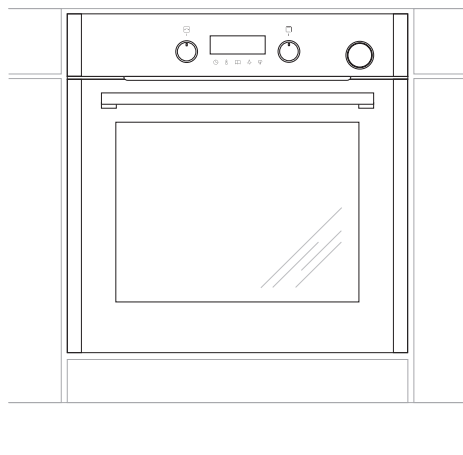




12243.3ePaTnpDHbScUtX / EBSX 949 700 E

DE BEDIENUNGSANLEITUNG  
FR NOTICE D'UTILISATION

## 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 Befolgen der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.*

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

### **Achtung!**

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

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

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

# INHALTSVERZEICHNIS

---

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Sicherheitshinweise.....                     | 4  |
| Bedienelemente.....                          | 8  |
| Ihr Herd stellt sich vor.....                | 9  |
| Installation.....                            | 10 |
| Bedienung.....                               | 12 |
| Backen und Braten – Praktische Hinweise..... | 24 |
| Testgerichte.....                            | 27 |
| Allgemeine Pflegehinweise.....               | 29 |
| Losung von Problemen.....                    | 33 |
| Technische Daten.....                        | 34 |

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

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

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE

---

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

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

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

## UNSERE ENERGIESPARTIPPS

---



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

Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

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

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

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

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

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

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

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

- **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 Verpackungs-

teile.

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

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

## AUSSERBETRIEBNAHME



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

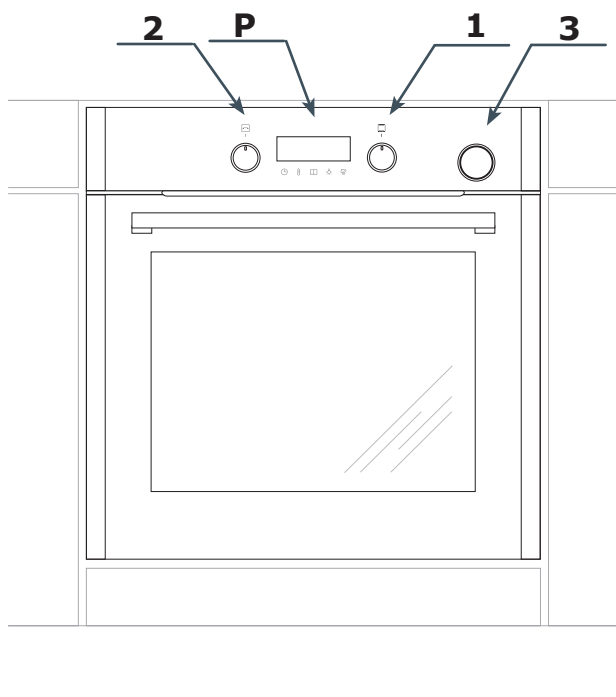
Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

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

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

## BEDIENELEMENTE

---



P Elektronisches Programmierer

1. Funktionswahlschalter

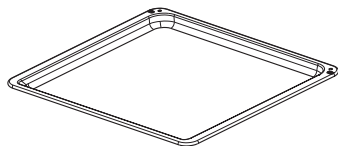
2. Einstellschalter +/-

3. Wasserschublade

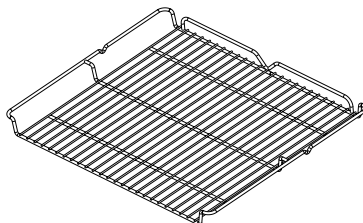
# IHR HERD STELLT SICH VOR

---

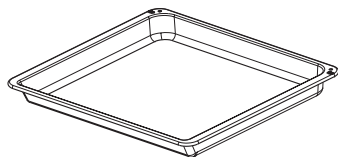
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech\**

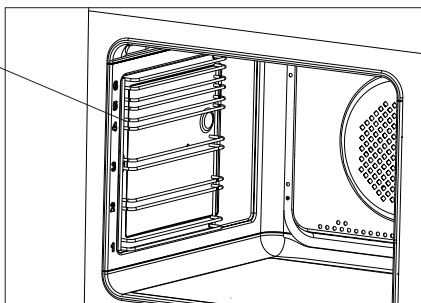


*Grillrost  
(Gitterrost)*



*Bratblech\**

*Backblechträger*



\*vorhanden nur bei einigen Modellen

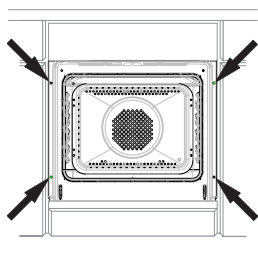
# INSTALLATION

## Der richtige Einbauort

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

## Einbau des Backofens:

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



## Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

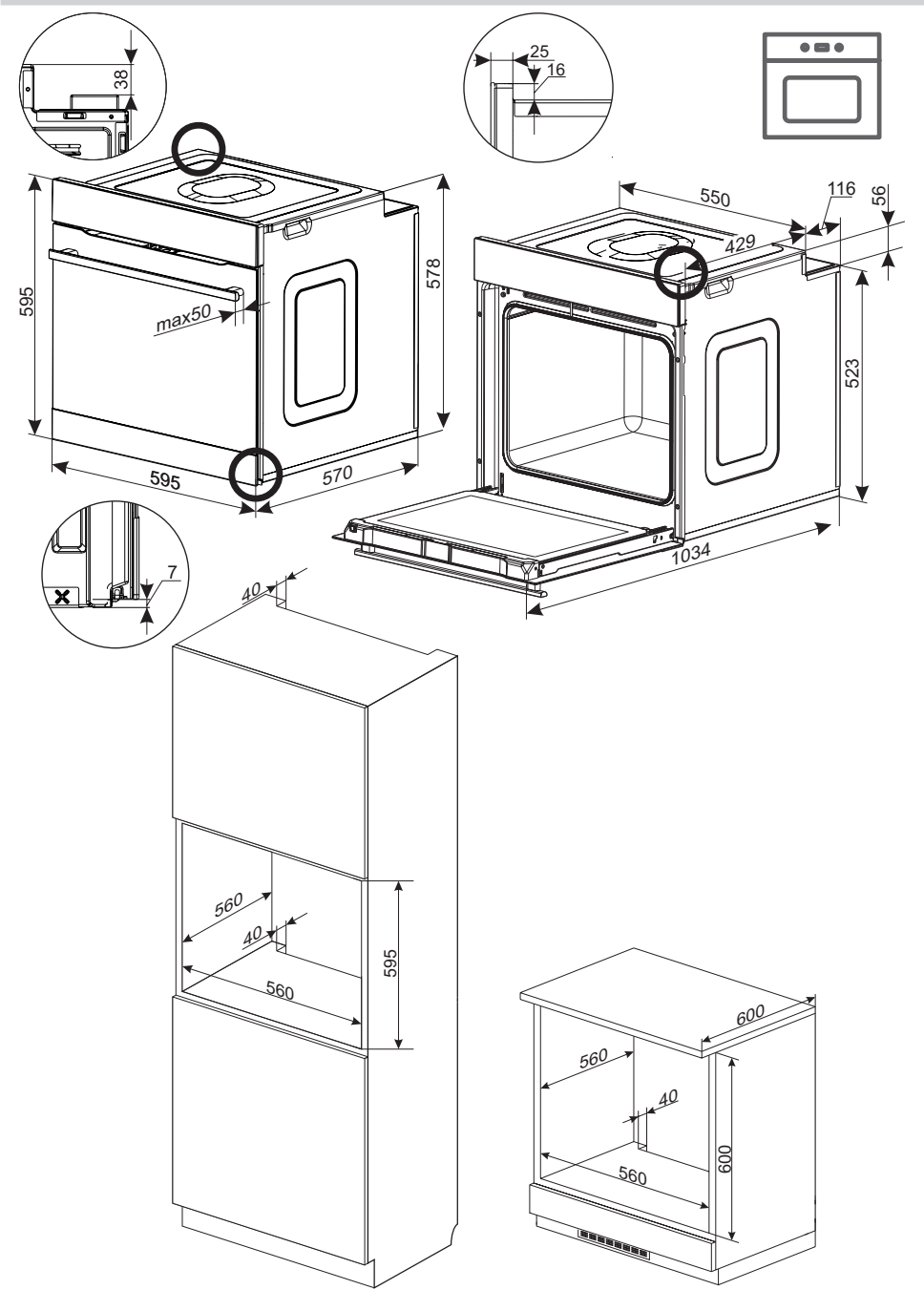
## Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (220-240V~50/60Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel, 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.

# INSTALLATION



# BEDIENUNG

## Vor der ersten Inbetriebnahme

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

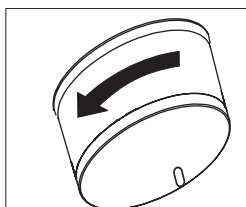
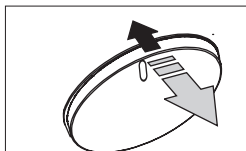
## Ausbrennen des Backraums

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

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

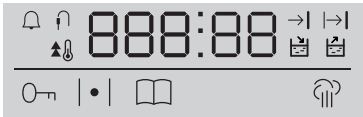
## Versteckte Schalter

Die Drehschalter für die Funktionswahl und die Änderung der Backofeneinstellungen sind in der Frontplatte versenkt. Um Funktionen und/oder Parameter einzustellen, drücken Sie leicht auf den Schalter und lassen Sie dann wieder los. Der Drehschalter springt aus dem Bedienfeld hervor. Jetzt können Sie die gewünschte Funktion und/oder die Parameter einstellen.



