



## 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.

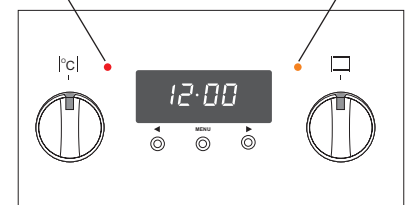
DIE ROTE BACKOFEN-BETRIEBSLEUCHE LEUCHTET, SOLANGE DER BACKOFEN HEIZT, GENAUER GESAGT:

- 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



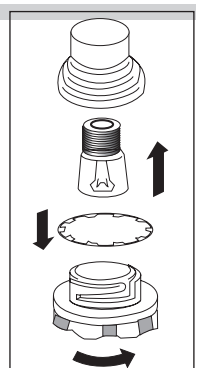
### BACKOFEN-BELEUCHTUNG AUSWECHSELN

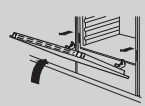
BLEIBT ES IM BACKOFEN DUNKEL, BENÖTIGEN SIE EINE HITZEFESTE BACKOFEN-GLÜHLAMPE VOM TYP 230 V, 25 W, E 14, T 300 °C. GEFAHR!

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 GEBEBENENFALLS 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

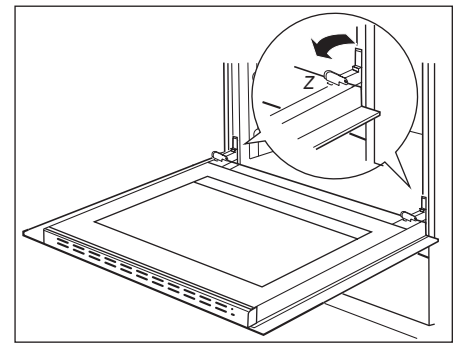
UM DIE DREI SCHEIBEN DER BACKOFENTÜR EINZELN ZU REINIGEN:

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.

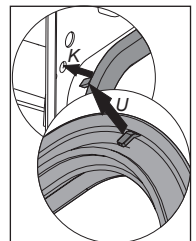
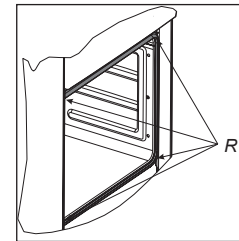
ZUM EINBAUEN IN UMGEKEHRTER REIHENFOLGE VORGEHEN. GLATTE SCHEIBENSEITE NACH OBEN, ABGESCHRÄGTE ECKE NACH UNTEN.



### 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 TELESKOPSCHEITEN 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.



- 2013C(G)2.334ETsDpHbQX (EHC 12659 E)
- 2013C(G)2.334ETsDpHbX (EHC 12750 E)
- 2013C(G)2.348ETsDpHbQX (EHC 12670 E)
- 2013C(G)3.334ETsDpHbX (EHC 50 Ex)
- 2013C(G)3.334ETsDpHbQX (EHC 12916 E)
- 2013C(G)3.334ETsDpHbQCr (EHC 12920 R)
- 2013C(G)3.334ETsDpHbQSm (EHC 12921 SM)

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>(D) BEDIENUNGSANLEITUNG.....</b>  | <b>2</b>  |
| <b>(F) NOTICE D'UTILISATION.....</b> | <b>41</b> |

## SEHR GEEHRTER KUNDE,

---

*Der Einbauherd 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 Einbauherd 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

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                     | 4  |
| <b>Bedienelemente</b> .....                          | 9  |
| <b>Ihr Herd stellt sich vor</b> .....                | 11 |
| <b>Installation</b> .....                            | 12 |
| <b>Bedienung</b> .....                               | 18 |
| <b>Backen und Braten – Praktische Hinweise</b> ..... | 29 |
| <b>Testgerichte</b> .....                            | 32 |
| <b>Allgemeine Pflegehinweise</b> .....               | 34 |
| <b>Wenn's mal ein Problem gibt</b> .....             | 39 |
| <b>Technische Daten</b> .....                        | 40 |

## 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 nichtentflammbaren 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.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- 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.
- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.



# UNSERE ENERGIESPARTIPPS

---



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

Sie tun:

- **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 eingebraunt, 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



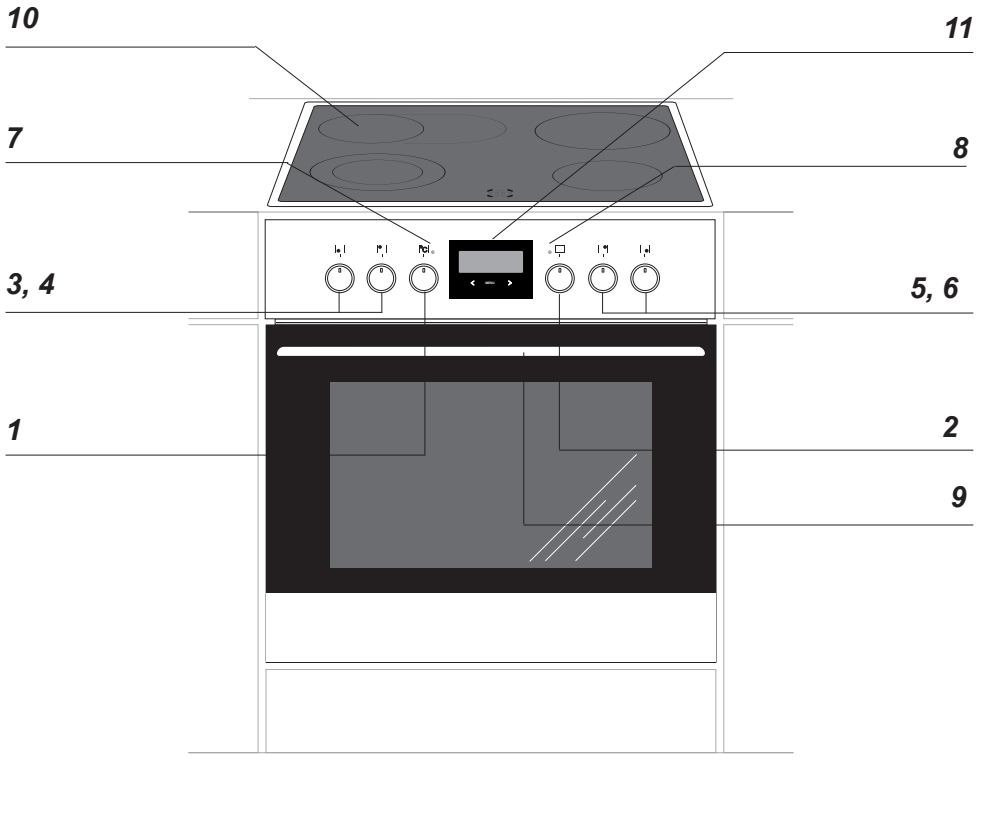
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben.

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

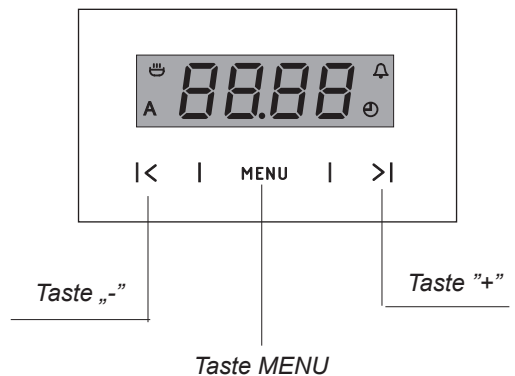
Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

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

# BEDIENELEMENTE

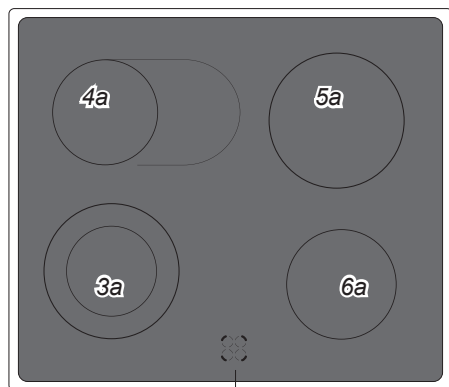


- 1 Backofen-Temperaturregler
- 2 Backofen-Funktionsregler
- 3, 4, 5, 6 Schalter für Kochflächen
- 7 Kontrollleuchte (Heizungsanzeige)
- 8 Kontrollleuchte (Betriebsanzeige)
- 9 Türgriff
- 10 Glaskeramik-Kochfeld
- 11 Zeit schaltuhr



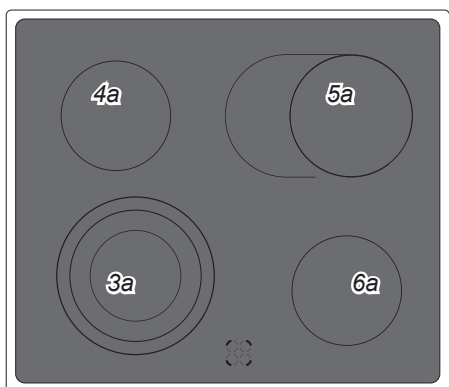
# BEDIENELEMENTE

## Glaskeramik-Kochfeld



Restwärmeanzeige

- 3a**     $\varnothing 18 / \varnothing 12$  cm
- 4a**     $\varnothing 14 \times 25$  cm
- 5a**     $\varnothing 18$  cm
- 6a**     $\varnothing 14,5$  cm

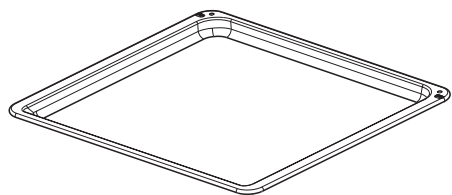


- 3a**     $\varnothing 21 / \varnothing 17,5 / \varnothing 12$  cm
- 4a**     $\varnothing 14,5$  cm
- 5a**     $\varnothing 17 \times 26,5$  cm
- 6a**     $\varnothing 14,5$  cm

