DE BEDIENUNGSANLEITUNG
FR NOTICE D'UTILISATION



12263.3eTcPrDpAdJNkVlX / EBPX 946 610 E
12263.3eTcPrDpAdJNkVlS / EBPX 946 610 S

IO-CBI-0967 / 8502008
(04.2019 V1)

SEHR GEEHRTER KUNDE,

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

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

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

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

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise....4
Bedienelemente....8
Ihr Herd stellt sich vor....9
Installation....10
Bedienung....12
Backen und Braten – Praktische Hinweise....23
Testgerichte....26
Allgemeine Pflegehinweise....28
Losung von Problemen....33
Technische Daten....34

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

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

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 Verpakkung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpakkungsteile.
Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

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

AUSSERBETRIEBNAHME

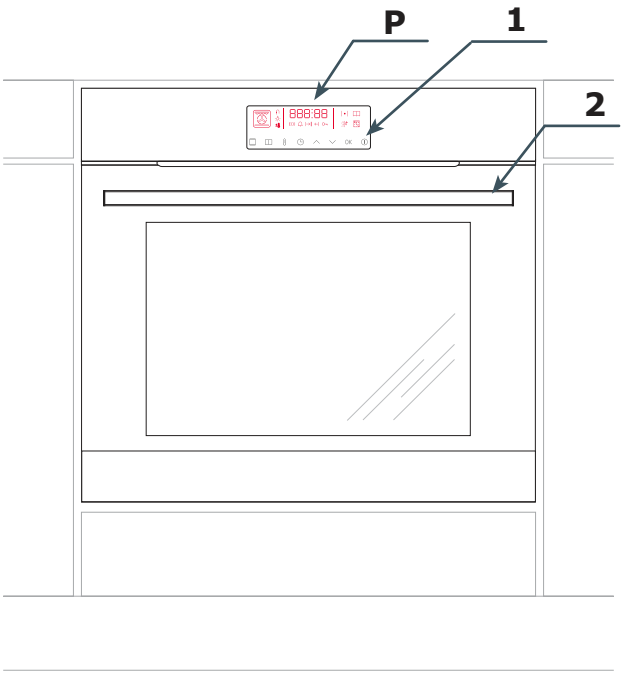


Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung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

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

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

BEDIENELEMENTE



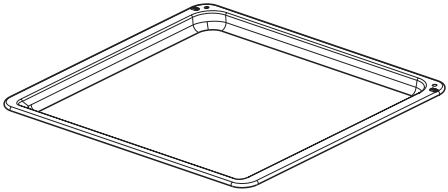
P Elektronisches Programmierer

1. Ein-Aus-Schalter

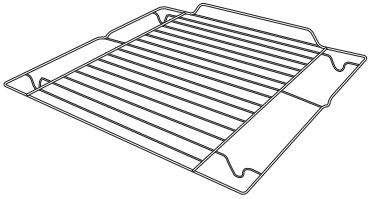
2. Türgriff

IHR HERD STELLT SICH VOR

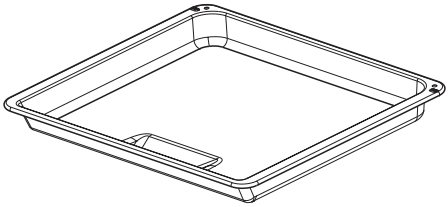
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech**

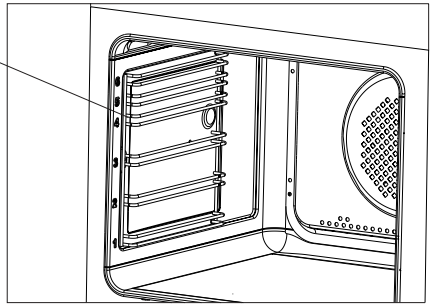


Grillrost
(Gitterrost)



*Bratblech**

Backblechträger

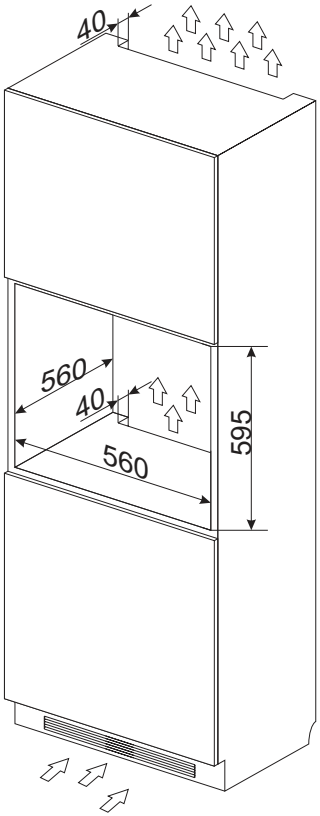


*vorhanden nur bei einigen Modellen

INSTALLATION

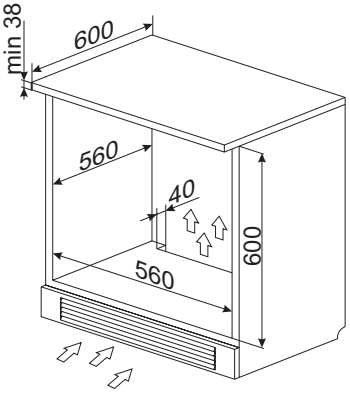
Der richtige Einbauort

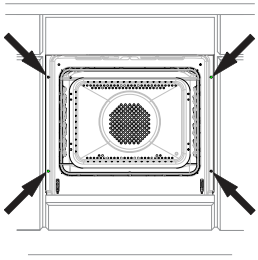
- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so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



Einbau des Backofens:

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





Achtung!
Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

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

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

BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bedienfeld

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

Die Sensorflächen müssen saubergehalten werden.