# BEDIENUNG

## Elektronisches Programmierer



Der Programmierer verfügt über eine LED-Anzeige und 5 Tastsensoren:

| Sensor | Beschreibung               |
|--------|----------------------------|
|        | Einstellen der Uhr         |
|        | Einstellung der Temperatur |
|        | Voreingestellte Programme  |
|        | Beleuchtung                |
|        | Dampfgarprogramme          |

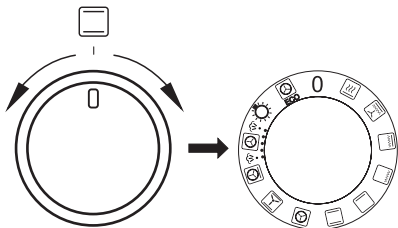
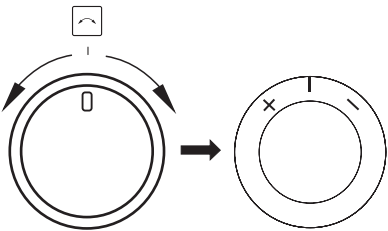
### Einstellschalter +/-

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

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

### Funktionswahlschalter

Der Backofen kann mit der unteren Heizspirale, mit der oberen Heizspirale, mit der Umluftheizung oder mit dem Grill beheizt werden. Die gewünschte Funktion wird mit dem Funktionswahlschalter gewählt. Die untenstehende Zeichnung zeigt die Funktionen auf dem Drehschalter (in entsprechender Reihenfolge):



# BEDIENUNG

## Bereich der Aktivitäten der Funktionen

-  Bratenthermometer angeschlossen\*
-  Symbol der Aktivität der Schnellaufheizung
-  Timer aktiv
-  Betriebsdauer
-  Betriebsende
-  Kindersicherung aktiv
-  Vorheizen des Backofens
-  Voreingestelltes Programm aktiv
-  Dampfgarprogramm aktiv
-  Symbol Wasserbehälter füllen
-  Symbol Wasserbehälter leeren

\* Verfügbarkeit je nach Modell

## Anschließen an den Netzstrom

Nach dem Anschließen an den Netzstrom (oder bei Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) schaltet der Backofen auf die Funktion zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, im Display blinkt **00:00**. Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.

**Hinweis!** Bei einem Stromausfall werden alle eingegebenen Parameter, wie Betriebszeit, Temperatur und Funktion, gelöscht. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen sie erneut eingegeben werden. 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.

## Helligkeit des Displays

Die Helligkeit der LED-Anzeige variiert je

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

## Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach dem Anschließen an den Netzstrom blinken in der Anzeige die Stundenziffern **00:00**. Um die aktuelle Uhrzeit einzustellen, bewegen Sie den Einstellschalter +/- in einer beliebigen Richtung und stellen Sie den richtigen Stundenwert ein. Berühren Sie dann den Sensor  und geben Sie mit dem Schalter +/- den richtigen Minutenwert ein. Um die aktuelle Uhrzeit zu bestätigen, drücken Sie den Sensor .

Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern, drücken und halten Sie im Standby den Sensor  - die Ziffern beginnen zu blinken. Verfahren Sie dann zum Einstellen der Uhrzeit genau wie bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts.

## Beleuchtung

Jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird, geht das Licht im Backofen an. Auch wenn der Backofen in Betrieb ist, ist die Beleuchtung im Garraum eingeschaltet. Nur im Standby schaltet sich die Beleuchtung aus. Wenn die Backofentür über längere Zeit offen bleibt, schaltet sich die Beleuchtung nach etwa 10 Minuten automatisch aus. Der Sensor  funktioniert unabhängig von sonstigen Funktionen und durch Drücken dieses Sensors werden sonstige Funktionen und Einstellungen nicht beeinträchtigt. Der Sensor  funktioniert nicht im Standby-Modus.

Nach dem Drücken des Sensors geht die Beleuchtung im Backofen für 30 Sekunden an.  Durch fortgesetztes Drücken des Sensors  während des aktiven Programms wird die ständige Beleuchtung eingeschaltet; das Ausschalten erfolgt durch erneutes fortgesetztes Drücken des Sen-

# BEDIENUNG

sors  oder nach Ende der Heizfunktion (des voreingestellten Programms). Die Beleuchtung kann jederzeit durch Drücken des Sensors  ausgeschaltet werden.

## Kühlgebläse

Das Kühlgebläse funktioniert unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Stand des Programmierers. Der Kühlmotor schaltet sich automatisch ein, wenn die Temperatur im Backraum 50°C übersteigt. Unterhalb dieser Temperatur schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus.

## Vorheizen des Backofens (Symbol des Thermostats)

Das Symbol  bedeutet, dass sich mindestens eines der Heizelemente im Backofen erhitzt. Das Symbol erlischt, wenn die eingestellte Backofentemperatur erreicht ist. Danach geht das Symbol von Zeit zu Zeit an und wieder aus. Dadurch wird das Halten der eingestellten Temperatur signalisiert. Wenn Sie die eingestellte Temperatur

nach deren Erreichen reduzieren, leuchtet das Symbol  erst wieder auf, wenn sich der Backofen auf unter die neue eingestellte Temperatur abgekühlt hat.

## Standby-Modus

Auch Bereitschaftsmodus genannt. In diesem Modus wird im Display nur die aktuelle Uhrzeit angezeigt und das Display ist nicht so hell wie wenn der Backofen in Betrieb ist.

## Aktivmodus.

Der Aktivmodus bedeutet, dass die mit dem Funktionswahlschalter gewählte Funktion läuft. Im Fall zusätzlicher Optionen, wie das verzögerte Ausschalten oder Einschalten des Backofen oder auch die Reinigung, geht der Backofen nach Abschluss des Programms automatisch in den Standby-Modus, auch wenn der Funktionswahlschalter nicht auf „0“ gestellt wurde.

## Backofenfunktionen

Stellen Sie den Drehschalter im Standby-Modus auf eine der in der untenstehenden Tabelle beschriebenen Funktionen. Wählen Sie dann mit dem Einstellschalter +/- die richtige Temperatur. Wenn Sie die Temperatur nicht einstellen, beginnt das Backprogramm mit einem voreingestellten Wert. Bestätigen Sie die Temperatur mit dem Sensor  oder warten Sie einige Sekunden bis der sich der Backofen automatisch in Betrieb setzt. Die Backofentür muss dabei geschlossen sein.

| Beschreibung der Funktion                                                               |             | Ablauf |           |       |                    |            |               |               | Temperatur [°C] |      | Voreingestellte Temperatur [°C] |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-----------|-------|--------------------|------------|---------------|---------------|-----------------|------|---------------------------------|
|                                                                                         |             | Licht  | Oberhitze | Grill | Lüfter-Heizelement | Unterhitze | Umluftgebläse | Heizelement S | min.            | max. |                                 |
|  Eco | ECO         |        |           |       | ✓                  |            | ✓             |               | 30              | 280  | 170                             |
|      | Beleuchtung | ✓      |           |       |                    |            |               |               | -               | -    | -                               |

# BEDIENUNG

|                                                                                   |                            |   |   |   |   |   |   |   |    |     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---|---|---|---|---|---|---|----|-----|-----|
|  | Umlufthitze (Soft-Steam)   | ✓ |   |   | ✓ |   | ✓ | ✓ | 30 | 280 | 170 |
|  | Pizza                      | ✓ |   |   | ✓ | ✓ | ✓ |   | 30 | 280 | 220 |
|  | Kuchen                     | ✓ | ✓ |   |   | ✓ | ✓ |   | 30 | 280 | 170 |
|  | Heißluft                   | ✓ |   |   | ✓ |   | ✓ |   | 30 | 280 | 170 |
|  | Konventionell              | ✓ | ✓ |   |   | ✓ |   |   | 30 | 280 | 180 |
|  | Anbraten                   | ✓ |   |   |   | ✓ |   |   | 30 | 240 | 200 |
|  | Grill                      | ✓ |   | ✓ |   |   |   |   | 30 | 280 | 220 |
|  | Super Grill                | ✓ | ✓ | ✓ |   |   |   |   | 30 | 280 | 220 |
|  | Turbo Grill                | ✓ | ✓ | ✓ |   |   | ✓ |   | 30 | 280 | 190 |
|  | Schnell aufheizung         | ✓ |   | ✓ | ✓ |   | ✓ |   | 30 | 280 | 170 |
| 0                                                                                 | Backofen ist ausgeschaltet |   |   |   |   |   |   |   |    |     |     |

## Während der Backofen in Betrieb ist

- Sie können die aktive Funktion mit dem Funktionswahlschalter ändern (Hinweis: Die für das vorhergehende Programm gewählte Temperatur wird beibehalten. Um die Temperatur zu ändern, drücken und halten Sie den Sensor  und ändern Sie dann die Temperatur mit dem Einstellschalter +/- . Bestätigen Sie die neue Temperatur mit dem Sensor  oder warten Sie einige Sekunden, bis die neue Temperatur automatisch bestätigt wird.
- Sie können zum Standby-Modus übergehen, indem Sie den Funktionswahlschalter auf „0“ stellen.
- Sie können die Temperatur ändern, indem Sie den Sensor  drücken und halten und dann mit dem Einstellschalter +/- die Temperatur neu einstellen. Bestätigen Sie die neue Temperatur mit dem Sensor  oder warten Sie einige Sekunden, bis die neue Temperatur automatisch bestätigt wird.
- Sie können die Kindersicherung aktivieren

- Sie können die OpenUp!-Funktion aktivieren (automatische Türöffnung)
- Sie können zusätzliche Funktionen wie das verzögerte Ausschalten oder Einschalten des Backofens aktivieren.

## Kindersicherung

Drücken Sie zu einem beliebigen Zeitpunkt 3 Sekunden lang den Sensor , um die Kindersicherung einzuschalten, und in der Anzeige erscheint das Symbol . Bei dem Versuch, die Funktion einzuschalten, erscheint in der Anzeige  und es erklingt ein Signalton. Um die Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie 3 Sekunden lang den Sensor , das Symbol  in der Anzeige erlischt.

## Timer

Drücken Sie, im Aktivmodus oder im Standby den Sensor , bis im Display  erscheint und das Symbol  zu blinken beginnt. Jetzt können Sie:

# BEDIENUNG

- Mit dem Einstellschalter +/- den Timer programmieren (im Uhrzeigersinn) und dann mit dem Sensor  bestätigen.
- Mit dem Einstellschalter +/- die Timer-einstellung korrigieren (in beiden Richtungen). Bestätigen Sie die Korrektur mit dem Sensor .
- Mit dem Einstellschalter +/- den Timer ausschalten, indem Sie ihn auf  stellen. Bestätigen Sie dies mit dem Sensor .

Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch den Timer nicht unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor ausschalten. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Minuten.

**Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist**

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

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

Mit dem Funktionswahlschalter können Sie die Funktion auch ändern, während der Backofen in Betrieb ist. Nach der Bestätigung der neuen Funktion erscheint im Display die Temperatur (die Temperatur ist für die jeweilige Funktion nicht voreingestellt, sie wird nur von früheren Einstellungen übernommen. Um Sie zu ändern, drücken und halten Sie den

Sensor  und programmieren Sie mit dem Einstellschalter +/- die neue Temperatur. Nach der Bestätigung mit dem Sensor , setzt sich der Backofen mit den neuen Einstellungen in Betrieb.

