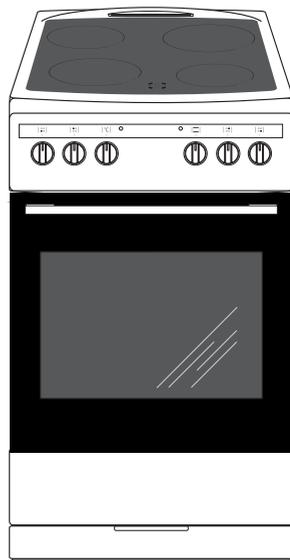


SHC*

507CE*



(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	2
(FR) NOTICE D'UTILISATION.....	42

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Elektroherd 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 Elektroherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

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

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

Achtung!

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	9
Ihr Herd stellt sich vor	11
Installation	12
Bedienung	15
Backen und Braten – Praktische Hinweise	29
Testgerichte	33
Allgemeine Pflegehinweise	35
Wenn's mal ein Problem gibt	40
Technische Daten	41

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.

Achtung! Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammenden Decke.

Achtung! Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Achtung! Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

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.

SICHERHEITSHINWEISE



- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren oder auf den Kochflächen aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Kochplatte von Verschmutzungen und übergelaufenem Kochgut freihalten. Dies betrifft insbesondere Zucker, der mit dem Glaskeramik-Kochfeld reagiert und dadurch eine bleibende Beschädigung verursachen kann. Etwaige Verschmutzungen sind laufend zu beseitigen.
- Zur Vermeidung von irreversiblen Veränderungen des Kochfelds darf Geschirr mit feuchtem Boden nicht auf warme Kochflächen gestellt werden.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das nach Herstellerangaben für die Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern geeignet ist.
- Bei Feststellung einer Beschädigung des Kochfelds – Kratzern, Rissen oder Absplitterungen – ist der Betrieb des Herdes sofort abzubrechen und die Reparatur bei der Kundendienststelle zu melden.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen.
- Scharfkantiges Geschirr, das eine Beschädigung des Kochfelds verursachen kann, darf nicht benutzt werden.
- Nicht auf die sich vorheizenden (nicht mit Geschirr überdeckten) Halogen-Kochflächen schauen.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen gestellt werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Herd nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- 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



Sie tun:

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

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

Töpfe mit flachem und dickem Boden sparen bis zu 1/3 an Strom. Deckel nicht vergessen, sonst ist der Stromverbrauch 4-mal so hoch!

- **Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

- **Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.**

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen. **Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.**

Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

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

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

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

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

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

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

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

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



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

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

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

AUSSERBETRIEBNAHME



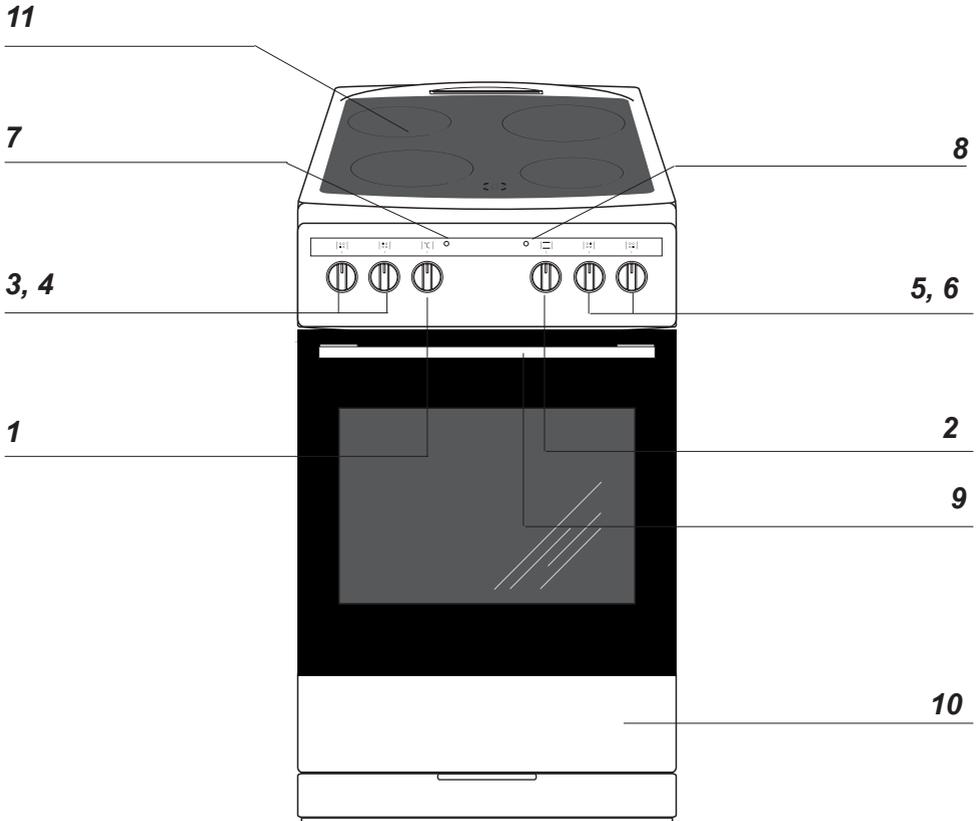
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber

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

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

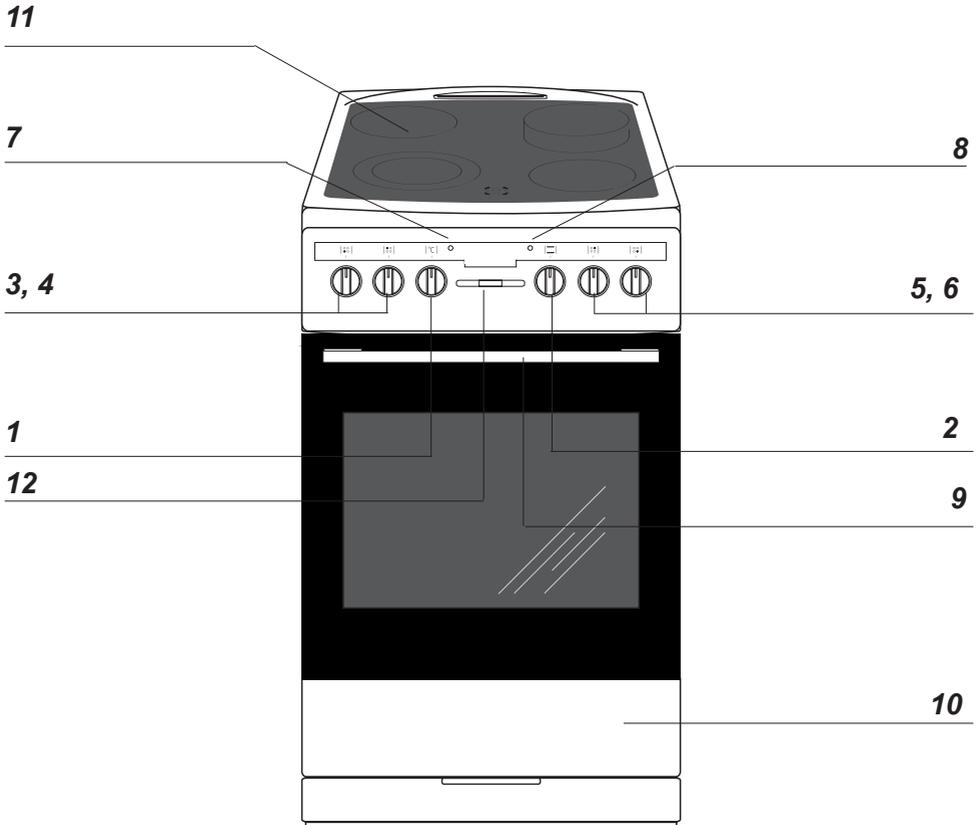
Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE



- 1** Backofen-Temperaturregler
- 2** Backofen-Funktionsregler
- 3, 4, 5, 6** Schalter für Kochflächen
- 7** Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) **L**
- 8** Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) **R**
- 9** Türgriff
- 10** Geschirrkasten
- 11** Glaskeramik-Kochfeld

BEDIENELEMENTE

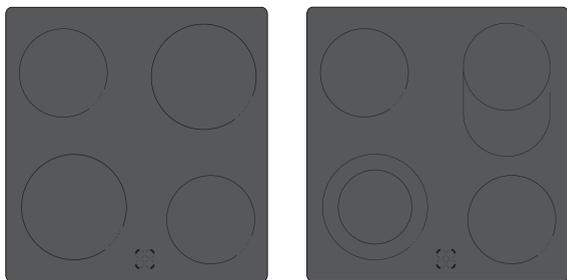


- 1** Backofen-Temperaturregler
- 2** Backofen-Funktionsregler
- 3, 4, 5, 6** Schalter für Kochflächen
- 7** Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) **L**
- 8** Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) **R**
- 9** Türgriff
- 10** Geschirrkasten
- 11** Glaskeramik-Kochfeld
- 12** Zeit schaltuhr*

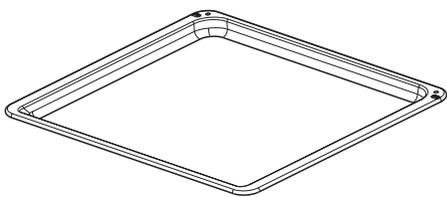
*vorhanden nur bei einigen Modellen

IHR HERD STELLT SICH VOR

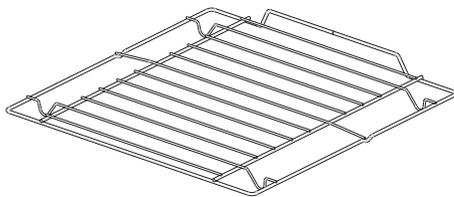
Glaskeramik-Kochfeld



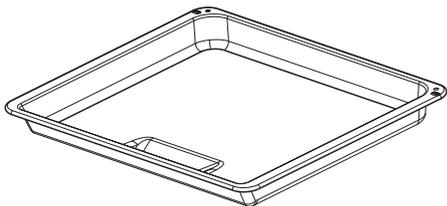
Ausstattung des Herdes



*Backblech**

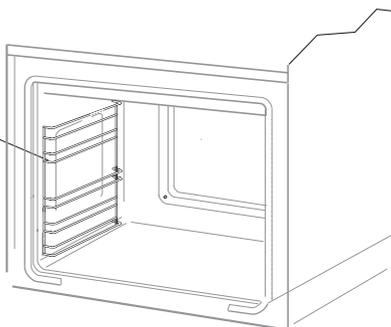


*Grillrost
(Gitterrost)*



*Bratblech**

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

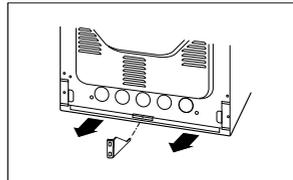
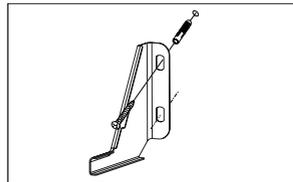
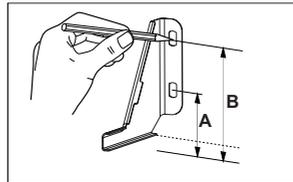
INSTALLATION

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.
- Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d.h. er darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. 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. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen.
- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.
- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.
- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene auszustufen, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die Regelfüße vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.

Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes

Die Sicherung wird montiert, um das Umkippen des Kochherdes zu verhindern. Dank der Sicherung, mit der gegen Umkippen des Kochherdes geschützt wird, sollte das Kind nicht im Stande sein, z.B. auf die Backofentür zu klettern und dadurch den Kochherd zum Umkippen zu bringen.



Kochherd, Höhe 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Kochherd, Höhe 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALLATION

Achtung!

Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nicht autorisierte Personen dürfen keine willkürlichen Veränderungen oder Änderungen an der Elektroinstallation vornehmen.

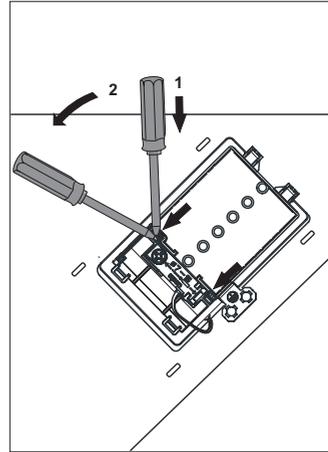
Hinweise für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen. Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

Achtung!

Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die Elektroinstallation des Herdes sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen.

Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.



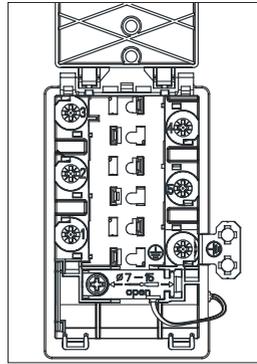
Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).

INSTALLATION

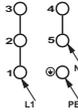
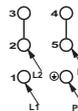
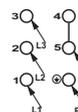
Anschluss-Schaltplan

Schema möglicher Anschlüsse
Achtung! Spannung der Heizelemente 230V.

Achtung! Im Falle jedes der Anschlüsse ist der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme  PE verbunden werden.



Empfohlene Art der Anschlussleitung

1.	Bei 230V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 Schutzleiter auf 	1/N~		H05VV-F3G4
2.	Bei 400/230 Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf 	2/N~		H05VV-F4G2,5
3.	Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasen reihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf 	3/N~		H05VV-F5G1,5
L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter				

BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Schublade entleeren, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, Kochflächen etwa 4 min. ohne Kochgeschirr eingeschaltet lassen.

Wichtig!

Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „0.00“.

Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.

Wichtig!

Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

BEDIENUNG

Schalter für Kochflächen

Das richtige Koch- und Backgeschirr

Die Bodengröße und -form des richtigen Kochgeschirrs sollte der Fläche der jeweiligen Kochfläche möglichst genau angepasst sein. Für Bratpfannen und ähnliches Geschirr kann die eigens vergrößerte Kochfläche mit den Maßen 140x250 verwendet werden. **Geschirr mit konvex oder konkav geformtem Boden darf nicht verwendet werden.** Es ist zu beachten, dass zum Kochgeschirr immer passende Deckel verwendet werden. Es empfiehlt sich, Kochgeschirr mit dickem Boden und einer schwachen Innenwölbung zu verwenden. Verschmutzte Kochstellen- und Geschirroberflächen verhindern eine vollständige Wärmeausnutzung.



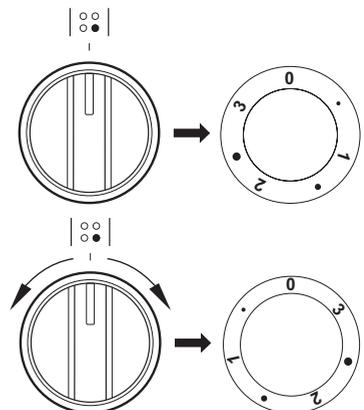
Die richtige Heizleistung

Die Kochflächen verfügen über eine differenzierte Heizleistung. Die Heizleistung lässt sich stufenweise regulieren, indem man den Schalter nach rechts oder links dreht.

Die Kennzeichnungen auf der Außenseite des Reglers entsprechen den einzelnen Positionen der Heizleistung der jeweiligen Kochflächen.

Beispiele für Reglereinstellungen

- 0 Aus
- MIN. Warmhalten
- 1 Dünsten von Gemüsen, Schonendes Kochen
- Kochen von Suppen, mehreren Speisen
- 2 Schwaches Braten
- Anbraten von Fleisch, Fisch
- 3 MAX. Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten

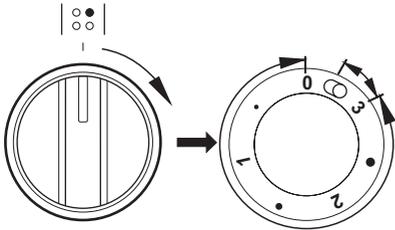


BEDIENUNG

Vergrößerte Kochfläche einschalten*

Wichtig!

Das Einschalten der Kochfläche darf nur durch das Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn erfolgen. Das Einschalten in der Gegenrichtung kann den Regler beschädigen.



Bei einer Schalterstellung von „0 • 1 • 2 • 3“ ist die innere Kochfläche in Betrieb und die Wärmemenge für das Kochgeschirr ist leicht regulierbar. Kurzes Drehen des Schalters auf die Position  schaltet die äußere Kochfläche ein. Ab jetzt lässt sich die Wärmemenge von beiden Kochflächen leicht regulieren, denn der innere Schalter wird beide Kochflächen erst nach Rückstellung des Reglers auf die 0-Position abschalten.

Für das Modell: SHC 11553 W, SHC 11552 W
Im Bereich „0 • 1 • 2 • 3“ bedient der Drehregler den inneren Heizring. Die dem Kochgefäß zugeführte Wärme kann stufenlos eingestellt werden. Durch kurzes Drehen des Reglers in die Position  wird der äußere Heizring aktiviert. Von diesem Moment an kann die dem Kochgefäß zugeführte Wärme für beide Heizringe (innen und außen) stufenlos eingestellt werden, indem der Regler auf die gewünschte Heizposition „0 • 1 • 2 • 3“ gestellt wird. Der innere Schalter schaltet die beiden Heizringe erst ab, wenn der Regler auf die Position 0 gestellt wird.

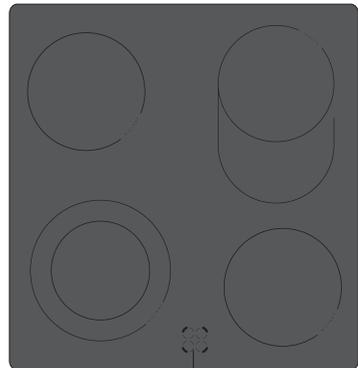
*vorhanden nur bei einigen Modellen

Restwärmeanzeige

Wenn die Temperatur einer Kochfläche 50°C übersteigt, wird dies durch das Leuchten eines entsprechenden Restwärmeanzeige-feldes signalisiert.

Das Leuchten der Restwärmeanzeige warnt den Bediener vor einem zufälligen Berühren der heißen Kochfläche.

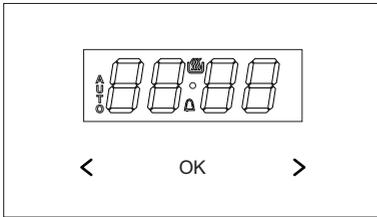
Nach Ausschalten der Heizleistung kann für 5-10 Minuten die angefallene Restwärme noch für verschiedenen Zwecke genutzt werden, z.B. zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen, ohne dass die Heizleistung eingeschaltet werden muss.



Restwärmeanzeige

BEDIENUNG

Funktionsweise des Programmierers*



- OK - Taste zum Wählen der Betriebsart
- > - Plus-Taste
- < - Minus-Taste
- Symbol für die Betriebsbereitschaft
- Symbol für den Timer
- Symbol für die Betriebsdauer

Uhrzeit einstellen

Beim Netzanschluss oder bei erneutem Einschalten nach vorherigem Netzspannungsausfall wird an der Anzeige Uhr 0.00 angezeigt.

- Taste ok drücken und solange gedrückt halten; in der Anzeige erscheint dann
- Uhrzeit mit den Tasten < / > einstellen.

Nach Ablauf von ca. 7 sek. nach Uhrzeiteinstellung werden die neuen Daten gespeichert.

Die Korrektur der Uhrzeit-Einstellungen kann später durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren < / > erfolgen, die Anzeigen im Display beginnen zu blinken. Anschließend kann die laufende Uhrzeit korrigiert werden.

Achtung! Ohne eingestellte Uhrzeit ist die Backofenfunktion unmöglich.

Timer

Zeitdauer ist im Bereich von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten. Um den Timer einzustellen, sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- Taste ok drücken und solange gedrückt halten; in der Anzeige erscheint dann ,
- Zeitdauer am Timer mit den Tasten < / > einstellen. Die eingestellte Zeitdauer ist an der Anzeige zu sehen und die Betriebsfunktion leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer wird ein Schallsignal ausgelöst und die Betriebsfunktion fängt wieder an zu blinken.

- Tasten ok, < oder > drücken, um das Schallsignal abzustellen; dann erlischt die Betriebsfunktion und in der Anzeige wird die Uhrzeit angezeigt.

Achtung!

Wenn das Schallsignal nicht manuell abgestellt worden ist, wird es automatisch nach Ablauf von ca. 7 Minuten automatisch abgeschaltet.

Halbautomatischer Betrieb

Wenn der Backofen in einem vorgegebenen Zeitpunkt abgeschaltet werden soll, sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die gewünschten Positionen bringen, bei denen der Backofen betrieben werden soll,
- Taste ok solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:
- gewünschte Betriebsdauer mit den Tasten < / >, im Bereich von 1 Minute bis zu 10 Stunden einstellen.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

BEDIENUNG

Die eingegebene Zeitdauer wird nach ca. 7 Sekunden gespeichert und in der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit, wobei die Betriebsfunktion **AUTO** leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer wird der Backofen automatisch abgeschaltet, es ertönt ein Schallsignal und die Betriebsfunktion **AUTO** beginnt zu blinken;

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die Abschaltposition bringen,
- Taste **ok**, **<** oder **>** drücken, um das Schallsignal abzustellen; die Betriebsfunktion erlischt und es erscheint die Uhrzeit in der Anzeige.

Automatischer Betrieb

Wenn der Backofen für eine vorgegebene Betriebsdauer ein- und in einem festgelegten Zeitpunkt ausgeschaltet werden soll, dann sind die Betriebsdauer und der Zeitpunkt der Abschaltung wie folgt einzustellen:

- Taste **ok** solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:
- gewünschte Betriebsdauer mit den Tasten **</>** einstellen (siehe Halbautomatischer Betrieb).
- Taste **ok** solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:
- Abschaltzeitpunkt (Betriebsende) mit den Tasten **</>** einstellen; der kann nur um maximal 23 Stunden und 59 Minuten vom aktuellen Zeitpunkt entfernt sein,
- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die gewünschten Positionen bringen, bei denen der Backofen betrieben werden soll.

Die Betriebsfunktion **AUTO** leuchtet, der Backofen wird jedoch erst in dem Zeitpunkt eingeschaltet, der aus dem Unterschied zwischen dem eingestellten Abschaltzeitpunkt und der eingestellten Betriebsdauer folgt (wenn z.B. die Betriebsdauer auf 1 Stunde und der Abschaltzeitpunkt auf 14.00 Uhr eingestellt worden sind, wird der Backofen um 13.00 Uhr automatisch eingeschaltet).

Nachdem der Betriebsende-Zeitpunkt erreicht worden ist, wird der Backofen automatisch abgeschaltet, das Schallsignal ausgelöst und die Betriebsfunktion **AUTO** beginnt wieder zu blinken,

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die Abschaltposition bringen,
- Taste **ok**, **<** oder **>** drücken, um das Schallsignal abzustellen; die Betriebsfunktion **AUTO** erlischt und die Uhrzeit erscheint in der Anzeige.

Achtung! Die programmierten Einstellungen lassen sich jederzeit überprüfen und korrigieren. Es ist aber unmöglich, die Uhrzeiteinstellung zu ändern, wenn sich das Programmiergerät in halbautomatischem oder automatischem Betrieb befindet.

Einstellungen Löschen

Die Einstellungen der Timer oder die Funktion des automatischen Betriebs können jederzeit gelöscht werden.

Löschen der Einstellungen des automatischen Betriebes:

- Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten **</>**,

Löschen der Einstellungen der Timer:

- Wählen Sie die Timer – Funktion aus, indem Sie den Taste **ok** betätigen
- Betätigen Sie erneut die Tasten **</>**,

Änderung Des Tons Des Akustischen Signals

Der Ton des akustischen Signals kann in folgender Weise geändert werden:

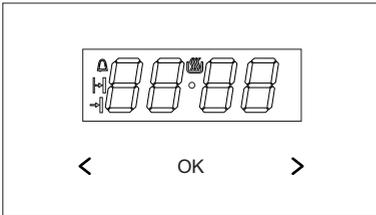
- Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten **</>**,
- Mit dem Taste **ok** wählen Sie die Funktion "Ton", die Anzeige auf dem Display wird pulsieren:

Mit dem Taste **<** wählen Sie den entsprechenden Ton im Bereich von 1 bis 3 aus.

BEDIENUNG

Funktionsweise des Programmierers*

Timer



- ok - Taste zum Wählen der Betriebsart
- > - Plus-Taste
- < - Minus-Taste
- ☐ - Symbol für die Betriebsbereitschaft
- 🔔 - Symbol für den Timer
- ⏱ - Symbol für die Betriebsdauer
- | - Symbol für die Betriebszeit

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach Anschluss an den Netzstrom oder bei erneutem Einschalten nach einem Spannungsausfall werden im Display die Ziffern 0.00 blinkend angezeigt.

- Drücken und halten Sie die ok-Taste (oder gleichzeitig die Tasten < / >) bis in der Anzeige das Symbol ☐ erscheint und der Punkt unter dem Symbol blinkt.
- Stellen Sie dann innerhalb von 7 s mit den Tasten < / > die aktuelle Zeit ein.

Nach Ablauf von etwa 7 s nach Einstellung der Uhrzeit sind die neuen Angaben gespeichert und der Punkt unter dem Symbol ☐ hört auf zu blinken.

Sie können die Zeit auch später korrigieren, indem Sie gleichzeitig die Tasten < / > drücken. Während der Punkt unter dem Symbol ☐ blinkt, können Sie die Zeit korrigieren.

Hinweis!

Der Backofen kann erst eingeschaltet werden, wenn im Display das Symbol ☐ erscheint.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Der Timer kann jederzeit aktiviert werden, ungeachtet des Betriebszustands der anderen Funktionen des Programmierers. Der Timer hat eine Messzeit von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten.

Einstellen des Timers:

- Wenn Sie die ok-Taste drücken, blinkt in der Anzeige das Symbol 🔔:
- Programmieren Sie nun die Zeit des Timers mit den Tasten < / >. Das Display zeigt die eingestellte Zeit des Timers und die aktive Funktion. 🔔 Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Symbol 🔔 blinkt.
- Durch Drücken und Halten der Taste < / > oder MENU kann der Signalton ausgeschaltet werden. Das Symbol 🔔 erlischt und nach etwa 7 s zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.

Hinweis!

Wird der Signalton nicht manuell ausgeschaltet, erlischt es automatisch nach Ablauf von ca. 7 Minuten.

Halbautomatischer Betrieb

Wenn sich der Backofen um eine bestimmte Uhrzeit ausschalten soll, müssen folgende Einstellungen vorgenommen werden:

- Stellen Sie den Funktionswahlschalter und den Temperaturschalter auf die gewünschten Positionen.
- Halten Sie die ok-Taste gedrückt, bis im Display kurz dur erscheint und das Symbol ⏱ zu blinken beginnt.
- Stellen Sie dann mit den Tasten < / > die gewünschte Betriebsdauer in einem Zeitrahmen von 1 Minute bis 10 Stunden ein.

BEDIENUNG

Die eingestellte Zeit wird innerhalb von etwa 7 s gespeichert, daraufhin erscheint im Display wieder die aktuelle Uhrzeit, während das Symbol  eingeschaltet bleibt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus, es erklingt ein Signalton und die Symbole  und  beginnen zu blinken.

- Drehen Sie den Funktions-- und Temperaturschalter des Backofens auf Aus.
- Halten Sie die Taste < / > oder ok gedrückt, bis der Signalton und die Symbole  und  erlöschen, woraufhin das Display nach etwa 7 s wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

Automatischer Betrieb.