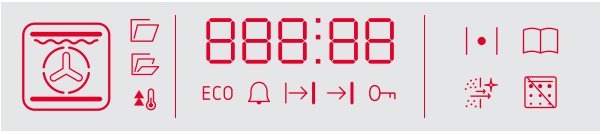
Ausbrennen des Backraums

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

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

BEDIENUNG

Elektronischer Programmierer



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

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

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

Beheizungsarten im Display

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

Backofenbeleuchtung		Turbo-Grill	
Schnellaufheizung		Super-Grill	
ECO	ECO	Pizza	
Heißluft		Anbräunen	
Konventionelle Beheizung		Anbraten	
Kuchen		Auftauen	
Grill		Funktion je nach Backofentyp	

Zusatzfunktionen*


Thermosonde


Beleuchtung eingeschaltet


OpenUp!- Automatisch Türöffnung


OpenUp!- Automatische Türöffnung


Aktivitätssymbol der Schnellaufheizung


ECO-Funktion aktiv


Timer aktiv


Automatischer Betrieb


Halbautomatischer Betrieb


Kindersicherung aktiv


Vorheizen des Backofens


Voreingestelltes Programm aktiv


Katalysator aktiv


Aktivitätssymbol für die Pyrolysefunktion und die Türsperre (bei Backöfen mit Pyrolysefunktion)

* 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 0:0. Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.
Hinweis! Bei einem Stromausfall werden alle eingegebenen Parameter, wie Betriebszeit, Temperatur und Funktion, gelöscht. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen sie erneut eingegeben werden. Bei einer Unterbrechung der pyrolytischen Reinigung (oder einer Türblockade aus einem anderen Grund), muss der Backofen vor dem Einstellen der Uhrzeit auskühlen und die Tür muss geöffnet werden.

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach dem Anschließen an den Netzstrom blinken in der Anzeige die Minutenziffern 0:0. Zum Eingeben der aktuellen Uhrzeit dienen die Sensoren ∧ und ∨. Um auf die Stundenziffern umzuschalten, berühren Sie einmal den Sensor ◷ und stellen Sie mit den Sensoren ∧ und ∨ die richtige Zeit ein. Berühren Sie nochmals den Sensor ◷, um die aktuelle Uhrzeit zu bestätigen. Wenn die Uhrzeit erfolgreich eingestellt wurde, erklingt ein Signalton. **Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern**, drücken und halten Sie, während sich der Backofen im Standby befindet, den Sensor ◷, bis im Display das Symbol 🔔 erscheint, drücken Sie nochmals den Sensor ◷ und die Ziffern beginnen zu blinken. Verfahren Sie dann zum Einstellen der Uhrzeit genau wie bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts.

Helligkeit des Displays

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

Beleuchtung

Jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird, geht das Licht im Backofen an. Auch wenn der Backofen in Betrieb ist, ist die Beleuchtung

im Backraum eingeschaltet. Nur im Standby schaltet sich die Beleuchtung aus. Wenn die Backofentür über längere Zeit offen bleibt, schaltet sich die Beleuchtung nach etwa 10 Minuten automatisch aus.

Kühlgebläse

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

Vorheizen des Backofens (Symbol des 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.

Backofenfunktionen

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

Beschreibung der Funktion		Ablauf						Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]
		Licht	Oberhitze	Grill	Lüfter-Heiz-element	Unterhitze	Umluftgebläse	min.	max.	
	Licht	√						-	-	-
	Schnellaufheizung	√		√	√		√	30	280	170
ECO	ECO-Heizfunktion				√		√	30	280	170
	Umluft	√			√		√	30	280	170
	Konventionell	√	√			√		30	280	180
	Kuchen	√	√			√	√	30	280	170

	Grill	√		√				30	280	220
	Turbo-Grill	√	√	√			√	30	280	190
	Super-Grill	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Anbraten	√				√		30	240	200
	Auftauen	√					√	-	-	-
	Dampfreinigung*	√								
	Pyrolytische Reinigung*	√								

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

Während der Backofen in Betrieb ist

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

Standby-Modus

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

Aktivmodus.

