lors du réglage de l'heure, entraine l'affichage du symbole ***ton1***, où ***1*** indique le signal sonore actuel. Le choix se fait de 1 à 3. En tournant le bouton de réglage +/- il est possible de changer le signal sonore et une inactivité de 5 secondes confirme le signal sonore actuel et entraine le passage en mode standby.

Modification de la luminosité de l'afficheur

La fonction est tout le temps disponible en mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche (le senseur) lors du réglage de la fréquence du signal sonore entraine l'affichage du symbole ***bri4***, où ***4*** indique la luminosité sur une échelle de 1 à 9. En tournant le bouton de réglage +/- il est possible de changer la luminosité et une inactivité de 5 secondes confirme la luminosité actuelle et entraine le passage en mode standby.

Mode actif

C'est le mode où le four réalise la fonction de cuisson (nettoyage) selon les valeurs réglées à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
Auto-off : Quand les actions programmées sont terminées (mode automatique, semi-automatique, nettoyage, minuteur), le programmateur passe en mode standby, même si le bouton de sélection des fonctions n'est pas réglé sur la position 0.

Éclairage

L'éclairage dans le four est commandé par le programmateur. Il est allumé par défaut.
L'éclairage est éteint :
- dans les positions : 0, Pyrolyse, ECO
- lorsque la température à l'intérieur de la chambre atteint plus de 300°C ;
- lors des programmes de pyrolyse et de refroidissement ;

- avant la mise en marche du réchauffement dans le programme automatique et à la fin des programmes automatique et semi-automatique ;
- en mode standby, si le bouton régulateur est réglé sur une position autre que 0.

Moteur de refroidissement

La mise en marche et l'arrêt du moteur de refroidissement sont indépendants des fonctions réglées et de l'état du programmateur. Le moteur de refroidissement se met en marche lorsque la température dans la chambre dépasse 80°C et s'éteint,lorsque la température baisse en-dessous de 75°C.

Symbole de thermostat

Le symbole de thermostat signale l'état de fonctionnement des éléments chauffants. Si un quelconque des éléments chauffants est alimenté, le symbole s'allume. Le symbole s'éteint si aucun des éléments chauffants n'est alimenté (p.ex. lorsque le four atteint la température requise et les éléments chauffants restent désactivés jusqu'au moment de la baisse de la température).

Minuteur

Le minuteur est accessible par une pression sur la touche (le senseur) en mode standby et en mode actif. Une pression sur entraine le clignotement du symbole et l'affichage de la valeur actuelle du temps décompté ou ***0.00*** si le minuteur n'est pas actif.
Alors, à l'aide du bouton de réglage +/-, il est possible de régler la valeur du temps décompté et la touche (le senseur) ou une inactivité de 5 secondes confirment le réglage effectué.
Si le minuteur est actif (fait le décompte) le symbole est allumé sur l'affichage.
Une fois le décompte jusqu'à zéro effectuée, l'alarme du minuteur est générée. Elle peut être supprimée à l'aide d'une quelconque touche.
Le décompte du temps par le minuteur verrouille le passage automatique du mode actif en mode standby – le programmateur passe automatiquement en mode standby seulement après la suppression de l'alarme du minuteur.

Porte du four

Lors du fonctionnement du four la porte doit être fermée.
L'ouverture de la porte, lors du fonctionnement des fonctions de chauffe, déconnecte automatiquement les éléments chauffants du four. Si cet état dure plus de 60 secondes, le programmateur émet un signal sonore, l'alarme de porte ouverte. L'alarme peut être éteinte à l'aide d'une quelconque des touches (senseurs) ou par la fermeture de la porte. L'ouverture de la porte n'a pas d'incidence sur les valeurs réglées de la température et de la durée, mais si la porte reste ouverte pendant plus de 10 minutes, le programmateur efface tous les réglages et passe en mode standby.