Wenn sich der Backofen zu einer bestimmten Uhrzeit einschalten und auch wieder ausschalten soll, müssen die Betriebsdauer und die Ausschaltzeit eingestellt werden:

- Halten Sie die ok-Taste gedrückt, bis im Display kurz *dur* erscheint und das Symbol  zu blinken beginnt.
- Stellen Sie dann mit den Tasten < / > die gewünschte Betriebsdauer ein, wie beim halbautomatischen Betrieb.
- Halten Sie die ok-Taste gedrückt, bis im Display kurz *End* erscheint und das Symbol  zu blinken beginnt.
- Stellen Sie mit den Tasten < / > die Ausschaltzeit (Betriebsende) ein, wobei die Betriebsdauer auf 23 Stunden und 59 Minuten beschränkt ist.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter und den Temperaturschalter auf die gewünschten Positionen. Die Symbole  und  sind aktiv, der Backofen schaltet sich um die Zeit ein, die sich aus dem Unterschied zwischen der eingestellten Ausschaltzeit und der eingestellten Betriebsdauer ergibt (z. B. angenommen eine Betriebsdauer von 1 Stunde und eine eingestellte Ausschaltzeit von 14.00 Uhr, schaltet sich der Backofen automatisch um 13.00 Uhr ein).

Wenn die Ausschaltzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, es erklingt ein Signalton und die Symbole  und  beginnen zu blinken,

- Drehen Sie den Funktions-- und Temperaturschalter des Backofens auf Aus.
- Halten Sie die Taste < / > oder ok gedrückt, bis der Signalton und die Symbole  und  erlöschen, woraufhin das Display nach etwa 7 s wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

Löschen der Einstellungen

Die Einstellungen des Timers oder der automatischen Betriebsfunktion können jederzeit gelöscht werden.

Löschen der Einstellungen für den automatischen Betrieb:

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten < / > .

Löschen der Einstellungen des Timers:

- Wählen Sie mit der ok-Taste die Timerfunktion und
- drücken Sie dann erneut die Tasten < / > .

Ändern des Signaltons

Der Signalton kann auf folgende Weise geändert werden:

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten < / > .
- Wählen Sie mit der ok-Taste die Funktion *ton*, die Anzeigen im Display beginnen zu blinken:
- Wählen Sie mit den Tasten < / > den gewünschten Ton:
von 1 bis 3 mit der Taste >
von 3 bis 1 mit der Taste < .

BEDIENUNG

Ändern der Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays kann in einem Bereich von 1 bis 9 geändert werden, wobei 1 die dunkelste und 9 die hellste Einstellung ist. Der eingegebene Wert wird angewandt, wenn die Uhr nicht aktiv ist (d. h. der Benutzer hat für mindestens 7 Sekunden keine Taste berührt).

Die Helligkeit des Displays kann wie folgt geändert werden:

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten < / >.
- Wählen Sie mit der *OK*-Taste die Funktion *bri* (nach einmaligem Drücken erscheint die Funktion *ton*, nach zweimaligem Drücken die Funktion *bri*).
- Wählen Sie mit den Tasten < / > die gewünschte Helligkeit:
von 1 bis 9 mit der Taste >
von 9 bis 1 mit der Taste < .

Hinweis!

Wenn die Uhr aktiv ist (d. h. der Benutzer hat innerhalb der letzten 7 Sekunden eine Taste gedrückt) hat das Display immer maximale Helligkeit.

Nachtmodus

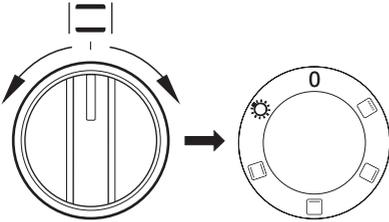
Von 22.00 bis 6.00 Uhr wird die Helligkeit des Displays automatisch verringert.

BEDIENUNG

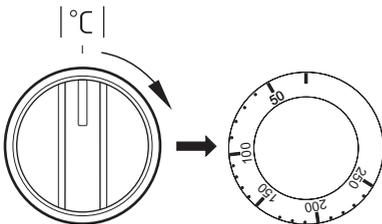
Backofenfunktionen

Konventioneller Backofen (Unterhitze + Oberhitze)

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position.



und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter auf die „●/„0“-Position zu drehen.

Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters

0 Nullstellung



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



Unterhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten.



Oberhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Oberhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von oben.



Grill

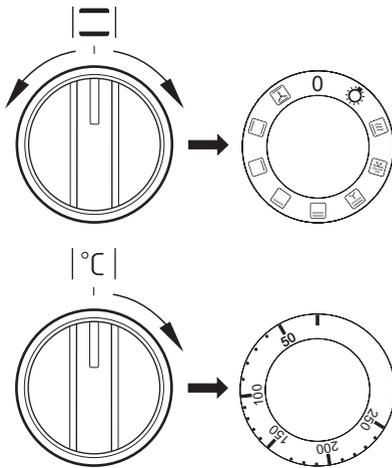
Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot. Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die rote Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostاتفunktion des Backofens). Die gelbe Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

BEDIENUNG

Backofen mit Umluft (Unterhitze+Oberhitze+Ventilator)

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position, und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter in die „●“ / „0“ Position zu drehen..

Achtung!

Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

0 Nullstellung



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die Oberhitze, der Grill und der Ventilator. Zum Vorwärmen des Backofens.



Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.



Supergrill

Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen; das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.



Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).

BEDIENUNG



Unterhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).



Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen. Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).

Kontrollleuchte

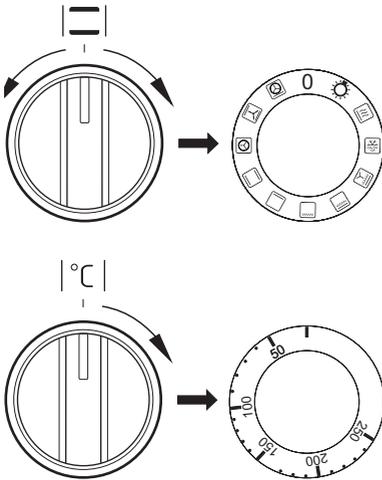


Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, **R** und **L**. Die **R** Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die **L** Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der **L** Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die **L** Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostafunktion des Backofens). Die **R** Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

BEDIENUNG

Backofen mit Umluft (Heißluft + Ventilator)

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze, Grillhitze und Heißluftheizung erwärmt werden. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durchs Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durchs Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter in die „●“ / „0“ Position zu drehen..

Achtung!

Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

0 Nullstellung



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die Oberhitze, der Grill und der Ventilator. Zum Vorwärmen des Backofens.



Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.



Supergrill

Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.



Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).

BEDIENUNG



Unterhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).



Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



Heißluft

Durch das Drehen des Reglers auf die Funktion „Heißluft“ wird der Backofen zwangsweise mit Hilfe eines an der Backofen-Rückwand zentral angebrachten Umluftgebläses beheizt. Im Vergleich zum herkömmlichen Backofen erfolgt das Backen bei niedrigeren Temperaturen. Diese Beheizungsart ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung um das sich im Backofen befindende Backgut herum.



Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen. Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).



Heißluft und Unterhitze

Durch Drehen des Reglers auf diese Position werden Heißluft und Unterhitze eingeschaltet und die Temperatur im unteren Bereich des Backofens wird erhöht. Die Zufuhr einer großen Wärmemenge erfolgt von unten. Diese Funktion ist für saftige Kuchen, Pizza gut geeignet.

Kontrollleuchte



Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, **R** und **L**. Die **R** Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die **L** Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der **L** Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die **L** Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die **R** Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

BEDIENUNG

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist,
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 210°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 190°C einstellen.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

Gebäck

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

Braten von Fleisch

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

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Konventioneller Backofen (Unterhitze + Oberhitze)

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitkuchen		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Hefekuchen / Rührkuchen		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen

²⁾ Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

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

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Unterhitze + Oberhitze + Ventilator)

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitkuchen		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskuitkuchen		150	3	25 - 35
Hefekuchen / Rührkuchen		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Hefekuchen / Rührkuchen		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Fisch		190	2 - 3	60 - 70
Würstchen		210	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Hähnchen		180 - 190	2	70 - 90
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50
Gemüse		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen

²⁾ Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

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

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluft + Ventilator)

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

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

¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen

²⁾ Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

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

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen

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

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

²⁾ Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

Grillen

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

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

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

Braten

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

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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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 „●/I,0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

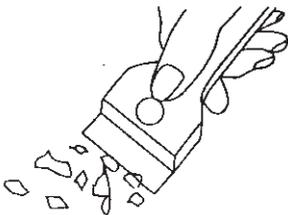
Glaskeramik-Kochfeld

- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der Restwärmanzeige) zu reinigen. Eine starke Verschmutzung des Kochfeldes, insbesondere das Einbrennen von überlaufenem Kochgut vermeiden.
- Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden. Diese können die Kochfeld-Oberfläche verkratzen und bleibende Beschädigung verursachen.
- Grobe, fest an das Kochfeld anliegende Verschmutzungen können mit einem speziellen Klingenschaber beseitigt werden, dabei muss darauf geachtet werden, dass der Rahmen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht beschädigt wird.



Achtung! Die scharfe Schneide ist immer durch die Verschiebung des Halters (Daumendruck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.

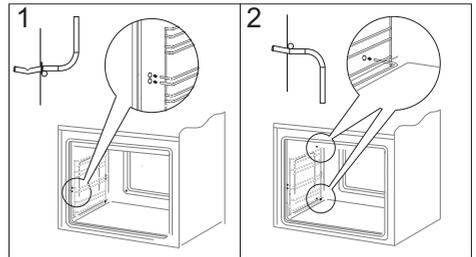
- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen und Reinigen der Kochfeld-Oberfläche ein weiches Tuch mit guter Saugkraft verwenden. Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Reinigung trockenreiben.
- Besonders darauf achten, dass das Kochfeld nicht beschädigt wird und keine tiefen Kratzer und Absplitterungen entstehen, wie sie durch das Herunterfallen von Metalldeckeln oder anderen Gegenständen mit scharfen Rändern verursacht werden.



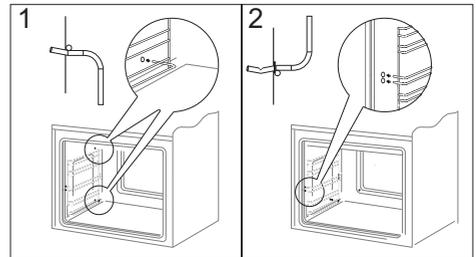
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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.
- 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.



Herausnehmen der Blechträger



Einsetzen der Blechträger

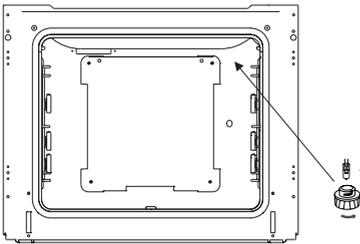
*vorhanden nur bei einigen Modellen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

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

- 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

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.

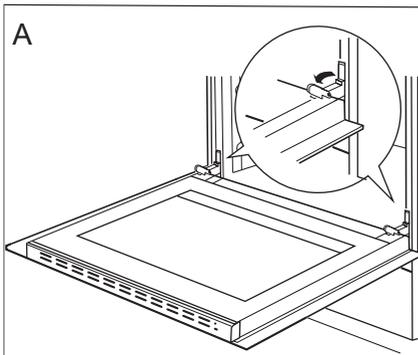
Achtung!

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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

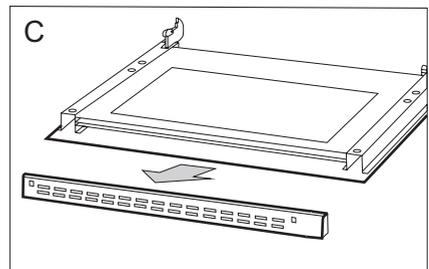
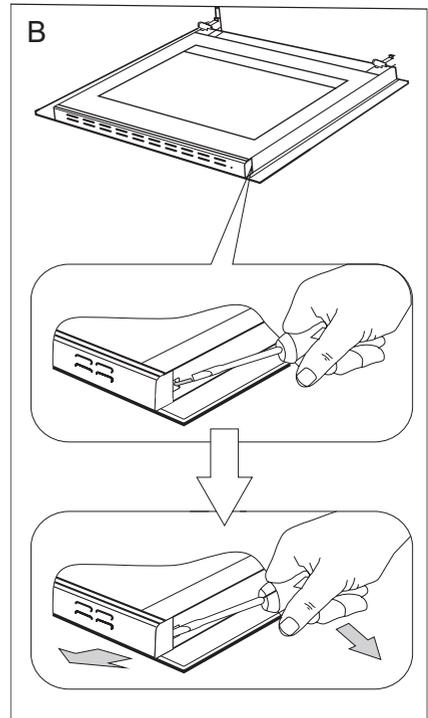
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

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

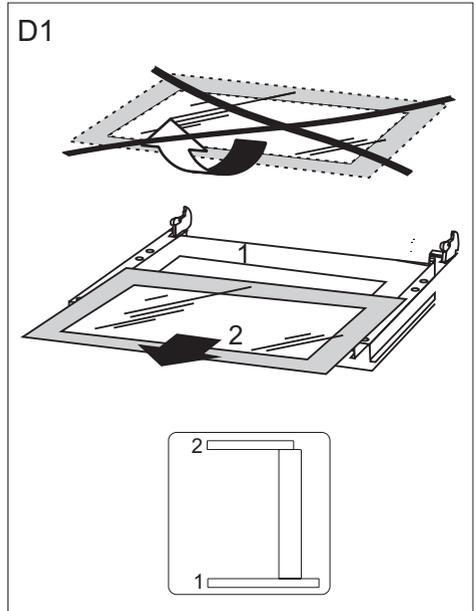


ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

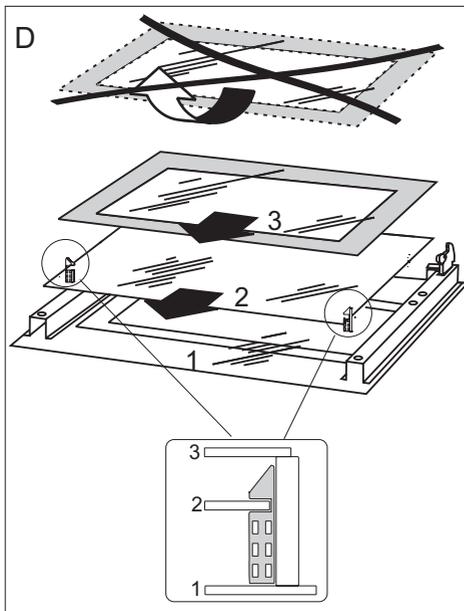
- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.
- Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

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.
2 schiebe.*



*Herausnahme der inneren Scheibe.
3 schiebe.*

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschaltuhr</i>)
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i>)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung 230/400V ~ 50 Hz

Nennleistung max. 9,2 kW

Ausmaße des Geräts (HxBxT) 85 x 50 x 60 cm

Grundinformationen

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

Die Angaben auf den 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:

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

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

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

CHER CLIENT,

La cuisinière Amica 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.