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

Kindersicherung

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

3 Sekunden lang dieselben Sensoren, bis das Symbol im Display erlischt.

Timer

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

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

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

Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist

Um die Temperatur im Backraum zu überprüfen, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie einmal den Sensor . Drücken Sie nochmals den Sensor , um die eingestellte Temperatur zu prüfen. Drücken Sie den Sensor ein weiteres Mal, um zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit 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 den Sensoren und ändern. Bestätigen Sie die neue Temperatur mit dem Sensor OK. Bis Sie die neue Temperatur bestätigen, bleibt der Backofen auf der vorher eingestellten Temperatur.

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

Ausschalten einer Funktion

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

Verzögertes Ausschalten des Backofens (halbautomatischer Betrieb)

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

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

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

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

Verzögertes Einschalten des Backofens (automatischer Betrieb)

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

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

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

Voreingestellte Programme

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

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

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

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

Voreingestellte Programme mit Schnellaufheizung

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

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

Ende eines voreingestellten Programms

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

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 (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.

OpenUp!-Funktion

Mit dieser Funktion öffnet sich die Backofentür automatisch bei Berühren des Griffes. Sie haben zwei Optionen zur Wahl - einmalige Öffnung und mehrfache Öffnung. Einmalige Öffnung bedeutet, dass die Backofentür nach jedem Einschalten des Backofens nur einmal durch Berührung geöffnet werden kann. Bei der mehrfachen Öffnung öffnet sich die Backofentür jedes Mal, wenn der Backofen eingeschaltet ist und der Benutzer die Tür berührt, automatisch.

WICHTIG: Die OpenUp!-Funktion ist nicht verfügbar, wenn der Backofen nicht aktiv ist (befindet sich im Standby und die Uhr zeigt nur die aktuelle Uhrzeit an).

Um im Aktivmodus (wenn der Backofen in Betrieb ist) die OpenUp!-Funktion einzuschalten, drücken und halten Sie gleichzeitig die Sensoren ∧ und ∨, bis im Display das Symbol erscheint. Drücken Sie nochmals die Sensoren ∧ und ∨, bis das vorhergehende Symbol erlischt und erscheint.

Um die Tür durch Berührung zu öffnen, berühren Sie den metallenen Teil des Türgriffs des Backofens. Die Berührung muss deutlich sein, d. h. sie muss mind. 0,5 Sekunden dauern. Die Empfindlichkeit des Griffs ist so eingestellt, dass der Griff sowohl auf Berührung mit der Hand als auch mit einem bekleideten Körperteil, wie dem Ellbogen oder dem Knie, reagiert.

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

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

Funktion des Katalysators gegen Gerüche

Der Katalysator reinigt die Luft weitgehend von den beim Garen oder auch beim Reinigen aus dem Backofen kommenden Gerüchen. Um die Funktion während des Betriebs bei einem beliebigen Programm einzuschalten, drücken und halten Sie die Sensoren und , bis im Display das Symbol erscheint. Diese Funktion reaktiviert sich nicht automatisch nach Ende eines gegebenen Programms.

Funktion der pyrolytischen Reinigung

Die Funktion der pyrolytischen Reinigung ist ein Sonderprogramm mit besonderen Anforderungen. Nach der Wahl der Funktion erscheint im Display das Symbol . Nach der Bestätigung der Funktion mit dem Sensor OK, können Sie mit den Sensoren ∨ ∧ eine Temperatur und 2 Std., 2,5 Std. oder 3 Std. wählen. Nach der Bestätigung mit dem Sensor OK beginnt der Pyrolyseprozess. Die Backofentür muss dabei geschlossen sein. Wenn der Prozess beginnt, wird die Backofentür für die Dauer des Programms, und bis der Backraum sich auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat, blockiert.

Hinweis!

- Wenn die Backofentür nach der Wahl der Dauer des Pyrolyseprogramms noch offen ist, blinkt im Display das Symbol für die Türblockade. Wenn Sie

die Tür dann nicht innerhalb von 10 Sekunden schließen, wird das Pyrolyseprogramm abgebrochen.

- Lesen Sie, bevor Sie diese Funktion benutzen, das Kapitel über die Reinigung und insbesondere die grundlegenden Informationen über die pyrolytische Reinigung aufmerksam durch.
- Im Inneren des Backofens kann bei diesem Verfahren die Temperatur auf über 480°C ansteigen, gehen Sie sicher, dass sich dann keine Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Sobald die Temperatur im Inneren des Backofens auf 150°C gesunken ist (das Symbol für die Türblockade im Display erlischt), kann die Tür entsperrt werden.
- Während das Pyrolyseprogramm läuft, kann die Programmdauer nicht geändert werden.
- Um die Pyroloysefunktion vor Ende des Programms auszuschalten, benutzen Sie den Sensor ⏻. Auch wenn die Funktion ausgeschaltet ist, bedeutet das nicht, dass die Tür entsperrt ist, zunächst muss sich der Backofen auf eine sichere Temperatur abkühlen.
- Sollte während des Pyrolyseprogramms der Strom ausfallen, beginnt der Backofen nach Rückkehr der Stromversorgung den Abkühlungsprozess und dann wird die Tür entsperrt.
- Während der pyrolytischen Reinigung ist automatisch auch der Katalysator eingeschaltet. Um ihn auszuschalten, drücken und halten Sie die Sensoren 🕮 und 🌡.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

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

Braten von Fleisch

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

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Heizfunktion ECO

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

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

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

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluftheizung + Ventilator)

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

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

[1)] Den leeren Backofen vorheizen

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

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

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen

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

[1] Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden ca. 5 Minuten

[2] Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen.

TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

Grillen

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

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

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

Braten

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

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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

Backofen

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

Wichtig!

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

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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Pyrolytische Reinigung

Der Backofen wird auf die Temperatur von ca. 480 °C vorgeheizt.
Aus Sicherheitsgründen bleibt die Tür während der gesamten Prozessdauer gesperrt. Ist es erforderlich, die Tür zu öffnen, sollte die Tür im Verfahren der Notöffnung geöffnet werden.

Vor Einschalten der Funktion Pyrolyse.

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

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

Während der Reinigung.

Die Grill- oder Bratüberreste werden in Asche verwandelt, die sich leicht beseitigen lässt und die man nach dem Vorgang herauskehren oder mit feuchtem Tuch wegwischen sollte.

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

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

Vorgang der pyrolytischen Reinigung.

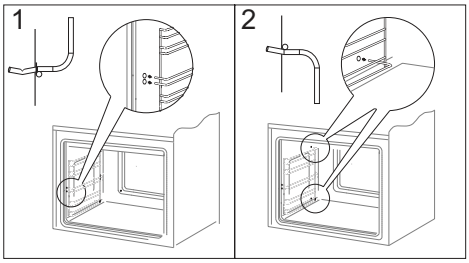
- Die Backofentür schließen.
- Die Hinweise im Kapitel *Funktion der pyrolytischen Reinigung.*

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

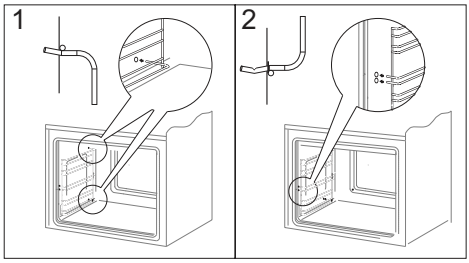
Nach dem Auskühlen kann man die Tür öffnen und die Asche mit weichem, feuchtem Tuch entfernen. Die seitlichen Führungsschienen und anderes vorhandenes Zubehör einsetzen. Der Backofen ist betriebsbereit.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Die Backöfen wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.



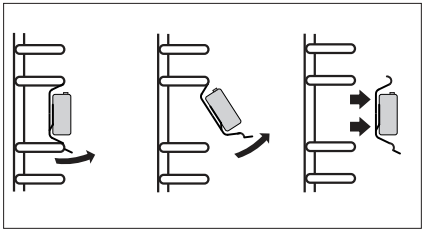
Herausnehmen der Blechträger



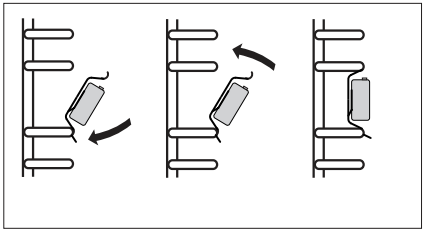
Einsetzen der Blechträger

- Die Backöfen verfügen über nicht rostende Auszüge, die an den Blechträgern befestigt sind. Die Auszüge sind samt Blechträgern herauszunehmen und zu waschen. Vor dem Einlegen der Bleche sind sie herauszuziehen (wenn der Backofen heiß ist, sind die Führungsschienen herausziehen, indem die hintere Kante der Bleche an den Stoßstangen im vorderen Bereich der Auszüge angesetzt wird) und anschließend mit dem Blech einschieben.

Achtung!
Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen



Herausnehmen der Teleskopschienen

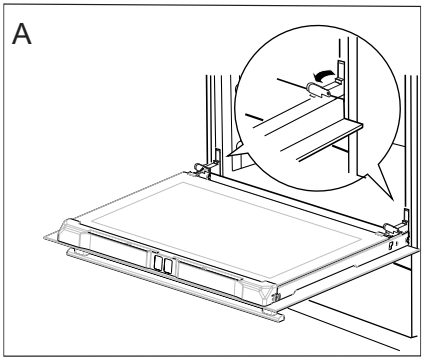


Einsetzen der Teleskopschienen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

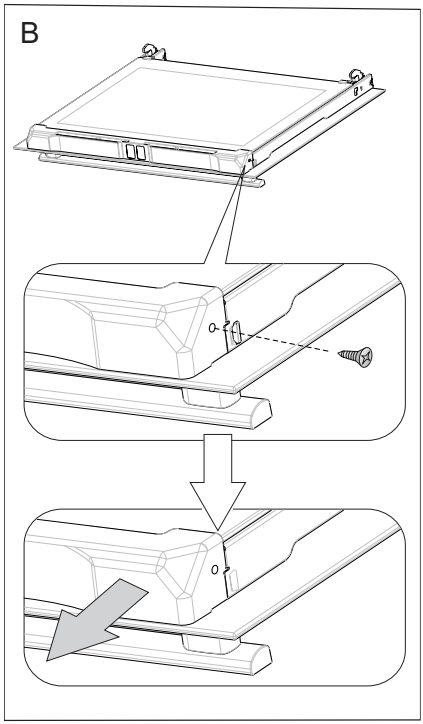
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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

