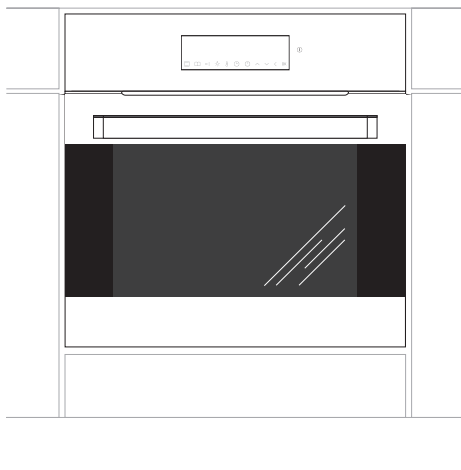


EB*

10203*Tz*

10203*Ttz*

10203*TtzPr*



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

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	3
Bedienelemente	7
Installation.....	9
Bedienung.....	11
Backen und Braten – Praktische Hinweise	31
Testgerichte.....	33
Allgemeine Pflegehinweise	34
Lösung von problemen.....	41
Technische Daten	42

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

SICHERHEITSHINWEISE

Nur das Bratenthermometer, das als Ausstattung des Backofens mitgeliefert wurde, darf eingesetzt 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.

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

- 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!

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

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



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

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

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

AUSSERBETRIEBNAHME



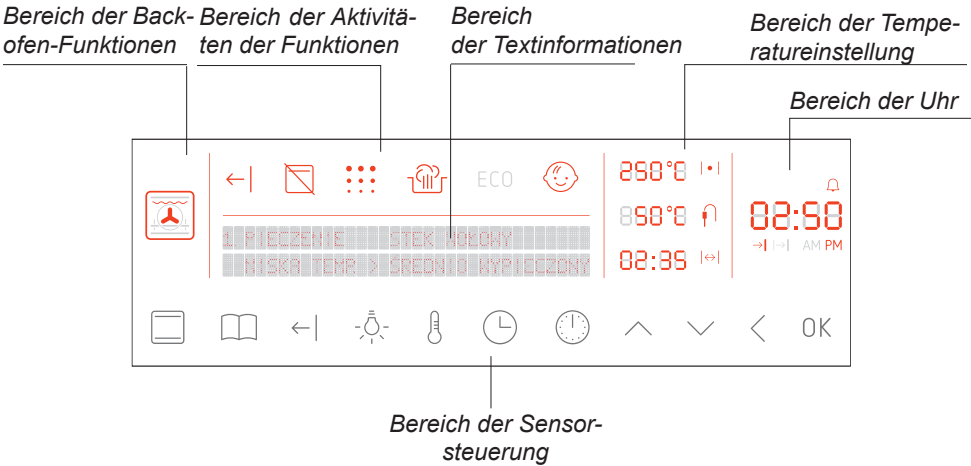
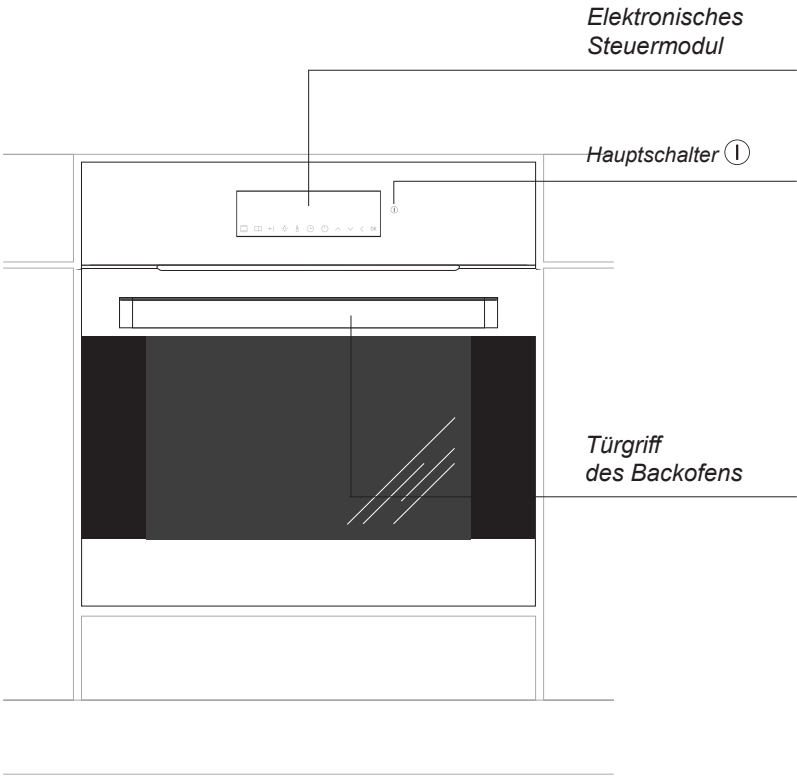
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber

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.

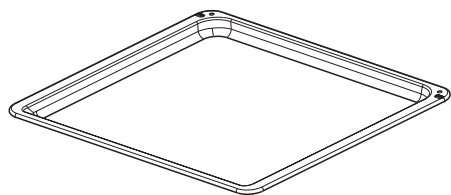
Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE

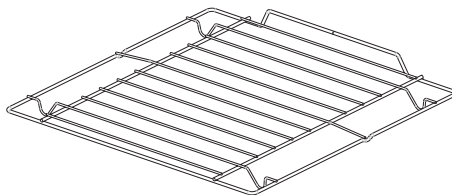


IHR HERD STELLT SICH VOR

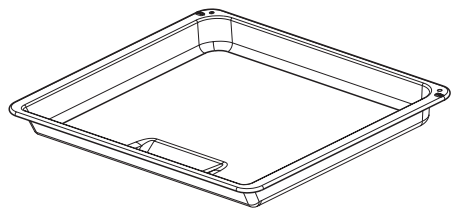
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech**



*Grillrost
(Gitterrost)*

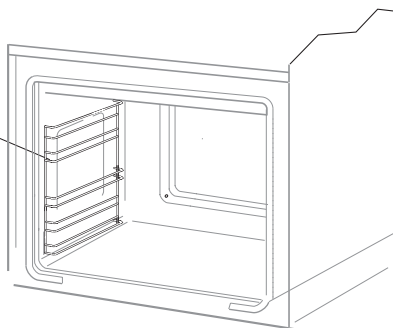


*Bratblech**



*Fleischsonde**

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

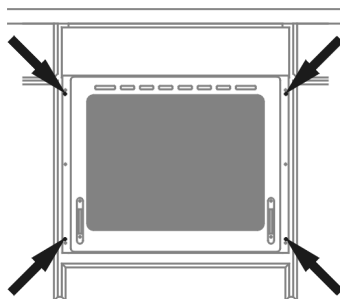
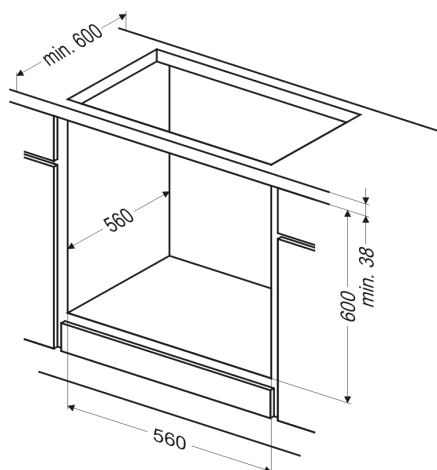
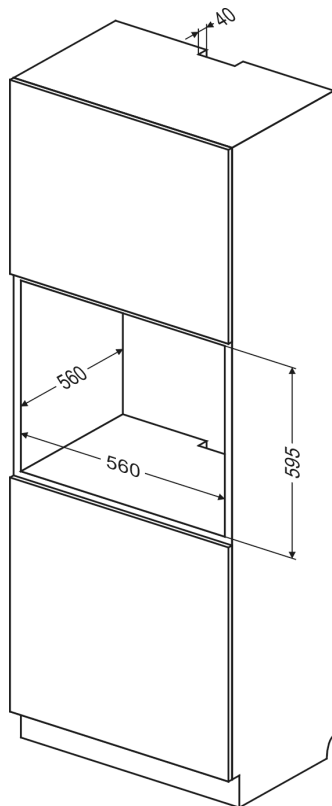
INSTALLATION

Der richtige Einbauort

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

Einbau des Backofens:

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



Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

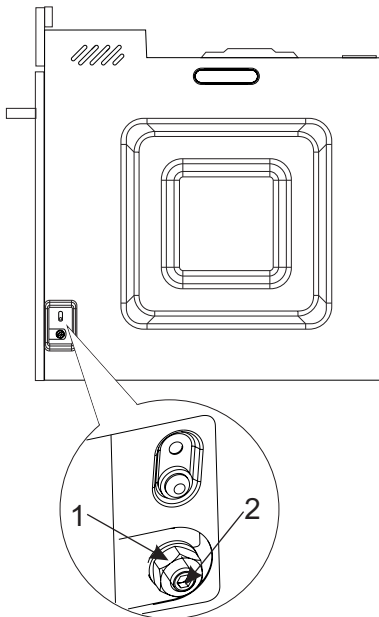
INSTALLATION

Regulierung der Lage der Backofentür

Der Regulierungsmechanismus ermöglicht die Höhenverstellung der Verankerung der rechten Seite der **Backofentür** in dem sich aus der Konstruktion ergebenden Umfang. Die Höhenverstellung der Verankerung der **Backofentür ermöglicht einerseits** die Justierung der Tür und andererseits die Anpassung der Kante der Tür und des Bedienfeldes.

Regulierung.

- Die Mutter [1] mit Schraubenschlüssel Größe 13 lösen.
- Mit dem Inbusschlüssel Größe 4 den Einstellbolzen [2] im Bereich von 180° drehen, bis die gewünschte Lage der Tür erreicht wird. Die Lage kann im Bereich von $\pm 1,5\text{mm}$ eingestellt werden.
- Anschließend den Einstellbolzen [2] mit dem Inbusschlüssel festhalten und die Gegenmutter [1] nachziehen.



Elektrischer Anschluss

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

Wichtig!

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

BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Wichtig!

Den Garraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Wichtig!

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

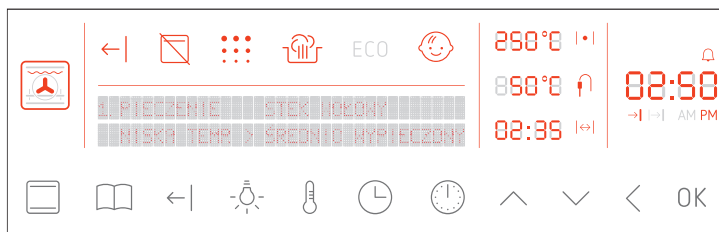
Der Hauptschalter ① befindet sich rechts im Display. Die Aktivierung des Hauptschalters erfolgt nach dem Berühren der Glasscheibe an der markierten Stelle (Piktogramm) und wird mit dem im Menü Einstellungen gewählten Tonsignal signalisiert.

Die Sensorflächen sind sauber zu halten.

Manche Modelle sind mit dem hinterleuchteten Backofen-Türgriff ausgestattet. Bei Betrieb des Backofens ist die Hinterleuchtung des Türgriffs eingeschaltet und gilt als Restwärmanzeige des Backofen-Innenraums, d.h. die Hinterleuchtung erlischt, wenn die Temperatur im Innenraum des Backofens unter 50°C fällt, und leuchtet über 50°C je nach der Temperatur auf (je höher die Temperatur im Innenraum des Backofens ist, desto heller leuchtet der Türgriff).

BEDIENUNG

Steuermodul und Steuerung des Backofens



Bereich der Sensorsteuerung

Das Bedienfeld verfügt über 12 Touch-Sensoren (ohne Hinterleuchtung), die mit Piktogrammen, wie es in der vorstehenden Abbildung dargestellt wurde, gekennzeichnet sind. Bei jedem Berühren des Sensors ertönt ein Tonsignal des Summers (die Ausnahmen wurden in einer ausführlichen Beschreibung der Funktionsweise dargestellt). Rechts im Display gibt es den Sensor des Hauptschalters ①. Beim Berühren einer aktiven Taste ertönt ein Tonsignal [Bestätigung]. Beim Berühren einer inaktiven Taste ertönt ein Tonsignal [Fehler]. Beim langen Berühren einer Taste – 3 Sekunden – ertönt ein Tonsignal [Bestätigung2].

Der Summer generiert folgende Arten von Tonsignalen:

[on] Signal des Einschaltens

[off] Signal des Ausschaltens

[Bestätigung] Berühren des Sensors

[Bestätigung2] langes Berühren des Sensors

[Fehler] Berühren eines inaktiven Sensors

[Alarmsignal - Timer] – maximale Dauer 5 Minuten.

[Alarmsignal Ende der Schnellaufheizung] – maximale Dauer 5 Min.

[Alarm Endzeit] – maximale Dauer 5 Min.

[Alarm der offenen Tür]

① - Hauptschalter

- Funktionen des Backofens

- Voreingestellte Programme

- Ein / Aus - Funktion der Schnellaufheizung des Backofens

- Ein / Aus - Beleuchtung des Backofens

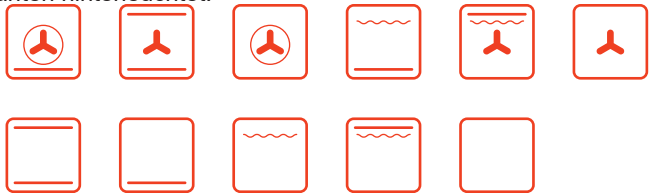
- Einstellung der Temperatur

BEDIENUNG

-  - Einstellung der Uhr
-  - Einstellung der Uhr, des Timers, der Vorgangsdauer, der Endzeit
-  - Plus / nach oben [+]
-  - Minus / nach unten [-]
-  - Zurück [<]
- OK - Bestätigung

Bereich der Backofen-Funktionen

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



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

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

Bereich der Aktivitäten der Funktionen

- Symbol der Aktivität der Schnellaufheizung..... 
- Symbol der Aktivität der Türsperre (Backofen mit der Pyrolyse-Funktion)..... 
- Symbol der Aktivität der Pyrolyse-Funktion (Backofen mit der Pyrolyse-Funktion)..... 
- Dampfreinigung..... 
- Symbol der Aktivität der ECO-Funktion..... ECO
- Symbol der Aktivität der Kindersicherung..... 

BEDIENUNG

Bereich der Temperatureinstellung

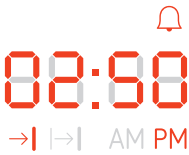
Temperatur im Backofen mit dem Symbol der Aktivität der Beheizung..... 250°C | • |

Temperatur des Bratenthermometers mit dem Symbol der Aktivität..... 850°C | 🔔 |

Zeit bis zum Beginn/Ende des Vorgangs mit dem Symbol der Aktivität..... 02:35 | ↔ |

Bereich der Uhr

Der Bereich umfasst die Uhr im System HH:MM und Symbole: AM/PM, Minutenuhr, Dauer, Endzeit.



Bereich der Textinformationen

Der Bereich der Textinformationen umfasst 2 Zeilen x 34 Zeichen zum Ausblenden von Textinformationen in folgenden Sprachen:

Englisch, Deutsch, Polnisch, Russisch, Tschechisch, Serbisch, Litauisch, Estnisch, Lettisch, Französisch, Spanisch, Türkisch, Schwedisch, Norwegisch, Finnisch, Dänisch, Italienisch, Niederländisch.

1. PIECZENIE STEK WOKONY
NISKA TEMP > ŚREDNIO WYPIECZONY

BEDIENUNG

Einschalten des Steuermoduls und Einstellung der Uhrzeit

Nach dem ersten Anschließen des Gerätes ans Stromnetz geht das Steuermodul in den Modus der Spracheinstellungen über. Das Display ist mit Ausnahme des Bereichs der Textinformationen ausgeschaltet. Voreingestellte Sprache ist Englisch. Im linken Bereich des Textbereichs wird die Überschrift „Select language“ angezeigt, rechts erscheint dagegen der Name der auszuwählenden Sprache. Aktiv sind folgende Tasten [+], [-] und [OK]. Mit den Tasten [+] und [-] kann die aktuelle Sprache geändert werden. Nach Drücken der Taste [OK] wechselt die aktuelle Sprache in die gewählte Sprache (die Überschrift „Select language“ wird in der ausgewählten Sprache angezeigt). Nach dem weiteren Drücken der Taste [OK] geht das Steuermodul in den Modus der Uhrzeit-Einstellung über. Eine genaue Beschreibung der Sprachauswahl im Abschnitt „Einstellungen“.

Nach dem Anschließen des Gerätes an das Stromnetz (oder nach einem Stromausfall) geht das Steuermodul in den Modus der Einstellung der aktuellen Uhrzeit über. Im Display blinkt die aktuelle Uhrzeit und der übrige Bereich bleibt ausgeschaltet. Aktiv sind folgende Tasten [+], [-] und [OK]. Nach dem Drücken der Taste [OK] geht das Gerät in den Standby-Modus über.

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

Standby-Modus

In diesem Modus ist der Stromverbrauch durch das Gerät auf 800 MW beschränkt (mit Ausnahme von vorübergehenden Situationen, die mit dem Auskühlen oder mit

der Beleuchtung verbunden sind). Durch den Wechsel in den Standby-Modus werden alle Einstellungen der Funktionen, der Zeiten, der Temperaturen, der Minutenuhr und ausgewählter Programme gelöscht. Alle Heizkörper sind ausgeschaltet. Das Display ist mit Ausnahme der Uhr ausgeschaltet. Aktiv sind folgende Sensoren ,  und Sensoren der Tastensperre  [+] (sie werden zusammen gedrückt, beim einmaligen Drücken sind sie inaktiv). Die Intensität der Display-Hinterleuchtung ist niedriger.

Wurde im Garraum das Bratenthermometer eingeschaltet, leuchtet im Display das Symbol . Das Symbol erlischt nach dem Ausschalten des Bratenthermometers.