## Ausschalten einer Funktion

Um eine Funktion auszuschalten, stellen Sie den Funktionswahlschalter auf „0“. Voreingestellte Funktionen laufen unbefristet und die selbsttätige Ausschaltung des Backofens ist nur möglich, indem man die Funktion für das verzögerte Ausschalten und Einschalten des Backofens aktiviert. Eine Ausnahme bildet die Funktion der pyrolytischen Reinigung.

## Verzögertes Ausschalten des Backofens (halbautomatischer Betrieb)

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

- Mit dem Einstellschalter +/- die Ausschaltzeit des Backofens einstellen (im Uhrzeigersinn) und dann mit dem Sensor  bestätigen.
- Mit dem Einstellschalter +/- die Ausschaltzeit korrigieren (in beiden Richtungen). Bestätigen Sie die Korrektur mit dem Sensor .
- Die Ausschaltverzögerung ausschalten, indem Sie mit dem Einstellschalter +/- den Wert  eingeben und mit  bestätigen.

## BEDIENUNG

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

### Verzögertes Einschalten des Backofens (automatischer Betrieb)

Verzögertes Einschalten des Backofens bedeutet, dass sich der Backofen um eine bestimmte Zeit automatisch einschaltet und nach einer bestimmten Betriebsdauer automatisch wieder abschaltet. Das Einschalten des Backofens kann um eine Zeit von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten verzögert werden und die Betriebsdauer kann von 1 Minute bis 10 Stunden betragen. Um die Einschaltverzögerung zu aktivieren, müssen Sie zunächst die Ausschaltverzögerung einstellen. Drücken und halten Sie dann nochmals den Sensor , bis im Display das Symbol für den Timer  zu blinken beginnt. Drücken Sie zweimal den Sensor , bis im Display das Symbol  blinkt, jetzt können Sie:

Mit dem Einstellschalter +/- die genaue Ausschaltzeit des Backofens einstellen (im Uhrzeigersinn) und dann mit dem Sensor  bestätigen.

Mit dem Einstellschalter +/- die Einschaltzeit des Backofen korrigieren (in beiden Richtungen). Bestätigen Sie die Korrektur mit dem Sensor .

Mit dem Einstellschalter +/- die verzögerte Einschaltzeit des Backofens ausschalten, indem Sie den Wert :00 einstellen und mit  bestätigen.

Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch die Einschaltverzögerung unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor oder durch Öffnen der Backofentür ausschalten. Nach

dem Ausschalten des Signaltons geht das Gerät in den Standby über.

### Bratenthermometer

Das Bratenthermometer\* können Sie jederzeit, sowohl im Standby als auch bei Betrieb des Backofens, anschließen. Wenn das Bratenthermometer angeschlossen ist, erscheinen im Display zwei Temperaturen. Der linke Wert ist die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers und der rechte Wert ist die gewünschte Temperatur. Nach dem Anschließen blinkt der gewünschte Wert und Sie können die Temperatur mit dem Einstellschalter +/- ändern. Die Bestätigung erfolgt automatisch nach 5 Sekunden oder indem Sie den Sensor  drücken. Wenn das Bratenthermometer angeschlossen ist, geht das Gerät nach Erreichen der gewünschten Temperatur automatisch in Standby und es erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton mit einem beliebigen Sensor ausschalten oder die gewünschte Temperatur mit dem Einstellschalter +/- ändern, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie das Bratenthermometer während einer Funktion ausschalten, geht das Gerät in den Standby-Modus über.

Hinweis: Wenn das Bratenthermometer ist Betrieb ist, ist das verzögerte Ausschalten des Backofens (halbautomatischer Betrieb) und das verzögerte Einschalten des Backofens (automatischer Betrieb) nicht verfügbar. Wenn eine der Betriebsarten vorher aktiv war, wird durch das Einschalten des Bratenthermometers die Zeiteinstellung gelöscht. Das Anschließen des Bratenthermometers hat keinen Einfluss auf die eingestellte Backraumtemperatur und die eingestellte Funktion.

\* je nach Modell

# BEDIENUNG

---

## Voreingestellte Programme

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

Drücken und halten Sie, während der Backofen im Standby ist und der Funktionswahlschalter auf „0“ steht, den Sensor , bis sich das Wahlmenü für voreingestellte Programme einschaltet - im Display erscheint ein als „P01“ gekennzeichnetes Programm. Wählen Sie mit dem Einstellschalter +/- das gewünschte vordefinierte Programm aus der untenstehenden Liste. Nach ein paar Sekunden beginnt die Nummer der Funktion „P01:06“ neben der Programmbezeichnung zu blinken. Dann erlischt die Funktionsnummer und kurz darauf setzt sich der Backofen in Betrieb.

# BEDIENUNG

| Nr. | Bezeichnung des Gerichts                                                                | Kategorie                      | Heizprogramm<br>(Temperatur und Zeit)                        |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1   | Altpolnisches Hefebrötchen (S)*                                                         | Brot                           | 200 °C Umluft – 20 Min.                                      |
| 2   | Salzige Frühstücksmuffins mit pochier-<br>tem Ei und Sauce Hollandaise (S)              | Brot                           | 200 °C Umluft – 15 Min.                                      |
| 3   | Sesam-Brioche mit Quark und Radies-<br>chen (S)                                         | Brot                           | 200 °C Ober- und Unterhitze –<br>20 Min.                     |
| 4   | Zimtschnecken (S)                                                                       | Dessert                        | 180 °C Umluft 15-20 Min.                                     |
| 5   | Hefengebäck mit Quark (S)                                                               | Dessert                        | 160 °C Ober- und Unterhitze 20<br>Min.                       |
| 6   | Windbeutel mit Vanillecreme (S)                                                         | Dessert                        | 190 °C Ober- und Unterhitze<br>20-25 Min.                    |
| 7   | Überbackener Brokkoli mit Mandeln und<br>Gorgonzola (S)                                 | Gemüse                         | 160 °C Umluft – 10 Min.                                      |
| 8   | Mediterraner Auflauf mit Petersilien-<br>Thymianpesto (S)                               | Gemüse                         | 150 °C Umluft – 45 Min.                                      |
| 9   | Mit Ziegenkäse gefüllte Kartoffeln mit<br>Zwiebelkonfitüre (S)                          | Gemüse                         | 160 °C Umluft – 180°C 30 Min.                                |
| 10  | Gefülltes Hähnchen mit Süßkartoffeln<br>und getrockneten Aprikosen (S)                  | Hauptspeise                    | 150 °C Umluft 80-90 Min.                                     |
| 11  | Schweinefleischspieße mit geräuchertem<br>Speck und Zwiebeln (S)                        | Hauptspeisen                   | 180 °C Umluft – 70 Min.                                      |
| 12  | Tschechischer Schweinebraten mit Knö-<br>deln und Zwiebelsauce (S)                      | Hauptspeise                    | Grill /230 °C – 30 Min. und<br>Umluft 90 Min.                |
| 13  | Gebrautes Putenfleisch in Blätterteig mit<br>Spinat und Béchamel (S)                    | Hauptspeise                    | 200 °C Umluft 35-40 Min.                                     |
| 14  | Gebackene Pilz-Lauch-Tarte mit Mürbe-<br>teig (S)                                       | Vegetarische<br>Hauptspeise    | 180 °C Umluft – 40 Min.                                      |
| 15  | Vegetarische Kohlrouladen gefüllt mit<br>Kichererbsen und Gemüse, Tomatensau-<br>ce (S) | Vegetarische<br>Hauptspeise    | Umluft 40 Min.: 30 Min., plus 10<br>Min. bei 180 °C          |
| 16  | Teig gehen lassen, Gärung                                                               | Teig gehen las-<br>sen, Gärung | 30 °C Ober- und Unterhitze – 20<br>Min.                      |
| 17  | Trocknen                                                                                | Trocknen                       | 50 °C Umluft – 300 Min.                                      |
| 18  | Pommes frites und hausgemachtes<br>Frikassee                                            | Pommes frites                  | 220 °C Ober- und Unterhitze +<br>Schnellaufheizung – 20 Min. |
| 19  | Fertiggerichte – vegetarische Frikadellen,<br>Fischstäbchen, Falafel, Burger            | Aufwärmen                      | 230 °C Umluft + Schnellaufhei-<br>zung – 10 Min.             |
| 20  | Entkalkung                                                                              | Entkalkung                     | 100 °C Umluft – 15 Min.                                      |

\*(S) - Dampfprogramm im Bereitschaftsmodus.

Wichtig: Stellen Sie die Speisen erst in den Ofen, wenn der Ofen die gewünschte Tempe-  
ratur erreicht hat. Die Dauer des Programms wird ab dem Öffnen der Tür gezählt, wenn die  
Lebensmittel in den Ofen gestellt werden.

# BEDIENUNG

Hinweis: Beim Einstellen der Heizfunktion kann der Drehschalter nicht auf die Aus-Position „0“ gestellt werden.

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

Hinweis: Um ein voreingestelltes Programm zu annullieren gleich nachdem es mit dem Sensor  gewählt wurde, müssen Sie die betreffende Funktion mit dem Funktionswahlschalter einstellen und der Backofen muss den Garvorgang beginnen, zumindest für einige Sekunden. Wenn das Symbol  erscheint, können Sie den Backofen ausschalten, indem Sie Funktionswahlschalter auf „0“ stellen.

Wenn bei Beginn eines Garvorgang mit einem voreingestellten Programm das Braten-thermometer noch angeschlossen ist, erklingt ein Signalton, der darauf hinweist, dass das Braten-thermometer abgeschaltet werden muss. Sobald das Braten-thermometer abgeschaltet und die Backofentür geschlossen ist, setzt sich der Backofen in Betrieb.

## Voreingestellte Programme mit Schnellaufheizung

Bei bestimmten Programmen muss der Backofen schnell auf eine bestimmte Temperatur vorgeheizt werden. Nach Wahl eines der voreingestellten Programme mit Schnellaufheizung erscheint in der Anzeige zusätzlich das Symbol für die Schnellaufheizung .

Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol blinkt . Öffnen Sie die Tür – das Symbol  erlischt. Stellen Sie das Essen in den Backofen und schließen Sie die Tür. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Backofenfunktion aus der Tabelle der voreingestellten Programme ein.