Limitation du temps de travail

Pour des raisons de sécurité, le four a une durée de fonctionnement limitée. Si la température réglée est de 100°C au maximum, le four passe en mode standby après 10 heures et si la température réglée est de 200°C et plus, la durée maximale de fonctionnement est limitée à 3 heures. Entre 101°C-199°C le temps de fonctionnement change linéairement, à savoir plus la température est élevée, plus le temps de travail est court (entre 3h et 10h).

Activation de la fonction de chauffe

La fonction de chauffe peut être activée à l'aide du bouton de sélection des fonctions, en le tournant de la position 0 sur la position choisie. Une fois le bouton de sélection réglé sur la position de chauffe, l'affichage affiche, au lieu de l'heure courante, la température par défaut de ***170C***, définie séparément pour chaque position.
La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) et le symbole C reste allumé en continu. La valeur change quand on tourne le bouton de sélection des fonctions.
Une pression sur la touche sensitive entraine le passage automatique du four en mode actif. Le four passe en mode standby après 10 minutes d'inactivité.

Une pression sur la touche (le senseur) entraine la sélection du mode automatique.

Réglage de la température

Lors de la sélection de la fonction de chauffe, le bouton de réglage +/- sert à modifier le réglage de la température. La température peut être modifiée par pas de 5°C dans une étendue déterminée pour chaque programme. En maintenant pressé le bouton de réglage +/- pendant au moins 1s, il est possible de modifier la température par pas de 10°C.
La température est sauvegardée par une pression sur la touche (le senseur) ou après 5 secondes d'inactivité, l'horloge affiche l'heure actuelle.
L'utilisation du bouton de réglage +/- entraine l'affichage pendant 2 secondes :
- à gauche [-] – de la température réglée ;
- à droite [+] – de la température à l'intérieur de la chambre ;

La température est affichée sans clignotement, cela n'entraine aucun changement dans les réglages.

Modification des réglages de température

Une pression sur la touche (le senseur) lors du fonctionnement du four entraine le passage en mode de modification des réglages. La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) sur l'affichage, et le symbole C reste allumé en continu. Le bouton de réglage +/- modifie les réglages. La température est sauvegardée avec une pression sur la touche (le senseur) et ensuite, l'horloge passe à l'affichage de l'heure actuelle – en cas d'inactivité, le programmateur retourne en mode actif après 5 secondes.

Modification des paramètres au cours du travail

Au cours du travail de l'appareil, il est possible de modifier la fonction effectuée. Si l'utilisateur tourne la manette des fonctions au cours du changement de la température, la température par défaut pour le nouveau programme est affichée et les 5 secondes d'inactivité sont comptées de nouveau. Si l'utilisateur tourne la manette des fonctions quand la température est déjà réglée, le programme continue à la température réglée - à l'exception des situations où la nouvelle fonction a une plage de température inférieure - c'est alors la température la plus proche possible qui est réglée.

FONCTIONNEMENT

Tableau des fonctions de chauffe

Description des fonctions		Réalisation						Température [°C]		Température préprogrammée [°C]
		Éclairage	Élément chauffant supérieur	Élément chauffant grill	Élément chauffant ventilateur	Élément chauffant inférieur	Ventilateur	min.	max	
	Décongélation	√					√	---	---	---
	Chauffage rapide	√		√	√		√	30	280	170
	Chaleur tournante	√			√		√	30	280	170
 ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Conventionnelle	√	√			√		30	280	180
	Pâte	√	√			√	√	30	280	170
	Nettoyage par pyrolyse		√	√		√		---	---	480
	Turbo grill*	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill*	√	√	√				30	280	250
	Gril*	√		√				30	280	250
	Éclairage	√						---	---	---
0	Four éteint							-	-	-

*Broche gril (si présent)