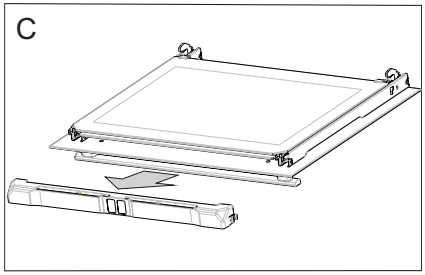


Klappbügel nach oben drücken

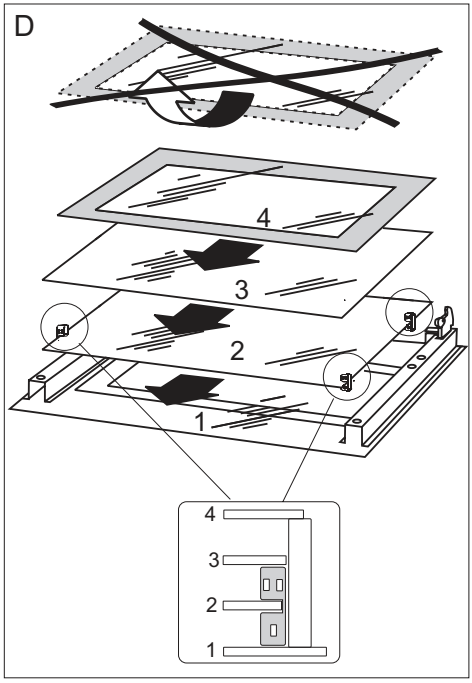
Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit dem Kreuzschraubendreher die Schrauben in der oberen Türleiste ausschrauben (Abb.B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.B, C).





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

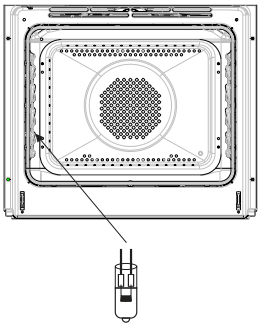


Herausnahme der inneren Scheibe

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



Beleuchtung des Backofens

LÖSUNG VON PROBLEMEN

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

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

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

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

TECHNISCHE DATEN

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

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

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

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

Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)	
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 Amica 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....55
Plats de test....58
Nettoyage et entretien de la cuisinière....60
Résolution des problèmes....65
Données techniques....66

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

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

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

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

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

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



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

●Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.
Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

●Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.
Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.

●Utilisez la chaleur accumulée du four.
Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

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

●Veillez à bien fermer la porte du four.
Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

●Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congélateurs.
Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation de l'environnement.
Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

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

RETRAIT D'EXPLOITATION

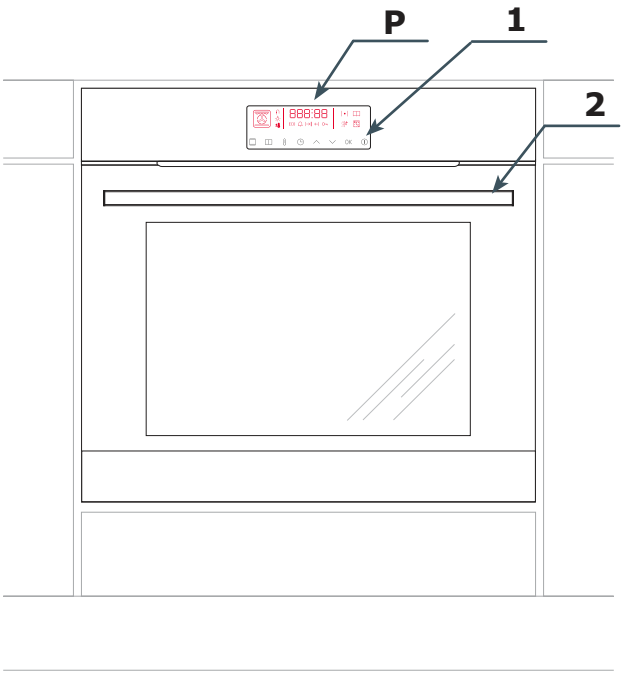


Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur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