Achtung: Modifizieren Sie ein voreingestelltes Programm nicht während die Schnellaufheizung des Backofens läuft. Durch die Einführung von Änderungen würde das voreingestellte Programm gelöscht und der Garvorgang mit den eingestellten Funktionen, Zeiten und Temperaturen abgebrochen.

Bei Programmen, bei denen die Heizfunktion geändert wird, müssen Sie die Position des Funktionswahlschalters entsprechend der Tabelle der voreingestellten Programme ändern.

## Ende eines voreingestellten Programms

Genau wie beim verzögerten Ausschalten des Backofens gibt das Gerät am Ende eines voreingestellten Programms einen Signalton.

## Dampfgarprogramme

Die Bedienung der Dampfgarprogramme ist ähnlich wie bei den voreingestellten Programmen. Voreingestellte Programme, bei denen zusätzlich die Dampffunktion aktiviert werden kann, sind mit einem blinkenden Symbol  gekennzeichnet. Nachdem Sie ein Dampfgarprogramm gestartet haben, können Sie die Dauer des Programms und die Temperatur ändern – die niedrigste Temperatureinstellung beträgt 150°C, aber die Funktion kann nicht geändert werden. Programme mit Dampffunktion können auch als Standardprogramme verwendet werden. In diesem Fall entfällt das Befüllen mit Wasser und der Dampfgenerator läuft nicht (halten Sie den Dampfsensor zu Beginn des Programms nicht für 3 Sekunden gedrückt). In der Liste der voreingestellten Programme sind die Dampfgarprogramme mit einem

## BEDIENUNG

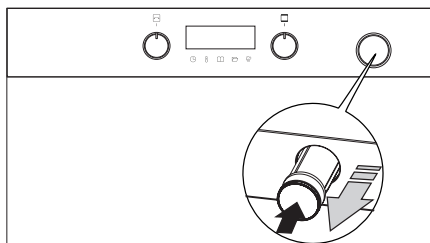
zusätzlichen „S“ am Ende der Speisenbezeichnung markiert. Wenn ein Dampfgarprogramm angezeigt wird, blinkt zusätzlich zum Symbol für das voreingestellte Programm das Symbol für das Dampfgarprogramm . Verwenden Sie den Einstellknopf, um ein voreingestelltes Programm zwischen P01 und P19 auszuwählen. Die Liste der voreingestellten Programme wird zusammen mit der Liste der voreingestellten Programme, für die die Zuschaltung der Dampffunktion nicht möglich ist, angezeigt.

Um ein Dampfgarprogramm einzuschalten, müssen Sie ein voreingestelltes Programm wählen, für das die Dampffunktion verfügbar ist (das blinkende Symbol  zeigt an, dass es sich um ein Dampfgarprogramm handelt). Halten Sie anschließend den Sensor  3 Sekunden lang gedrückt. Wenn der Sensor  gedrückt wird, schaltet das Steuerelement das Dampfgarprogramm ein, das genau wie das entsprechende voreingestellte Programm funktioniert, nur mit zusätzlicher Dampffunktion.

Wenn Sie ein voreingestelltes Programm gewählt haben (für das die zusätzliche Dampffunktion verfügbar ist), ohne die zusätzliche Dampffunktion eingeschaltet zu haben, können Sie die zusätzliche Dampffunktion noch während des voreingestellten Programms aktivieren, indem Sie den Sensor  zum Einschalten der zusätzlichen Dampffunktion 3 Sekunden lang drücken. Wenn Sie den Sensor  drücken, startet das Steuerelement die Befüllung der Wasserbehälter. Sobald die Befüllung der Wasserbehälter abgeschlossen ist, wird das voreingestellte Programm fortgesetzt (mit eingeschalteter zusätzlicher Dampffunktion). Wenn sich das voreingestellte Programm bereits in einer Phase befindet, in der keine „Dampfzuschaltung“ mehr zu erwarten ist, wird die Möglichkeit der Aktivierung der zusätzlichen Dampffunktion blockiert (in diesem Fall wird bei Drücken des Sensors

 ein Fehlersignal ausgelöst).

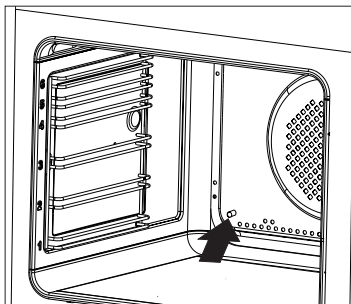
Um ein Dampfgarprogramm starten zu können, müssen Sie, nachdem Sie den Sensor  3 Sekunden lang gedrückt haben, Wasser einfüllen. Im Bedienfeld befindet sich ein ausziehbarer Behälter. Drücken Sie auf den Behälter und ziehen Sie ihn dann nach vorne heraus.



Füllen Sie ca. 0,5 l Wasser in den Behälter. Sie werden durch das angezeigte Symbol  darüber informiert, dass Wasser eingefüllt werden muss, und das Programm wartet darauf, dass Wasser eingefüllt und der Sensor  gedrückt wird. Durch Drücken des Sensors  (zur Bestätigung, dass die Behälter mit Wasser gefüllt sind) wird das Dampfgarprogramm gestartet.

Die Wassermenge im Behälter sollte für ein typisches Dampfgarprogramm ausreichend sein. Wenn jedoch während des Programms festgestellt wird, dass nicht genügend Wasser vorhanden ist, wird das Programm ohne weitere Dampfzyklen fortgesetzt.

Stellen Sie den Funktionsknopf am Ende des Dampfgarprogramms auf die Position „0“. Der Backofen wechselt nicht in den Standby-Modus, sondern es wird eine Meldung zum Entleeren des Wasserbehälters angezeigt. In der Anzeige erscheint das Symbol „Wasserbehälter leeren“ . Wenn Sie den Sensor  drücken, wird das Wasser aus dem Dampferzeuger und aus dem Behälter durch die Öffnung in den Garraum entleert.



Das Wasser kann auch entleert werden, indem Sie gleichzeitig die Sensoren  und  drücken. Stellen Sie in diesem Fall den Funktionsknopf ebenfalls auf die Position „0“. Nachdem das Wasser abgelassen wurde, schaltet der Backofen in den Standby-Modus. Wischen Sie nach Ende des Dampfgarprogramms die Innenseite des Garraums mit einem trockenen Tuch ab, um Wasserrückstände zu entfernen.

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

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

## Backofentür

Während der Backofen in Betrieb ist, sollte die Tür geschlossen bleiben. Durch das Öffnen der Tür wird die aktive Funktion unterbrochen. Wenn die Tür länger als 30 Sekunden offen bleibt, erklingt ein Signalton, der darauf hinweist, dass die Tür geschlossen werden muss. Sie können das Signal durch Drücken eines beliebigen Sensors oder durch Schließen der Tür ausschalten.

Bleibt die Tür für weniger als 10 Minuten offen, hat dies keinen Einfluss auf das aktive

Programm und die Einstellungen. Nach dieser Zeit geht der Backofen aus Sicherheitsgründen in den Standby-Modus über (alle Einstellungen werden gelöscht).

## Begrenzung der Betriebsdauer des Backofens

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

## Schnellaufheizung des Backofens

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

## Soft Steam-Funktion

Ihr Backofen verfügt über eine Soft Steam-Funktion . Zu Beginn des Garvorgangs wird Dampf erzeugt, der das Garen bestimmter Speisen im Backofen positiv beeinflusst. Im Boden des Backraums befindet sich eine Vertiefung, in die Sie noch vor dem Vorheizen des Backofens und bevor Sie das Essen hineinstellen 150 ml klares Wasser geben müssen. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Funktion Soft Steam und wählen Sie anhand der Anweisungen die entsprechende Temperatur. Nach etwa 5 Minuten, während der Backofen vorgeheizt wird, können Sie das Essen in den Backraum stellen und die Tür schließen.

**Hinweis:** Lassen Sie Wasserreste nach Ende des Backvorgangs nicht in der Vertiefung. Entfernen Sie das Wasser mit einem Tuch, sobald sich der Backofen abgekühlt hat.

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

---

## Gebäck

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

## Braten von Fleisch

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

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

## Heizfunktion ECO

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

### Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

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

# BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluftheizung + Ventilator)

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

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

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

<sup>2)</sup> Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

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

# TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

## Backen

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

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

# TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

## Grillen

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

<sup>1)</sup> Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

## Braten

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

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

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

---

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

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

## Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
  - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
  - Backofentür schließen,
  - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“ drehen ,
  - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
  - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

- **Reinigung des Backraumbodens von Kalk nach Anwendung der Soft Steam-Funktion:**

- geben Sie etwa 250 ml 6%igen Essig ohne Kräuterzusätze in die Mulde im Backraumboden,
- lassen Sie den Essig bei Zimmertemperatur 30 Minuten lang wirken, damit sich die Kalkablagerungen lösen,
- reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

**Hinweis: Der Backraumboden sollte alle 5-10 Zyklen mit Anwendung der Soft Steam-Funktion gereinigt werden.**

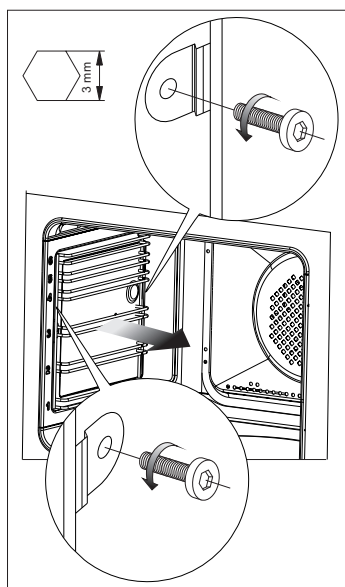
## Wichtig!

**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

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

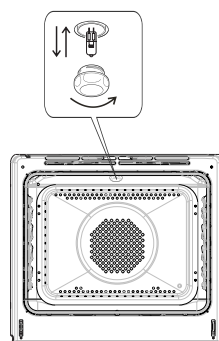


Herausnehmen der Blechträger

## Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

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

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. 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.

