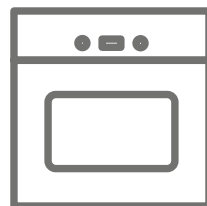


**Amica**  
*for living*

# DE BEDIENUNGSANLEITUNG FR NOTICE D'UTILISATION



12263.3eTtvpiDasAdJVX / EBSX 949 600 E /  
TXB 124 STEAM



IO-CBI-0959 / 8502000  
(11.2022 V9)

## SEHR GEEHRTER KUNDE,

---

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

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

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

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

### **Achtung!**

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

*Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.*

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

# INHALTSVERZEICHNIS

---

|  |    |
|--|----|
| Sicherheitshinweise.....                     | 4  |
| Bedienelemente.....                          | 8  |
| Ihr Herd stellt sich vor.....                | 9  |
| Installation.....                            | 10 |
| Bedienung.....                               | 12 |
| Backen und Braten – Praktische Hinweise..... | 29 |
| Testgerichte.....                            | 29 |
| Allgemeine Pflegehinweise.....               | 35 |
| Losung von Problemen.....                    | 39 |
| Technische Daten.....                        | 40 |

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

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

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE

---

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden. Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden.

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

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

# UNSERE ENERGIESPARTIPPS

---



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

Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

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

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

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

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

**Wichtig!** Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

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

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

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

## AUSPACKEN



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

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

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

## AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und

Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben.

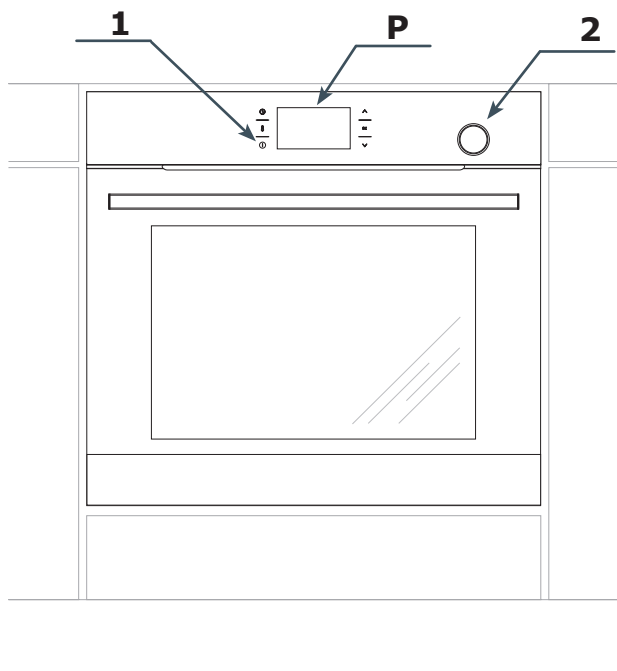
Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

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

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

# BEDIENELEMENTE

---



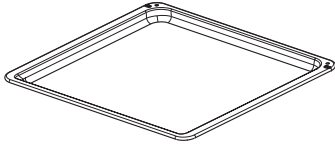
P Elektronisches Programmierer

1. Ein-Aus-Schalter
2. Wasserschublade



# IHR HERD STELLT SICH VOR

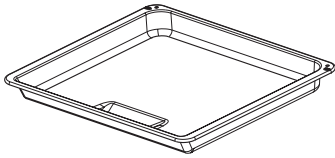
## Zusammenstellung



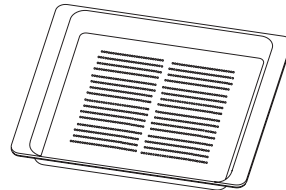
*Backblech*



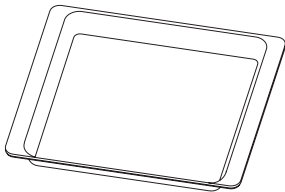
*Bratenthermometer*



*Bratblech*



*Gelochtes Garblech*

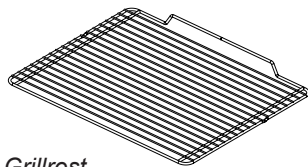


*Ungelochtes Garblech*

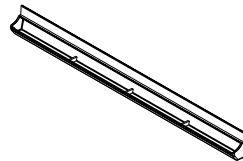
### **Auffangbehälter**

Der Auffangbehälter ist werksseitig an der Backofentür angebracht.

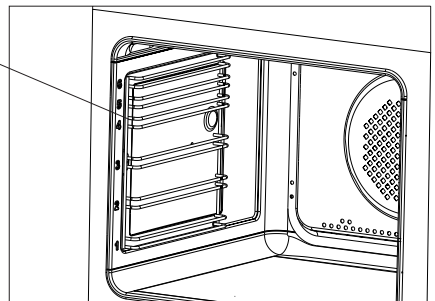
Er fängt das Kondenswasser auf, das von der Backofentür abläuft, wenn diese nach dem Dampfprogramm geöffnet wird.



*Grillrost  
(Gitterrost)*



*Backblechträger*



\*vorhanden nur bei einigen Modellen

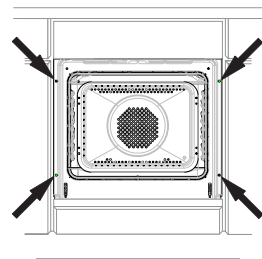
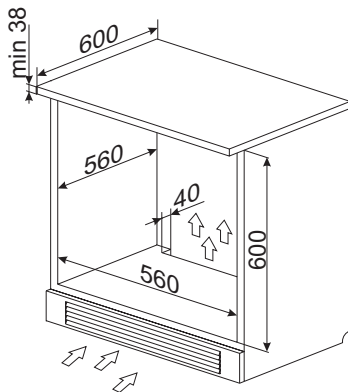
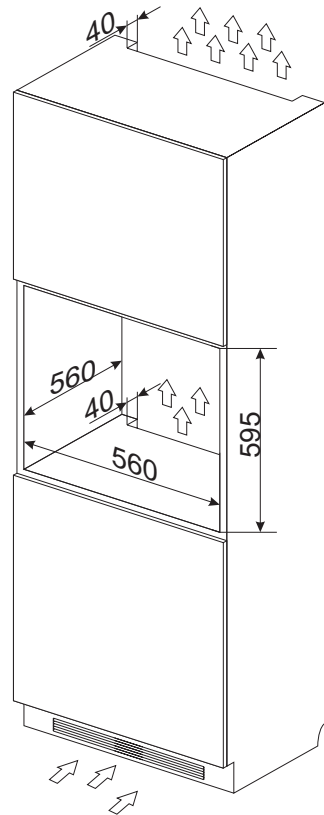
# INSTALLATION

## Der richtige Einbauort

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

## Einbau des Backofens:

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



### Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

# INSTALLATION

---

## Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
  - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
  - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
  - der Stecker leicht zugänglich ist.

### **Wichtig!**


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

# BEDIENUNG

## Vor der ersten Inbetriebnahme



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

## Bedienfeld

Der Schalter  befindet sich auf der linken Seite des Displays. Die Aktivierung des Hauptschalters erfolgt durch Berühren der Glasscheibe an der markierten Stelle (Piktogramm) und wird mit dem im Menü Einstellungen gewählten Signalton signalisiert. (Siehe Kapitel: *Elektronischer Programmierer*).

**Die Sensorflächen müssen saubergehalten werden.**

## Ausbrennen des Backraums

- Schalten Sie die Raumlüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
- Wählen Sie die konventionelle Funktion  oder Umlufthitze  (eine genaue Beschreibung dieser Funktionen finden Sie weiter unten in dieser Anleitung).


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

## Funktion WiFi

Der Backofen verfügt über eine WiFi-Funktion. Das bedeutet, er kann über eine Mobilanwendung aus der Ferne gesteuert werden.

Hinweis:

- Jede Auswahl muss mit dem Sensor OK werden, während Werte mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  geändert werden können.
- Nach der Bestätigung der Funktion kehrt die Anzeige zum WiFi-Menü zurück.
- Nach 30-sekundiger Untätigkeit schaltet der Programmierer auf Standby.
- Sie können das Menü auch sofort schließen und auf Standby schalten, indem Sie gleichzeitig  $\wedge$  und OK drücken.

Um im Standby das WiFi-Menü aufzurufen, berühren und halten Sie den Sensor . Wählen Sie dann mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  eine der folgenden Positionen:

- WIFI-VERSORGUNG,
- LINK,

# BEDIENUNG

- ÜBERWACHUNG,
- STEUERUNG,
- RESET,
- ERROR.

Wählen Sie die Funktion mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  und bestätigen Sie mit dem Sensor OK . Wählen Sie dann die Option ON/OFF bzw. zum Zurücksetzen YES/NO. Bestätigen Sie die Wahl jedes Mal mit dem Sensor OK.  
Hinweis: Die WiFi-Versorgung ist werkseitig als OFF eingestellt.

Mögliche Anschlussverfahren:

- AP-Anschluss - direkter Anschluss des Mobilgeräts an den Backofen ohne Nutzung des häuslichen WiFi-Netzwerks.
- LAN-Anschluss - Anschluss des Mobilgeräts an den Backofen über das häusliche WiFi-Netzwerk, der Zugang außerhalb dieses Netzes ist ausgeschaltet.
- WAN-Anschluss - Anschluss des Mobilgeräts an den Backofen über das Internet, Zugang von überall in der Welt.

Hinweis: Die Kennzeichnungen der Anschlüsse in der Anzeige ändern sich je nachdem, welcher Anschluss zuletzt aktiv war. Die Standardeinstellung ist AP. Die Art des Anschlusses wird über die Mobilanwendung geändert.

**Auf der Webseite [www.amica-group.de](http://www.amica-group.de) finden Sie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Konfiguration.**

Fehlercodes: Sobald ein Anschlussproblem auftritt und bis zur Lösung des Problems wird der Fehler im Menü unter der Position FEHLERLISTE und nach Aufrufen des WiFi-Menüs angezeigt:

| Fehler | Ursache                                      | Lösung   |
|--------|--|--|
| E20    | Anschlussfehler                              | Versuchen Sie noch einmal, den Anschluss herzustellen, gelingt es Ihnen nicht, wenden Sie sich an den Administrator Ihres Netzwerks  |
| E21    | Überlastung (begrenzte Anzahl von Benutzern) | Der Programmierer speichert alle Benutzer, die sich kabellos mit dem Gerät verbunden haben, um die Liste zu löschen, müssen Sie das Gerät vom Netzstrom trennen und neu wieder anschließen |

Erforderliche Angaben für eine ordnungsgemäße Konfiguration:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist
- Im AP-Modus müssen Sie sich vergewissern, dass Sie in Reichweite des Netzwerks sind (Netzkenung (SSID): SmartIN).
- Im LAN-Verfahren müssen Sie sich vergewissern, dass Ihr Gerät mit der Mobilanwendung an das häusliche WLAN-Netzwerk, mit dem Sie den Backofen verbinden möchten, angeschlossen ist.
- Im WAN-Verfahren müssen Sie sich vergewissern, dass Ihr WLAN-Netzwerk an das Internet angeschlossen ist.
- Im LAN- und WAN-Verfahren benötigen Sie das Passwort für Ihr häusliches WLAN-Netzwerk.
- Verschlüsselung (encryption) TKIP oder TKIP/AES.
- Das WLAN im Backofen arbeitet mit 2,4GHz.
- Freigegebene TCP/IP-Kommunikationsports: 7770, 7773, 7763.
- Keine Filterung von UDP-Broadcast-Nachrichten (Multicasting).
- Während der Kopplung der Anwendung mit dem Backofen, müssen Sie die Mobilfunkdaten ausschalten und nur die WLAN-Verbindung verwenden.

# BEDIENUNG

## Elektronischer Programmierer



Der Programmierer verfügt über eine LCD-Anzeige und 6 Tastensensoren:

| Sensor | Beschreibung                     | Symbol | Beschreibung                                 |
|--------|----------------------------------|--------|--|
| ⓪      | Ein-Aus-Schalter (Standby-Modus) | 🔒      | Sperre des Programmierers                    |
| 8      | Einstellung der Temperatur       | 🔥      | Änderung der Temperatur                      |
| 🕒      | Einstellen der Uhr               | ⏰      | Geruchskatalysator aktiv                     |
| ^      | Plus / nach oben [+]             | 🔒      | Türsperre (Pyrolyse)                         |
| OK     | Bestätigung                      | →      | Restzeit                                     |
| ∨      | Minus / nach unten [-]           | ⏸      | Betriebsdauer.                               |
|        |                                  | 🔌      | Automatisches Abschalten der Stromversorgung |

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

Hinweis: Nach dem Ausschalten und Wiedereinschalten der Stromversorgung (Spannungsausfall) geht der Programmierer automatisch in den Bereitschaftsbetrieb (Standby) und zeigt sofort die aktuelle Uhrzeit an.

### Erstes Einschalten des Backofens und Wahl der Bediensprache des Programmierers

Nach dem Anschließen des Geräts an den Netzstrom wird das Menü des Programmierers aktiviert: SPRACHE.

Mit den Sensoren ∨ ^ können Sie den Inhalt der Registerkarte SPRACHE durchgehen. Wenn die Sprache erscheint, in der die Mitteilungen im Display angezeigt werden sollen, bestätigen Sie diese mit dem Sensor OK.

### Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach der Wahl und Bestätigung der Sprache müssen Sie mit dem Sensor OK die im Display angezeigte Uhrzeit bestätigen bzw. können Sie die Uhrzeit mit den Sensoren ∨ ^ ändern.

# BEDIENUNG

Die Änderung der Uhrzeit erfolgt im Bereich von 0:00 bis 23:59 im 24-Stunden-Modus oder von 0:00 und 12:00, falls die Anzeige im AM/PM-Modus gewählt wurde.

Nach der Einstellung der Uhrzeit geht der Programmierer in den Standby-Modus über und im Display wird nur die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Um vom Standby-Modus zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit überzugehen, drücken Sie den Sensor **①**. Öffnen Sie, wenn das Menü angezeigt wird, mit den Sensoren **∨** **∧** die Registerkarte EINSTELLUNGEN und bestätigen Sie die Wahl mit dem Sensor **OK**. Wählen Sie unter der Registerkarte ZEIT mit den Sensoren **∨** **∧** die Registerkarte UHRZEIT und bestätigen Sie die Wahl mit dem Sensor **OK**.

## Wichtig!

Durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren **∧** und **OK** können Sie jederzeit von der laufenden Anzeige zum Untermenü gelangen.

## Menü

Um in den Bereitschaftsbetrieb überzugehen, drücken Sie **①**. Nach dem Aufrufen des Menüs können Sie mit den Sensoren **∨** **∧** zwischen den Registerkarten wechseln. Im Hauptmenü sind folgende Optionen verfügbar:

- EINSTELLUNGEN
- HEIZFUNKTIONEN
- VOREINGESTELLTE PROGRAMME
- BENUTZERDEFINIERT PROGRAMME
- DAMPFGARPROGRAMME
- REINIGUNG
- OPENUP!
- SCHLIESSEN

Um eine Registerkarte zu wählen, drücken Sie den Sensor **OK**.