Übersteigt die Temperatur im Backofen 50°C, wird die Temperatur im Garraum angezeigt (Funktion als Restwärmeanzeige) und der Ventilator ist eingeschaltet. Nach der Senkung der Temperatur auf 50°C wird der Ventilator ausgeschaltet und die Anzeige der Temperatur erlischt.

Ist die Backofentür geöffnet, wird die Beleuchtung des Backofens eingeschaltet. Die Beleuchtung erlischt, wenn die Tür geschlossen wird, oder automatisch nach 10 Minuten, wenn die Tür nach wie vor offen steht.

Die Beleuchtung kann auch mit dem Sensor  eingeschaltet werden.

Ist die Tastensperre aktiv, so leuchtet das Symbol . Aktiv sind nur die Tasten  und [-]. Wenn sie zusammen gedrückt werden, wird die Tastensperre aufgehoben.

Durch den Wechsel vom Standby-Modus in den aktiven Modus ertönt ein Tonsignal [on]. Durch den Wechsel vom aktiven Modus in den Standby-Modus ertönt ein Tonsignal [off]. Werden inaktive Tasten im Standby-Modus gedrückt, erfolgt keine Bestätigung [Fehler].

Befindet sich das Gerät im Standby-Modus, so wird von 22:00 Uhr bis 6:00 Uhr die Helligkeit des Displays auf den für den Nacht-Modus eingestellten Wert gesenkt.

Aktiver Modus.

Es ist ein Modus, in dem die gewünschten Funktionen, Programme gewählt und die Einstellungen geändert werden können. Aktiv sind folgende Sensoren: ,  und  sowie Funktionen, die durch Drücken von zwei Sensoren aktiviert werden: Kindersicherung und Einstellungen. Sonstige Sensoren werden aktiviert, wenn beispielsweise die Einstellungen geändert werden müssen. Erfolgen durch den Nutzer keine Maßnahmen (Drücken aktiver Sensoren) und sind keine vorprogrammierten Aktionen vorhanden (auch nach der Beendigung aller programmierten Aktionen), geht das Steuermodul nach 60 Sekunden nach der letzten Aktivität des Nutzers oder nach der Beendigung der letzten programmierten Funktion (Auto-Off-Funktion) in den Standby-Modus über.

Im aktiven Modus erfolgt die Display-Hinterleuchtung zu Mindesthelligkeit. In der Anzeige des Backofen-Status leuchtet das Rahmens-Symbol. Im Display wird die aktuelle Temperatur im Backofen bzw. „--- °C“, wenn diese Temperatur unter 30°C liegt, angezeigt. Wurde im Backofen kein Braten-thermometer angeschlossen, sind die für Braten-thermometer zuständigen Display-Elemente ausgeschaltet. Sonst leuchtet das Symbol  und es wird die Temperatur des Braten-thermometers bzw. „--- °C“, wenn diese Temperatur unter 30°C liegt, angezeigt. In der Textanzeige (links) wird die Anregung „Funktion wählen“ präsentiert, das Zeichen „>“ blinkt.

Uhr

Durch langes Drücken des Sensors  erfolgt der Übergang zur Änderung der aktuellen Uhrzeit. Nacheinander erfolgt die Einstellung von drei Parametern: Modus der Anzeige der Uhrzeit (12H / 24H), Stunden, Minuten.

- Mit den Sensoren [+] und [-] wird die Einstellung geändert;
- Mit dem Sensor [OK] wird die aktuelle Einstellung bestätigt und zum nächsten Parameter gewechselt;
- Mit dem Sensor [<] wird zum vorherigen Parameter gewechselt;
- Durch den Sensor , den Sensor [<] bei der Auswahl der Uhrzeit-Modus (12/24) und durch eine mangelnde Reaktion des Nutzers über 10 Sekunden verlässt man den Modus, ohne dass die gespeicherten Einstellungen geändert werden.

Werden die Werte der Minuten mit dem Sensor [OK] bestätigt, werden die bestätigten Einstellungen gespeichert. Im Falle des 12H-Modus ist die Wahl identisch wie bei dem 24H-Modus, wobei für die Stunden von 1 bis 12 der Zusatz „AM“ und die Stunden von 13 bis 24 in Form von 1-12 „PM“ angezeigt werden.

Die Änderung der Uhrzeit ist nur im Standby-Modus oder im aktiven Zustand, wenn keine Funktion des Backofens eingeschaltet ist. In dieser Situation ertönt beim langen Drücken des Sensors ein Tonsignal [Fehler] und das Steuermodul geht in den Modus der Änderung der aktuellen Uhrzeit nicht über.

BEDIENUNG

Beleuchtung

Der Sensor  funktioniert unabhängig von sonstigen Funktionen und durch Drücken dieses Sensors werden sonstige Funktionen und Einstellungen nicht beeinträchtigt. Der Sensor kann jederzeit gedrückt werden. Die Beleuchtung im Backofen schaltet ein:

- nach dem Drücken der Taste  – für 30 Sekunden;
 - nachdem die Taste  gedrückt und gedrückt gehalten wird (3 Sekunden) – bis zum Übergang in den Standby-Modus, oder für 10 Minuten, wenn das Steuermodul sich bereits im Standby-Modus befindet;
 - nach dem Starten einer beliebigen Heizfunktion oder eines Fertigprogramms – für 30 Sekunden;
 - nach dem Einschalten und Beenden der Funktion „Schnellaufheizung“ – für 30 Sekunden;
 - nach dem Öffnen der Tür – bis zum Schließen der Tür, maximal für 10 Minuten.
- Die Diode kann jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

Kühlmotor

Der Kühlmotor funktioniert unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Zustand des Steuermoduls. Der Kühlmotor wird eingeschaltet, wenn die Temperatur im Backofen 50°C übersteigt, und ausgeschaltet, wenn die Temperatur unter diesen Wert sinkt.

Thermostat-Symbol

Das Thermostat-Symbol deutet (neben der Backofen-Temperatur) auf den Betriebsmodus der Heizkörper hin. Ist einer der Heizkörper in Betrieb, leuchtet das Symbol  auf. Das Symbol erlischt, wenn keiner der Heizkörper in Betrieb ist (z.B. die eingestellte Temperatur im Backofen wird erreicht und die Heizkörper werden bis zum Abfall der Temperatur nicht ausgeschaltet).

Heizarten

Nach dem Drücken des Sensors  geht das Steuermodul ins Menü zur Auswahl der Heizart über. Die einzelnen Sensoren haben dann eine folgende Bedeutung:

- [] – Verlassen des Modus Heizarten, Löschen der Einstellungen, Wechsel zu den Programmen;
- [] – Verlassen des Modus Heizarten, Löschen der Einstellungen, Wechsel zur Uhrzeit-Einstellung;
- [<] – Zurück zur vorherigen Stufe. Auf der ersten Stufe – Löschen der Einstellungen und Zurück zum aktiven Modus.
- [+], [-] – Auswahl einer weiteren (vorherigen) Position im Menü;
- [OK] – Bestätigung der Auswahl.
- [Unterbrechung bei der Bedienung von 20 Sekunden] - Sollte der Nutzer bei der Auswahl der Funktionen über 20 Sekunden keinen Sensor drücken, löscht das Steuermodul die bisherigen Einstellungen und wechselt in den aktiven Modus zurück.

Im Textdisplay (links) leuchtet die Überschrift „Heizfunktion wählen >“, das Zeichen „>“ blinkt. Links werden die Heizfunktionen von der nachstehenden Liste angezeigt. Als Startposition gilt die Funktion „Heißluft“. Achtung: Die Funktionen mit dem Drehspeiß werden nur bei Geräten angezeigt, bei denen der Drehspeiß erkannt wird. Unter den drei verfügbaren Reinigungsfunktionen wird nur eine aktive – je nach der erkannten Pyrolyse oder den Einstellungen im Testprogramm – angezeigt.

Parallel zu den einzelnen Funktionen werden die entsprechenden Piktogramme innerhalb eines Rahmens, der den Garraum symbolisiert, angezeigt. Der Nutzer wählt die gewünschte Funktion mit den Tasten [+] und [-] und anschließend bestätigt diese mit der Taste OK.

BEDIENUNG

Nach der Bestätigung verschiebt sich die Beschreibung der ausgewählten Funktion im Display von rechts nach links, die rechte Seite bleibt leer. In der Anzeige der Backofen-Temperatur beginnt der voreingestellte Temperaturwert zu blinken. Die Temperatur kann mit den Tasten [+] und [-] geändert und mit der Taste OK bestätigt werden.

Sollte das Steuermodul das Bratenthermometer erkennen, geht es zur Einstellung der Temperatur des Bratenthermometers über: In der Anzeige der Bratenthermometer-Temperatur blinkt der voreingestellte Wert von 80°C, zur Änderung und Bestätigung dienen die Tasten [+], [-] und [OK]. Ist das Bratenthermometer nicht vorhanden, wird dieser Schritt außer Acht gelassen.

Zu diesem Zeitpunkt wird im Backofen das Licht eingeschaltet und die Sensoren [Vorheizen] und [Timer] werden aktiv. Sonstige operative Elemente werden nach 5 Sekunden ab Bestätigung betätigt.

In der Timer-Anzeige leuchtet das Symbol [Betriebsdauer] auf und im Display wird die Zeit, die vom Start des Heizens im Backofen abgelaufen ist, angezeigt.

Der Betrieb des Backofens (Beendigung des Betriebs der Heizkörper und Löschen aller Einstellungen) kann jederzeit beendet werden und zwar durch Drücken von:

- [📖] – der Backofen geht zur Auswahl der Fertigprogramme über;
- [⏸] – der Backofen geht in den Standby-Modus über.

Die Einstellung des Timers bewirkt das Einschalten / Ausschalten der Heizkörper je nach den Zeiteinstellungen, aber sie beeinflusst die gewählte Heizart nicht.

Bei aktiver Heizfunktion erfolgt durch Drücken des Sensors Funktionen [📖] der Übergang zur Auswahl der neuen Heizfunktion, ohne dass der aktuelle Vorgang zuvor unterbrochen wird. Als voreingestellte Werte (Typ der Funktion, Temperaturen) werden die Werte des aktuellen Vorgangs angezeigt. Neue Werte treten erst nach der Bestätigung der Temperaturen, aber ohne Verzögerung von 5 Sekunden in Kraft.

Nr.	Beschreibung der Funktion
1	Konventionell
2	Kuchen
3	Drehspieß
4	Grill
5	Turbo Grill
6	Super Grill
7	Heißluft
8	Pizza
9	Anbräunen
10	Anbraten
11	Auftauen
12	Super Drehspieß
13	Reinigung*

*vorhanden nur bei einigen Modellen

BEDIENUNG

Schnellaufheizung des Garraums

Nach der Auswahl der Heizfunktion und der Einstellung der Temperatur wird der Sensor der Schnellaufheizung aktiv. Dieser Sensor ist aktiv, bis die gewünschte Temperatur im Garraum erreicht wird.

Nach dem Drücken des Sensors leuchtet das Symbol der Schnellaufheizung  auf. Nach dem Erreichen der gewünschten Temperatur erlischt das Symbol , für 30 Sekunden geht das Licht im Garraum auf und es ertönt ein Tonsignal [Alarmsignal Ende der Schnellaufheizung]. Danach erfolgt die Rückkehr zur Heizfunktion und der Backofen geht in den Modus der Erhaltung der Temperatur über.

Kooperation der Funktion Schnellaufheizung mit dem Timer

A) Einstellung des Timers vor dem Einschalten der Schnellaufheizung:

- Ist nur die Betriebsdauer eines Programms (halbautomatischer Betrieb) eingestellt, beginnt die Schnellaufheizung sofort;
- Ist die Betriebsdauer eines Programms und die Endzeit (automatischer Betrieb), beginnt die Schnellaufheizung zum Zeitpunkt, in dem der Betrieb ohne Schnellaufheizung gewöhnlich beginnen würde, aber das Symbol  wird vom Drücken des Sensors bis zum Ende der Schnellaufheizung angezeigt. Das Einschalten der Funktion der Schnellaufheizung beeinflusst die programmierte Dauer der Vorgänge nicht.

B) Sensor [Timer] während der Schnellaufheizung gedrückt – die Schnellaufheizung wird bis zur Beendigung der Einstellung des Timers eingestellt. Nach der Einstellung des Timers läuft die Funktion wie im Punkt A).

Temperatursensor - Bratenthermometer.*

Wird das Bratenthermometer vor der Auswahl der Heizfunktion eingeschaltet, erfolgt die Einstellung der Temperatur des Bratenthermometers unmittelbar nach der Einstellung der Backofentemperatur.

Das Bratenthermometer kann jederzeit angeschlossen werden. Infolge dessen leuchtet die Diode am Symbol  auf und in der Temperaturanzeige des Bratenthermometers blinkt der voreingestellte Wert von 80°C. Die Temperatur kann mit [+] und [-] geändert und mit der Taste OK bestätigt werden.

Bis zur Bestätigung der Temperatur des Bratenthermometers arbeitet der Backofen nach den bisherigen Einstellungen (wird das Bratenthermometer vor der Bestätigung der Temperatur herausgenommen, wechselt Backofens in den vorherigen Betriebsmodus zurück). Durch die Aktivierung des Bratenthermometers werden die Einstellungen der Backofen-Temperatur nicht geändert.

Nach der Bestätigung der Temperatur des Bratenthermometers wird die voreingestellte Backofen-Temperatur maximal bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur des Bratenthermometers aufrechterhalten. Anschließend wird das Aufheizen ausgeschaltet und es ertönt ein Tonsignal [Alarm Endzeit].

Wird das Bratenthermometer während des Betriebs herausgenommen (nach der Bestätigung der Temperatur des Bratenthermometers), gilt dies als Fehler (möglicher Schaden des Bratenthermometers) und das Programm wird unterbrochen.

Kooperation des Bratenthermometers und des Timers: Bei einer gleichzeitigen Nutzung des Bratenthermometers und des Timers arbeitet der Backofen, bis die erste Ausschaltbedingung erreicht ist: bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur des Bratenthermometers oder bis zum Ablauf der eingestellten Zeit.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

BEDIENUNG

Temperaturen für die Fleischsonde

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

Hinweis! Nur das Bratenthermometer, das als Ausstattung des Backofens mitgeliefert wurde, darf eingesetzt werden.

Änderung der Temperatur-Einstellungen beim Betrieb des Backofens

Beim Betrieb des Backofens werden in den Anzeigen der Temperatur des Backofens und des Bratenthermometers (falls vorhanden) eingestellte Temperaturen angezeigt. Durch einmaliges Drücken des Sensors  werden aktuelle Temperaturen des Garraums und des Bratenthermometers über 5 Sekunden angezeigt. Durch ein weiteres Drücken des Sensors erfolgt der Übergang zur Einstellung der Temperatur des Backofens, durch drittes Drücken – zur Einstellung der Temperatur des Bratenthermometers (falls vorhanden).

Die Temperatur wird mit den Tasten [+] und [-] geändert. Durch Drücken der Taste OK wird die eingestellte Temperatur gespeichert, durch Drücken von < erfolgt der Übergang zum Backen bei der zuvor eingestellten Temperatur.

Timer

Die Timer-Funktionen sind unter dem Sensor  verfügbar. Das Steuermodul ist mit einer Minutenuhr ausgestattet, die unabhängig von anderen Einstellungen arbeitet. Darüber hinaus kann die Betriebsdauer des Backofens (halbautomatischer Betrieb) oder die Betriebsdauer und Startverzögerung (automatischer Betrieb) eingestellt werden. Diese Funktionen sind in folgender Reihenfolge Minutenuhr->Betriebsdauer->Endzeit durch nacheinander folgendes Drücken der Taste  verfügbar.

Timer.

Der Timer läuft rückwärts. Nachdem das Herunterzählen beendet worden ist, ertönt ein Tonsignal [Alarm der Minutenuhr]. Der Timer funktioniert unabhängig von anderen Funktionen und der Einsatz des Timers in einem Fertigprogramm beeinträchtigt den Verlauf des Programms nicht.

Um die Minutenuhr einzustellen, den Sensor  drücken. In der Anzeige der Uhr beginnt das Symbol der Minutenuhr  und der Wert 0:00 (oder der zuvor eingestellte Wert des Timers) an der Stelle der Uhrzeit zu blinken. Mit den Sensoren [+] und [-] wird die Einstellung geändert, nach dem Drücken des Sensors < oder Abwarten von 5 Sekunden erfolgt das Verlassen ohne Änderung der Einstellungen der Minutenuhr und mit dem Sensor  wird die aktuelle Einstellung der Minutenuhr bestätigt.

Nach dem Drücken von  leuchtet das Symbol der Minutenuhr, indem auf dessen Betrieb hingewiesen wird, und im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Die Änderungen der Timer-Einstellungen erfolgen identisch (statt 0:00 wird die aktuelle Restdauer angezeigt). Um den Timer auszuschalten, den Wert „0:00“ einstellen –

BEDIENUNG

nach der Bestätigung dieses Wertes erlischt das Symbol  und die Minutenuhr wird ausgeschaltet.

Gleichzeitiges Drücken des Sensors  dient zur Ansicht des aktuellen, bis zum Tonsignal übrig gebliebenen Restdauer.

Das Tonsignal des Timers wird durch Drücken eines beliebigen Sensors gelöscht. Die maximale Timer-Einstellung beträgt 2 Stunden.

Halbautomatischer Betrieb

Der halbautomatische Betrieb besteht in der Einstellung der Dauer, nach der das Gerät automatisch ausschaltet. Die mögliche Dauer bis zum Ausschalten liegt im Bereich von 1 Minute bis zu 10 Stunden.