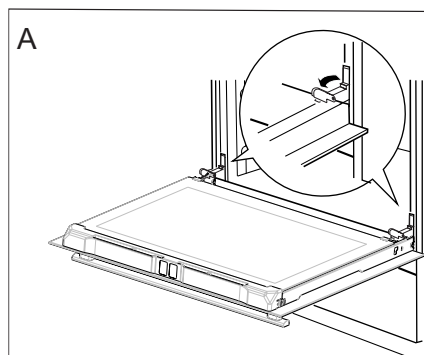


Beleuchtung des Backofens

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Backofentür aushängen

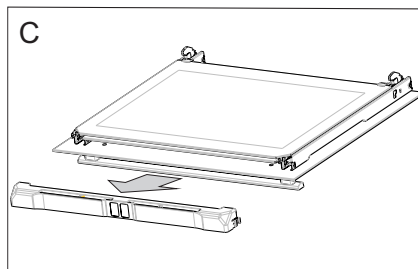
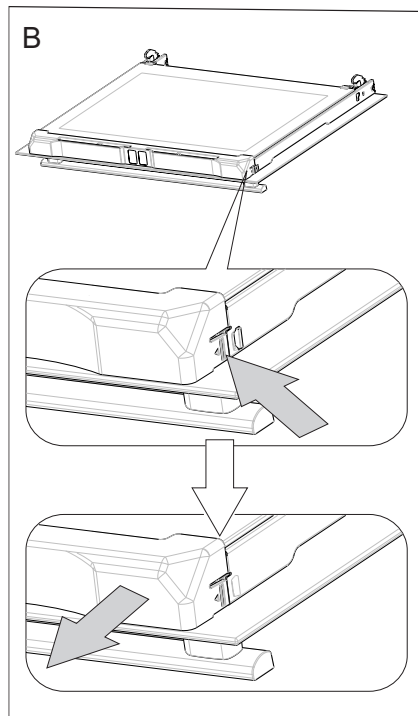
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



*Klappbügel nach oben drücken*

## Herausnahme der inneren Scheibe

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



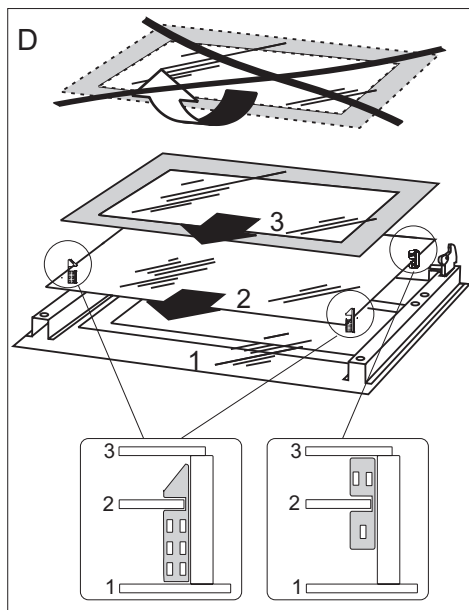
# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

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

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



*Herausnahme der inneren Scheibe*

# LÖSUNG VON PROBLEMEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

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

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

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               | 220-240V~50/60Hz      |
| Nennleistung               | max. 3,6 kW           |
| Ausmaße des Geräts (HxBxT) | 59,5 x 59,5 x 57,5 cm |

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

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

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

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

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

## Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

### **Note!**

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

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

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

# SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité.....37

Description du produit.....41

Installation.....43

Fonctionnement.....45

Cuisson dans le four – conseils pratiques.....57

Plats de test.....60

Nettoyage et entretien de la cuisinière.....62

Résolution des problèmes.....66

Données techniques.....67

## 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.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

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



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

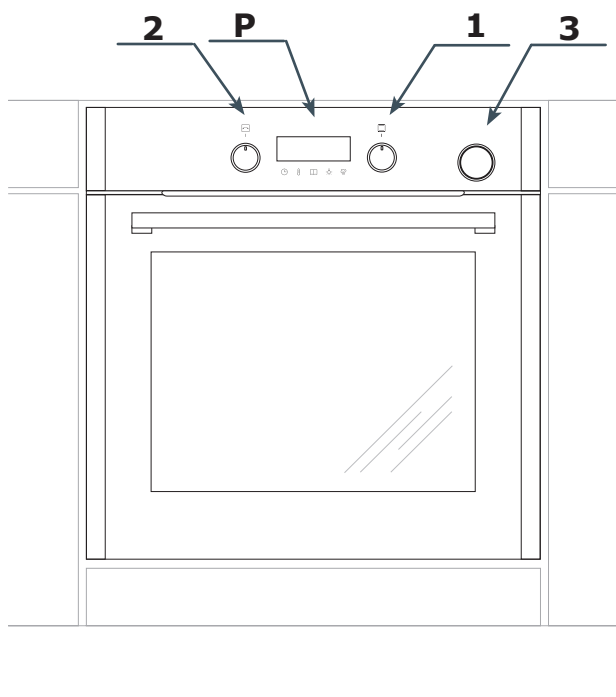
approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

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

---



P Programmateur électronique

1. Manette des fonctions du four

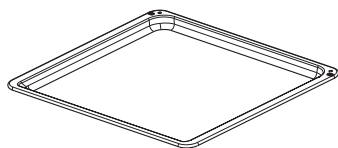
2. Bouton de réglage +/-

3. Récipient du tiroir à eau

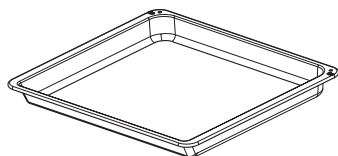
## CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

---

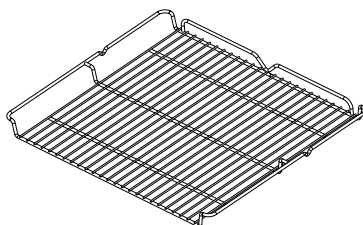
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain\**

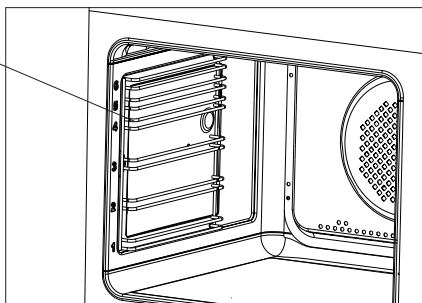


*Plat à rôtissage\**



grille pour grillades  
(grille à gratiner)

Gradins fils  
de la paroi latérale

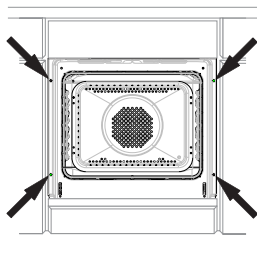


*\*en fonction du modèle*

# 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.



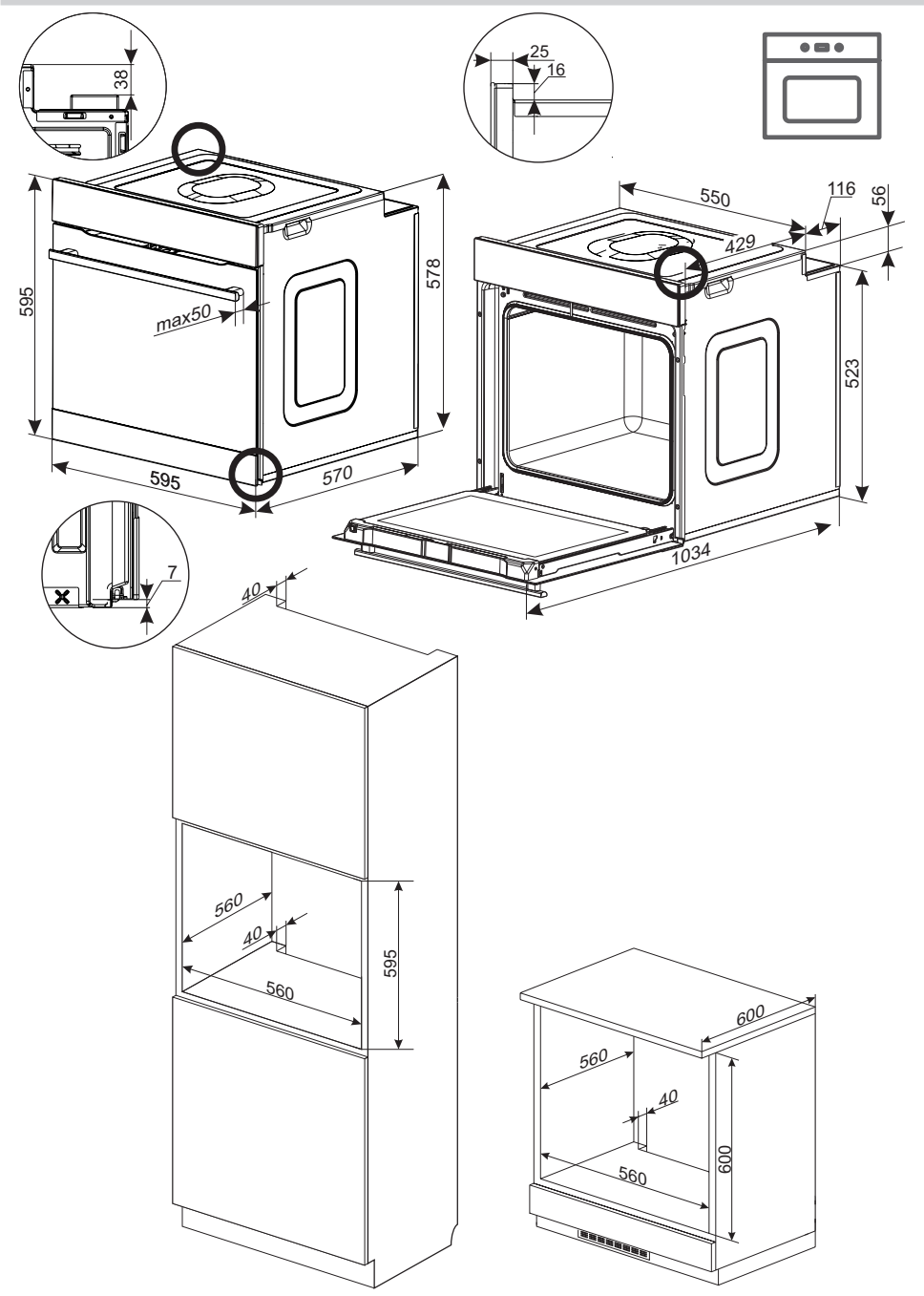
## Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (220-240V~50/60Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 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.

# INSTALLATION



# 

### 

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

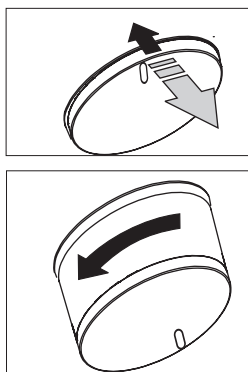
### 

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

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

### 

Commandes fonctions et réglage du four se trouvent dans le panneau frontal. Pour régler la fonction et / ou les paramètres, appuyer doucement sur la manette et la relâcher. La manette sort du panneau. Maintenant il est possible de régler une fonction et / ou des paramètres appropriés.