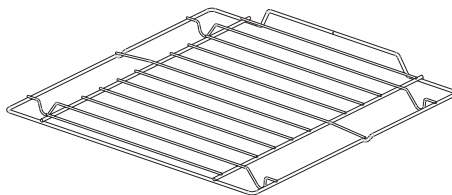
# IHR HERD STELLT SICH VOR

---

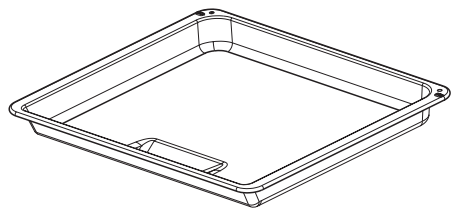
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech\**

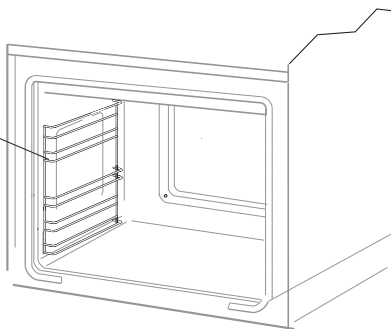


*Grillrost  
(Gitterrost)*



*Bratblech\**

*Backblechträger*

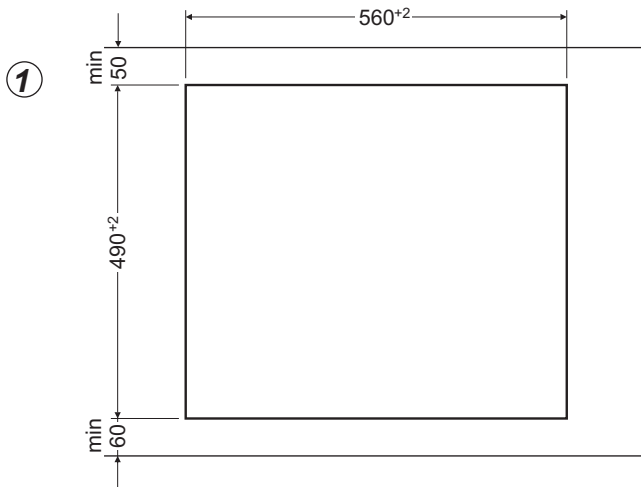


\*vorhanden nur bei einigen Modellen

# INSTALLATION

## Vorbereitung der Arbeitsplatte der Küchenmöbel für den Einbau des Kochfelds

- 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 Arbeitsplatte des Möbels muss zwischen 28 und 40 mm dick und mindestens 600 mm tief sein. Sie muss flach sein und waagrecht liegen. Die Arbeitsplatte ist an der Wand gegen überlaufende Flüssigkeiten und Feuchte abzudichten.
- Der Abstand zwischen der Ausschnittkante und der Kante der Arbeitsplatte sollte vorne mind. 60 mm und hinten mind. 50 mm betragen.
- Die Einbaumöbel müssen auf der Oberfläche furniert und die zum Verkleben eingesetzten Klebstoffe gegen die Temperatur von 100°C beständig sein. Bei Nichterfüllung dieser Anforderung kann es zur Verformung der Oberfläche und zum Ablösen des Furniers kommen.
- Die Ausschnittkanten sollten mit einem gegen Aufquellen der Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt sein.
- Den Ausschnitt in der Arbeitsplatte nach Maßen gemäß Zeichnung 1 vorbereiten.



# INSTALLATION

---

## Montage der Schaumstoff-Dichtung \*

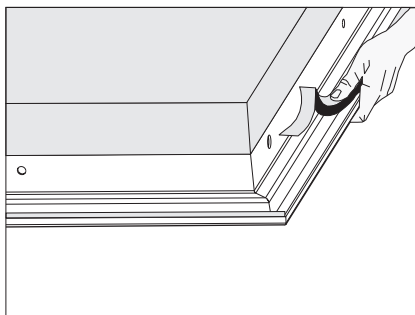
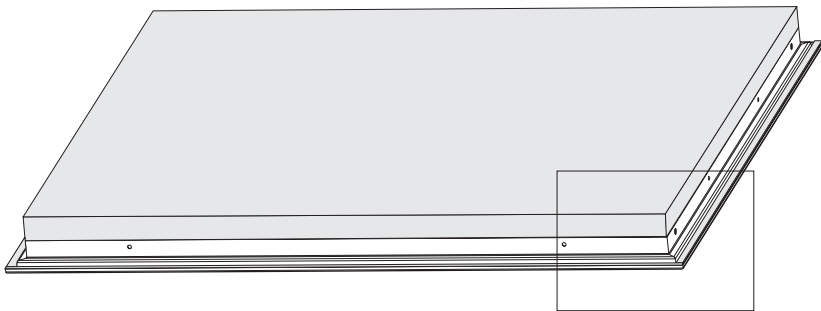
Der Einbau des Geräts ohne Schaumstoff-Dichtung ist verboten.

**Die Dichtung ist am Gerät folgenderweise anzubringen.**

Vor Einbau des Geräts in der Küchenarbeitsplatte ist die mit dem Gerät mitgelieferte Schaumstoff-Dichtung an der Unterseite des Rahmens der

Küchenarbeitsplatte anzubringen:

- Die Schutzfolie von der Dichtung entfernen,
- Die Dichtung anschließend an der Unterseite des Rahmens ankleben (Abb.)

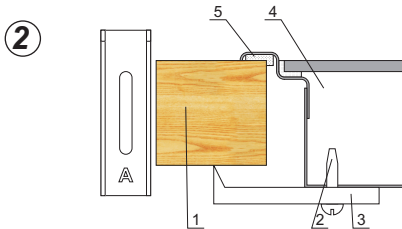


\* bei einigen Modellen ist die Dichtung an der Platte angeklebt

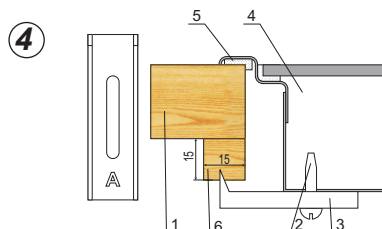
# INSTALLATION

## Montage des Kochfeldes in der Arbeitsplatte der Küchenmöbel

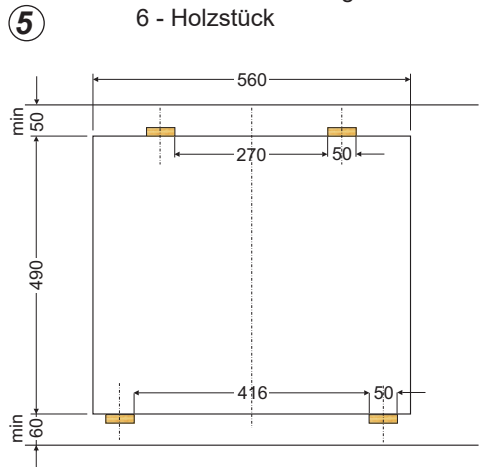
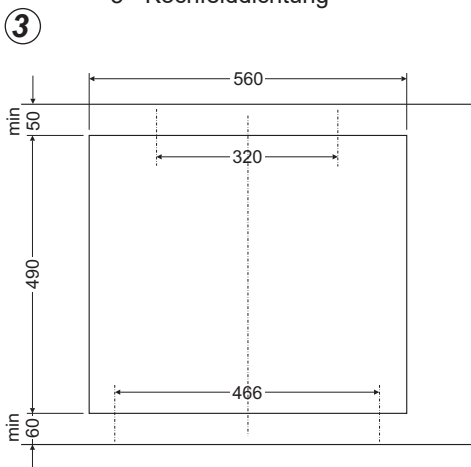
- Für die Befestigung einer 38 mm dicken Arbeitsplatte sind 4 Halteklammern "A" einzusetzen. Die Montage ist der Abb. 2 und Abb. 3 zu entnehmen. Für die Befestigung einer 28 mm dicken Arbeitsplatte sind neben den Halteklammern "A" zusätzlich 4 Holzstücke mit Maßen von 15x15x50 mm einzusetzen. Die Montage ist der Abb. 4 und Abb. 5 zu entnehmen.
- Die Kochfelddichtung auf ihre Unversehrtheit und ihren genauen Sitz am Kochfeld überprüfen.
- Die Halteklammern von der Unterseite der Arbeitsplatte leicht anschrauben.
- Die Arbeitsplatte sauber machen, das Kochfeld in die Öffnung einsetzen und bis zur Arbeitsplatte andrücken.
- Die Halteklammern vertikal zum Kochfeldrand einstellen und bis zum Anschlag anschrauben.



- 1 - Arbeitsplatte
- 2 - Schraube
- 3 - Halteklammer
- 4 - Kochfeld
- 5 - Kochfelddichtung



- 1 - Arbeitsplatte
- 2 - Schraube
- 3 - Halteklammer
- 4 - Kochfeld
- 5 - Kochfelddichtung
- 6 - Holzstück





# INSTALLATION

## Einbau des Backofens:

- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten (Abb. A),
- bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen,
- den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen. (Abb. B),
- unbedingt die Nullungsleitung des Kochfelds (gelb-grün) an die in der Nähe der Anschlussdose platzierte Nullklemme des Backofens (Bezeichnung  $\ominus$ ) anschließen,
- den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern. (Abb.C).