Um die Betriebsdauer einzustellen, den Sensor  zweimal drücken (durch erstes Drücken wird die Minutenuhr aktiviert, durch weiteres Drücken gelangt man zur Einstellung, wonach der Backofen automatisch ausgeschaltet wird). Im Display blinkt das Symbol  und die Anzeige „0:00“ (oder die aktuelle Restdauer bis zum Ausschalten des Backofens, soweit diese Funktion zuvor aktiv war). Mit den Tasten [+] und [-] wird die Einstellung geändert, nach dem Drücken des Sensors  oder Abwarten von 5 Sekunden erfolgt das Verlassen ohne Änderung der Einstellungen und durch das Drücken der Taste  wird die aktuelle Einstellung des Zeitpunkts des automatischen Ausschaltens und der Start des Herunterzählens bestätigt. Das Symbol  leuchtet dauerhaft. Im Display blinken über 5 Sekunden das Symbol  und die Ausschaltzeit der Beheizung und anschließend erlischt das Symbol  und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Der Timer und die Heizart können unabhängig voneinander eingestellt werden, die Heizarten können auch geändert werden, während der Timer läuft. Die voreingestellte Zeit des Timers läuft unabhängig davon zurück,

ob eine der Heizfunktionen aktiv ist oder nicht. Auch die Schnellaufheizung ist für die Timer-Funktion ohne Bedeutung.

Der Timer kann abgeschaltet werden, indem die Zeit auf 0:00 eingestellt wird.

Nach dem Herunterzählen der vorgegebenen Zeit ertönt ein Tonsignal [Alarm Endzeit]. Alle Heizelemente werden ausgeschaltet. Das Tonsignal kann auf zweierlei Art ausgeschaltet werden:

- durch einmaliges Drücken eines beliebigen Sensors werden alle Einstellungen der Funktionen und Temperaturen gelöscht und die Beleuchtung für 30 Sekunden eingeschaltet;

- durch zweimaliges Drücken des Sensors  erfolgt der Wechsel in den Modus der Einstellung der Betriebsdauer - das Backen kann nach den gespeicherten Parametern der Heizarten und der Temperaturen über die erneut eingestellte Zeit fortgesetzt werden.

Automatischer Betrieb

Automatischer Betrieb besteht in einer solchen Einstellung des Steuermoduls, dass der Backofen mit Verzögerung eingeschaltet und der Vorgang nach Ablauf der vorgegebenen Zeit beendet wird.

Um die Einstellungen für den automatischen Betrieb vorzunehmen, sollte zunächst die gewünschte Dauer der Beheizung eingestellt werden (wie beim halbautomatischen Betrieb). Nach der Bestätigung der Betriebsdauer mit dem Sensor  leuchtet das Symbol  dauerhaft und das Symbol  beginnt zu blinken – im Display blinkt die Endzeit der Aufheizung (berechnet als aktuelle Uhrzeit + eingestellte Betriebsdauer). Innerhalb von fünf Sekunden den Sensor [+] drücken, wodurch die Ausschaltzeit geändert wird. Weitere Änderungen erfolgen standardmäßig mit den Tasten [+], [-], nach Drücken der

BEDIENUNG

Tasten $\angle$, $\odot$ und nach Abwarten von 5 Sekunden erfolgt die Rückkehr ohne Änderung der Einstellungen und mit der Taste OK wird die Endzeit bestätigt. Nach der Bestätigung der Endzeit leuchten die Symbole $\rightarrow|$ und $\rightarrow|$ dauerhaft und in der Uhr wird erneut die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Bis zum Start der Einschaltzeit der Beheizung leuchten die Symbole $\rightarrow|$ $\rightarrow|$. Zu Beginn der Beheizung erlischt das Symbol $\rightarrow|$, und der Timer läuft wie im halbautomatischen Betrieb.

Die Ansicht und die Änderungen der eingestellten Zeitwerte sind nach Drücken des Sensors $\odot$ möglich. Durch einmaliges Drücken des Sensors erfolgt der Wechsel zur Minutenuhr, durch ein weiteres Drücken zur Einstellung der Betriebsdauer und durch drittes Drücken zur Einstellung der Ausschaltzeit. Durch die Änderung der Einstellung der Betriebszeit auf 0 werden die Betriebsdauer und die Ausschaltzeit gleichzeitig gelöscht.

Die Ausschaltzeit kann im Bereich von (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 1 Minute) bis (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 10 Stunden) geändert werden. Die Betriebsdauer (bei der eingestellten Ausschaltzeit) kann von 0 bis (Ausschaltzeit – laufende Uhrzeit – 1 Minute) geändert werden.

Zusammenzählen der Betriebsdauer

Bei Betrieb wird die Backzeit vom Steuermodul zusammengerechnet. Die aktuell zusammengerechnete Backzeit wird in der Temperatur-Anzeige in der untersten Zeile samt Symbol [Betriebsdauer $\rightarrow|$] angezeigt. Die zusammengerechnete Zeit wird beim Übergang des Gerätes in den Standby-Modus gelöscht.

Beim zeitlich begrenzten Betrieb (voreingestellte Programme oder eingestellter Timer) wird die bis zur nächsten Stufe übrig gebliebene Zeit (ohne Symbol $\rightarrow|$), d.h. entsprechend die Zeit bis zum Beginn oder Ende der Beheizung, angezeigt. Im Display kann die Anzeige der zusammengerechneten Zeit durch Drücken der Taste $\odot$ über 3 Sekunden umgeschaltet werden. Durch erneutes Drücken dieser Taste über 3 Sekunden erfolgt die Rückkehr zum vorherigen Zustand.

Kindersicherung

Das Ziel der Kindersicherung ist es, zu verhindern, dass Änderungen der Einstellungen des Backofens von den Kindern vorgenommen werden. Nach der Aktivierung der Kindersicherung reagiert der Backofen nicht mehr auf alle Eingangssignale mit Ausnahme der Kombination, mit der die Entriegelung erfolgt.

Zu einem beliebigen Zeitpunkt des Vorgangs kann die Kindersicherung aktiviert werden (Tastensperre). Die Kindersicherung wird durch gleichzeitiges Drücken der Taste $\odot$ und $\angle$ aktiviert und durch gleichzeitiges Drücken der Taste $\odot$ und $\angle$ deaktiviert. Aktive Kindersicherung wird mit dem Symbol $\odot$ im Display signalisiert.

Bei aktiver Kindersicherung sind alle Sensoren inaktiv (werden sie gedrückt, ertönt ein Tonsignal [Fehler]), auch die einzeln gedrückten Sensoren $\odot$ und $\angle$. Als Ausnahmen gelten:

- gleichzeitiges Drücken der Sensoren $\odot$ und $\angle$, wodurch die Kindersicherung deaktiviert wird;

- Drücken des Sensors $\odot$, wodurch der Übergang in den Standby-Modus erfolgt.

Befindet sich der Backofen im Standby-Modus und ist die Kindersicherung aktiv, so ist auch der Sensor $\odot$ inaktiv.

Tür

Beim Garen soll die Backofentür geschlossen sein.

Wird bei der Heizfunktion (oder bei voreingestellten Programmen) vom Steuermodul erkannt, dass die Backofentür offen steht, werden alle operativen Elemente ausgeschaltet und die Beleuchtung eingeschaltet. Dauert dieser Zustand über 30 Sekunden an, ertönt ein Tonsignal [Alarm der offenen Tür]. Das Tonsignal kann durch Drücken eines beliebigen Sensors oder durch Schließen der Tür ausgeschaltet werden. Durch eine offene Tür werden die Temperatur- und Timer-Einstellungen nicht beeinträchtigt. Bleibt die Tür aber länger als 10 Minuten offen, werden alle Einstellungen gelöscht und das Steuermodul wechselt in den aktiven Modus.

Betriebsdauerbegrenzung

Arbeitet der Backofen mit einer beliebigen Heizfunktion über eine ungewöhnlich lange Zeit, so beendet das Steuermodul den Betrieb des Backofens nach Ablauf der Zeit, die nach den folgenden Beispiel festgelegt wurde. Wurde die Heizfunktion beendet, geht der Backofen in den Standby-Modus über. Beispiel. Beträgt die Temperatur im Garraum 200°C, so erfolgt das Ausschalten der elektrischen Elemente nach ca. drei Stunden Betrieb des Backofens. Bei einer Temperatur von 100°C nach ca. zehn Stunden.

Dadurch wird der Backofen vor Überhitzung geschützt.

Fertigprogramme

Bei den Fertigprogrammen sind die Einstellungen der Heizfunktionen, Temperaturen, Timer, Aufheizung an die konkreten Anwendungen vordefiniert angepasst. Nach dem Starten des Fertigprogramms können dessen Einstellungen (sowohl die Temperatur als auch die Dauer) geändert werden, dann ist es aber kein Fertigprogramm mehr, sondern eine übliche Heizfunktion mit den Einstellungen der Temperatur, Dauer usw. Die Einstellung der Minutenuhr gilt nicht als Änderung des Fertigprogramms – es ist eine vollkommen unabhängige Funktion.

Man bewegt sich im Menü, wie folgt:

- [+], [-] – Änderung der ausgewählten Position (alle Menüs schleifen zurück, nach der letzten Position wird wieder mit der ersten begonnen);
- [OK] – Bestätigung der Wahl;
- [🔍] – Löschen der Einstellungen und Rückkehr zum Hauptmenü Programme
- [🔍] – Löschen der Einstellungen und Übergang zum Menü der Heizfunktionen;
- [🕒] – Verlassen des Modus mit den Heizfunktionen, Löschen der Einstellungen, Übergang zur Einstellung der Uhr;
- [⏪] – Rückkehr zur vorherigen Stufe. Auf der ersten Stufe – Löschen der Einstellungen und Zurück zum aktiven Modus.
- [Unterbrechung bei der Bedienung von 20 Sekunden] - Sollte der Nutzer bei der Auswahl der Funktionen über 20 Sekunden keinen Sensor drücken, löscht das Steuermodul die bisherigen Einstellungen und wechselt in den aktiven Modus zurück.

Auswahl des voreingestellten Programms

Um ein voreingestelltes Programm zu wählen, den Sensor [🔍] drücken. Aktuelle Einstellungen des Backofens werden dann gelöscht, die Heizkörper abgeschaltet und Steuermodul geht in den Modus der Aus

BEDIENUNG

wahl des voreingestellten Programms über. Links im Bereich der Textinformationen wird die Nachricht „Programmgruppe wählen>“, das Zeichen „>“ blinkt, angezeigt. Rechts werden die Beschreibungen der verfügbaren Programmgruppen mit den Nummern von 1 bis 7 angezeigt:

1. Fleisch;
2. Geflügel;
3. Pizza;
4. Tiefkühlprodukte;
5. Kuchen;
6. Backen bei niedriger Temperatur;
7. Zusätzliche Programme.

Als voreingestellt wird das Programm 1 angezeigt.

Nach der Bestätigung der Auswahl der Programmgruppe verschiebt sich die Beschreibung der ausgewählten Programmgruppe im Bereich der Textinformationen von rechts nach links. Das Zeichen „>“ blinkt nach wie vor. Rechts werden die einzelnen voreingestellten Programme, die den Gruppen gemäß der Liste der voreingestellten Programme zugeordnet sind, angezeigt.

Nach der Bestätigung der Auswahl des Programms verschiebt sich die Beschreibung des ausgewählten Programms nach links.

Einstellung der Parameter

Wenn ein Programm ohne Bratenthermometer ausgewählt wurde und dieses angeschlossen ist, wird rechts im Textbereich die Empfehlung „Bratenthermometer entfernen“, angezeigt. Das Steuermodul wartet 10 Minuten, bis das Bratenthermometer entfernt wird. Bleibt das Bratenthermometer danach nach wie vor angeschlossen, löscht das Programm alle Einstellungen und geht in den aktiven Modus zurück. Hat der Benutzer das Bratenthermometer innerhalb von 10 Minuten entfernt, löscht das Programm

die Information „Bratenthermometer entfernen“ und geht weiter.

Wenn das Programm mit dem Bratenthermometer ausgewählt wurde und das Bratenthermometer nicht angeschlossen ist, wird rechts die Nachricht „Bratenthermometer anschließen oder Gewicht auswählen“ angezeigt. Schließt der Benutzer das Bratenthermometer an, erlischt die Nachricht und das Steuermodul realisiert weitere Schritte. Drückt der Benutzer den Sensor [+] oder [-], wechselt die Information rechts in der oberen Zeile zu „Gewicht auswählen und OK drücken“ und weitere Schritte erfolgen wie bei Programmen mit der Einstellung von Gewicht. Sollte der Benutzer innerhalb von 10 Minuten keine Taste drücken oder das Bratenthermometer nicht anschließen, wechselt das Steuermodul in den aktiven Modus zurück.

Wurde ein Programm mit der Einstellung von Gewicht (z.B. Hähnchen) gewählt, wird rechts in der oberen Zeile die Nachricht „Gewicht wählen und OK drücken“ angezeigt und in der unteren Zeile wird das Gewicht gemäß der Programmliste für die Version ohne Bratenthermometer angegeben. Die Angabe von Gewicht erfolgt in kg entsprechend dem der jeweiligen Sprache zugeordneten Format. Wählt der Benutzer das Gewicht innerhalb 10 Minuten nicht aus, wechselt das Programm in den aktiven Modus zurück.

Starten des Programms ohne Vorheizen

Nach der Eingabe aller Parameter durch den Benutzer wird rechts im Display die Nachricht „OK drücken, um das Programm zu starten“ angezeigt. Das Programm wartet 10 Minuten aufs Drücken der Taste OK, sonst werden die Einstellungen gelöscht und das Steuermodul wechselt in den aktiven Modus zurück.

Nach Drücken der Taste OK werden die Temperaturen, Heizfunktionen und Ti

mer-Angaben gemäß der Liste der voreingestellten Programme eingestellt und das Backen beginnt. Die Information „OK drücken..." wird durch „Das Programm läuft" ersetzt.

Starten des Programms mit Vorheizen

Nach der Eingabe aller Parameter durch den Benutzer wird rechts im Display die Information „OK drücken, um das Vorheizen zu starten" angezeigt. Das Programm wartet 10 Minuten aufs Drücken der Taste OK, sonst werden die Einstellungen gelöscht und das Steuermodul wechselt in den aktiven Modus zurück.

Nach dem Drücken der Taste OK werden die Temperatur und die Heizfunktionen eingestellt und die Funktion Schnellaufheizung aktiviert (die Einstellungen der Heizfunktion aufs Vorheizen geändert und das Symbol  leuchtet auf) sowie die Information rechts im Textfenster wird durch „Vorheizen des Backofens" ersetzt).

Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur (entsprechend den Angaben des voreingestellten Programms) wechselt das Steuermodul die Anordnung der Heizkörper auf die gespeicherte Anordnung des voreingestellten Programms und geht in den Modus der Aufrechterhaltung der Temperatur über. Das Symbol  blinkt, es ertönt ein Tonsignal [Alarm Ende Schnellaufheizung]. Rechts im Textbereich des Displays wird eine folgende Information angezeigt: "Der Backofen ist vorgeheizt, die Speise einlegen und OK drücken". Der Backofen wartet aufs Drücken der Taste OK bis zu 10 Minuten und dann wechselt in den aktiven Modus.

Nach dem Drücken der Taste OK werden die Zeiteinstellungen in den Timer übernommen (die in dem voreingestellten Programm mit Vorheizen eingestellte Backzeit wird ab Drücken der Taste OK beim vorgeheizten Backofen gerechnet),

die Information rechts im Display wird auf „Das Programm läuft" geändert, das Symbol der Schnellaufheizung erlischt.

Programmende

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit werden die operativen Elemente des Backofens ausgeschaltet. Es ertönt ein Tonsignal [Alarm Endzeit], die Informationen im Textbereich des Displays werden gelöscht. Der Alarm kann durch Drücken eines beliebigen Sensors ausgeschaltet. Hat der Benutzer den Alarm mit dem Sensor  auf stumm gestellt, geht der Backofen in den Modus der Einstellung der Backzeit über und ermöglicht die Fortsetzung des Vorgangs mit denselben Einstellungen der Temperatur und Funktionen (dann ist es kein voreingestelltes Programm mehr, sondern die Fortsetzung mit den gleichen Parametern). Wurde für die Stummstellung ein anderer Sensor betätigt, geht der Backofen in den aktiven Modus über.

BEDIENUNG

Reinigungsprogramme

Die Reinigungsprogramme sind im Menü „Heizfunktionen“ vorhanden, aber deren Betriebsweise ist den voreingestellten Programmen ähnlich. Dem Benutzer steht nur ein Reinigungsprogramm zur Verfügung, wobei Folgendes zur Auswahl steht:

- Wird das Dampf-Pyrolyse-Modul erkannt, ist die Pyrolyse aktiv.
- Wird das konventionelle Modul erkannt, ist Reinigung aktiv.

Reinigung

Das Programm arbeitet wie ein voreingestelltes Programm mit folgenden Einstellungen: Temperatur 90°C, Oberhitze + Unterhitze, Betriebsdauer = 30 Minuten, ohne Vorheizen. Läuft der Vorgang, leuchtet das Symbol der Reinigung .

Es gibt folgende Differenzen: Nach der Auswahl des Programms erscheint im gesamten Textdisplay (auch auf den Feldern links und rechts) statt „OK drücken, um das Programm zu starten“ die Information „0,5 Liter Wasser gießen. OK drücken, um die zu starten“.

Für den Ofen mit Emaille Aqualytic (Buchstaben **Qa** in der Art Backofen).

Auf den Boden des Backofens ca. 0,5 l Wasser geben.

Für den Ofen mit Emaille-Standard (Buchstabe **Q** in der Art Backofen).

In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser.

Während des Reinigungsvorgangs wird die Information „Die Reinigung läuft“.

Das Programm kann wie jedes voreingestellte Programm modifiziert und geändert werden, dann ist es kein Sonderprogramm mehr und arbeitet als eine gewöhnliche Heizfunktion mit dem eingestellten Timer.

Pyrolyse*

Die Pyrolyse ist ein Sonderprogramm mit zusätzlichen Anforderungen. Nach der Auswahl der Pyrolyse erscheint im gesamten Textdisplay die Information „Pyrolyse – der Backofen muss leer sein. Einlagen, Führungsschienen und Blechträger aus dem Backofen entfernen und OK drücken.“

Das Programm wartet bis zu 10 Minuten auf die Bestätigung durch den Benutzer.

