

12243.3ePaTeDpScUtX / EBX 944 700 E

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
FR NOTICE D'UTILISATION

SEHR GEEHRTER KUNDE,

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

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

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

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



Achtung!

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

Produktinformationen gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014 finden Sie auf den letzten Seiten der Bedienungsanleitung oder in anderen dem Produkt beiliegenden Dokumenten.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	8
Ihr Herd stellt sich vor	9
Installation	10
Bedienung	12
Backen und Braten – Praktische Hinweise	24
Allgemeine Pflegehinweise	31
Wenn's mal ein Problem gibt	36
Technische Daten	37

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



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

Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

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

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

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

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

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

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

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

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



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

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

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

AUSSERBETRIEBNAHME



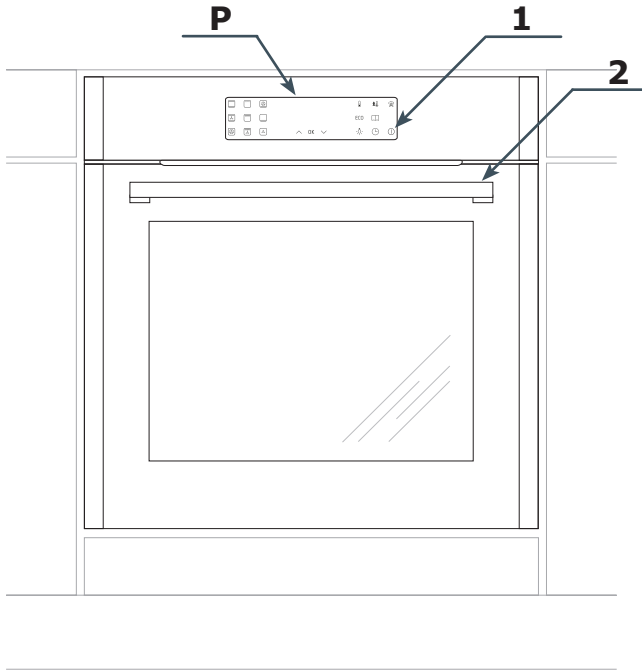
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben.

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

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

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

BEDIENELEMENTE



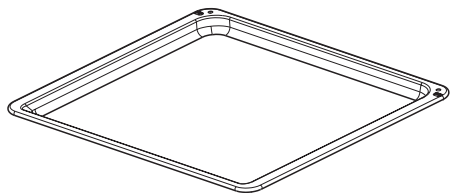
P Elektronisches Steuermodul

1. Ein-/Ausschalter

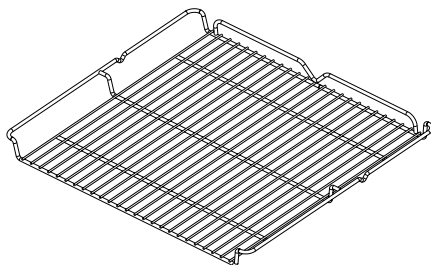
2. Türgriff

IHR HERD STELLT SICH VOR

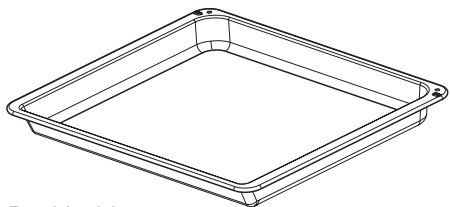
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech**

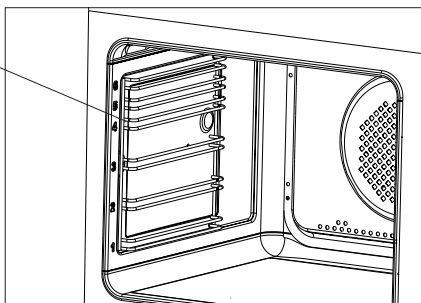


*Grillrost
(Gitterrost)*



*Bratblech**

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

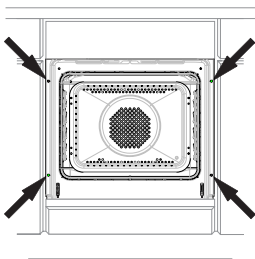
INSTALLATION

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.
- Abzughäuben 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.

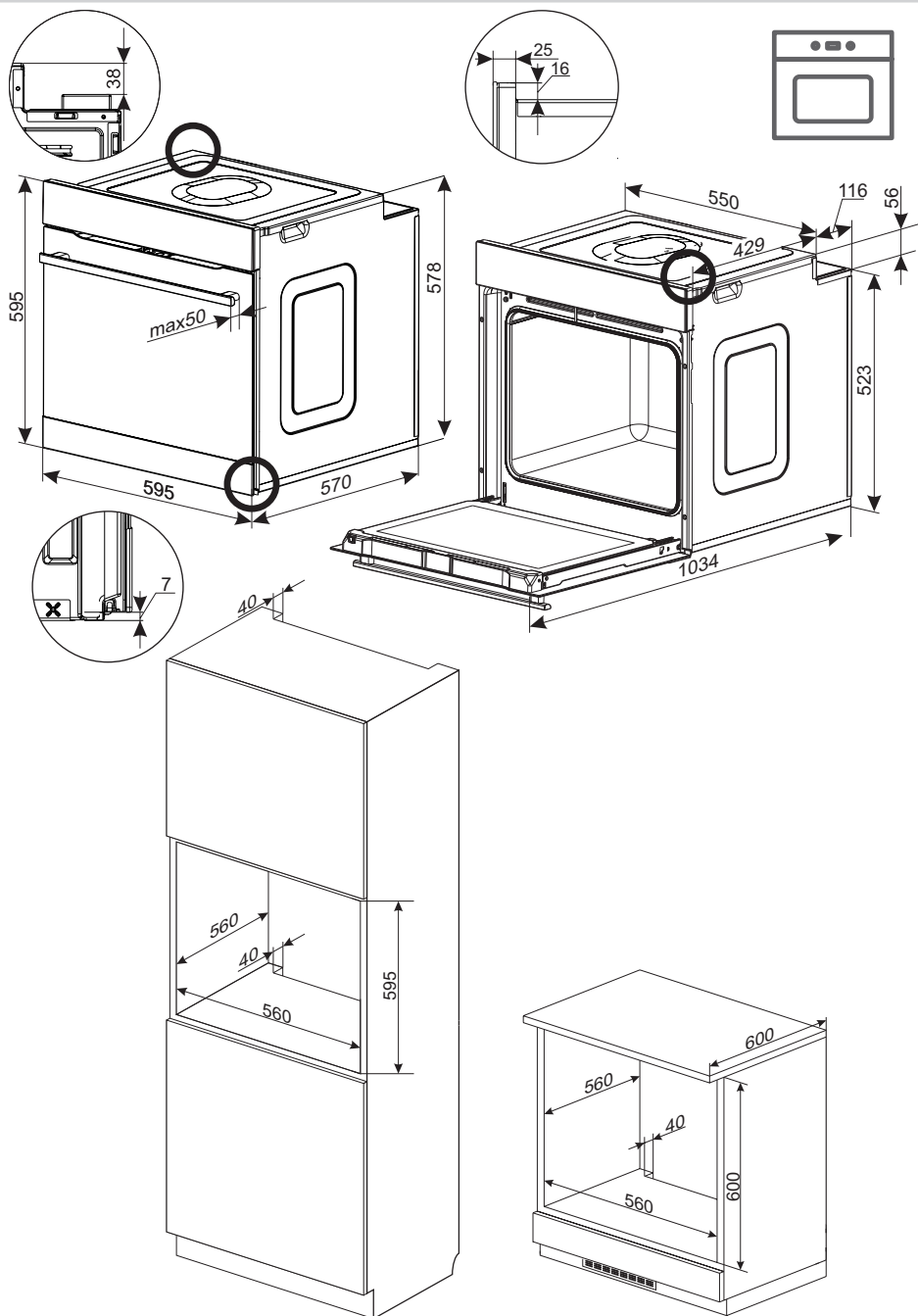
Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (220-240V 1N~50/60 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm², 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
 - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
 - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
 - der Stecker leicht zugänglich ist.

Wichtig!

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

INSTALLATION




BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme



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

Bedienfeld

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

Die Sensorflächen müssen saubergehalten werden.

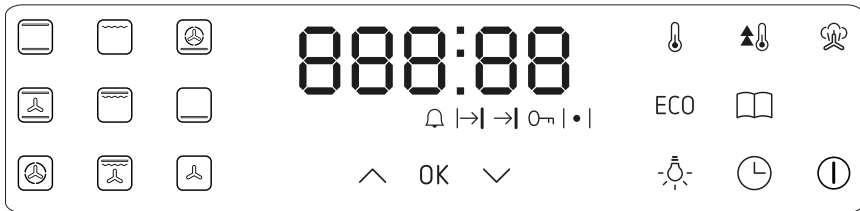
Ausbrennen des Backraums

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


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

BEDIENUNG

Elektronisches Steuermodul



Das elektronische Steuermodul verfügt über eine LED-Anzeige und Berührungssensoren (die Sensoren sind beleuchtet):

Sensor	Beschreibung	Sensor	Beschreibung
	Konventionelle Beheizung		Hauptschalter (Standby)
	Kuchen		Uhr, Timer
	Umluft		Beleuchtung
	Supergrill		Voreingestellte Programme
	Turbogrill		Eco-Programm
	Pizza		Dampfgarprogramme
	Anbraten		Schnellaufheizung
	Auftauen		Einstellung der Temperatur
			Plus / nach oben [+]
			Minus / nach unten [-]
			Bestätigung






Hinweis: Jede Betätigung eines Sensors wird durch einen Ton signalisiert. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

Die Sensoren können mit den folgenden Helligkeitsstufen angezeigt werden:

- volle Helligkeit 100% (signalisiert, dass der Sensor aktiv ist);
- reduzierte Helligkeit 50% (signalisiert, dass der Sensor aktiviert werden kann);
- Nachhelligkeit 50% (reduzierte Helligkeit für den Zeitraum 22:00 – 6:00 Uhr, ausgeschaltet).

BEDIENUNG

Symbole für die Aktivität der Funktionen auf dem Display

-  Timer aktiv
-  Betriebsdauer
-  Betriebsende
-  Kindersicherung aktiv
-  Vorheizen des Backofens

* Verfügbarkeit je nach Modell




Anschließen an den Netzstrom

Nach dem Anschließen an den Netzstrom (oder nach Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) geht der Backofen in den Modus zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit über; auf dem Display wird 00:00 angezeigt. Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.

Hinweis: Bei einem Stromausfall werden alle eingegebenen Parameter, wie Betriebsdauer, Temperatur und Funktion, gelöscht. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen sie erneut eingegeben werden. Sollte die pyrolytische Reinigung unterbrochen werden (oder die Tür ist aus einem anderen Grund gesperrt), erfolgt vor der Einstellung der Uhrzeit das Auskühlen des Backofens und die Tür wird geöffnet. Die Kindersicherung wird durch eine Stromunterbrechung nicht gelöscht, aber sie wird erst nach dem Einstellen der aktuellen Uhrzeit und dem Wechsel in den Standby-Modus aktiviert.

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach dem Anschließen an den Netzstrom blinken die Stundenziffern 00 auf dem Display: (die Minutenziffern leuchten permanent). Um die Stunde einzustellen, benutzen Sie die Sensoren \wedge und \vee . Bestätigen Sie die Einstellung mit dem Sensor OK. Auf dem Display blinken nun die Minutenziffern :00



(die Stundenziffern leuchten permanent). Um die Minuten einzustellen, benutzen Sie die Sensoren \wedge und \vee . Bestätigen Sie die Einstellung mit dem Sensor OK. Das Steuermodul geht in den Standby-Modus über. Wenn die Uhrzeit erfolgreich eingestellt wurde, erklingt ein Signalton. Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern, halten Sie im aktiven Modus den Sensor  gedrückt. Auf dem Display erscheint das Symbol . Drücken Sie erneut den Sensor , daraufhin beginnen die Ziffern 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.