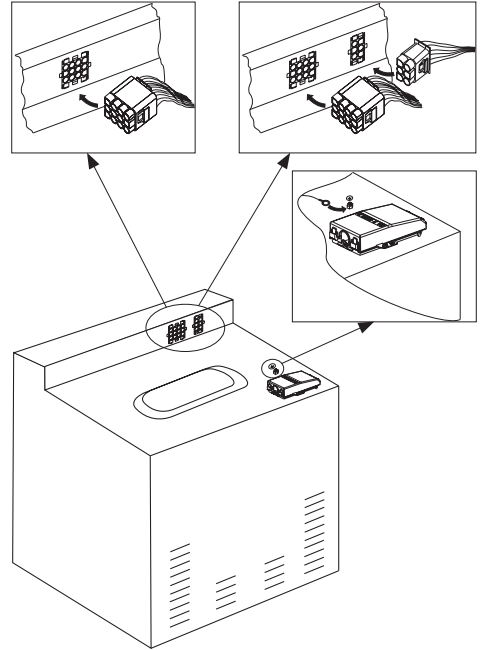


Abb. B

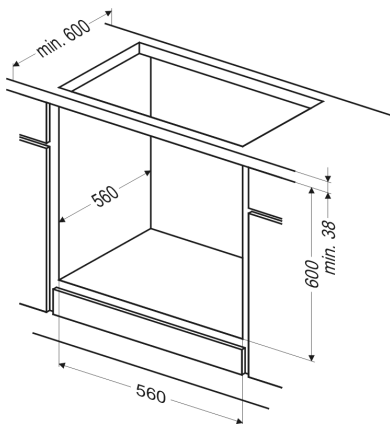


Abb. A

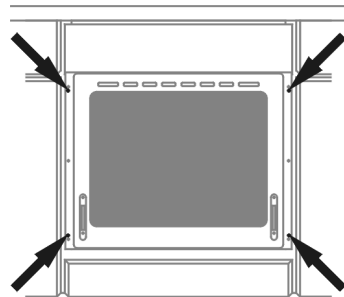


Abb. C

## Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

# INSTALLATION

## Elektrischer Anschluss

### 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

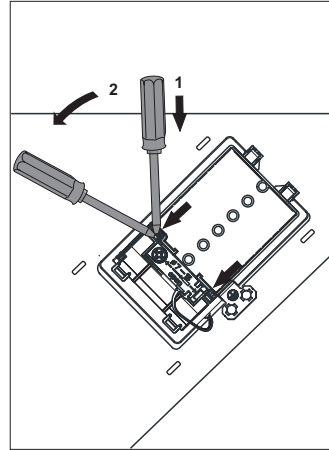
Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung 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.




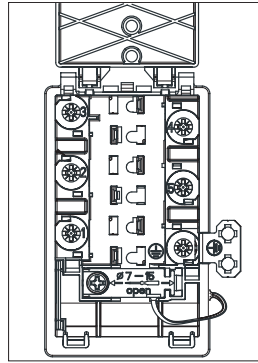
Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).

# INSTALLATION


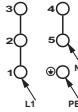

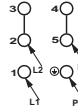

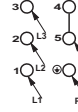
## Anschluss-Schaltplan

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 |  |      |   |              |

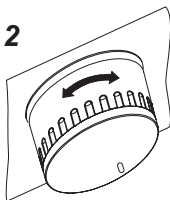
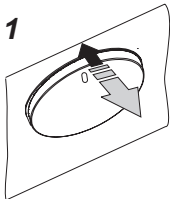
# BEDIENUNG

## Vor dem ersten Einschalten des Backofens

- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, 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.

Die Regler sind im Bedienfeld „versenkt“. Um die gewünschte Funktion zu wählen:

1. den Regler leicht eindrücken und loslassen,
2. auf die gewünschte Funktion drehen. Die Kennzeichnung des Reglers an dessen Rand entspricht den jeweiligen nacheinander folgenden Funktionen des Backofens.



### Wichtig!

Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr Ts erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „12.00“. **Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.**

### Wichtig!

Der elektronische Programmschalter Ts ist mit Sensoren ausgestattet, die durch Berühren der gekennzeichneten Oberfläche mit den Fingern bedient werden.

Jede Umsteuerung eines Sensors wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Die Oberfläche der Sensoren muss sauber gehalten werden.

### 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.



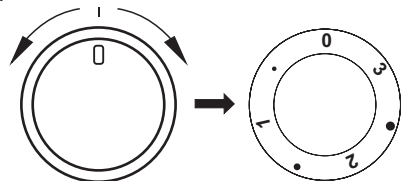
### Die richtige Heizleistung

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 Gemüse, Schonendes Kochen
- Kochen von Suppen, mehreren Speisen
- 2 Schwaches Braten
- Anbraten von Fleisch, Fisch
- 3 MAX. Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten

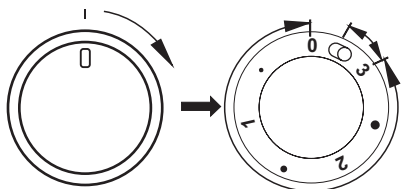


# BEDIENUNG

## 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.

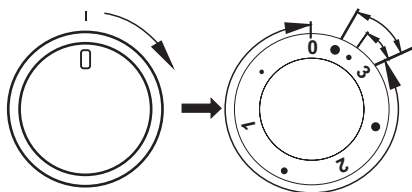


Bei einer Schalterstellung von „0 ● 1 ● 2 ● 3“ ist die innere Kochfläche in Betrieb und die Wärmemenge für das Kochgeschirr ist leicht regulierbar. Kurzes Drehen des Schalters auf die Position – 0 – schaltet die äußere Kochfläche ein. Ab jetzt lässt sich die Wärmemenge von beiden Kochflächen leicht regulieren,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

## Dreifach-Kochzone einschalten\*

### Wichtig!

Zulässig ist das Einschalten der Kochzone durch Drehen des Drehreglers im Uhrzeigersinn. Durch Drehen des Drehreglers gegen den Uhrzeigersinn kann der Ein-/Ausschalter beschädigt werden.



\*vorhanden nur bei einigen Modellen

Im Bereich „0 ● 1 ● 2 ● 3“ des Drehreglers arbeitet die interne Kochzone mit einem Durchmesser von 12cm und die Menge der Wärme, mit der das Gefäß versorgt wird, kann stufenlos eingestellt und geändert werden. Durch Drehen des Drehreglers in die durch „●“ gekennzeichnete Stellung erfolgt das Einschalten der externen (Doppel-) Kochzone mit einem Durchmesser von 175mm, durch Drehen des Drehreglers in die Stellung „●“ erfolgt das Einschalten der externen (Dreifach-) Kochzone mit einem Durchmesser von 210mm. Nun kann die Menge der Wärme, mit der das Gefäß durch diese externen Kochzonen versorgt wird, stufenlos eingestellt und geändert werden, weil diese Kochzonen erst nach Drehen des Drehreglers in die Stellung „0“ ausgeschaltet werden.

## 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.


# BEDIENUNG

## Zeitschaltuhr

-  - Garzeit
- A** - Abschaltzeit
-  - Timer
-  - aktuelle Uhrzeit


- 1** – Auswahlschalter für Zeitschaltuhr-Betriebsmodus
- 2** – „-“-Taste
- 3** – „+“-Taste


### Aktuelle Uhrzeit einstellen

Nach Anschluss an das Stromnetz oder Wiedereinschalten nach Stromausfall zeigt die Zeit-Anzeige 12.00, und die Leuchte bei  blinkt,

- Aktuelle Uhrzeit mit den Tasten **2** und **3** einstellen.

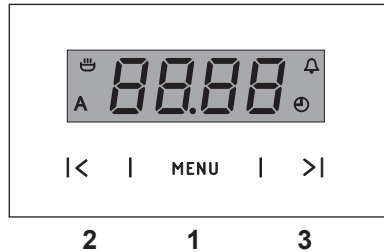


Ca. 5 Sek. nach der Uhrzeit-Einstellung werden die neuen Daten gespeichert und die Leuchte bei  erlischt.

Die Uhrzeit lässt sich später durch Betätigung von Schalter **1** korrigieren, bis die Leuchte bei  zu blinken beginnt. Danach kann die Uhrzeit korrigiert werden.

### Achtung!



Ohne die Uhrzeit-Einstellung lässt sich der Backofen nicht einschalten.




### Timer

Der Timer lässt sich jede Zeit aktivieren, ohne dass die anderen Funktionen der Zeitschaltuhr aktiv sind. Der eingestellte Zeitraum beträgt von 1 Minute bis zu 23 Stunden 59 Minuten.

Die Einstellung des Timers geschieht folgendermaßen:

- Taste **1** drücken, bis die Leuchte bei  zu blinken beginnt, auf der Zeit-Anzeige erscheint „0.00“,
- Timerzeit mit den Tasten **3** und **2** einstellen, Die eingestellte Timerzeit erscheint auf der Zeit-Anzeige, und die Leuchte bei  leuchtet.



Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton, und die Leuchte beginnt bei  wieder zu blinken,

- Taste **1**, **2** oder **3** drücken, um den Signalton abzuschalten, die Leuchte erlischt, und auf der Zeit-Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit.

### Achtung!

Wird der Signalton nicht manuell abgeschaltet, erfolgt das automatisch nach ca. 2 Minuten.

# BEDIENUNG

## Halbautomatik-Betrieb

Wenn Sie den Backofen per Schaltuhr abschalten wollen, so geht's:

- Backofen-Multifunktionsregler und Backofen-Temperaturregler auf die gewünschten Backofenfunktionen einstellen,
- Taste **1** drücken, bis die Leuchte bei ☺ zu blinken beginnt, auf der Zeit-Anzeige erscheint „0.00“,
- die gewünschte Garzeit mit den Tasten **3** und **2** von 1 Minute bis zu 10 Stunden einstellen.

Die eingestellte Zeit wird nach ca. 5 Sek. gespeichert, auf der Zeit-Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit neben der aktiven Leuchte bei ☺.



Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, schaltet der Backofen automatisch ab, ertönt ein Signalton, und die Leuchte bei ☺ beginnt zu blinken;

- Backofen-Multifunktionsregler und Backofen-Temperaturregler in AUS-Position stellen,
- Taste **1**, **2** oder **3** drücken, um den Signalton abzuschalten, die Leuchte erlischt, und auf der Zeit-Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit.

### Achtung!

In den Backöfen mit einem Steuerregler ist der Backofen-Multifunktionsregler mit dem Backofen-Temperaturregler integriert.

