

D

Montage- und Gebrauchsanleitung
Einbau Set
Elektroherd & Kochmulde

F

Notice de montage et utilisation
Set pour intégrer
Four électrique et plaque de cuisson

I

Istruzioni di montaggio e d'uso
Set di incorporare
Forno elettrico e piano cottura



Mod. No.:

EB 6000IXN

KM 7000IXN

AK580-40-2G-OO-02-54
D4M1-55



D

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits-Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte **CE-Konformitätserklärung** zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Gerät, welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

F

DECLARATION DE CONFORMITE

Par la présente, le fabricant du (des) produit(s) décrit(s) se rapportant à la présente déclaration, déclare sous sa propre responsabilité que ce(s) produit(s) satisfait(font) aux normes de sécurité requises en matière de santé personnelle et de protection et sont conformes aux directives CE en la matière et que les procès-verbaux d'essai correspondant, notamment la déclaration de conformité CE régulièrement émise par le fabricant ou par le délégué relatif pour la prise de connaissance de la part des autorités compétentes, existent et peuvent être remis au vendeur de l'appareil.

Le fabricant déclare en outre que les composants de l'appareil décrits dans la notice d'utilisation pouvant entrer en contact avec les aliments frais ne contiennent aucune substance toxique.

I

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Con la presente, il produttore del(dei) prodotto(i) qui descritto(i) a cui si riferisce la presente dichiarazione dichiara dietro propria responsabilità che questo(i) prodotto(i) soddisfa(no) i requisiti di sicurezza, salute personale e protezione di base pertinenti delle direttive CE esistenti in materia e che i relativi verbali di prova, in particolare la dichiarazione di conformità CE emessa regolarmente dal produttore o dal relativo delegato per la presa in visione da parte delle autorità competenti, sono presenti e possono essere richiesti al rivenditore dell'apparecchio.

Il produttore dichiara inoltre che i componenti dell'apparecchio descritto nelle presenti istruzioni per l'uso, che possono venire a contatto con alimenti freschi, non contengono alcuna sostanza tossica.

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Einbaugerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht,

erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte **CE-Konformitätserklärung** zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

Inhaltsverzeichnis

Lieber Kunde.....	1
Inbetriebnahme.....	3
Hinweis-Symbol-Erklärung.....	3
Sicherheitshinweise.....	4
Energiespartipps.....	5
Tipps zum Geschirr und Kochen.....	6
Kochplatten Betrieb.....	7
Backofenschalter.....	8
Anwendung Backofen.....	9
Hinweise.....	9
Backtabelle.....	10
Brat-/Gartabelle.....	11
Reinigung und Pflege.....	12
Dampf Clean Funktion.....	12
Backofentür herausnehmen.....	13
Einhängegitter abnehmen.....	13
Backofenlampe auswechseln.....	14
Problembeseitigung.....	15
Kundendienst.....	15
Garantie.....	15
Montageanleitung (elektrisch).....	16
Anschluss Schaltplan.....	17
Ofenbetrieb.....	18
Funktions-Wahlschalter und Temperaturregler.....	18
Betriebsarten.....	18
Gerätekomponenten.....	19
Ofen, Bedienungsblende, Zubehör, Tür.....	19
Das Backofen innere.....	20
Beheizungsarten.....	21
Kochmulde.....	22
Bedienung der Kochplatten.....	22
Geräteeinbau.....	23

Inbetriebnahme

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen und evtl. vorhandene Schutzfolien abziehen.
- Den Backofen und die Zubehörteile kurzfeucht reinigen.
- Die gegenwärtige Uhrzeit an der Zeitschaltuhr einstellen (nur bei einigen Modellen).
- Den leeren Backofen für ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze und maximaler Temperatur betreiben. Der entstehende typische Neugeruch ist unvermeidbar. Bitte den Raum lüften.



Bitte vor dem anschliessen des Gerätes beachten!

Prüfen Sie in jedem Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen die zu Ihrem Gerät führen in Ordnung?

Oder sind Sie überaltert und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand?

Eine Überprüfung muss daher für bereits bestehende und auch für neue Anschlüsse durch den Fachmann erfolgen!

Alle Leitungen oder sonstige energiezuführende Teile (auch Leitungen in den Wänden) müssen durch einen Fachbetrieb überprüft werden.



Jeglicher Geräteanschluss ist ausnahmslos vom Fachmann vorzunehmen!

Hinweis-Symbol-Erklärung



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die nachstehenden Hinweis-Symbole haben folgende Bedeutung:



Dieses Symbol ist ein Sicherheitshinweis.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann.

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol ist ein Warnhinweis

Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen an den Geräten verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin

und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.

