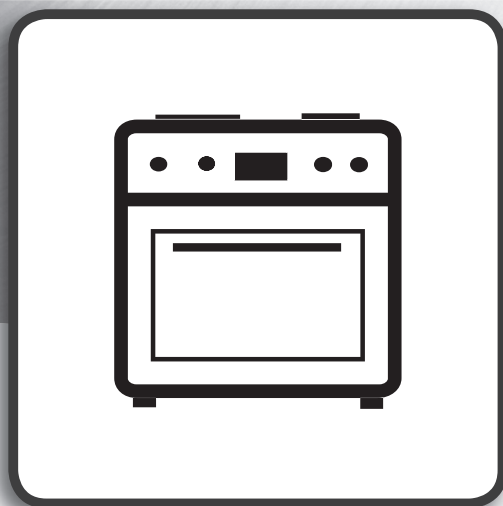




DE

Bedienungsanleitungen HERD UND OFEN

Inhalt

Sicherheitshinweise, 3
Kurzanleitung, 5
Inbetriebsetzung und Gebrauch, 6
Bedienung der
Uhr/Minutenzeitschalter, 9
Nutzung des Glaskeramik- Kochfeldes, 10
Gartable, 11
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 12
Installation, 26

FR

Manuel d'utilisation

Cuisinière pose-libre

Table des matières

Consignes de sécurité	14
GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE	16
Installation	26

DE

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Kochfeld beim Garen mit Fett oder Öl unbeaufsichtigt zu lassen kann gefährlich sein - Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden - Brandgefahr.

⚠ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein - Brandgefahr. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehöerteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird - Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken - Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

INSTALLATION

⚠ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden – Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden – Schnittgefahr.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle

(Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

 Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.



Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, muss er nivelliert und mit der mitgelieferten Haltekette an der Wand befestigt werden, um ein Herunterrutschen des Geräts vom Sockel zu vermeiden.



WARNUNG: Um das Gerät vor dem Kippen zu schützen, ist die mitgelieferte Haltekette zu installieren. Siehe Installationsanweisungen.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

 Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

 Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

 Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

 Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

 **WARNUNG:** Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.

REINIGUNG UND PFLEGE

 **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

 Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

 Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

 Vor dem Reinigen oder dem Ausführen von Wartungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr.

 **WARNUNG:** Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten - Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Das  Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

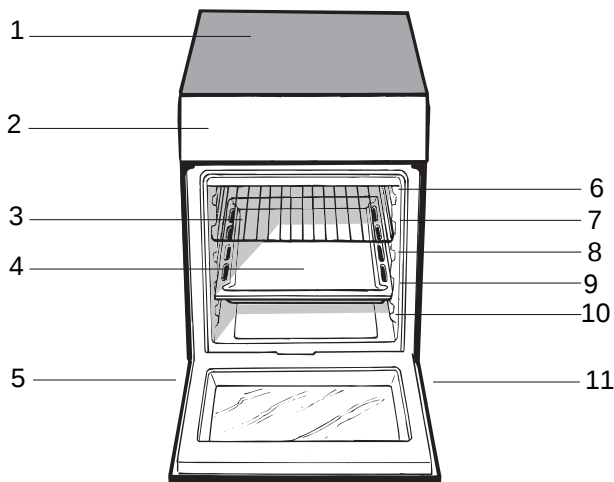
Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

KURZANLEITUNG



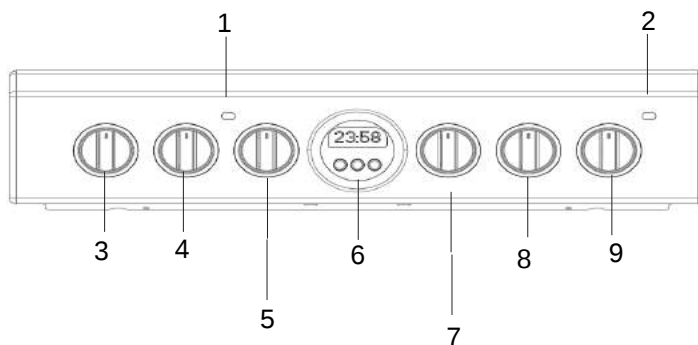
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Glaskeramik-Kochfeld
2. Bedienfeld
3. Einschub BACKOFENROST
4. Einschub FETTPFANNE
5. Höhenverstellbarer Stellfuß
- GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
6. position 5
7. position 4
8. position 3
9. position 2
10. position 1
11. Höhenverstellbarer Stellfuß

BEDIENTAFEL



- | | | |
|--|--|--|
| 1. Betriebskontrollleuchte THERMOSTAT | 4. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen | 7. Schalter zur Wahl der Backofenfunktionen |
| 2. Betriebskontrollleuchte Elektrokochplatte | 5. Drehschalter THERMOSTAT | 8. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen |
| 3. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen | 6. Drehschalter TIMER | 9. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen |

DE INBETRIEBSETZUNG UND GEBRAUCH

TYPENSCHILD	
Backofen- Abmessungen (HxBxT):	34,0x41,0x42,4 cm
Nutzvolumen	Liter 60
Nutzabmessungen des Geschirrwagens:	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 18 cm
Versorgungsspannung und -frequenz:	siehe Typenschild Typenschild, ist in der Innenseite der Klappe befindet, oder, nachdem der Ofenkammer geöffnet worden ist, auf der linken Wand im Inneren des Ofens gezeigt angepasst werden.
Glaskeramik-Kochfeld Vorne links Hinten links Hinten rechts Vorne rechts Bedarfsspitze der Glaskeramik-Kochfelder Max.	1700 W 1200 W 1700 W 1200 W 5800 W
ENERGIELABEL und ECODESIGN	EU-Richtlinienr. 65/2014 ergänzend zu Richtlinie 2010/30/EU. EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU. EN 60350-1 Richtlinien EN 50564 Richtlinien EN 60350-2 Richtlinie, Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion: Energieverbrauch für den – Heizmodus bei natürlicher Konvektion: Konvektion-Modus  Erklärter Stromverbrauch nur die erzwungene Konvektionskategorie - Heizmodus: Backen. 

Gebrauch des Ofens

Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine halbe Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Lüften Sie den Raum gut durch, bevor Sie den Ofen ausschalten und öffnen. Es kann ein leicht unangenehmer Geruch entstehen. Es handelt sich hier um die Schutzmittel, die während der Herstellung verwendet wurden und nun mit der Hitze verbrennen.

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Ofenboden, da die Emaillierung sonst beschädigt werden kann.

1. Wählen Sie die gewünschte Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER.
 2. Wählen Sie die für die gewählte Garart empfohlene oder die gewünschte Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER.
- Eine Liste mit einer detaillierten Beschreibung der Gararten und empfohlenen Temperaturen ist in der entsprechenden Tabelle zu finden (siehe Praktische Garhinweise).

Während des Garvorgangs kann man jederzeit

- die Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER ändern.
- die Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER ändern.
- den Garvorgang anhalten. Drehen Sie hierzu den FUNKTIONSWÄHLER auf die Position „0“.

Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

Kontrollleuchte THERMOSTAT

Wenn diese eingeschaltet ist, heizt der Ofen. Sobald im Ofen die eingestellte Temperatur erreicht wird, erlöscht die Leuchte. Jetzt schaltet sich die Kontrollleuchte im Wechsel ein und aus und zeigt damit an, dass das Thermostat in Funktion ist und die eingestellte Temperatur konstant hält.

Backofenlicht

Sobald der FUNKTIONSWÄHLER auf eine andere als die Position „0“ gestellt wird, schaltet sich das Backofenlicht ein. Es bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist. Wird der Schalter auf die Position  gestellt, schaltet sich das Licht ein, ohne dass der Backofen jedoch in Betrieb genommen wird.

Garmethoden

Für alle Gararten zwischen 50°C und Max kann ein Temperaturwert eingestellt werden, mit Ausnahme der folgenden Modi

- DOPPELTER GITTER (empfohlen: nur auf MAX. Leistungsstufe einstellen).
- Ventilatorgestützter Doppelgrill (empfohlen: 200°C nicht überschreiten).

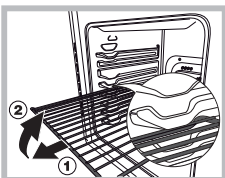
Funktion	Funktion	Funktion
	TRADITIONEL LER BACKOFEN	Die Ober- und Unterhitze wird eingeschaltet. Wenn Sie diese traditionelle Back- oder Bratmethode verwenden, sollten Sie nur ein Rost verwenden. Wenn mehr als ein Rost verwendet wird, wird die Hitze ungleichmäßig verteilt.
	BACKEN	Das hintere Heizelement und der Ventilator schaltet sich an und garantieren so, dass die Hitze im Ofen fein und gleichmäßig verteilt wird. Dieser Modus ist ideal für das Backen und Kochen von Temperatur empfindlichen Speisen (wie Kuchen, die aufgehen müssen) und für die Zubereitung von Plätzchen auf drei Blechen.
	MULTIKO CHER	Es schalten sich alle Heizelemente (oben, unten und rund) ein und der Ventilator beginnt zu laufen. Da sich die Hitze ständig durch den Ofen verteilt, die Luft kocht und bräunt Speisen gleichmäßig. Hier können maximal zwei Roste zur selben Zeit verwendet werden.
	PIZZA	Die runden Heizelement und die Elemente am Boden des Ofens werden eingeschaltet und der Ventilator aktiviert. Diese Kombination heizt den Ofen schnell auf und produziert eine beachtliche Menge an Hitze, besonders vom unteren Heizelement. Wenn Sie mehr als einen Rost zur gleichen Zeit verwenden, verändern Sie die Position des Geschirrs während des Kochens.
	GRILL	Das mittlere Teil des oberen Heizelements schaltet sich ein. Die hohe und unmittelbar Hitze des Grills wird für Speisen empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur benötigen (Kalbs- und Rindersteak, Filetsteak und Entrecôte). Dieser Kochmodus verwendet eine eingeschränkte Menge an Energie und ist ideal für das Grillen von kleinen Portionen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Rosts, denn wenn Sie sie in
	GRATIN	Das obere Heizelement und der Drehspieß (wo vorhanden) werden aktiviert und der Ventilator startet. Diese Kombination von Einrichtungen erhöht die Wirksamkeit der eindirektionalen Wärmestrahlung der Heizelement durch die erzwungenen Luftzirkulation durch den ganzen Ofen. Dies verhindert, dass Speisen an der Oberfläche nicht verbrennen und ermöglicht der Hitze, tief in die Speisen
	AUFTAUEN	Der oben im Ofen befindliche Ventilator veranlasst, dass die Luft beim Raumtemperatur um das Gefriergut zirkuliert. Diese Funktion wird zum Auftauen aller Arten an Lebensmitteln empfohlen, insbesondere jedoch für empfindliche Speisen, die nicht erhitzt werden dürfen, wie beispielsweise: Kuchen mit Eiscremeanteilen, Creme oder Puddingdesserts, Fruchtkuchen. Mit Verwendung von Umluft wird die Auftauzeit ungefähr halbiert. Bei Fleisch, Fisch und Brot ist es möglich, den Vorgang durch die Beschleunigung der „Mulit-Kochmodus“ und eine eingestellte Temperatur zwischen
	OBERHITZE	Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Gerichte verwendet werden.
	BODENUMLUFT	Die Heizelement und das Gebläse am Boden des Ofens sind eingeschaltet, was eine gleichmäßige Hitzeverteilung im gesamten Ofeninnenraum gestattet. Diese Kombination eignet sich zum schonenden Garen von Gemüse und Fisch.
	SCHNELLAUFHEIZ	Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden, dann die gewünschte Kochfunktion wählen.

Kochen auf mehreren Regalen gleichzeitig

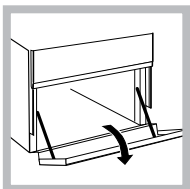
Wenn es notwendig ist, zwei Racks zu verwenden, verwenden Sie den Garmodus **FAN OVEN**  da dies der einzige Garmodus ist, der für diese Art des Garens geeignet ist. Wir empfehlen das auch:

- Die Positionen 1 und 5 werden nicht verwendet. Denn übermäßige direkte Wärme kann temperaturempfindliche Lebensmittel verbrennen.
- Die Positionen 2 und 4 werden verwendet und das Essen, das mehr Wärme benötigt, wird in Position 2 auf das Gestell gestellt.
- Wenn Sie Lebensmittel garen, die unterschiedliche Garzeiten und -temperaturen erfordern, stellen Sie eine Temperatur ein, die auf halbem Weg zwischen den beiden empfohlenen Temperaturen liegt (siehe Tabelle mit den Garhinweisen für den Ofen) und legen Sie die empfindlicheren Lebensmittel in Position 4 auf das Gestell. Entfernen Sie zuerst die Speisen, die eine kürzere Garzeit erfordern.
- Beim Kochen von Pizzas auf mehreren Regalen mit einer Temperatur von 220°C wird der Ofen für 15 Minuten vorgeheizt. Im Allgemeinen dauert das Kochen auf dem Regal in Position 4 länger: wir empfehlen, dass die auf der untersten Regalposition gekochte Pizza zuerst entfernt wird, gefolgt von der in Position 4 gekochten Pizza einige Minuten später.
- Legen Sie die Tropfschale auf die Unterseite und das Gestell auf die Oberseite.

.....
Die Innenflächen des Fachs (wenn vorhanden) können heiß werden.



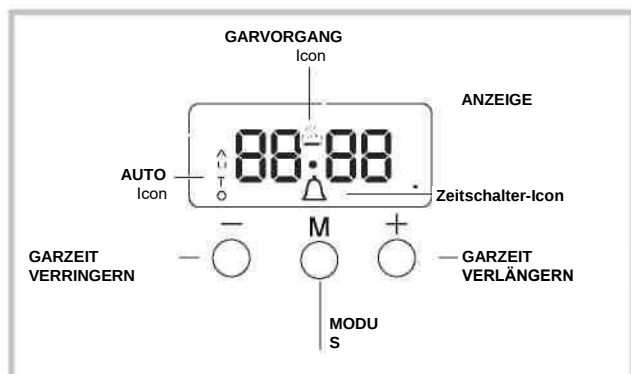
ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Stoppsystem ausgerüstet, um die Roste herauszuziehen und zu verhindern, dass sie aus dem Ofen kommen. (1) Wie in der Zeichnung gezeigt, müssen Sie die Roste nur vorne anheben und an ihnen ziehen, um sie komplett heraus zu ziehen (2).