Wenn Sie innerhalb von 60 Sekunden keine Wahl treffen, geht der Programmierer automatisch in den Standby-Modus über. Sie können das Menü auch sofort schließen und

auf Standby schalten, indem Sie das Symbol **SCHLIESSEN** auswählen und die Wahl mit dem Sensor **OK** bestätigen. Sie können das Menü auch sofort schließen und auf Standby schalten, indem Sie gleichzeitig **∧** und **OK** drücken.

## Einstellungen

Auf Drücken des Sensors **①** geht der Programmierer zum Menü über. Wählen Sie im Menü mit den Sensoren **∨** **∧** die Registerkarte EINSTELLUNGEN und bestätigen Sie die Wahl mit dem Sensor **OK**.

Unter der Registerkarte EINSTELLUNGEN finden Sie folgende Optionen:

- SPRACHE
- UHRZEIT
- BELEUCHTUNG
- TONSIGNAL
- DISPLAYHELLIGKEIT
- WARTUNG
- WERKSEINSTELLUNGEN
- SCHLIESSEN

Mit den Sensoren **∨** **∧** können Sie zwischen den Optionen wechseln. Um eine der oben genannten Optionen zu bestätigen, drücken Sie den Sensor **OK**.

Um die EINSTELLUNGEN zu schließen und zum Menü zurückzukehren, wählen Sie *Schließen* mit den Sensoren **∨** **∧** und bestätigen Sie die Wahl mit **OK**.

Sie können die Registerkarte EINSTELLUNGEN auch schließen, zum Menü übergehen und weiter auf Standby schalten, indem Sie **∧** und **OK** drücken.

## Sprache

Wählen Sie mit den Sensoren **∨** **∧** die Registerkarte SPRACHE und bestätigen Sie die Wahl mit der Taste **OK**.

Es sind folgende Sprachen verfügbar:

- DEUTSCH

# BEDIENUNG

- ENGLISH
- POLSKI
- РУССКИЙ
- ČESKY
- SRBSKI
- LIETUVIŠKAI
- EESTI
- LATVISKI
- FRANÇAIS
- ESPAÑOL
- TÜRKÇE
- SVENSKA
- NORSK
- SUOMI
- DANSK
- ITALIANO
- NEDERLANDS
- SCHLIESSEN

Um die Registerkarte *SPRACHE* zu schließen und zur Registerkarte *EINSTELLUNGEN* überzugehen, wählen Sie *SCHLIESSEN* mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  und bestätigen Sie mit dem Sensor *OK*.

Sie können die Registerkarte *SPRACHE* auch sofort schließen, zum Menü übergehen und auf *Standby* schalten, indem Sie  $\wedge$  und *OK* drücken.

## Zeit

Wählen Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  die Registerkarte *ZEIT* und bestätigen Sie mit *OK*. Unter der Registerkarte *ZEIT* gibt es folgende Optionen:

- UHRZEIT
- TIMER
- UHR
- UHRZEITFORMAT
- SCHLIESSEN

Wählen Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  eine der obigen Optionen und bestätigen Sie die Wahl mit *OK*.

## Uhr

Unter der Registerkarte *Uhr*, anwählbar mit dem Sensor *OK*, haben Sie folgende Optionen

zur Wahl:

- DIGITAL
- ANALOG

Wählen Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  die Art der *UHR* und bestätigen Sie mit *OK*. Ihre Wahl wird gespeichert und der Programmierer geht automatisch zur Registerkarte *ZEIT* zurück. Von nun an erscheint der gewählte Uhrentyp in der rechten oberen Ecke der Anzeige, sowohl bei Betrieb als auch im *Standby*.

## Uhrzeitformat

Wenn Sie die Registerkarte *UHRZEITFORMAT* mit dem Sensor *OK* wählen, bieten sich folgende Optionen:

- 24 Stunden,
- AM/PM.

Wählen Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  die gewünschte Option für die Anzeige der Uhrzeit und bestätigen Sie mit *OK*. Ihre Wahl wird gespeichert und der Programmierer geht automatisch zur Registerkarte *ZEIT* zurück.

Diese Option ist nur verfügbar, wenn Sie die digitale Uhr gewählt haben.

## Timer

Nach der Wahl der Registerkarte *TIMER* mit dem Sensor *OK*, erscheint im Bildschirm des Programmierers eine Zeitanzeige im Format: 00:00.

Sie können den Timer auch aufrufen, indem Sie den *Standby-Modus* mit dem Sensor  $\textcircled{1}$  schließen und den Sensor  $\textcircled{2}$  drücken.



Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Än-



# BEDIENUNG

derung eingegeben wird, kehrt das Display in den Standby-Modus zurück.

Die Timereinstellung können Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  mit einer Genauigkeit von bis zu 1 Sekunde ändern. Nach der Bestätigung mit OK erscheint im Display die Rückwärtszählung der eingestellten Zeit.

Die Einstellung des Timers kann während der Rückwärtszählung der eingestellten Zeit mit dem Sensor  $\odot$  geändert werden.

Nach Anlauf der Zeit erklingt ein Signalton und im Display wird 00:00 angezeigt

Den Signalton können Sie mit dem Sensor OK ausschalten. Der Programmierer geht in den Bereitschaftsbetrieb über.

## Beleuchtung

Nach der Wahl der Registerkarte BELEUCHTUNG mit dem Sensor OK haben Sie folgende Optionen zur Wahl:

- DAUERBELEUCHTUNG
- SPARBELEUCHTUNG

Wählen Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  eine der obigen Beleuchtungsoptionen für den Backraum und bestätigen Sie mit OK. Der Programmierer geht automatisch zur Registerkarte EINSTELLUNGEN zurück.

### DAUERBELEUCHTUNG

Wenn Sie diese Funktion gewählt haben, bleibt die Backraumbelichtung während der gesamten Dauer des gewählten Programms (Heizfunktion) und beim Öffnen der Backofentür eingeschaltet.

### SPARBELEUCHTUNG

Wenn Sie diese Funktion gewählt haben, schaltet sich die Beleuchtung während der Dauer des gewählten Programms (Heizfunktion) für 30 Sekunden ein, wenn Sie einen beliebigen Sensor drücken. Beim Öffnen der Backofentür bleibt die Beleuchtung so lange eingeschaltet wie die Tür offen ist, jedoch

maximal für 10 Minuten - danach schaltet sich die Beleuchtung aus.

## Signalton

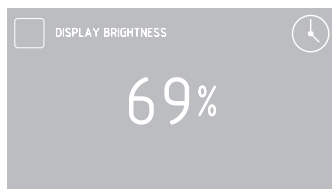
Nach der Auswahl der Registerkarte *Signalton* mit dem Sensor OK haben Sie folgende Optionen:

- TON 1
- TON 2
- TON 3

Wählen Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  eine der obigen Optionen und bestätigen Sie mit dem Sensor OK. Der Programmierer geht automatisch zur Registerkarte EINSTELLUNGEN zurück.

## Displayhelligkeit

Nach Auswahl der Registerkarte DISPLAYHELLIGKEIT mit dem Sensor OK erscheint in der Anzeige ein Wert in %.

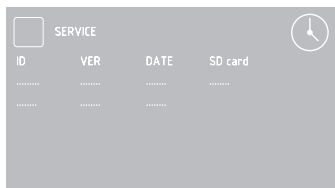


Mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  können Sie die Helligkeit des Displays im Bereich von 0-100% mit einer Genauigkeit von 1% regeln. Bestätigen Sie das eingestellte Helligkeitsniveau mit OK. Der Programmierer geht automatisch zur Registerkarte EINSTELLUNGEN zurück.

## Wartung

Wenn Sie mit dem Sensor OK die Registerkarte WARTUNG wählen, erscheint in der Anzeige eine Mitteilung, siehe unten.

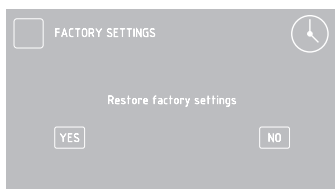
# BEDIENUNG



Sollte die Elektronik einen der vordefinierten Fehler erkennen, wird dieser im Display angezeigt.

## Werkseinstellungen

Nach der Wahl der Registerkarte WERKSEINSTELLUNGEN mit dem Sensor OK erscheint in der Anzeige eine Mitteilung, siehe unten.



Mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  können die Werkseinstellungen wiederhergestellt oder die aktuellen Einstellungen bestätigt werden.

Wenn Sie „nein“ wählen und dies mit dem Sensor OK bestätigen, geht der Programmierer zur Registerkarte EINSTELLUNGEN zurück und die aktuellen Einstellungen werden beibehalten.

Wählen Sie „ja“, wird der Programmierer auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

## Heizfunktionen

Wählen Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  die Registerkarte HEIZFUNKTIONEN und bestätigen Sie mit dem Sensor OK.

Unter der Registerkarte sind folgende HEIZFUNKTIONEN verfügbar:

- SCHNELLAUFHEIZEN
- OBER- UND UNTERHITZE
- KUCHEN
- GRILL
- TURBOGRILL
- SUPERGRILL
- UMLUFT
- PIZZA
- ANBRÄUNEN
- ANBRATEN
- AUFTAUEN
- UMLUFT ECO
- SCHLIESSEN

Eine Liste der Funktionen, deren Ablauf und möglichen Temperatur- und Voreinstellungen finden Sie in der Tabelle.

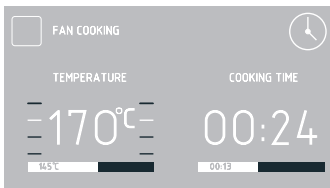
# BEDIENUNG



| Beschreibung der Funktion | Ablauf  | Temperatur [°C] |      | Voreingestellte Temperatur[°C] | Stufe von unten |
|---------------------------|---|-----------------|------|--------------------------------|-----------------|
|                           |   | min.            | max. |                                |                 |
| SCHNELLAUFHEIZEN          | Ringheizkörper + Ventilator + Grill               | 30              | 280  | 180                            | 3               |
| OBER- UND UNTERHITZE      | untere Heizkörper + obere Heizkörper              | 30              | 280  | 180                            | 3               |
| KUCHEN                    | untere Heizkörper + obere Heizkörper + Ventilator | 30              | 280  | 170                            | 3               |
| GRILL                     | Grill   | 30              | 280  | 280                            | 4               |
| TURBOGRILL                | Grill + Ventilator                                | 30              | 280  | 200                            | 2               |
| SUPERGRILL                | Grill + obere Heizkörper                          | 30              | 280  | 280                            | 4               |
| HEIßLUFT                  | Ringheizkörper + Ventilator                       | 30              | 280  | 170                            | 3               |
| PIZZA                     | Ringheizkörper + untere Heizkörper + Ventilator   | 30              | 280  | 220                            | 2               |
| ANBRÄUNEN                 | obere Heizkörper                                  | 30              | 230  | 180                            | -               |
| ANBRATEN                  | untere Heizkörper                                 | 30              | 240  | 200                            | -               |
| AUFTAUEN                  | Ventilator  | -               | -    | -                              | 3               |
| HEIßLUFT ECO*             | Ringheizkörper + Ventilator                       | 30              | 280  | 170                            | 3               |


\* Mit der Funktion Heißluft ECO wird ein optimiertes Heizverfahren eingeschaltet, mit dem Sie beim Garen der Speisen Energie sparen.

## Heißluft


Wählen Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  die Funktion HEIßLUFT und bestätigen Sie mit dem Sensor OK. Im Display erscheint eine Anzeige mit der voreingestellten Temperatur von 170 °C und der Stufe 3.



Innerhalb von 5 Sekunden, solange das Symbol  blinkt, kann die voreingestellte Temperatur geändert werden. Zum Ändern dienen die Sensoren  $\nabla$   $\wedge$ . Bestätigen Sie die Einstellung mit OK, daraufhin erlischt das Symbol .

Um die Temperatur nochmals ändern zu können, müssen Sie den Sensor  drücken.

**Hinweis.** Das Erreichen der eingestellten Temperatur im Backraum wird durch einen dreifachen Signalton angezeigt.

Um den Programmierer auszuschalten, wenn keine Betriebsdauer eingestellt wurde, drücken Sie den Sensor . Der Programmierer geht in den Bereitschaftsbetrieb über.

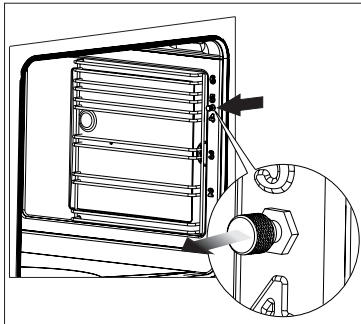
# BEDIENUNG

## Bratenthermometer

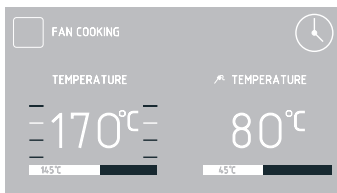
Nach der Wahl der Heizfunktion müssen Sie die gewünschte Temperatur für den Garvorgang einstellen bzw. die voreingestellte Temperatur bestätigen.

### Hinweis.

Die Steckdose für das Bratenthermometer ist mit einem Stöpsel gesichert. Der Stöpsel muss vor Gebrauch des Bratenthermometers herausgezogen werden.



Stecken Sie dann den Stecker des Bratenthermometers in die dafür vorgesehene Steckdose. Im Display erscheinen die Temperatur des Bratenthermometers und die voreingestellte Temperatur von 80 °C.



Wenn Sie das Bratenthermometer an die Steckdose anschließen, blinkt für 5 Sekunden das Symbol  $\mathcal{P}$ . Sollte innerhalb von 5 Sekunden keine Änderung in den Programmierer eingegeben werden, wird die voreingestellte Temperatur im Bratenthermometer gespeichert.

Sie können die Temperatureinstellung mit den

Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  mit einer Genauigkeit von 1 °C von 30 bis 99 °C ändern.

Nach der Bestätigung mit OK wird die eingestellte Temperatur gespeichert. Im Display werden nun die aktuelle Temperatur für das Bratenthermometer und das Symbol  $\mathcal{P}$  angezeigt.

Die Temperatur kann auch während des Garvorgangs noch geändert werden.

Drücken Sie dazu den Sensor  $\mathcal{P}$ . Wenn Sie den Sensor  $\mathcal{P}$  zum ersten Mal drücken, erscheint die für das Bratenthermometer eingestellte Temperatur und blinkt das Symbol  $\mathcal{P}$ . In diesem Moment können Sie die Temperatur ändern.

Nach der Bestätigung der letzten Änderung mit dem Sensor OK hört das Symbol  $\mathcal{P}$  auf zu blinken und der Programmierer geht wieder in den Normalbetrieb zurück.

Wenn Sie den Sensor  $\mathcal{P}$  zweimal drücken, können Sie die eingestellte Backofentemperatur ändern. Die Temperatureinstellungen können mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  mit einer Genauigkeit von 1 °C geändert werden. Zum Bestätigen der Temperatur dient der Sensor OK.

Nach Ablauf der Garzeit erklingt ein Signalton und das Symbol  $\mathcal{P}$  blinkt konstant.