Standby-Modus

Auch Bereitschaftsmodus genannt. Durch den Wechsel in den Standby-Modus werden alle eingestellten Funktionen, Zeiten und Temperaturen sowie die gewählten Programme gelöscht. Alle Heizelemente sind ausgeschaltet. Das Display ist mit Ausnahme der Uhr ausgeschaltet. In diesem Modus ist nur der Ein/Aus-Sensor  auf dem Display aktiv. Der Sensor hat eine reduzierte Helligkeit. Die Helligkeit des Displays ist im Vergleich zum Aktivmodus gedämpft.

Wenn die Temperatur im Garraum 80°C übersteigt, wird ihr Wert abwechselnd mit der Angabe der aktuellen Uhrzeit angezeigt. Wenn die Sensorsperre aktiviert ist, leuchtet beim Drücken des Sensors  (Einschaltversuch) die Anzeige LOC in normaler Helligkeit für 5 Sekunden  \vee anstelle der aktuellen Uhrzeit / Temperatur auf.

BEDIENUNG

Einschalten des Standby-Modus: jederzeit durch 3 Sekunden langes Drücken des Sensors  (die AUSSCHALT-Funktion des Backofens ist verfügbar, auch wenn die Sensoren gesperrt sind), beim Umschalten in den Standby-Modus ertönt ein Signalton; nach einem Stromausfall und nach Einstellen der aktuellen Uhrzeit; während des Pyrolysevorgangs wird durch 3 Sekunden langes Drücken des Sensors  auf den Abkühlmodus des Ofens umgeschaltet und die Tür entriegelt; erst nach dem Abkühlen und Entriegeln der Tür wird auf Standby umgeschaltet.


Ausschalten des Standby-Modus: durch 3 Sekunden langes Drücken des Sensors , beim Umschalten vom Standby-Modus in den Aktivmodus ertönt ein Signalton.

Aktivmodus.

In diesem Modus werden die gewünschten Funktionen und Programme gewählt und die Einstellungen geändert. Die Sensoren für Funktionen, Programme und Uhrzeit sind aktiv sowie die Funktionen, die durch Drücken von 2 Sensoren aktiviert werden, d. h. die Kindersicherung und der Einstellungsmodus. Sonstige Sensoren werden aktiviert, wenn beispielsweise die Einstellungen geändert werden müssen.





Auto-off: Wenn keine Benutzeraktivität (Betätigung aktiver Sensoren) und keine programmierten Aktionen erfolgen (und auch nach Abschluss aller programmierten Aktionen), geht das Steuermodul 30s nach der letzten Benutzeraktivität oder nach dem Ende der letzten programmierten Funktion in den Standby-Modus.

Im aktiven Modus arbeitet das Display mit normaler Helligkeit. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Wenn das Bratenthermometer im Garraum angeschlossen ist, wird das Symbol für das Bratenthermometer angezeigt. Wenn die Kindersicherung eingestellt ist, wird das entsprechende Symbol

(Symbol ) angezeigt.

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll verhindern, dass die Einstellungen des Backofens geändert werden bzw. dass der Backofen eingeschaltet wird.


Halten Sie im Aktivmodus die Sensoren  und  gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung einzuschalten; auf dem Display erscheint das Symbol . Um die Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie 3 Sekunden lang dieselben Sensoren, bis das Symbol  im Display erlischt.


Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können die Einstellungen nicht geändert werden, aber es ist immer noch möglich, den Backofen auszuschalten.


Beleuchtung

Jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird, geht das Licht im Backofen an. Auch wenn der Backofen in Betrieb ist, ist die Beleuchtung im Garraum eingeschaltet. Nur im Standby schaltet sich die Beleuchtung aus. Wenn die Backofentür über längere Zeit offen bleibt, schaltet sich die Beleuchtung nach etwa 5 Minuten automatisch aus.



Beleuchtung bei ECO-Heizfunktionen gemäß der Beschreibung der Heizfunktion.


Der Sensor  funktioniert unabhängig von sonstigen Funktionen und durch Drücken dieses Sensors werden sonstige Funktionen und Einstellungen nicht beeinträchtigt.

Der Sensor  funktioniert nicht im Standby-Modus.

Nach dem Drücken des Sensors geht die Beleuchtung im Backofen für 30 Sekunden an. 

BEDIENUNG

Durch fortgesetztes Drücken des Sensors  während des aktiven Programms wird die ständige Beleuchtung eingeschaltet; das Ausschalten erfolgt durch erneutes fortgesetztes Drücken des Sensors  oder nach Ende der Heizfunktion (des voreingestellten Programms).



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Drücken des Sensors  ausgeschaltet werden.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse funktioniert unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Stand des Programmierers. Der Kühlmotor schaltet sich automatisch ein, wenn eine Heizfunktion aktiviert wird. Der Kühlmotor bleibt so lange eingeschaltet, wie die Temperatur im Garraum über 100°C ist. Unterhalb dieser Temperatur schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus.

Bei Dampf- und Pyrolyseprogrammen ist die Kühlung zweistufig und funktioniert entsprechend der Programmbeschreibung.

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 die eingestellte Temperatur nach deren Erreichen verringert wird, leuchtet das Symbol  erst auf, wenn sich der Backofen auf unter die neu eingestellte Temperatur abgekühlt hat.

Backofentür

Während der Backofen in Betrieb ist, sollte die Tür geschlossen bleiben. Durch das Öffnen der Tür wird die aktive Funktion unterbrochen. Bleibt die Tür länger als 90 Sekunden offen, ertönt ein akustisches Signal, das anzeigt, 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 5 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).

Betriebsdauerbegrenzung






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


BEDIENUNG

Timer

Die Einstellung des Timers ist im aktiven Modus möglich. Auf kurzes Drücken des Sensors  werden das Symbol  und die aktuelle Countdown-Zeit angezeigt.

Durch langes Drücken des Sensors  wird das blinkende Symbol  angezeigt und der Einstellmodus des Timers aufgerufen.

Dann kann mit den Sensoren  und  die Countdown-Zeit eingestellt und mit dem Sensor  bestätigt werden. Durch gleichzeitiges Drücken von  und  wird die Einstellung des Timers auf Null zurückgesetzt.


Wenn der Timer aktiv ist (die Zeit läuft), wird im Aktivmodus auf dem Display das Symbol  angezeigt.

Der Timer kann auf maximal 120 Minuten eingestellt werden.

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.

Einschalten einer Backofenfunktion

Drücken Sie im Aktivmodus den Sensor mit dem Heizfunktionssymbol auf der linken Seite des Displays. In diesem Modus wird das Symbol des gewählten Programms zu 100% beleuchtet und für die Symbole der anderen Sensoren wird die Beleuchtung auf 50% reduziert. Die für die gewählte Heizfunktion nicht verfügbaren Symbole auf der rechten Seite des Displays erlöschen und die entsprechenden Sensoren werden deaktiviert. Nach der Wahl der Funktion schaltet das Steuermodul automatisch zum Einstellen der Temperatur um. Der Temperaturwert und das Symbol °C werden mit voller Helligkeit angezeigt. Die erste angezeigte Temperatur ist die für die gewählte Funktion voreingestellte Temperatur. Sie können die Temperatur mit den Sensoren  und  ändern; die Skala wird in 5°C-Schritten durchlaufen. Mindest-, Höchst- und Standardwert sind für jede Funktion individuell festgelegt. Zusätzlich zu den numerischen Werten gibt es das Symbol , das anzeigt, dass die Heizelemente ausgeschaltet sind.

Die gewählte Temperatur wird mit dem Sensor  bestätigt.

Die Helligkeit der Temperaturanzeige verringert sich auf das Niveau des Normalbetriebs, auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und dann beginnt der Backofen mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten.

BEDIENUNG

Heizfunktionen und Zusatzfunktionen



Beschreibung der Funktion		Ablauf						Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]	
		Licht	Oberhitze	Grill	Lüfter-Heiz- element	Unterhitze	Umluftgebläse	min.	max.		
Heizfunktionen											
	Ober- und Unterhitze	√	√			√		30	280	200	
	Kuchen	√	√			√	√	30	280	180	
	Umluft	√			√		√	30	280	180	
	Grill	√		√				30	280	250	
	Supergrill	√	√	√				30	280	250	
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	200	
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220	
	Anbraten	√				√		30	240	200	
	Auftauen	√					√	-	-	-	
Zusätzliche Funktionen											
	Temperatur	wie in der Anleitung beschrieben									
ECO	ECO-Garen	wie in der Anleitung beschrieben						30	280	200	
	Licht	√						-	-	-	
	Schnellaufheizung	√		√	√		√	30	280	-	
	Voreingestellte Programme	wie in der Anleitung beschrieben									
	Dampfgarprogramme*	wie in der Anleitung beschrieben									




* Verfügbarkeit je nach Modell

Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist

Um die Temperatur im Garraum zu prüfen, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie kurz 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 . Bis Sie die neue Temperatur bestätigen, bleibt der Backofen auf der vorher eingestellten Temperatur.

BEDIENUNG


Die Anzeige der eingestellten Zeiten erfolgt wie die Anzeige der Temperatur. Um die eingestellte Zeit zu prüfen, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie kurz den Sensor ; daraufhin wird die Timerzeit angezeigt. Drücken Sie ein weiteres Mal den Sensor , um die Betriebsdauer zu überprüfen. Wenn Sie den Sensor noch einmal drücken, wird die Endzeit angezeigt. Drücken Sie den Sensor ein weiteres Mal, um zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurückzukehren.

Um die eingestellte Zeit zu ändern, während der Backofen in Betrieb ist, halten Sie den Sensor  gedrückt, bis auf dem Display die aktuell eingestellte Zeit erscheint; Sie können sie mit den Sensoren  und  ändern. Bestätigen Sie die neue Einstellung mit dem Sensor OK. Bis Sie die neue Temperatur bestätigen, bleibt der Backofen auf der vorher eingestellten Temperatur.

Um eine Funktion (ein Programm) zu ändern, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie den Sensor für das gewünschte, andere Programm. Der Sensor des neu gewählten Programms beginnt zu blinken, aber die Beleuchtung des laufenden Programms ändert sich nicht. Bestätigen Sie die Wahl des neuen Programms mit dem Sensor OK. Der Sensor des neu gewählten Programms hört auf zu blinken und leuchtet permanent, und der Sensor des vorherigen Programms erlischt. Wenn Sie die Wahl nicht bestätigen, schaltet das Steuermodul auf den vorherigen Stand (das laufende Programm) zurück.






Bei einem Programmwechsel während des Betriebs bleibt die Temperatureinstellung auf dem zuletzt eingestellten Wert.




Ausschalten einer Funktion



Um eine Funktion auszuschalten, halten Sie den Sensor  gedrückt. Die voreingestellten Funktionen arbeiten zeitlich unbegrenzt, eine automatische Abschaltung des Backofens ist nur durch die Aktivierung der Betriebsdauerfunktion und der Funktion für den verzögerten Start möglich. Eine Ausnahme bildet die


Funktion der pyrolytischen Reinigung.

Betriebsdauer (automatische Abschaltung)

Mit der Einstellung der Betriebsdauer des Backofens ist gemeint, dass sich der Backofen nach Ablauf der eingestellten Zeit ab dem Zeitpunkt der Aktivierung dieses Modus automatisch ausschaltet. Die Betriebsdauer des Ofens kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden. Um die Betriebsdauer einzustellen, während der Backofen in Betrieb ist, halten Sie den Sensor  gedrückt, bis auf dem Display das Symbol für den Timer  zu blinken beginnt. Drücken Sie erneut den Sensor , bis auf dem Display das Symbol  erscheint; nun können Sie die Betriebsdauer des Backofens mit dem Sensor  einstellen und dann mit dem Sensor OK bestätigen.