## Vollautomatik-Betrieb

Soll der Backofen für eine gewünschte Garzeit einschalten und dann um eine bestimmte Zeit abschalten, sind Gardauer und Abschaltzeit einzustellen.

- Schalter **1** drücken, bis die Leuchte bei ☺ zu blinken beginnt, auf der Zeit-Anzeige erscheint „0.00“,
- die gewünschte Garzeit mit den Tasten **3** und **2** von 1 Minute bis zu 10 Stunden einstellen.

Die eingestellte Zeit wird nach ca. 5 Sek. gespeichert, auf der Zeit-Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit neben der leuchtenden Leuchte bei ☺;

- Schalter **1** drücken, bis die Leuchte bei **A** zu blinken beginnt,
- Abschaltzeit (Arbeitsende) mit den Tasten **3** und **2** bis maximal 23 Stunden 59 Minuten einstellen,



- Backofen-Multifunktionsregler und Backofen-Temperaturregler auf die gewünschten Backofenfunktionen einstellen.

Die Leuchten bei ☺ und **A** leuchten, der Backofen schaltet sich ein zu dem Zeitpunkt, der sich aus der Differenz zwischen der eingestellten Abschaltzeit und der eingestellten Garzeit ergibt, (z.B. die eingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde, die eingestellte Abschaltzeit – 14.00, die Einschaltzeit des Backofens – 13.00).



# BEDIENUNG

---

Wird die Abschaltzeit erreicht, schaltet der Backofen automatisch ab, ertönt ein Signalton bei wieder blinkender Leuchte **A**,

- Backofen-Multifunktionsregler und Backofen-Temperaturregler in AUS-Position stellen,
- Taste **1**, **2** oder **3** drücken, um den Signalton abzuschalten, die Leuchte erlischt, und auf der Zeit-Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit.

## **Achtung!**

Die programmierten Einstellungen lassen sich jede Zeit überprüfen und korrigieren. Und so geht's:

- Taste **1** drücken, bis die Leuchte bei der gewählten Funktion zu blinken beginnt,
- mit den Tasten **2** und **3** die Zeitschaltuhreinstellungen beim Löschen der Einstellungen ändern

Die Einstellung der aktuellen Uhrzeit lässt sich nicht verändern, wenn die Zeitschaltuhr im Halbautomatik- oder Vollautomatik-Betrieb arbeitet.

# BEDIENUNG

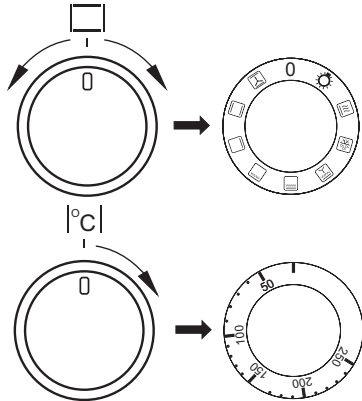
## Backofenfunktionen

### 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.

Die Regler sind im Bedienfeld „versenkt“. Um die gewünschte Funktion zu wählen:

- den Regler leicht eindrücken und loslassen,
- auf die gewünschte Funktion drehen. Die Kennzeichnung des Reglers an dessen Rand entspricht den jeweiligen nacheinander folgenden Funktionen des Backofens.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter auf 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, 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 (Thermostatfunktion des Backofens). Die gelbe Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

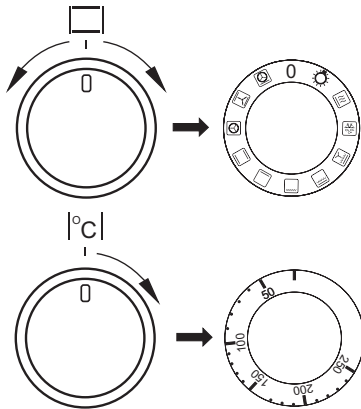
# BEDIENUNG

## 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.

Die Regler sind im Bedienfeld „versenkt“. Um die gewünschte Funktion zu wählen:

- den Regler leicht eindrücken und loslassen,
- auf die gewünschte Funktion drehen. Die Kennzeichnung des Reglers an dessen Rand entspricht den jeweiligen nacheinander folgenden Funktionen des Backofens.



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, 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 (Thermostatfunktion des Backofens). Die gelbe 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 250°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

Backofen mit Umluft (Unterhitze + Oberhitze + Ventilator)

| Art des Backens<br>oder Bratens   | Backofen-Funk-<br>tion<br> | Temperatur<br>°C        | Stufe<br>( $\left. \begin{array}{c} 4 \\ 1 \end{array} \right\}$ ) | Zeit [Min.]<br> |
|---|---|-------------------------|--|--|
|    |                            | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50  |
|    |                            | 150                     | 3  | 25 - 35  |
|    |                            | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3  | 25 - 40 <sup>2)</sup>  |
|    |                            | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3  | 25 - 40 <sup>2)</sup>  |
|    |                            | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2  | 15 - 25  |
|    |                            | 210 - 220               | 2  | 45 - 60  |
|    |                            | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70  |
|    |                            | 230 - 250               | 4  | 14 - 18  |
|    |                            | 225 - 250               | 2  | 120 - 150  |
|    |                            | 160 - 230               | 2  | 90 - 120   |
|    |                            | 180 - 190               | 2  | 70 - 90  |
|   |                           | 160 - 180               | 2  | 45 - 60  |
|  |                          | 190 - 210               | 2  | 40 - 50  |
|  |                          | 170 - 190               | 3  | 40 - 50  |

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

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




































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

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



# BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluft + Ventilator)

| Art des Backens<br>oder Bratens   | Backofen-Funk-<br>tion  | Temperatur<br>°C        | Stufe<br>( $\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$ ) | Zeit [Min.]<br> |
|---|---|-------------------------|---|--|
|    |    | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50  |
|    |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3   | 25 - 40 <sup>2)</sup>  |
|    |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3   | 25 - 40 <sup>2)</sup>  |
|    |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3   | 15 - 25  |
|    |    | 210 - 220               | 2   | 45 - 60  |
|    |    | 160 - 180               | 2 - 3   | 45 - 60  |
|    |    | 190                     | 2 - 3   | 60 - 70  |
|    |    | 230 - 250               | 4   | 14 - 18  |
|    |    | 225 - 250               | 2   | 120 - 150  |
|    |    | 160 - 180               | 2   | 120 - 160  |
|    |    | 160 - 230               | 2   | 90 - 120   |
|   |   | 160 - 190               | 2   | 90 - 120   |
|  |  | 180 - 190               | 2   | 70 - 90  |
|  |  | 160 - 180               | 2   | 45 - 60  |
|  |  | 175 - 190               | 2   | 60 - 70  |
|  |  | 190 - 210               | 2   | 40 - 50  |
|  |  | 170 - 190               | 3   | 40 - 50  |

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











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

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

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

# TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

## Backen




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

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

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                         |
|                    | Grillrost   | 4                                |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                             |
| Rindfleisch-Burger | Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett) | 4 - Grillrost<br>3 - Bratenblech |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 Seite 10 - 15<br>2 Seite 8 - 13 |

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

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

### Braten

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

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

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des 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 „●“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**

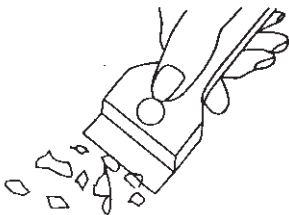
## Glaskeramik-Kochfeld

- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der Restwärmearzeige) 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

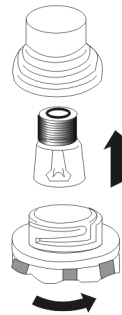
## Backofen

- 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.

## Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

**Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.**

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
  - Spannung 230 V
  - Leistung 25 W
  - Fassung E14.



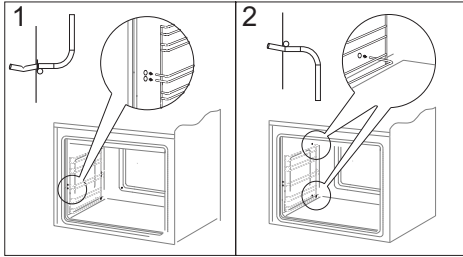
*Backofen-Glühlampe*

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

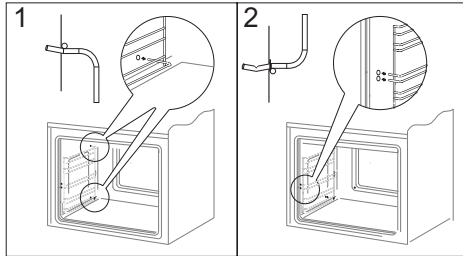
\*vorhanden nur bei einigen Modellen

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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



Herausnehmen der Blechträger

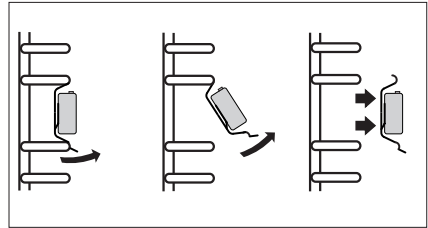


Einsetzen der Blechträger

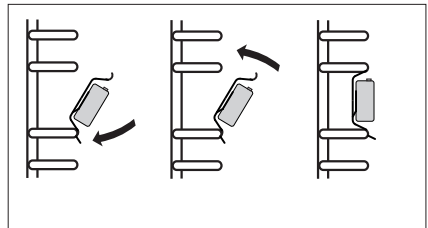
- Die mit den Buchstaben **Dp** gekennzeichneten Backöfen verfügen über nicht rostende Auszüge, die an den Blechträgern befestigt sind. Die Auszüge sind samt Blechträgern herauszunehmen und zu waschen. Vor dem Einlegen der Bleche sind sie herauszuziehen (wenn der Backofen heiß ist, sind die Führungsschienen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

## Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen



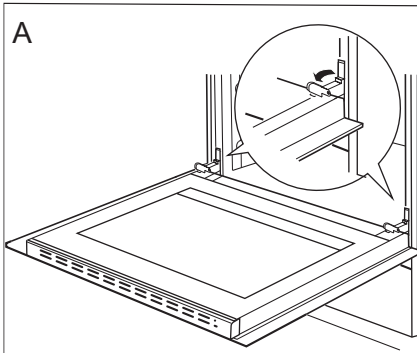
Herausnehmen der Teleskopschienen



Einsetzen der Teleskopschienen

## Backofentür aushängen

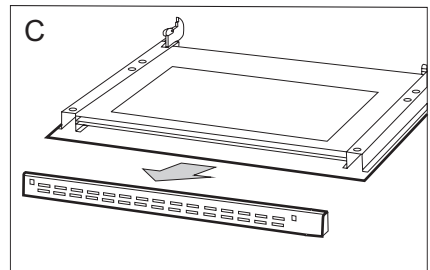
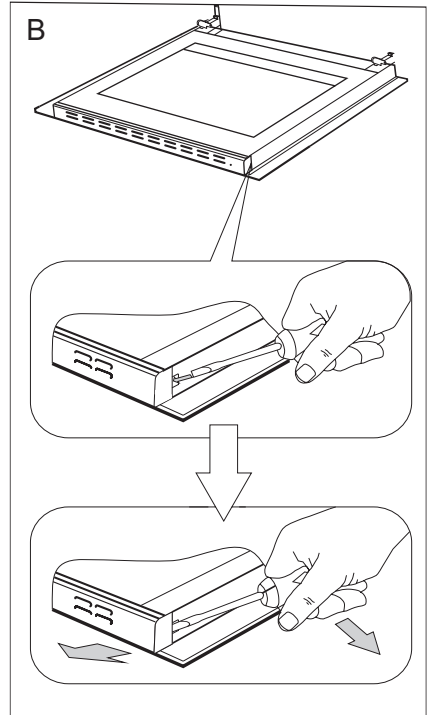
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



*Klappbügel nach oben drücken*

## Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit 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)



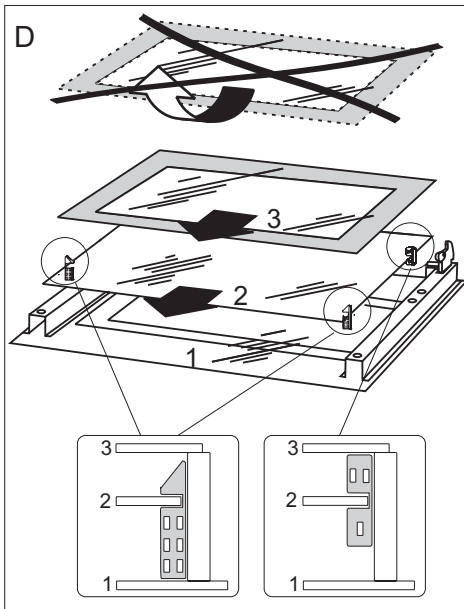
## ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

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

**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*



# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

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

## Achtung!

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

## WENN ´S MAL EIN PROBLEM GIBT

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 „12.00“ | 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. 9,8 kW           |
| Ausmaße des Geräts (HxBxT) | 59,5 x 59,5 x 57,5 cm |

## Grundinformationen

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

Die Angaben auf den 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

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                     | 43 |
| <b>Description du produit</b> .....                    | 48 |
| <b>Installation</b> .....                              | 51 |
| <b>Fonctionnement</b> .....                            | 57 |
| <b>Cuisson dans le four – conseils pratiques</b> ..... | 68 |
| <b>Plats de test</b> .....                             | 71 |
| <b>Nettoyage et entretien de la cuisinière</b> .....   | 73 |
| <b>Comment procéder en cas de panne</b> .....          | 78 |
| <b>Données techniques</b> .....                        | 79 |

## 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.
- Les personnes (y compris les enfants) handicapées ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissance de l'appareil ne doivent être autorisées à utiliser l'appareil qu'accompagnées et sous surveillance.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

## COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



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

- **Utilisez 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/congérateurs.**

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



## DÉBALLAGE



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

de l'environnement.

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

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

## RETRAIT D'EXPLOITATION



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

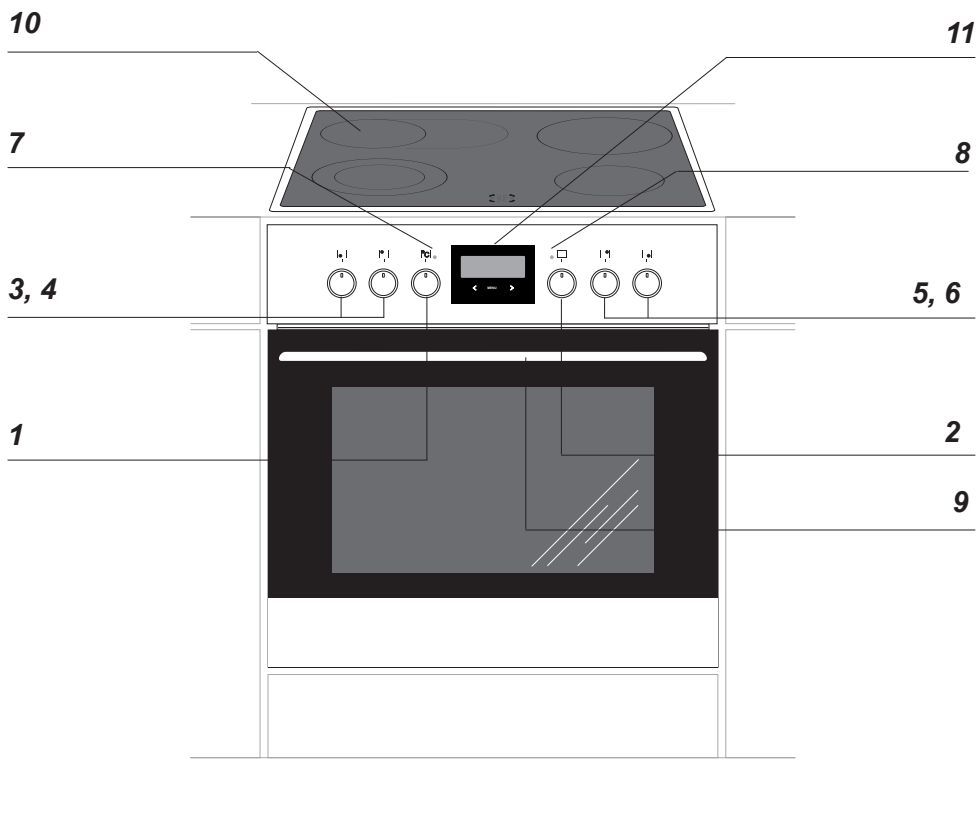
et électroniques. Le symbole

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

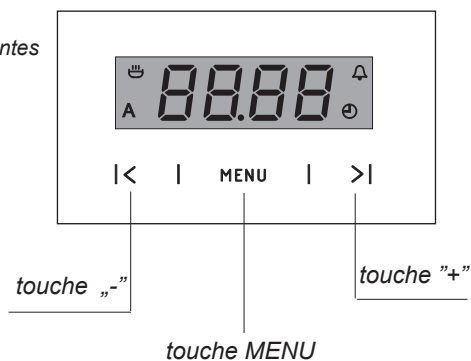
L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

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

# DESCRIPTION DU PRODUIT



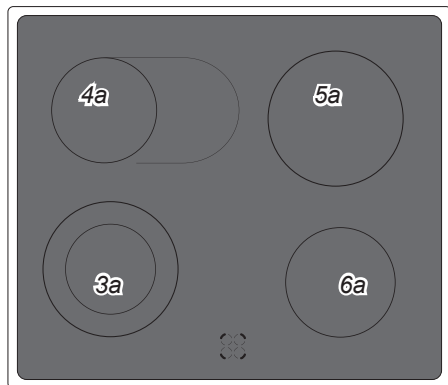
- 1 Manette de régulation de la température
- 2 Manette de sélection des fonctions du four
- 3, 4, 5, 6 Manettes de régulation des sur faces chauffantes
- 7 Voyant rouge de contrôle du thermostat
- 8 Voyant jaune de contrôle du fonctionnement de la cuisinière
- 9 Poignée de la porte du four
- 10 Plaque vitrocéramique
- 11 Programmateur électronique



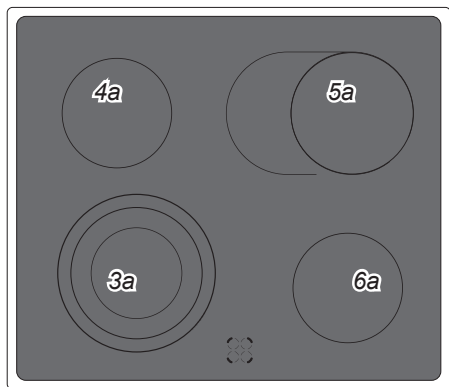
## DESCRIPTION DU PRODUIT

---

Plaque vitrocéramique



- 3a**     $\varnothing$  18 /  $\varnothing$  12 cm
- 4a**     $\varnothing$  14 x 25 cm
- 5a**     $\varnothing$  18 cm
- 6a**     $\varnothing$  14,5 cm

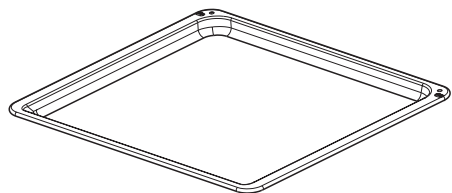


- 3a**     $\varnothing$  21 /  $\varnothing$  17,5 /  $\varnothing$  12 cm
- 4a**     $\varnothing$  14,5 cm
- 5a**     $\varnothing$  17 x 26,5 cm
- 6a**     $\varnothing$  14,5 cm