Den Signalton können Sie mit dem Sensor OK ausschalten. Der Programmierer geht in den Bereitschaftsbetrieb über.

Der Einsatz des Bratenthermometers empfiehlt sich beim Braten größerer Fleischstücke (1kg und mehr).

Für das Braten von Fleisch mit Knochen oder Geflügel eignet sich das Bratenthermometer jedoch nicht.

Sollte das Bratenthermometer nicht benutzt werden, ziehen Sie es aus der Steckdose ziehen und verwahren Sie es außerhalb des Backraums.

### Hinweis!



Benutzen Sie ausschließlich das mit dem Backofen mitgelieferte Bratenthermometer.

# BEDIENUNG

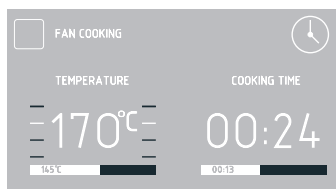
## Temperaturen für das Bratthermometer

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

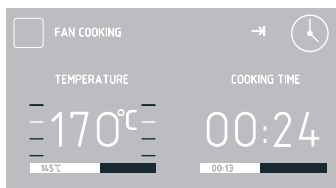
## Einstellung der Betriebsdauer (für die Heizfunktion)

Drücken Sie, nach Einstellen der Heizfunktion, den Sensor . Im Display blinkt nun das Symbol , neben der Temperaturanzeige erscheint die Bezeichnung BETRIEBSDAUER und die Zeitanzeige zeigt „00:00“.


Display vor dem Einstellen der Betriebsdauer bzw. der Betriebsdauer und des Betriebsendes.







Display mit eingestellter Betriebsdauer bzw. Betriebsdauer und Betriebsende.






Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Änderung eingegeben wird, schaltet das Display auf die alleinige Temperaturanzeige zurück, die Anzeige für die Betriebsdauer verschwin-

det und das Symbol  hört auf zu blinken.

Mit den Sensoren   können Sie die Betriebsdauer mit einer Genauigkeit bis 1 Minute ändern. Durch Drücken von OK wird die eingestellte Betriebsdauer gespeichert. Die Anzeige BETRIEBSDAUER ändert sich in BETRIEBSENDE, gleichzeitig wird statt der eingestellten Betriebsdauer, z. B. 0:30, die Uhrzeit des Betriebsendes angezeigt, während der Ablauf der eingestellten Betriebsdauer durch einen Streifen mit Ablaufanzeige unterhalb der Uhrzeit des Betriebsendes angezeigt wird. Außerdem wird das Symbol  angezeigt.





Nach Ablauf der Betriebsdauer erklingt ein Signalton und das Symbol  blinkt konstant. Den Signalton können Sie mit dem Sensor OK ausschalten. Der Programmierer geht in den Bereitschaftsbetrieb über.

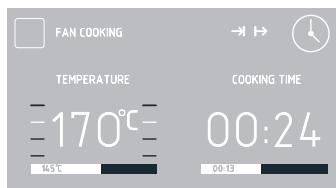
**Hinweis.** Nach Ende der Garzeit können Sie die Dauer der Garzeit noch verlängern. Drücken Sie dazu  statt OK und stellen Sie mit den Sensoren   die zusätzliche Zeit ein.

## Einstellen der Betriebsdauer und des Betriebsendes (für die Heizfunktion)

Das Einstellen der Betriebsdauer ist im vorhergehenden Punkt beschrieben.

## Einstellen des Betriebsendes.

Drücken Sie, während das Symbol  angezeigt wird, zweimal den Sensor . In der Anzeige wird weiter das Symbol  angezeigt und das Symbol  beginnt zu blinken. In der Anzeige für die BETRIEBSDAUER erscheint die Startzeit.



Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Änderung eingegeben wird, kehrt der Programmierer zu der vorherigen Einstellung, d. h. zum Betrieb mit eingestellter Betriebsdauer und gewählter Heizfunktion. Die Uhrzeit des Betriebsendes kann mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  mit einer Genauigkeit bis 1 Minute geändert werden.

Nach der Bestätigung mit dem Sensor OK wird die eingestellte Uhrzeit des Betriebsendes im Programmierer gespeichert.

Statt BETRIEBSENDE wird STARTZEIT angezeigt und im Display erscheint die Uhrzeit des Betriebsbeginns.

Wenn nach der Einstellung der Betriebsparameter des Backofens innerhalb von 60 Sekunden keine weiteren Eingaben vorgenommen werden, geht der Programmierer in Standby und im Display werden neben der aktuellen Uhrzeit die Symbole  $\rightarrow$  und  $\mapsto$  angezeigt.

Wenn Sie  $\textcircled{1}$  drücken, geht der Programmierer aus dem Standby zur Anzeige der gespeicherten Einstellungen über.

## **Betrieb mit der eingestellten Funktion.**

Sobald die aktuelle Uhrzeit der Startzeit entspricht, schaltet sich die zuvor gewählte Heizfunktion ein.

Statt STARTZEIT wird nun BETRIEBSENDE angezeigt und im Display erscheint die Uhrzeit des Betriebsendes, während der Ablauf der Betriebsdauer durch einen Streifen mit Ablaufanzeige unterhalb der Uhrzeit des Betriebsendes angezeigt wird. Mit Beginn der Betriebsdauer erlischt das Symbol  $\mapsto$ , aber das Symbol  $\rightarrow$  bleibt.

Nach Ablauf der Betriebsdauer erklingt ein

Signalton und das Symbol  $\rightarrow$  blinkt konstant. Den Signalton können Sie mit dem Sensor OK ausschalten. Der Programmierer geht in den Bereitschaftsbetrieb über.

## **Voreingestellte Programme**

Wenn Sie im Menü mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  VOREINGESTELLTE PROGRAMME wählen und mit dem Sensor OK bestätigen, haben Sie folgende Optionen zur Wahl:

- Fleisch
- GEFLÜGEL
- PIZZA
- TIEFKÜHLPRODUKTE
- KUCHEN
- GÄREN VON TEIG
- TROCKNEN
- WARMHALTEN

Wenn Sie ein Programm gewählt und mit dem Sensor OK bestätigt haben, haben Sie genauere Optionen zur Wahl:

### FLEISCH

- Rindfleisch
- SCHWEINEFLEISCH
- LAMMFLEISCH
- KALBFLEISCH

### GEFLÜGEL

- HÄHNCHEN
- ENTE
- GANS
- TRUTHAHN

### PIZZA

- MIT DÜNNEM BODEN
- MIT DICKEM BODEN
- TIEFKÜHLPIZZA

### TIEFKÜHLPRODUKTE

- FISCH
- GRATIN
- LASAGNE
- POMMES FRITES

### KUCHEN

- STREUSELKUCHEN
- OBSTKUCHEN
- BISKUITROLLE

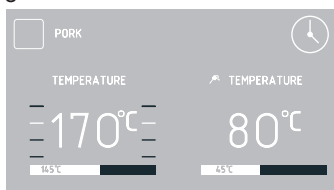
# BEDIENUNG

- BISKUIT
- MUFFINS
- PLÄTZCHEN
- BROT

GÄREN VON TEIG  
TROCKNEN  
WARMHALTEN

Wählen Sie die gewünschte Option mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  und bestätigen Sie die Wahl mit dem Sensor OK.

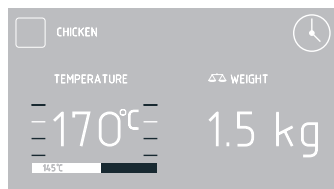
Sie können die Temperatureinstellungen für den Backraum oder das Bratenthermometer jederzeit ändern, das hat jedoch zur Folge, dass das Programm dann kein voreingestelltes Programm mehr ist.



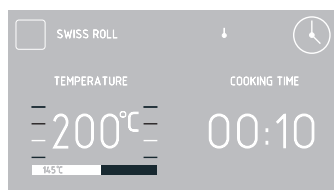
Durch die Modifikation einer der Temperaturen und deren Eingabe in den Programmierer (das entsprechende Symbol  $\downarrow$  oder  $\nearrow$  hört auf zu blinken) wird statt dem Programm die Heizfunktion angegeben. Sie können den Vorgang jederzeit mit dem Sensor  $\odot$  unterbrechen.

Wenn Sie  $\odot$  drücken, geht der Programmierer in den Bereitschaftsbetrieb über.

Bei bestimmten Programmen kann die Gewichtsangabe geändert werden. Wenn das Gewichtssymbol blinkt, bedeutet das, dass das Gewicht geändert bzw. der voreingestellte Wert bestätigt werden kann. Die Einstellungen können mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  geändert werden. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit dem Sensor OK und das angezeigte Gewicht wird gespeichert.

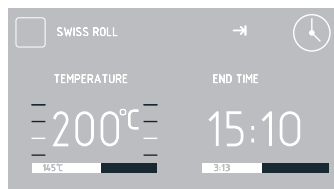


Soll der Backofen vor Beginn des Programms vorgeheizt werden, wählen Sie die gewünschte Option für das voreingestellte Programm und bestätigen Sie mit dem Sensor OK. Der Backofen wird auf die Temperatur von 200 °C vorgeheizt.



Wenn die Temperatur von 200 °C erreicht ist, erklingt ein Signalton und das Symbol  $\downarrow$  blinkt. Der Backraum wird die ganze Zeit auf der Temperatur von 200 °C gehalten.

Um das eigentliche Garprogramm zu starten, müssen Sie, nachdem Sie das Essen in den Backofen gestellt und die Backofentür geschlossen haben, den Sensor OK drücken.



Nach Ablauf der Garzeit des voreingestellten Programms erklingt ein Signalton. Im Display wird die ganze Zeit die eingestellte Backraumtemperatur angezeigt.

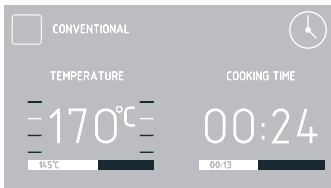
Den Signalton können Sie mit dem Sensor OK ausschalten. Der Programmierer geht in den Bereitschaftsbetrieb über.

# BEDIENUNG

## Benutzerdefinierte Programme

Wenn Sie im Menü mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  benutzerdefinierte Programme wählen und mit dem Sensor OK bestätigen, haben Sie 10 Programme zur Wahl, die Sie nach Ihren Bedürfnissen anpassen können.

Wählen Sie dazu mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  eines der Programme von PROGRAMM1-PROGRAMM10 und bestätigen Sie mit dem Sensor OK. Sie können nun die Einstellungen für Funktion, Temperatur, Garstufe und Betriebsdauer ändern.



Gehen Sie dabei genauso vor, wie bei den Heizfunktionen.

Nach der Bestätigung der Betriebsdauer erscheint im Display eine Tastatur, mit der Sie eine Bezeichnung für Ihr eigenes Programm eingeben können.

Die Bezeichnung des Programms kann aus maximal 25 Zeichen bestehen.

Nach Ablauf der Garzeit des benutzerdefinierten Programms erklingt ein Signalton. Im Display wird die ganze Zeit die eingestellte Backraumtemperatur angezeigt.

Den Signalton können Sie mit dem Sensor OK ausschalten. Der Programmierer geht in den Bereitschaftsbetrieb über.

## Dampfgarprogramme

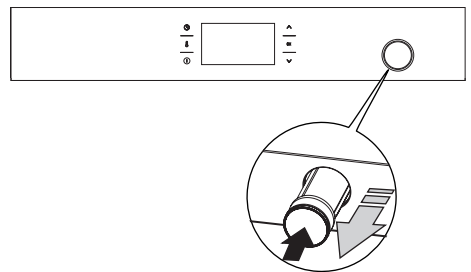
Wählen Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  die Registerkarte DAMPFGARPROGRAMME und bestätigen Sie Ihre Wahl mit dem Sensor OK. Unter der Registerkarte DAMPFGARPROGRAMME sind folgende Optionen verfügbar:

- DAMPFGAREN
- DAMPFGAREN + GRILL
- AUFWÄRMEN & PASTEURISIEREN
- SCHWEINEFLEISCH BEI NIEDRIGTEMPERATUR
- ZARTES FLEISCH BEI NIEDRIGTEMPERATUR
- EINFACHES BROT
- GEFLÜGEL
- GRILL + DAMPFBACKEN
- DAMPFBACKEN
- ENTKALKUNG
- ENDE

Wählen Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  das gewünschte Programm und bestätigen Sie mit dem Sensor OK.

Mit dem Backofen werden spezielle Edelstahlbehälter mitgeliefert:

- perforierte Behälter für Gemüse und Fisch
  - nicht perforierte Behälter für Fleisch
- Stellen Sie die Behälter mit dem Gericht auf das Gitter. Schließen Sie die Backofentür.



Im Bedienfeld befindet sich ein ausziehbarer Behälter. Drücken Sie auf den Behälter und ziehen Sie ihn dann nach vorne heraus. Füllen Sie ca. 0,5 l Wasser in den Behälter. (Wenn Wasser nachgefüllt werden muss, blinkt in der Anzeige die Meldung „0,5l Wasser nachfüllen und OK drücken“). Wenn das Wasser den erforderlichen Füllstand im Behälter erreicht hat, ertönt ein Signalton. Schieben Sie dann den Behälter wieder hinein.



# BEDIENUNG

Nach Auswahl des Programms P01S-P09S wird über die Taste OK das Programm gestartet.

**WICHTIG:** Die blinkende Meldung in der Anzeige „0,5l Wasser nachfüllen“ und ein Signalton während des Programms bedeuten, dass Wasser nachgefüllt werden muss. Es ist wie bei der ersten Befüllung vorzugehen. Wenn der erforderliche Füllstand erreicht ist, hört die Meldung auf zu blinken.

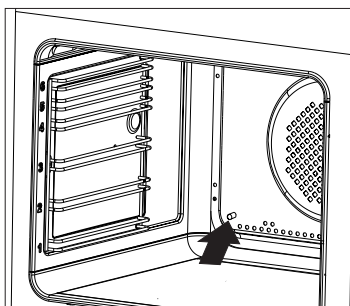
**HINWEIS:** Das Programm wird nicht unterbrochen, wenn kein Wasser zur Verfügung steht!

Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signalton. Diesen können Sie mit einer beliebigen Sensortaste ausschalten.

Mit der Sensortaste OK wird das Ende des Programms bestätigt. In der Anzeige erscheint die Meldung „Wasser abgießen“. Öffnen Sie dann die Tür bis zur ersten Kippstufe (ca. 15 Grad).

Nach ein paar Sekunden kann die Tür ganz geöffnet werden.

Stellen Sie anschließend ein Gefäß (tiefes Backblech) unter den Wasserablauf.



Drücken sie den Sensor OK, um das restliche Wasser aus dem Dampfsystem abzulassen. Wischen Sie nach Ende des Dampfgarprogramms die Innenseite des Garraums mit einem trockenen Tuch ab, um das restliche

Wasser zu entfernen.