Die Einstellung der Betriebsdauer kann mit den Sensoren  und  korrigiert werden. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK. Sie können die eingestellte Betriebsdauer des Backofens ausschalten, indem Sie sie mit dem Sensor  auf 0:00 stellen und bestätigen OK.

Durch das Ausschalten des Backofens wird die aktive Funktion des Backofens unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer ertönt ein akustisches Signal. Sie können es mit einem beliebigen Sensor ausschalten, ausgenommen . Nach dem Ausschalten des Signalton werden die Funktions- und Temperatureinstellungen gelöscht und die Beleuchtung geht für 30 s an. Das Symbol  erlischt. Nach weiteren 60 s schaltet der Backofen auf den Standby-Modus um.

Hinweis: Wenn Sie den Sensor  benutzen, um den Alarm auszuschalten, wechselt das Steuermodul automatisch zum Einstellungsmodus für die verzögerte Startzeit des Backofens.

BEDIENUNG

Verzögerte Startzeit (automatisches Ein- und Ausschalten)

Unter verzögertem Start des Backofens versteht man das automatische Einschalten des Backofens zu einer bestimmten Zeit sowie das automatische Abschalten des Ofens am Ende der eingestellten Betriebsdauer. 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 den verzögerten Start des Backofens zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Betriebsdauer aktivieren. Auf dem Display erscheint das Symbol $\rightarrow|$. Drücken und halten Sie dann nochmals den Sensor \ominus , bis auf dem Display das Symbol für den Timer \triangle zu blinken beginnt. Drücken Sie zweimal den Sensor \ominus , bis auf dem Display das Symbol $\rightarrow|$ zu blinken beginnt; jetzt können Sie die genaue Einschaltzeit (Betriebsstart) des Backofens mit dem Sensor \wedge einstellen und dann mit dem Sensor OK bestätigen.

Nach der Bestätigung der Einschaltzeit leuchten die Symbole $\rightarrow|$ und $\rightarrow|$ permanent und die Zeitanzeige zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

Sie können die Einschaltzeit des Backofens mit den Sensoren \wedge und \vee korrigieren. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK. Schalten Sie die Betriebsdauer des Backofens aus, indem Sie sie mit dem Sensor \vee auf den kleinstmöglichen Zeitwert stellen und bestätigen OK.

Nach dem automatischen Einschalten des Backofens erlischt das Symbol $\rightarrow|$.





Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer ertönt ein akustisches Signal. Sie können es mit einem beliebigen Sensor ausschalten. Nach dem Ausschalten des Signalton werden die Funktions- und Temperatureinstellungen gelöscht und die Beleuchtung geht für 30 s









an. Das Symbol $\rightarrow|$ erlischt. Nach weiteren 60 s schaltet der Backofen auf den Standby-Modus um.

BEDIENUNG












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 mit dem Sensor ; der Backofen setzt sich in Betrieb.

Programm	Beschreibung	Backofenkomponenten	Temperatur	Schnellaufheizung	Heizfunktion
P01	Fleisch (Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch)	Umluft – 2. Schiene von unten – 120 Minuten	180°C		
P02	Ganzes Hähnchen (ca. 1,5 kg)	Grill + Gebläse – 2. Schiene von unten – 85 Minuten	190°C		
P03	Ganze Ente (ca. 2 kg)	Grill + Gebläse – 2. Schiene von unten – 120 Minuten	180°C		
P04	Gans (ca. 3 kg)	Grill + Gebläse – 1. Schiene von unten – 130 Minuten	170°C		
P05	Pute (ca. 2,5 kg)	Grill + Gebläse – 1. Schiene von unten – 155 Minuten	170°C		
P06	Geflügel (Flügel, Schenkel)	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten 60 Minuten, Schnellaufheizung	180°C	JA	
P07	Pizza, Pita, Tortilla, belegte Brote	Ober- und Unterhitze – 1. Schiene von unten – 10 Mi- nuten, Schnellaufheizung	230°C	JA	
P08	Lasagne, Wurzelgemüse, gefrorene Fertiggerichte	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 30 Mi- nuten, Schnellaufheizung	230°C	JA	

BEDIENUNG

P09	Focaccia	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 15 Minuten, Schnellaufheizung	220°C	JA	
P10	Überbackenes Baguette mit Gemüse und Fleisch	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 25 Minuten, Schnellaufheizung	180°C	JA	
P11	Biskuitteig	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 45 Minuten vorgeheizter Backofen	160°C		
P12	Muffins, Milchbrötchen	Umluft – 3. Schiene von unten – 35 Minuten	160°C		
P13	Grütze, Haferflocken, Getreidekekse	Umluft – 3. Schiene von unten – 15 Minuten	180°C		
P14	Obstkuchen	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 60 Minuten Schnellaufheizung	180°C	JA	
P15	Brot	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 60 Minuten	210°C		
P16	Teig gehen lassen	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 20 Minuten	30°C		
P17	Trocknen	Umluft – 2. Schiene von unten – 3, 4, 5 Stunden	50°C		
P18	Pommes frites	Ober- und Unterhitze – 2. Schiene von unten – 20 Minuten Schnellaufheizung	220°C	JA	
P19	Fertiggerichte (Gemüse, Braten, Fisch, Falafel, Burger)	Umluft – 2. Schiene von unten – 10 Minuten Schnellaufheizung	230°C	JA	

Sie können jedes voreingestellte Programm beliebig modifizieren, d. h. sie können die Temperatur oder die Garzeit des Backofens ändern. Beachten Sie dazu die entsprechenden Punkte in der Anleitung („Anzeigen und Ändern von Einstellungen während des Betriebs“ und „Automatisches Aus- und Einschalten 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 Back

ofen schnell auf eine bestimmte Temperatur vorgeheizt werden. Diese Programme sind in der obenstehenden Tabelle entsprechend gekennzeichnet. Nach der Wahl eines der voreingestellten Programme mit Schnellaufheizung wird nach der Bestätigung des Programms mit dem Sensor OK auf dem Display die aktuelle Temperatur im Garraum angezeigt. Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, erklingt ein Signalton. Er erlischt, sobald die Tür geöffnet wird. Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür – in diesem Moment beginnt das eigentliche Garprogramm.

Achtung: Modifizieren Sie ein voreingestelltes Programm nicht während die Schnellaufheizung des Backofens läuft.


BEDIENUNG

Durch die Einführung von Änderungen würde das voreingestellte Programm gelöscht und der Garvorgang mit den eingestellten Funktionen, Zeiten und Temperaturen abgebrochen.



Ende eines voreingestellten Programms

Wie bei der automatischen Abschaltung des Backofens ertönt am Ende eines voreingestellten Programms ein Signalton.


ECO-Funktion

Die Wahl des ECO-Programms wird durch Aufleuchten des ECO-Sensors signalisiert. Während des ECO-Betriebs ist die Beleuchtung des Backofens standardmäßig ausgeschaltet; durch Drücken des Sensors  kann das Licht für 10 s eingeschaltet werden. Es ist nicht möglich, die Beleuchtung dauerhaft einzuschalten.



Schnellaufheizung des Backofens

Um den Backofen schnell vorzuheizen, können Sie die Schnellaufheizungsfunktion aktivieren. Drücken Sie dazu im Aktivmodus den Sensor . Wenn die Funktion aktiviert ist, leuchten die Sensoren für die Heizfunktion und der Sensor  auf. Der Backofen arbeitet mit Höchstleistung. Die Funktion für alle Heizfunktionen verfügbar, ausgenommen „Auftauen“ und „Reinigen“ - bei diesen Funktionen ertönt beim Drücken des Sensors ein Signalton.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Daraufhin schaltet der Backofen auf die gewählte Heizfunktion bzw. in den Modus zum Aufrechterhalten der Temperatur um.

Sie können die Schnellaufheizungsfunktion jederzeit deaktivieren, indem Sie den Sensor  drücken.

Soft Steam-Funktion

Der Backofen verfügt über eine Soft Steam-Funktion (Sensor ). Zu Beginn des Garvorgangs wird Dampf erzeugt, der die Zubereitung bestimmter Gerichte im Backofen verbessert. Im Boden des Garraums befindet sich eine Vertiefung. Geben Sie vor dem Vorheizen des Backofens 150 ml klares Wasser in diese Vertiefung, aber keine Gewürze. Drücken Sie im Aktivmodus den Sensor  für die Soft Steam-Funktion. Nach ca. 5 Minuten, wenn der Backofen vorgeheizt ist, stellen Sie die Speise in den Backofen und schließen Sie die Tür.















Achtung: Lassen Sie Wasserreste nach Ende des Garvorgangs nicht in der Vertiefung. Entfernen Sie das Wasser mit einem Tuch, sobald sich der Backofen abgekühlt hat. Vergewissern Sie sich, dass der Backofen sich abgekühlt hat, bevor Sie das Wasser entfernen.

Durch den Dampf im Garraum kann sich an der Innenseite der Tür und an den Wänden des Garraums Kondenswasser bilden. Wischen Sie überschüssiges Wasser nach jedem Gebrauch ab.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Tabelle mit Beispielen für Einstellungen des Backofens

Backen

	Art des Backens	Zubehör	Ein-schub-höhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Gebäck in Backform	Biskuitteig	Handelsübliche runde schwarze Tortenbodenform auf dem Grillrost	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	Hefeteig / Rührteig	Handelsübliche runde oder rechteckige schwarze Topfkuchenform auf dem Grillrost	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	Hefeteig / Rührteig	Handelsübliche runde oder rechteckige schwarze Topfkuchenform auf dem Grillrost	3		150 – 160	25 – 40
	Fettfreier Biskuitteig	Runde oder quadratische schwarz beschichtete Kuchenform auf dem Grillrost	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
	Apfelkuchen	Runde oder quadratische schwarze Kuchenform auf dem Grillrost	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
Gebäck auf Backblech	Kleine Kuchen Muffins	Handelsübliche Papierform ca. Ø 48 mm auf dem Backblech	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		Handelsübliche Papierform ca. Ø 48 mm auf dem Backblech	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Handelsübliche Papierform ca. Ø 48 mm auf dem Backblech	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papierform ca. Ø 48 mm	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
		2 - Backblech oder Fettpfanne 4 - Backblech	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
	Mürbeteig	Backblech	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
		Backblech	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Backblech		2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾	
2 - Backblech oder Fettpfanne 4 - Backblech		2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾	

¹⁾ Den leeren Backofen 5 Minuten vorheizen, nicht die Schnellaufheizfunktion benutzen.

²⁾ Soweit anders nicht angegeben, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen.

Wichtig!

Die Angaben in der Tabelle sind nur Anhaltspunkte und können je nach Ihren eigenen Erfahrungen und Kochvorlieben angepasst werden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

- Benutzen Sie nach Möglichkeit die mit Ihrem Gerät mitgelieferten Bleche.
- Wenn Sie Ihre eigenen Bleche und Backformen benutzen, stellen Sie sie auf das Auskühlgitter. Wir empfehlen, schwarze Bleche zu benutzen, da sie die Wärme am besten leiten und die Backzeit verkürzen.
- Von der Verwendung von Blechen und Formen mit einer hellen, glänzenden Oberfläche raten wir ab, da in diesem Fall die Teigunterseite (bei Anwendung der Funktion Unterhitze + Oberhitze) möglicherweise nicht gar wird.
- Wenn Sie mit Umluft backen, müssen Sie den Backofen nicht vorheizen. Bei allen anderen Funktionen muss der Backofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden (bis die Kontrollleuchte erlischt), bevor Sie das Gargut in den Backofen stellen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gebäck aus dem Backofen nehmen, mit einem Holzstäbchen, ob der Kuchen richtig gar ist (wenn an dem Holzstäbchen kein Teig hängen bleibt, ist der Kuchen gar).
- Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch ca. 5 Minuten im Backofen stehen.
- Wenn die Umluftfunktion benutzt wird, ist die Temperatur in der Regel um 20-30°C niedriger als bei der konventionellen Funktion (Ober- + Unterhitze).
- Die Tabellenangaben für die Backeinstellungen sind nur Anhaltspunkte und können nach Ihren eigenen Kochvorlieben und Erfahrungen angepasst werden.