Nach der Bestätigung wird links eine Nachricht angezeigt: „Dauer der Pyrolyse auswählen“ und rechts stehen die Werte zur Verfügung: „90 Minuten“, „120 Minuten“ oder „150 Minuten“. Die Auswahl der Werte erfolgt wie die Auswahl des Gewichts in den voreingestellten Programmen.

Nach der Bestätigung der Dauer wird der Zustand der Backofentür geprüft. Ist die Tür geöffnet, wird die Nachricht „Die Backofentür schließen und OK drücken, um den Vorgang der Pyrolyse zu starten“. Ist die Tür geschlossen, wird eine folgende Nachricht angezeigt: „OK drücken, um den Vorgang der Pyrolyse zu starten“. Das Programm wartet bis zu 10 Minuten aufs Schließen der Tür und auf die Bestätigung des Benutzers – um die Pyrolyse zu starten, müssen bei den Bedingungen erfüllt sein – geschlossene Tür und „OK“.

Nach der Bestätigung durch den Benutzer beginnt der Vorgang der Pyrolyse: die Tür ist gesperrt, das Symbol  und das Symbol der Kindersicherung  leuchten auf, in Betrieb sind der Ringheizkörper + Unterhitze, die eingestellte Temperatur von 480°C, eingeschaltet wird der zweite Gang des Kühlventilators. Der tatsächliche Wert der eingestellten Temperatur beträgt 465°C, die Unterhitze arbeitet zyklisch mit Unterbrechungen. Im Display wird die Nachricht angezeigt: „Achtung! Die Pyrolyse läuft!“

*vorhanden nur bei einigen Modellen

BEDIENUNG

30 Minuten vor Ende der eingestellten Dauer werden die Heizkörper ausgeschaltet, die Einstellung der Temperatur wechselt auf „--- °C“ und im Display wird die Nachricht angezeigt „Das Abkühlen läuft“.

Beim Abkühlen wird die Schnelligkeit des Abkühlens geschätzt und die Restdauer und Endzeit werden laufend aktualisiert.

Nach dem Auskühlen auf 150°C beginnt der Prozess des Entsperrens der Tür.

Nach dem Entsperren der Tür läuft der Ventilator weiter im ersten Gang und das Programm geht wie die voreingestellten Programme zu Ende.

Bei der Pyrolyse ist es nicht möglich, die Einstellungen während des Vorgangs zu ändern oder dieses Programm mit denselben Einstellungen fortzusetzen. Nach dem Löschen des Alarmsignals geht das Steuermodul in den aktiven Zustand über. Die Pyrolyse kann nur mit dem Sensor ① unterbrochen werden.

Bei der Unterbrechung der Pyrolyse durch Stromausfall geht das Steuermodul in den Modus des Abkühlens und danach in den Modus des Öffnens der Tür – wie in den letzten 30 Minuten dieses Programms.

Wird die Pyrolyse mit dem Sensor ① unterbrochen, schaltete sich der Backofen nicht aus, sondern geht in den Modus des Abkühlens und danach in den Modus des Öffnens der Tür wie oben über. Nach dem Entsperren der Tür geht der Backofen in den Standby-Modus über.

Wird die Tür beim Starten der Pyrolyse (nach der Bestätigung mit OK) geöffnet, bevor sie gesperrt wird, reagiert das Steuermodul mit einem langen Tonsignal [Alarm der offenen Tür], löscht das Programm der Pyrolyse und geht in den Modus des Entsperrens über (wie oben).

Einstellungen

Zum Menü Konfiguration geht man durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren [Temperatur ] und [Timer ] über. Zum Menü Konfiguration kann man nur im aktiven Modus gelangen.

Man bewegt sich im Menü, wie folgt:

- [+], [-] – Änderung der ausgewählten Position (alle Menüs Schleifen zurück, nach der letzten Position wird wieder mit der ersten begonnen);
- [OK] – Bestätigung der Wahl;
- [] – Verlassen (Löschen der nicht bestätigten Einstellungen) und Übergang zum Menü Programme;
- [] – Verlassen und Übergang zum Menü der Heizfunktionen;
- [] – Verlassen und Übergang zu den Einstellungen der Uhr;
- [] – Rückkehr zur vorherigen Stufe. Auf der ersten Stufe – Löschen der Einstellungen und Zurück zum aktiven Modus.
- [Unterbrechung bei der Bedienung von 20 Sekunden] - Sollte der Nutzer bei der Auswahl der Funktionen über 20 Sekunden keinen Sensor drücken, löscht das Steuermodul die bisherigen Einstellungen und wechselt in den aktiven Modus zurück.

Links im Textdisplay wird die Information „Einstellungen“ angezeigt und rechts erscheint die Beschreibung der Einstellungsgruppe:

- 1. Sprache;
- 2. Beleuchtung;
- 3. ECO;
- 4. Displayhelligkeit;
- 5. Helligkeit des Türgriffs (Option);
- 6. Service;
- 7. Werkseinstellungen

1. Sprache

Links im Textfenster wird die Nachricht „Sprache auswählen“ angezeigt. Rechts

wird die Liste der Sprachen angezeigt, wobei die aktuelle Sprache als voreingestellt angezeigt wird.

Mit den Tasten [+], [-] wechselt man zwischen den Sprachen. Nach Drücken der Taste OK wechselt die Sprache der Information „Sprache auswählen“ je nach der Wahl des Benutzers und unten erscheint die Information „Auswahl bestätigen <OK>“ in der neuen Sprache.

Durch Drücken [+] oder [-] die Information „Auswahl bestätigen <OK>“ gelöscht und die Liste der Sprachen erneut angezeigt. Durch Drücken von [<] verlässt man das Menü und wechselt zur Sprache, die beim Übergang zum Menü „Sprache“ aktiv war, zurück. Durch Drücken der Taste OK wird die aktuelle Sprache gespeichert und man wechselt zum Menü Einstellungen.

2. Beleuchtung

Links im Textfenster wird die Information „Betriebsmodus Beleuchtung auswählen“ angezeigt. Rechts wird eine der zwei möglichen Varianten angezeigt: „Dauerbetrieb“ und „ECO-Betrieb“. Als voreingestellter Wert gilt die aktuelle Werkseinstellung: „ECO-Betrieb“. Durch Drücken der Taste OK wird der aktuelle Wert gespeichert und man wechselt zum Menü Einstellungen.

Die Beschreibung in der Spezifikation umfasst die Beleuchtung im ECO-Betrieb. Bei der Einstellung Dauerbetrieb ist die Beleuchtung eingeschaltet:

- stets, wenn die Tür geöffnet ist;
- während des Backzeit.

3. ECO

Links im Textfenster wird die Information „Betriebsmodus Backofen auswählen“ angezeigt. Rechts wird eine der zwei möglichen Varianten angezeigt: „Standardbetrieb“ und „ECO-Betrieb“. Als voreingestellter Wert gilt die aktuelle Werkseinstellung: „ECO-Be

trieb" Durch Drücken der Taste OK wird der aktuelle Wert gespeichert und man wechselt zum Menü Einstellungen.

Die Beschreibung in der Spezifikation umfasst den Betrieb des Backofens im Standardbetrieb. Der ECO-Betrieb beeinflusst den Betrieb des Backofens bei den voreingestellten Programmen, beim eingestellten Timer oder bei dem aktiven Bratenthermometer.

Timer - beträgt die voreingestellte Betriebsdauer mehr als 25 Minuten, werden die Heizkörper des Backofens und der Heißluft-Ventilator fünf Minuten vor dem geplanten Ausschalten der Beheizung und dem Alarmsignal ausgeschaltet.

Bratenthermometer - die Heizkörper werden ca. 2° vor der eingestellten Temperatur ausgeschaltet. Sollte die Temperatur innerhalb von 2 Minuten nicht automatisch steigen, wird der Wert des Bratenthermometers um 1° (auf den eingestellten Wert – 1°) erhöht. Sollte die eingestellte Temperatur innerhalb von weiteren 3 Minuten nicht erreicht werden, wird der angezeigte erneut um 1° erhöht und zugleich geht der Betrieb des Programms mit dem Bratenthermometer zu Ende (der Backofen verhält sich, als ob die Temperatur des Bratenthermometers den richtigen Wert erreicht worden wäre).

4. Displayhelligkeit

Links im Textfenster wird die Information „Betriebsmodus Display auswählen“ angezeigt. Rechts wird eine der drei möglichen Varianten angezeigt: „Aktiv“, „Standby“, „Nacht“. Nach der Bestätigung der Auswahl wird links die Nachricht „Helligkeit im Modus Aktiv einstellen“ (oder entsprechend „... im Standby-Modus“, „... im Nacht-Modus“) angezeigt. Rechts wird die aktuell für den jeweiligen Modus eingestellte Helligkeit im Format „100%“ angezeigt. Der Wert der Hinterleuchtung wird mit den Sensoren [+],

[-] geändert, nach der Bestätigung mit [OK] oder nach dem Zurück mit [<] wechselt das Programm zum Untermenü Auswahl des Display-Modus zurück.

Bei der Einstellung der Helligkeit gilt für die Hinterleuchtung der im Display angezeigte Wert.

Voreingestellte Werte für die Modi Aktiv/Standby/Nacht: 80%, 45%, 30%.

5. Helligkeit des Türgriffs

Die Menü-Position wird nur dann angezeigt, wenn der Türgriff mit der Funktion der Hinterleuchtung erkannt wird. Links im Textfenster wird die Information „Helligkeit des Türgriffs einstellen“ angezeigt. Rechts wird die aktuell für den jeweiligen Modus eingestellte Helligkeit im Format „100%“ angezeigt. Der Wert der Hinterleuchtung wird mit den Sensoren [+], [-] geändert, nach der Bestätigung mit [OK] oder nach dem Zurück mit [<] wechselt das Programm zum Menü zurück.

Bei der Einstellung der Helligkeit ist die Hinterleuchtung des Türgriffs eingeschaltet und gilt der im Display angezeigte Wert.

Voreingestellter Wert für die Helligkeit des Türgriffs: 75%.

6. Service

Im Menü Service können keine Parameter eingestellt werden. Die Durchsicht der Parameter erfolgt mit den Tasten [+] und [-], Zurück durch Drücken der Taste OK oder [<].

Liste der Parameter:

- SERVICE: Version der Steuermodul-Software:
- SERVICE: Version der Leistungsmodul-Software:
- SERVICE: Aktueller Fehler:
- SERVICE: Vorheriger Fehler:

Liste der angezeigten Fehler:

- Leeres Feld – kein Fehler vorhanden;
- E0 - Fehler des Sensors der Temperatur im Garraum,
- E1 - Fehler des Sensors des Bratenthermometers.

7. Werkseinstellungen

Nach der Auswahl wird im Textdisplay eine folgende Nachricht angezeigt: „Auf Werkseinstellungen zurücksetzen?“. Durch Drücken der Taste OK erfolgt die Zurücksetzung auf Werkseinstellungen und Rückkehr zum Menü Einstellungen, mit der Taste [<] erfolgt die Rückkehr ohne Änderung der Einstellungen und [+], [-] sind aktiv. Durch die Zurücksetzung auf Werkseinstellungen werden auch alle aktuellen Einstellungen der Programme, der Minutenuhr, des Timers, des Addierens der Betriebsdauer gelöscht.

Parameter, für die die Zurücksetzung auf Werkseinstellungen gilt:

- Sprache: Englisch;
- Hinterleuchtung: 80%/45%/30%;
- Beleuchtung: ECO-Betrieb;
- Backofen: ECO-Betrieb;
- Uhr: 24H (Zeitwert ohne Änderungen).

Nutzung des Ringheizkörpers

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

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

- Eine der Beheizungsarten wählen

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

Hinweis!

Das Braten sollte bei geschlossener Backofentür erfolgen.

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

Es wird empfohlen, die Kinder vom Backofen fernzuhalten.

Gebäck

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

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den 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.

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer ²⁾ (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Gebäckblech	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Gebäckblech	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Gebäckblech	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Gebäckblech	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtete Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite linke Vorderseite platziert.		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

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

²⁾ 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.

TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grillrost	4		250 ²⁾	2 - 3
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		250 ¹⁾	1 Seite 10 - 15 2 Seite 8 - 13

¹⁾ Den leeren Backofen über 5 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

²⁾ Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

Braten

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

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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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



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

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

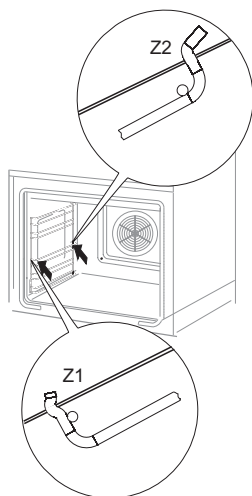
Wichtig!

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

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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

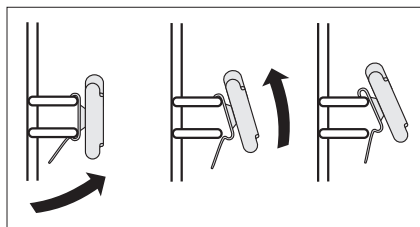


Ausbau der Backblechträger

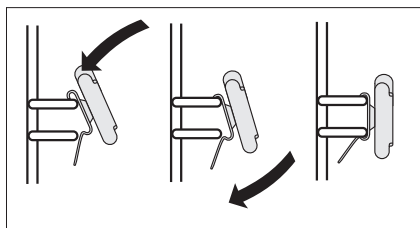
Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

Herausnehmen der Teleskopschienen



Einsetzen der Teleskopschienen



ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Pyrolytische Reinigung*

Pyrolytische Selbstreinigung des Backofens. Der Backofen wird auf die Temperatur von ca. 480 °C vorgeheizt. Die Grill- oder Bratüberreste werden in Asche verwandelt, die sich leicht beseitigen lässt und die man nach dem Vorgang herauskehren oder mit feuchtem Tuch wegwischen sollte.

Vor Einschalten der Funktion Pyrolyse.

Hinweis!

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

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

Während der Reinigung.

- Die Tücher am heißen Backofen nicht liegen lassen.
- Das Kochfeld nicht einschalten.
- Die Backofen-Beleuchtung nicht einschalten.
- Die Backofentür wurde mit einer Sicherung ausgestattet, die das Öffnen des Backofens während des Vorgangs verhindert. Die Tür nicht öffnen, um den Reinigungsvorgang nicht unterbrechen.

Hinweis!

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

Wegen der Dämpfe, die bei der Reinigung entstehen, muss die Küche gut gelüftet werden.

Vorgang der pyrolytischen Reinigung:

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

Hinweis!

Gibt es im Backofen eine hohe Temperatur (höher als während der üblichen Nutzung) bleibt die Tür gesperrt.

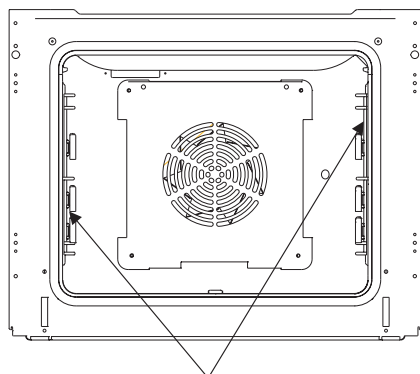
Nach dem Auskühlen kann man die Tür öffnen und die Asche mit weichem, feuchtem Tuch entfernen. Die seitlichen Führungsschienen und anderes vorhandenes Zubehör einsetzen. Der Backofen ist betriebsbereit.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

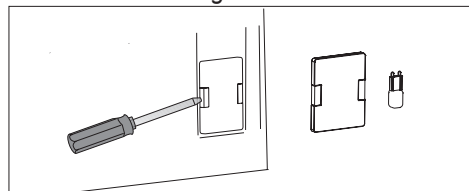
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

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



Beleuchtung des Backofens

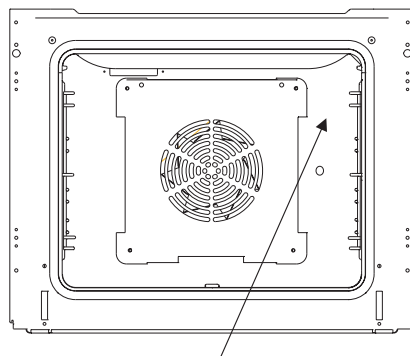


1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Wenn der Backofen über Teleskop-Führungsschienen verfügt, müssen sie herausgenommen werden.
4. Die Abdeckung mit einem flachen Schraubendreher anheben, abnehmen, reinigen und unbedingt trocken wischen.
5. Die Halogenleuchte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

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

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

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

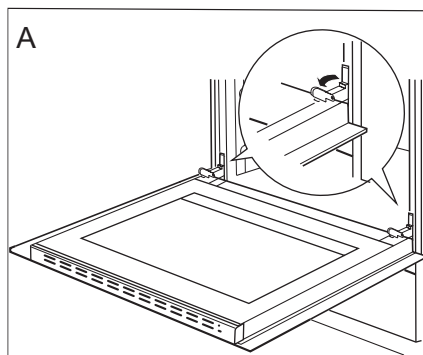


Beleuchtung des Backofens

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

Backofentür aushängen

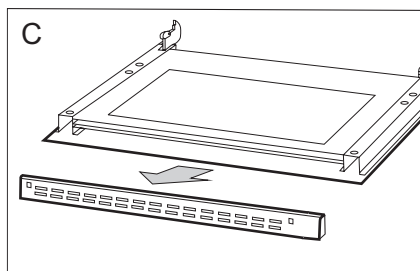
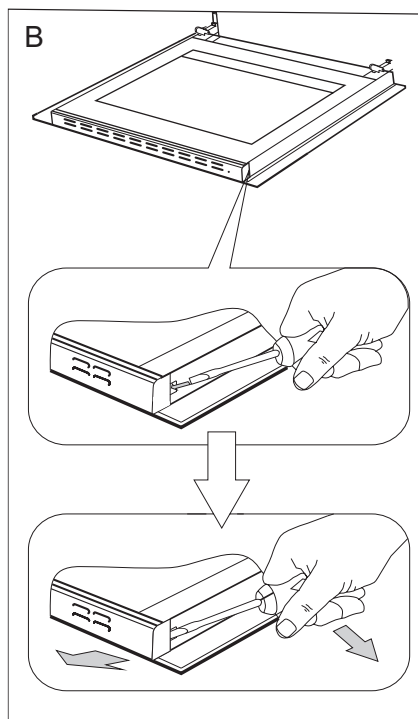
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe*

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



*vorhanden nur bei einigen Modellen

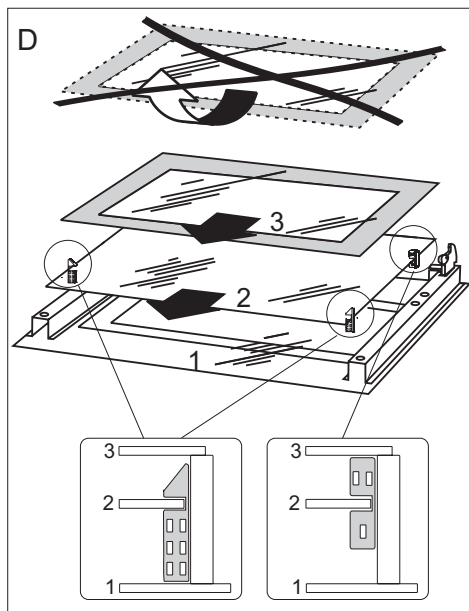
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.