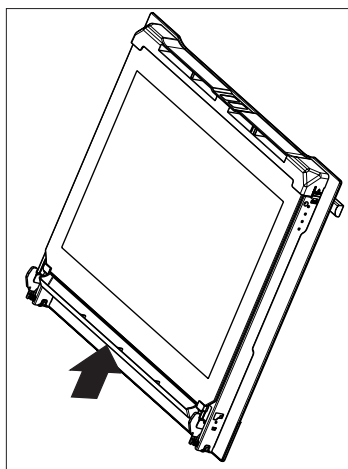
Nach ein paar Dampfgarprogrammen den Ofen für ca. 30 Minuten mit der Umluftfunktion 180°C einschalten.

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

**WICHTIG:** Bei Verwendung von Programmen ohne Dampfgaren darf sich kein Wasser im Dampfsystem befinden. Bei Verwendung der Standard-Backofenfunktionen darf kein Wasser in den ausziehbaren Behälter gegossen werden.

## Backofentür mit Auffangbehälter

Der Auffangbehälter ist werksseitig unten an der Backofentür angebracht.



Nach jedem Dampfgarprogramm sollte das Wasser, das sich im Auffangbehälter angesammelt hat, entleert werden. Wir empfehlen, den Auffangbehälter mit einem Tuch zu

# BEDIENUNG

reinigen oder abzunehmen, das Kondensat zu entleeren und den Behälter zu trocknen. (Führen Sie die Reinigung und Demontage durch, wenn der Backofen abgekühlt ist, gemäß den Anweisungen im Kapitel *Reinigung und Instandhaltung*).

Achtung. Für normale Garvorgänge bei Temperaturen über 250 °C mit Unterhitze sollte der Auffangbehälter abgenommen werden, da er sich sonst verformen kann. Beim Abkühlen nimmt der Auffangbehälter seine ursprüngliche Form wieder an. Wenn der Backofen lange geschlossen bleibt, kann sich der Auffangbehälter verformen, kehrt aber in seine ursprüngliche Form zurück.

## Entkalkung des Dampfsystems

Nach mehrfacher Benutzung der Dampfgarprogramme erscheint in der Anzeige des Programmierers die blinkende Meldung „Entkalken“. Diese Meldung teilt dem Benutzer mit, dass der Entkalkungsprozess des Systems durchgeführt werden muss. Sie können die Entkalkung durch Drücken des Sensors ① zweimal aufschieben. Nachdem das Entkalken zweimal aufgeschoben wurde, kann nach dem zuletzt durchgeführten Dampfgarprogramm kein weiteres Dampfgarprogramm mehr durchgeführt werden.

Nach der Wahl des Programms „Entkalkung“ erscheint in der Anzeige die Meldung „0,5l Entkalkungslösung eingießen“. Während des Programms erscheinen die Meldungen „0,5l Wasser nachfüllen“ und „Wasser abgießen“ (Spülen).

Die Anleitung zum Entkalken folgt weiter unten.

- Bereiten Sie eine Lösung aus 450 ml Wasser + 50 ml flüssigem Entkalker vor.
- Gießen Sie die Lösung in den ausziehbaren Behälter des Ofens.

- Starten Sie das Programm „Entkalkung“ mit dem Sensor OK.

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

Ein Signalton und die blinkende Meldung „Wasser abgießen“ weisen darauf hin, dass die Lösung aus dem System entfernt werden muss:

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Wasserablauf.
- Bestätigen Sie mit dem Sensor OK, dass die Lösung in den Behälter abgegossen wurde (wenn Sie dafür ein Backblech verwendet haben, gießen Sie die Entkalkungslösung sofort aus und spülen Sie das Backblech mit Wasser ab).

Ein Signalton und die blinkende Meldung „Wasser nachfüllen“ weisen darauf hin, dass Wasser nachgefüllt werden muss. Gießen Sie 0,5 l Wasser in den ausziehbaren Behälter des Backofens und bestätigen Sie mit dem Sensor OK die Fortsetzung des Programms (Spülen).

Ein Signalton und die blinkende Meldung „Wasser abgießen“ weisen darauf hin, dass das Wasser aus dem System entfernt werden muss:

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Wasserablauf.
- Bestätigen Sie mit dem Sensor OK, dass das Wasser in den Behälter abgegossen wurde (wenn Sie dafür ein Backblech verwendet haben, gießen Sie die Entkalkungslösung sofort aus und spülen Sie das Backblech mit Wasser ab).

# BEDIENUNG

**WICHTIG:** Wenn während eines Dampfgarprogramms Wasser aus dem Ablaufrohr austritt, muss das System gespült werden. Bei eingeschaltetem Backofen ohne aktive Funktion:

- Einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mind. 1 Liter unterstellen.
- 0,5 Liter Wasser in den ausziehbaren Behälter gießen.
- Durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  bestätigen und das Wasser aus dem System ablaufen lassen.
- Diesen Vorgang zweimal wiederholen.


Wenn das Problem nicht behoben wurde, die Entkalkung wiederholen.

**WICHTIG:** Sollten Sie vorher beobachtet haben, dass nach Ende eines Dampfgarprogramms Kalkreste aus dem System austreten, sollten Sie das Programm „Entkalkung“ wählen und die Entkalkung gemäß der Anleitung durchführen.



Wenn Sie Wasser in den ausziehbaren Behälter gefüllt haben, aber kein Dampfgarprogramm benutzen, müssen Sie das Wasser aus dem System ablaufen lassen, indem Sie die Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  drücken.


## Sonderfunktionen des Programmierers

### Sperre des Programmierers

Um den Programmierer zu sperren, drücken und halten Sie gleichzeitig für ungefähr 3 Sekunden die Sensoren 0K und  $\nabla$ . Die eingeschaltete Sperre wird im Display durch die konstante Anzeige des Symbols  und durch die Information *zum Freigeben gleichzeitig  $\nabla$  und 0K drücken* signalisiert. Dieser Hinweis wird 3 Sekunden lang angezeigt. Außerdem erscheint der Hinweis, während der Programmierer blockiert ist, jedes Mal, wenn Sie einen Sensor drücken.

Wenn der Programmierer blockiert ist, können keine Änderungen in den eingestellten

Garprogrammen gemacht werden. Alle Sensoren, mit Ausnahme von 0K,  $\nabla$  und , sind inaktiv, wobei der Sensor 0K, wenn die Sperre aktiviert ist, nur in Verbindung mit dem Sensor  $\nabla$  zum Ausschalten der Blockade und der Sensor 0K zusätzlich zum Löschen des beendeten Programms benutzt werden können. Wenn die Sperre eingeschaltet ist, dient der Sensor  nur zum Unterbrechen des Programms, aber nicht für den Übergang zum Menü.


Sie können die Blockade ausschalten, indem Sie die Sensoren 0K und  $\nabla$  gleichzeitig drücken und für 3 Sekunden halten. Die Deaktivierung der Sperre wird dadurch signalisiert, dass das Symbol  im Display erlischt sowie durch die Anzeige *zum Freigeben gleichzeitig  $\nabla$  und 0K drücken*.


**Hinweis.** Die Sperre bleibt auch nach einem Stromausfall aktiv.

### Automatisches Abschalten der Stromversorgung

Wenn der Backofen für einen bestimmten Zeitraum mit einer gegebenen Heizfunktion in Betrieb war, wird die Stromversorgung des Geräts durch den Programmierer abgeschaltet.

Beispiel. Beträgt die Temperatur im Garraum 200 °C, wird der Backofen nach ca. drei Stunden automatisch ausgeschaltet. Bei einer Temperatur von 100 °C erfolgt das Ausschalten nach ca. zehn Stunden. Dadurch wird der Backofen vor Überhitzung geschützt.

Wenn der Programmierer nicht alle elektrischen Teile abgeschaltet hat, wird dies durch ein blinkendes Display und das Symbol  signalisiert.

Um das automatische Abschalten der Stromversorgung zu deaktivieren, können Sie im Standby den Sensor  drücken und zum Menü übergehen.

# BEDIENUNG



## Nachtmodus

In der Zeit von 22.00 bis 6.00 Uhr geht der Programmator automatisch in den Nachtmodus - d. h. die Displayhelligkeit wird reduziert.

## Signalisierung der Öffnung der Backofentür

Wird die Backofentür während eines Garvorgangs/Programms geöffnet, erklingt ein Signalton und im Display erscheint der Hinweis TÜR OFFEN.

## **OpenUp!**

Mit dieser Funktion öffnet sich die Backofentür automatisch durch Berühren des Griffes. Sie haben zwei Arten der Türöffnung zur Wahl - die einmalige Öffnung (im Display erscheint das Symbol ) und die mehrmalige Öffnung (im Display erscheint das Symbol ). Einmalige Öffnung bedeutet, dass die Backofentür nach jedem Einschalten des Backofens nur einmal durch Berührung geöffnet werden kann. Bei der mehrfachen Öffnung öffnet sich die Backofentür jedes Mal, wenn der Backofen eingeschaltet ist und der Benutzer die Tür berührt, automatisch. WICHTIG: Die OpenUp!-Funktion ist nicht verfügbar, wenn der Backofen nicht aktiv ist (befindet sich im Standby und die Uhr zeigt nur die aktuelle Uhrzeit an).

Um die Funktion einzuschalten, wählen Sie mit den Sensoren  $\nabla$   $\wedge$  im Menü die Registerkarte OpenUp! Und wählen Sie dann eine der folgenden Positionen:  
MEHRMALIGES ÖFFNEN  
EINMALIGES ÖFFNEN  
AUSSCHALTEN  
SCHLIESSEN

Um die Tür durch Berührung zu öffnen, berühren Sie den metallenen Teil des Türgriffs des Backofens. Die Berührung muss deutlich sein, d. h. sie muss mind. 0,5 Sekunden dauern. Die Empfindlichkeit des Griffs ist so eingestellt, dass der Griff sowohl auf

Berührung mit der Hand als auch mit einem bekleideten Körperteil, wie dem Ellbogen oder dem Knie, reagiert.

Natürlich kann die Tür jederzeit manuell, unabhängig von den OpenUp!-Einstellungen, durch Ziehen am Griff geöffnet werden.

Achtung! Wenn die OpenUp!-Funktion aktiv ist, vor allem mit der Mehrfach-Option, kann die Tür sehr leicht, sogar versehentlich geöffnet werden. Kleine Kinder sollten daher ständig beaufsichtigt bzw. die OpenUp!-Funktion deaktiviert werden.

## **Kühlgebläse**

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

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

---

## Gebäck

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

## Braten von Fleisch







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

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE


















## Heizfunktion ECO

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

### Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

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

# BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

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

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











<sup>1)</sup> Den leeren Backofen vorheizen

<sup>2)</sup> 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.

# BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Parameter für die Dampfgarprogramme











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

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



# TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.



## Backen

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

<sup>1)</sup> Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden ca. 5 Minuten



## TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

### Grillen

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

<sup>1)</sup> 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<br>1 - Bratenblech |    | 180 - 190       | 70 - 90     |
|                 | Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett) | 2 - Grillrost<br>1 - Bratenblech |  | 180 - 190       | 80 - 100    |

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

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

## Backofen

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

## Wichtig!

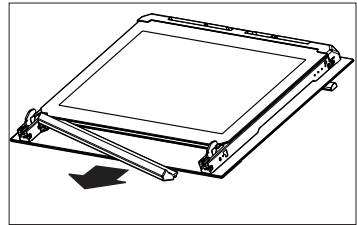
**Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden.**

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

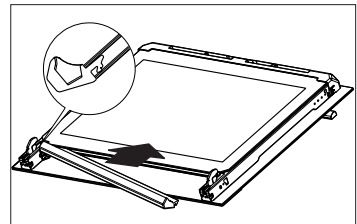
## Abnehmen des Auffangbehälters

Der Auffangbehälter ist zwischen die innere und die mittlere Scheibe eingepresst.

- Um den Auffangbehälter zu entfernen, ziehen Sie ihn von einem Ende aus (links oder rechts) nach unten.

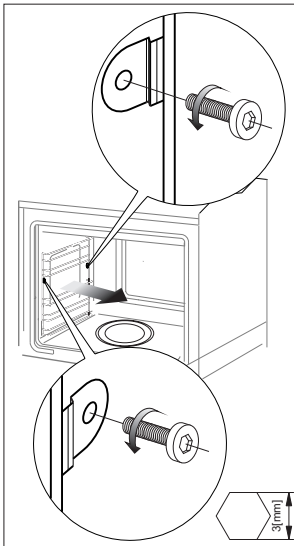


- Um den Auffangbehälter wieder einzusetzen, schieben Sie die vorstehende Lasche von einem Ende aus zwischen die Türscheiben.



# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

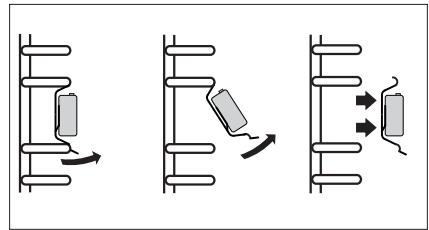
- Die Backöfen wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese reinigen zu können, die Schrauben von den Befestigungshaltern der Blechträger mit dem Inbusschlüssel Größe 3 entfernen. Nach der Reinigung die Blechträger im Backofen wieder einsetzen. Vor dem Festschrauben prüfen, ob die Befestigungshalter sich in den Öffnungen in der Seitenwand des Backofens befinden.
- Die Backöfen verfügen über nicht rostende Auszüge, die an den Blechträgern befestigt sind. Die Auszüge sind samt Blechträgern herauszunehmen und zu waschen. Vor dem Einlegen der Bleche sind sie herauszuziehen (wenn der Backofen heiß ist, sind die Führungsschienen herausziehen, indem die hintere Kante der Bleche an den Stoßstangen im vorderen Bereich der Auszüge angesetzt wird) und anschließend mit dem Blech einschieben.