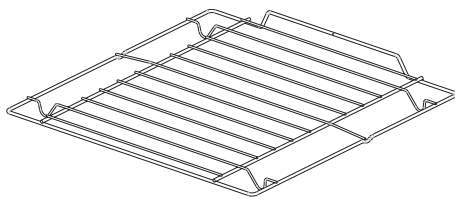
## CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

---

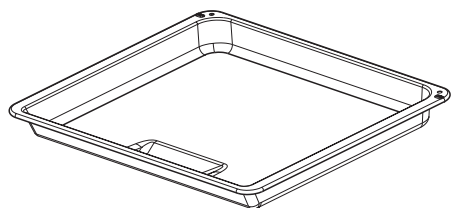
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain\**

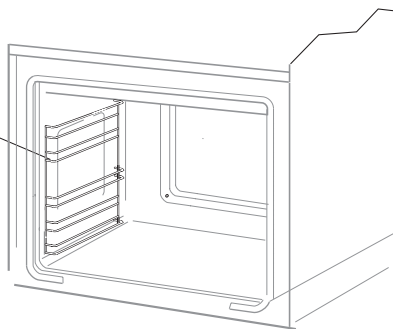


grille pour grillades  
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage\**

Gradins fils  
de la paroi latérale

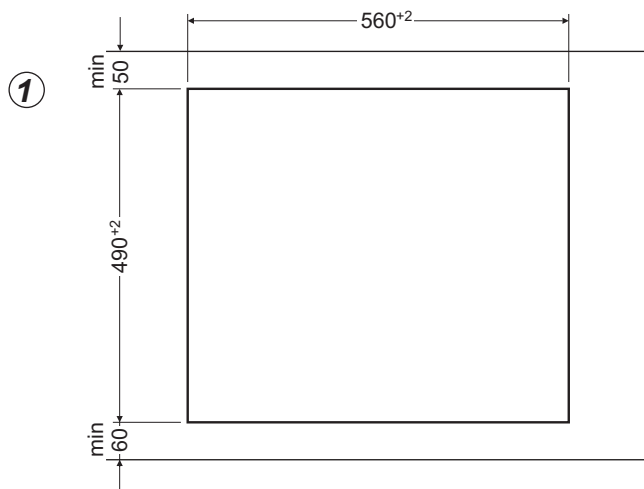


*\*en fonction du modèle*

# INSTALLATION

## Préparation du dessus du meuble pour l'aménagement par la plaque

- La cuisine devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande. La cuisinière est encadrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur.
- L'épaisseur du dessus devrait être de 28 à 40 mm, la profondeur du dessus de minimum 600 mm. Le dessus devrait être plat et bien orienté horizontalement. Il faut étancher ainsi que protéger le dessus du côté du mur contre des inondations et contre l'humidité.
- La distance entre le bord de l'ouverture et le bord du dessus devrait être devant de minimum 60 mm et derrière de minimum 50 mm.
- Les meubles pour l'aménagement doivent savoir un garnissage ainsi qu'une colle afin de la fixer qui résistent à une température de 100°C. Le non-remplissage de cette condition peut provoquer une déformation de la surface ou le décollement du garnissage.
- Les bords de l'ouverture doivent être protégés par un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- L'ouverture dans le dessus du meuble doit être effectué selon les dimensions se trouvant sur la fig. 1.



# INSTALLATION

---

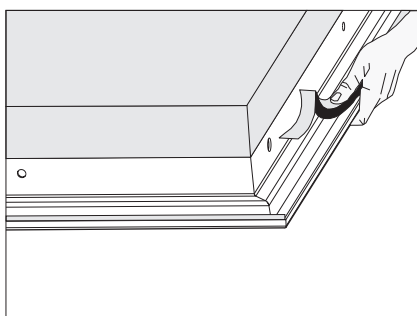
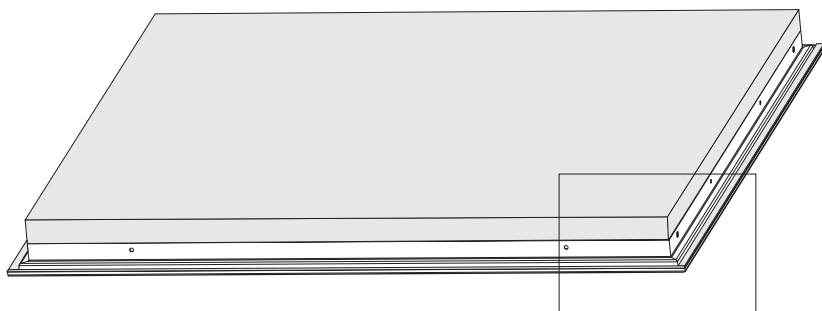
## ► Pose du joint en mousse \*

**L'encastrement de l'appareil sans le joint est interdit.**

**Placer le joint sur l'appareil de la façon suivante.**

Avant l'encastrement de l'appareil dans le plan de travail, coller le joint en mousse (fourni avec l'appareil) par dessous le cadre de la plaque de cuisson:

- retirer le film de protection du joint,
- ensuite coller le joint par dessous le cadre (dessin).

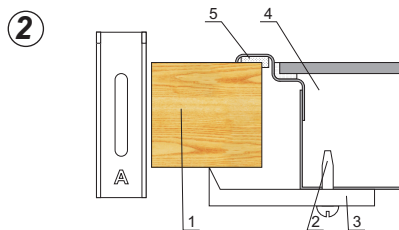


\* dans certains modèles, le joint d'étanchéité est fixé au panneau

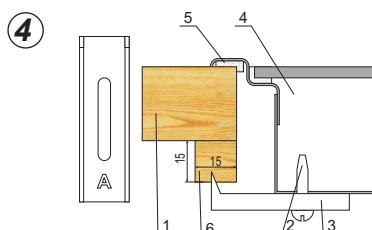
# INSTALLATION

## Montage de la plaque dans le dessus du meuble

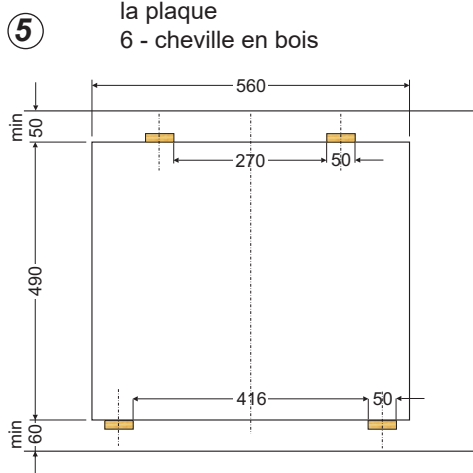
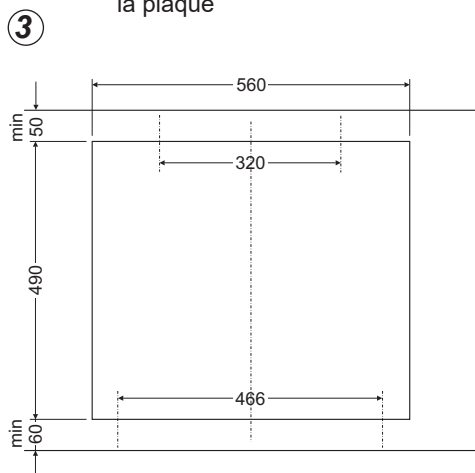
- En cas de dessus d'une épaisseur de 38 mm, afin de fixer la plaque, il faut utiliser 4 poignées « A ». Le moyen de montage a été montré sur les fig. 2 et 3. En cas de dessus d'une épaisseur de 28 mm, à part les poignées « A », il faut en plus utiliser 4 chevilles en bois d'une dimension de 15x15x50 mm. Le moyen de montage a été montré sur les fig. 4 et 5.
- Vérifiez si le joint touche bien le dessus du meuble.
- Vissez légèrement les poignées en-dessous de la plaque.
- Nettoyez le dessus du meuble, mettez la plaque dans l'ouverture et poussez fort jusqu'au dessus du meuble.
- Posez les poignées perpendiculairement au bord de la plaque et vissez à fond.



- 1 - dessus du meuble  
2 - vis  
3 - poignée fixant  
4 - plaque chauffante  
5 - joint d'étanchéité de la plaque



- 1 - dessus du meuble  
2 - vis  
3 - poignée fixant  
4 - plaque chauffante  
5 - joint d'étanchéité de la plaque  
6 - cheville en bois



# INSTALLATION

## Installation du four :

- préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image (schéma A),
- avant de brancher le four à l'installation électrique, coupez l'alimentation,
- insérez partiellement le four dans la découpe et raccordez le four avec la plaque vitrocéramique (schéma B).
- connectez absolument le câble mettant à zéro la fraise-mère (jaune-vert) avec la pince mettant à zéro du four (symbole  $\ominus$ ) se trouvant à proximité du raccordement,
- insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements (schéma C).

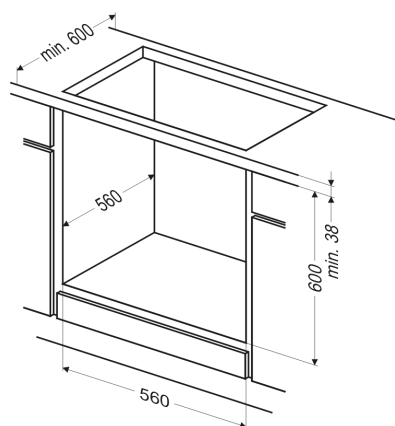


Schéma A

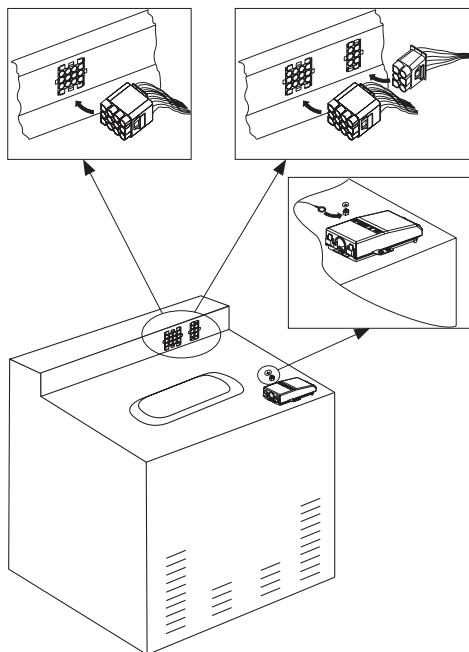


Schéma B

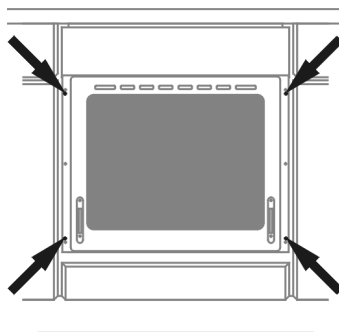


Schéma C

### Attention !

Avant de commencer l'installation, coupez l'alimentation.