SOMMAIRE

Informations générales	42
Consignes de sécurité	44
Description du produit	49
Installation.....	52
Fonctionnement.....	55
Cuisson dans le four – conseils pratiques	69
Plats de test.....	73
Nettoyage et entretien de la cuisinière.....	75
Comment procéder en cas de panne.....	70
Données techniques	81

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

Attention. Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Faites particulièrement attention aux enfants qui sont à proximité de la cuisinière. Ne touchez pas l'appareil en fonctionnement pour éviter des brûlures !
- 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.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance. Les huiles et les matières grasses peuvent prendre feu suite au surchauffage ou débordement.
- Il faut empêcher que la table de cuisson devienne sale. Ce point concerne en particulier le sucre qui réagit avec la plaque vitrocéramique et peut l'endommager définitivement. Il est nécessaire d'enlever les taches éventuelles au fur et à mesure.
- Il est interdit de mettre des récipients avec le fond mouillé sur les foyers chauds ; cela risque d'endommager définitivement l'appareil (taches indélébiles).
- Les récipients utilisés doivent être conçus pour la plaque céramique.
- Si vous constatez que la plaque céramique est endommagée, qu'elle présente des rayures profondes, des fissures ou des éclats, arrêtez d'utiliser l'appareil et avertissez un point de Service Après Vente.
- Avant de mettre les foyers en fonctionnement, mettez des récipients dessus.
- Il est interdit d'utiliser les récipients à arêtes vives qui risquent d'endommager la plaque céramique.
- Ne regardez pas fixement les foyers halogènes en fonctionnement (sans récipient dessus).
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four ni de récipients dont le poids dépasse 25 kg – sur la vitrocéramique.
- 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.
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



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

- **Utilisez des récipients appropriés.**

Les récipients à fond plat permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie électrique. Mettez le couvercle, sans quoi la consommation d'énergie est quatre fois plus grande !

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

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

- **Veillez à la propreté des surfaces chauffantes et des fonds de casseroles.**

Les surfaces sales perturbent le passage de la chaleur ; certaines brûlures ne peuvent être éliminées qu'à l'aide des produits de nettoyage polluants.

- **Évitez d'enlever le couvercle, si cela n'est pas nécessaire.**

Évitez d'ouvrir la porte du four, si cela n'est pas nécessaire.

- **Éteignez les foyers avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.**

Si le temps de la cuisson est long, éteignez les foyers 5–10 minutes avant la fin de la cuisson. Ceci permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DÉBALLAGE



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

de l'environnement.

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

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

RETRAIT D'EXPLOITATION



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

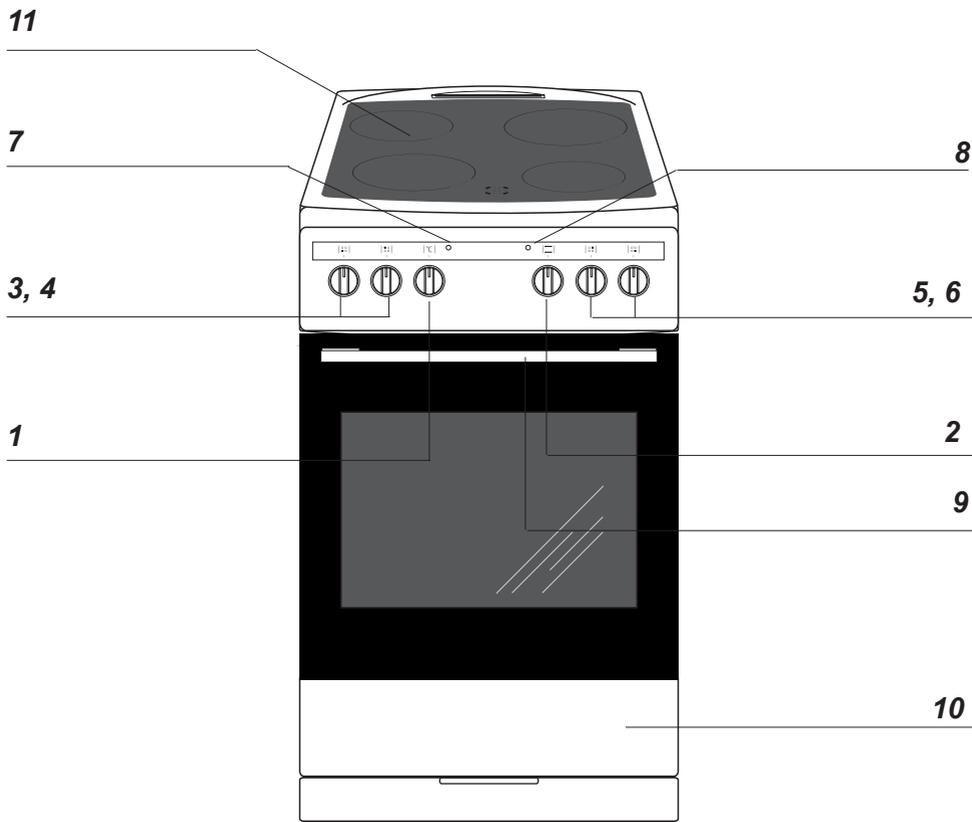
et électroniques. Le symbole

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

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

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



1 Manette de régulation de la température

2 Manette de sélection des fonctions du four

3, 4, 5, 6 Manettes de régulation des sur faces chauffantes

7 Voyant de contrôle du thermostat L

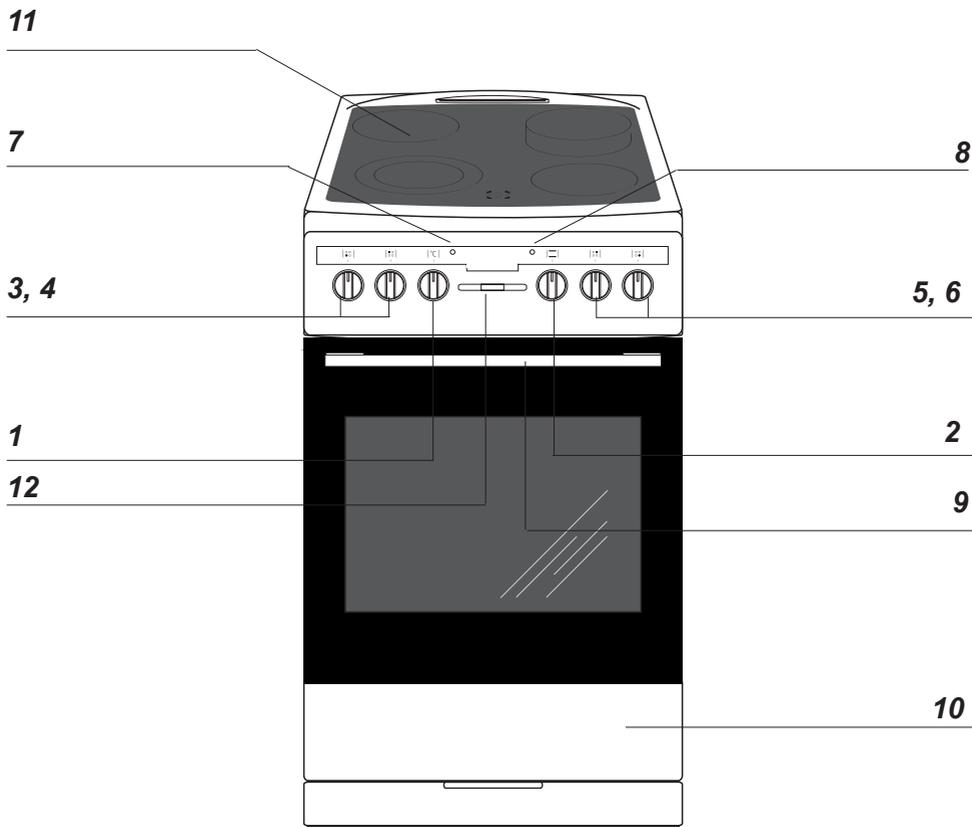
8 Voyant de contrôle du fonctionnement de la cuisinière R

9 Poignée de la porte du four

10 Tiroir

11 Plaque vitrocéramique

DESCRIPTION DU PRODUIT



1 Manette de régulation de la température

2 Manette de sélection des fonctions du four

3, 4, 5, 6 Manettes de régulation des sur faces chauffantes

7 Voyant de contrôle du thermostat L

8 Voyant de contrôle du fonctionnement de la cuisinière R

9 Poignée de la porte du four

10 Tiroir

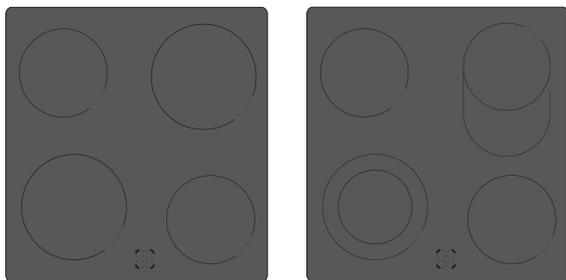
11 Plaque vitrocéramique

12 Programmateur électronique*

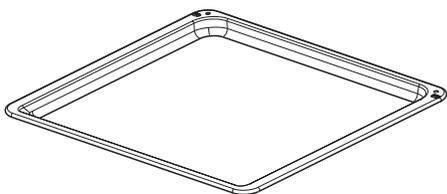
*en fonction du modèle

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

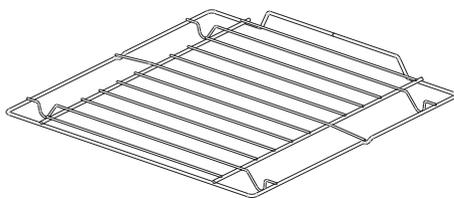
Plaque vitrocéramique:



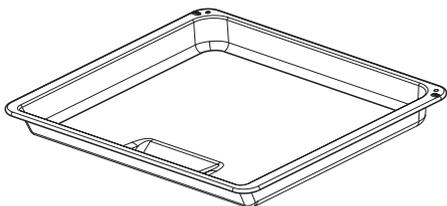
Équipement de la cuisinière



*Plat à pain**

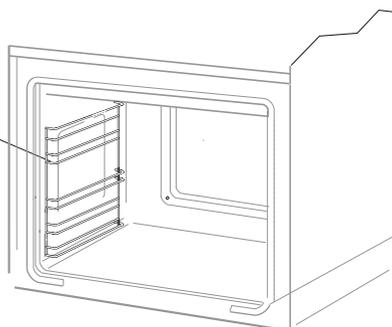


grille pour grillades
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage**

Gradins fils
de la paroi latérale



**en fonction du modèle*

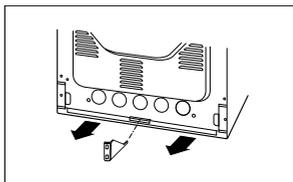
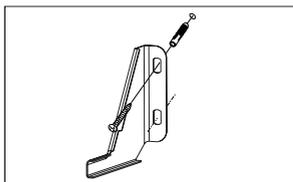
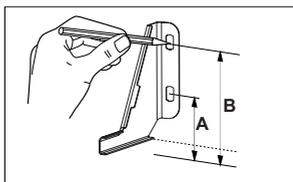
INSTALLATION

Encastrement

- La cuisine devrait être un endroit sec et aéré et être équipée d'une ventilation efficace, conformément aux consignes techniques.
- Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encadrée 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. En cas de doute sur la résistance thermique de meubles, il faut encastrer la cuisinière dans les meubles, en gardant une distance d'environ 2 cm.
- Il faut poser la cuisinière sur un sol dur et plat (ne pas placer sur une base élevée).
- Avant toute utilisation, il est nécessaire de niveler la cuisinière, ceci est particulièrement important pour une répartition uniforme de l'huile dans une poêle. Les pieds réglables, que vous trouverez dans le tiroir, le permettent. Zone de réglage +/- 5 mm.

Montage du système de blocage protégeant contre le basculement de la cuisinière.

Le système de blocage est monté afin d'empêcher le basculement de la cuisinière. Grâce au système de blocage protégeant contre le basculement de la cuisinière l'enfant ne devrait pas être en mesure par exemple de grimper sur la porte du four et de cette façon basculer la cuisinière.



Cuisinière, hauteur 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Cuisinière, hauteur 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALLATION

Raccordement électrique

Attention !

L'installation ne peut être effectuée que par un installateur qualifié. Les modifications de l'installation électrique effectuées de façon autonome sont à proscrire.