Sollten die Kochbuchangaben wesentlich von den in dieser Bedienungsanleitung genannten Werten abweichen, halten Sie sich bitte an die Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Braten von Fleisch und Gemüse

Art des Bratens	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Rindfleisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		225 - 250	120 – 150
Rindfleisch	Rost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		160 - 180	120 – 160
Rindfleisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		180 - 190	100 – 150
Schweinefleisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		160 - 230	90 – 150
Schweinefleisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		160 - 190	90 – 150
Schweinefleisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		180 - 190	100 – 150
Hähnchen	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		180 - 190	70 – 90
Hähnchen	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – Grillrost / 1 – Fettpfanne		160 - 180	45 – 60
Hähnchen	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		175 - 190	60 – 70
Fisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		190	60 – 70
Fisch	Grillrost + Bräter mit Deckel	2 – Grillrost Bräter auf dem Grillrost		210 - 220	45 – 60
Fisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		160 - 180	45 – 60
Gemüse	Fettpfanne	2		190 - 210	40 – 50
Gemüse	Fettpfanne	3		170 - 190	40 - 50

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

Wichtig!

Die Angaben in der Tabelle sind nur Anhaltspunkte und können je nach Ihren eigenen Erfahrungen und Kochvorlieben angepasst werden.




- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf dem Kochfeld zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Kochgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

- Beim Braten auf dem Auskühlgitter oder Grillrost empfiehlt es sich, die Fettpfanne auf die unterste Einschubhöhe zu stellen. So tropft das Fett aus dem Gargut nicht auf den Boden des Backofens sondern in die Fettpfanne.
- Damit der Braten besonders saftig wird, können Sie etwas Wasser in die Fettpfanne geben. So trocknet das Gargut nicht aus.

Mindestens ein Mal, in der Mitte der Garzeit, sollten Sie das Fleisch auf die andere Seite drehen, außerdem sollten Sie das Fleisch während des Bratens regelmäßig mit dem Bratensaft oder heißem Salzwasser begießen. Keinesfalls kaltes Wasser über das Fleisch gießen.

Pizza

Art des Lebensmittels	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Pizza Frisch	Backblech	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Frisch, mit dünnem Boden	Backblech	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Tiefkühlpizza mit dünnem Boden	Grillrost	2-3		2)	2)
Tiefkühlpizza mit dickem Boden	Grillrost	2-3		2)	2)

¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen

²⁾ Die Hinweise auf der Verpackung beachten

Wichtig!

Die Angaben in der Tabelle sind nur Anhaltspunkte und können je nach Ihren eigenen Erfahrungen und Kochvorlieben angepasst werden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Grillen

Art des Lebensmittels	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 ¹⁾	3 - 7
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hähnchen	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		180 - 190	70 – 90
Fisch	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 – 3 Grillrost / 1 – Fettpfanne		190	60 – 70
Gemüse	Fettpfanne	3		170 - 190	40 - 50

¹⁾ Den leeren Backofen 8 Minuten vorheizen, nicht die Schnellaufheizfunktion verwenden.

Wichtig!

Die Angaben in der Tabelle sind nur Anhaltspunkte und können je nach Ihren eigenen Erfahrungen und Kochvorlieben angepasst werden.

Heizfunktion ECO

- Mit der ECO-Funktion wird ein optimiertes Heizverfahren eingeschaltet, mit dem Sie beim Garen der Speisen Energie sparen.
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, auch sollte der Backofen vor dem Backen oder Braten nicht vorgeheizt werden,
- während des Garens nach Möglichkeit die Temperatureinstellung nicht ändern und die Backofentür nicht öffnen.

Empfohlene Parameter für die Heizfunktion ECO











Art des Lebensmittels	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Einschubhöhe	Zeit [Min.]
Biskuitteig		180 - 200	2-3	50 - 70
Hefeteig / Rührteig		180 - 200	2	50 - 70
Fisch		190 - 210	2	45 - 60
Rindfleisch		200 - 220	3	90 - 120
Schweinefleisch		200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen		180 - 200	2	80 - 100

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Tabellen mit Testgerichten

Tabellen mit Testgerichten nach der EN 60350-1



Backen

Art des Backens	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Kleine Kuchen	Backblech	3		155 ¹⁾	28-32
	Backblech	3		155 ¹⁾	23-26
	Backblech	3		150 ¹⁾	26-30
	Backblech Fettpfanne	2 + 4 2 - Backblech oder Fettpfanne 4 - Backblech		150 ¹⁾	27-30
Mürbeteig (Streifen)	Backblech	3		150-160 ¹⁾	30-40
	Backblech	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Backblech	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Backblech Fettpfanne	2 + 4 2 - Backblech oder Fettpfanne 4 - Backblech		160-175 ¹⁾	25-35
Fettfreier Biskuitteig	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø26cm	2		170-180 ¹⁾	38-46
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtete Backformen Ø20cm	2 Formen diagonal auf den Grillrost stellen rechts hinten, links vorne		180-200 ¹⁾	50-65

¹⁾ Den leeren Backofen 5 Minuten vorheizen, nicht die Schnellaufheizfunktion benutzen.


BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Grillen

Art des Lebensmittels	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 ¹⁾	3 - 7
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Fettpfanne		220 ¹⁾	1 Seite 13 - 18 2 Seite 10-15

¹⁾ Den leeren Backofen 8 Minuten vorheizen, nicht die Schnellaufheizfunktion verwenden.

Braten

Art des Lebensmittels	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Ganzes Hähnchen	Grillrost + Fettpfanne (zum Auffangen von herabtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Fettpfanne		180-190	70-90

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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



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

Backofen

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

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

- gießen Sie ca. 250 ml 6%igen Essig ohne Kräuterzusatz in die Vertiefung im Boden des Garraums,
- lassen Sie den Essig bei Zimmertemperatur 30 Minuten lang wirken, damit sich die Kalkablagerungen lösen,
- reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

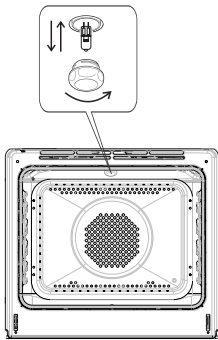
Hinweis: Der Garraumboden sollte alle 5-10 Zyklen mit Hilfe der Soft Steam-Funktion gereinigt werden.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

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

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

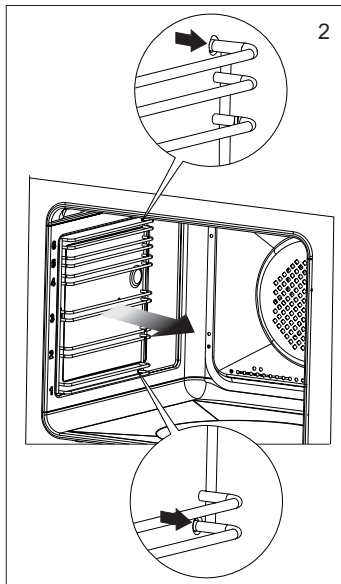
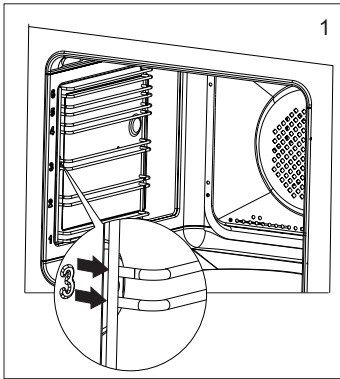


Beleuchtung des Backofens

Achtung! Es ist darauf zu achten, dass die Halogenleuchte nicht direkt durch die Finger berührt wird.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

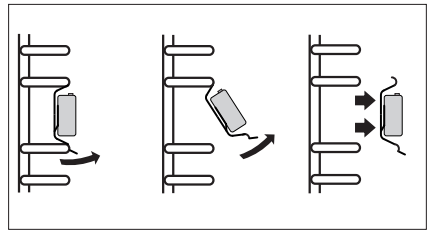
- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **D** gekennzeichnet wurden, wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.



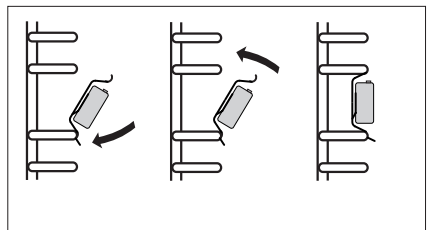
- Die mit den Buchstaben **Dp** gekennzeichneten Backöfen verfügen über nicht rostende Auszüge, die an den Blechträgern befestigt sind. Die Auszüge sind samt Blechträgern herauszunehmen und zu waschen. Vor dem Einlegen der Bleche sind sie herauszuziehen (wenn der Backofen heiß ist, sind die Führungsschienen 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

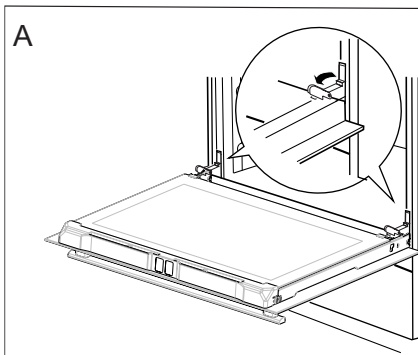


Einsetzen der Teleskopschienen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

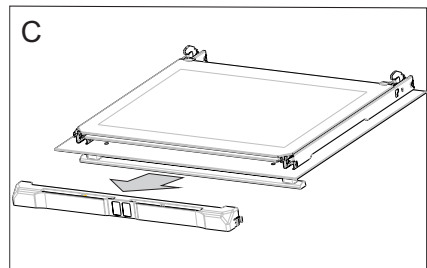
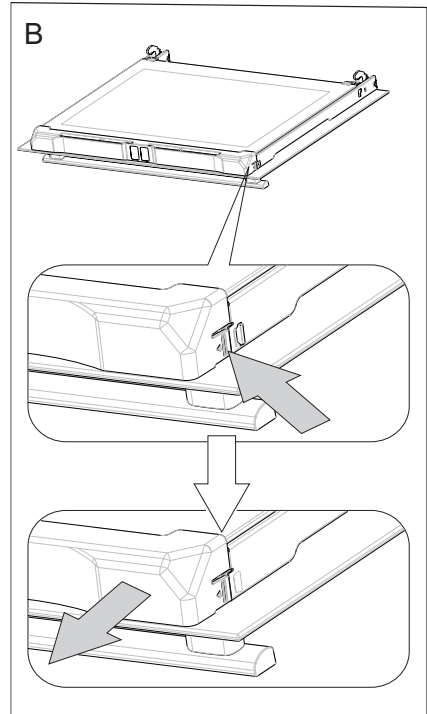
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in 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. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.B, C)

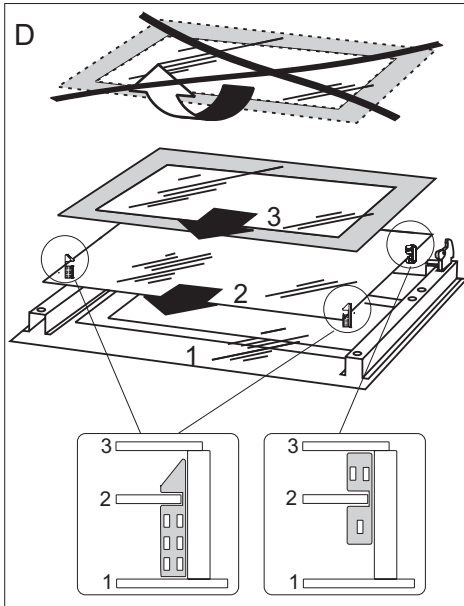


ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

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



Herausnahme der inneren Scheibe

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

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

Achtung!