# 

## 



Le programmeur est équipé d'un afficheur LED et 5 senseurs tactiles:

### 

|                                                                                  |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | Réglage de l'horloge      |
|  | Réglage de la température |
|  | Programmes prédéfinis     |
|  | Éclairage                 |
|  | Programmes à vapeur       |

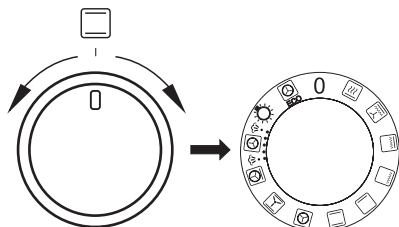
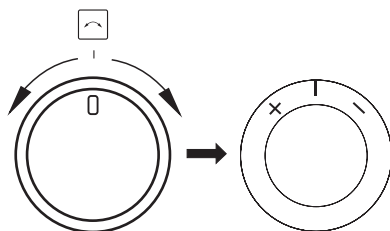
Attention : Chaque utilisation du senseur est confirmée par un bip. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

### 

Le four peut être chauffé avec élément chauffant inférieur, supérieur, chaleur tournante ou grill. Sélectionner une fonction appropriée avec la manette des fonctions. La figure ci-dessous présente les fonctions (dans un ordre spécifié) sur la manette :

### 

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



# 

### Zone d'activités des fonctions

-  Thermosonde connectée\*
-  Symbole de l'activation de chauffe rapide
-  Minuteur activé
-  Durée de fonctionnement
-  Fin du travail
-  Verrouillage parental activé
-  Préchauffage du four
-  Programme prédéfini activé
-  Programme vapeur actif
-  Symbole : verser de l'eau
-  Symbole . vider

\* disponible selon les modèles

### Branchement de l'alimentation

Après le branchement de l'alimentation (ou au retour du courant), le four passe en mode de réglage de l'heure actuelle, sur l'afficheur clignote: **00:00**. Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée.

**Attention !** En cas de coupure de courant, tous les paramètres entrés, tels que la durée de fonctionnement, la température et la fonction, sont effacés. Pour continuer le fonctionnement, les ils doivent être à nouveau entrés. Si le programme de nettoyage par pyrolyse est interrompu (ou les portes sont verrouillée pour une autre raison), une procédure de refroidissement du four et d'ouverture de porte est effectuée avant le réglage de la minuterie.

### Luminosité de l'afficheur

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

### Réglage de l'heure actuelle

Après le branchement de l'alimentation, des heures clignotent sur l'afficheur **00:00**. Pour entrer l'heure actuelle, tourner le bouton de réglage +/- dans une direction quelconque et régler la valeur d'heures souhaitée. Ensuite toucher le senseur , et entrer la valeur de minutes appropriée avec le bouton de réglage +/- . Pour confirmer l'heure actuelle toucher le senseur .

Pour modifier l'heure actuelle, en mode StandBy toucher et maintenir le senseur , les chiffres commencent à clignoter. Procéder comme pour le réglage de l'heure après le premier démarrage de l'appareil.

### Éclairage

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

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

L'éclairage dans le four s'allume pour 30 secondes après la pression sur la touche sensitive .

## **FONCTIONNEMENT**

La pression sur la touche sensitive et le maintien de la touche pressée  au cours d'un programme actif fait allumer l'éclairage en mode continu, l'extinction se fait par une nouvelle pression sur la touche et le maintien de cette touche pressée  ou à la fin de la fonction de chauffe (programme pré-réglé).

Il est possible d'éteindre la lumière à tout moment en touchant la touche sensitive .

### **Ventilateur**

Le fonctionnement du ventilateur est indépendant des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidissement est automatiquement mis en marche lorsque la température dans la cavité dépasse 50°C. En dessous de cette température, le ventilateur s'éteint automatiquement.

### **Préchauffage du four (symbole du thermostat)**

Symbole  signifie le préchauffage d'au moins l'un des éléments chauffants dans le four. Ce symbole s'éteint lorsque la tempé-

rature dans la cavité est atteinte, ensuite il s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que la température réglée est maintenue. Si la température réglée et atteinte est diminuée, le symbole  ne s'allume que lorsque le four est refroidi en dessous de la nouvelle valeur réglée.

### **Mode StandBy**

Autrement dit mode veille. Dans ce mode, seule l'horloge est affichée, l'intensité lumineuse est réduite par rapport au mode actif.

### **Mode actif**

Mode d'exécution d'une fonction réglée avec la manette des fonctions. En cas d'utilisation des options supplémentaires, telles que l'arrêt/départ différé du four ou le nettoyage, une fois le fonctionnement du four terminé, le four passe automatiquement en mode veille même si la manette des fonctions n'est pas réglée à „0“.

### **Fonctions du four**

En mode StandBy tourner la manette sur l'une des fonctions décrites dans le tableau ci-dessous. Sélectionner ensuite la température souhaitée avec le bouton de réglage +/- . Si la température n'est pas modifiée, le programme de cuisson démarre avec la valeur préprogrammée. Confirmer la température avec le senseur  ou attendre quelques secondes - le four démarre automatiquement. La porte du four doit être fermée.

| Description des fonctions                                                               |           | Réalisation |                             |                         |                               |                             |                                  |                     | Température [°C] |      | Température préprogrammée [°C] |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|---------------------|------------------|------|--------------------------------|
|                                                                                         |           | Eclairage   | Élément chauffant supérieur | Élément chauffant grill | Élément chauffant ventilateur | Élément chauffant inférieur | Ventilateur de chaleur tournante | Élément chauffant S | min              | max. |                                |
|  Eco | ECO       |             |                             |                         | √                             |                             | √                                |                     | 30               | 280  | 170                            |
|      | Éclairage | √           |                             |                         |                               |                             |                                  |                     | -                | -    | -                              |

# **FONCTIONNEMENT**

|                                                                                   |                               |   |   |   |   |   |   |   |    |     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|----|-----|-----|
|  | Chaleur tournante (SoftSteam) | ✓ |   |   | ✓ |   | ✓ | ✓ | 30 | 280 | 170 |
|  | Pizza                         | ✓ |   |   | ✓ | ✓ | ✓ |   | 30 | 280 | 220 |
|  | Pâte                          | ✓ | ✓ |   |   | ✓ | ✓ |   | 30 | 280 | 170 |
|  | Chaleur tournante             | ✓ |   |   | ✓ |   | ✓ |   | 30 | 280 | 170 |
|  | Conventionnelle               | ✓ | ✓ |   |   | ✓ |   |   | 30 | 280 | 180 |
|  | Grillade                      | ✓ |   |   |   | ✓ |   |   | 30 | 240 | 200 |
|  | Gril                          | ✓ |   | ✓ |   |   |   |   | 30 | 280 | 220 |
|  | Super grill                   | ✓ | ✓ | ✓ |   |   |   |   | 30 | 280 | 220 |
|  | Turbo grill                   | ✓ | ✓ | ✓ |   |   | ✓ |   | 30 | 280 | 190 |
|  | Chauffage rapide              | ✓ |   | ✓ | ✓ |   | ✓ |   | 30 | 280 | 170 |
| <b>0</b>                                                                          | Four éteint                   |   |   |   |   |   |   |   |    |     |     |

## **Fonction du four activée**

- Il est possible de modifier la fonction activée avec la manette des fonctions (Remarque: La température réglée est enregistrée à partir du programme précédent. Pour modifier la température, toucher et maintenir le senseur , modifier ensuite la température avec le bouton de réglage +/- . Confirmer la nouvelle température avec le senseur  ou attendre quelques secondes que la nouvelle température soit automatiquement confirmée.
- Il est possible de passer en mode Stand-By, tourner la manette des fonctions à „0”
- Pour modifier la température, toucher et maintenir le senseur , modifier ensuite la température avec le bouton de réglage +/- . Confirmer la nouvelle température avec le senseur  ou attendre quelques secondes que la nouvelle température soit automatiquement confirmée.

- Il est possible d'activer le contrôle parental
- Il est possible d'activer la fonction OpenUp! (ouverture automatique de porte)
- Il est possible d'activer des paramètres supplémentaires tels que l'arrêt ou le départ différé du four.

## **Contrôle parental**

A tout moment maintenir pendant 3 secondes le senseur  pour activer le contrôle parental, sur l'afficheur apparaît le symbole . Lors de l'activation de la fonction, sur l'afficheur apparaît  et un bip. Pour désactiver le contrôle parental, maintenir pendant 3 secondes le senseur , le symbole  s'éteint sur l'afficheur

## **Minuteur**

En mode actif ou StandBy toucher et maintenir le senseur , sur l'afficheur apparaît , et le symbole  commence à clignoter. Maintenant il est possible de :

## FONCTIONNEMENT

- Régler le minuteur avec le bouton de réglage +/- (en commençant dans le sens horaire), puis confirmer avec le senseur .
- Corriger les réglage du minuteur avec le bouton +/- (dans les deux sens). Confirmer la valeur corrigée avec le senseur .
- Désactiver le minuteur en réglant avec le bouton +/- la valeur : . Confirmer cette valeur avec le senseur .

Le minuteur n'interrompt pas la fonction activée du four. Après l'écoulement du temps, un signal sonore s'active, il peut être désactivé avec chaque senseur. Le temps maximum possible est de 99 minutes.

### Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four

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

Pour modifier la température pendant le fonctionnement du four, toucher et maintenir le senseur , la température actuellement réglée apparaît sur l'afficheur, elle peut être modifiée avec le bouton de réglage +/- . Confirmer la nouvelle température avec le senseur  . Jusqu'au moment de la confirmation, la valeur précédente est réglée.

Pour modifier la fonction pendant le fonctionnement du four, utiliser la manette des fonctions. Après confirmation de la nouvelle fonction, la température apparaît sur l'afficheur (elle n'est pas prédéfinie pour la fonction réglée, mais transférée à partir des réglages précédents). Pour la modifier toucher et maintenir le senseur , régler la nou-

velle température avec le bouton de réglage +/- . Après confirmation avec le senseur , le four commence à fonctionner avec des nouveaux réglages.

### Fin du fonctionnement de la fonction

Pour terminer la fonction, tourner la manette des fonctions à „0“. Les fonctions préprogrammées fonctionnent pendant une durée illimitée, l'arrêt automatique du four n'est possible qu'en activant la fonction d'arrêt différé et de démarrage différé du four. L'exception est la fonction de nettoyage pyrolytique.