# 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

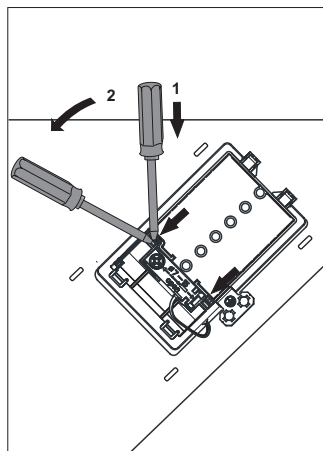
La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. Il est possible d'adapter la cuisinière de façon à ce qu'elle soit alimentée par un courant monophasé (230 V) (procéder selon le schéma de jonction des barrettes 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 !

Veillez 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

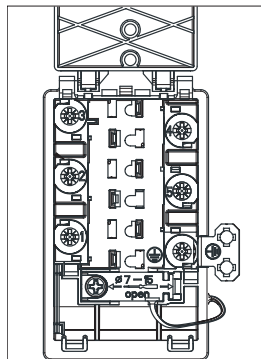
## SCHEMA DES JONCTIONS POSSIBLES

Attention ! Tension des éléments chauffants 230 V


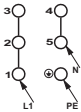

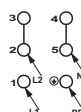

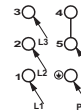
Attention ! Pour chaque jonction, le câble de protection doit être mis dans le serre-câble



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

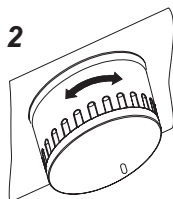
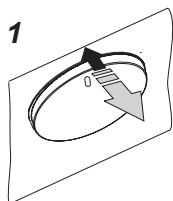
# FONCTIONNEMENT

## Avant la première mise en route du four

- 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.

Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :

1. délicatement pousser le sélecteur rotatif et le lâcher,
2. mettre sur la fonction choisie. Le marquage du sélecteur rotatif sur son pourtour répond aux fonctions réalisées par le four.



### Attention !

Dans les fours équipés d'un programmeur électronique Ts, après le branchement au réseau, dans le pôle du panneau d'affichage, l'heure „12.00” apparaît en pulsations cycliques.

**Il faut enregistrer l'heure actuelle dans le programmeur (Voir L'utilisation du programmeur). L'absence de réglage de l'heure actuelle rend impossible le fonctionnement du four.**

### Important !

Le programmeur électronique Ts est équipé de sensors fonctionnant par le toucher avec le doigt sur des surfaces indiquées.

Chaque modification de commande du sensor est validée par un signal sonore.

Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

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

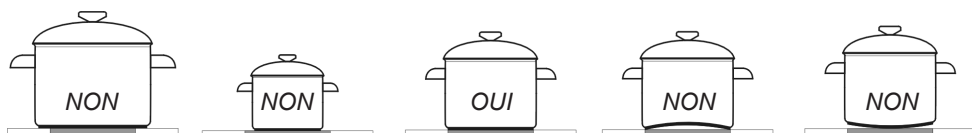
# FONCTIONNEMENT

## ► 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.

### Positions indicatives de la manette

#### 0 Arrêt

- MIN. Préchauffage

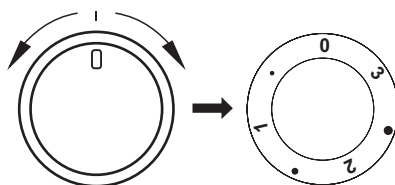
#### 1 Légumes braisées, cuisson à puissance réduite

- 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

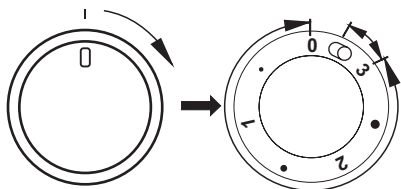



# FONCTIONNEMENT

## Utilisation des surfaces chauffantes ovales\*

### 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.

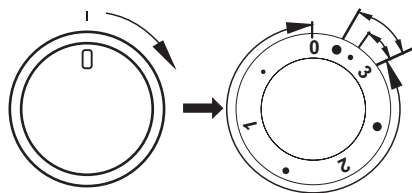


La zone de régulation, « 0 ● 1 ● 2 ● 3 » de la manette correspond au foyer intérieur (il est possible de régler facilement la quantité de chaleur transportée vers le récipient. Si vous tournez momentanément la manette sur la position  le foyer extérieur s'allume. Désormais, il est possible de régler 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 »

## Mise en marche du triple champ de cuisson\*

### Important !

La mise en marche du champ est autorisée uniquement par la rotation du sélecteur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre. La mise en marche dans le sens contraire peut endommager l'interrupteur.



Dans l'étendue « 0 ● 1 ● 2 ● 3 » du sélecteur rotatif c'est le champ de cuisson interne d'un diamètre de 12 cm qui travaille et il est possible de régler avec fluidité la quantité de chaleur fournie au récipient. La rotation du sélecteur rotatif en position « ● » provoque la mise en marche du champ de cuisson externe (second) d'un diamètre de 175 mm, la rotation du sélecteur rotatif en position « ● » provoque la mise en marche du champ de cuisson externe (troisième) d'un diamètre de 210 mm. A partir de ce moment il est possible de régler avec fluidité la quantité de chaleur fournie au récipient par les champs de cuisson interne et externe car l'interrupteur éteindra ces champs seulement après le réglage du sélecteur rotatif 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.

\*en fonction du modèle


# FONCTIONNEMENT

## Programmateur électronique

-  - temps de travail
- A** - temps d'arrêt
-  - minuteur
-  - heure actuelle


- 1 – touche de sélection des fonctions du programmateur
- 2 – touche « - »
- 3 – touche « + »


### Mise à l'heure du programmateur

Après le branchement ou le rebranchement, l'afficheur indique l'heure 12.00 et la lampe  clignote suite à la coupure de la tension,

- mettez le programmateur à l'heure en utilisant les touches 2 et 3.

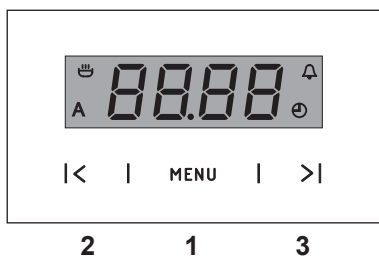


Après environ 5 secondes, les nouvelles données sont mémorisées et le témoin  s'éteint.

Pour modifier l'heure, appuyez sur la touche 1 jusqu'à ce que la lampe  commence à clignoter. Ensuite, faites les modifications nécessaires.

#### Attention !


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




### Minuteur


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

Pour programmer le minuteur :

- appuyez sur la touche 1 jusqu'à ce que le témoin  commence à clignoter ; les chiffres « 0.00 » apparaîtront sur l'afficheur,
- programmez le temps à l'aide des touches 3 et 2,

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 1, 2 ou 3 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 2 minutes.

# FONCTIONNEMENT


## 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 **1** jusqu'à ce que le témoin  commence à clignoter ; les chiffres « **0.00** » apparaîtront sur l'afficheur,
- programmez le temps désiré à l'aide des touches **3** et **2**, entre 1 minute et 10 heures.

Le temps programmé sera mémorisé après environ 5 secondes ; l'heure actuelle apparaît alors sur l'afficheur et le témoin  est allumé.



À l'issue de la durée programmée, le four s'arrête automatiquement, un signal sonore se déclenche et le témoin  commence à clignoter,


- mettez les manettes de fonctions du four et de régulation de la température sur la position « arrêt »,
- appuyez sur la touche **1**, **2** ou **3** 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 **1** jusqu'à ce que le témoin  commence à clignoter; les chiffres « **0.00** » apparaîtront sur l'afficheur,
- programmez la durée désirée à l'aide des touches **3** et **2**, entre 1 minute et 10 heures.

Le temps programmé sera mémorisé après environ 5 secondes ; l'heure actuelle apparaît alors sur l'afficheur et le témoin  est allumé;

- appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le témoin **A** commence à clignoter,
- programmez l'heure d'arrêt (fin de fonctionnement) à l'aide des touches **3** et **2**, 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.

Les témoins  et **A** 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).

## FONCTIONNEMENT

---

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

- mettez les manettes de fonctions du four et de régulation de la température sur la position « arrêt »,
- appuyez sur la touche **1**, **2** ou **3** afin de couper le signal ; le témoin cesse alors de clignoter et l'heure actuelle apparaît sur l'afficheur.

### **Attention !**

À tout moment, vous pouvez vérifier et corriger les paramètres programmés. Pour corriger les paramètres :

- appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le témoin de la fonction choisie commence à clignoter,
- changez les paramètres programmés à l'aide des touches **2** et **3** en cas d'annulation d'un paramètre.

Vous ne pouvez pas changer l'heure actuelle lorsque le programmeur fonctionne en mode automatique ou sémi-automatique.