Aufbewahrungsbereich unter dem Ofen

Unter dem Ofen befindet sich ein Fach zur Aufbewahrung von Zubehör oder großen Schüsseln. Ziehen Sie die Tür zum Öffnen nach unten (siehe Abbildung). Stellen Sie keine entflammaren Gegenstände in das untere Ofenfach.

BEDIENUNG DER UHR/MINUTENZEITSCHALTER



Einstellung der Uhr

Die Uhr kann bei ausgeschaltetem oder auch eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, sofern die Endzeit für einen Garzyklus nicht zuvor programmiert worden ist. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einer Stromunterbrechung, wird die Anzeige automatisch auf die Ziffern 00:00 zurückgestellt und die ANZEIGE beginnt zu blinken.

1. Drücken Sie dazu gleichzeitig die „+“ und die „-“-Taste. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie die Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.

Änderung der Alarmtonhäufigkeit

Kann die Alarmtonhäufigkeit durch mehrmaliges Berühren der „-“-Taste berühren.

Zeitschalter einstellen

Diese Funktion unterbricht nicht den Backofenbetrieb, sie dient nur dazu, den Alarmton zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das und die drei Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, erscheint die Zeit auf der Anzeige als Count-down. Sobald diese Zeit abgelaufen ist, wird ertönt der Alarm.

Programmierte Zubereitung

Vor der Programmierung muss ein Gar-Modus eingestellt werden.

Programmierung der Zubereitungsdauer

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das und die DUR Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden, nachdem das Icon auf der Anzeige sichtbar geworden ist.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und der Backofen sich ausgeschaltet hat, ertönt der Alarmton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen.
 - Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm wird automatisch um 10:15 Uhr stoppen.

Ein Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen:

- Drücken Sie die Taste, bis das Icon für die abzubrechende Einstellung und die Zahlen auf der Anzeige zu blinken anfangen. Drücken Sie die „-“-Taste, bis die Zahlen 00:00 auf der Anzeige erscheinen.
- Halten Sie die „+“ und „-“-Tasten gedrückt. Dadurch werden alle vor gewählten Einstellungen, einschließlich der Zeitschalter-Einstellungen, gelöscht.

Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (einer nicht scheuernden Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden kann der Geruch verbrannten Gummis wahrzunehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

Ein- und Ausschalten der Kochzonen

Zum Einschalten einer Kochzone drehen Sie den entsprechenden Drehschalter nach rechts.

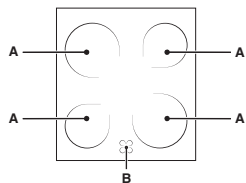
Zum Ausschalten drehen Sie den Drehschalter nach links bis auf "0".

Das Einschalten der Kontrollleuchte KOCHZONEN zeigt an, dass mindestens eine Kochzone des Kochfeldes in Betrieb ist.

Die Kochzonen

Auf dem Kochfeld befinden sich elektrische Hilitebeheizungselemente. Diese werden während des Betriebs rot:

A. Kochzone mit Strahlungsbeheizung:



B. Wärmeanzeige: zeigt an, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone über 60°C liegt, auch wenn das Element ausgeschaltet aber noch warm ist.

Beschreibung der Heizelemente

Bei den Strahlerelementen handelt es sich um runde Heizstrahler, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.

Die Hilitebeheizung erfolgt mittels runder Heizelemente, die, außer den bezeichnenden Vorteilen, die Hilitebeheizungselemente bieten, auch eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleisten.

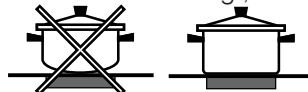
Die Hiliteelemente erzeugen unmittelbar eine äußerst hohe Licht- und Wärmemenge, und bieten Ihnen demzufolge praktische Vorteile:

- schnelle Hitzeerzeugung (im Vergleich zu Gasbrennern)
- schnelles Abkühlen
- gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Fläche (dank der runden Heizelemente)

Einstellung	normal oder schnelle Zubereitung
0	Aus
1	Zubereitung Gemüse, Fisch
2	Zubereitung Kartoffeln (mit Dampf) Suppen, Bohnen
3	Die Zubereitung von grossen Mengen von Essen, Minestrone fortsetzen
4	Für rösten (durchschnitt)
5	Für rösten (überdurchschnittlich)
6	Für braten und die Kochtemperatur kurzzeitig zu erreichen

Praktische Hinweise zum Gebrauch des Kochfeldes

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt;



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme nutzt.



- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden immer gut trocken und sauber ist: die Haftung auf den Kochzonen ist dann optimal und sowohl die Töpfe als auch das Kochfeld halten länger;
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- lassen Sie nie eine Kochzone eingeschaltet, ohne einen Topf darauf zu stellen, da sie sich beschädigen könnte.

GARTABELLE

Tabelle Garen im Backofen

REZEPT	GARFUNKTIONEN	KOCHSTUFE (von unten)	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (min.)
Biskuitkuchen	Thermisch	2	160 – 190	30 - 60
	Konvektiv	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	Thermisch	3	180 - 200	50 - 100
	Konvektiv	2 - 4	160 – 190	40 - 90
Plätzchen	Thermisch	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektiv	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Kleingebäck	Thermisch	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektiv	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Thermisch	3	230 - 250	10 - 25
	Konvektiv	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Wurstchen/ Schweinerippchen/ Hamburger	Braten	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Thermisch	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Konvektiv	2 - 4	170 - 190	60 - 80
Toast	Braten	5	MAX	Vorheizen 5' Garen 2,5'
Lasagne	Thermisch	2	170 - 190	40 - 60
Geflügel	Thermisch	2	200 - 230	50 - 90
	Turbo Braten	3	200 - 220	55 – 70
Rind	Thermisch	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektiv	2	180 - 190	80 - 120
Kalb	Thermisch	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektiv	2	180 - 190	80 - 120
Fisch	Thermisch	2	170 - 190	30 - 50
	Braten	4	200	20 - 30
Gefülltes Gemüse	Konvektiv	2	180 - 200	50 - 70

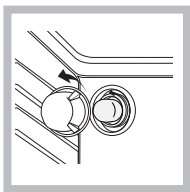
Energie sparen und Umwelt schonen

- Es empfiehlt sich, das Garprogramm GRILL stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.
- Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen.
- Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch
- Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen
- Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein Drittel der Energie spart.
- Falls möglich, Vorwärmen des Backofens vermeiden und immer versuchen es zu füllen. Öffnen Sie die Tür des Backofens etwas, da die Hitze bei jedem Öffnen verloren geht. Um eine erhebliche Menge an Energie zu sparen, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Backzeit aus und nutzen Sie die Hitze im Backofen herzustellen.
- Automatische Programme basieren auf Standard Nahrungsprodukte.
- Halten Sie die Türdichtungen sauber und ordentlich um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn Sie einen zeitabhängigen Stromtarif haben, dann macht die Option "verzögertes Kochen" es einfacher, Geld durch Vorgänge in günstigeren Zeiträumen einzustellen.