### Arrêt différé du four (fonctionnement semi-automatique)

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

- Régler l'heure d'arrêt du four avec le bouton de réglage +/- (en commençant dans le sens horaire), puis confirmer avec le senseur .
- Corriger les réglages avec le bouton de réglage +/- (dans les deux sens). Confirmer la valeur corrigée avec le senseur .
- Désactiver l'arrêt différé du four en tournant le bouton de réglage +/- à la :  et confirmer .

L'arrêt différé du four interrompt le fonctionnement de la fonction activée. Le temps écoulé, un signal sonore retentit, il est possible de

## FONCTIONNEMENT

l'éteindre avec chaque senseur ou en ouvrant la porte du four. Après la désactivation du signal sonore, l'appareil passe en mode veille.

### Départ différé du four (fonctionnement automatique)

Le départ différé du four c'est la mise en marche automatique du four à une heure spécifiée, suivi de l'arrêt automatique du four au bout du temps de fonctionnement réglé. Le départ différé du four est de 1 minute à 23 heures et 59 minutes et son temps de fonctionnement jusqu'à 10 heures. Pour activer le départ différé du four, activer d'abord l'arrêt différé. Ensuite toucher et maintenir le senseur  à nouveau, le symbole du minuteur commence à clignoter sur l'afficheur . Toucher le senseur  deux fois, sur l'afficheur commence à clignoter le symbole , maintenant il est possible de :

Régler l'heure de démarrage du four avec le bouton de réglage +/- (en commençant dans le sens horaire), puis confirmer avec le senseur .

Corriger l'heure de démarrage du four avec le bouton de réglage +/- (dans les deux sens). Confirmer la valeur corrigée avec le senseur .

Désactiver le départ différé du four en tournant le bouton de réglage +/- à la valeur :  et confirmer .

Le départ différé du four interrompt le fonctionnement de la fonction activée. Le temps écoulé, un signal sonore retentit, il est possible de l'éteindre avec chaque senseur ou en ouvrant la porte du four. Après la désactivation du signal sonore, l'appareil passe en mode veille.

### Thermo sonde

La thermosonde \* peut être connectée à tout moment, en mode veille ou pendant le fonctionnement du four. Après sa connexion, deux températures apparaissent sur l'afficheur. La valeur à gauche indique la température actuelle de la thermosonde, tandis que la valeur à droite c'est la température réglée. Après la connexion la valeur réglée clignote. A ce moment il est possible de modifier la température réglée avec le bouton de réglage +/- . Confirmation se fait automatiquement au bout de 5 secondes ou en touchant le senseur . Lorsque la thermosonde est connectée, une fois la température réglée atteinte, l'appareil passe automatiquement en mode veille et un bip retentit. Il est possible de désactiver le signal avec chaque senseur ou modifier la température réglée avec le bouton de réglage +/- en le tournant dans le sens horaire. Déconnexion de la thermosonde lors de l'exécution d'une fonction fait passer l'appareil en mode veille.

Attention : Lors de l'utilisation de la thermosonde, il n'est pas possible de régler l'arrêt différé (fonctionnement semi-automatique) ni le départ différé du four (fonctionnement automatique). Si l'un de ces modes était activé, la connexion de la thermosonde supprime les réglages de l'heure. La connexion n'influe pas sur la température à l'intérieur de la cavité et ni la fonction réglée.

\* - selon le modèle

# FONCTIONNEMENT

---

## Programmes prédéfinis

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

En mode StandBy, lorsque la manette des fonctions est réglée sur „0“, toucher et maintenir le senseur , le menu de sélection des programmes prédéfinis est activé - le programme „P01“ apparaît sur l'afficheur. Régler le programme prédéfini sélectionné à partir du tableau ci-dessous avec le bouton de réglage +/- . Après quelques secondes, le numéro de fonction „P01: 06“ clignote, régler la avec la manette des fonctions, le numéro de fonction disparaît et, au bout d'un moment, le four commence à fonctionner.

# **FONCTIONNEMENT**

| No d'ordre | Nom du plat                                                                    | Catégorie                 | Programme thermique (Température et durée)                                 |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1          | Petit pain au levain à l'ancienne (S)*                                         | Produits de boulangerie   | 200°C Chaleur tournante - 20 minutes                                       |
| 2          | Muffins avec œufs pochés et sauce hollandaise (S)                              | Produits de boulangerie   | 200°C Chaleur tournante - 15 minutes                                       |
| 3          | Brioche au sésame, avec du fromage blanc et du radis (S)                       | Produits de boulangerie   | 200°C Convectionnelle - 20 minutes                                         |
| 4          | Cynamon Rolls (S)                                                              | Dessert                   | 180°C Chaleur tournante 15 -20 minutes                                     |
| 5          | Petit pain au levain avec du fromage blanc (S)                                 | Dessert                   | 160 °C Convectionnelle 20minutes                                           |
| 6          | Choux à la crème vanille (S)                                                   | Dessert                   | 190 °C Convectionnelle 20 -25 minutes                                      |
| 7          | Gratin de brocolis aux amandes et au gorgonzola (S)                            | Légumes                   | 160 °C Chaleur tournante - 10 minutes                                      |
| 8          | Gratin méditerranéen avec du pesto au persil et au thym (S)                    | Légumes                   | 150 °C Chaleur tournante - 45 minutes                                      |
| 9          | Pommes de terre farcies au fromage avec du confit d'oignons (S)                | Légumes                   | 160°C Chaleur tournante - 180°C 30 minutes                                 |
| 10         | Poulet farci aux patates douces et aux abricots secs (S)                       | Plat principal            | 150°C Chaleur tournante 80-90 minutes                                      |
| 11         | Brochette de porc avec du lard dorsal et des oignons (S)                       | Plat principal            | 180°C Chaleur tournante - 70 minutes                                       |
| 12         | Rôti de porc avec des « knedlik » et de la sauce à l'oignon (S)                | Plat principal            | Grill /230°C – 30 minutes et Chaleur tournante 90minutes                   |
| 13         | Dinde en croûte avec des épinards et de la sauce béchamel (S)                  | Plat principal            | 200°C Chaleur tournante 35-40 minutes                                      |
| 14         | Tarte aux poireaux et aux champignons à pâte brisée (S)                        | Plat principal végétarien | 180 °C Chaleur tournante - 40 minutes                                      |
| 15         | Choux farcis aux pois chiches et aux légumes, sauce tomate (S)                 | Plat principal végétarien | Chaleur tournante 40 minutes : 30 minutes, 10 minutes cuisson finale 180°C |
| 16         | Levage de la pâte                                                              | Levage de la pâte         | 30°C Convectionnelle - 20 min                                              |
| 17         | Séchage                                                                        | Séchage                   | 50°C Chaleur tournante- 300 min                                            |
| 18         | Frites et fricassées faites maison                                             | Frites                    | 220°C Convectionnelle + réchauffement rapide - 20 min                      |
| 19         | plats - préparés - boulettes végétariennes, poisson pané, falafels, hamburgers | Réchauffement             | 230°C Chaleur tournante + Réchauffement rapide – 10 minutes                |
| 20         | Détartrage                                                                     | Détartrage                | 100°C Chaleur tournante – 15 minutes                                       |

\*(S) - Programme vapeur dans le programme prédéfini.

Important : mettre les plats dans le four une fois la température de consigne atteinte. Le décompte de la durée du programme se fait à partir du moment de l'ouverture de la porte pour mettre le plat.

## FONCTIONNEMENT

Attention : Lors du réglage de la fonction de chauffage, la manette ne peut pas être réglée sur la position „0“ - position d'arrêt.

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

Attention : Pour annuler le programme prédéfini juste après sa sélection avec le senseur  il est nécessaire de régler la fonction indiquée avec la manette des fonctions et le four doit fonctionner au moins pendant quelques secondes. Après l'apparition du symbole  il est possible d'éteindre le four en réglant la manette des fonctions sur „0“

Lors du démarrage du programme prédéfini, si la thermosonde est connectée, un bip retentit indiquant que la sonde doit être déconnectée. Après sa déconnexion et la fermeture de porte, l'appareil commence à fonctionner.

### Programmes prédéfinis avec préchauffage rapide

Les programmes sélectionnés se caractérisent par la nécessité de préchauffer le four à une certaine température. Une icône supplémentaire de réchauffement rapide s'affiche sur l'écran d'affichage après la sélection d'un des programmes prédéfinis avec préchauffage . Une fois la bonne température atteinte, un signal sonore est émis et le symbole clignote . Ouvrir la porte - le symbole  disparaît. Placer le plat dans le four et fermer la porte. Régler à l'aide de la

manette la fonction de réchauffement, selon le tableau des programmes prédéfinis.

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

Dans les programmes où le changement de la fonction de réchauffement est présente, il est nécessaire de modifier la position de la manette conformément au tableau des programmes prédéfinis.

### Fin du programme prédéfini

La fin est la même que pour l'arrêt différé du four, l'appareil émet un signal sonore.

### Programmes à vapeur

La commande des programmes vapeur est similaire à celle des programmes prédéfinis. Les programmes prédéfinis où il est également possible d'activer la fonction vapeur sont marqués par le symbole clignotant . Une fois le programme vapeur lancé, il est possible de modifier la durée du programme et la température, la température la plus basse qui peut être réglée est de 150°C, mais il est impossible de modifier la fonction. Les programmes avec la fonction vapeur peuvent être également activés comme des programmes standards. Dans ce cas, le processus de versement d'eau est omis et le générateur de vapeur ne fonctionne pas (l'utilisateur n'appuie pas sur la touche sensitive et ne la maintient pas pressée pendant 3 secondes au début du programme). Dans la liste des programmes prédéfinis, les programmes vapeur sont marqués par la lettre « S » supplémentaire à la fin du nom. Lors de l'affichage du programme vapeur, outre l'icône des programmes prédéfinis, l'icône des programmes vapeur  clignote aussi. À l'aide de la manette de réglage sélectionner le programme prédéfini de P01 à P19, la liste

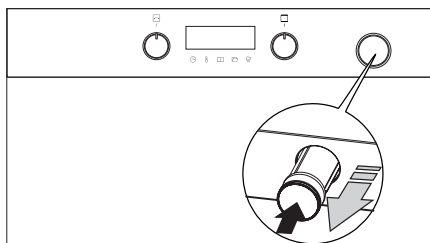
## FONCTIONNEMENT

des programmes prédéfinis est combinée à la liste des programmes prédéfinis pour lesquels l'ajout de la vapeur est impossible. Pour activer le programme vapeur, sélectionner un programme prédéfini qui donne la possibilité d'activer le programme vapeur (le symbole  qui clignote indique que c'est un programme vapeur, appuyer ensuite sur la touche sensitive  et la maintenir pressée pendant 3s. Une fois la touche sensitive  pressée, le programmeur active le programme vapeur qui a le même mode de fonctionnement que le programme prédéfini associé avec la fonction supplémentaire d'injection de vapeur.