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

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

Befolgen Sie in Notfallsituation die folgenden Anweisungen:

- Funktionsbaugruppen des Backofens ausschalten
- Von der Stromversorgung trennen
- Da Sie bestimmte geringfügige Fehler nach den folgenden Anweisungen selbst entfernen können, sollten Sie das Gerät anhand der nachstehenden Tabelle überprüfen, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Problem	Ursache	Behebung
1. Keine Gerätefunktion	Stromausfall	Die Sicherung der Hausanlage überprüfen und – falls diese durchgebrannt ist – auswechseln.
2. Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen	Die Glühlampe ist locker oder beschädigt	durchgebrannte Glühlampe auswechseln (siehe Kapitel zu Reinigung und Wartung)
3. Das Display des Steuermoduls zeigt immer wieder die Zeit „0.00“ an.	das Gerät wurde vom Netzstrom getrennt oder es hat einen verübergehenden Spannungsausfall gegeben	stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein (siehe Bedienung des Steuermoduls)
4. Der Ventilator am Heißluft-Ventilator funktioniert nicht.	Überhitzungsgefahr! Den Backofen sofort vom Netz trennen (Sicherung). Wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.	
5. Das Display zeigt den Fehler E1 an.	Fehler des Sensors des Bratenthermometers	Sie können den Backofen ohne Bratenthermometer benutzen.
6. Das Display zeigt den Fehler E0 an.	Fehler des Sensores im Garraum	Trennen Sie den Backofen vom Netzstrom (Sicherung) und wenden Sie sich an den nächsten Kundendienst.

Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und melden Sie den Fehler dem Kundendienst. Achtung! Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Wartungstechniker durchgeführt werden.




TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	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 Energieeffizienzzeichnung 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  Zeichen zugewiesen und es erhielt die **Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

CHER CLIENT,

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

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

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

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

Attention !

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

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

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

Les informations sur le produit concernant le règlement (UE) n° 65/2014 et le règlement (UE) n° 66/2014, peuvent être trouvées sur les dernières pages du notice d'utilisation ou d'autres documents imprimés fournis avec le produit.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité.....	40
Description du produit.....	44
Installation.....	46
Fonctionnement.....	47
Cuisson dans le four – conseils pratiques.....	60
Nettoyage et entretien de la cuisinière.....	67
Comment procéder en cas de panne.....	72
Données techniques.....	73

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

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



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

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



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

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

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DÉBALLAGE



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

de l'environnement.

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

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

RETRAIT D'EXPLOITATION



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

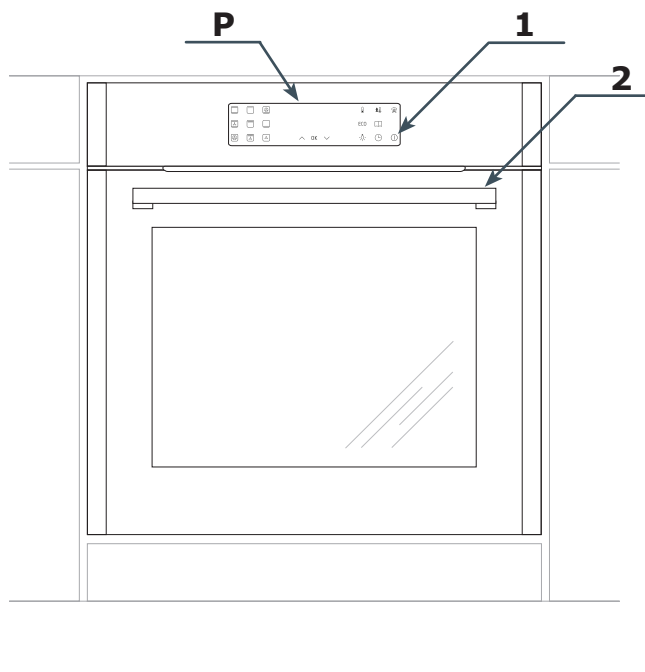
et électroniques. Le symbole

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

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

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



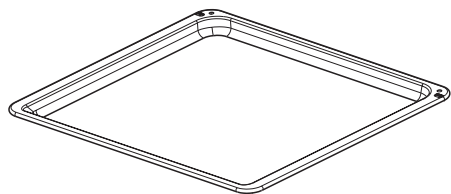
P Programmateur électronique

1. Interrupteur marche/arrêt

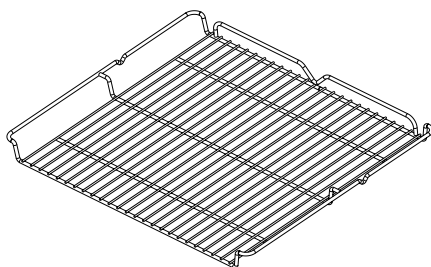
2. Poignée de porte

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

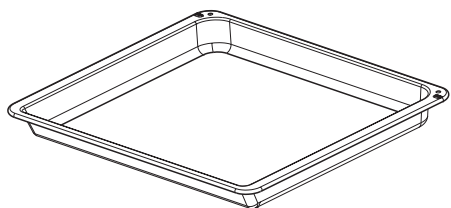
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain**

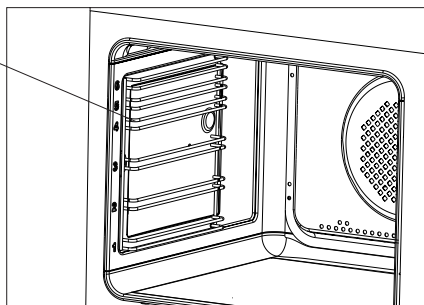


grille pour grillades
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage**

Gradins fils
de la paroi latérale

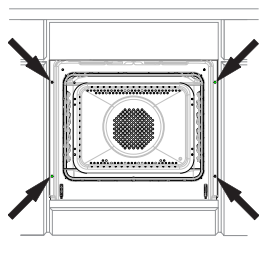


**en fonction du modèle*

INSTALLATION

Installation du four.

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



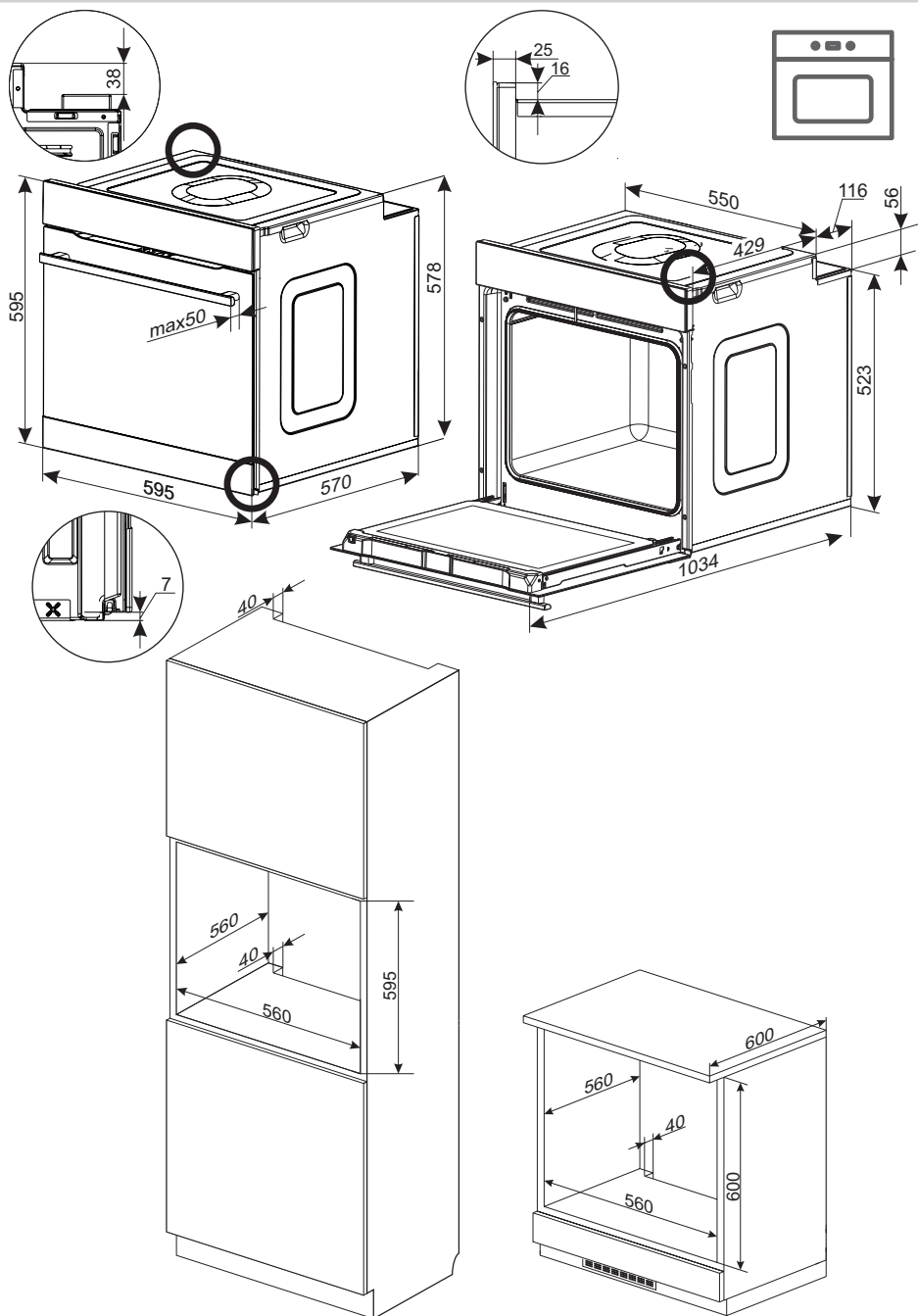
Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (220-240V 1 N~50/60 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm² de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
 - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
 - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
 - la prise est facilement accessible.

Attention!

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

INSTALLATION





FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en marche


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

Première chauffe du four

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

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

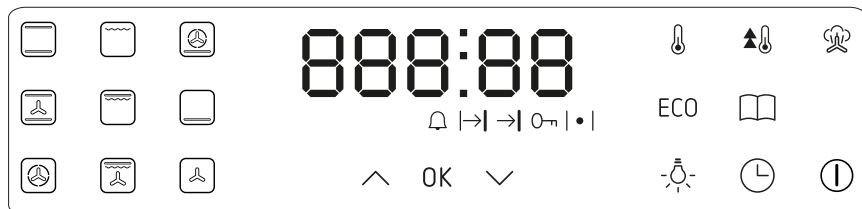
Panneau de commande

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

La surface des senseurs doit être maintenue en propreté.

FONCTIONNEMENT

Programmateur électronique



Le programmateur est équipé d'un écran d'affichage LED et de touches sensibles (éclairées) :

S e n - seur	Description	S e n - seur	Description
	Mode de cuisson conventionnel		Interrupteur principal (standby)
	Pâte		Horloge, minuteur
	Chaleur tournante		Éclairage
	Super grill		Programmes prédéfinis
	Turbo grill	ECO	Programme Eco
	Pizza		Programmes à vapeur
	Grillade		Chauffage rapide
	Décongélation		Réglage de la température
			Plus / vers le haut [+]
			Moins / vers le bas [-]
		OK	Confirmation






Attention : Chaque utilisation de la touche sensitive est signalée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

Chacune des touches sensibles peut être éclairée selon les niveaux de luminosité suivants :

- pleine luminosité 100% (indique que la touche est active) ;
- luminosité réduite 50% (indique une touche qui peut être activée) ;
- luminosité de nuit 50% (luminosité réduite pour les horaires de 22:00 à 6:00), éteinte.