Abschalten des Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Austausch der Backofenlampe



1. Nachdem Sie den Backofen von der Stromversorgung abgenommen haben, entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung (siehe Abbildung).
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs:

Spannung 230V, Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Backofen erneut an die Stromversorgung an.

Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Dieses Produkt ist mit einer Beleuchtung der Energieeffizienzklasse E ausgestattet.

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

Die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in

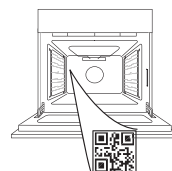
Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden: sie können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden. Das Kochfeld anschließend mit Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem zweckmäßigen Schaber entfernen (nicht im Lieferumfang enthalten). Verschmutzungen sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzusputzen und anschließend abzutrocknen. Reinigungsmittelrückstände könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen	Erhältlich bei
Fensterschaber	Baumärkten
Rasierklängen Schaber	Baumärkte, Supermärkte, Drogerien
Ersatzklängen	Ständen, Co-op Läden, Kaufhäusern, Läden der Stromversorger, Supermärkte
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.bauknecht.eu**
- Alternativ können Sie **unsere Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



Dampfunterstützte Ofenreinigung

Diese Reinigungsmethode ist insbesondere nach dem Kochen sehr fettigen (gebratenem) Fleisch empfehlenswert. Diese Reinigungsmethode erleichtert die Entfernung von Schmutz von den Ofenwänden, in dem Dampf innerhalb der Ofenhöhle zur leichteren Reinigung erzeugt wird.

! Wichtig! Bevor Sie mit dem Dampfreinigen beginnen:

- Entfernen Sie alle Speisereste und Fett vom Boden des Ofens.
- Entfernen Sie sämtliches Ofenzubehör (Roste und Bleche).

Führen Sie die oben genannte Handlungen anhand des folgenden Verfahrens durch:

1. Schütten Sie 300 ml Wasser auf ein Backblech im Ofen und schieben Sie es in die unterste Führung. Bei den Modellen, die keine Tropfpfanne haben, verwenden Sie ein Backpapier und legen es auf den Grill auf dem Bodenregal;

2. Wählen Sie die Funktion  **BODEN Modus:** des Ofens

und stellen die Temperatur auf 90 °C ein;

3. Lassen Sie es für 35 Minuten im Ofen;

4. Schalten Sie den Ofen aus;

5. Sobald der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und das Reinigen mit Wasser und einem feuchten Tuch abschließen;

6. Entfernen Sie nach dem Reinigen alles restliche Wasser aus der Ofenhöhle.

Wenn das Dampfreinigen nach dem Kochen insbesondere von fettigen Speisen oder wenn Fett schwer zu entfernen ist, beendet ist, müssten Sie das Reinigen vielleicht auf die traditionelle Weise, wie sie im vorherigen Abschnitt beschrieben ist, fortsetzen.

! Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist!

Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

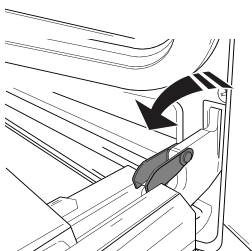
Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.



Click&Clean

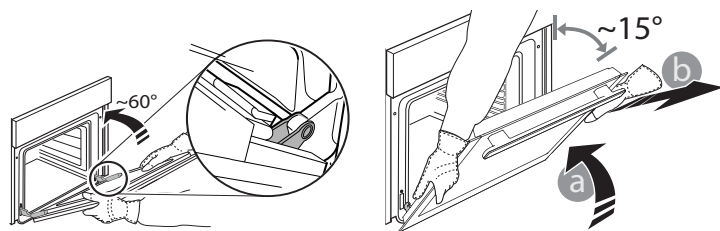
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

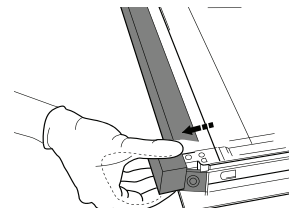
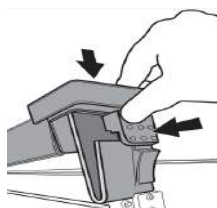
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

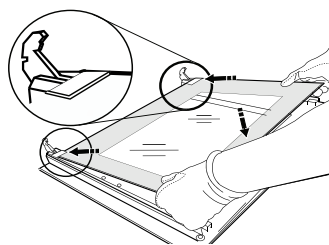
CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG KLICKEN

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

3. Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so dass der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.



4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ **MISE EN GARDE :** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ **MISE EN GARDE :** Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **MISE EN GARDE :** Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **ATTENTION :** La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **MISE EN GARDE :** Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ **MISE EN GARDE :** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température

élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites cuire des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur de s'évacuer graduellement avant d'accéder la cavité - vous pourriez vous brûler. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE :** Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement

indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠ N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.



Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.



MISE EN GARDE : Afin d'éviter l'appareil de glisser, la chaîne de retenue fournie doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.



⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ **MISE EN GARDE :** Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien ; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien. - Risque de brûlures.

⚠ **MISE EN GARDE :** Éteignez l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec la réglementation des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans le tableau de cuisson ou dans votre recette. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

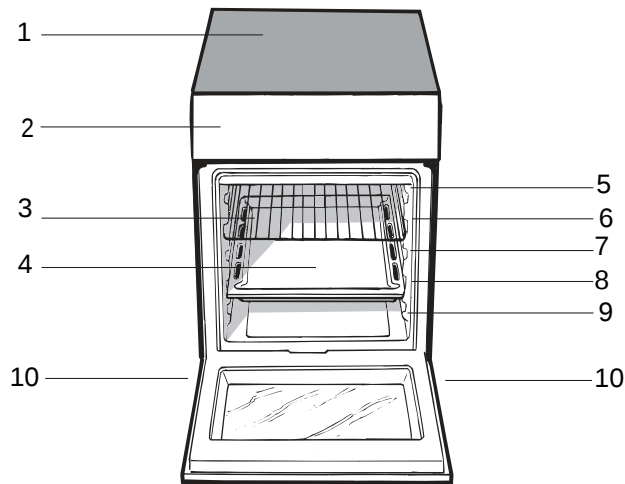
Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