4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

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

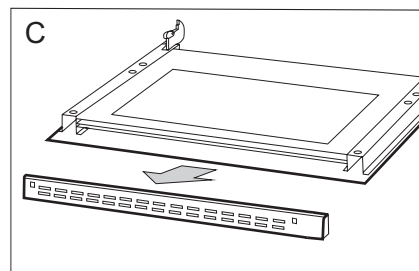
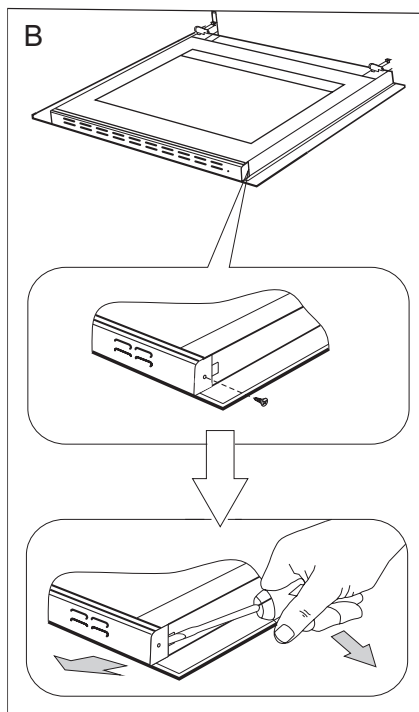
Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite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



Herausnahme der inneren Scheibe.

Herausnahme der inneren Scheibe*

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



*vorhanden nur bei einigen Modellen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

Hinweis! Gefahr der Beschädigung der Scheibenbefestigung. Die Scheibe einschieben und nicht nach oben heben.

Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).

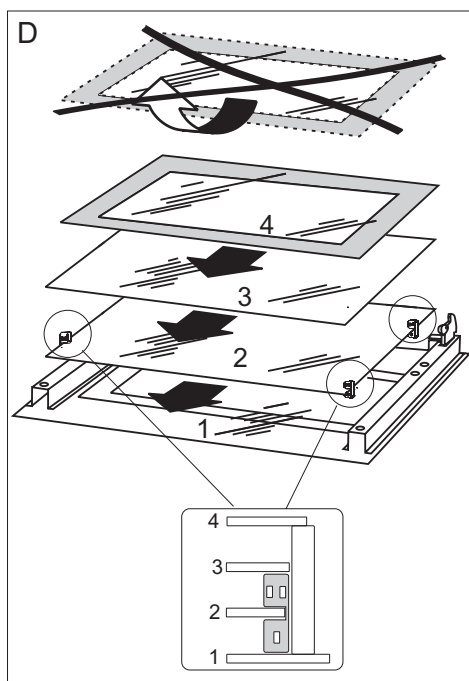
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

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

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

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



Herausnahme der inneren Scheibe

Achtung!

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

LÖSUNG VON PROBLEMEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

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

Problem	Ursache	Behebung
1. Keine Gerätefunktion	Stromausfall	Die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - austauschen.
2. Die Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	durchgebrannte Backofen-Glühlampe austauschen (siehe: Kapitel <i>Reinigung und Wartung</i>)
3. Fehler E0	Fehler beim Ablesen der Temperatur im Garraum	Die Nutzung des Backofens ist nicht möglich, man muss sich an den nächsten Servicedienst wenden.
4. Fehler E1	Fehler beim Ablesen der Temperatur des Bratenthermometers	Diese Meldung erlischt nach dem Herausnehmen des Bratenthermometers, der Backofen kann jedoch ohne Bratenthermometer genutzt werden.
5. Der Ventilator am Heißluft-Ventilator funktioniert nicht.	Überhitzungsgefahr! Den Backofen sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	

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

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

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 3,1 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Grundinformationen

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

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

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

Heißluft ECO	
Heißluft	
Ventilator, Unterhitze und Oberhitze	
Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus)	

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

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

CHER CLIENT,

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

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

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

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

Attention !

Lisez la notice avant d'utiliser du four.

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

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

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	42
Description du produit	46
Installation.....	48
Fonctionnement.....	50
Cuisson dans le four – conseils pratiques	70
Plats de test.....	72
Nettoyage et entretien de la cuisinière.....	73
Résolution des problèmes.....	80
Données techniques	81

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.

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

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.

Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.

CONSEILS DE SÉCURITÉ



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

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



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

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

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DÉBALLAGE



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

de l'environnement.

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

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

RETRAIT D'EXPLOITATION



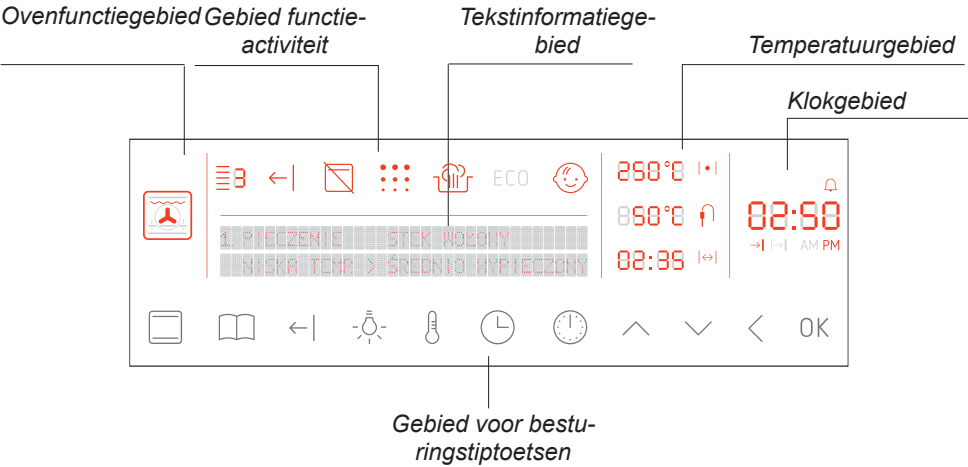
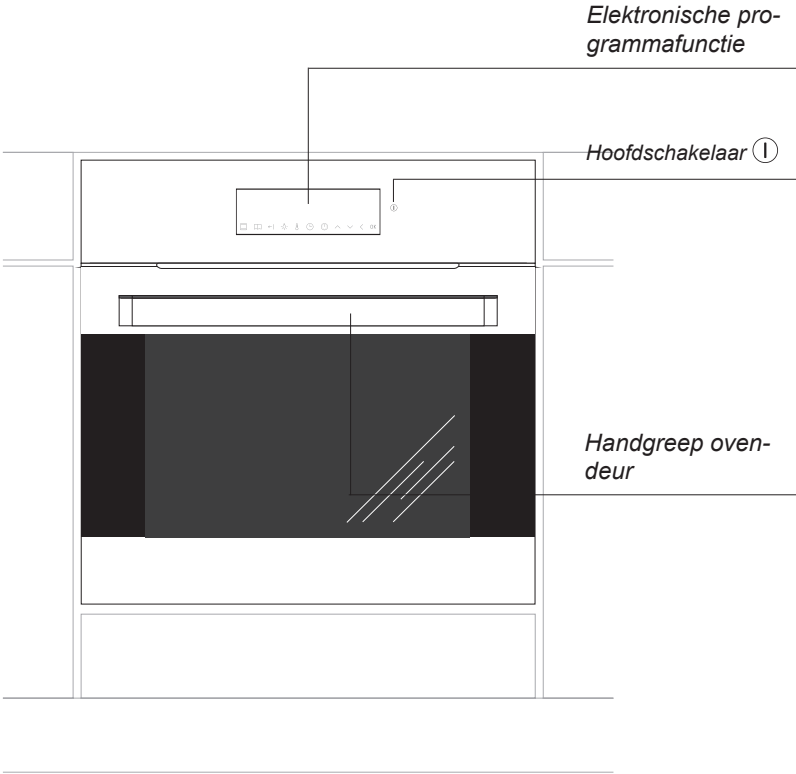
Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole

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

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

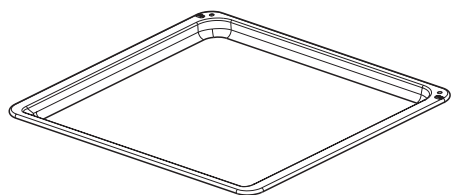
Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

DESCRIPTION DU PRODUIT

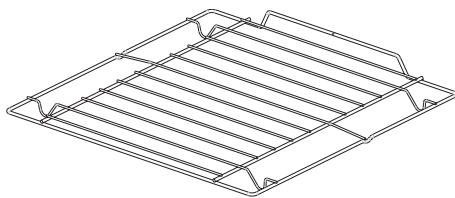


CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

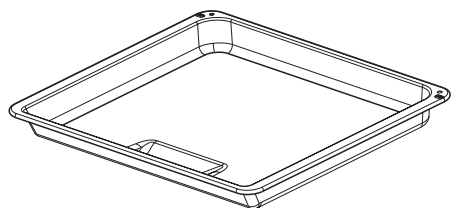
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain**



grille pour grillades
(grille à gratiner)

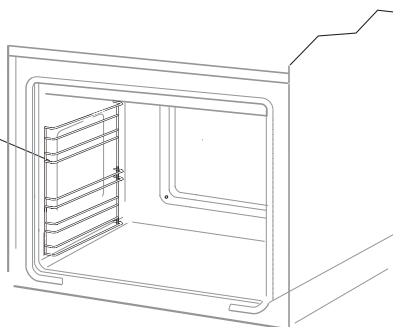


*Plat à rôtissage**



*Thermo - sonde**

Gradins fils
de la paroi latérale

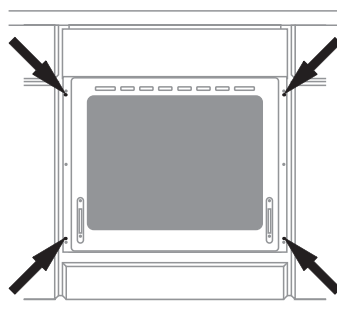
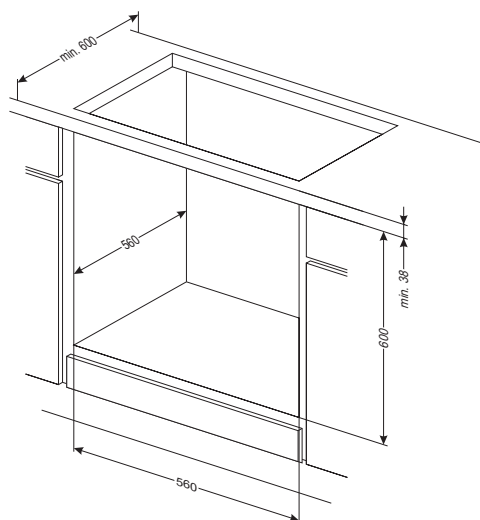
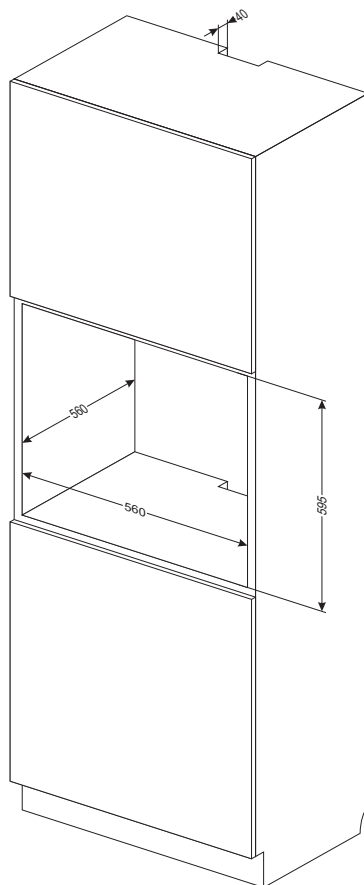


**en fonction du modèle*

INSTALLATION

Installation du four.

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



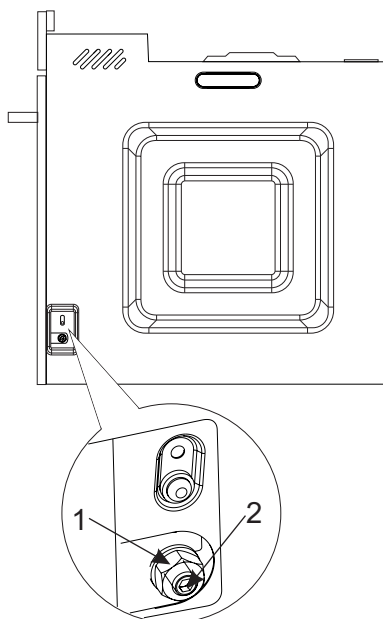
INSTALLATION

Réglage de la position de la porte du four

Le mécanisme de réglage permet le changement de la hauteur d'encastrement du côté droit de la porte dans l'étendue résultant de sa construction. Le changement de la hauteur d'encastrement de la porte d'un côté permet de niveler la porte ou d'aligner les bords de la porte et du panneau de commande.

Moyen de réglage.

- Dévisser l'écrou [1] avec une clef plate de taille 13.
- Tourner la tige de réglage [2] à l'aide d'une clef Allen de taille 4 dans une étendue de 180° afin d'obtenir la position requise de la porte. La position peut être réglée dans une étendue de $\pm 1,5\text{mm}$.
- En maintenant la position de la tige de réglage [2] à l'aide d'une clef Allen, visser le contre-écrou [1].



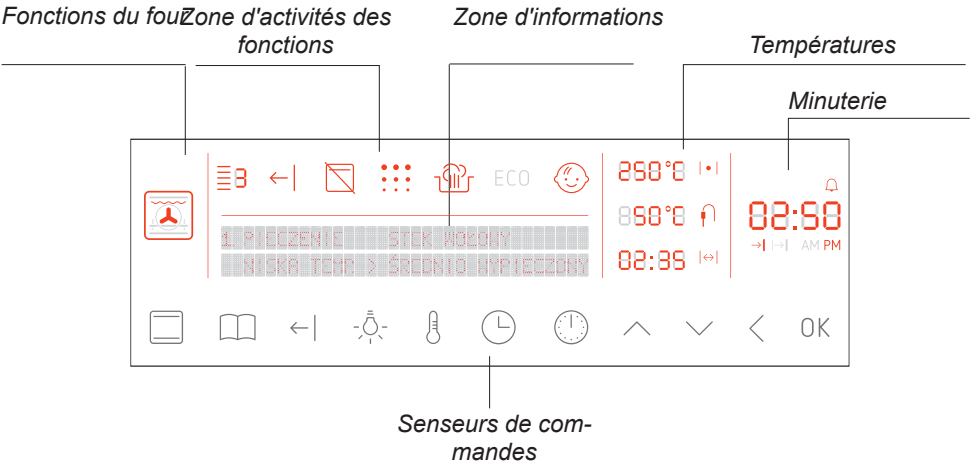
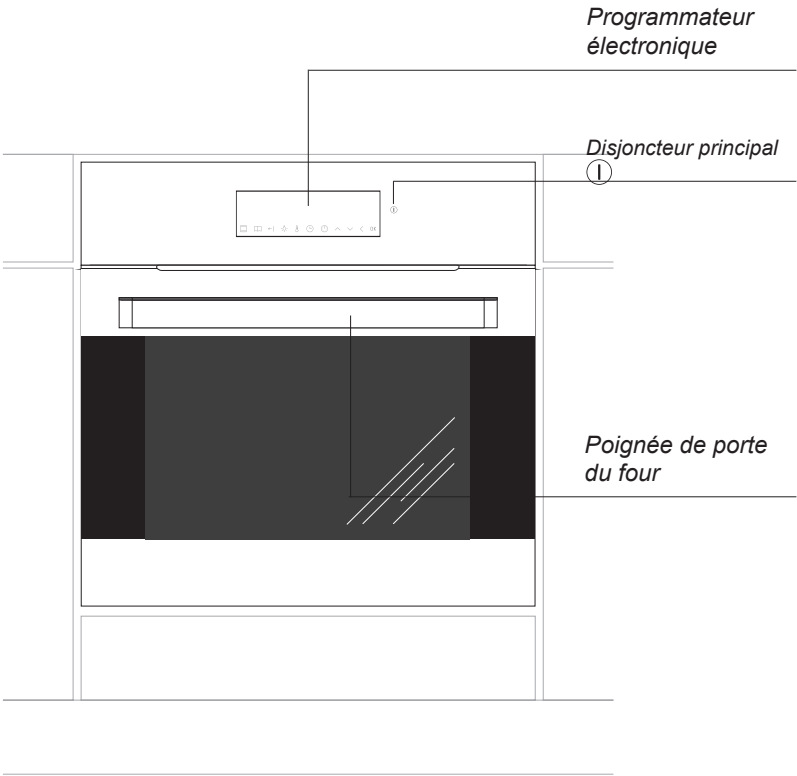
Raccordement électrique

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

Attention!