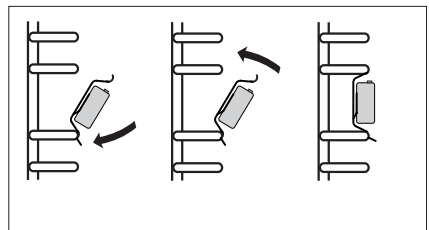
Herausnehmen der Blechträger

## Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen



Herausnehmen der Teleskopschienen

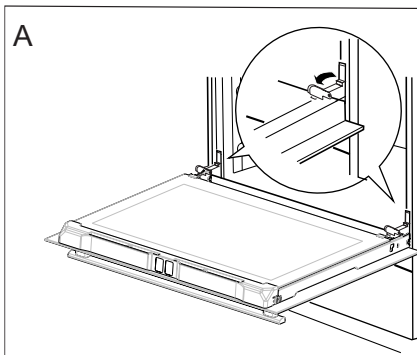


Einsetzen der Teleskopschienen

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Backofentür aushängen

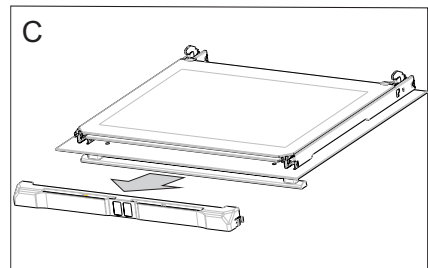
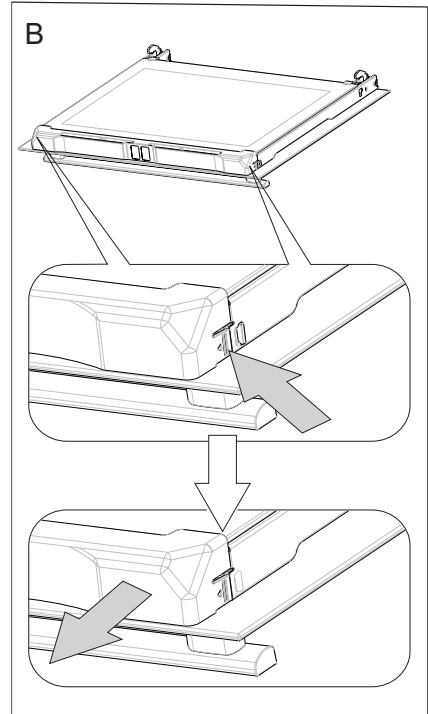
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



*Klappbügel nach oben drücken*

## Herausnahme der inneren Scheibe

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

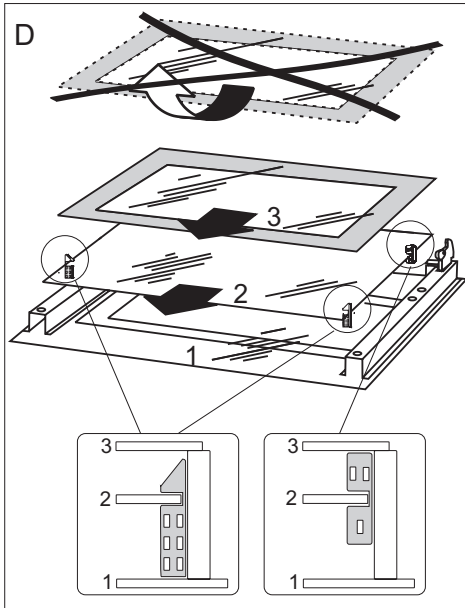


# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

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



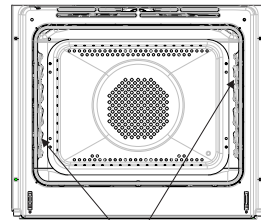
Herausnahme der inneren Scheibe

## Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

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

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Die Bleche herausnehmen.
- Wenn der Backofen über Teleskop-Führungsschienen verfügt, müssen sie herausgenommen werden.
- Vier Abdeckungsschrauben mit einem Flachsraubendreher ausschrauben, die Abdeckung abnehmen und die Dichtung herausnehmen, reinigen und sorgfältig trocken wischen.
- Die Halogenleuchte nach unten ziehen und herausnehmen. Es ist dabei ein Tuch oder Papier zu verwenden. Die Leuchte bei Bedarf durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen.  
-Spannung 230V  
-Leistung 25W
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung samt Dichtung einsetzen und festschrauben. Anschrauben.

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



Beleuchtung des Backofens

# LÖSUNG VON PROBLEMEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

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

| Problem  | Ursache   | Massnahmen   |
|--|---|--|
| 1. Das Gerät funktioniert nicht.                             | Stromausfall.   | Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen.   |
| 2. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen.                     | Glühlampe gelockert oder beschädigt.  | Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i> ). |
| 3. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“.        | Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.   | Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschaltuhr</i> ).   |
| 4. Der Ventilator am Heißluft-Ventilator funktioniert nicht. | Überhitzungsgefahr! Den Backofen sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen. |  |
| 5. In der Anzeige erscheint E2.                              | Fehlfunktion der Wasserstandssensoren.  | Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.  |

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

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




# TECHNISCHE DATEN

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

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

Die Angaben auf den Energieeffizienzkenzeichnung 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)                |  |
| Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator) |  |
| Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)       |  |

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

## Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

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



## **CHER(S) CLIENT(S),**

---

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

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

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

*Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible.*

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

### **Note!**

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

*La four a été conçue uniquement pour un usage domestique.*

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

## SOMMAIRE

---

|  |    |
|--|----|
| Consignes de sécurité.....                     | 43 |
| Description du produit.....                    | 47 |
| Installation.....                              | 49 |
| Fonctionnement.....                            | 51 |
| Cuisson dans le four – conseils pratiques..... | 67 |
| Plats de test.....                             | 71 |
| Nettoyage et entretien de la cuisinière.....   | 73 |
| Résolution des problèmes.....                  | 77 |
| Données techniques.....                        | 78 |

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

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

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

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

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

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

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

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

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

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

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 avvertir un point de Service Après Vente.
- Suivez obligatoirement les consignes et les prescriptions incluses dans la notice. Les personnes qui n'ont pas lu la notice ne peuvent pas utiliser la cuisinière.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

## COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

---



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

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

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## DÉBALLAGE



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

de l'environnement.

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

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

## RETRAIT D'EXPLOITATION



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

et électroniques. Le symbole

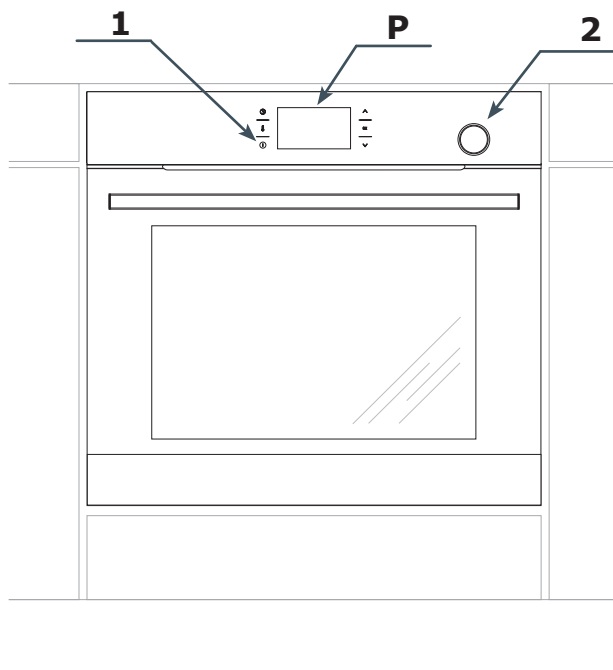
approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

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

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

## DESCRIPTION DU PRODUIT

---



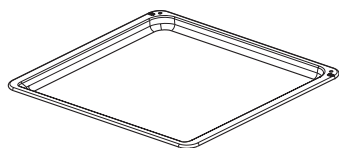
P Programmateur électronique

1. Interrupteur marche / arrêt

2. Récipient du tiroir à eau

## CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

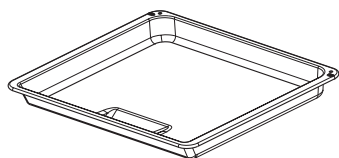
### Équipement de la four



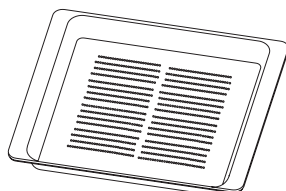
Plat à pain



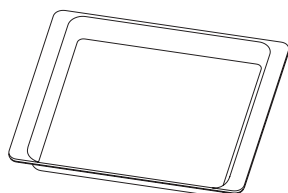
Sonde à viande



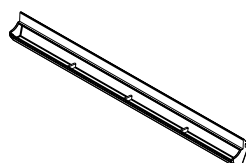
Plat à rôtissage



Récipient perforé

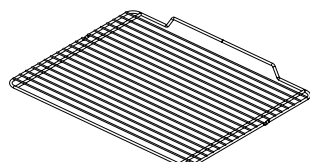


Récipient plein



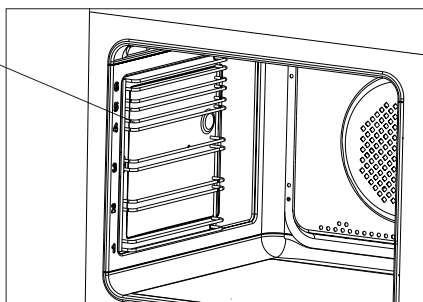
### Égouttoir

Il est monté en usine à la porte du four. L'égouttoir collecte l'eau de condensation qui coule de la porte du four à l'ouverture de celle-ci après le programme vapeur.



Grille pour grillades  
(grille à gratiner)

Gradins fils  
de la paroi latérale

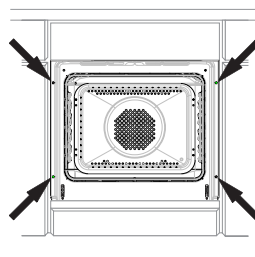
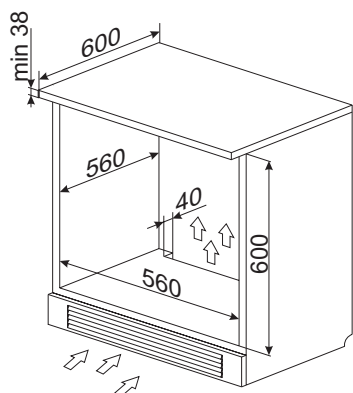
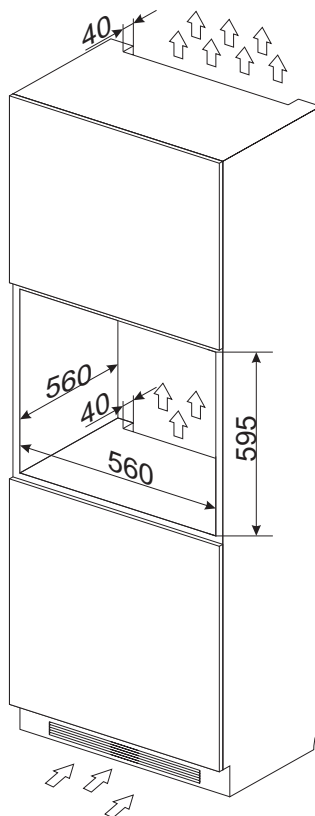




# INSTALLATION

## Installation du four.

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



# INSTALLATION

---

## Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
  - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
  - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
  - la prise est facilement accessible.

### Attention!

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

# FONCTIONNEMENT

## Avant la première mise en marche

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

## Première chauffe du four

- Mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre.
- Sélectionner le mode de cuisson conventionnel  ou chaleur tournante  (description détaillée de ces modes de cuisson se trouve plus loin dans cette notice).

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

## Panneau de commande

Le disjoncteur ① est situé sur le côté gauche de l'afficheur. Le disjoncteur principal se déclenche en touchant la vitre à l'endroit désigné par le pictogramme. Un signal sonore, sélectionné dans le menu de configuration, est émis. (Voir le chapitre : *Programmeur électronique*).

**La surface des senseurs doit être maintenue en propreté.**

## Fonction WiFi

Le four est équipé de la fonction WiFi. Cela signifie qu'il peut être télécommandé à l'aide d'une application mobile.

Attention :

- La sélection est confirmée à chaque fois par la pression sur le senseur OK, la valeur est modifiée à l'aide des senseurs  $\vee$   $\wedge$ .
- Une fois la fonction confirmée, l'affichage retourne au menu WiFi.
- Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, le programmeur passe en mode StandBy.
- La sortie immédiate du menu et le passage en mode de veille est également possible par la pression simultanée sur  $\wedge$  et OK.

Pour allumer le menu WiFi, en mode de veille (StandBy), appuyer sur et maintenir pressé le senseur  $\text{0}$ . Ensuite, à l'aide des senseurs  $\vee$   $\wedge$  choisir l'une des positions suivantes :

## FONCTIONNEMENT

- ALIMENTATION WIFI,
- COUPLAGE,
- SURVEILLANCE,
- COMMANDE,
- RESET,
- ERROR.

À l'aide des senseurs  $\vee$   $\wedge$  choisir la fonction et confirmer à l'aide du senseur OK. Choisir ensuite l'option ON/OFF ou dans le cas du RESET YES/NO. À chaque fois, la sélection doit être confirmée par le senseur OK.

Attention : L'alimentation WiFi est réglée par défaut sur la position OFF.

Les modes de connexion possibles :

- Connexion AP - connexion directe de l'appareil mobile avec le four sans l'utilisation des dispositifs du réseau domestique WiFi.
- Connexion LAN - connexion de l'appareil mobile avec le four par le réseau WiFi domestique, l'accès hors de ce réseau n'est pas disponible.
- Connexion WAN - connexion de l'appareil mobile avec le four à l'aide du réseau Internet depuis n'importe quel point du monde.

Attention : Les indicateurs des connexions changent sur l'affichage, selon la dernière connexion active. Par défaut, c'est l'indication AP. Le type de connexion peut être modifié à partir de l'application mobile.

**Les instructions de configuration étape par étape est disponible sur le site [www.amica-group.de](http://www.amica-group.de)**

Codes d'anomalie: À partir du moment de l'apparition du problème de connexion jusqu'à sa résolution, l'erreur est affichée dans le menu à la position LISTE DES ERREURS et à l'entrée dans le menu WiFi:

| Erreur | Cause                                    | Solution   |
|--------|--|--|
| E20    | Erreur de connexion                      | Essayer de rétablir la connexion, en cas d'échec, contacter l'administrateur du réseau   |
| E21    | Surcharge (Nombre d'utilisateurs limité) | Le programmeur sauvegarde tous les utilisateurs qui se sont connectés sans câble à l'appareil ; pour effacer la liste, débrancher l'appareil de l'alimentation et connecter de nouveau |

Les informations nécessaires à la configuration correcte:













- S'assurer que le four est branché à l'alimentation
- En mode AP, s'assurer que la couverture réseau est disponible (identificateur du réseau (SSID): SmartIN).
- En mode LAN, s'assurer que l'appareil avec l'application mobile est connecté au réseau WiFi domestique, auquel le four doit être connecté.
- En mode WAN, s'assurer que le réseau WiFi est connecté à Internet.
- En mode LAN et WAN, le mot de passe pour le réseau WiFi domestique est nécessaire.
- Encodage (encryption) TKIP ou TKIP/AES.
- La connexion WiFi dans le four est en 2,4 GHz.
- Ports de communication TCP/IP déverrouillés : 7770, 7773, 7763.
- Pas de filtrage pour les messages broadcast UDP (multicasting).
- Lors de la connexion de l'application au four, désactiver le transfert des données et n'utiliser que la connexion WiFi.

# FONCTIONNEMENT

## Programmeur électronique



Le programmeur est équipé d'un afficheur LCD et 6 senseurs tactiles:



| Senseur  | Description                                | Symbole   | Description                       |
|--|--|---|-----------------------------------|
|  | Interrupteur marche / arrêt (Mode StandBy) |  | Système de blocage du programmeur |
|  | Réglage de la température                  |  | Édition de la température         |
|  | Réglage de l'horloge                       |  | Smell catalyst actif              |
|  | Plus / vers le haut [+]                    |  | Blocage porte (pyrolyse)          |
| OK   | Confirmation                               |  | Temps de fin                      |
|  | Moins / vers le bas [-]                    |  | Temps de cuisson                  |
|  |  |  | Mise hors tension automatique     |

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



Attention : Après la mise hors tension et la remise sous tension (perte de tension), le programmeur passe automatiquement en mode veille (StandBy) et affiche immédiatement l'heure actuelle.