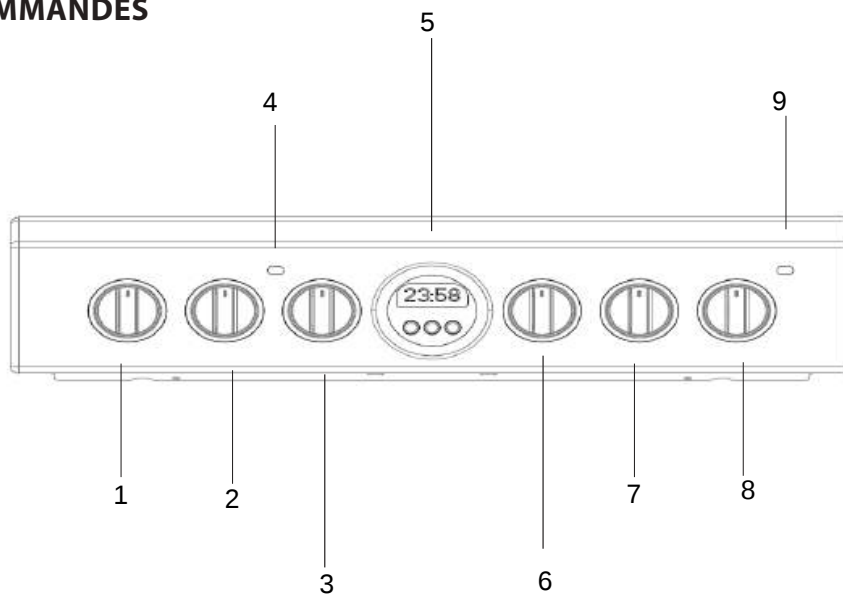
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Plan de cuisson vitrocéramique
2. Tableau de bord
3. Support **GRILLE**
4. Support **LECHEFRITE GLISSIERES** de coulissement
5. niveau 5
6. niveau 4
7. niveau 3
8. niveau 2
9. niveau 1
10. **Pied de réglage**

PANNEAU DE COMMANDES



1. Bouton foyer
PLAQUE ELECTRIQUE
2. Bouton foyer
PLAQUE ELECTRIQUE
3. Bouton
THERMOSTAT

4. Voyant
THERMOSTAT
5. **MINUTEUR ÉLECTRONIQUE**
6. Bouton
PROGRAMMES

7. Bouton foyer
PLAQUE ELECTRIQUE
8. Bouton foyer
PLAQUE ELECTRIQUE
9. Voyant **FONCTIONNEMENT**
PLAQUE ELECTRIQUE

Conseils d'installation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension et fréquence d'alimentation : voir plaquette signalétique

ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION

- Consommation énergie convection naturelle.
Fonction four :

Four Pâtisserie



*L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).

Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Utilisation du four

Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

Pour l'allumer, amenez le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si vous amenez le

bouton sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

- GRIL et DOUBLE GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- DOUBLE GRIL VENTILE (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).



Four Tradition

temp: entre 50°C et Max.

En effectuant ce choix, vous obtiendrez l'éclairage du four et le branchement des deux résistances (sole et voûte). C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch aux pommes de terre, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. N'hésitez pas à choisir le niveau qui vous permettra de mieux balancer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. En enfournant sur le premier ou le deuxième gradin en partant du bas vous obtiendrez plus de chaleur dans la partie inférieure.



Four Pâtisserie

temp: entre 50°C et Max.

Mise en marche du ventilateur et de tous les éléments chauffants. Ceci permet d'obtenir une chaleur "douce" provenant surtout de la sole. Cette fonction est tout particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats, notamment de gâteaux à lever qui gonflent mieux grâce à l'arrivée de chaleur par le bas. Quelques conseils :

- Réchauffez votre four avant d'enfourner
- N'enfournez pas plus d'un plat à la fois
- Utilisez la grille (à moins que vous ne cuisiez directement dans la lèche-frite), vous aurez une meilleure distribution de la chaleur. Ne laissez pas dans le four vos lèche-frite inutilisées.
- Placez la grille sur le troisième ou sur le deuxième gradin en partant du bas, vous profiterez mieux de la chaleur provenant de la sole. Posez le moule à gâteau au milieu de la grille.
- N'ouvrez jamais la porte en cours de cuisson car toute chute subite de température pourrait interrompre la cuisson et vos gâteaux risqueraient de s'affaisser.



Mode PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four, puis sélectionner la fonction de cuisson préférée.



Four Pizza

temp: entre 50°C et Max.

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire, ainsi que de la turbine. La sélection de cette combinaison permet un préchauffage accéléré du four grâce à sa très grande puissance (2700 W). La chaleur dans ce cas est distribuée par l'air pulsé et par la sole du four. La fonction four pizza convient tout particulièrement aux plats exigeant une grosse quantité de chaleur, tels que pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lèche-frite ou qu'une grille à la fois. La cuisson sur plus d'un gradin à la fois n'est possible qu'à condition de les changer de place à mi-cuisson.



Le four "ventilé"

temp : entre 50°C et Max.

La chaleur, constante et bien distribuée à l'intérieur du four grâce à la turbine située dans le bas du four, permet de cuire et de dorer les aliments de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Vous pouvez cuire sur deux niveaux en suivant les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson sur plusieurs niveaux". Vous réussirez parfaitement tous les plats gratinés qui exigent une cuisson prolongée tels que lasagnes, gratin de pâtes, gratin de riz, vols au vent etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction qui permet de cuisiner avec peu de condiment, convient aussi à merveille à la cuisson du poisson, dont l'aspect et le goût demeurent inchangés. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes : courgettes, aubergines, poivrons, tomates etc.

Desserts : vous réussirez à coup sûr vos pâtes levées pour vos gâteaux, brioches, croissants. La fonction "ventilé", réglée à une température comprise entre 80° - 100°C sert aussi à décongeler la viande, rouge ou blanche, le poisson ou le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une

température de 50°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en plaçant le bouton du thermostat sur 0°C.



Résistance voûte

temp: entre 50°C et Max.

La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc.....



Le "gril"

temp: entre 50°C et Max.

Un gril plus grand que d'habitude, au dessin novateur : son rendement est augmenté de 50%. Avec ce double gril, finies les zones d'angle où la chaleur n'arrive pas.

Important : Pour obtenir d'excellents résultats et faire des économies d'énergie (10% environ), **la porte du four doit rester fermée lorsque vous utilisez le gril.**

Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur le gradin le plus haut (voir tableau cuisson) et la lèche-frite juste en-dessous pour recueillir la graisse qui fond.



Gril Ventilé

temp: entre 50°C et Max.

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire : brochettes de viande et légumes (kebabs), saucisses, côtelettes, côtelettes d'agneau, poulet, cailles, côtes de porc, etc. Mais aussi des tranches de poisson (espadon, thon, merou, etc.). Cette fonction déclenche aussi la mise en marche du moteur du tournebroche (si votre appareil en est équipé). Ce type de cuisson est notamment recommandé pour des pièces de viande telles que longues, volaille, etc.

N.B. : cuisinez au gril **porte fermée.**



Programme "Décongélation"

Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.



Four Inferieur Ventilé

L'élément chauffant inférieur (ventilateur) est branché.

Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

S'il vous avez besoin de deux grilles, utilisez le programme FOUR VENTILE  car c'est le seul qui vous permet de cuire sur deux niveaux. Mieux vaut en outre :

- ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.
- utilisez surtout les gradins 2 et 4 et placez au gradin 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- en cas de cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire entre les deux conseillées (voir *Tableau cuisson au four*) et enfournez les plats plus délicats au gradin 4. Sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide.
- lors de la cuisson de pizza sur plusieurs niveaux à une température de 220°C, mieux vaut préchauffer le four pendant 15 minutes. Normalement, la cuisson au gradin 4 exige davantage de temps : il est par conséquent conseillé de sortir du four d'abord la pizza placée au niveau inférieur et de laisser cuire celle du gradin 4 quelques minutes de plus.
- Placez la lèche-frite en bas et la grille en haut.