FONCTIONNEMENT

Symboles de fonctions actives sur l'écran d'affichage

-  Minuteur activé
-  Durée de fonctionnement
-  Fin de travail
-  Contrôle parental activé
-  Préchauffage du four

* disponibles selon le modèle

Branchement de l'alimentation

Une fois le four branché à l'alimentation (ou une fois le courant rétabli après une panne), il passe en mode de réglage de l'heure actuelle, l'écran d'affichage affiche 00:00. Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée.

Attention : En cas de coupure de courant, tous les paramètres entrés, tels que la durée de fonctionnement, la température et la fonction, sont effacés. Pour continuer le fonctionnement, les ils doivent être à nouveau entrés. Si le programme de nettoyage par pyrolyse est interrompu (ou les portes sont verrouillées pour une autre raison), une procédure de refroidissement du four et d'ouverture de porte est effectuée avant le réglage de la minuterie. La panne de courant n'interrompt pas le contrôle parental, mais il s'active seulement après le réglage de l'heure actuelle et après le passage en mode standby.

Réglage de l'heure actuelle

Après le branchement de l'alimentation, les chiffres de l'heure 00: clignotent (les chiffres des minutes restent allumés en continu). Pour régler l'heure, utiliser les touches sensibles \wedge et \vee . Confirmer le réglage à l'aide de la touche sensitive OK. Les minutes :00 clignotent sur l'écran d'affichage (l'heure reste

allumée en continu). Pour régler les minutes, utiliser les touches sensibles \wedge et \vee . Confirmer le réglage à l'aide de la touche sensitive OK. Le programmeur passe en mode standby. Le réglage correct de l'heure est confirmé par un signal sonore. Pour modifier l'heure actuelle, en mode actif, appuyer sur la touche sensitive ⌚ et la maintenir pressée, l'écran d'affichage affiche le symbole 🔔 , appuyer sur la touche sensitive ⌚ encore une fois, 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.

Mode standby


Autrement dit mode veille. Le passage en mode standby supprime tous les réglages des fonctions, des heures, des températures, des programmes sélectionnés. Tous les éléments chauffants sont débranchés. L'afficheur est éteint sauf la minuterie. Dans ce mode, la seule touche active est la touche sensitive de marche/arrêt ⏻ . La touche sensitive a une luminosité inférieure. La luminosité est réduite par rapport au mode actif.


Si la température dans la chambre dépasse 80°C, sa valeur est affichée en alternance avec l'indication de l'heure actuelle.

Si le verrouillage des touches sensibles est actif, la pression sur la touche ⏻ (tentative de mise en marche) entraîne l'affichage du message LOC en luminosité normale pour 5 secondes avec 🔔 et \vee , à la place de l'heure actuelle / température.


FONCTIONNEMENT

Passage en mode standby :

à tout moment, en appuyant sur la touche sensitive  et en la maintenant pressée pendant 3 secondes (même si les touches sensibles sont verrouillées, la fonction ARRÊT du four est accessible), le passage en mode standby fait émettre un signal sonore ; après une panne de courant et le réglage de l'heure actuelle ;


en cas de cycle de pyrolyse actif, une pression de 3 secondes sur la touche sensitive  entraîne le passage en mode de refroidissement du four et de déverrouillage de la porte, seulement après le refroidissement et le déverrouillage l'appareil passe en mode standby.

Sortie du mode standby :

par la pression de 3 secondes sur la touche sensitive , le passage du mode standby en mode actif fait émettre un signal sonore.





Mode actif

Ce mode permet de sélectionner les fonctions et programmes et de modifier les réglages. Les touches sensibles des fonctions, des programmes, de l'horloge et des fonctions activées par la pression de 2 touches : contrôle parental et réglages sont actives. Les autres touches sensibles sont activées s'il est nécessaire de modifier des réglages etc. Auto-off : En l'absence d'actions de l'utilisateur (toucher des touches sensibles actives) et de programmes en cours (et après l'achèvement de toutes les actions programmées), le programmateur se met en mode standby après 30 secondes d'inactivité ou après la fin de la dernière fonction programmée.

En mode actif, l'écran d'affichage fonctionne en luminosité normale. L'écran d'affichage affiche l'heure actuelle. Si la sonde thermique est placée dans la chambre du four, le symbole de la sonde thermique est affiché. Si le contrôle parental est réglé, le symbole de verrouillage est affiché (symbole ).

Contrôle parental



L'objectif du contrôle parental est de verrouiller les réglages du four ou la mise en marche du four.


En mode actif, appuyer simultanément sur les touches sensibles  et  et les maintenir pressées pendant 3 secondes pour activer le contrôle parental, l'écran d'affichage affiche . Pour désactiver le contrôle parental, appuyer en même temps, pendant 3 secondes, sur les mêmes touches sensibles, le symbole  sur l'écran d'affichage s'éteint.



Le verrouillage activé empêche le changement des paramètres, mais il est toujours possible d'éteindre le four.

Éclairage


Chaque ouverture de la porte du four active l'éclairage. Lorsque le four est en mode actif, l'éclairage est allumé à l'intérieur de la cavité. Cet éclairage reste désactivé uniquement en mode standby. Si la porte du four reste ouverte, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes environ. Éclairage dans les fonctions ECO, selon la description de la fonction chauffante.

La touche sensitive  fonctionne indépendamment des autres fonctions, la pression sur la touche sensitive n'a pas d'impact sur les autres fonctions et réglages. La touche sensitive  ne fonctionne pas en mode standby.

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

Une pression sur la touche sensitive  et le maintien de cette touche pressée lorsqu'un programme est actif entraîne l'allumage de l'éclairage en mode continu, l'extinction se fait par une nouvelle pression sur la touche sensitive  et le maintien de cette touche pressée ou après la fin de la fonction chauffante (programme prêt).

FONCTIONNEMENT



Il est possible d'éteindre l'éclairage à tout moment, en appuyant sur la touche sensitive .

Ventilateur

Le fonctionnement du ventilateur est indépendant des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidissement s'allume automatiquement avec l'activation d'une quelconque des fonctions chauffantes. Le moteur est mis en marche jusqu'au moment où la température dans la chambre dépasse 100°C. Au-dessous de cette température le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement.

Dans le cas des programmes de pyrolyse et vapeur, le refroidissement se fait à deux vitesses et fonctionne conformément à la description des programmes.

Préchauffage du four (symbole du thermostat)

Le 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 au-dessous de la nouvelle valeur réglée.

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 90 secondes, un signal sonore retentit pour informer que la porte doit être fermée. Le signal peut être désactivé en touchant une quelconque touche sensitive ou en fermant la porte.

L'ouverture de la porte qui dure moins de 5 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).



Limitation du temps de travail



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






Exemple. Si la température du four est de 200°C, la désactivation des composants électriques a lieu après environ 3 heures de fonctionnement du four. À une température de 100 °C, la désactivation se fait après environ 10 heures.


C'est une protection contre la surchauffe du four.

Minuteur

Le réglage du minuteur est possible en mode actif. Une brève pression sur la touche sensitive  entraîne l'affichage du symbole  et de la valeur actuelle du temps mesuré.

Une longue pression sur la touche sensitive  entraîne l'affichage du symbole clignotant  et le passage en mode de réglage du minuteur.

C'est alors qu'à l'aide des touches sensibles  et  il est possible de régler la valeur du temps mesuré et qu'à l'aide de la touche sensitive  il est possible de confirmer le réglage. Une pression simultanée sur  et  entraîne la mise à zéro du réglage du minuteur.

En mode actif, si le minuteur est actif (il décompte le temps), le symbole  est allumé sur l'écran d'affichage.

Le réglage maximal du minuteur est à 120 minutes.

Le minuteur n'interrompt pas la fonction activée du four. Après l'écoulement du temps, un signal sonore est émis, il peut être désactivé à l'aide de chaque touche sensitive.

FONCTIONNEMENT

Activation de la fonction de chauffe

En mode actif, appuyer sur la touche sensitive avec le symbole de la fonction de chauffe, se trouvant sur le côté gauche de l'écran d'affichage. Dans ce mode, le symbole du programme sélectionné est éclairé à 100 % et les symboles des autres touches sensibles sont éclairés à 50 %. Les symboles sur le côté droit de l'écran d'affichage, qui ne sont pas disponibles pour la fonction de chauffe donnée, sont éteints et leurs touches sensibles sont inactives.


Après la sélection de la fonction, le programmeur passe automatiquement au réglage de la température. La valeur de la température et le symbole °C s'affichent en pleine luminosité. La première température affichée est la température par défaut de la fonction donnée. Il est possible de modifier la température à l'aide des touches sensibles \wedge et \vee , par pas de 5°C, l'échelle est construite en boucle. Les valeurs maximale, minimale et par défaut sont définies individuellement pour chaque fonction. Outre les valeurs en chiffres, un symbole est présent --- il indique les éléments chauffants éteints.

Confirmer la température choisie à l'aide de la touche sensitive OK.

La luminosité de la température affichée baisse au niveau du fonctionnement normal, l'écran d'affichage affiche l'heure actuelle et ensuite, le four est mis en marche sur la fonction et la température données.






FONCTIONNEMENT

Fonctions de chauffe et fonctions supplémentaires



Description des fonctions		Réalisation						Température [°C]		Température préprogrammée [°C]
		Éclairage	Résistance de voute	Élément chauffant grill	Élément chauffant ventilateur	Élément chauffant intérieur	Ventilateur de chaleur tournante	min.	max.	
Fonctions de cuisson										
	Conventionnelle	√	√			√		30	280	200
	Pâte	√	√			√	√	30	280	180
	Chaleur tournante	√			√		√	30	280	180
	Gril	√		√				30	280	250
	Super grill	√	√	√				30	280	250
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	200
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Grillade	√				√		30	240	200
	Décongélation	√					√	-	-	-
Fonctions supplémentaires										
	Température	conformément à la description dans le mode d'emploi								
ECO	Rôtissage ECO	conformément à la description dans le mode d'emploi						30	280	200
	Éclairage	√						-	-	-
	Chauffage rapide	√		√	√		√	30	280	-
	Programmes prédéfinis	conformément à la description dans le mode d'emploi								
	Programmes à vapeur*	conformément à la description dans le mode d'emploi								




* disponibles selon le modèle

Aperçu et modification des réglages pendant le fonctionnement du four

Pour vérifier la température à l'intérieur de la chambre au cours du fonctionnement du four, appuyer brièvement sur la touche sensitive . Appuyer de nouveau sur la touche sensitive  pour vérifier la température réglée. Toucher à nouveau pour revenir à l'affichage de l'heure actuelle. Pour modifier la température de consigne au cours du fonctionnement du four, appuyer sur et maintenir pressée la touche sensitive , l'écran d'affichage affiche la température réglée, il est possible de la modifier à l'aide des touches sensibles  et . Confirmer la nouvelle température à l'aide de la touche sensitive OK. Jusqu'au moment de la confirmation, la valeur précédente est réglée.

FONCTIONNEMENT


L'aperçu des durées réglées se fait comme pour l'aperçu de la température. Pour vérifier la durée réglée pendant le fonctionnement du four, appuyer brièvement sur la touche sensitive , le temps du minuteur s'affiche alors. Appuyer de nouveau sur la touche sensitive  pour vérifier la durée de travail. Appuyer de nouveau pour afficher le temps de la fin du travail. Toucher à nouveau pour revenir à l'affichage de l'heure actuelle.

Pour modifier la durée réglée au cours du fonctionnement du four, appuyer sur et maintenir pressée la touche sensitive , l'écran d'affichage affiche alors le temps réglé, il est possible de le modifier à l'aide des touches sensibles  et . Confirmer le nouveau réglage à l'aide de la touche sensitive OK. Jusqu'au moment de la confirmation, la valeur précédente est réglée.