# FONCTIONNEMENT

## Fonctions du four

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

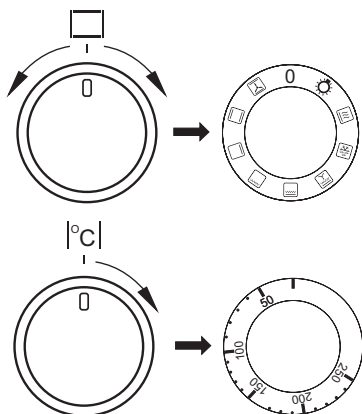
Le four peut être chauffé à l'aide d'une chaleur de sole et de voûte, et d'un grilloir. Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette de type de fonctionnement – il suffit de tourner le commutateur à la fonction sélectionnée,

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

Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :

- délicatement pousser le sélecteur rotatif et le lâcher,

- mettre sur la fonction choisie. Le marquage du sélecteur rotatif sur son pourtour répond aux fonctions réalisées par le four.



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 gril 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 supérieure 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, 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 ».

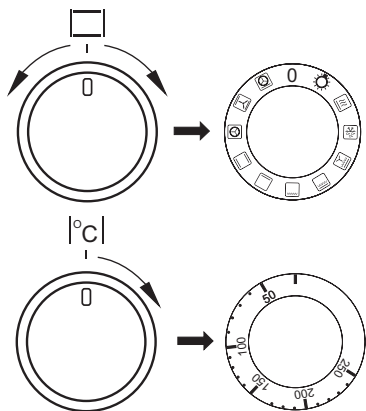
# FONCTIONNEMENT

## Four avec circuit d'air forcé (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.

Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :

- délicatement pousser le sélecteur rotatif et le lâcher,
- mettre sur la fonction choisie. Le marquage du sélecteur rotatif sur son pourtour répond aux fonctions réalisées par le four.



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 gril 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 supérieure 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, 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

---


## Utilisation du grilloir

---

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

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 250°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 avec circuit d'air forcé (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + ventilateur)

| Type de plat/<br>cuisson  | Fonction du four  | Température<br>°C       | Niveau<br>( 4 ) | Temps [min.]<br> |
|---|---|-------------------------|-----------------|---|
|    |    | 160 - 200               | 2 - 3           | 30 - 50   |
|    |    | 150                     | 3               | 25 - 35   |
|    |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3               | 25 - 40 <sup>2)</sup>   |
|    |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3               | 25 - 40 <sup>2)</sup>   |
|    |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2               | 15 - 25   |
|    |    | 210 - 220               | 2               | 45 - 60   |
|    |    | 190                     | 2 - 3           | 60 - 70   |
|    |    | 230 - 250               | 4               | 14 - 18   |
|    |    | 225 - 250               | 2               | 120 - 150   |
|    |    | 160 - 230               | 2               | 90 - 120  |
|   |   | 180 - 190               | 2               | 70 - 90   |
|  |  | 160 - 180               | 2               | 45 - 60   |
|  |  | 190 - 210               | 2               | 40 - 50   |
|  |  | 170 - 190               | 3               | 40 - 50   |

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



































<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide

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

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

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

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

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

<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide











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

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



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

### Cuisson de gâteaux




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

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

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

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

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

### Cuisson

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

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

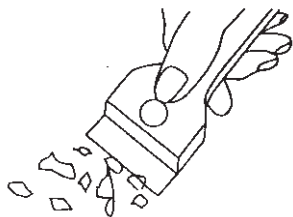
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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 « ● ». 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

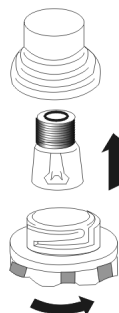
## Four

- 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 ,
  - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
  - ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez-la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essuyez la cavité du four.

## Remplacement de la lampe du four

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

- Mettez toutes les manettes de contrôle sur la position « ● »/« 0 » et coupez l'alimentation,
- Dévissez le hublot de la lampe, nettoyez-le et mettez-le bien à sec.
- Dévissez l'ampoule, si nécessaire changez-la. Caractéristiques de l'ampoule à haute température (300 °C) :
  - tension 230 V
  - puissance 25 W
  - culot E14.

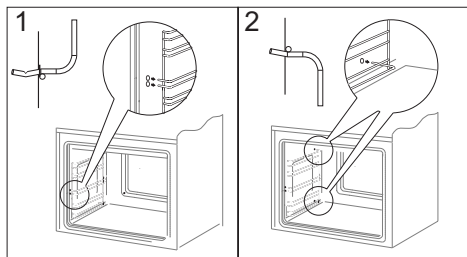


*Lampe du four*

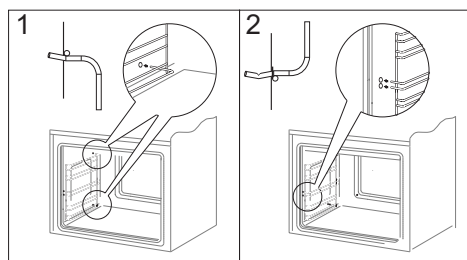
- Vissez l'ampoule en vous assurant qu'elle est bien placée dans la douille céramique.
- Vissez le hublot de la lampe.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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



Retirement des échelles latérales

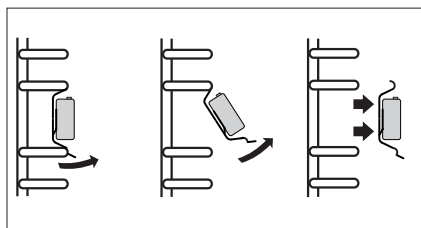


Retirement des échelles latérales

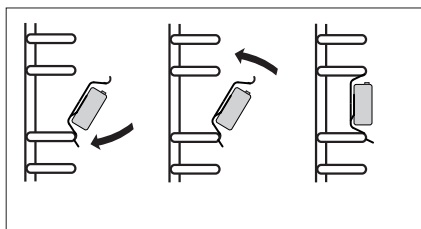
- Les cuisinières marqués par les lettres **Dp** possèdent des glissières en inox télescopiques rétractables fixées aux glissières en grille. Les glissières doivent être retirées et lavées avec les glissières en grille. Avant de placer sur elles les plaques il faut les tirer (si le four est chauffé les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

### Attention!

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



Retirement des glissières télescopiques

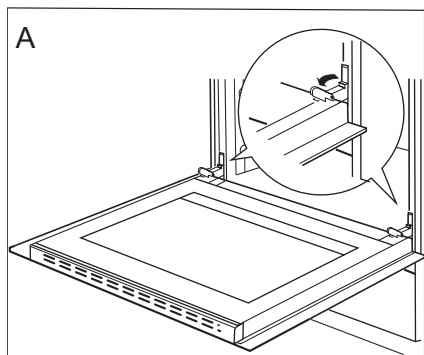


Placement des glissières télescopiques

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Retrait de la porte

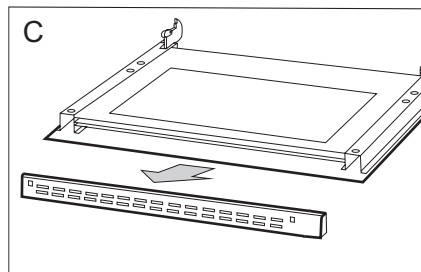
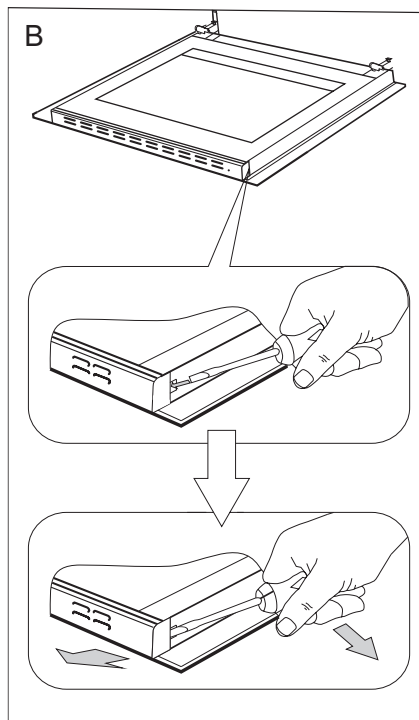
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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



*Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières*

## Démontage de la vitre intérieure

1. 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)



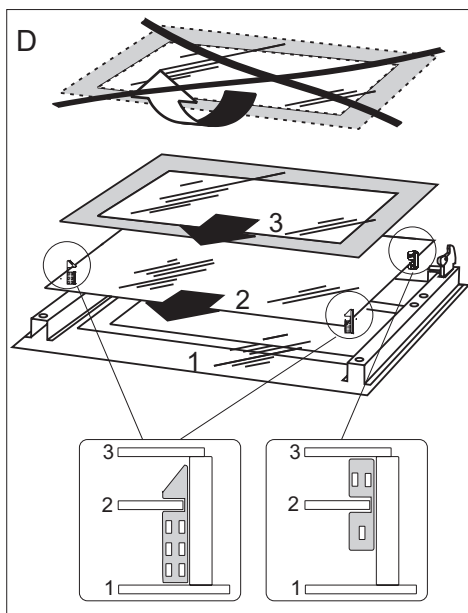
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

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

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

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



*Démontage de la vitre intérieure*

### Contrôles périodiques

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

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



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

## COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

---

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  |
|--|--|--|
| Le dispositif électrique ne fonctionne pas   | coupure de courant   | vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le |
| l'afficheur du programmeur indique les chiffres „12.00” 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> )            |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas  | l'ampoule est dévissée ou défectueuse                                      | vissez ou changez l'ampoule (cf. <i>chapitre Nettoyage et entretien</i> )    |



## DONNÉES TECHNIQUES





|   |                       |
|---|-----------------------|
| Tension nominale  | 230/400V~50 Hz        |
| Puissance nominale  | max. 9,8 kW           |
| Dimensions de la cuisinière<br>(Largeur/Hauteur/Profondeur) | 59,5 x 59,5 x 57,5 cm |

Informations essentielles :

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

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

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

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

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

### *Déclaration du producteur*

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

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

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

---