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

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



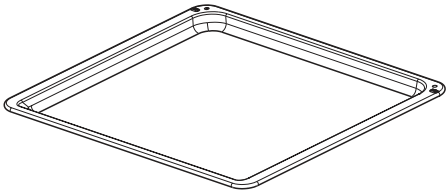
P Programmateur électronique

1. Interrupteur marche / arrêt

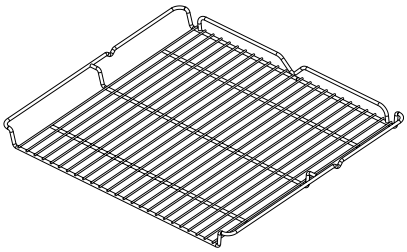
2. Poignée de la porte du four

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

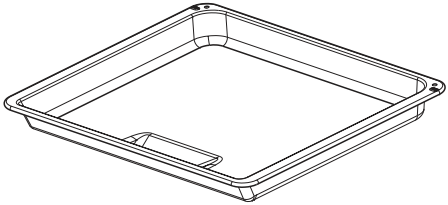
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain**

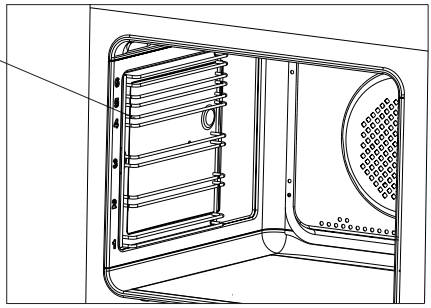


grille pour grillades
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage**

Gradins fils
de la paroi latérale

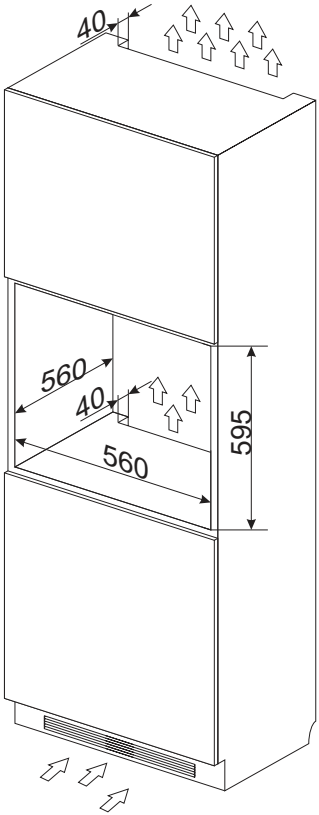


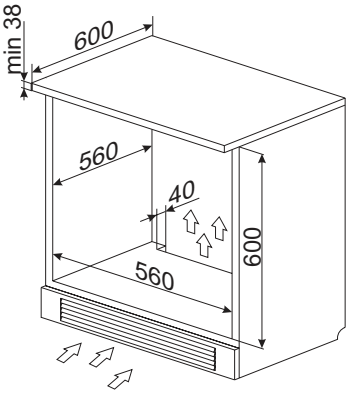
**en fonction du modéle*

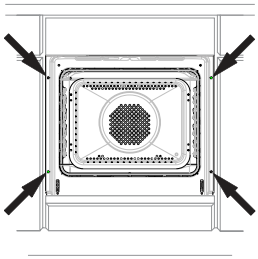
INSTALLATION

Installation du four.

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







Raccordement électrique

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

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

FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en marche

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

Panneau de commande

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

La surface des senseurs doit être maintenue en propreté.

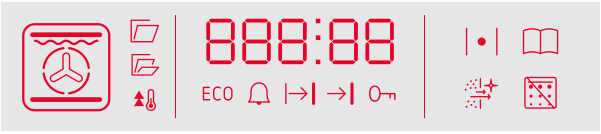
Première chauffe du four

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

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

FONCTIONNEMENT

Programmateur électronique





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

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

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

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

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

FONCTIONNEMENT

Zone d‘activités des fonctions*


Thermosonde connectée


Éclairage allumé


OpenUp!- Ouverture automatique de porte


OpenUp!- Ouverture automatique de porte


Symbole de l'activation de préchauffage rapide

ECO Fonction ECO activée


Minuteur activé


Fonctionnement automatique


Fonctionnement semi-automatique


Verrouillage parental activé


Préchauffage du four


Programme prédéfini activé


Fonction catalyse activée


Symbole d'activation de la fonction pyrolyse et du verrouillage de porte (four avec fonction pyrolyse)

* - selon le modèle

Branchement de l’alimentation

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

Réglage de l‘heure actuelle

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

Luminosité de l‘afficheur

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

Éclairage

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

matiquement au bout de 10 minutes environ.

Ventilateur

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

Préchauffage du four (symbole du thermostat)

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

Fonctions du four

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

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

	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Grillade	√				√		30	240	200
	Décongélation	√					√	-	-	-
	Nettoyage à la vapeur*	√								
	Nettoyage pyrolytique*	√								

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

Fonction du four activée

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

Mode StandBy

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

Mode actif

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

Contrôle parental

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

Minuteur

Dans n'importe quel mode, toucher et maintenir le senseur , sur l'afficheur apparaît 00:00, et le symbole commence à clignoter. Maintenant il est possible de :

Régler le minuteur avec le senseur ∧, ensuite confirmer avec le senseur OK.
Modifier les réglages du minuteur avec les senseurs ∧ et ∨. Confirmer la valeur modifiée OK.
Désactiver le minuteur en réglant avec le senseur ∨ la valeur :00 et confirmer avec le senseur OK.