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

FONCTIONNEMENT



FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en marche du four

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

Important !

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

Important !

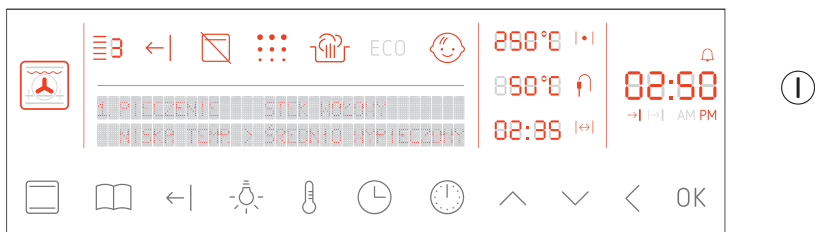
Le four est équipé d'un programmeur avec un affichage commandé par un capteur. La mise en marche de chacun des capteurs a lieu après l'appui de la vitre à l'endroit indiqué pour le capteur (présence des pictogrammes) et est signalée par un signal sonore.

Le disjoncteur principal ① se trouve sur le côté droit de l'afficheur. Le disjoncteur principal se déclenche en touchant la vitre à l'endroit désigné par le pictogramme. Un signal sonore, sélectionné dans le menu de configuration, est émis. (Voir le chapitre : *Fonctionnement du programmeur et commande du four*).

La surface des capteurs doit être maintenue en propreté.

Certains modèles sont équipés d'une poignée de porte de four rétroéclairée. Les informations concernant l'équipement du four en fonction du modèle se trouvent dans le tableau du chapitre *Caractéristiques du produit*.

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



Le panneau de commande dispose de 12 senseurs tactiles (sans éclairage), signalés par des pictogrammes comme indiqué sur la figure ci-dessus. Chaque toucher du senseur est accompagné par d'un signal sonore (les exceptions sont indiquées dans la description détaillée du fonctionnement). Sur le côté droit de l'écran se trouve le senseur du disjoncteur principal ①. Le toucher d'un senseur activé est signalé par un bip de confirmation. Le toucher d'un senseur inactivé s'accompagne d'un bip d'erreur. Le toucher long du senseur - trois secondes - est signalé par un bip [confirmation2].

Le bipère émet les sons suivants :

[on] son de mise en marche

[off] son d'arrêt

[confirmation] toucher du senseur

[confirmation2] long toucher du senseur

[erreur] toucher du senseur inactivé

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

[alarme de fin de chauffage rapide] – durée maximale de 5 minutes

[alarme de fin de fonctionnement] – la durée maximale de 5 minutes.

[alarme de porte ouverte]

① - disjoncteur principal

 - fonctions du four

 - programmes prédéfinis

← | - marche / arrêt fonction chauffe rapide du four

 - marche / arrêt de l'éclairage du four

 - réglage de la température

FONCTIONNEMENT

-  - réglage de la minuterie
-  - réglage des fonctions de la minuterie, du minuteur, de la durée de travail, du temps de fin de travail
-  - plus / vers le haut [+]
-  - moins / vers le bas [-]
-  - en arrière [<]
- OK - confirmation

Fonctions du four

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



Luminosité de l'afficheur. La luminosité dépend du moment de la journée. De 5 à 22 heures, la luminosité est plus intense que de 22 à 5 heures. En outre, la luminosité est conditionnée par le mode de fonctionnement de l'appareil :

- Faible intensité - en mode veille il est possible de lire l'indication de la minuterie,
- Haute intensité – en mode d'activation du programmeur.

Zone d'activités des fonctions

- Symbole du niveau de cuisson 
- Symbole d'activation de chauffage rapide 
- Symbole d'activation du verrouillage de la porte (four à pyrolyse) 
- Symbole d'activation de la pyrolyse (four à pyrolyse) 
- Nettoyage à la vapeur..... 
- Symbole d'activation de la fonction ECO..... ECO
- Symbole d'activation du contrôle parental 

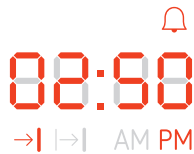
FONCTIONNEMENT

Températures

- Température du four avec symbole d'activation du chauffage 250°C | • |
- Température de la thermosonde avec symbole d'activation 850°C 🔌
- Temps de début / fin du processus avec symbole d'activation..... 02:39 | ↔ |

Minuterie

La zone comprend la minuterie HH:MM et les symboles: AM/PM, minuterie, durée, heure de fin.



Zone d'informations

La zone de messages texto est constituée de 2 lignes de 34 caractères permettant l'affichage de messages dans les langues suivantes:
 anglais, allemand, polonais, russe, tchèque, serbe, lituanien, estonien, letton, français, espagnol, turc, suédois, norvégien, finnois, danois, italien, néerlandais



FONCTIONNEMENT

Activation du programmeur et réglage de l'heure.

Après le premier branchement de l'appareil au réseau électrique le programmeur passe en mode réglage de la langue. L'afficheur est éteint à l'extérieur de la zone des messages texto. La langue pré-sélectionnée est l'anglais. Sur le côté gauche de la zone texto s'affiche l'inscription "Choisir la langue", et à droite - le nom de la langue choisie. Les senseurs ,  et OK sont activés.

Avec les senseurs  et  il est possible de changer la langue. Le senseur OK permet d'activer la langue sélectionnée (le message «Sélectionner la langue» change dans la langue sélectionnée). Après avoir touché de nouveau le senseur OK, le programmeur passe au réglage de l'heure. La description détaillée des choix linguistiques se trouve dans la section "Réglages".

Après avoir connecté l'appareil au réseau électrique (ou après une panne de courant) le programmeur passe en mode de réglage de l'heure. Sur l'afficheur clignote l'indication de l'heure, le reste est éteint. Les senseurs ,  et OK sont activés. Après avoir touché le senseur OK l'appareil passe en mode standby.

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

Mode de veille (standby).

Dans ce mode, la consommation d'énergie par l'appareil est limitée à 800mW (sauf pour des situations temporaires liées à l'entretien du refroidissement ou de l'éclairage). Le passage en mode standby supprime tous les réglages de fonctions, heures, températures, minuteur, programmes sélectionnés. Tous les éléments chauffants sont débranchés. L'afficheur est éteint sauf la minuterie. Les senseurs activés sont , , et les senseurs de verrouillage du clavier   (touchés en même temps, touchés l'un par l'autre sont inactivés). Le rétroéclairage de l'afficheur a une intensité plus faible.

Le symbole  s'affiche à l'activation de la sonde. Le symbole s'éteint à la désactivation de la sonde.

La température du four est affichée quand elle dépasse 50°C (elle remplit le rôle d'indicateur de chaleur résiduelle) et le ventilateur de refroidissement est mis en marche. Le ventilateur s'arrête quand la température du four descend sous 50°C et l'indication de la température disparaît.

Si la porte du four est ouverte, l'éclairage du four s'active. L'éclairage s'éteint à la fermeture de la porte ou automatiquement au bout de 10 minutes si la porte est restée ouverte. Le symbole  s'allume si le verrouillage des senseurs est activé. Les seuls senseurs qui restent activés sont  et  Touchés ensemble, ils annulent le verrouillage des senseurs.

Le passage du mode veille au mode actif est signalé par un bip [on]. Le passage du mode actif au mode veille est signalé par un bip [off]. Le toucher des senseurs inactivés en mode veille n'est pas signalée par un bip d'erreur. En mode veille, entre 22:00 et 6:00 heures, la luminosité de l'afficheur est abaissée (réglage dans le mode nuit)

Mode actif.

Ce mode permet de sélectionner les fonctions et programmes et de modifier les réglages. Les senseurs , , et  sont actifs ainsi que les fonctions activées en touchant 2 senseurs : contrôle parental et réglages. Les autres senseurs sont activés s'il est nécessaire de modifier de réglages etc... En l'absence d'actions de l'utilisateur (toucher des senseurs actifs) et de programme en cours, le programmeur se met en mode veille après 60 secondes d'inactivité (auto-off).

En mode actif, le rétroéclairage de l'afficheur fonctionne avec la luminosité par défaut. Le symbole du cadre est affiché sur l'afficheur du four. L'afficheur affiche la température du four ou "--- ° C" lorsque la température est inférieure à 30 ° C . Si la sonde est désactivée, les éléments d'affichage de la sonde sont éteints. Sinon le symbole  et la température de la sonde (ou "- ° C" si la température est inférieure à 30 ° C) sont affichés Sur l'afficheur texto (partie gauche) s'affiche : "Choisir fonction>" le signe ">" clignote.

Minuterie.

Le toucher long du senseur  active le réglage de l'heure. Ces 3 paramètres sont réglés : mode d'affichage de l'heure, heures, minutes.

- senseurs  et  modifient le réglage ;
- senseur OK confirme le réglage actuel et passe au paramètre suivant ;
- senseur  retour au paramètre précédent ;
- senseur , senseur  pour la sélection du mode d'affichage de l'heure (12/24). L'absence de réponse de l'utilisateur pendant 10 secondes valide les paramètres en cours.

Validation des minutes avec le senseur OK Dans le mode 12 h, la sélection est similaire mais "AM" est affiché pour les heures 1-12 et "PM" pour l'intervalle 13-24 heures .

La modification de l'heure est uniquement possible en mode veille ou actif lorsque qu'aucune fonction du four ou du minuteur est activée. Sinon, l'appui long du senseur génère un bip d'erreur et le programmeur ne passe pas dans le mode modification de l'heure.

Éclairage.

Senseur  fonctionne indépendamment des autres fonctions, il n'influence pas le fonctionnement des autres fonctions et réglages. Senseur  ne fonctionne pas en mode veille.

La lumière du four s'allume:

- après avoir touché le senseur  – pendant 30 secondes;
- après avoir touché et maintenu (3s) le senseur  – jusqu'au passage en mode veille,
- après avoir démarré une fonction de cuisson ou un programme prédéfini – pendant 30 secondes;
- après avoir démarré et arrêté le fonctionnement de la fonction "préchauffage rapide" – pendant 30 secondes;
- après l'ouverture de la porte – jusqu'à la fermeture de la porte, pas plus que 10 minutes.

Il est possible d'éteindre la lumière à tout moment en touchant le senseur .

Moteur de ventilateur de refroidissement.

L'activation du refroidissement est indépendante des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le refroidissement est mis en marche lorsque la température du four est supérieure à 50 ° C sinon il est désactivé.

Symbole de thermostat.

Symbole de thermostat (à côté de la température de four) indique l'état des éléments chauffants. Si un des éléments chauffants est alimenté, le symbole  s'allume. Le symbole s'éteint si aucune résistance n'est alimentée (par ex. lorsque le four atteint la température demandée. Ils sont rallumés si la température descend).

Fonctions de cuisson.

Après avoir touché le senseur  le panneau passe au menu de sélection des fonctions de cuisson. Les senseurs ont les significations suivantes:

 – sortie du mode fonction de cuisson, suppression des réglages, passage aux programmes ;

 – sortie du mode fonction de cuisson, suppression des réglages, passage au réglage de la minuterie ;

 – retour à l'étape précédente. Dans la première étape - suppression des réglages et retour au mode actif

 ,  – sélection de la position suivante (précédente) du menu;

OK – confirmation de la sélection.

[interruption dans l'utilisation de 20 s] - lors de la sélection d'une fonction, si l'utilisateur est inactif pendant 20 secondes , le programmeur supprime les nouveaux réglages et revient au mode actif.

Sur l'afficheur texto (côté gauche) s'allume : «Sélectionner une fonction de cuisson>» le signe ">" clignote. Sur le côté gauche sont affichées séquentiellement des fonctions de cuisson de la liste ci-dessous. La première position est la fonction "Chaleur tournante". Attention : Les fonctions avec broche apparaissent si la broche est activée. Une seule active des trois fonctions de nettoyage disponibles s'affiche - en fonction de la pyrolyse ou des paramètres détectés dans le programme de test.

Quand différentes fonctions sont activées, les pictogrammes correspondants apparaissent à l'intérieur du cadre symbolisant la chambre du four. L'utilisateur sélectionne la fonction voulue avec les senseurs  et , et la confirme ensuite avec le senseur OK. Après confirmation, le pictogramme de la fonction choisie se déplace de la droite vers

FONCTIONNEMENT

la gauche de l'afficheur, le côté droit reste vide. Sur l'afficheur, la température du four commence à clignoter. Avec les senseurs $\wedge$ et $\vee$ il est possible de modifier la température et de la valider avec le senseur OK .

Si le programmeur détecte la présence de la sonde, il passe au réglage de température de la sonde : Sur l'afficheur de la température de la sonde, la valeur par défaut de 80 ° C clignote . Elle peut être modifiée et confirmée avec les senseurs $\wedge$, $\vee$ et OK. En absence de sonde cette étape est sautée.

À ce moment la lumière du four s'allume, les senseurs $\leftarrow$ et $\rightarrow$ Les autres actions sont activés 5 secondes après la confirmation.

Le symbole [durée de fonctionnement $\leftrightarrow$] s'allume sur l'afficheur du minuterie , et l'afficheur indique le défilement du temps depuis le démarrage du four.

Le fonctionnement du four peut être terminé (arrêter le fonctionnement des éléments chauffants et supprimer tous les réglages) à tout moment en touchant sur:

le senseur $\square$ – le four passe à la sélection des programmes prédéfinis;

le senseur $\textcircled{1}$ – le four passe en mode veille. Le réglage du minuterie contrôle (marche / arrêt) les éléments chauffants en fonction des paramètres de temps, mais n'a aucune incidence sur le type de fonction de cuisson utilisée.

Toucher le senseur fonctions $\square$ avec fonction de cuisson actif permet de choisir une nouvelle fonction de cuisson, mais sans interrompre le processus actuel. Les valeurs du processus en cours et les valeurs par défaut (type de fonction, température) sont affichées. Les nouvelles valeurs ne sont enregistrées qu'après confirmation des températures mais sans retard de 5 secondes

No	Description des fonctions
1	conventionnelle
2	pâtisseries
3	broche
4	grill
5	turbo grill
6	super grill
7	chaleur tournante
8	pizza
9	roussissement
10	grillade
11	décongélation
12	super broche
13	nettoyage*

*le type de fonction de nettoyage dépend du modèle de four

FONCTIONNEMENT

Chauffage rapide du four.

Après avoir sélectionné la fonction de cuisson et réglé la température, le senseur de chauffage rapide devient actif. Ce senseur reste actif jusqu'à ce que le four atteigne la température désirée.

Le symbole chauffage s'allume après avoir touché le senseur . Le symbole  s'éteint quand la température désirée est atteinte, la lumière du four s'allume pendant 30 secondes et un signal d'alarme de fin du chauffage rapide est émis. Retour à la fonction de cuisson, le four passe en mode de maintien de la température

Fonction chauffage rapide et minuterie.

A) Minuterie réglé avant la mise en marche du chauffage rapide :

- si seulement la durée du programme est entrée (fonctionnement semi-automatique), le chauffage rapide démarre immédiatement ;

- si la durée du programme et l'heure de fin sont réglées (fonctionnement automatique), le chauffage rapide démarre à l'heure où le fonctionnement sans chauffage rapide aurait démarré, mais le symbole  est affiché jusqu'à la fin du chauffage.

La mise en marche du chauffage ne modifie pas la durée des fonctions programmées.

B) Si le senseur  est touché au cours du préchauffage rapide – le chauffage rapide est suspendu jusqu'à la fin du réglage de la minuterie. Après avoir réglé la minuterie, la fonction fonctionne de la même manière qu'au point A) .

Capteur de température – thermo - sonde.*

Si la thermosonde a été insérée dans la prise avant de sélectionner une fonction de cuisson, les réglages de température de la thermosonde sont effectués immédiatement après le réglage du four.

La thermosonde peut être branchée à tout moment. Le symbole  s'allume et la température par défaut de la sonde 80°C clignote sur l'afficheur. La température peut être modifiée avec les senseurs  et , elle est validée avec le senseur OK.

Jusqu'à confirmation de la température de la thermosonde, le four fonctionne avec les paramètres en cours (si l'utilisateur retire la thermosonde avant de valider la température, le four revient au mode de fonctionnement précédent). L'activation de la thermosonde ne modifie pas les réglages de la température du four.

Après validation de la température de la thermosonde, le four maintient la température du four jusqu'à ce que le capteur de température atteigne la température réglée dans la sonde. Ensuite, le chauffage est arrêté et le signal d'alarme de fin de fonctionnement est émis.

Si l'utilisateur retire la thermosonde en cours de fonctionnement (après la validation de la température de thermosonde), cela est traité comme une erreur (risque d'endommagement de la thermosonde) et le programme est interrompu.

Collaboration de la thermosonde et de la minuterie:

Dans le cas de l'utilisation simultanée de la thermosonde et la minuterie, le four fonctionne jusqu'à atteindre la température d'entrée dans la thermosonde ou jusqu'à écoulement du temps prédéfini.

**en fonction du modèle*

Températures de la thermosonde

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

Attention! Il faut utiliser uniquement la sonde de température constituant l'équipement du four.

Lors du fonctionnement du four, les températures souhaitées du four et de la sonde (si existante) sont affichées. Appuyer une seule fois sur le senseur  affiche pendant 5 secondes les températures du four et de la sonde. Appuyer une deuxième fois sur le senseur active le réglage de la température du four, une troisième fois le réglage de la température de la sonde (si existante). La température se change avec les senseurs  et  Toucher sur OK valide la nouvelle température, toucher sur  - retourne à la température précédente.

Les fonctions de minuterie sont disponibles avec le senseur . Le programmeur est équipé d'un minuteur, qui fonctionne indépendamment des autres réglages. En outre, il est possible de régler la durée de fonctionnement du four (fonctionnement semi-automatique) ou de régler la durée de fonctionnement et de retardateur (fonctionnement automatique). Les fonctions sont accessibles dans l'ordre suivant : minuteur-> durée de fonctionnement> heure de fin, en touchant plusieurs fois le senseur .