Fonctionnement semi-automatique

Le fonctionnement semi-automatique règle le délai après lequel l'appareil s'éteint automatiquement. Le temps d'arrêt possible peut être réglé de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.
Pour régler la durée de fonctionnement, en mode actif ou après réglage du bouton de sélection des fonctions sur la fonction souhaitée, appuyer sur la touche (le senseur) Le symbole clignote sur l'affichage de l'horloge , le message ***dur*** s'allume pour 1s et ensuite, l'indication ***0.00*** (l'indication du temps restant jusqu'à l'arrêt du four, si la fonction était active précédemment). Le bouton régulateur +/- permet de modifier les réglages, une inactivité de 5 entraine la sortie du mode sans changement des réglages, une pression sur la touche (le senseur) entraine la confirmation du réglage actuel de l'heure d'arrêt automatique. Après 5 secondes d'inactivité à partir du moment où l'on a appuyé sur la touche (le senseur) , l'horloge affiche l'heure actuelle.
Lors du fonctionnement semi-automatique, le symbole reste allumé en continu.
Les fonctions de chauffe et de température peuvent être librement modifiées lors du fonctionnement semi-automatique.
Le fonctionnement semi-automatique peut être désactivé, si l'on règle la durée de fonctionnement sur 0.00 - en ce cas, après une pression sur la touche (le senseur) ou après une inactivité de 5 s, le four passe en mode de fonctionnement pour durée indéterminée.
A l'écoulement du temps, un bip d'alarme de fin de fonctionnement est émis. Tous les éléments chauffants sont débranchés. L'alarme peut être supprimée de 3 façons :
a) En réalisant l'une des opérations suivantes :
- en appuyant sur une quelconque touche (senseur) sauf ;
- en tournant le bouton de sélection des fonctions ;
- en tournant le bouton régulateur +/- ;
- en ouvrant la porte.
Cela entraine la suppression de tous les réglages de fonction et de température. Malgré le réglage du bouton de sélection des fonctions sur la fonction de chauffe, le four passera en mode standby.
b) En tournant le bouton de sélection des fonctions sur 0 – le four passe en mode standby.
c) en appuyant sur la touche (le senseur) , ce qui entraine le passage en mode de réglage de la durée de fonctionnement – il est alors possible de continuer la cuisson selon les paramètres de la fonction de chauffe et de température précédemment choisis et pendant la durée nouvellement réglée. Attention – dans ce cas (prolongation de la durée précédemment réglée lors de l'alarme de fin de fonctionnement semi-automatique), le réglage de l'horloge sur ***0.00*** entraine l'arrêt du four et non le fonctionnement à durée indéterminée.

Fonctionnement automatique

Le fonctionnement automatique consiste en la programmation du programmateur de façon à ce que le four se mette en marche avec un départ différé et termine la cuisson à une heure fixée.
Pour régler le fonctionnement automatique, régler d'abord la durée de cuisson souhaitée (comme pour le fonctionnement semi-automatique). Une fois la durée de fonctionnement confirmée à l'aide de la touche (du senseur) , le symbole clignote, le message ***end*** s'affiche pour 1 seconde sur l'affichage et ensuite, la durée de cuisson

apparait (calculée sur l'heure actuelle + la durée de fonctionnement réglée +1 minute). Le bouton de réglage +/- permet de modifier l'heure de la fin de cuisson. Une inactivité de 5 secondes entraine le retour sans modification des réglages et la touche (le senseur) ⏲ confirme l'heure de la fin de cuisson. Une fois l'heure de la fin de cuisson confirmée, les symboles ⇹ et ⇻ s'allument et restent allumés en continu, l'affichage affiche de nouveau l'heure actuelle.
Lors du décompte jusqu'au début de la chauffe, les symboles ⇹ et ⇻ restent allumés. Au moment où le four commence à chauffer, le symbole ▩ fonctionne conformément à l'état des éléments de chauffe (pleine luminosité ou éteint) et le four fonctionne comme lors du travail semi-automatique.
L'aperçu et la modification des durées réglées est possible grâce à la touche ⏲. Une seule pression sur la touche (le senseur) entraine le passage au mode de réglage de la durée de fonctionnement, une nouvelle pression sur la touche entraine le passage au réglage de l'heure de fin de cuisson et une troisième pression entraine de nouveau l'affichage de l'heure actuelle.
La modification du réglage de la durée de fonctionnement sur ***0.00*** entraine la suppression simultanée de la durée de fonctionnement et de l'heure de fin de cuisson – passage en mode de fonctionnement à durée indéterminée.
L'heure de fin peut être choisie de 1 minute à 10 heures après la durée de fonctionnement programmée. La durée de fonctionnement (quand l'heure de fin est réglée) peut être modifiée de 0 minute à « l'heure de fin - l'heure actuelle - 1 minute ».
Une fois le travail terminé, régler le bouton de sélection des fonctions sur 0.