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

Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four

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

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

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

Fin du fonctionnement de la fonction

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

Arrêt différé du four (fonctionnement semi-automatique)

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

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

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

Attention : Si vous utilisez le senseur 🕒 pour

supprimer l'alarme, le programmateur passe automatiquement en mode édition du temps d'arrêt différé du four.

Départ différé du four (fonctionnement automatique)

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

Réglez l'heure souhaitée de démarrage du four avec le senseur ∧, puis confirmer avec le senseurOK.

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

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

Programmes prédéfinis

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

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

FONCTIONNEMENT

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

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

Programmes prédéfinis avec préchauffage rapide

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

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

Fin du programme prédéfini

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

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'a 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 la durée de fonctionnement change linéairement (entre 3h et 10h).

Préchauffage rapide du four

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

Fonction OpenUp!

La fonction signifie l'ouverture automatique de la porte du four en touchant la poignée. Deux modes d'ouvertures sont disponibles - unique et multiple . Le mode unique signifie que la porte ne peut être ouverte qu'une seule fois à chaque mise en marche du four. Le mode multiple permet l'ouverture automatique chaque fois que l'utilisateur touche la porte et le four est en marche.

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

Pour activer la fonction OpenUp!, en mode actif (pendant le fonctionnement du four) toucher et maintenir en même temps les senseurs ∧ et ∨, sur l'afficheur apparaît le symbole toucher les senseurs ∧ et ∨, à nouveau, le symbole précèdent s'éteint et apparaît le symbole.

Pour ouvrir la porte au toucher, toucher la partie métallique de la poignée de la porte

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

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

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

Fonction catalyseur AirClean

Le catalyseur nettoie l'air des odeurs émanant du four pendant la cuisson ou le nettoyage. Pour activer la fonction, pendant le fonctionnement du four toucher et maintenir les senseurs  et , sur l'afficheur apparaît le symbole . Cette fonction ne reprend pas automatiquement à la fin du programme en cours.

Fonction nettoyage par pyrolyse

La fonction de nettoyage pyrolytique est un programme spécial avec des exigences supplémentaires. Après avoir sélectionné la fonction de pyrolyse, sur l'afficheur apparaît le symbole . Après la confirmation avec le senseur OK il est possible de sélectionner une température avec les senseurs ∨ ∧, au choix 2h, 2,5h, 3h. Après la confirmation avec le senseur OK le processus de nettoyage pyrolytique commence. La porte du four doit être fermée. Au début du processus, la porte du four est verrouillée pendant toute la durée du programme et le refroidissement de son intérieur jusqu'à une température sûre.

Attention !

- Si la porte reste ouverte après avoir confirmé la durée de pyrolyse, l'icône de verrouillage de la porte clignote sur l'afficheur. Si elle n'est pas refermée dans les 10 secondes, le programme de pyrolyse est interrompu.
- Avant d'utiliser cette fonction, lire le chapitre Nettoyage, en particulier les informations de base sur le nettoyage par pyrolyse.
- La température à l'intérieur du four peut dépasser 480°C, s'assurer qu'il n'y ait pas d'enfants près de l'appareil.
- La porte est débloquée lorsque la température à l'intérieur du four baisse à 150°C (symbole de verrouillage de la porte disparaît de l'afficheur)
- Pendant le programme de pyrolyse, il n'est pas possible de modifier sa durée.
- Pour désactiver la pyrolyse avant sa fin programmée, utiliser le senseur ⏻ . Désactivation de la fonction ne revient pas à déverrouiller la porte, le four commence le processus de refroidissement à une température sûre.
- Si pendant la pyrolyse, il y a une perte de tension, le four passe au refroidissement et ensuite au déverrouillage de la porte après le retour du courant.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, la fonction de catalyseur est activée par défaut. Pour la désactiver, toucher et maintenir les senseurs et .

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

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

Rôtissage

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Mode de cuisson ECO

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

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

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

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

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

[1)] Préchauffer le four vide

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

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

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

Cuisson de gâteaux

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

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

[2] Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.

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

Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 [2)]	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		250 [1)]	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

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

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

Cuisson

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Four

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

Important !

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage pyrolytique

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

Avant la mise en marche de la fonction de pyrolyse.

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

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

Au cours du processus de nettoyage.

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

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

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

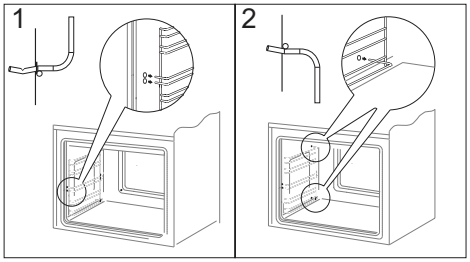
Processus de nettoyage pyrolytique.