### Première mise en marche du four et sélection de la langue du programmeur

Après le branchement du produit, le menu du programmeur : LANGUE démarre.

Avec les senseurs   parcourir le contenu de l'onglet LANGUE. Après le rétroéclairage de la langue d'affichage, confirmer la sélection en touchant le senseur OK.

### Réglage de l'heure actuelle

Après avoir sélectionné et confirmé la langue, confirmer l'heure affichée sur l'afficheur avec le senseur OK ou la modifier avec le senseur  .

Le réglage de l'heure est possible entre 0:00 et 23:59 pour l'affichage de l'heure en format 24h ou entre 0:00 et 12:00 pour l'affichage de l'heure en format am/pm.

# FONCTIONNEMENT

Après le réglage de l'heure le programmeur passe en mode veille dans lequel seule l'heure actuelle est affichée.

Pour passer du mode veille au réglage de l'heure actuelle, toucher le senseur ①. Après l'affichage du menu, avec les senseurs ∨ ∧ sélectionner l'onglet RÉGLAGES confirmer la sélection avec le senseur 0K. Entrer dans l'onglet TEMPS avec les senseurs ∨ ∧ sélectionner l'onglet HEURE, confirmer la sélection avec le senseur 0K.

## Important !

À tout moment, il est possible de passer de l'écran de travail au sous-menu en touchant simultanément les senseurs ∧ et 0K.

## Menu

Pour passer du mode veille au menu, toucher ①. Dans le menu, la navigation entre les onglets se fait avec les senseurs ∨ ∧.

Le menu principal met à disposition les onglets suivantes :

- RÉGLAGES
- FONCTIONS DE CHAUFFAGE
- PROGRAMMES PRÊTS
- PROGRAMMES DE L'UTILISATEUR
- PROGRAMMES DE VAPEUR
- NETTOYAGE
- OPENUP!
- SORTIE

Pour sélectionner un onglet, toucher le senseur 0K.

Si aucun choix n'est effectué en 60 secondes, le programmeur passe automatiquement en mode veille. Le passage immédiat du menu au mode veille est également possible après la sélection de l'icône SORTIE et sa confirmation avec le senseur 0K. Le passage immédiat du menu au mode veille est également possible en touchant simultanément ∧ et 0K.

## Réglages

Après avoir touché le senseur ① le programmeur passe au menu, avec les senseurs ∨ ∧ sélectionner l'onglet RÉGLAGES et confirmer avec le senseur 0K.

Dans l'onglet RÉGLAGES sont disponibles :

- LANGUE.
- TEMPS
- ÉCLAIRAGE
- SON
- CLARTÉ DE L'AFFICHEUR
- SERVICE
- CONFIGURATIONS D'ORIGINE
- SORTIE.

La navigation entre les onglets ci-dessus se fait avec les senseurs ∨ ∧. La confirmation de la sélection de l'un des onglets ci-dessus se fait avec le senseur 0K.

Pour passer de l'onglet RÉGLAGES à l'onglet menu sélectionner *sortie* avec les senseurs ∨ ∧ et confirmer 0K.

Pour passer immédiatement de l'onglet RÉGLAGES au menu et puis au mode veille toucher ∧ et 0K.

## Langue

Sélectionner avec les senseurs ∨ ∧ l'onglet LANGUE puis confirmer avec la touche 0K.

Dans l'onglet langue sont disponibles :

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- PYCCKИЙ,
- ČESKY,
- SRBSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,
- SVENSKA,

## FONCTIONNEMENT

- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- SORTIE,

Pour passer de l'onglet LANGUE à l'onglet RÉGLAGES sélectionner SORTIE avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  et confirmer avec le senseur OK.

Pour passer immédiatement de l'onglet LANGUE au menu et puis au mode veille toucher  $\wedge$  et OK.

### Temps

Sélectionner avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  l'onglet TEMPS et confirmer avec OK. Dans l'onglet TEMPS sont disponibles :

- HEURE,
- MINUTEUR,
- TYPE DE L'HORLOGE,
- FORMAT DE L'HEURE,
- SORTIE.

Avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  sélectionner l'un des onglets ci-dessus, et confirmer avec OK.

### Type de l'horloge,

Confirmer la sélection de l'onglet *type de l'horloge* avec le senseur OK les onglets suivants sont disponibles :

- NUMÉRIQUE,
- ANALOGIQUE.

Sélectionner avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  l'onglet TYPE DE L'HORLOGE confirmer avec OK Le choix effectué est entré dans le programmeur et le programmeur passe automatiquement à l'onglet TEMPS (niveau plus haut).

Le type de l'horloge sélectionné apparaît maintenant dans le coin supérieur droit de l'écran de travail et en mode veille.

### Format de l'heure :

Confirmer la sélection de l'onglet FORMAT

DE L'HEURE avec le senseur OK les onglets suivants sont disponibles :

- 24h,
- AM / PM.

Sélectionner avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  une option de l'affichage de l'heure et confirmer avec OK. Le choix effectué est entré dans le programmeur et le programmeur passe automatiquement à l'onglet TEMPS (NIVEAU PLUS HAUT).

Cette option est disponible uniquement pour l'affichage de l'horloge numérique.

### Minuteur

Confirmer la sélection de l'onglet MINUTEUR avec le senseur OK l'écran du programmeur affiche l'heure au format : 00:00.

Le minuteur est également disponible après la sortie du mode veille avec le senseur  $\text{⌚}$  et l'utilisation du senseur  $\text{⌚}$ .



Si aucune modification n'est apportée dans les 5 secondes, l'afficheur repasse en mode veille.

Le réglage du minuteur se fait avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  avec une précision de 1 seconde. Après la confirmation OK l'afficheur indique le compte à rebours du temps écoulé.

La modification du réglage du minuteur peut également être effectuée pendant le compte à rebours du temps écoulé en touchant  $\text{⌚}$ . Le temps écoulé, un bip retentit et sur l'afficheur apparaît - 00:00.

Le signal peut être désactivé en touchant

## FONCTIONNEMENT

le capteur OK. Le programmeur passe en mode veille.

### Éclairage

Confirmer la sélection de l'onglet ÉCLAIRAGE avec le capteur OK, éclairages suivants disponibles :

- ÉCLAIRAGE CONTINU
- ÉCLAIRAGE ECO

Sélectionner avec les capteurs  $\nabla$   $\wedge$  une option d'éclairage de la chambre du four, confirmer avec OK. Le programmeur passe automatiquement à l'onglet RÉGLAGES (niveau plus haut).

### ÉCLAIRAGE CONTINU

Pour cette option l'éclairage du four fonctionne pendant le fonctionnement du programme sélectionné (fonction de chauffage) ou lors de l'ouverture de la porte du four.

### ÉCLAIRAGE ECO

Pour cette option, l'éclairage s'allume pendant 30 secondes si on touche un capteur pendant le fonctionnement du programme sélectionné (fonction de chauffage). L'éclairage est allumé tant que la porte du four reste ouverte, mais pas plus que 10 minutes. Après ce temps, l'éclairage est éteint.

### Son

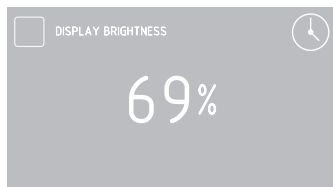
Confirmer la sélection de l'onglet *son* avec le capteur OK, les sons suivants sont disponibles :

- SON 1,
- SON 2,
- SON 3,

Sélectionner avec les capteurs  $\nabla$   $\wedge$  l'une des options ci-dessus et confirmer avec le capteur OK. Le programmeur passe automatiquement à l'onglet RÉGLAGES (niveau plus haut).

### Clarté de l'afficheur

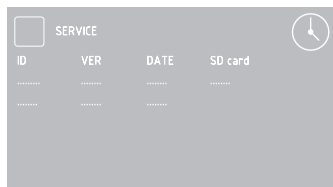
Confirmer la sélection de l'onglet CLARTÉ DE L'AFFICHEUR avec le capteur OK le message avec la valeur en% apparaît sur l'afficheur.



Avec les capteurs  $\nabla$   $\wedge$  modifier la clarté de l'afficheur entre 0-100% avec une précision de 1%. Confirmer le niveau de clarté de l'afficheur réglé avec OK. Le programmeur passe automatiquement à l'onglet RÉGLAGES (niveau plus haut).

### Service

Confirmer la sélection de l'onglet SERVICE avec le capteur OK, le message ci-dessous apparaît sur l'afficheur.



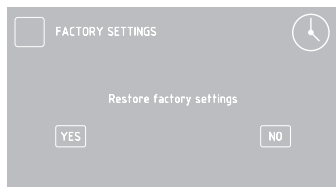
En cas de détection par l'électronique d'une erreur définie, elle est affichée sur l'afficheur.

### Configurations d'origine

Confirmer la sélection de l'onglet CONFIGURATIONS D'ORIGINE avec le capteur OK, le message ci-dessous apparaît sur l'afficheur.



# FONCTIONNEMENT



Avec le senseurs  $\nabla$   $\wedge$  il est possible de rétablir les configurations d'origine ou de garder les configurations actuelles.

La sélection "non" et sa confirmation avec le senseur OK fait passer le programmeur à l'onglet RÉGLAGES (niveau plus haut) en gardant les configurations actuelles.

La sélection "oui" signifie que le programmeur rétablit les configurations d'origine

## Fonctions de chauffage

Sélectionner avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  l'angle- FONCTIONS DE CHAUFFAGE et confirmer avec le senseur OK.

Dans l'onglet FONCTIONS DE CHAUFFAGE sont disponibles :

- PRÉCHAUFFAGE RAPIDE
- CONVENTIONNELLE
- PÂTE
- GRILL
- TURBO GRILL
- SUPER GRILL
- CHALEUR TOURNANTE
- PIZZA
- DORER
- GRILLER
- DÉCONGÉLATION
- CHALEUR TOURNANTE ECO
- SORTIE

La liste des fonctions, de leur réalisation, de l'étendue des réglages de températures possibles et de réglages préprogrammés se trouve dans le tableau.

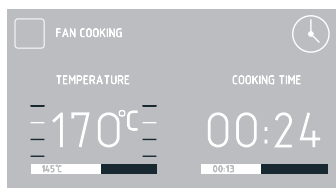
| Description des fonctions | Réalisation   | Température [°C] |      | Température préprogrammée [°C] | Niveau du bas |
|---------------------------|---|------------------|------|--------------------------------|---------------|
|                           |   | min              | max. |                                |               |
| PRÉCHAUFFAGE RAPIDE       | élément chauffant de la chaleur tournante + ventilateur + grill                       | 30               | 280  | 180                            | 3             |
| CONVENTIONNELLE           | élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur                             | 30               | 280  | 180                            | 3             |
| PÂTE                      | élément chauffant inférieur + élément chauffant + ventilateur                         | 30               | 280  | 170                            | 3             |
| GRILL                     | grill   | 30               | 280  | 280                            | 4             |
| TURBO GRILL               | grill + ventilateur   | 30               | 280  | 200                            | 2             |
| SUPER GRILL               | grill + élément chauffant supérieur   | 30               | 280  | 280                            | 4             |
| CHALEUR TOURNANTE         | élément chauffant de la chaleur tournante + ventilateur                               | 30               | 280  | 170                            | 3             |
| PIZZA                     | élément chauffant de la chaleur tournante + élément chauffant inférieur + ventilateur | 30               | 280  | 220                            | 2             |
| DORER                     | élément chauffant supérieur   | 30               | 230  | 180                            | -             |
| GRILLER                   | élément chauffant inférieur   | 30               | 240  | 200                            | -             |
| DÉCONGÉLATION             | ventilateur   | -                | -    | -                              | 3             |
| CHALEUR TOURNANTE ECO*    | élément chauffant de la chaleur tournante + ventilateur                               | 30               | 280  | 170                            | 3             |

## FONCTIONNEMENT

- \* Pour la fonction chaleur tournante ECO, le chauffage optimisé se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.

### Chaleur tournante

Sélectionner avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  la fonction CHALEUR TOURNANTE confirmer avec le senseur OK. Sur l'afficheur apparaît le message ci-dessous avec la température préprogrammée 170 ° C et le niveau 3.



Pendant 5 secondes clignotele symbole  $\downarrow$  il est possible de modifier la température préprogrammée. Modifier avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$ . Confirmer les réglages OK, symbole  $\downarrow$  disparaît.

Une autre modification de température est possible en touchant le senseur  $\circ$ .

**Attention** . L'obtention de la température réglée dans la chambre du four est signalée par un bip.

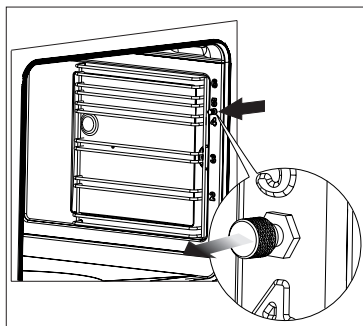
La fin du fonctionnement du programmeur, si le temps de cuisson n'est pas réglé, se fait en touchant le senseur  $\text{⓪}$ . Le programmeur passe en mode veille.

### Utilisation de la sonde à viande

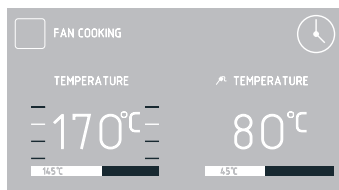
Sélectionner une fonction de chauffage, puis régler la température exigée ou confirmer la température préprogrammée.

#### Attention.

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



Insérer la fiche de la sonde à viande dans la prise. Sur l'afficheur apparaît la température de la sonde à viande avec la température préprogrammée 80 ° C.



Dès que la sonde est insérée dans la prise, le symbole  $\downarrow$  clignote pendant 5 secondes. Si aucune modification n'est apportée au programmeur dans les 5 secondes, la température préprogrammée de la sonde à viande est entrée.

Les réglages de température peuvent être modifiés avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  avec une précision 1 °C de 30 jusqu'à 99 °C.


Après la confirmation OK la température réglée est enregistrée, l'afficheur indique la température actuelle de la sonde à viande, le symbole  $\downarrow$  est affiché en continu.


Pendant le processus, il est également possible de modifier la température.

Pour cela toucher le senseur  $\circ$ . Après avoir touché la première fois le senseur  $\circ$  la température de la sonde réglée est affichée, le symbole  $\downarrow$  clignote et à ce stade, il est également possible d'éditer la température. Confirmer la dernière modification avec le senseur OK, le symbole  $\downarrow$  cesse de clignoter.

## FONCTIONNEMENT

et le programmeur passe au fonctionnement standard.

Toucher deux fois le senseur  permet de modifier le réglage de la température du four. Pour modifier les réglages de température utiliser les senseurs  $\nabla$   $\blacktriangle$  avec une précision 1 °C. Confirmer la température avec le senseur OK.

Le temps écoulé, un bip retentit et le symbole  clignote tout le temps.