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèche-frite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

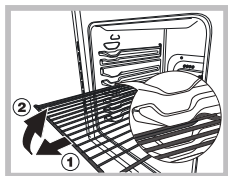
BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four. En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

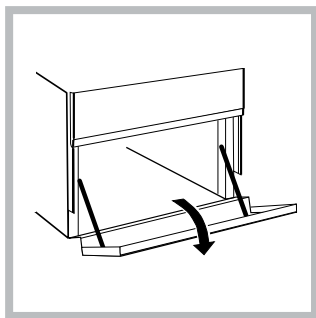
Lorsqu'une fonction particulière est sélectionnée, les paramètres sont définis de telle sorte à améliorer les performances de cuisson. Il est donc possible que le ventilateur et les corps chauffants mettent plus de temps à démarrer.



ATTENTION Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four. (1) Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les

saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Niche inférieure*

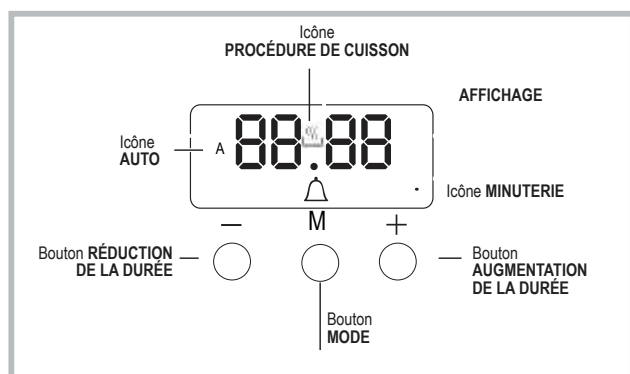


Une niche ménagée au-dessous du four peut être utilisée pour entreposer des accessoires ou des casseroles. Pour ouvrir le volet, faites-le pivoter vers le bas (voir figure).

Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Fonctionnement de l'horloge/Bip minute



Réglage de l'horloge

L'horloge peut être réglée lorsque le four est éteint ou quand il est allumé, à condition que le délai d'un cycle de cuisson n'ait pas déjà été programmé. Après avoir branché l'appareil au réseau électrique principal,

ou après une coupure électrique, les chiffres 00:00 de l'afficheur commencent à clignoter.

1. Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - ». Les deux points entre les chiffres des heures et ceux des minutes clignotent.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur souhaitée sera facile et rapide.

Modification de la fréquence de l'avertisseur

La fréquence de l'avertisseur sonore peut être modifiée en appuyant plusieurs fois sur « - ».

Réglage du bip minute

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et ne modifie pas le four ; elle est simplement utilisée pour activer l'avertisseur à la fin de la durée réglée

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres à l'écran commencent à clignoter.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
3. Patientez pendant 5 secondes, si vous appuyez à nouveau sur le bouton, l'écran affiche la durée et lance le compte à rebours. À la fin de cette période, l'avertisseur retentit.

Programmation de la cuisson

Sélectionnez un mode de cuisson avant la programmation.

Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que l'icône  et les chiffres DUR sur l'écran commencent à clignoter.
 2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
 3. Patientez pendant 5 secondes, après cela l'icône **AUTO** s'affiche sur l'écran.
 4. À la fin de la durée réglée, le four arrête la cuisson et un avertisseur sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'avertisseur.
- Par exemple : il est 9 h 00 et vous programmez une durée de 1 heure et 15 minutes. Le programme s'arrête automatiquement à 10 h 15.

Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :

- appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône corresponde au réglage que vous souhaitez annuler et les chiffres à l'écran commencent à clignoter. Appuyez sur le bouton « - » jusqu'à ce que les chiffres 00:00 s'affichent à l'écran.
- Appuyez et maintenez enfoncé les boutons « + » et « - » ; ceci annule tous les réglages sélectionnés auparavant, y compris les réglages de la minuterie.

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.

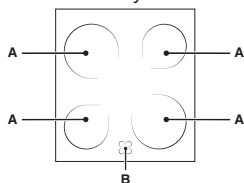
Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".

L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques radiants. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :

A. Foyers radiants



B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

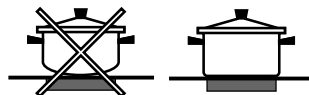
Foyers radiants

Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe ;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible ;



- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Tableau de cuisson

Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Préchauffage (min.)	Sélection thermostat	Durée de la cuisson (min.)
Four Tradition (statique)	Canard	1	3	15	200	65-75
	Roast-beef	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes sucrées	0,5	3	15	180	20-30
	Quiches	1	2/3	15	180	45-50
	Cake aux fruits	-	3	15	180	40-50
	Génoise	-	3	15	160	25-30
Four Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Roast-beef	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
Four Ventilé	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagnes	1,8	3	10	180	30-35
	Gratin de pâtes	1	3	10	180	20-30
	Pâtes au four	1,5	3	10	180	20-30
	Agneau	1,5	2	10	180	40-45
	Poulet + pommes de terre	1	2-4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30
	Daurade	1,5	2	10	180	55-60
	Cake aux fruits	1	3	10	160	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2-4	10	165	20-25
	Gratin de pâtes (sur 2 niveaux)	2,5	2-4	15	200	35-40
Résistance voûte	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max.	4
	Tranches de colin	1	4	5	Max.	10
	Légumes grillés	1	¾	5	Max.	8-10
Gril	Côtes de veau	1	4	5	Max.	15-20
	Côtelettes	1,5	4	5	Max.	20
	Hamburgers	1	3	5	Max.	7
	Maquereaux	1	4	5	Max.	15-20
	Croque-monsieur	n°4	4	5	Max.	5
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1,0	-	5	Max.	70-80
	Poulet à la broche	2,0	-	5	Max.	70-80
Gril ventilé	Poulet grillé	1,5	2	5	200	55-60
	Seiches	1,5	2	5	200	30-35
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèche-frite)	1,5	-	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Poulet à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Avec tournebrochettes (uniquement sur certains modèles)					
	Brochettes de viande	1,0	-	5	Max.	40-45
	Brochettes de légumes	0,8	-	5	Max.	25-30
Chaleur sole	Pour parfaire la cuisson					
Sous ventilé'	Brems	0,5	3	15	170-180	25-35
	Filet de morue	0,5	3	15	160-170	15-20
	Loup de mer cuit au four en papillote	0,5	3	20	200-210	35-45
	Mélange de légumes (Ratatouille)	0,8-1,0	3	20	190-200	50-60
	Légumes farcis	1,5-2,0	3	20	180-190	55-60

N.B : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril, au double gril ou au gril ventilé, placez toujours la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas.

Nettoyage et entretien

Economies et respect de l'environnement

- Pour vos cuissons au Gratin, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée : Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

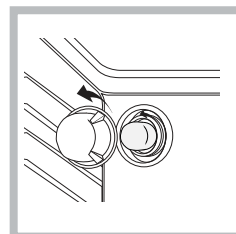
Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.

- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle et

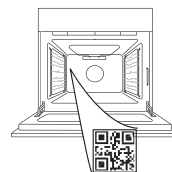
rebranchez le four au réseau électrique.

Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique E.

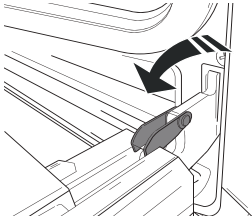
Des directives, une documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit sont disponibles à l'adresse :

- Utilisez le code QR sur votre appareil
- Visitez notre site Web **docs.bauknecht.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service client** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Si notre service client est contacté, veuillez indiquer les codes sur la plaque signalétique du produit.

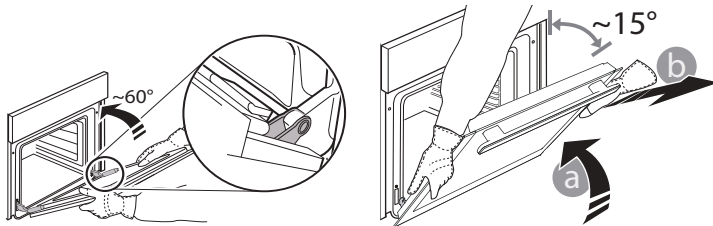


ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

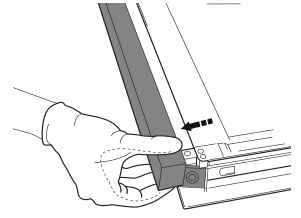
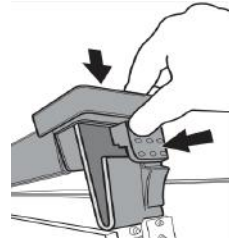
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevée la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

4. Remplacez le bord supérieur : un clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

Assistance

Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

Nettoyage du four à la vapeur :

Ce mode de nettoyage est recommandé après la cuisson des aliments gras (rôtis, viande, etc.)

Cette méthode de nettoyage peut simplifier le processus d'élimination de la saleté qui se trouve sur les parois du four, en produisant de la vapeur à l'intérieur de la cavité de l'appareil. Il sera ainsi plus facile de nettoyer la cavité du four elle-même.

Important ! Avant de lancer le processus de nettoyage à la vapeur :

- enlever tous les débris alimentaires et résidus gras susceptibles de se trouver au fond de la cavité du four ;
- enlever tous les accessoires (grilles et poêles).

Après avoir pris toutes ces précautions, il est conseillé :

1 – de verser 300 ml d'eau dans la poêle profonde du four ; posez-la au premier niveau à partir du bas. Pour

les modèles sans poêle profonde, utiliser un moule de four standard installé sur la grille, au premier niveau à partir du bas.

2 – Sélectionner la fonction :  **FOUR INFÉRIEUR** et définir la température sur 90°C ;

3 – Laisser le four en MARCHE pendant 35 minutes ;

4 – Éteindre le four ;

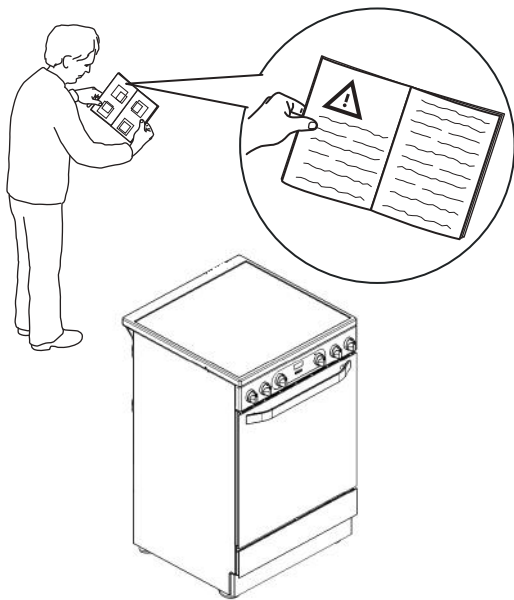
5 – Après le refroidissement du four, en ouvrir la porte et terminer le processus de nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide.

6 – Éliminer tout résidu d'eau contenu dans la cavité au terme du processus de nettoyage.

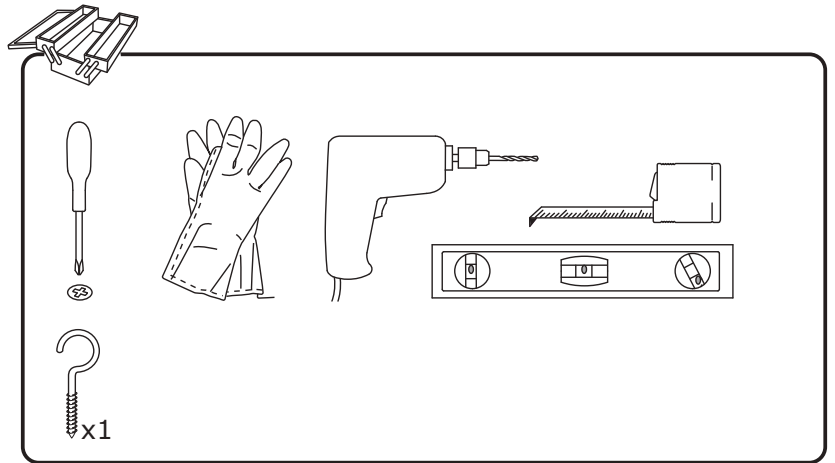
Si le nettoyage à la vapeur se fait après la cuisson d'aliments particulièrement gras ou lorsque le four est très sale, veuillez procéder au nettoyage selon la méthode classique recommandée dans le paragraphe précédent.

Nettoyer le four uniquement lorsqu'il a refroidi !

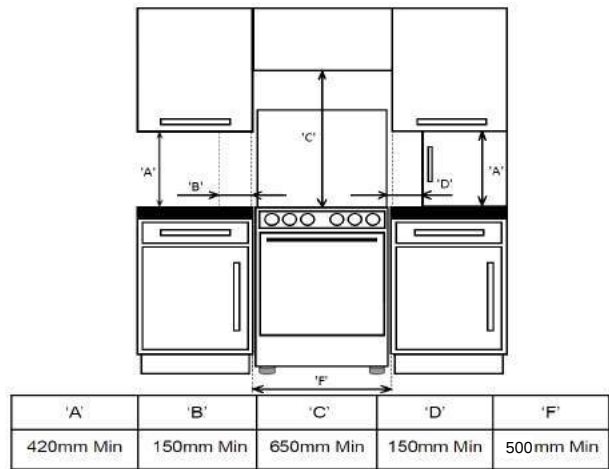
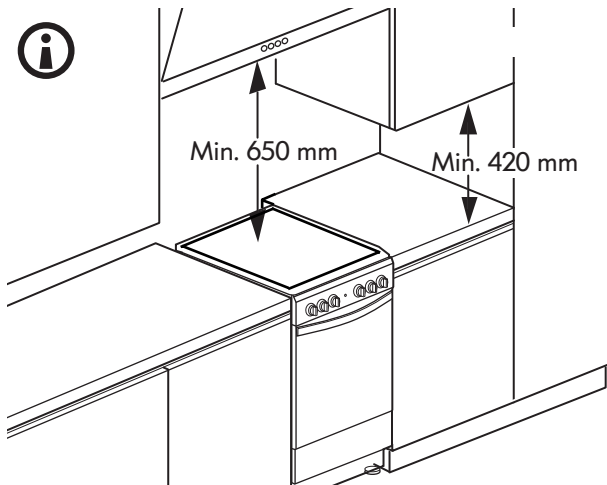
1