- Fermez la porte du four.
- Procédez conformément aux indications dans le chapitre ***Fonction nettoyage par pyrolyse.***

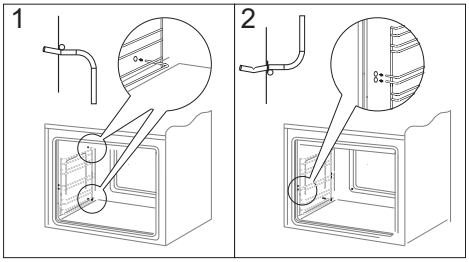
Attention!

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

- Le four équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.



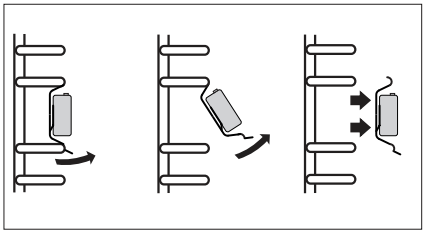
Retirement des échelles latérales



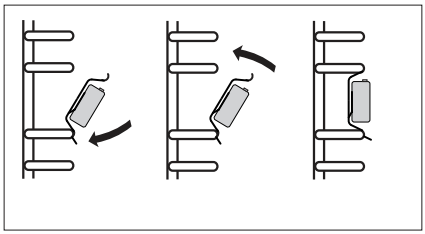
Retirement des échelles latérales

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

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



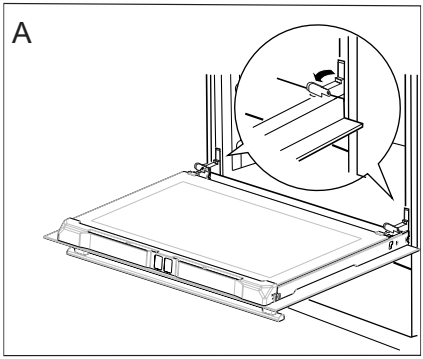
Retirement des glissières télescopiques



Placement des glissières télescopiques

Retrait de la porte

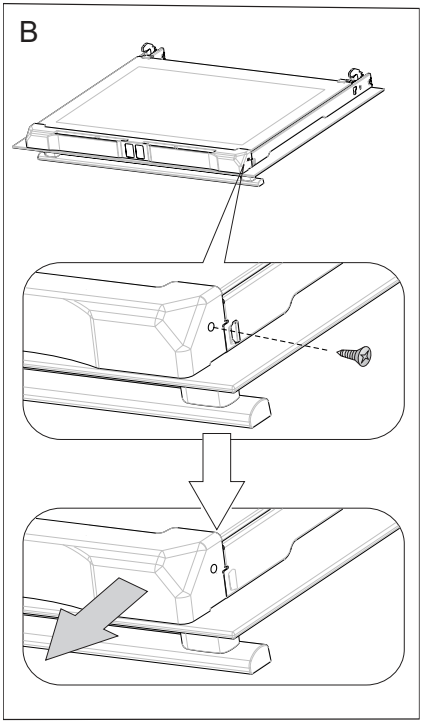
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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

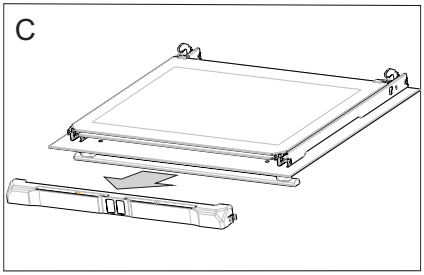


Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

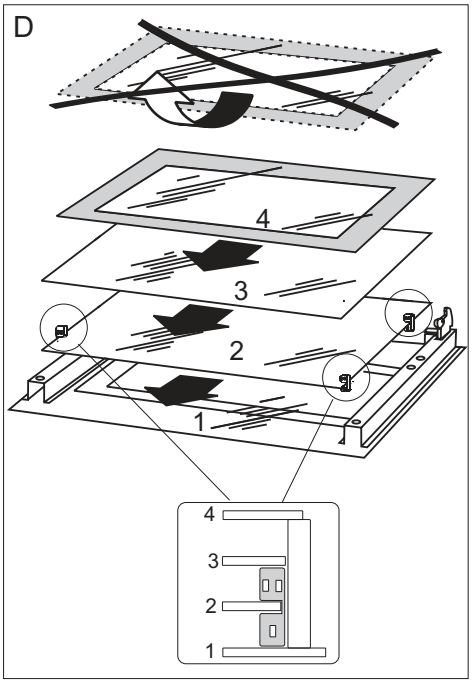
Démontage de la vitre intérieure

1. Il faut dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (fig. B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C).





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

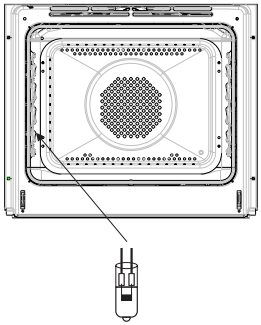


Démontage de la vitre intérieure

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

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

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



Éclairage du four

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

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

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

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

DONNÉES TECHNIQUES

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

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.

Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
www.amica.pl

Amica International GmbH
Lüdinghauser Str. 52
D-59387 Ascheberg
www.amica-group.de