Consignes pour l'installateur

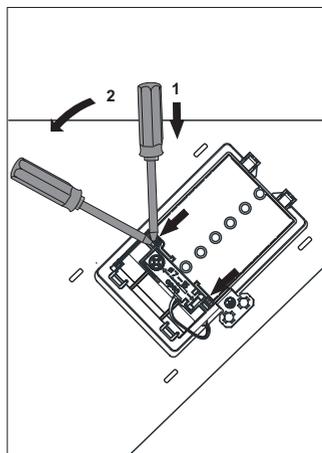
La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. Il est possible d'adapter la cuisinière de façon à ce qu'elle soit alimentée par un courant monophasé (230 V) (procéder selon le schéma de jonction des barrettes ci-dessous). Le schéma des jonctions est également indiqué dans la trappe de protection. Pour accéder au bornier, ôtez la trappe. Veuillez choisir correctement le câble de raccordement compte tenu du type de jonction et de la puissance nominale de la cuisinière.

Attention !

Veuillez raccorder le câble de protection au serre-câble sur le bornier selon le marquage .

L'installation électrique qui alimente la cuisinière doit avoir un interrupteur de sécurité permettant de couper l'alimentation en cas de panne. La distance entre les joints de travail de l'interrupteur de sécurité doit s'élever au minimum à 3 mm.

Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, lisez les informations sur la plaque signalétique et sur le schéma de jonction.



INSTALLATION

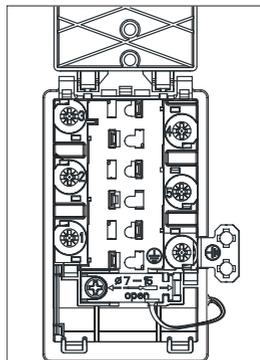
SCHÉMA DES JONCTIONS POSSIBLES

Attention ! Tension des éléments chauffants 230 V

Attention ! Pour chaque jonction, le câble de protection doit être mis dans le serre-câble



PE



Type de câble de raccordement recommandé

<p>1. Pour l'installation 230 V (la jonction monophasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 1-2-3 et 4-5, câble de protection </p>	<p>1/N~</p>		<p>H05VV-F3G4</p>
<p>2. Pour l'installation 400/230 V (la jonction biphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 2-3 et 4-5, câble de protection – </p>	<p>2/N~</p>		<p>H05VV-F4G2,5</p>
<p>3. Pour l'installation 400/230 V (la jonction triphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 4-5, les phases respectivement 1,2,3, zéro à 4-5, câble de protection – </p>	<p>3/N~</p>		<p>H05VV-F5G1,5</p>
<p>L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter</p>			

L1=R, L2=S, L3=T, N=serre-câble du cordon neutre, PE=serre-câble du cordon de protection

FONCTIONNEMENT

Première utilisation

- retirez les éléments d'emballage,
- retirez doucement les étiquettes de la porte du four sans enlever la bande de colle,
- videz le tiroir, nettoyez bien la cavité du four pour ne pas laisser de traces de produits d'entretien,
- retirez les éléments d'équipement du four et nettoyez-les dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle,
- allumez un dispositif de ventilation ou ouvrez une fenêtre,
- chauffez le four (à la température 250 °C, pendant environ 30 min.), éliminez les salissures et nettoyez soigneusement.

Important !

Si vous avez un four équipé d'un programmateur électronique, les chiffres clignotants « **0.00** » apparaîtront sur l'afficheur après le branchement.

Mettez à l'heure le programmateur. Si le programmateur n'est pas mis à l'heure, le four ne peut pas fonctionner.

Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

FONCTIONNEMENT

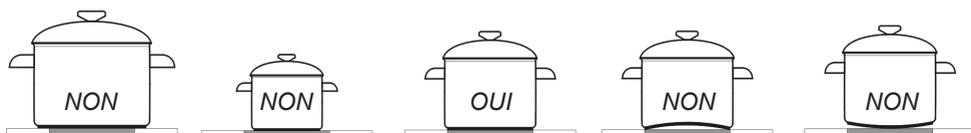
► Réglage des foyers radiants sur la plaque vitrocéramique.

Choix des récipients

Un récipient bien choisi devrait avoir une forme et un volume correspondants au dessin de la surface chauffante sur la plaque vitrocéramique.

N'utilisez pas de récipients à fond creux ou bosselé. N'oubliez pas de mettre un couvercle approprié sur le récipient. Il est recommandé d'utiliser les récipients avec un fond épais.

Les salissures sur les surfaces chauffantes diminuent les performances de la plaque.



Choix de la puissance

La puissance des foyers est différenciée. La régulation de la puissance peut se faire graduellement. Pour cela, il faut tourner la manette à droite ou à gauche. La manette est enfoncée dans le bandeau de commande. Pour sélectionner la puissance :

- appuyez doucement sur la manette, puis relâchez,
- sélectionnez la position choisie.

Les indications autour de la manette correspondent aux positions successives du foyer.

Positions indicatives de la manette

0 Arrêt

- MIN. Préchauffage

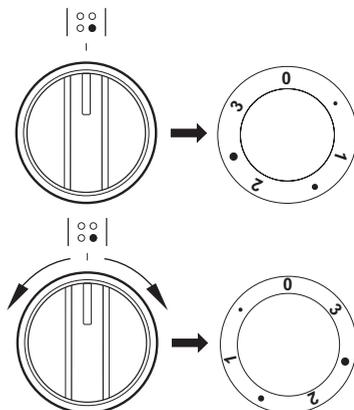
1 Légumes braisées, cuisson à puissance réduite

- Cuisson des potages, des plats en grande quantité

2 Friture à puissance réduite

- Grillage des viandes, des poissons

3 MAX. Chauffage rapide, cuisson et friture rapides

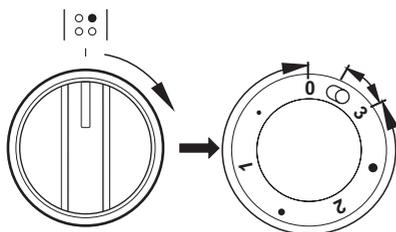


FONCTIONNEMENT

Utilisation des surfaces chauffantes ovals*

Important !

Pour allumer un foyer, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Si vous tournez la manette dans le sens inverse, vous risquez d'endommager le dispositif d'allumage.



La zone de régulation „0 ● 1 ● 2 ● 3” de la manette correspond au foyer intérieur (il est possible de régler facilement la quantité de chaleur transportée vers le récipient. Si vous tournez momentanément la manette sur la position –  le foyer extérieur s'allume. Désormais, il est possible de régler facilement la quantité de chaleur transportée vers le récipient par les deux surfaces chauffantes (intérieure et extérieure) car l'interrupteur interne fait éteindre les deux surfaces, une fois la manette mise en position « 0 »

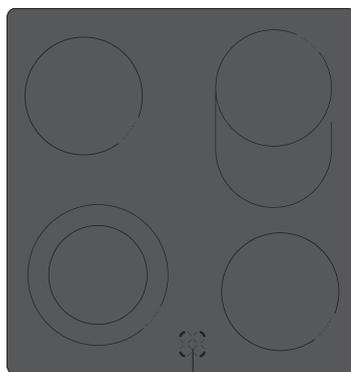
Pour le modèle: SHC 11553 W,
SHC 11552 W

Pour les valeurs « 0 ● 1 ● 2 ● 3 » du sélecteur, la zone de cuisson intérieure fonctionne et il est possible de régler en continu la quantité de chaleur à fournir au récipient. Régler le sélecteur temporairement sur la position marquée par  entraîne la mise en marche de la zone de cuisson extérieure. À partir de ce moment, il est possible de régler en continu la quantité de chaleur fournie au récipient par les deux zones de cuisson (intérieure et extérieure), en réglant le sélecteur sur la position choisie de « 0 ● 1 ● 2 ● 3 ». L'interrupteur extérieur arrête les zones seulement après le réglage du sélecteur sur la position 0.

Indicateur de la puissance du foyer

Si la température de surface dépasse 50 °C, un témoin de chaleur correspondant au foyer s'allume.

Le témoin allumé avertit l'utilisateur de ne pas toucher accidentellement la plaque chaude. La chaleur accumulée se dégage de la plaque éteinte pendant 5–10 min. Vous pouvez l'utiliser pour réchauffer un plat ou le maintenir chaud sans allumer le foyer.

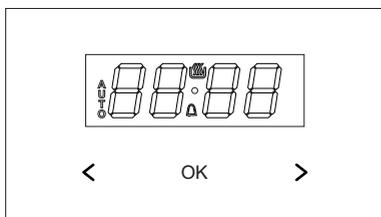


Indicateur de la puissance du foyer

*en fonction du modèle

FONCTIONNEMENT

Fonctionnement du programmeur* Minuteur



- ok - touche de sélection du mode de fonctionnement
- > - touche Plus
- < - touche Moins
- symbole prêt
- symbole du minuteur
- symbole de la durée

Mise à l'heure du programmeur

Après le branchement ou le rebranchement, l'afficheur indique l'heure 0.00,

- appuyez sur la touche ok jusqu'à ce que le témoin commence à clignoter;
- mettez le programmeur à l'heure en utilisant les touches < / >.

Après environ 7 secondes, les nouvelles données sont mémorisées.

La correction du temps peut être effectuée plus tard en appuyant simultanément les senseurs < / >, les indications de l'écran d'affichage commenceront à clignoter. Ensuite il est possible de corriger le temps courant.

Attention !

Si le programmeur n'est pas mis à l'heure, le four ne fonctionne pas.

Vous pouvez activer le minuteur à tout moment sans tenir compte de l'état d'activation des autres fonctions du programmeur. La durée du temps à programmer est de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

Pour programmer le minuteur :

- appuyez sur la touche ok jusqu'à ce que le témoin commence à clignoter ;
- programmez le temps à l'aide des touches < / > ,

Le temps programmé apparaît sur l'afficheur et le témoin est allumé.

À l'issue de la durée programmée, le signal sonore se déclenche et le témoin commence à clignoter,

- appuyez sur la touche ok, < ou > afin de couper le signal ; le témoin cesse alors de clignoter et l'heure actuelle apparaît sur l'afficheur.

Attention !

Si le signal n'est pas coupé manuellement, il est interrompu automatiquement après environ 7 minutes.

Fonctionnement sémi-automatique

Si vous voulez que le four s'arrête à une heure précise :

- positionnez la manette de fonctions du four et la manette de régulation de la température sur les positions désirées,
- appuyez sur la touche ok jusqu'à ce que apparaîtront sur l'afficheur,
- programmez le temps désiré à l'aide des touches < / >, entre 1 minute et 10 heures.

*en fonction du modèle

FONCTIONNEMENT

Le temps programmé sera mémorisé après environ 7 secondes ; l'heure actuelle apparaît alors sur l'afficheur et la fonction AUTO est allumée. À l'issue de la durée programmée, le four s'arrête automatiquement, un signal sonore se déclenche et la fonction AUTO commence à clignoter,

- mettez les manettes de fonctions du four et de régulation de la température sur la position « arrêt »,
- appuyez sur la touche **ok**, **<** ou **>** afin de couper le signal ; le témoin cesse alors de clignoter et l'heure actuelle apparaît sur l'afficheur.

Attention !

Dans les fours équipés d'une seule manette, celle-ci regroupe la manette de fonctions du four et la manette de régulation de la température.

Fonctionnement automatique

Si vous voulez que le four fonctionne pendant une durée précise et s'arrête à une heure précise, vous devriez programmer la durée de fonctionnement et l'heure d'arrêt :

- appuyez sur la touche **ok** jusqu'à ce que apparaîtront sur l'afficheur,
- programmez le temps désiré à l'aide des touches **</>**, entre 1 minute et 10 heures.
- appuyez sur la touche **ok** jusqu'à ce que apparaîtront sur l'afficheur,
- programmez l'heure d'arrêt (fin de fonctionnement) à l'aide des touches **</>**, le four doit s'arrêter dans les 23 heures et 59 minutes à partir du moment de programmation,
- positionnez la manette de fonctions du four et la manette de régulation de la température sur les positions désirées.

La fonction AUTO sont allumés, le four se mettra en marche à l'heure résultante de la différence entre le temps d'arrêt programmé et la durée de cuisson (ex. le four est programmé pour une heure et il doit s'arrêter à 14.00, donc il se mettra en marche à 13.00).

À l'issue de la durée programmée, le four s'arrête automatiquement, un signal sonore se déclenche et la fonction AUTO clignote,

- mettez les manettes de fonctions du four et de régulation de la température sur la position « arrêt »,
- appuyez sur les touches **ok**, **<** ou **>** pour arrêter la sonnerie, la fonction AUTO s'éteindra et le programmateur montrera le temps courant, p. ex.: 12h35.

Annulation des réglages

Dans chaque moment on peut annuler les réglages du minuteur ou de la fonction du travail automatique.

Annulation du travail automatique :

- appuyer en même temps sur les touches **</>**,

Annulation du minuteur :

- avec la touche **ok** choisissez la fonction du minuteur,
- appuyez de nouveau sur les touches **</>**

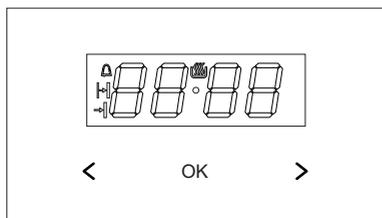
Changement du ton du bip sonore

On peut changer le ton du bip sonore de la façon suivante :

- appuyez en même temps sur les touches **</>**,
- choisissez avec le bouton **ok** la fonction « ton », les indications du programmateur seront pulsatoires :
- choisissez avec le bouton **<** le ton de 1 à 3.

FONCTIONNEMENT

Fonctionnement du programmeur*



- ok - touche de sélection du mode de fonctionnement
- > - touche Plus
- < - touche Moins
- 🔔 - symbole prêt
- 🔔 - symbole du minuteur
- ⏱ - symbole de la durée
- - symbole de la fin de cuisson

Réglage de l'heure actuelle

Après le branchement au réseau ou la remise en marche après une panne de courant, l'écran affiche le message 0.00 qui clignote,

- Appuyer sur et maintenir pressée la touche ok (ou simultanément les touches < / >) jusqu'à ce que le symbole 🔔 apparaisse sur l'affichage, le point sous le symbole clignote,
- dans les 7 s régler l'heure actuelle en utilisant les touches < / >.

Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole 🔔 cesse de clignoter.

L'heure peut être corrigée par la suite, appuyer simultanément sur les touches < / >, lorsque le point sous le symbole 🔔 clignote, l'heure actuelle peut être corrigée.

Attention !

Le four peut être mis en marche après l'apparition du symbole 🔔 sur l'afficheur.

*en fonction du modèle

Minuteur

Il est possible d'activer le minuteur à tout moment, indépendamment des autres fonctions activées ou non. Le décompte se fait de 1 minutes à 23 heures 59 minutes.

Pour régler le minuteur il faut:

- Appuyer sur la touche ok, le symbole 🔔 clignote sur l'affichage:
- régler le temps du minuteur à l'aide des touches < / >, l'affichage affiche le temps réglé du minuteur et la fonction active 🔔 une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et 🔔 clignote
- appuyer sur et maintenir pressée la touche < / > ou MENU pour éteindre le signal, le symbole 🔔 s'éteint et l'affichage affiche après environ 7 s l'heure actuelle.

Attention !

Si le signal sonore n'est pas désactivé manuellement, il s'arrête automatiquement après environ 7 minutes.

Fonctionnement semi-automatique

Pour éteindre le four à une heure fixée au préalable, il faut :

- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur les positions choisies du mode de fonctionnement du four,
- appuyer sur la touche ok jusqu'à ce que le message *dur* s'affiche brièvement sur l'affichage et le symbole ⏱ clignote,
- régler la durée de travail souhaitée à l'aide des touches < / >, dans une étendue de 1 minute à 10 heures.

FONCTIONNEMENT

Le temps réglé est sauvegardé après environ 7 secondes, l'afficheur indique de nouveau l'heure actuelle et le symbole  est allumé. Une fois le temps réglé écoulé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles  et  clignotent,

- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la position éteint,
- appuyer sur et maintenir pressée la touche  ou  pour éteindre le signal, les symboles  et  s'éteignent et l'affichage affiche après environ 7 secondes l'heure actuelle.

Fonctionnement automatique

Si le four doit se mettre en marche pour une durée déterminée et à s'éteindre à une heure fixe, régler la durée de cuisson et ensuite l'heure de la fin de cuisson:

- appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le message *dur* s'affiche brièvement sur l'affichage et le symbole  clignotera.
- régler la durée de travail souhaitée à l'aide des touches   comme pour le mode semi-automatique,
- appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le message *End* s'affiche brièvement sur l'affichage et le symbole  clignotera,
- régler l'heure de l'extinction (fin de travail) à l'aide des touches  . Le réglage est limité à 23 heures 59 minutes,
- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur les positions choisies du mode de fonctionnement du four. Les symboles   sont activés, le four se met en marche selon la durée de cuisson et l'heure de la fin de cuisson réglées (p.ex. la durée de cuisson est réglée sur 1 heure et l'heure de la fin de cuisson sur 14:00, le four se met automatiquement en marche à 13:00).

Une fois la cuisson terminée (l'heure de la fin de cuisson atteinte), le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles  et  clignotent,

- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la position éteint,
- appuyer sur et maintenir pressée la touche  ou  pour éteindre le signal, les symboles  et  s'éteignent, et l'affichage affiche après environ 7 s l'heure actuelle.

Suppression des réglages

Il est possible de supprimer le réglage du minuteur ou du mode automatique à tout moment.

Suppression des réglages du mode automatique :

- appuyer simultanément sur les touches  ,

Suppression des réglages du minuteur :

- à l'aide de la touche  sélectionner la fonction de minuteur,
- appuyer de nouveau sur la touche  ,

Modification de la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante:

- appuyer simultanément sur les touches  ,
- à l'aide de la touche  sélectionner la fonction *ton*, les indications de l'affichage clignoteront:
- à l'aide de la touche   sélectionner la tonalité adaptée:
dans une étendue de 1 à 3 à l'aide de la touche 
dans une étendue de 3 à 1 à l'aide de la touche .

FONCTIONNEMENT

Modification de la luminosité de l'afficheur

Il est possible de modifier la luminosité de l'afficheur dans une étendue de 1 à 9, où 1 correspond au réglage le plus sombre et 9 au réglage le plus claire. La valeur saisie est applicable lorsque l'horloge n'est pas active (c.-à-d. l'utilisateur n'a touché aucune touche pendant au moins 7 secondes).

La luminosité de l'afficheur peut être modifiée de la manière suivante :

- appuyer simultanément sur les touches </> ,
- à l'aide de la touche **ok** sélectionner la fonction *bri* (la première pression entraîne le passage à la fonction *ton*, la deuxième à la fonction *bri*).
- à l'aide de la touche < / > sélectionner la luminosité adaptée:
dans une étendue de 1 à 9 à l'aide de la touche >
dans une étendue de 9 à 1 à l'aide de la touche < .

Attention !

Lorsque l'horloge est active (c.-à-d. l'utilisateur a appuyé sur la touche dans les 7 secondes), la luminosité de l'affichage est maximale.

Mode nocturne

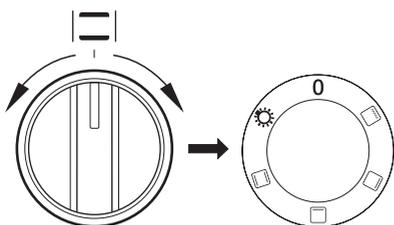
Entre 22:00 et 6:00, l'afficheur diminue automatiquement la luminosité.

FONCTIONNEMENT

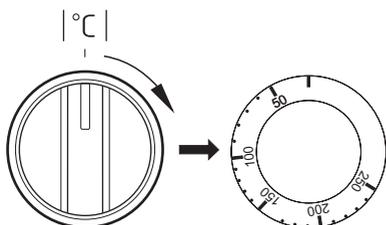
Fonctions et utilisation du four

Four conventionnel (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur)

Le four peut être chauffé à l'aide d'une chaleur de sole et de voûte, et d'un grilloir. Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette de type de fonctionnement – il suffit de tourner le commutateur à la fonction sélectionnée,



ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position « ● »/« 0 ».

Positions possibles de la manette de type de fonctions du four



Éclairage indépendant du four

Lorsque vous mettez la manette sur cette position, la cavité du four est éclairée.



Chaleurs de sole et de voûte mises en marche

Lorsque vous mettez la manette sur cette position, le four est chauffé selon la méthode conventionnelle.



Chaleur de sole mise en marche Lorsque vous mettez la manette sur cette position, le four chauffe uniquement à l'aide de la chaleur de sole.



Chaleur de voûte mise en marche

Lorsque vous mettez la manette sur cette position, vous ne pouvez faire chauffer le four qu'à l'aide de la chaleur de voûte.



Grilloir mis en marche

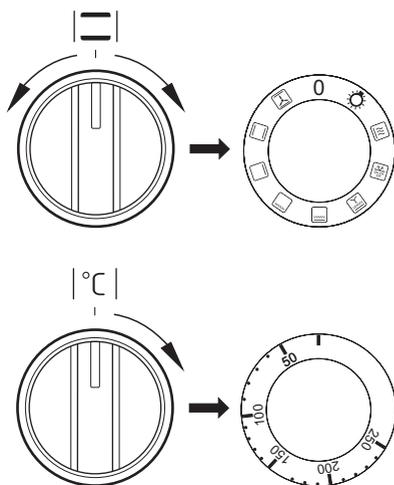
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, vous ne pouvez faire griller les mets que si le grilloir est mis en marche.

Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, jaune et rouge, s'allument. Le voyant jaune de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant rouge de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant rouge de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant rouge s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant jaune de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Éclairage du four ».

FONCTIONNEMENT

Four avec circuit d'air forcé (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + ventilateur)

Le four peut être chauffé à l'aide d'une chaleur de sole et de voûte, et d'un grilloir. Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette de type de fonctionnement – il suffit de tourner le commutateur à la fonction sélectionnée, ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position „●” / „0”.

Attention !

Lors du choix d'une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

0 Réglage zéro



Eclairage indépendant du four

En réglant le sélecteur rotatif sur cette position, nous obtenons l'éclairage du caisson du four.



Chauffage rapide

La résistance supérieure, le grill et le ventilateur se mettent en marche. Utilisation pour le préchauffage du four.



Décongélation

Seul le ventilateur se met en marche, sans utiliser aucune résistance.



Grilloir renforcé (Grilloir et chaleur de voûte)

Lorsque vous sélectionnez la fonction GRIL RENFORCÉ, le grill fonctionne en même temps que la chaleur de voûte. Cette fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie haute du four pour griller plus efficacement des quantités plus grandes.



Gril renforcé (super gril)

Allumer la fonction du „gril renforcé” permet de mener la fonction de gril avec le radiateur supérieur allumé. Cette fonction permet d'obtenir une plus grande température dans la partie supérieur du four ce qui aide à obtenir une couleur plus dorée des plats en permettant aussi de cuire de plus grandes portions.



Gril allumé

On utilise le „grillage” superficiel pour griller les petites portions de viande : des steaks, des escalopes, des poissons, des toasts, des saucisses, des gratins (l'épaisseur du plat grillé ne doit pas dépasser les 2-3 cm, durant la cuisson il faut les retourner sur l'autre côté).

FONCTIONNEMENT



Radiateur inférieur allumé

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four réalise le chauffage uniquement en utilisant le radiateur inférieur. Cuisson des gâteaux du dessous (p.ex. les gâteaux humides et fourrés de fruits).



Radiateur supérieur et inférieur allumés

Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four à l'aide de la méthode conventionnelle. Cela convient parfaitement pour cuire des gâteaux, des viandes, des poissons, des pains, des pizzas (il est nécessaire de chauffer préliminairement le four en utilisant des plaques foncées), cuisson sur un niveau.



Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur.

Dans cette position du sélecteur rotatif, le four réalise la fonction gâteau. Four conventionnel avec ventilateur (fonction conseillée lors de la cuisson).

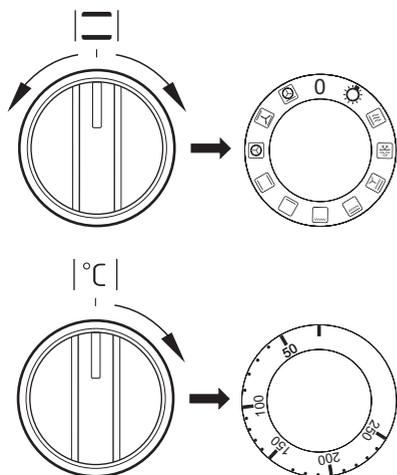


Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, **R** et **L**, s'allument. Le voyant **R** de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant **L** de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant **L** de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant **L** s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant **R** de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Éclairage du four ».

FONCTIONNEMENT

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

Il est possible de chauffer le four à l'aide de la chaleur de sole et de voûte, du grilloir et de la chaleur tournante. Le four est réglé à l'aide de la manette de fonctions et de la manette de régulation de la température. Pour programmer le four, il faut mettre la manette sur la position choisie, ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position „●” / „0”.

Attention !

Lors du choix d'une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

0 Réglage zéro



Eclairage indépendant du four

En réglant le sélecteur rotatif sur cette position, nous obtenons l'éclairage du caisson du four.



Chauffage rapide

La résistance supérieure, le grill et le ventilateur se mettent en marche. Utilisation pour le préchauffage du four.



Décongélation

Seul le ventilateur se met en marche, sans utiliser aucune résistance.



Grilloir renforcé (Grilloir et chaleur de voûte)

Lorsque vous sélectionnez la fonction GRIL RENFORCÉ, le grill fonctionne en même temps que la chaleur de voûte. Cette fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie haute du four pour griller plus efficacement des quantités plus grandes.



Gril renforcé (super gril)

Allumer la fonction du „gril renforcé” permet de mener la fonction de gril avec le radiateur supérieur allumé. Cette fonction permet d'obtenir une plus grande température dans la partie supérieur du four ce qui aide à obtenir une couleur plus dorée des plats en permettant aussi de cuire de plus grandes portions.



Gril allumé

On utilise le „grillage” superficiel pour griller les petites portions de viande : des steaks, des escalopes, des poissons, des toasts, des saucisses, des gratins (l'épaisseur du plat grillé ne doit pas dépasser les 2-3 cm, durant la cuisson il faut les retourner sur l'autre côté).

FONCTIONNEMENT



Radiateur inférieur allumé

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four réalise le chauffage uniquement en utilisant le radiateur inférieur. Cuisson des gâteaux du dessous (p.ex. les gâteaux humides et fourrés de fruits).



Radiateur supérieur et inférieur allumés

Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four à l'aide de la méthode conventionnelle. Cela convient parfaitement pour cuire des gâteaux, des viandes, des poissons, des pains, des pizzas (il est nécessaire de chauffer préliminairement le four en utilisant des plaques foncées), cuisson sur un niveau.



Chaleur tournante allumée

Le réglage du sélecteur rotatif sur la fonction „chaleur tournante allumée” permet de réaliser le chauffage du four de façon forcée à l'aide du thermo-ventilateur se trouvant dans l'endroit central de la paroi arrière du caisson du four. Par rapport au four conventionnel, on utilise des températures de cuisson plus basses.

L'utilisation de cette méthode de chauffage permet une circulation uniforme de la chaleur autour du met se trouvant dans le four.



Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur.

Dans cette position du sélecteur rotatif, le four réalise la fonction gâteau. Four conventionnel avec ventilateur (fonction conseillée lors de la cuisson).



Chaleur tournante et radiateur allumés

Sur cette position du sélecteur rotatif le four réalise la fonction de chaleur tournante et de radiateur inférieur allumé ce qui provoque une augmentation de la température du dessous de la cuisson. Grand nombre de chaleur apporté du dessous de la cuisson, pâtes humides, pizzas.



Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, **R** et **L**, s'allument. Le voyant **R** de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant **L** de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant **L** de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant **L** s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant **R** de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Éclairage du four ».

FONCTIONNEMENT

Utilisation du grilloir

Les plats sont grillés par rayons infrarouge-sémis par la résistance incandescente du gril.

Pour mettre en marche le grilloir :

Imettez la manette du four sur la position

- marquée du symbole   
- chauffez le four pendant environ 5 minutes (la porte du four doit être fermée),
- mettez le plat au four, dans les gradins appropriés ; lorsque vous utilisez une grille pour les grillades, insérez un plat lèche-frites
- directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,

Pour la fonction gril et supergril nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 210°C et pour la fonction sur 190°C.

Attention !

Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.

Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes.

Gardez les enfants à distance !

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

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

Rôtissage

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four conventionnel (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur)

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps [min.]
Biscuit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Poissons		210 - 220	2	45 - 60
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Légumes		190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾Préchauffer le four vide

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

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four avec circuit d'air forcé (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + ventilateur)

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps [min.]
Biscuit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscuit		150	3	25 - 35
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Poissons		210 - 220	2	45 - 60
Poissons		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		210	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾Préchauffer le four vide

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

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

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

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

¹⁾ Préchauffer le four vide

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

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

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

Cuisson de gâteaux

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

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

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

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

Mode gril

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

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

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

Cuisson

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

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

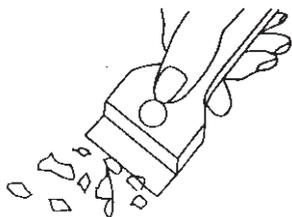
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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 « ● »/« 0 ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

Plaque vitrocéramique

- La plaque doit être nettoyée régulièrement après chaque usage. Si possible, il est conseillé de nettoyer la plaque lorsqu'elle est chaude (p.ex. après que l'indicateur du chauffage des foyers ne s'éteigne). Évitez une accumulation excessive des salissures sur la plaque et en particulier les incrustations suite aux débordements.
- N'utilisez pas de produits abrasifs forts, tels que poudres, pâtes, pierres abrasives, éponges abrasives ou métalliques, etc. Ils peuvent rayer la plaque et endommager définitivement l'appareil.
- Pour nettoyer des accumulations des salissures recuites, utilisez un grattoir spécial pour dégrossir. Procéder avec attention pour ne pas endommager la plaque vitrocéramique.



Grattoir à nettoyer la plaque vitrocéramique

Attention ! Protégez la lame vive du grattoir en positionnant la protection (il suffit d'appuyer avec le pouce). Faites attention en utilisant le grattoir – il y a un risque de blessure. Eloignez les enfants.

- Il est conseillé d'utiliser les produits de nettoyage doux, les produits spéciaux de commerce, tels que liquides ou crèmes pour enlever les matières grasses. Si les produits ci-dessus ne sont pas disponibles, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle ou des produits de nettoyage pour les surfaces en inox.
- Pour le lavage et le nettoyage, utilisez des chiffons doux et hygroscopiques. Après le nettoyage, essuyez bien la plaque vitrocéramique.
- Procédez avec attention pour ne pas endommager la plaque vitrocéramique, la rayer ou provoquer des éclats suite aux chutes de couvercles en métal et d'objets pointus ou tranchants.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

- « chaleur de sole » 

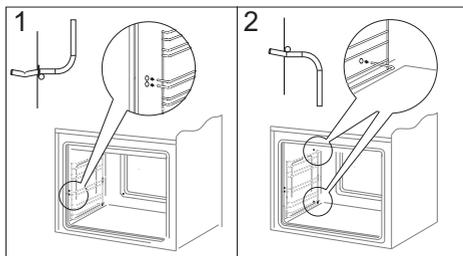
- faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,

- 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.

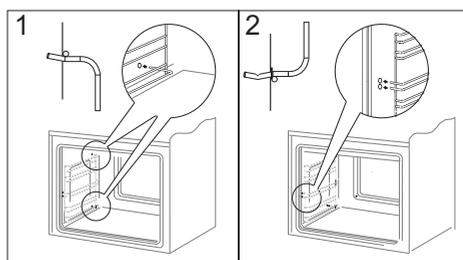
Attention. Après un nettoyage à vapeur, des traces d'eau ou de l'humidité peuvent rester en-dessous de la cuisinière.

- Essuyez la cavité du four.

- 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.



Retirement des échelles latérales



Retirement des échelles latérales

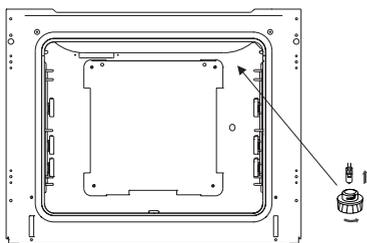
*en fonction du modèle

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

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.

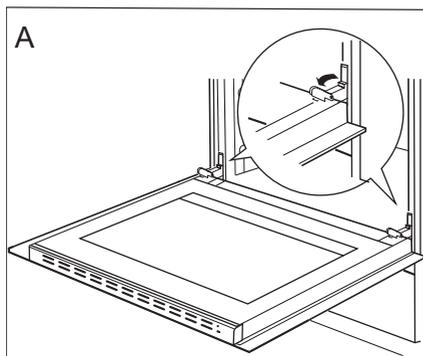


Note : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

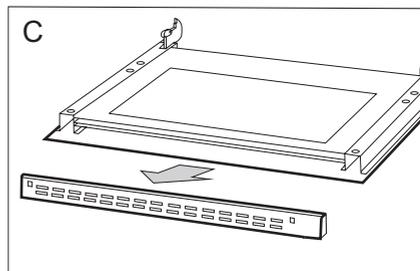
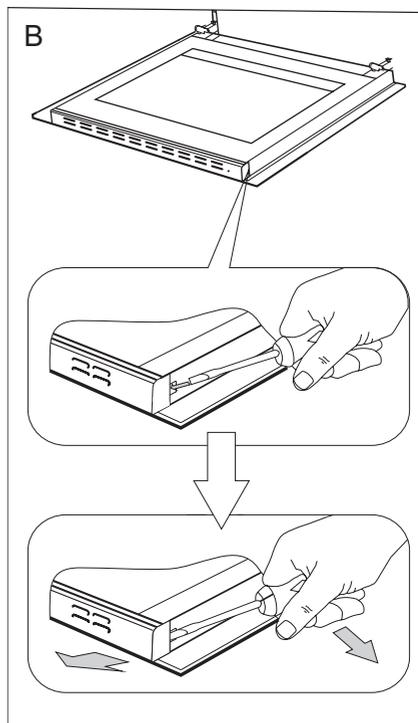
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45° par rapport au niveau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



Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

Démontage de la vitre intérieure

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



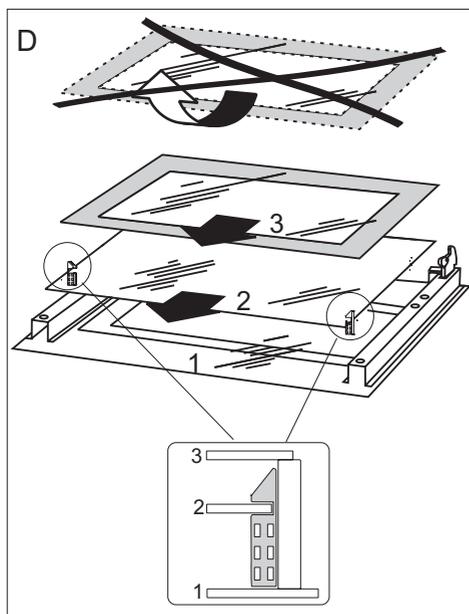
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Schéma D, D1.

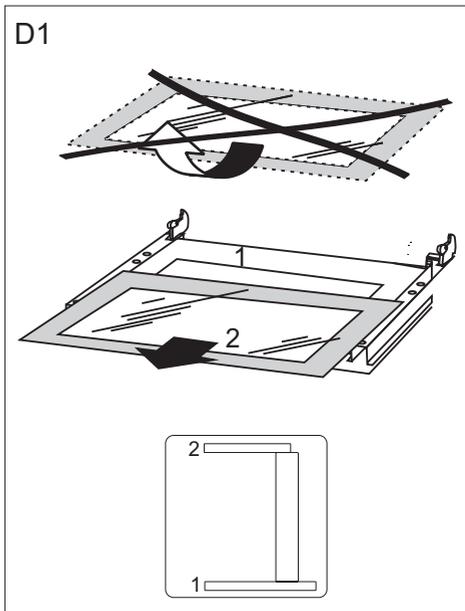
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

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

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



*Démontage de la vitre intérieure.
3 de la vitre.*



*Démontage de la vitre intérieure.
2 de la vitre.*

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière,
- couper l'alimentation électrique,
- avertir le service après vente,
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
1. l'appareil ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
2. l'afficheur du programmeur indique les chiffres « 0.00 » clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. <i>commande du programmeur</i>)
3. l'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule (cf. chapitre <i>Nettoyage et entretien</i>)

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230/400V~50 Hz
Puissance nominale	max. 9,2 kW
Dimensions de la cuisinière (Largeur/Hauteur/Profondeur)	85 x 50 x 60 cm

Informations essentielles :

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

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

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

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

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

Déclaration du producteur

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

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

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



KURZANLEITUNG

BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN, LESEN SIE BITTE ZU ERST DIE SICHERHEITSHINWEISE UND DIE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH.



NETZANSCHLUSS

STROMSCHLAG-/BRANDGEFAHR!

DEN ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ DARF NUR DURCH EINE AUTORISIERTE ELEKTROFACHKRAFT ERFOLGEN, DIE BEIM ÖRTLICHEN ENERGIEVERSORGUNGSUNTERNEHMEN ZUGELASSEN IST.

NUR SO HABEN SIE UNSERE GARANTIE UND AUSREICHENDE SICHERHEIT.

UM DIE KORREKTE FUNKTION DER EINHAND-FUNKENZÜNDUNG UND ZÜND SICHERUNG AUF ALLE BRENNERN IN GASGERÄTEN ZU SICHERN - INSTALLATEUR SOLL DIE EINSTELLUNG DER GASKNEBELS MIT HILFE VON BEILIEGENDEN UNTERLEGSCHIEBEN ZU JUSTIEREN. AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN SIND IN DER BEDINGUNGSANLEITUNG ZU FINDE.



ERST UHRZEIT EISTELLEN

WENN SICH IHR BACKOFEN NICHT EINSCHALTEN LÄSST, „SAGT“ IHNEN ANZEIGE DER ZEITSCHALTUHR DEN GRUND. DER BACKOFEN ARBEITET ERST, WENN DIE UHRZEIT EINGESTELLT IST. ANDERENFALLS ZEIGT DIE ANZEIGE „12.00“ ODER „0.00“. SIEHE KAPITEL „DIE ZEITSCHALTUHR“.



ERSTINBETRIEBNAHME = VORREINIGUNG

UM FETT- UND ÖL-RÜCKSTÄNDE AUS DER PRODUKTION SOWIE HARTNÄCKIGE STAUBABLAGERUNGEN, DIE DURCH LAGERUNG UND TRANSPORT ENTSTANDEN SIND, ZUVERLÄSSIG ZU LÖSEN, MÜSSEN SIE EINE VORREINIGUNG DURCHFÜHREN. SO SCHÜTZEN SIE IHRE GESUNDHEIT UND SORGEN FÜR SCHMACKHAFT KUCHEN UND BRATEN.

KEINE SCHARFEN REINIGUNGSMITTEL, SCHEUERMITTEL ODER SCHEUERPULVER VERWENDEN; SIE KÖNNEN DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN. BEIM ERSTEN AUFHEIZEN:

1. VOM BACKRAUM TRANSPORTVERPACKUNG ZU ENTFERNEN.
2. BELÜFTUNG DER KÜCHE EINSCHALTEN EVENTUELL FENSTER ÖFFNEN.
3. LEERE BACKOFFEN MIT 250 GRAD UND  OBER-/UNTERHITZE ODER  UMLUFT EINSCHALTEN.
4. BACKOFFEN ETWA 30 MINUTEN LANG BEHEIZEN LASSEN.

DUFT, DER BEIM ERSTEN AUFHEIZEN ENTSTEHT IST AN FETT- UND ÖL-RÜCKSTÄNDE AUS DER PRODUKTION, DIE DURCH LAGERUNG UND TRANSPORT ENTSTANDEN SIND, GEBUNDEN.

VORREINIGUNG:

1. BACKBLECH(E) AUF DIE UNTEREN EBENEN DES BACKOFENS SCHIEBEN UND ZUR HÄLFTE MIT WASSER FÜLLEN.
 2. FETTPFANNE AUF DIE EBENE DARÜBER SCHIEBEN UND ZUR HÄLFTE MIT WASSER FÜLLEN.
 3. DEN GRILLROST OBERHALB DER FETTPFANNE EINSCHIEBEN. BACKOFENTÜR SCHLIESSEN.
 4. DEN BACKOFEN EINSCHALTEN UND BEI 100°C MIT OBER- UND UNTERHITZE BETRIEBEN: MULTIFUNKTIONSSCHALTER AUF  UND TEMPERATUR WÄHLER IM UHRZEIGERSINN AUF 100 DREHEN.
 5. NACH 1 STUNDE BACKOFEN AUSSCHALTEN, WASSER ABKÜHLEN LASSEN. GRILLROST, FETTPFANNE UND BACKBLECH(E) ENTNEHMEN.
 6. BACKOFEN MIT EIN WENIG SPÜLMITTEL UND WASSER NACHWISCHEN.
 7. GRILLROST UND BACKBLECH(E) EBENFALLS MIT WASSER UND SPÜLMITTEL ABWASCHEN. NUN SOLLTEN ALLE RÜCKSTÄNDE ENTFERNT SEIN.
- „ABBRENNEN“ DER KOCHFELDER AUS GUSSEISEN (FALLS VORHANDEN)

ACHTUNG!