Le signal peut être désactivé en touchant le senseur OK. Le programmeur passe en mode veille.

Nous recommandons d'utiliser la sonde de température pour la cuisson des grandes quantités de viande (1 kg ou plus).

Il est déconseillé d'utiliser la sonde de température pour la friture de viande avec os et volaille.

En cas de non utilisation de la sonde de température, la retirer de la prise et placer hors de la chambre du four.



### Attention !

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

### Températures pour la sonde à viande

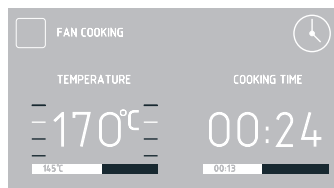
| Type de viande | Température [°C] |
|----------------|------------------|
| Porc           | 85 - 90          |
| Bœuf           | 80 - 85          |
| Veau           | 75 - 80          |
| Agneau         | 80 - 85          |
| Gibier         | 80 - 85          |

### Réglage du temps de cuisson (pour la fonction de chauffage)

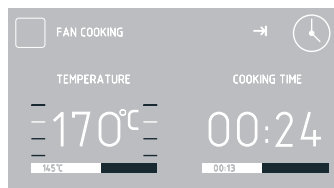
La fonction de chauffage réglée, toucher le senseur , lorsque le symbole  commence à clignoter, le message avec description TEMPS DE CUISSON, apparaît à côté de


l'affichage de la température, et l'afficheur du temps indique "00:00".


Afficheur avant le réglage du temps de cuisson ou du temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.




Affichage du temps de cuisson ou du temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.






Si aucune modification n'est apportée dans les 5 secondes, l'afficheur revient à seule affichage de la température, le message sur le temps de cuisson disparaît et le symbole  cesse de clignoter.

La modification de temps se fait avec les senseurs  $\nabla$   $\blacktriangle$  avec une précision de 1 minute. Toucher OK pour enregistrer le temps de cuisson réglé. Le message TEMPS DE CUISSON est remplacé par TEMPS DE FIN, et le temps de cuisson réglé - par ex. 0:30 est remplacé par l'heure de fin réelle, et l'écoulement du temps de cuisson réglé est affiché et animé sur la barre située en dessous de l'heure de fin réelle; le symbole  est affiché en continu.

Le temps écoulé, un bip retentit et le symbole  clignote tout le temps.

Le signal peut être désactivé en touchant le senseur OK. Le programmeur passe en mode veille.





# FONCTIONNEMENT

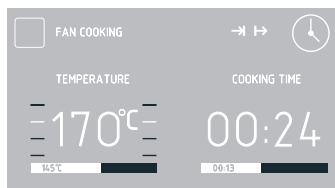
**Attention.** Le processus terminé, l'utilisateur peut prolonger sa durée. Au lieu de OK toucher  et régler avec les senseurs   le temps supplémentaire.



## Le réglage du temps de cuisson et de la fin du temps de cuisson pour les fonctions de chauffage

Le réglage du temps de cuisson est décrit dans le paragraphe précédent.

### Réglage de la fin du temps de cuisson.

Lorsque le symbole  est affiché en continu, toucher deux fois le senseur , le symbole  est toujours affiché et le symbole  commence à clignoter, sur l'afficheur TEMPS DE CUISSON l'heure de début du temps de cuisson est affichée.




Si aucune modification n'est apportée dans les 5 secondes, le programme revient à l'opération précédemment réglée, c'est-à-dire au fonctionnement avec le temps de cuisson réglé et la fonction de chauffage sélectionnée. La modification de réglage de l'heure de fin du temps de cuisson se fait avec les senseurs   avec une précision de 1 minute. Après la confirmation avec le senseur OK la fin du temps de cuisson réglée est enregistrée dans le programmeur.

Le message TEMPS DE FIN est remplacé par TEMPS DE DEBUT et le temps de début réel est affiché.



Après avoir réglé les paramètres de fonctionnement du four, si aucune action n'est entreprise dans les 60 secondes, le programmeur passe en mode veille. Sur l'afficheur, en plus de l'heure actuelle, sont affichés des


symboles  et .

Après avoir touché  le programmeur passe du mode veille à l'affichage des réglages entrés.



### Fonctionnement en mode réglé.

Lorsque l'heure actuelle est égale à l'heure du début de cuisson la mise en marche de la fonction de chauffage choisie auparavant a lieu.

Le message TEMPS DE DEBUT est remplacé par TEMPS DE FIN et le temps de fin réel est affiché, et l'écoulement du temps de cuisson est affiché et animé sur la barre située en dessous de l'heure de fin réelle. Au début du temps de cuisson le symbole  disparaît, reste le symbole .

Le temps écoulé, un bip retentit et le symbole  clignote tout le temps. Le signal peut être désactivé en touchant le senseur OK. Le programmeur passe en mode veille.

### Programmes prêts

Sélectionner dans le menu, avec les senseurs   PROGRAMMES PRÊTS et confirmer avec le senseur OK les onglets suivants sont disponibles :

- Viande
- VOLAILLE
- PIZZA
- PRODUITS SURGELÉS
- GÂTEAUX
- RELÈVEMENT DE LA PÂTE
- SÉCHAGE
- MAINTIEN DE LA CHALEUR

Sélectionner et confirmer un programme avec le senseur OK, les onglets détaillés sont disponibles :

#### VIANDE

- Bœuf
- PORC
- AGNEAU
- VEAU

#### VOLAILLE

## FONCTIONNEMENT

- POULET
- CANARD
- OIE
- DINDE

### PIZZA

- PÂTE FINE
- PÂTE PAN
- SURGELÉE

### PRODUITS SURGELÉS

- POISSON
- GRATIN
- LASAGNE
- FRITES

### GÂTEAUX

- GÂTEAU À PÂTE BRISÉE

### SUCRÉE

- GÂTEAU AUX FRUITS
- GÂTEAU ROULADE
- LADY FINGERS
- MUFFINS
- BISCUITS
- PAIN

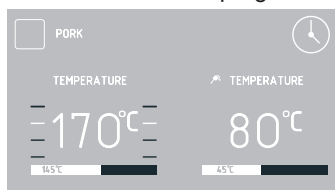
### RELÈVEMENT DE LA PÂTE

### SÉCHAGE

### MAINTIEN DE LA CHALEUR

Sélectionner avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  l'anglet approprié et confirmer avec le senseur OK.

Il est possible d'effectuer à chaque instant une modification des réglages de la température dans la chambre du four ou de la température de la sonde à viande, cependant chaque modification apportée fait que le programme cesse d'être un programme prêt.

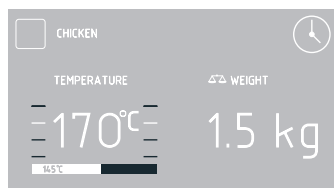


Modification d'une température et son introduction dans le programmateur (arrêt du clignotement des symboles:  $\downarrow$  ou  $\curvearrowright$ ) fait remplacer la description du programme par la description de la fonction de chauffage. Le processus peut être arrêté à tout moment

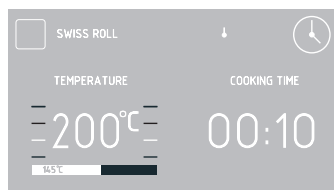
avec le senseur ①.

Toucher sur ① fait passer le programmateur en mode veille.

Pour certains programmes il est possible de modifier la valeur du poids. Le symbole poids clignotant informe qu'il est possible de modifier le poids ou confirmer le poids proposé. Les réglages peuvent être modifiés avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  Confirmer la sélection avec le senseur OK, le poids actuellement affiché est enregistré.



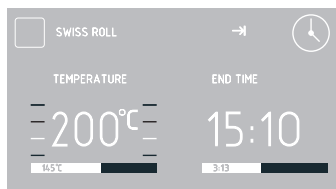
Pour démarrer le programme avec préchauffage du four confirmer avec le senseur OK l'anglet sélectionné du programme prêt. Le four est en phase de préchauffage jusqu'à 200 ° C.



Lorsque la température 200 ° C est atteinte, un bip retentit et le symbole clignote  $\downarrow$ . La température 200 ° C est maintenue tout le temps dans la chambre.

Après le placement du plat dans le four et la fermeture de la porte appuyer sur le senseur OK pour démarrer le programme de base.

# FONCTIONNEMENT



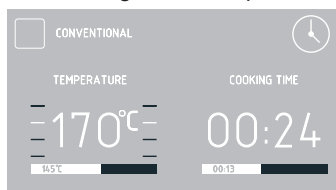
À la fin du programme prêt, un signal sonore retentit. La température réglée dans la chambre du four reste affichée.

Le signal peut être désactivé en touchant sur le senseur OK. Le programmeur passe en mode veille.

## Programmes de l'utilisateur

Dans le menu sélectionner avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  programmes de l'utilisateur et confirmer avec le senseur OK il est possible de choisir parmi 10 programmes qu'ils peuvent être adaptés selon les besoins.

Sélectionner avec les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  un programme PROGRAMME 1-PROGRAMME 10 et confirmer avec le senseur OK il est possible de modifier les réglages de la fonction, la température, le degré et le temps de cuisson.



Les modifications peuvent être apportées comme pour la fonction de chauffage.

Confirmer le temps de cuisson, un clavier apparaît sur l'afficheur pour permettre de saisir le nom du programme.

Le nom du programme peut contenir jusqu'aux 25 caractères.

À la fin du programme de l'utilisateur, un bip retentit. La température réglée dans la chambre du four reste affichée.

Le signal peut être désactivé en touchant sur le senseur OK. Le programmeur passe en mode veille.

## Programmes à vapeur

Après avoir choisi à l'aide des senseurs  $\nabla$   $\wedge$  l'onglet PROGRAMMES DE VAPEUR confirmer la sélection à l'aide du senseur OK. Dans l'onglet PROGRAMMES DE VAPEUR sont disponibles les programmes suivants :

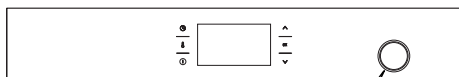
- CUISSON À VAPEUR
- CUISSON À VAPEUR + GRIL
- RÉCHAUFFEMENT & PASTEURISATION
- VIANDE DE PORC À BASSE TEMPÉRATURE
- VIANDE DÉLICATE À BASSE TEMPÉRATURE
- PAIN BASIQUE
- VOLAILLE
- GRIL + RÔTISSAGE AVEC VAPEUR
- RÔTISSAGE AVEC VAPEUR
- DÉTARTRAGE
- RETOUR

À l'aide des senseurs  $\nabla$   $\wedge$  sélectionner le programme voulu et confirmer à l'aide du senseur OK.

Le four est équipé de récipients en inox spéciaux :

- perforés pour les légumes et les poissons
- pleins pour la viande.

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



## FONCTIONNEMENT

Sur le panneau de commande se trouve le récipient du tiroir. Le récipient doit être poussé et ensuite tiré vers l'avant. Il faut verser 0,5 l d'eau dans le récipient. (La nécessité de verser l'eau est signalé par le message clignotant sur l'affichage « Ajoutez de l'eau (0,5l) et appuyez sur OK »). Lorsque l'eau atteint le niveau exigé dans le réservoir, le programme émet un signal sonore. Fermer le récipient du tiroir.

Après avoir choisi le programme P01S-P09S, confirmer la mise en marche du programme à l'aide de la touche OK.

**IMPORTANT :** Le message clignotant sur l'affichage « Verser 0,5l d'eau » et le signal sonore émis durant le programme signifient la nécessité de verser de l'eau. Suivre les mêmes consignes que pour le premier versement. Le message arrête de clignoter lorsque l'eau atteint le niveau exigé.

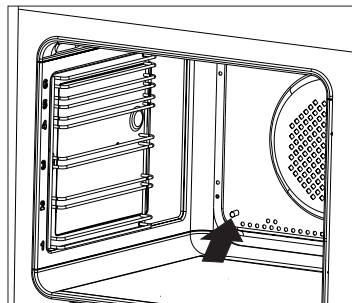
**ATTENTION :** Le programme ne s'arrête pas en cas de manque d'eau !

Une fois le programme terminé, un signal sonore est émis, vous pouvez l'éteindre en appuyant sur une quelconque touche. Accepter la fin du programme en appuyant sur le senseur OK. L'affichage affiche le message « Vider l'eau ».

Entrouvrir ensuite la porte au premier niveau d'ouverture (environ 15 degrés).

Après quelques secondes il est possible d'ouvrir complètement la porte.

Poser ensuite un récipient (une plaque de cuisson profonde) sous le robinet d'eau.



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

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

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

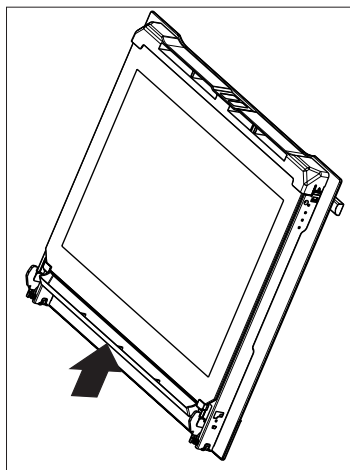
**ATTENTION :** Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction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

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

# FONCTIONNEMENT

## Porte de four équipée d'un égouttoir

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



L'égouttoir doit être nettoyé et l'eau accumulée après chaque programme vapeur éliminée. Il est recommandé de nettoyer l'égouttoir à l'aide d'un chiffon ou de le démonter et de le vider et enfin, de le sécher. (Nettoyer et démonter l'égouttoir une fois le four refroidi, conformément aux consignes du chapitre *Nettoyage et maintenance*).

Attention. Dans le cas d'utilisation de températures dépassant 250°C et avec la chaleur sole, il est recommandé de démonter l'égouttoir, sinon il pourrait se déformer. Une fois refroidi, l'égouttoir reprend sa forme initiale. La déformation de l'égouttoir est possible, si le four reste longtemps fermé, mais il reprend sa forme initiale.

## Détartrage du circuit de vapeur

Après quelques utilisations de programmes de vapeur dans le four, l'affichage affiche le message clignotant « Détartrage ». Ce

message informe l'utilisateur qu'il est nécessaire d'effectuer un détartrage du circuit. L'utilisateur peut différer le détartrage deux fois en appuyant sur le senseur ①. Mais si le détartrage n'est pas réalisé après le programme vapeur suivant, l'utilisation des programmes vapeur sera impossible par la suite. Une fois le programme « Détartrage » sélectionné, l'affichage affiche le message « Verser 0,5l de solution détartrante ». Durant le programme les messages « Verser 0,5l d'eau » et « Vider l'eau » (rinçage) s'affichent. Les consignes de détartrage sont décrites ci-dessous.

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

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

Le signal sonore et le message clignotant « Vider l'eau » signalent la nécessité de vider le circuit :

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

Le signal sonore et le message clignotant « Ajouter de l'eau » signalent la nécessité de verser de l'eau. Verser ensuite 0,5l d'eau dans le récipient du tiroir du four et confirmer à l'aide du senseur OK la poursuite du programme (rinçage).