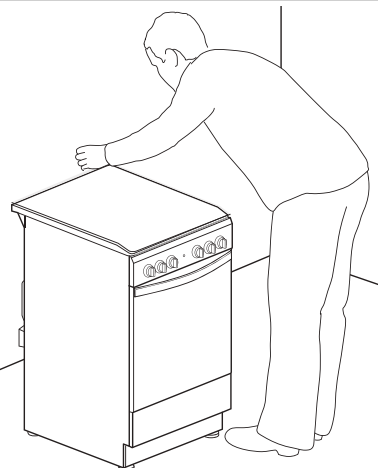
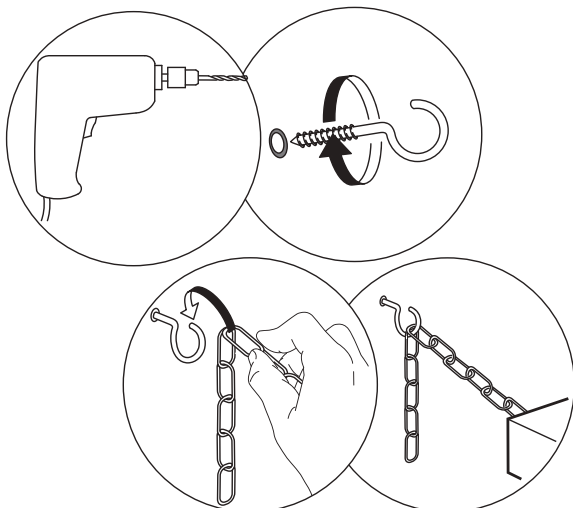
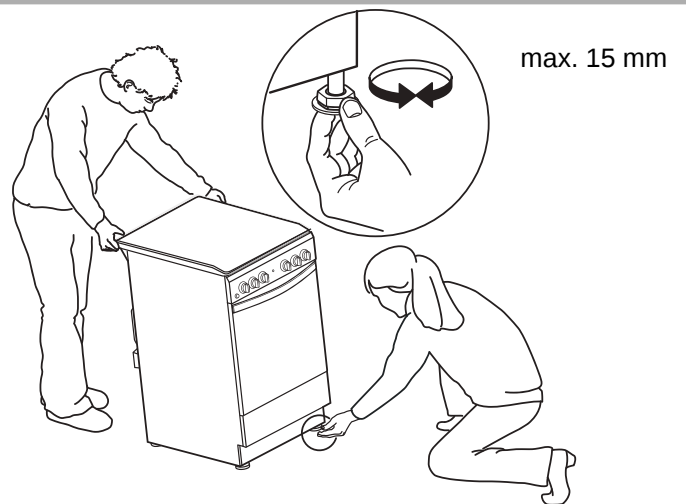
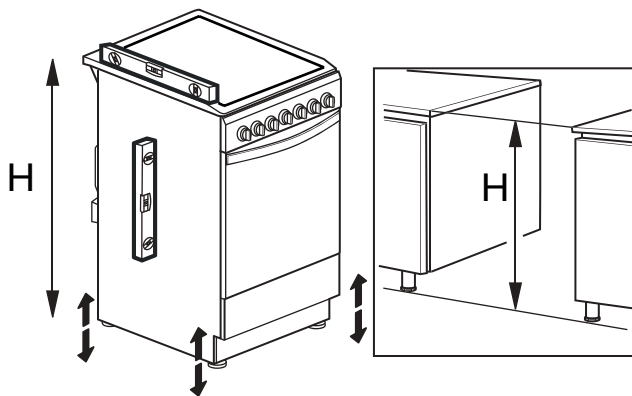
2



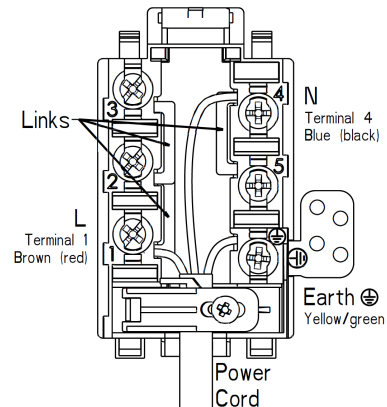
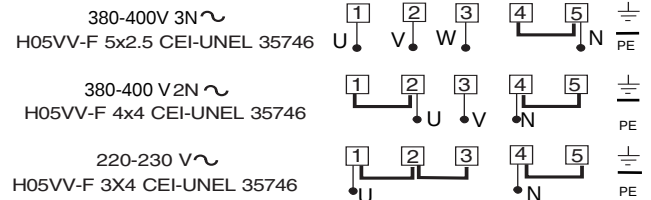
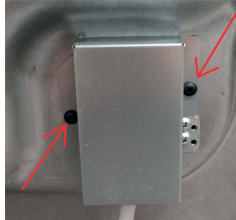
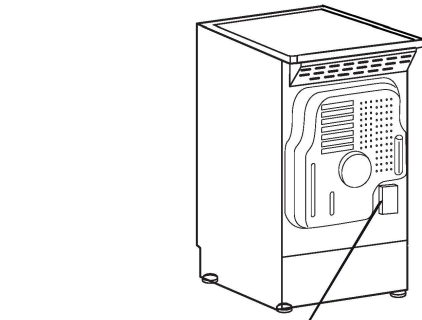
3



4



4



- EN After installing the power cable, screw the metal cover with two screws.
- AZ Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra iki vint ilə metal örtüyü bərkidin.
- BG След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиеете две винта.
- CS Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí dvě šroubů.
- DE Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit zwei Schrauben fest.
- ET Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kaks kruviga kinni.
- FR Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de deux vis.
- HR Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s dva vijka.
- HU A tápkábel beszerelése után két csavarral csavarozza össze a fémfedelet.
- HE Հոսանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք «ուշ պտուտակներով»:
- IT Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con due viti.
- KA დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ ორი ხრახნით.
- KZ Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты екі бұрандамен бұрап бекітіңіз.
- KY Кубат кабелін орноткондон кийин, темир кабын эки бурагыч менен бураңыз.
- LT Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą du varžtais.
- LV Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot divi skrūves.
- NL Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de twee schroeven.
- PL Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę dwoma śrubami.
- PT Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com dois parafusos.
- RO După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu două șuruburi.
- RU После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку два винтами.
- SK Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou dva skrutiek.
- BA Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću dva zavrtanja.
- TR Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı iki vida kullanarak vidalayın.
- UA Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку два гвинтами.

5