Pyrolyse

Pour la fonction de pyrolyse, la valeur ***P2.00*** clignotante est affichée et le symbole ⇹ est allumé. À l'aide du bouton de réglage +/- il est possible de modifier les réglages dans une étendue de 2.00 - 2.30 - 3.00. Une inactivité de 20 secondes ou une pression sur ⏲ lance le cycle de pyrolyse.

Le programme pyrolyse est un programme spécial avec des exigences supplémentaires.
La première étape consiste à vérifier la porte : En cas de porte ouverte, le symbole 🄿 clignote et le four attend au maximum 10 minutes la fermeture de la porte ; si la porte n'est pas fermée, le programme est annulé.
Une fois la porte fermée et vérifiée, le symbole 🄿 s'allume et la porte est verrouillée.
Une fois la porte verrouillée, le symbole 🔒 s'allume et le programme automatique d'une durée de 2.00 – 2.30 – 3.00, selon le réglage choisi, est lancé.
L'affichage indique le temps restant au lieu de l'heure actuelle.

Une heure avant que le temps réglé s'écoule, les éléments chauffants sont débranchés, l'indication du réglage de la température change en ***---C*** et le four passe en mode de refroidissement.
Après le refroidissement à 150 ° C, le processus de déverrouillage de la porte s'enclenche. Le déverrouillage de la porte est signalé par l'extinction su symbole 🄿. Après le déverrouillage de la porte, le programme se termine comme les programmes semi-automatiques, mais le lancement de la fonction de « cuisson finale » n'est pas possible.
En cas de pyrolyse, il est impossible de modifier les réglages lors du programme en cours et de continuer le programme selon

les mêmes réglages, mais il est possible d'avoir un aperçu des réglages et de la température actuelle. Une fois l'alarme éteinte, le programmateur passe toujours en mode standby.

ATTENTION :
La porte du four est équipée d'un verrouillage qui rend impossible l'ouverture de la porte au cours d'un programme. Ne pas ouvrir la porte afin de ne pas interrompre le processus de nettoyage.
En cas d'interruption de la pyrolyse à la suite d'une coupure de courant, le programmateur passe en mode de refroidissement, ensuite d'ouverture de la porte - comme dans les 60 dernières minutes d'un programme normal.
En cas d'interruption de la pyrolyse par l'utilisation du bouton de sélection sur une autre position (dont 0), le four ne s'éteint pas et ne réalise pas un nouveau réglage, il passe en mode de refroidissement et de déverrouillage de la porte comme ci-dessus.
Après le déverrouillage de la porte le four passe en mode veille.

Si, lors du lancement de la pyrolyse, l'utilisateur ouvre la porte avant qu'elle ne soit verrouillée, le programmateur émet un signal [alarme de la porte ouverte], il annule le programme de pyrolyse et passe en mode de déverrouillage de la porte (comme ci-dessus).

Lisez les instructions dans le chapitre « Nettoyage et entretien » avant de mettre en marche le nettoyage par pyrolyse.

Codes d'erreur

En cas de détection d'erreurs, le programme est interrompu et l'écran d'affichage indique le code de l'erreur :
E1 - absence de capteur de la température de chambre, le four ne peut pas être utilisé.
E2 - court-circuit ou endommagement du capteur de la température de chambre, le four ne peut pas être utilisé.
E3 - surchauffe du programmateur, le four ne peut pas être utilisé jusqu'à ce qu'il refroidisse.
E4 - la température dans la chambre dépasse 320°C pour les fonctions autres que la pyrolyse ou endommagement du capteur de la chambre, le four ne peut pas être utilisé.