Minuteur.

Le minuteur compte le temps à rebours. A la fin, une alarme de minuteur est émise. Le minuteur fonctionne indépendamment des autres fonctions, l'utilisation du minuteur dans le programme prédéfini n'influence pas le déroulement du programme. Pour régler la minuteur toucher le senseur . Le symbole du minuteur  et la valeur 0:00 commencent à clignoter sur l'afficheur (ou une valeur du minuteur réglée ultérieurement) à la place de l'heure. On modifie le réglage avec les senseurs  et  et . L'inactivité pendant 5 secondes désactive les modifications du réglage de minuteur et le senseur  confirme la valeur en cours du réglage de minuteur. Le symbole de minuteur s'allume après avoir touché  et signale ainsi le fonctionnement du minuteur, l'afficheur indique de nouveau l'heure. Des modifications des réglages du minuteur sont effectuées d'une manière analogue (au lieu de 00: 00 est indiquée la valeur restante jusqu'à l'alarme). Pour désactiver le minuteur, régler la valeur "0:00" – après confirmation, le symbole  s'éteint et le minuteur s'arrête.

FONCTIONNEMENT

Toucher une fois le senseur  affiche la durée restante jusqu'à l'alarme de fin. L'alarme du minuteur se désactive en touchant un senseur. Le réglage maximum de la durée du minuteur est de 2 heures

Fonctionnement semi-automatique

Le fonctionnement semi-automatique règle le délai après lequel l'appareil s'éteint automatiquement. Le délai d'arrêt possible est de 1 minute à 10 heures.

Pour régler la durée de fonctionnement, toucher 2 fois le senseur  (Le premier toucher active la minuterie, le suivant passe au réglage du délai après lequel le four s'éteint automatiquement). Sur l'afficheur de la minuterie clignote le symbole  et l'indication "0:00" (ou l'indication du délai pour éteindre le four si la fonction était déjà activée) Les senseurs  et  modifient le réglage, le senseur  ou l'inactivité de 5 secondes font sortir sans modification des réglages en cours, et le senseur  confirme le réglage en cours d'arrêt automatique et le commencement du comptage. Symbole  reste allumé en permanence. Le symbole  et l'heure de fin de cuisson clignotent sur l'afficheur pendant 5 secondes, puis le symbole  s'éteint et l'heure s'affiche.

La minuterie et les fonctions de cuisson peuvent être réglées indépendamment, les fonctions de cuisson peuvent également être modifiées pendant le fonctionnement de la minuterie. La minuterie décompte le temps programmé qu'une fonction de cuisson soit activée ou non. Le préchauffage rapide n'a aucune incidence sur le comptage du temps par la minuterie.

La minuterie peut être désactivée en réglant la durée de fonctionnement à 00h00.

A l'écoulement du temps, un bip d'alarme de fin de fonctionnement est émis. Tous les éléments chauffants sont débranchés. L'alarme peut être supprimée de 2 façons :

- appuyer une fois sur un senseur annule tous les réglages de fonctions, de températures et allume la lumière du four pendant 30 secondes ;

- en touchant deux fois le senseur , on passe en mode de réglage de la durée de fonctionnement – il est ensuite possible de poursuivre la cuisson avec les paramètres de la fonction de cuisson et de températures et le nouveau réglage de durée de cuisson.

Fonctionnement automatique.

Le fonctionnement automatique permet de retarder le départ du four et d'arrêter le processus à l'heure souhaitée.

Pour régler le fonctionnement automatique, régler d'abord la durée de cuisson souhaitée (comme pour le fonctionnement semi-automatique). Après avoir confirmé la durée avec le senseur , le symbole  s'allume en permanence, et le symbole  commence à clignoter – sur l'afficheur clignote le temps de fin de cuisson (heure actuelle + durée réglée). Toucher dans les 5 secondes le senseur  pour modifier l'heure de fin. Les autres modifications standards sont effectuées avec les senseurs ,  Les senseurs ,  et l'inactivité de 5 secondes revient sans modifications aux réglages précédents et le senseur OK confirme le temps de fin de processus. Après avoir confirmé le temps de fin, les symboles  et  s'allument en permanence. L'heure réapparaît sur la minuterie.

Les symboles   sont affichés jusqu'au commencement de la cuisson. Au commencement de la cuisson, le symbole  s'éteint, et la minuterie fonctionne comme dans le fonctionnement semi-automatique.

La visualisation et la modification des temps réglés est possible après avoir touché le senseur  Toucher le senseur une fois fait passer au minuteur, deux fois au réglage de

FONCTIONNEMENT

la durée de fonctionnement et trois fois au réglage de l'heure de fin. Régler la durée de fonctionnement à 0 supprime en même temps la durée de fonctionnement et l'heure de fin.

L'heure de fin peut être choisie de 1 minute à 10 heures après la durée de fonctionnement programmée. La durée de fonctionnement (quand l'heure de fin est réglée) peut être modifiée de 0 minute à « l'heure de fin - l'heure actuelle - 1 minute ».

Comptage de la durée de fonctionnement.

Le programmeur compte la durée de cuisson. La durée de cuisson en cours est affichée sur la dernière ligne de l'afficheur de température avec le symbole [« durée de fonctionnement » ]. La durée restante est effacée lorsque l'appareil passe en mode veille.

Dans le cas du fonctionnement temporaire (programmes prédéfini ou minuterie activée), l'afficheur affiche le temps jusqu'à l'étape suivante (sans le symbole ) , c'est-à-dire respectivement le temps début ou de fin de cuisson. Toucher 3 secondes le senseur  affiche le temps depuis le début de cuisson. Retour à l'affichage précédent en touchant à nouveau 3 secondes le senseur.

Contrôle parental.

Le contrôle parental empêche les enfants de modifier les réglages du four. Après l'activation du contrôle, le four cesse de répondre à tous signaux d'entrée, sauf la combinaison de déverrouillage.

Le contrôle parental peut être activée à tout moment du fonctionnement (verrouillage des touches). Le contrôle est activé en touchant simultanément  et , et est désactivé en touchant simultanément  et . Le contrôle activé est signalé par le symbole  sur l'afficheur.

Lors de l'activation du contrôle, tous les senseurs sont inactifs (y toucher provoque un signal d'erreur), également les senseurs touché un par  et . Les seules exceptions sont :

- toucher simultanément les senseurs  et , qui désactivent le contrôle;
- toucher le senseur , qui fait passer en mode veille.

Lorsque le four est en mode veille et le contrôle est activé, le senseur  est également désactivé.

Porte.

Lors du fonctionnement du four la porte doit être fermée.

Si en cours de cuisson, le programmeur détecte une porte ouverte le four s'interrompt et la lumière s'éteint. Si cet état dure plus de 30 secondes, le programmeur émet un signal sonore [alarme de porte ouverte]. L'alarme peut être éteinte en touchant le capteur ou en fermant la porte. L'ouverture de la porte ne modifie pas les valeurs de réglages de la température et de la minuterie, mais si la porte reste ouverte plus de 10 minutes, le programmeur efface tous les réglages et retourne au mode actif.

Limitation du temps de travail.

Si le four fonctionne avec une fonction de cuisson pendant spécifiquement longue période de temps, le programmeur pour la sécurité éteint le four après la durée réglée conformément à l'exemple suivant. Une fois la fonction de chauffage terminée le four passe en mode veille.

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

Cela prévient la surchauffe du four.

Programmes prédéfinis.

Les programmes prédéfinis contiennent des réglages prédéfinis des fonctions de cuisson, les températures, les minuteries, le chauffage adaptées à des applications spécifiques. Après le démarrage du programme prédéfini, il est possible de modifier ses paramètres (température et durée), mais après une telle modification le programme cesse d'être «programme prédéfini» et devient une simple fonction de cuisson avec le réglage de températures, de la durée etc.. Le réglage du minuteur n'est pas considéré comme une modification du programme prédéfini – C'est une fonction complètement indépendante

La navigation dans les menus s'effectue comme suit:

^, v – modification de sélection (tous les menus sont en boucle, après la dernière position le programmeur retourne à la première) ;

OK – confirmation de la sélection;

□ – effacement des paramètres et retour au menu principal programmes

□ – effacement des paramètres et retour au menu sélection de fonctions

⌚ – sortie du mode fonction de cuisson, suppression des réglages, passage au réglage de la minuterie ;

< – retour à l'étape précédente. Dans la première étape - suppression des réglages et retour au mode actif

[pause dans l'utilisation de 20s] – si l'utilisateur reste inactif pendant 20 secondes lors de la sélection, le programmeur désactive tous les réglages en cours et revient au mode actif.

Sélection du programme prédéfini.

Pour effectuer un programme prédéfini toucher le capteur □. Les réglages actuels du four sont ainsi effacés, les éléments

FONCTIONNEMENT

chauffants déconnectés et le programmeur passe en mode de la sélection du programme prédéfini.

Sur le côté gauche de la zone d'informations textuelles s'affiche le message "Sélectionner le groupe de programmes>" le signe ">" clignote. Sur le côté droit s'affichent les descriptions des programmes disponibles:

Viande;

Volaille;

Pizza;

Produits congelés;

Pâtisseries;

Cuisson en fiable température;

Programmes additionnels.

Après sélection d'un programme, son pictogramme se déplace de la droite vers la gauche de la zone d'informations textuelles. Le signe „>” continue à clignoter. Sur le côté droit sont affichés des programmes prédéfinis affectés à des groupes en fonction de la liste des programmes prédéfinis.

Après la sélection d'un programme, sa description se déplace sur le côté gauche de la zone.

Réglage des paramètres.

Si un programme sans thermosonde a été sélectionné, et la thermosonde est insérée dans la prise, le programmeur affiche sur le côté droit de la zone de texte le message "Retirer la thermosonde". Le programmeur attend le retrait de la thermosonde de la prise pendant 1 minute. Si après cette période la thermosonde reste dans la prise, le programme supprime tous les réglages et revient en mode actif. Si l'utilisateur a retiré la thermosonde dans la minute, le programme efface le message "Retirer la thermosonde" et poursuit son exécution.

Si un programme avec thermosonde a été sélectionné, et la sonde n'est pas insérée dans la prise, le programmeur affiche sur

le côté droit l'inscription "Insérer la thermosonde ou sélectionner un poids" Si l'utilisateur insère la thermosonde l'inscription disparaît et le programmeur passe aux étapes suivantes. Si l'utilisateur touche les senseurs $\wedge$ ou $\vee$, l'inscription en haut à droite change en "sélectionner le poids et appuyer sur OK» et des étapes suivantes sont exécutées comme pour des programmes avec le réglage du poids. Si l'utilisateur ne touche pas un senseur dans la minute ou s'il n'insère pas la thermosonde, le programmeur retourne en mode actif. Si un programme avec le réglage de poids a été sélectionné (par exemple poulet), le programmeur affiche en haut à droite "sélectionner le poids et appuyer sur OK.". Sur la ligne du bas sont présentés les poids conformément à la liste des programmes pour la version sans la sonde. Le poids est affiché en kg, en conformité avec un format unique de la langue. Si l'utilisateur ne sélectionne pas le poids dans la minute le programme retourne au mode actif.

Démarrage du programme sans préchauffage.

Après avoir affiché les paramètres entrés par l'utilisateur, sur le côté droit de l'écran s'affiche l'inscription "Appuyer sur OK pour démarrer le programme". Le programme attend pendant 1 minute, sinon il annule les réglages et revient au mode actif.

Après avoir appuyé sur OK le programmeur règle les températures, des fonctions de cuisson et la durée conformément à la liste de programmes prédéfinis et la cuisson commence. L'inscription „Appuyer sur OK...” est remplacée par „Programme en cours”.

Démarrage du programme avec préchauffage.

Après avoir affiché les paramètres entrés par l'utilisateur, sur le côté droit de l'écran

FONCTIONNEMENT

s'affiche "Appuyer sur OK pour préchauffer le four". Le programme attend pendant 1 minute, sinon il annule les réglages et revient au mode actif.

Après avoir appuyé sur OK le programmeur règle les températures et les fonctions de cuisson et active la fonction de préchauffage rapide (il change des réglages de fonction de cuisson en préchauffage, allume le symbole  et change l'inscription sur le côté droit de la fenêtre de texte en "Préchauffage du four")

Quand la température souhaitée est atteinte (selon les données du programme prédéfini,) le programmeur modifie la position des éléments chauffants pour correspondre à celle du programme prédéfini et passe au mode de maintien de la température. Le symbole  clignote, le programmeur émet l'alarme de la fin du préchauffage rapide. Sur le côté droit de la partie texto de l'afficheur apparaît l'inscription: four préchauffé, enfourner le plat et appuyez sur OK. Le four attend le « OK » 1 minute puis passe en mode actif.

Après avoir appuyé sur OK il affiche les réglages de durée sur la minuterie (la durée de cuisson du programme prédéfini avec préchauffage depuis l'appui de OK dans le four préchauffé), l'inscription sur le côté droit de l'afficheur change "Programme en cours" le symbole du préchauffage rapide disparaît.

Fin du programme.

Après l'écoulement de la durée réglée, émission d'une alarme de fin de fonctionnement, les inscriptions sur la partie texto disparaissent. L'alarme peut être désactivée en appuyant sur un senseur. Si l'utilisateur a éteint l'alarme avec le senseur , le four passe au mode de réglage de la durée de cuisson et poursuit le fonctionnement avec les mêmes réglages de température et de fonctions (cependant cela ne sera plus le programme prédéfini, mais la continuation avec les mêmes paramètres).

Si pour éteindre un autre senseur a été utilisé, le four passe en mode actif.

Programmes de nettoyage.

Les programmes de nettoyage se trouvent dans le menu "Fonctions de cuisson" mais leur fonctionnement est semblable aux programmes prédéfinis. L'utilisateur n'a qu'un programme de nettoyage avec options suivantes :

- en cas de détection du module pyrolyse à la vapeur le programme pyrolyse est activé.
- en cas de détection de module conventionnel le programme de nettoyage est activé.

Nettoyage.

Le programme fonctionne comme le programme prédéfini avec les réglages suivants : température 90 ° C, éléments chauffants supérieur et inférieur, durée de fonctionnement de 30 minutes, sans préchauffage. Le symbole nettoyage  s'allume lors du fonctionnement du programme .

Les différences sont les suivantes : après avoir sélectionné le programme, le message «Verser 0,5 litres d'eau. Appuyer sur OK pour commencer " remplace le message "Appuyer sur OK pour lancer le programme" le long de l'afficheur de texte (y compris les champs gauche et droit).

Pour le four avec l'email Aqualytic (lettres **Qa** dans la désignation de type de four).

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

Pour le four avec l'email standard (lettre **Q** dans la désignation de type de four).

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

Lors du programme, l'inscription "Nettoyage en cours" est affichée.

Le programme peut être modifié comme tout programme prédéfini, alors il cesse d'être un programme spécial et devient une fonction de cuisson standard avec le réglage de la minuterie.

FONCTIONNEMENT

Pyrolyse.*

Programme pyrolyse est un programme spécial avec des exigences supplémentaires. Après avoir sélectionné la pyrolyse s'affiche sur tout l'écran "Retirer tous les éléments du four et appuyer sur OK".

Le programme attend jusqu'à 10 minutes la validation de l'utilisateur.

Après validation est affiché sur le côté gauche le message : "Sélectionner la durée de la pyrolyse" avec sur la droite les valeurs disponibles: "90 minutes", "120 minutes" ou "150 minutes". Les valeurs se modifient comme les poids des programmes prédéfinis.

Après validation de la durée le programmeur vérifie l'état de la porte. Si la porte est ouverte le message «Fermer la porte du four et appuyer sur OK pour commencer" s'affiche. Si la porte est fermée s'affiche : „Appuyer sur OK pour lancer la pyrolyse". Le programme attend jusqu'à 10 minutes la fermeture de la porte et la confirmation de l'utilisateur - pour lancer la pyrolyse il est nécessaire de remplir ces deux conditions - la porte fermée et "OK".

Après confirmation par l'utilisateur, la pyrolyse est lancée : la porte est verrouillée, le symbole  et le symbole de verrouillage de porte  s'affichent, activation de l'élément chauffant du grill et de l'élément chauffant inférieur, réglage de la température à 480 ° C , le ventilateur de refroidissement fonctionne en vitesse II. Le réglage réel de la température est de 465 ° C, l'élément chauffant inférieur fonctionne par cycle avec pauses. L'afficheur renvoie le message «Attention! Pyrolyse en cours! "

30 minutes avant la fin de la durée réglée, les éléments chauffants sont débranchés, l'affichage de la température devient "--- ° C" et le message sur l'afficheur change en "Refroidissement en cours".

Lors du refroidissement le programmeur estime la vitesse de refroidissement et met *en fonction du modèle

à jour la durée affichée et l'heure de la fin.

Après le refroidissement à 150 ° C, le processus de déverrouillage de la porte s'enclenche.

Après le déverrouillage de la porte, le ventilateur retrouve sa vitesse de fonctionnement I et le programme se termine comme les autres programmes prédéfinis.

Lors de la pyrolyse il est impossible de changer les réglages en cours d'exécution ni de poursuivre le programme avec les mêmes réglages. Une fois l'alarme éteinte le programmeur passe en mode actif. La seule façon d'arrêter la pyrolyse est d'utiliser le capteur ①.

En cas d'interruption de la pyrolyse à la suite d'une coupure de courant, le programmeur passe en mode de refroidissement, ensuite d'ouverture de la porte - comme dans les 30 dernières minutes d'un programme normal. En cas de l'interruption de la pyrolyse avec le capteur ① le four ne s'éteint pas, mais passe en mode de refroidissement et d'ouverture de la porte comme ci-dessus. Après le déverrouillage de la porte le four passe en mode veille.

Si lors du lancement de la pyrolyse (après validation OK) l'utilisateur ouvre la porte avant qu'elle ne soit verrouillée, le programmeur émet un signal d'alarme de porte ouverte, annule le programme de pyrolyse et passe au mode de déverrouillage de la porte (comme ci-dessus)

Réglages.