Le signal sonore et le message clignotant



# FONCTIONNEMENT

« Vider l'eau » signalent la nécessité de vider le circuit :

- Ouvrir la porte du four.
- Poser un récipient sous le robinet d'eau.
- Confirmer à l'aide du senseur OK la vidange de l'eau dans un récipient (si c'est une plaque de cuisson, déverser immédiatement la solution de détartrage et rincer la plaque à l'eau).

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

- Placer un récipient d'une contenance minimale de 1 litre.
- Verser 0,5 litre d'eau dans le récipient du tiroir.
- Appuyer simultanément sur les senseurs  $\nabla$   $\wedge$  et vider le circuit.
- Répéter l'opération deux fois.


Si le problème persiste, réaliser le détartrage.

**IMPORTANT :** Si l'utilisateur remarque avant des dépôts de tartre qui apparaissent après un programme vapeur, il doit choisir dans la liste le programme « Détartrage » et suivre les consignes de détartrage.

Si l'utilisateur verse dans le récipient du tiroir de l'eau et n'utilise pas le programme vapeur, il peut déverser l'eau du circuit en appuyant sur les senseurs  $\nabla$   $\wedge$ .


## Fonctions spéciales du programmeur

### Système de blocage du programmeur

Pour activer le blocage toucher et maintenir simultanément les senseurs : OK et  $\nabla$  pendant environ 3 secondes . L'activation du blocage est indiquée sur l'afficheur par l'allumage continu du symbole  et le message *pour débloquer toucher simultanément*  $\nabla$  et OK. Le message reste affiché pendant

3 secondes. Lors du blocage, le message apparaît à chaque toucher d'un senseur.

Lorsque le blocage du programmeur est activé, il est impossible d'apporter des modifications aux programmes de cuisson réglés, tous les senseurs sauf OK,  $\nabla$  et  $\odot$  sont désactivés, mais le senseur OK ne peut être utilisé qu'avec le senseur  $\nabla$  pour désactiver le blocage, et le senseur OK pour supprimer le programme terminé. Le senseur  $\odot$  lorsque le blocage est activé sert uniquement à interrompre le fonctionnement du programme et non pour passer au menu.

Pour désactiver le blocage toucher et maintenir simultanément les senseurs OK et  $\nabla$  pendant environ 3 secondes. La désactivation du blocage est signalée sur l'afficheur par l'extinction du symbole  et du message *pour débloquer toucher simultanément*  $\nabla$  et OK.


**Attention.** Le blocage reste actif après la perte de tension électrique.

### Mise hors tension automatique

Si le four travaille en n'importe quelle fonction de chauffage durant une période de temps spécifiquement longue le programmeur débranchera alors les éléments électriques de l'appareil .

Exemple. Si la température du four est de 200 ° C le débranchement des composants électriques a lieu après environ 3 heures de fonctionnement du four. Pour la température 100 °C après environ 10 heures.

C'est une protection contre la surchauffe du four.

Le débranchement de tous les composants électriques par le programmeur est signalé par l'afficheur clignotant et le symbole . La désactivation de la mise hors tension automatique des composants électrique a lieu en mode veille, toucher le senseur  $\odot$  fait passer au menu.

# FONCTIONNEMENT

---



## Mode nuit

Entre 22h00 et 6h00, le programmeur passe automatiquement en mode nuit - l'intensité du rétroéclairage de l'afficheur est réduite.

## Signalisation porte ouverte

Si la porte du four est ouverte pendant le processus / programme, au bout de 30 secondes, un signal sonore retentit et le message PORTE OUVERTE s'affiche sur l'écran.

## **OpenUp!**

La fonction signifie l'ouverture automatique de la porte du four en touchant la poignée. Deux modes d'ouverture sont disponibles – simple (sur l'afficheur apparaît le symbole ) et multiple (sur l'afficheur apparaît le symbole ) ). Le mode simple signifie que la porte ne peut être ouverte au toucher qu'une seule fois à chaque mise en marche du four. Le mode multiple permet l'ouverture automatique chaque fois que l'utilisateur touche la porte et le four est en marche.

**IMPORTANT** : La fonction OpenUp! ne fonctionne pas lorsque le four est inactif (en mode veille, l'horloge indique uniquement l'heure actuelle).

Pour activer la fonction, sélectionner avec les senseurs  $\vee$   $\wedge$  du menu OpenUp! une position :

OUVERTURE MULTIPLE

OUVERTURE SIMPLE

ARRÊT

SORTIE

Pour ouvrir la porte au toucher, toucher la partie métallique de la poignée de la porte du four. Le toucher doit être ferme, c'est-à-dire durer au moins 0,5 seconde. La sensibilité de la poignée est réglée de manière à ce que le contact puisse se faire avec la main ou une partie couverte du corps, par exemple le coude ou le genou.

La porte peut être ouverte manuellement dans toutes les situations en tirant sur la poignée, quels que soient les réglages OpenUp!.

Attention ! Lorsque la fonction OpenUp! est activée, en particulier en mode multiple, la porte peut être ouverte facilement, même accidentellement. Il est recommandé de surveiller les enfants ou désactiver la fonction OpenUp!.

## **Ventilateur**

Le fonctionnement du ventilateur est indépendant des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidissement se met en marche automatiquement pour chaque fonction activée. Le moteur reste allumé le temps que la température dans la chambre dépasse 80 ° C. En dessous de cette température, le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement.

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

---

## Cuissons

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

## Rôtissage







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

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

## Mode de cuisson ECO

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

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

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

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

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











<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup>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.

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES











Paramètres pour les programmes vapeur

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

<sup>1)</sup> Chauffe rapide activée dans le programme pour atteindre la température de consigne.

## 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 <sup>1)</sup>       | 28 - 32                 |
|                      | Plaque pour pain   | 3   |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26                 |
|                      | Plaque pour pain   | 3   |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30                 |
|                      | Plaque pour pain<br>Plaque pour rôti                     | 2 + 4<br>2 – plaque pour pain ou pour rôti<br>4 – plaque pour pain                        |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30                 |
| Pâte Brisée (bandes) | Plaque pour pain   | 3   |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40                 |
|                      | Plaque pour pain   | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35                 |
|                      | Plaque pour pain   | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35                 |
|                      | Plaque pour pain<br>Plaque pour rôti                     | 2 + 4<br>2 – plaque pour pain ou pour rôti<br>4 – plaque pour pain                        |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35                 |
| Génoise sans graisse | Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm        | 2   |  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46                 |
| Tarte aux pommes     | Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm | 2<br>Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65                 |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 3 - 7                            |
| Hamburgers de bœuf | Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages) | 4 - grille<br>3 – plaque pour rôti |  | 220 <sup>1)</sup> | 1 page 13 - 18<br>2 page 10 - 15 |

<sup>1)</sup> 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<br>1 – plaque pour rôti |  | 180 - 190        | 70 - 90      |
|               | Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages) | 2 - grille<br>1 – plaque pour rôti |  | 180 - 190        | 80 - 100     |

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



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

### Four

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

### Important !

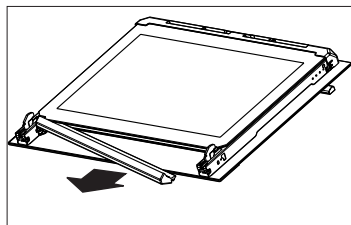
**Pour le nettoyage et la conservation il est interdit d'utiliser quelconques produits d'écurage, moyens de nettoyage agressifs ou objets d'écurage.**

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

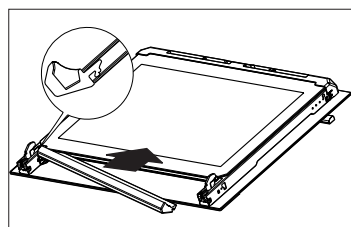
### Démontage de l'égouttoir

L'égouttoir est calé entre la vitre intérieure et la vitre centrale.

- Pour démonter l'égouttoir, le tirer vers le bas en l'attrapant par l'une des extrémités (droite ou gauche).

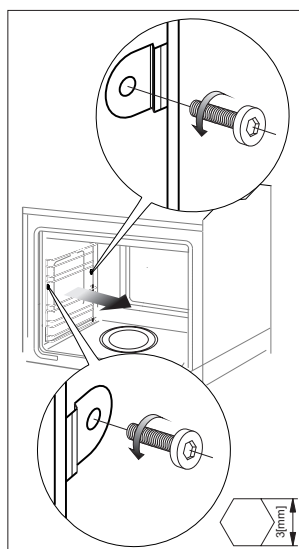


- Pour monter l'égouttoir, glisser la projection entre les vitres de la porte en commençant par l'une des extrémités.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

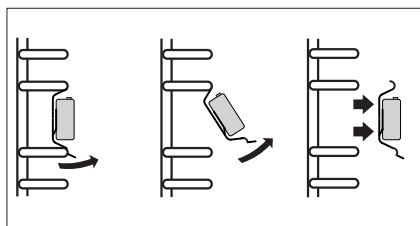
- Le four équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le nettoyage il faut dévisser à l'aide d'une clef Allen de taille 3 les vis à partir des accroches fixant l'échelle. Après le nettoyage monter les glissières dans le compartiment du four. Vérifier avant le serrage si les accroches de fixation se trouvent dans les orifices sur la paroi latérale du compartiment du four.
- Le four possèdent des glissières en inox télescopiques rétractables fixées aux glissières en grille. Les glissières doivent être retirées et lavées avec les glissières en grille. Avant de placer sur elles les plaques il faut les tirer (si le four est chauffé les glissières doivent être tirées en accrochant le bord arrière des plaques contre les buttoirs qui se trouvent dans la partie avant des glissières) et ensuite les pousser avec la plaque.



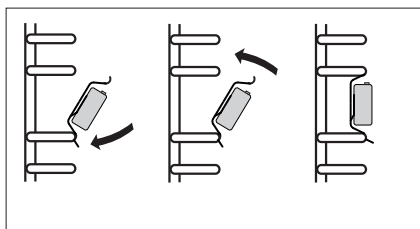
Retirement des glissières en grille

### Attention!

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



Retirement des glissières télescopiques

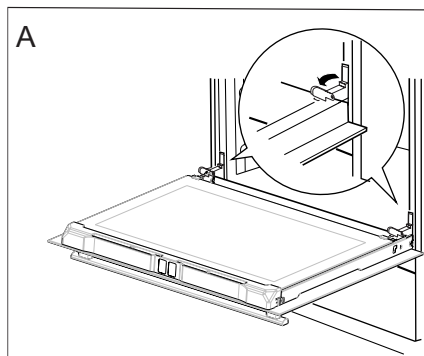


Placement des glissières télescopiques

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Retrait de la porte

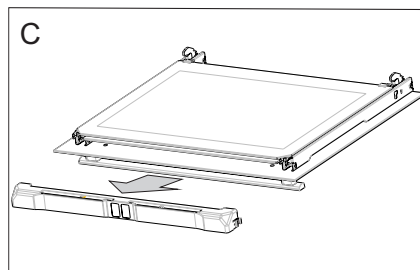
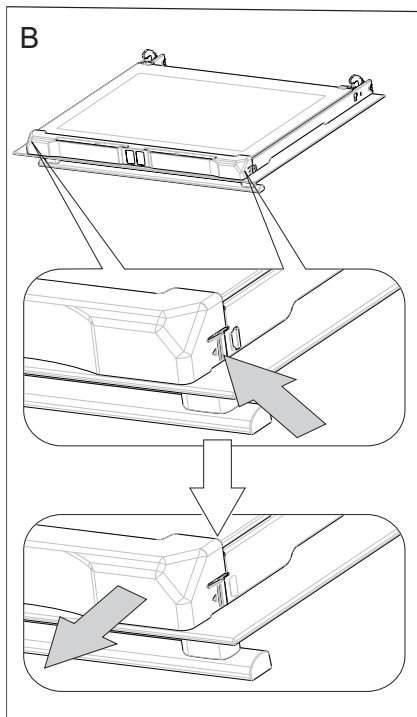
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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



*Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières*

## Démontage de la vitre intérieure

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



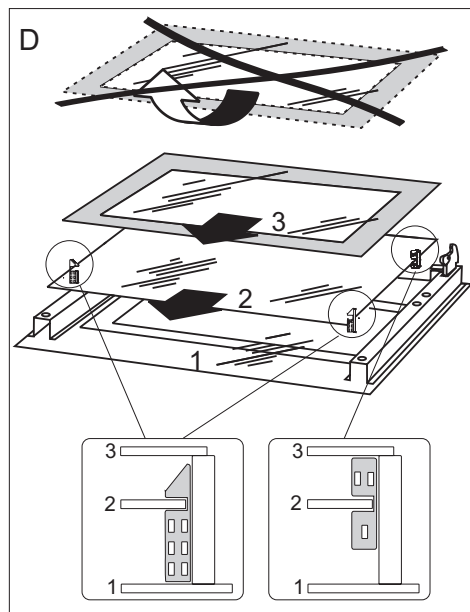
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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



Démontage de la vitre intérieure

### Remplacement de l'ampoule halogène de l'éclairage du four\*

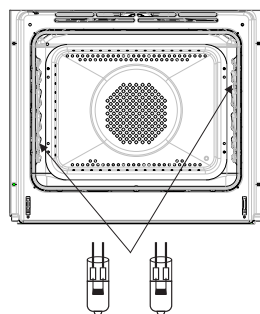
**Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.**

1. Couper l'alimentation du four
2. Retirer les plaques du four.
3. Si le four possède des glissières télescopiques il faut les retirer.
4. En utilisant un tournevis cruciforme dévisser les quatre vis qui fixent le globe et enlever le joint d'étanchéité, le laver en n'oubliant pas ensuite de l'essuyer à sec.
5. Retirer l'ampoule halogène en la glissant vers le bas en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle G9

-tension 230V  
-puissance 25W

6. Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
7. Placer le globe de l'éclairage en n'oubliant pas le joint d'étanchéité. Visser.

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



Éclairage du four

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

---

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

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

| Problème  | Cause  | Action  |
|---|--|---|
| 1. L'appareil ne fonctionne pas.  | Coupure d'électricité.   | Vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu. |
| 2. L'éclairage du four ne fonctionne pas.   | Ampoule desserrée ou endommagée.   | Remplacer l'ampoule brûlée (voir chapitre <i>Nettoyage et entretien</i> ).          |
| 3. L'afficheur du programmeur 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. <i>commande du programmeur</i> ).                  |
| 4. Ventilateur près de la résistance de la chaleur tournante.                                 | Risque de surchauffe! Débrancher immédiatement le four du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche. |   |
| 5. L'écran d'affichage affiche E2.  | Erreur des capteurs du niveau d'eau.   | S'adresser au service de réparation le plus proche.                                 |

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

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




## DONNÉES TECHNIQUES

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

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

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

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

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

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

### Déclaration du fabricant:

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

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

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

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



**Amica S.A.**  
ul. Mickiewicza 52  
64-510 Wronki  
[www.amica.pl](http://www.amica.pl)

**Amica International GmbH**  
Lüdinghauser Str. 52  
D-59387 Ascheberg  
[www.amica-group.de](http://www.amica-group.de)