Si l'utilisateur choisit un programme prédéfini (permettant l'activation supplémentaire de la fonction vapeur) sans l'activation de la fonction vapeur, il est possible d'activer la fonction de vapeur supplémentaire au cours du programme prédéfini, en appuyant sur la touche sensitive  et en la maintenant pressée pendant 3s. Après la pression sur la touche  le programmeur passe à la procédure de versement d'eau dans les réservoirs. Une fois le processus de versement d'eau terminé, le programme prédéfini continue (avec la fonction supplémentaire de vapeur activée). Quand le programme prédéfini est déjà à l'étape où aucune injection de vapeur n'est prévue, l'option d'activation de la fonction supplémentaire de vapeur est bloquée (dans ce cas, la pression sur la touche sensitive  entraîne le déclenchement du

signal d'erreur).

Pour lancer le programme vapeur, verser de l'eau après avoir maintenu pressée la touche sensitive  pendant 3s. Sur le panneau de commande se trouve le récipient du tiroir. Le récipient doit être poussé et ensuite tiré vers l'avant.



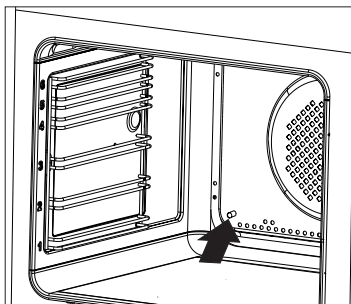
Verser dans le réservoir environ 0,5 l d'eau. Le symbole  affiché sur l'écran d'affichage indique à l'utilisateur le versement d'eau et le programme attend que le réservoir soit rempli et que la touche sensitive  soit pressée. La pression sur la touche  (confirmant le versement d'eau dans les réservoirs) lance le programme vapeur.

La quantité d'eau dans le réservoir doit suffire à réaliser un programme vapeur normal. Mais si au cours du programme, il s'avère que la quantité d'eau est insuffisante, le programme continue sans les autres cycles de vapeur.

Une fois le programme vapeur terminé, positionner la manette des fonctions sur la position « 0 ». Le four ne passe pas en mode standby, le message de vidange du réservoir est affiché.

L'écran d'affichage affiche le symbole de déversement d'eau . Après la pression sur la touche sensitive  l'eau du générateur de vapeur et du réservoir est évacuée à travers l'orifice dans la chambre du four.

## FONCTIONNEMENT



L'eau peut être également évacuée, si vous appuyez simultanément sur les touches sensibles  et . Dans ce cas, la manette de fonctions doit également être positionnée sur « 0 ».

Une fois l'eau évacuée, le four passe en mode standby.

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

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

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

### Porte du four

Pendant le fonctionnement du four, la porte doit être fermée. L'ouverture de la porte interrompt la fonction activée. Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes, un signal sonore retentit pour informer que la porte doit être fermée. Le signal peut être désactivé en touchant un senseur ou en fermant la porte.

L'ouverture de la porte qui dure moins de 10 minutes n'a aucun impact sur le programme

activé ni ses paramètres. Après ce temps, pour des raisons de sécurité, le four passe en mode StandBy (tous les réglages sont supprimés).

### Durée de fonctionnement du four limitée

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

### Préchauffage rapide du four

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

### Fonction Soft Steam

Le four dispose de la fonction Soft Steam



, en début de cuisson la vapeur se dégage, ce qui affecte positivement certains plats préparés au four. Verser 150 ml d'eau propre et froide dans le fond de la cavité du four avant de le préchauffer, ne pas ajouter d'épices. Régler la manette des fonctions sur une fonction utilisant Soft Steam et régler la température appropriée selon des instructions. Au bout de 5 minutes environ, lorsque le four est préchauffé, placer le plat dans la cavité et fermer la porte.

**Attention :** Ne pas laisser d'eau dans la cavité après la fin du fonctionnement. Une fois le four refroidi, éliminer l'eau avec un chiffon.

# 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).

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

## Mode de cuisson ECO

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

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

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

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

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

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

<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup>Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

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

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

### Cuisson de gâteaux

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

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide d'environ 5 minutes.

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

Mode gril

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

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

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

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

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

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

### Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:**
  - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
  - fermez la porte du four,
  - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ,
  - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
  - ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez-la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essuyez la cavité du four.

- **Détartrage du four à l'aide de la fonction Soft Steam:**

- verser dans la fente du fond du four environ 250 ml 6% de vinaigre sans herbes,
- laisser le vinaigre agir pendant 30 minutes pour que les dépôts de tartre se dissolvent,
- nettoyer la fente à l'aide d'eau tiède et d'un chiffon doux.

**Attention : Il est conseillé de procéder au nettoyage tous les 5-10 cycles, en utilisant la fonction Soft Steam.**

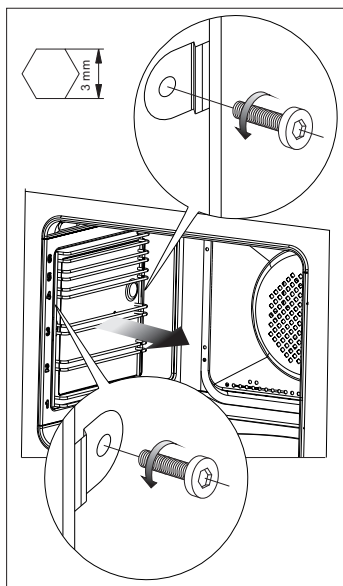
### Important !

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

**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.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les fours marqués par la lettre **D** ont été équipés de glissières en grille (échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le nettoyage il faut dévisser à l'aide d'une clef Allen de taille 3 les vis à partir des accroches fixant l'échelle. Après le nettoyage monter les glissières dans le compartiment du four. Vérifier avant le serrage si les accroches de fixation se trouvent dans les orifices sur la paroi latérale du compartiment du four.

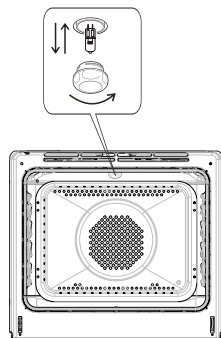


Retirement des glissières en grille

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

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

1. Couper l'alimentation du four
2. Retirer les plaques du four.
3. 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.

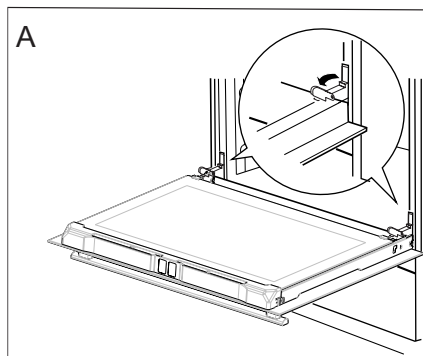


Éclairage du four

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Retrait de la porte

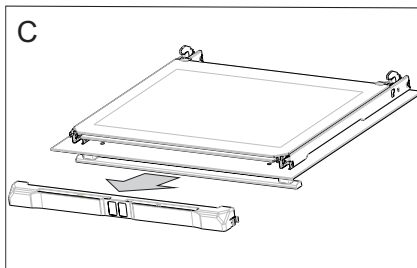
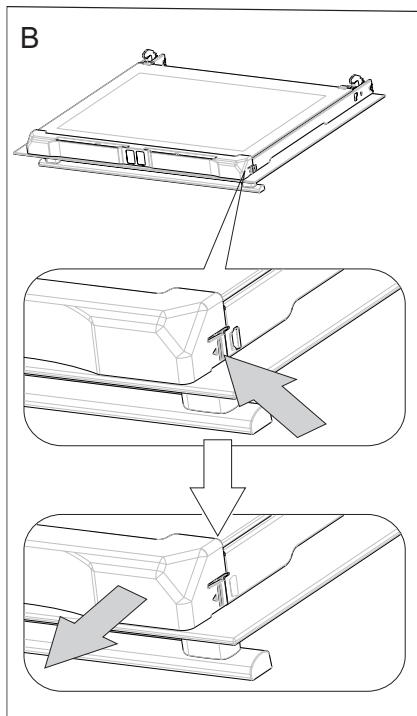
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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



*Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières*

## Démontage de la vitre intérieure

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



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

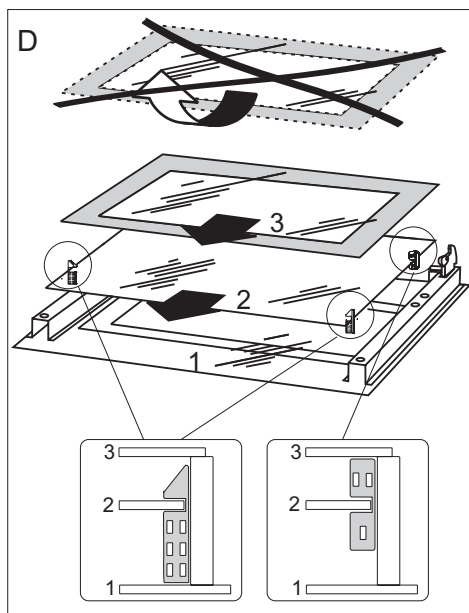
2. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure (schéma D).

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

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage.

La partie lisse doit se trouver en haut.

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



*Démontage de la vitre intérieure*

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

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

| Problème                                                                                     | Cause                                                                                                                                      | Action                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. l'appareil ne fonctionne pas                                                              | coupure d'électricité                                                                                                                      | vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu |
| 2. l'éclairage du four ne fonctionne pas                                                     | ampoule desserrée ou endommagée                                                                                                            | remplacer l'ampoule brûlée (voir chapitre <i>Nettoyage et entretien</i> )          |
| 3. L'afficheur du programmeur indique les chiffres „0.00“ clignotant à intervalles réguliers | l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant                                                                 | programmez l'heure actuelle (cf. <i>commande du programmeur</i> )                  |
| 4.ventilateur près de la résistance de la chaleur tournante                                  | Risque de surchauffe! Débrancher immédiatement le four du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche. |                                                                                    |

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                                            | 220-240V~50/60Hz      |
| Puissance nominale                                          | max. 3,6 kW           |
| Dimensions de la cuisinière<br>(Largeur/Hauteur/Profondeur) | 59,5 x 59,5 x 57,5 cm |

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

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

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

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

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

### Déclaration du fabricant:

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

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

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

---