FONCTIONNEMENT

Utilisation du grilloir

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

Pour mettre en marche le grilloir :

lmettez la manette du four sur la position

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

Pour la fonction gril et supergril nous vous conseillons de réglez votre thermostat sur 220°C et pour la fonction sur 190°C.

Attention !
Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.
Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes.
Gardez les enfants à distance !

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

La fonction de cuisson – chaleur tournante ECO

- en utilisant la fonction chaleur tournante ECO, la cuisson optimisée se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.
- la durée de cuisson ne peut être réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson est également déconseillé
- ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte pendant la cuisson.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction chaleur tournante ECO

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée [Min]
Biscuit		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		180 - 200	2	50 - 70
Poissons		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf		200 - 220	2	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

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.]
Biscuit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Poissons		210 - 220	2	45 - 60
Poissons		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Poissons		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)]	29 - 32
	Plaque pour pain	3		155 [1)]	31 - 34
	Plaque pour pain	3		150 [1)]	34 - 37
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		150 [1)]	40 - 43
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 DE LA CUISINIÈRE

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la cuisinière 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.

Important !

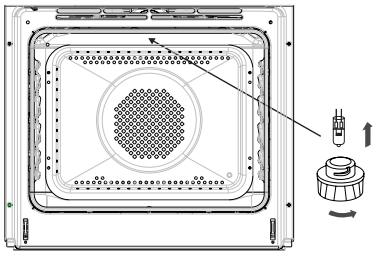
Pour le nettoyage et la conservation il est interdit d'utiliser quelconques produits d'écurage, moyens de nettoyage agressifs ou objets d'écurage.

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.

Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four

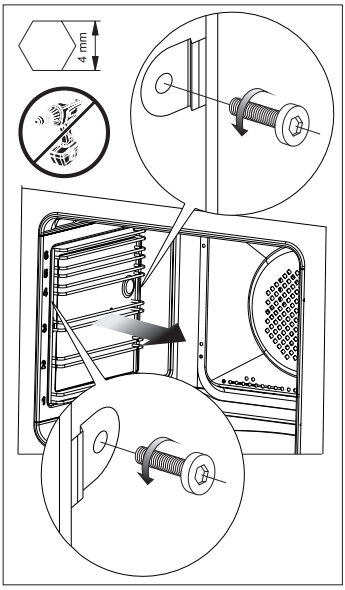
Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.

- Positionner toutes les manettes sur '●' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Retirer et laver le globe de la lampe et ne pas oublier de l'essuyer.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
  -tension 230V
  -puissance 25W
  - G9
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Retirer le globe de la lampe.



Lampe du four

- 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 4 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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage pyrolytique

Le four se chauffe à une température d'environ 480 ^{O}C.
Pour des raisons de sécurité, la porte du four reste verrouillée tout au long du processus.

Avant la mise en marche de la fonction de pyrolyse.

Attention!
Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four (plaques, grilles de séchage, rails latéraux, rails télescopiques). Les accessoires laissés au cours de la pyrolyse à l'intérieur du four seront endommagés de façon définitive.

- Nettoyez les fortes salissures de l'intérieur du four.
- Nettoyez les surfaces externes du four à l'aide d'un chiffon humide.
- Procédez conformément aux instructions.

Au cours du processus de nettoyage.

Les restes de grillage ou de cuisson sont transformés en cendres faciles à nettoyer qui faut balayer ou retirer à l'aide d'un chiffon humide après le processus.

- Ne laissez pas les chiffons à proximité du four chauffé.
- Ne mettez pas en marche la plaque de cuisson.
- N'allumez pas l'éclairage du four.
- La porte du four est équipée d'un système de blocage qui empêche son ouverture durant le processus. N'ouvrez pas la porte afin de ne pas arrêter le processus de nettoyage.

Attention!
Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.
En raison des fumées qui émanent au cours du processus de nettoyage la cuisine doit être bien aérée.

Processus de nettoyage pyrolytique.