Pour changer la fonction (le programme) au cours du fonctionnement du four, appuyer sur la touche sensitive d'un programme de chauffe autre que celui en marche. La touche sensitive du programme choisi commence à clignoter, tandis que l'éclairage du programme en cours ne change pas. Confirmer à l'aide de la touche sensitive OK le choix du nouveau programme. La touche sensitive du nouveau programme cesse de clignoter et reste allumée en continu, tandis que la touche sensitive du programme précédent s'éteint. Si la sélection n'est pas confirmée, le programmeur rétablit l'état précédent (programme actuel).






Lors du changement de programme au cours du processus, le réglage de la température conserve la température dernièrement réglée.



Fin du fonctionnement de la fonction


Pour arrêter la fonction, appuyer sur et maintenir pressée la touche sensitive . Les fonctions par défaut fonctionnent pendant une durée illimitée, l'arrêt automatique du four est possible uniquement par l'activation de la fonction de durée de travail et de la



fonction de départ différé du four. L'exception est la fonction de nettoyage pyrolytique.


Durée de travail (arrêt automatique)

Le réglage de la durée de travail du four signifie l'arrêt automatique du four après l'écoulement du temps spécifié à compter de l'activation du mode. Le réglage de la durée de travail du four est de 1 minute à 10 heures. Pour activer la durée de travail du four, pendant le fonctionnement du four avec la fonction donnée, appuyer sur la touche sensitive  et la maintenir pressée, le symbole du minuteur  commence à clignoter sur l'écran d'affichage. Appuyer de nouveau sur la touche sensitive , l'écran d'affichage affiche le symbole , il est maintenant possible de régler la durée de travail du four à l'aide de la touche sensitive  confirmer ensuite avec la touche sensitive OK.

Les réglages de la durée peuvent être corrigés avec les touches sensibles  et . Confirmer la valeur corrigée OK.

Il est possible de désactiver la durée réglée, en réglant avec la touche sensitive  la valeur 0:00 et confirmer OK.

L'arrêt du four interrompt la fonction active du four. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis, il est possible de l'éteindre à l'aide d'une quelconque touche sensitive, à l'exception de . Une fois le signal sonore éteint, les réglages de la fonction et de la températures sont supprimés et l'éclairage s'allume pour 30 s. Le symbole  s'éteint. Après les 60 s qui suivent, le four passe en mode standby.

Attention : Quand la touche sensitive  est utilisée pour arrêter l'alarme, le programmeur passe automatiquement au mode de modification du départ différé du four.

FONCTIONNEMENT

Départ différé du four (mise en marche et arrêt automatiques)

Le départ différé signifie la mise en marche automatique du four à une heure donnée et ensuite, son arrêt. Automatique, une fois le temps réglé écoulé. 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, il faut d'abord activer la durée de travail du four. L'écran d'affichage affiche le symbole $\rightarrow|$. Ensuite, toucher de nouveau et maintenir pressée la touche sensitive \odot le symbole du minuteur commence à clignoter sur l'écran d'affichage \triangle . Appuyer deux fois sur la touche sensitive \odot , le symbole $\rightarrow|$ commence à clignoter sur l'écran d'affichage, il est maintenant possible de régler l'heure précise de la mise en marche (départ de travail) du four à l'aide de la touche sensitive \wedge , confirmer à l'aide de la touche sensitive OK.

Une fois l'heure de la mise en marche confirmée, les symboles $\rightarrow|$ et $\rightarrow|$ s'allument et restent allumés en continu, l'heure actuelle s'affiche de nouveau sur l'écran d'affichage.

Il est possible de corriger l'heure de la mise en marche du four à l'aide des touches sensibles \wedge et \vee . Confirmer la valeur corrigée OK.





Désactiver la durée de travail du four, en réglant à l'aide de la touche sensitive \vee la valeur la plus basse possible et confirmer OK. Après la mise en marche automatique du four, le symbole $\rightarrow|$ s'éteint.









Un signal sonore est émis une fois la durée réglée de fonctionnement écoulée, il est possible de l'éteindre avec une quelconque touche sensitive. Une fois le signal sonore éteint, les réglages de la fonction et de la températures sont supprimés et l'éclairage s'allume pour 30 s. Le symbole $\rightarrow|$ s'éteint. Après les 60 s qui suivent, le four passe en mode standby.

FONCTIONNEMENT












Programmes prédéfinis

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

En mode actif, appuyer sur la touche sensitive , le menu de sélection des programmes prédéfinis est activé, l'écran d'affichage affiche le programme marqué comme P01. En utilisant les touches sensibles  et  choisir le programme voulu du tableau ci-dessous. Ensuite, confirmer le choix à l'aide de la touche sensitive , le four se met en marche.

Pro-gramme	Description	Éléments du four	Tempé-rature	Chauffage rapide	Fonc-tions de cuisson
P01	Viande (bœuf, agneau, porc)	Chaleur tournante - niveau à partir de 2 - 120 minutes	180°C		
P02	Poulet entier (ca 1,5 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 2 - 85 minutes	190°C		
P03	Canard entier (ca 2 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 2 - 120 minutes	180°C		
P04	Oie (ca 3 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 1 - 130 minutes	170°C		
P05	Dinde (ca 2.5 kg)	Grill + ventilateur - niveau à partir de 1 - 155 minutes	170°C		
P06	Volaille (ailes, cuisses)	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 60 minutes, réchauffement rapide	180°C	OUI	
P07	Pizza, pain pita, tortilla, sandwichs	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 1 - 10 minutes, réchauffement rapide	230°C	OUI	
P08	Lasagne, légumes-racines, plats surgelés	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 30 minutes, réchauffement rapide	230°C	OUI	

FONCTIONNEMENT

P09	Focaccia	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 15 minutes, réchauffement rapide	220°C	OUI	
P10	Gratin avec légumes et viande	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 25 minutes Réchauffement rapide	180°C	OUI	
P11	Biscuit	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 45 minutes, four chauffé	160°C		
P12	Muffins, petits pains au beurre	Chaleur tournante - niveau à partir de 3 - 35 minutes	160°C		
P13	Gruau, bouillie de flocons d'avoine, biscuits aux céréales	Chaleur tournante - niveau à partir de 3 - 15 minutes	180°C		
P14	Gâteau aux fruits	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 60 minutes réchauffement rapide	180°C	OUI	
P15	Pain	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 60 minutes	210°C		
P16	Levage de la pâte	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 20 minutes	30°C		
P17	Séchage	Chaleur tournante - niveau à partir de 2 - 3, 4, 5 heures	50°C		
P18	Frites	Élément chauffant supérieur + élément chauffant inférieur niveau à partir de 2 - 20 minutes réchauffement rapide	220°C	OUI	
P19	Plats préparés (vege, rôti, poisson, falafel, burger)	Chaleur tournante - niveau à partir de 2 - 10 minutes réchauffement rapide	230°C	OUI	

Chaque programme prédéfini peut être modifié, c.-à-d. modifier la température réglée ou la durée de fonctionnement du four. Pour ce faire, suivre les points correspondants du mode d'emploi (« Aperçu et modification des réglages au cours du fonctionnement du four » et « Arrêt et mise en marche automatiques 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.

FONCTIONNEMENT

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 avoir sélectionné l'un des programmes prédéfinis avec réchauffement indiqués, après la confirmation avec la touche sensitive OK, l'écran d'affichage affiche la température actuelle dans la chambre du four. Une fois la température adéquate atteinte, un signal sonore retentit et il s'éteint lorsque la porte est ouverte. Placer le plat dans le four et fermer la porte, le programme de cuisson commence alors.

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 identique à celle pour l'arrêt automatique du four, l'appareil émet un signal sonore.

Fonction ECO


Le choix du programme ECO est signalé par l'éclairage de la touche sensitive ECO. Lors du fonctionnement ECO, l'éclairage du four est par défaut éteint, la pression sur la touche sensitive  entraîne l'allumage de l'éclairage pour 10 s. Il est impossible d'allumer l'éclairage en continu.

Préchauffage rapide du four



Pour réchauffer rapidement le four, il est possible d'utiliser la fonction de préchauffage rapide. En mode actif, appuyer sur la touche sensitive . Si la fonction est active, les touches sensibles de la fonction de chauffe et la touche sensitive  sont éclairées. Le

four fonctionne à sa puissance maximale. La fonction est disponible dans toutes les fonctions de chauffe, à l'exception de la fonction de décongélation et de nettoyage - pour ces fonctions, la pression sur la touche sensitive entraîne l'émission d'un signal sonore.

Une fois la température de consigne atteinte, un signal sonore est émis. La chauffe selon la fonction choisie commence ou bien le mode de maintien de la température est activé.

La fonction de préchauffage rapide peut être désactivée à tout moment à l'aide de la touche sensitive .

Fonction Soft Steam

Le four est équipé de la fonction Soft Steam (touche sensitive ). Dans la première phase de cuisson, de la vapeur est formée, ce qui agit favorablement sur la préparation de certains plats dans le four. Verser 150 ml d'eau propre et froide dans le fond de la cavité du four avant de le préchauffer, ne pas ajouter d'épices. En mode actif, appuyer sur la touche sensitive  de la fonction Soft Steam. Au bout de 5 minutes environ, lorsque le four est préchauffé, placer le plat et fermer la porte.

Attention : Ne pas laisser d'eau dans la cavité après la fin du fonctionnement. Une fois le four refroidi, éliminer l'eau avec un chiffon. Avant d'éliminer l'eau du four, s'assurer que le four est froid.

En raison de la présence de vapeur dans la chambre du four, de l'eau de condensation peut apparaître sur l'intérieur de la porte et sur les parois de la chambre du four. Après chaque utilisation de cette fonction, essuyer l'eau condensée.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Tableaux avec les exemples de réglages du four

Cuisson de gâteaux

	Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Gâteaux moulés	Biscuit	Moule rond commercial noir à poser sur la grille	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts	Moule rond à savarin ou rectangulaire commercial noir à poser sur la grille	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts	Moule rond à savarin ou rectangulaire commercial noir à poser sur la grille	3		150 – 160	25 – 40
	Génoise sans graisse	Moule à gâteau avec revêtement noir, rond ou rectangulaire à poser sur la grille	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
	Tarte aux pommes	Moule à gâteau noir, rond ou rectangulaire à poser sur la grille	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
Gâteau sur plaque	Petits gâteaux muffins	Moule en papier d'un Ø d'environ 48mm commercial à poser sur une plaque à pain	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		Moule en papier d'un Ø d'environ 48mm commercial à poser sur une plaque à pain	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Moule en papier d'un Ø d'environ 48mm commercial à poser sur une plaque à pain	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Moule en papier d'un Ø d'environ 48mm commercial à poser sur une plaque à pain	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
	Pâte Brisée	Plaque pour pain	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
		Plaque pour pain	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		Plaque pour pain	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	2 – Plaque pour pain ou pour rôti	2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾	
	4 – Plaque pour pain					

¹⁾ Préchauffer le four vide pendant 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

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

Important !