Pour passer au menu de configurations, toucher en même temps les senseurs  et . L'accès au menu de configurations n'est possible qu'en mode actif.

La navigation dans les menus s'effectue comme suit:

,  – modification de sélection (tous les menus sont en boucle, après la dernière position le programmeur retourne à la première) ;

OK – confirmation de la sélection;

 – sortie (effacement des réglages non confirmés) et passage au menu programmes ;

 – sortie et passage au menu fonctions de cuisson ;

 – sortie et passage aux réglages de la minuterie ;

 – retour à l'étape précédente. Dans la première étape - suppression des réglages et retour au mode actif

[pause dans l'utilisation de 20s] – si l'utilisateur reste inactif pendant 20 secondes lors de la sélection, le programmeur désactive tous les réglages en cours et revient au mode actif.

Sur le côté gauche de l'afficheur de texte apparaît le message "Réglages" et sur le côté droit la liste d'un choix de réglages :

- 1. Langue;
- 2. Éclairage;
- 3. ECO;
- 4. Luminosité de l'écran d'affichage;
- 5. Luminosité de poignée (en option);
- 6. Service;
- 7. Réglages d'origine.

1. Langue.

Sur le côté gauche de la fenêtre de texte apparaît le message "Sélectionner langue". Sur le côté droit est affichée la liste des langues, la langue affichée par défaut est la

langue en cours.

Les senseurs ,  permettent de modifier la langue. Après avoir appuyé sur OK, le message "Sélectionner la langue" s'inscrit dans la langue choisie et en dessous le message "Valider la sélection <OK>" dans la nouvelle langue.

Toucher sur  ou  efface l'inscription "Valider la sélection <OK>" et la liste des langues est ré-affichée. Toucher sur  fait sortir du menu et retourner à la langue qui était activée au moment d'entrer dans le menu „Langue”. Toucher sur OK mémorise la langue actuelle et renvoie au menu réglages.

2. Éclairage.

Sur le côté gauche de la fenêtre de texte apparaît le message «Sélectionner le mode d'éclairage». A droite apparaît l'un des deux choix possibles: «fonctionnement continu» et «fonctionnement ECO». La valeur par défaut est la valeur réglée en usine: «fonctionnement ECO». Toucher sur OK mémorise la valeur actuelle et retourne au menu réglages.

La description contenue dans la spécification comprend le fonctionnement de l'éclairage en mode ECO. En fonctionnement continu, l'éclairage est allumé :

- tout au long de l'ouverture de porte ;
- tout au long de la cuisson.

3. ECO

Sur le côté gauche de la fenêtre de texte apparaît le message «Sélectionner le mode de fonctionnement du four». Sur la droite apparaît l'un des deux choix possibles: «fonctionnement standard» et «fonctionnement ECO». La valeur par défaut est la valeur réglée en usine: «fonctionnement ECO». Toucher sur OK mémorise la valeur actuelle et retourne au menu réglages.

La description contenue dans la spéci

FONCTIONNEMENT

fication comprend le fonctionnement du four en mode standard. Le mode ECO affecte le fonctionnement du four dans les programmes prédéfinis avec minuterie ou sonde.

Si la minuterie est activée, quand la durée de fonctionnement programmée dépasse 25 minutes, les éléments chauffants du four et le ventilateur de la chaleur tournante sont éteints 5 minutes avant la fin de cuisson prévue.

Si la sonde est activée, les éléments chauffants sont éteints 2 degrés en deçà de la température réglée. Si, au cours des 2 minutes, la température ne monte pas automatiquement, la sonde est augmentée de 1 ° (- 1 ° par rapport à la valeur réglée). Si au cours des 3 prochaines minutes, la température n'atteint pas la température réglée, l'indication est à nouveau augmentée de 1 ° et le programme avec la sonde se termine (le four fonctionne comme si la température de la sonde avait atteint la valeur appropriée).

4. Luminosité de l'écran d'affichage.

Sur le côté gauche de la fenêtre de texte apparaît le message «Sélectionner le mode d'affichage». Sur la droite, apparaît l'un des trois choix possibles: «mode actif» «veille», « mode de nuit ». Après avoir validé la sélection le message «Réglez la luminosité en mode actif» (ou respectivement «... en mode veille», «... en mode de nuit») apparaît à gauche . A droite la luminosité d'affichage réglée s'affiche dans le format «100%» La valeur du rétroéclairage peut être modifiée avec les senseurs $\wedge$, $\vee$, après avoir validé avec OK ou reculer avec le senseur $\lt$ le programme retourne au sous-menu de la sélection de mode d'affichage.

Lors du réglage de la luminosité, le rétroéclairage fonctionne avec la valeur affichée sur l'écran.

Les valeurs par défaut pour les modes actif / veille / nuit sont 80%, 45%, 30%.

5. Luminosité de la poignée.

La position menu ne s'affiche que si la poignée rétroéclairée est détectée. Sur le côté gauche de la fenêtre de texte apparaît le message «Réglage la luminosité de la poignée.» A droite la luminosité d'affichage réglée s'affiche dans le format «100%» La valeur du rétroéclairage peut être modifiée avec les senseurs $\wedge$, $\wedge$ après avoir validée avec OK ou reculé avec le senseur $\lt$ le programme retourne au menu.

Lors du réglage de la luminosité, le rétroéclairage de la poignée est allumé et fonctionne avec la valeur affichée sur l'écran.

La valeur par défaut de luminosité de la poignée est de 75% .

6. Service.

Dans le menu Service, il n'est pas possible de régler les paramètres. Pour défiler les paramètres, utiliser les senseurs $\wedge$, $\vee$, le retour a lieu après avoir touché OK ou $\lt$.

Liste des paramètres :

- SERVICE: version du programme panneau :
- SERVICE: version du programme module :
- SERVICE: erreur actuelle :
- SERVICE: erreur précédente :

Liste des erreurs affichées :

- absence – aucune erreur ;
- E0 – erreur du capteur de température du four ;
- E1 – erreur de capteur de la sonde à viande.
- minuterie : 24H (valeur du temps sans modifications).

FONCTIONNEMENT

7. Réglages d'origine.

Après sélection sur l'écran de texte apparaît le message: «Restaurer les réglages d'origine?». Toucher sur OK restaure les réglages d'origine et renvoie au menu réglages, le senseur < fait revenir sans modification de réglages, et les senseurs ^, v sont inactifs. Retour aux réglages d'origine supprime également tous les réglages de programmes actuels, minuteur, minuterie, comptage de la durée de fonctionnement.

Les paramètres qui peuvent retourner aux réglages d'origine sont :

- langue : anglais ;
- rétroéclairage : 80%/45%/30%;
- éclairage : mode ECO ;
- four : mode ECO ;

Utilisation du grill.

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

Mise en marche du grill :

- sélectionner une fonction de cuisson

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

Attention!

Lors du grill la porte du four doit être fermée.

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

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

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

Rôtissage

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

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 ²⁾ (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide .

²⁾ Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

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		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 ²⁾	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		250 ¹⁾	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

¹⁾Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

²⁾ Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



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

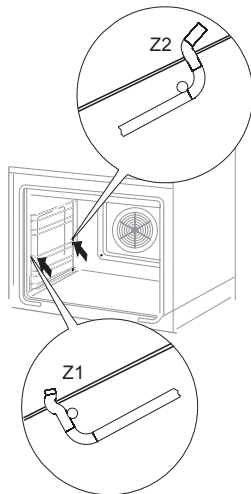
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four il faut brancher l'éclairage qui permet d'obtenir une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- La chambre du four doit être lavée uniquement avec de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle.
- **Nettoyage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

Important !

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

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

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



Démontage des échelles latérales

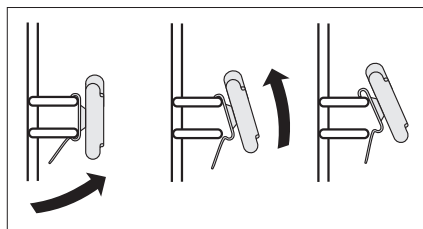
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

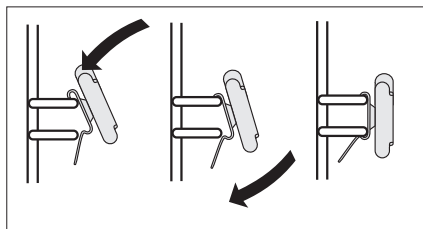
Attention!

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

Retirement des glissières télescopiques



Placement des glissières télescopiques



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage pyrolytique*

Auto-nettoyage pyrolytique du four. Le four se chauffe à une température d'environ 480 °C. Les restes du grillage ou de la cuisson se transforment en cendres faciles à retirer qui doivent être balayées ou retirées à l'aide d'un chiffon humide après la fin du processus.

Avant la mise en marche de la fonction de pyrolyse.

Attention!

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

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

Au cours du processus de nettoyage.

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

Attention!

Au cours du processus pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude, il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.

En raison des fumées qui émanent au cours du processus de nettoyage la cuisine doit être bien aérée.

Processus de nettoyage pyrolytique :

- Fermez la porte du four.
- Suivre les instructions du chapitre *Fonction nettoyage par pyrolyse*.

Attention!

Si la température dans le four est très élevée (plus élevée par rapport à une utilisation normale) la porte ne se débloquent pas.

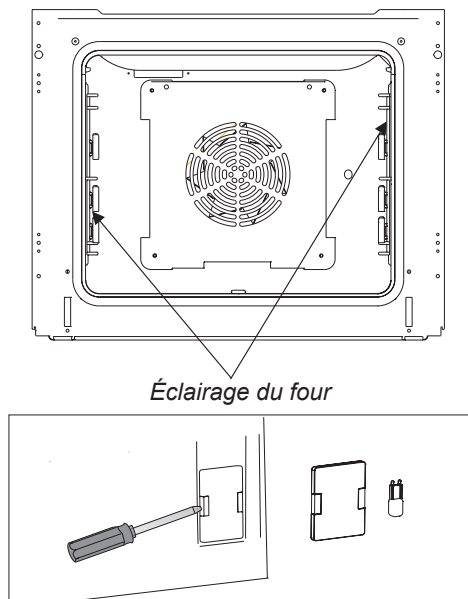
Après le refroidissement la porte peut être ouverte et les cendres peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon mou et humide. Montez les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

* dans les fours à pyrolyse

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

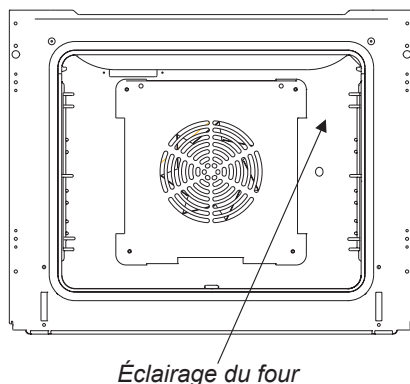


1. Couper l'alimentation du four
2. Retirer les plaques du four.
3. Si le four possède des glissières télescopiques il faut les retirer.
4. En utilisant un tournevis plat soulever l'accroche du globe, l'enlever, le nettoyer en n'oubliant pas de l'essuyer à sec.
5. Retirer l'ampoule halogène en la glissant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

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

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

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

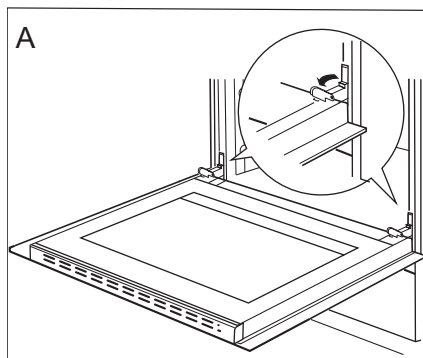


1. Couper l'alimentation du four
2. Retirer les plaques du four.
3. Retirer et laver le globe de la lampe et ne pas oublier de l'essuyer.
4. Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle G9
-tension 230V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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

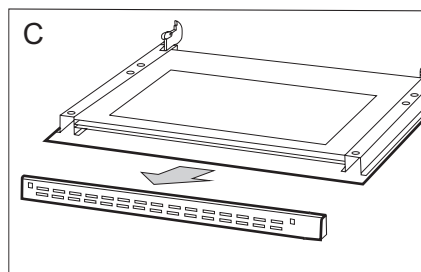
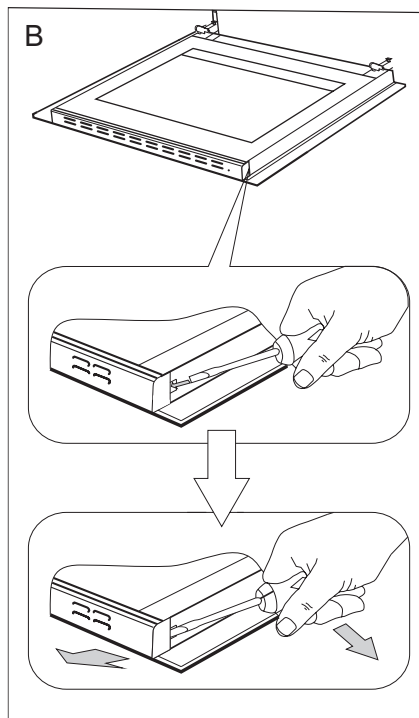
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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



Écartement des dispositifs de verrouillage
des charnières

Démontage de la vitre intérieure*

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)



*en fonction du modèle

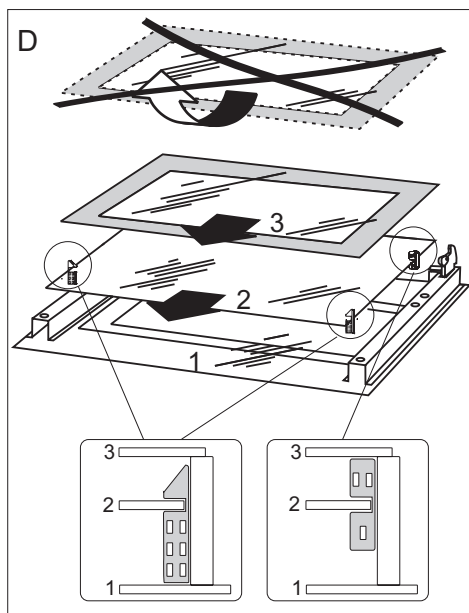
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

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

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

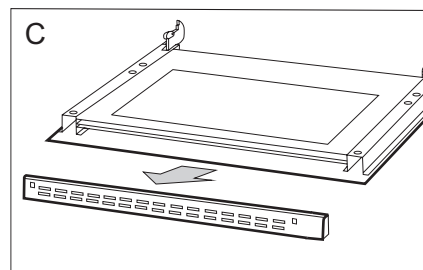
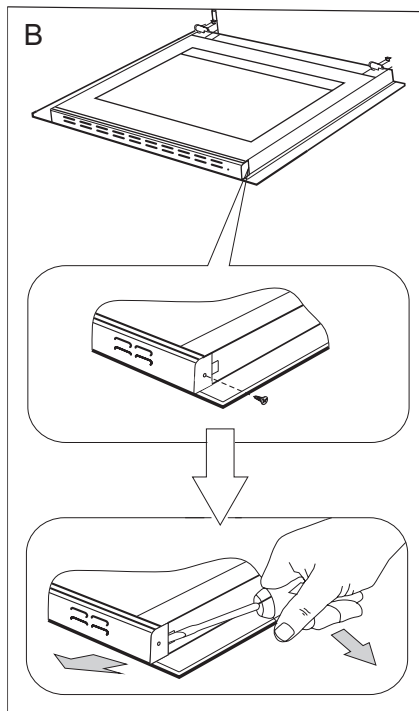
Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.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



Démontage de la vitre intérieure

Démontage de la vitre intérieure*

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



*en fonction du modèle

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

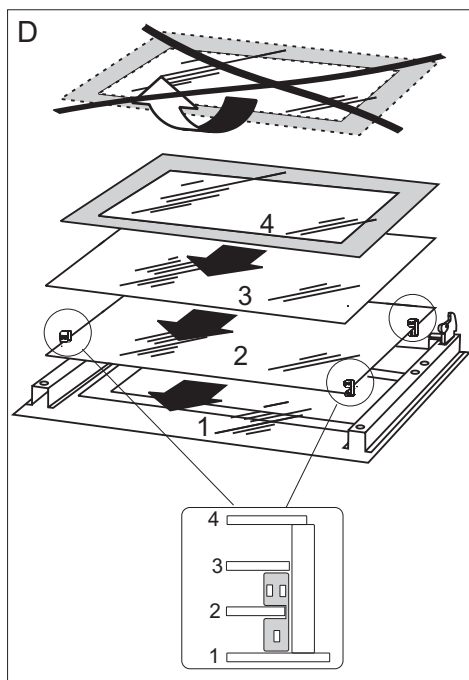
3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).

Attention ! Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlever la vitre en la glissant, ne pas la soulever en haut.

Extraire la vitre intérieure (schéma D).

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

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



Démontage de la vitre intérieure

Contrôles périodiques

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

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



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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

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

Problème	Cause	Action
1.l'appareil ne fonctionne pas	coupure d'électricité	vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2.l'éclairage du four ne fonctionne pas	ampoule desserrée ou endommagée	remplacer l'ampoule brûlée (voir chapitre <i>Nettoyage et entretien</i>)
3. erreur E0	Erreur de lecture de la température à l'intérieur du four	l'utilisation du four est impossible, s'adresser au service après vente le plus proche.
4. erreur E1	Erreur de lecture de la température de la thermo-sonde	Le message disparaît après le retrait de la thermo-sonde, le four peut être utilisé sans thermo-sonde
5.ventilateur près de la résistance de la chaleur tournante	Risque de surchauffe! Débrancher immédiatement le four du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	

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

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

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 3,1 kW
Dimensions de la four (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Informations essentielles :

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 :

Chaleur tournante ECO	
Chaleur tournante	
Ventilateur, élément chauffant inférieur et élément chauffant supérieur	
Élément chauffant inférieur et élément chauffant supérieur (mode conventionnel)	

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

Déclaration du producteur

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

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

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