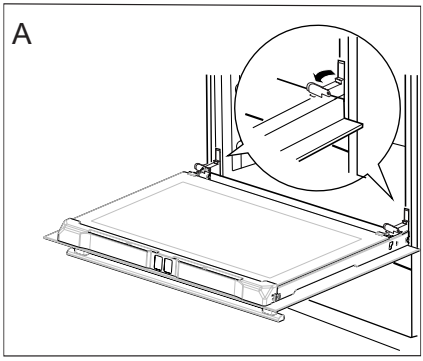
- Fermez la porte du four.
- Procédez conformément aux indications dans le chapitre *Nettoyage pyrolytique.*

Attention!

Si la température dans le four est très élevée (plus élevée par rapport à une utilisation normale) la porte ne se débloquera pas.
Après le refroidissement la porte peut être ouverte et les cendres peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon mou et humide. Montez les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

Retrait de la porte

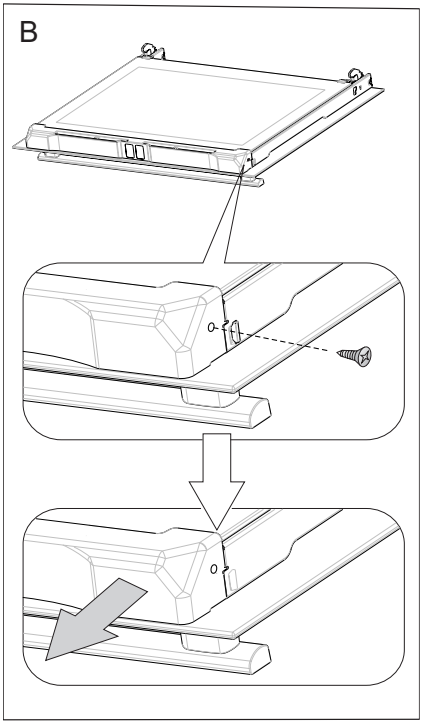
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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

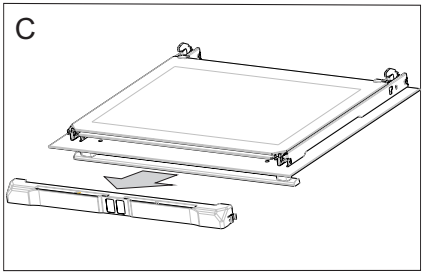


Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

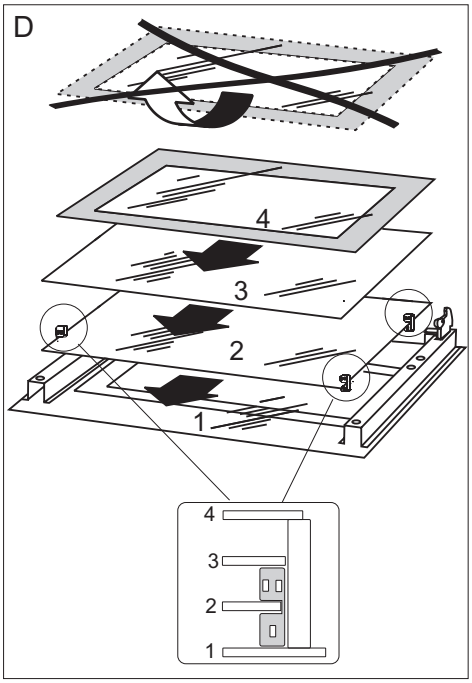
Démontage de la vitre intérieure

1. Il faut dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (des. B).
2. Il faut glisser la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (des. B, C).





3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).
   Attention ! Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlever la vitre en la glissant, ne pas la soulever en haut.
   Extraire la vitre intérieure (schéma D).
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.
   La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.



Démontage de la vitre intérieure

Contrôles périodiques

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

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

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

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

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

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

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 3,6 kW
Dimensions de la four (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Consommation électrique en mode veille [W]	0,5
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]	-

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 producteur

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

- *directive « basse tension »* **2014/35/EC,**
- *directive « compatibilité électromagnétique »* **2014/30/EC,**
- *directive « ErP »* **2009/125/EC**,

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

HÄFELE

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