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















CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

- Essayer d'utiliser les plaques fournies avec l'appareil.
- Si vous utilisez vos propres plaques ou moules, placez-les sur la plaque grille. Nous conseillons l'utilisation de plaques noires, elles assurent une meilleure conductivité thermique et réduisent la durée de cuisson.
- Nous ne conseillons pas l'utilisation de plaques ou de moules possédant des surfaces claires et brillantes, car la pâte au-dessous peut ne pas bien cuire (en cas d'utilisation de la fonction résistance supérieure + résistance inférieure).
- Pour la fonction de la chaleur tournante, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour les autres fonctions, préchauffer le four à la température requise, avant de placer le plat à l'intérieur (le témoin lumineux doit s'éteindre).
- Avant la sortie du gâteau du four, vérifier la qualité de la fournée à l'aide d'une tige en bois (en cas d'une fournée correcte la tige devrait être sèche et propre après la ponction de la pâte).
- Après la cuisson, laisser le gâteau dans le four chaud pendant encore environ 5 minutes.
- Lors de l'utilisation de la fonction de la chaleur tournante, la température de fournée est généralement inférieure de 20-30°C par rapport à la fonction conventionnelle (résistance supérieure + résistance inférieure).
- Les paramètres concernant les réglages pour les fournées du tableaux sont fournis à titre indicatif et peuvent être corrigés selon les préférences et les habitudes de l'utilisateur.

Si les informations indiquées dans les livres de cuisine divergent considérablement par rapport aux valeurs indiquées dans le mode d'emploi veuillez alors suivre les stipulations du manuel.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuisson des viandes et des légumes

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Bœuf	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		225 - 250	120 – 150
Bœuf	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 180	120 – 160
Bœuf	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		180 - 190	100 – 150
Porc	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 230	90 – 150
Porc	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 190	90 – 150
Porc	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		180 - 190	100 – 150
Poulet	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		180 -190	70 – 90
Poulet	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – grille / 1 – plaque de cuisson		160 - 180	45 – 60
Poulet	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		175 - 190	60 – 70
Poissons	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		190	60 – 70
Poissons	Grille + récipient avec cou- vercle	2 – grille réci- pient sur la grille.		210 - 220	45 – 60
Poissons	Grille +Plaque de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaque de de cuisson		160 - 180	45 – 60
Légumes	Plaque pour rôti	2		190 - 210	40 – 50
Légumes	Plaque pour rôti	3		170 - 190	40 - 50

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

Important !

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

- Préparer dans le four des portions de viande de plus de 1 kg, il est conseillé de préparer les morceaux plus petits sur la plaque de cuisson.
- Il est conseillé d'utiliser des récipients réfractaires pour la cuisson, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes à l'action de hautes températures.
- Lors de la cuisson sur la grille de cuisson, il est conseillé de placer une plaque de cuisson à un niveau inférieur. Ainsi, la graisse des aliments ne va pas couler directement



CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

dans la chambre de cuisson, mais sur la plaque.

- Pour que le rôti soit plus juteux, verser une petite quantité d'eau sur la plaque de récupération de la graisse. Ainsi, le plat ne se dessèche pas.

Au moins une fois, à la mi-cuisson, il est conseillé de retourner la viande. Lors de la cuisson, il est conseillé d'arroser de temps en temps la viande avec la sauce qui se forme ou avec de l'eau chaude, salée auparavant. Ne pas arroser la viande avec de l'eau froide.

Pizza

Type de plat/ cuisson Pizza	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Fraîche	Plaque pour pain	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Fraîche pâte fine	Plaque pour pain	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Surgelée pâte fine	Grille	2-3		2)	2)
Surgelée pâte épaisse	Grille	2-3		2)	2)

¹⁾ Préchauffer le four vide






²⁾ Suivre les consignes sur l'emballage

Important !

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Mode gril

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		220 ¹⁾	3 - 7
Pain blanc grillé	Grille	4		220 ¹⁾	3 - 7
Poulet	Grille +Plaques de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaques de de cuisson		180 -190	70 – 90
Poissons	Grille +Plaques de cuisson (pour récupérer les gouttes qui s'écoulent)	2 – 3 grill / 1 – plaques de de cuisson		190	60 – 70
Légumes	Plaques pour rôti	3		170 - 190	40 - 50

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







Important !

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

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 plat/ cuisson	Fonctions de cuisson	Température [°C]	Niveau	Temps [min.]
Biscuit		180 - 200	2-3	50 - 70
gâteau à la levure / gâteau quatre- quarts		180 - 200	2	50 - 70
Poissons		190 - 210	2	45 - 60
Bœuf		200 - 220	3	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Tableaux avec les plats d'essai

Tableaux avec les plats d'essai conformément à la norme EN 60350-1



Cuisson de gâteaux

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		155 ¹⁾	28-32
	Plaque pour pain	3		155 ¹⁾	23-26
	Plaque pour pain	3		150 ¹⁾	26-30
	Plaque pour pain	2 + 4 2 - plaque pour pain ou		150 ¹⁾	27-30
	Plaque pour rôti	rôti 4 - plaque pour pain			
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150-160 ¹⁾	30-40
	Plaque pour pain	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Plaque pour pain	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Plaque pour pain	2 + 4 2 - plaque pour pain ou		160-175 ¹⁾	25-35
	Plaque pour rôti	rôti 4 - plaque pour pain			
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø26cm	2		170-180 ¹⁾	38-46
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø20cm	2 Les moules sont placés sur la grille en diagonale droite arrière, gauche avant		180-200 ¹⁾	50-65

¹⁾ Préchauffer le four vide pendant 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.


CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Mode gril

Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température [°C]	Temps [min.]
Pain blanc grillé	Grille	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hamburgers de bœuf	Grille + Plaque de cuisson (pour la récupération des gouttes qui s'écoulent)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		220 ¹⁾	1 page 13-18 2 page 10-15

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

Cuisson


Type de plat/ cuisson	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température [°C]	Temps [min.]
Poulet entier	Grille + Plaque de cuisson (pour la récupération des gouttes qui s'écoulent)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180-190	70-90

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

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

Four

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

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

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

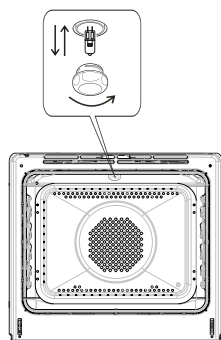
Attention : Il est conseillé de procéder au nettoyage tous les 5-10 cycles, en utilisant la fonction Soft Steam.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

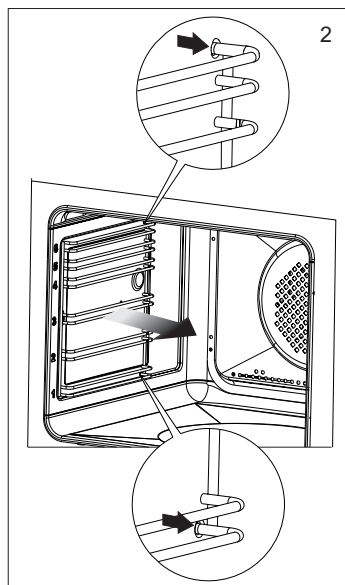
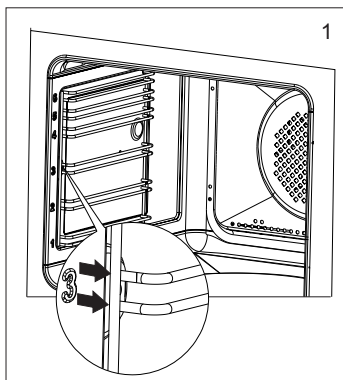


Lampe du four

Attention! Prendre soin de ne pas toucher l'ampoule halogène directement avec les doigts.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

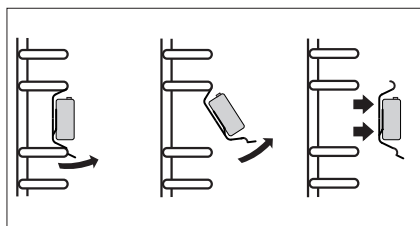
- Les cuisinières marqués par la lettre **D** ont été équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.



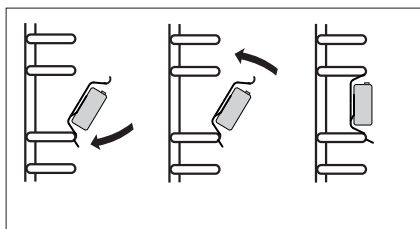
- Les cuisinières marqués par les lettres **Dp** possèdent des glissières en inox télescopiques rétractables fixées aux glissières en grille. Les glissières doivent être retirées et lavées avec les glissières en grille. Avant de placer sur elles les plaques il faut les tirer (si le four est chauffé les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

Attention!

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



Retirement des glissières télescopiques

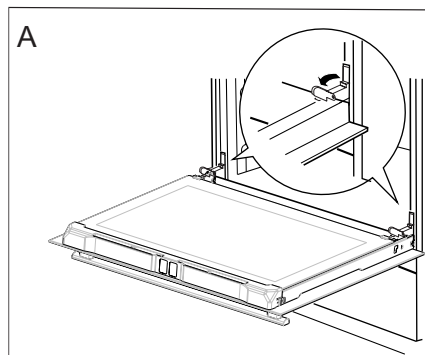


Placement des glissières télescopiques

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

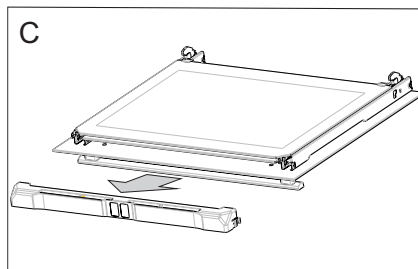
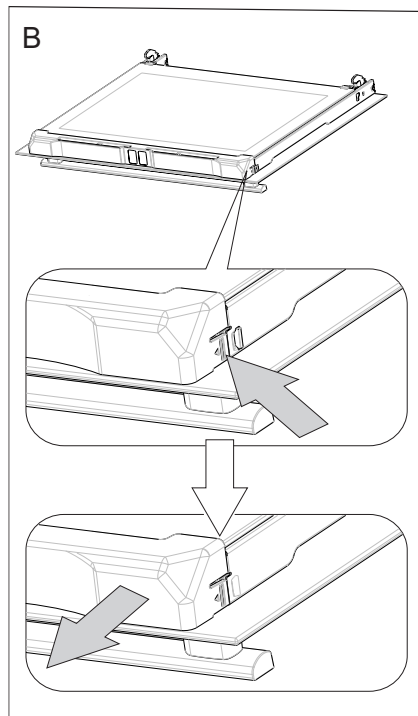
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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



Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

Démontage de la vitre intérieure

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



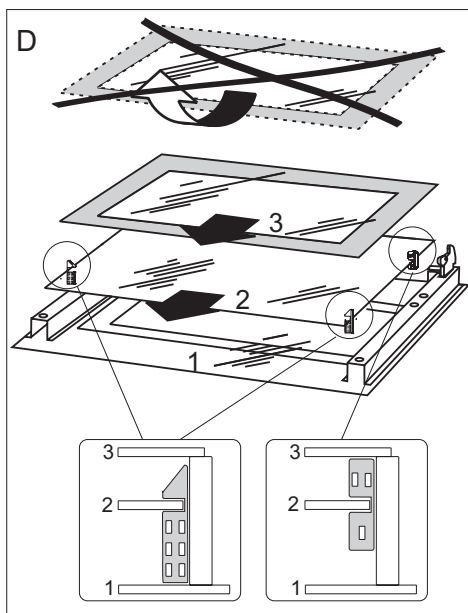
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

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

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

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



Démontage de la vitre intérieure

Contrôles périodiques

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

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



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

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

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'écran d'affichage du programmateur affiche l'heure par cycles « 0.00 »	L'appareil a été débranché de l'électricité ou une courte panne de courant est survenue	Régler l'heure actuelle (voir Utilisation 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.	
5. Erreur E1 sur l'écran d'affichage	Erreur du capteur de la sonde thermique	Il est possible d'utiliser le four sans sonde thermique
6. Erreur E0 sur l'écran d'affichage	Erreur du capteur de la chambre	Débrancher le four de l'alimentation (fusible), contacter le service technique le plus proche

Si le problème n'a pas été résolu, débrancher l'alimentation électrique et déclarer la défaillance au Centre de service technique. Attention ! Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.




DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	220-240V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	3,6 kW
(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 producteur

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

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

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