DIES IST DER EINZIGE FALL, BEI DEM DIE KOCHFELDER OHNE GESCHIRR BETRIEBEN WERDEN DÜRFEN.

UM DIE KONSERVIERUNGSSCHICHT AUF DEN KOCHFELDERN ABZUBRENNEN, MÜSSEN NACHEINANDER ALLE KOCHFELDER IN HÖCHSTER SCHALTERSTELLUNG EINGESCHALTET WERDEN:

- BLITZ-KOCHFELD CA. 3 MINUTEN LANG
- NORMAL-KOCHFELDER CA. 5 MINUTEN LANG.



ANZEIGELEUCHTEN IM 6. FUNKTIONS BACKOFEN

BACKOFEN HAT ZWEI KONTROLL-LEUCHTEN.

DIE GELBE NETZKONTROLL-LEUCHE* LEUCHTET AUF, SOBALD MINDESTENS EINE DER KOCHZONEN EINGESCHALTET WURDE. SIE ERLISCHT ERST WIEDER, WENN ALLE KOCHZONEN AUSGESCHALTET WURDEN.

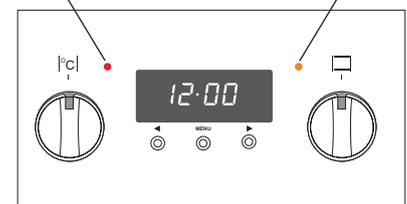
DIE ROTE BACKOFEN-BETRIEBSLEUCHE LEUCHTET, SOLANGE DER BACKOFEN HEIZT, GENAUER GESAGT:

- BEIM AUFHEIZEN, NACH DEM EINSCHALTEN
- BEIM NACHHEIZEN, UM DIE TEMPERATUR ZU HALTEN.

BITTE BEACHTEN: WÄHREND DER GESAMTEN GARDAUER WIEDERHOLT SICH DAS EIN- UND AUSSCHALTEN DER ROTEN BACKOFEN-BETRIEBSLEUCHE.

* ROTE BETRIEBSLEUCHE VORHANDEN NUR BEI EINIGEN MODELLEN

rote Backofen-Betriebsleuchte gelbe Netzkontroll-Leuchte



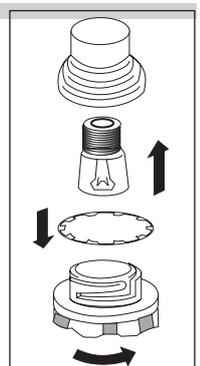
BACKOFEN-BELEUCHTUNG AUSWECHSELN

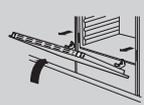
BLEIBT ES IM BACKOFEN DUNKEL, BENÖTIGEN SIE EINE HITZEFESTE BACKOFEN-GLÜHLAMPE VOM TYP 230 V, 25 W, E 14, T 300 °C. GEFAHR!

ZUNÄCHST HERD AUSSCHALTEN, DANN DIE HERD- SICHERUNGEN AUSSCHALTEN BZW. HERAUSCHRAUBEN. GLÜHLAMPE ERST WECHSELN, WENN DER BACKOFEN NICHT MEHR HEISS IST – VERBRENNUNGSGEFAHR!

DEN METALLRING AUF KEINEN FALL DIREKT IN DIE ÖFFNUNG IM BACKOFEN SETZEN, SONDERN AUF DIE GLASAB DECKUNG AUFSETZEN – STROMSCHLAGGEFAHR!

1. EIN WEICHES TUCH IN DEN BACKOFEN LEGEN, FALLS DIE GLAS ABDECKUNG ODER DIE GLÜHLAMPE HERUNTERFALLEN SOLLTE.
2. DIE GLASABDECKUNG MIT EINER LINKSDREHUNG LÖSEN (BAJONETTVERSCHLUSS!) UND VORSICHTIG ABNEHMEN.
3. DIE DEFEKTE GLÜHLAMPE AUS DER FASSUNG DREHEN UND DURCH EINE NEUE GLÜHLAMPE ERSETZEN.
4. METALLRING MIT DEN ZACKEN NACH OBEN AUF DIE GLASABDECKUNG AUFSETZEN.
5. DIE GLASABDECKUNG WIEDER IN DIE ÖFFNUNG EINSETZEN UND MIT EINER RECHTS DREHUNG BEFESTIGEN.





BACKOFENTÜR AUSHÄNGEN

ACHTUNG! DIE TÜR IST SCHWER UND HAT EINE GLAS FRONT. NICHT FALLEN LASSEN!

ZUM REINIGEN KÖNNEN SIE DIE BACKOFENTÜR AUSHÄNGEN.

1. DIE TÜR GANZ ÖFFNEN.
2. AN BEIDEN SEITEN DIE KLAPPBÜGEL K GANZ NACH VORNE KLAPPEN. NEHMEN SIE GEBEHEBENFALLS EINEN SCHRAUBENDREHER ZU HILFE.
3. DIE TÜR SO WEIT SCHLIESSEN, DASS SIE NOCH CA. 10 CM GEÖFFNET IST. KEINE GEWALT ANWENDEN!
4. TÜR LEICHT ANHEBEN, ANSCHLIESSEND NACH VORNE UNTEN HERAUSGLEITEN LASSEN.

EINSETZEN DER BACKÖFENTÜR:

1. DIE TÜR MIT BEIDEN HÄNDEN IN SCHRÄGLAGE HALTEN.
2. DIE SCHARNIERE IN DIE ÖFFNUNG DER SEITENWÄNDE EINHAKEN.
3. DIE TÜR GANZ ÖFFNEN.
4. DIE BEIDEN KLAPPBÜGEL K WIEDER NACH UNTEN LEGEN. DIE TÜR MUSS SICH BÜNDIG SCHLIESSEN LASSEN. DIE KLAPPBÜGEL IMMER NACH UNTEN LEGEN - SONST GERAUSCHE.

SCHEIBEN-ZWISCHENRÄUME REINIGEN

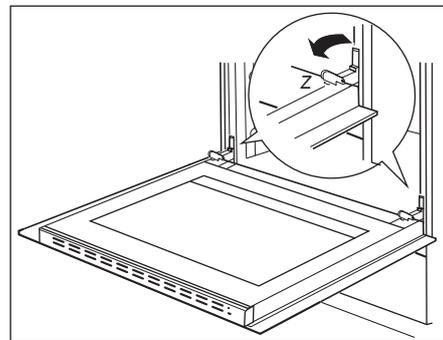
UM DIE DREI SCHEIBEN DER BACKOFENTÜR EINZELN ZU REINIGEN:

1. DIE OBERE TÜRLEISTE HERAUSNEHMEN. LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH.
2. DIE BEIDEN INNEREN SCHEIBEN NACHEINANDER AUS DER HALTERUNG (UNTEN AN DER TÜR) HERAUSNEHMEN.

ACHTUNG! SCHEIBENHALTERUNG SCHADENGEFAHR. SCHEIBEN SOLL MAN HERAUSNEHMEN UND NICHT NACH OBEN HOCHHEBEN.

3. SCHEIBEN MIT WARMEM WASSER UND ETWAS SPÜLMITTEL REINIGEN. DABEI AUF KEINEN FALL DIE ABSTANDSHALTER DER MITTLEREN SCHEIBE BESCHÄDIGEN ODER ENTFERNEN.

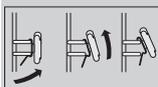
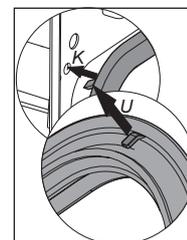
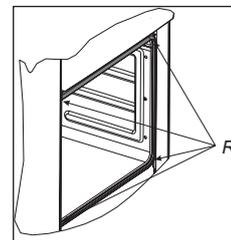
ZUM EINBAUEN IN UMGEKEHRTER REIHENFOLGE VORGEHEN. GLATTE SCHEIBENSEITE NACH OBEN, ABGESCHRÄGTE ECKE NACH UNTEN.



DICHTUNG DER BACKOFENTÜR

DICHTUNG MÖGLICHST NACH JEDEM GEBRAUCH MIT WARMEM WASSER UND ETWAS SPÜLMITTEL ODER MIT ALLZWECKREINIGER REINIGEN. BEIM REINIGEN WIRD VORSICHT EMPFOHLEN, WEIL DIE DICHTUNG NUR AN DEN ECKEN R BEFESTIGT IST. FALLS SICH DIE DICHTUNG LÖST, SOLL MAN DER METALHAKEN U IN DER ÖFFNUNG DES BACKOFENSEITE K ANBRINGEN (SIEHE ABBILDUNG).

FALLS DIE BACKOFENTÜR BEIM FLEISCHBRATEN GEÖFFNET WIRD, UM Z. B. WASSER AUF DIE BRATPFANNE ZUZUGIESSEN, KANN ES NACH DIESER TÄTIGKEIT ZUR DAMPFKONDENSATION AUF DEM BEDIENUNGSFELD KOMMEN. DIES WIRD DURCH DIE VERFORMUNG DER DICHTUNG INFOLGE EINER PLÖTZLICHEN TEMPERATURÄNDERUNG VERURSACHT. IN DIESEM FALL LÄSST SICH DEN DAMPFEFFEKT DURCH DAS LEICHTE ZUDRÜCKEN DER BACKOFENTÜR BESEITIGEN.



BACKBLECHTRÄGER AUS-/EINBAUEN

WENN SIE DEN INNENRAUM SEHR GRÜNDLICH REINIGEN WOLLEN, KÖNNEN SIE DIE BACKBLECHTRÄGER LEICHT HERAUSNEHMEN:

1. AUF BEIDEN SEITEN BACKBLECHTRÄGER MIT EINEM RUCK HERAUSZIEHEN.
2. MIT WARMER REINIGUNGSLAUGE UND TUCH BZW. SCHWAMM SÄUBERN. UND ANSCHLIESSEND TROCKNEN.

ACHTUNG! BACKBLECHTRÄGER UND EVENTUELL EINGEBAUTE TELESKOPSCHEIEN NICHT IM GESCHIRRSPÜLER REINIGEN.



BACKOFEN UND KOCHFELD REINIGEN

BACKOFEN

GEFAHR!

VOR DEM REINIGEN BACKOFEN ABKÜHLEN LASSEN. HEISSE HEIZKÖRPER!

KEINE AGGRESSIVEN REINIGUNGS- BZW. SCHEUERMITTEL, BACKOFEN SPRAY UND KEINE STAHLSCHWÄMME VERWENDEN!

KEINE HOCHDRUCK- ODER DAMPFREINIGER VERWENDEN.

1. ZUM REINIGEN NUR DIE BACKOFEN-BELEUCHTUNG EINSCHALTEN (AM MULTIFUNKTIONSSCHALTER).
2. BACKOFEN UND EINSCHÜBE MÖGLICHST NACH JEDEM GEBRAUCH MIT WARMEM WASSER UND ETWAS SPÜLMITTEL ODER ALLZWECKREINIGER REINIGEN.

DER HERSTELLER EMPFEHLT DAMPFREINIGUNG DES BACKOFENS - STEAM CLEAN. AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN SIND IN DER BEDINGUNGSANLEITUNG IM KAPITEL „REINIGEN UND PFLEGE“ ZU FINDE.

KOCHFELDER CERANFELD

ACHTUNG! VOR DEM REINGEN KOCHZONEN VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN LASSEN. KEINE AGGRESSIVEN SCHEUERMITTEL, BACKOFEN SPRAY ODER STAHLSCHWÄMME VERWENDEN!

1. NACH DEM ABKÜHLEN GRÜNDLICH MIT WARMEM WASSER UND ETWAS SPÜLMITTEL ODER ALLZWECKREINIGER REINIGEN. MIT KLAREM WASSER NACHWISCHEN UND MIT WEICHEM TUCH TROCKENREIBEN (KALKFLECKEN!).
2. GROBE VERSCHMUTZUNGEN SOFORT MIT KLINGENSCHABER LÖSEN (IM FACH HANDEL ERHÄLTLICH!).
3. EINGEBRANNTES VERSCHMUTZUNGEN UND FLECKEN MIT SPEZIALREINIGER ODER FLÜSSIGEM EDELSTAHLREINIGER BEHANDELN.
4. NACH DEM REINIGEN MIT SILIKON-PFLEGEMITTEL BEHANDELN.

TÖPFE UND PFANNEN MIT NICHT AUSGEHÄRTETEN ALUMINIUMBÖDEN KÖNNEN AUF GLASKERAMIK-KOCHFELDERN DURCH DAS HIN- UND HERSCHIEBEN EINEN METALLISCHEN GLANZ VERURSACHEN. SPEZIALREINIGER FÜR GLASKERAMIK-KOCHFELDER UND EINEN FEUCHTEN SCHWAMM VERWENDEN, UM DIESEN GLANZ SAUBER UND RÜCKSTANDSFREI ZU BESEITIGEN. KOCHFELD REGELMÄSSIG MIT EINEM GEEIGNETEN IMPRÄGNIERMITTEL BEHANDELN.

KOCHFELDER AUS GUSSEISEN

1. NACH DEM ABKÜHLEN GRÜNDLICH MIT WARMEM WASSER UND ETWAS SPÜLMITTEL ODER ALLZWECKREINIGER REINIGEN. KEINE SCHEUERMITTEL, STAHLSCHWÄMME O.Ä. VERWENDEN!
2. EINGETROCKNETE SPEISERESTE TROCKEN ABREIBEN BZW. ABBÜRSTEN.
3. ZUR PFLEGE KOCHFELDERREINIGER ODER NÄHMASCHINENÖL (KEIN SPEISEÖL) VERWENDEN.
4. VOR FEUCHTIGKEIT UND SALZ SCHÜTZEN.
5. ÜBERGEKOCHTES SOFORT ENTFERNEN.