 **Sicherheitshinweise**

- Ein unsachgemäßer Elektroanschluss ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Unqualifizierte Reparaturen sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Zur Vermeidung von Schäden sollten solche Arbeiten nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Daher sollte der Kochvorgang ständig beaufsichtigt werden. Entzündetes Fett oder Öl darf keinesfalls mit Wasser gelöscht werden, sondern muss durch Zudecken erstickt werden.
- Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Bitte auf Kinder achten!
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden. Wegen Kurzschlussgefahr die Kabel fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren oder auf die Kochstellen legen. Bei versehentlichem Einschalten besteht Brandgefahr.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Wegen Kurzschlussgefahr darf zur Reinigung kein Dampfstrahlreiniger verwendet werden.

 **Wichtige Hinweise**

- Auf den Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.

 **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschränk bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.

Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

 Kinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.

Energiespartipps



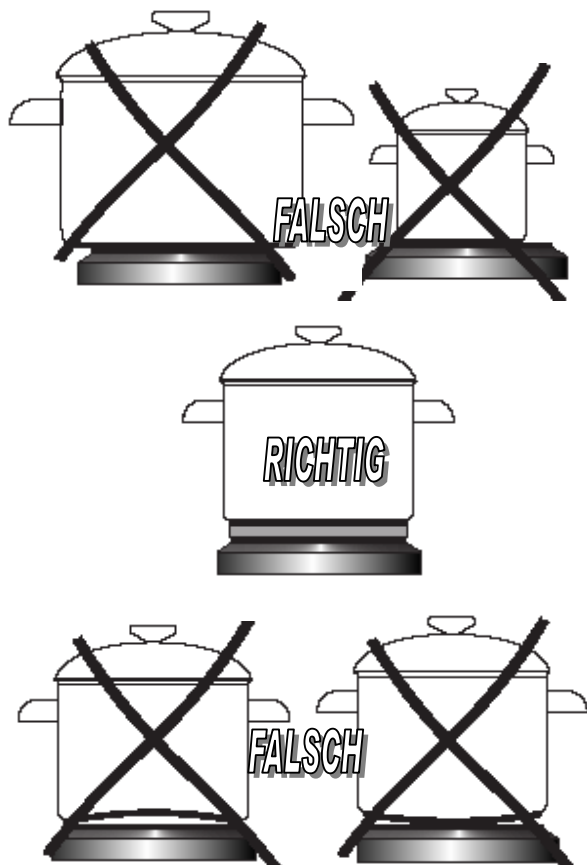
Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie

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 eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.
- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**
Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.
- **Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.**
- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.
- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**
Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen
- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Tipps zum Geschirr und Kochen



i Tipps zum Geschirrkau

- Gute Töpfe erkennt man an einem ebenen starken Boden. Unebene Töpfe verursachen einen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

Wissenswertes zu den Kochstellen

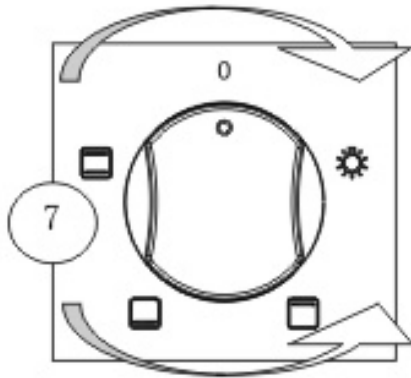
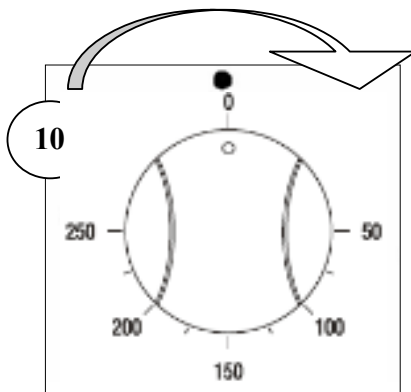
- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser nicht größer als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Geschirr möglichst immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herschalten.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden kann.

Kochplatten Betrieb

Die Kochplatten werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende (*Siehe Kapitel "Kochmulde"*) in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen **1 2 3 4 5 6**

Das Abschalten erfolgt durch Drehen des Kochplattenschalters auf **0** (Aus)

Kennzahl	Geeignet für:
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
2	Dünsten von Gemüse, Schonendes Kochen
3	Kochen von Suppen, mehreren Speisen
4	Schwaches Braten
5	Anbraten von Fleisch, Fisch
6	Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten (höchste Leistung)

Backofenschalter**Funktions-Wahlschalter****Temperaturregler**

Der Backofen wird mit dem Funktions-Wahlschalter und dem Temperaturregler bedient.

Mit dem Funktions-Wahlschalter wird die gewünschte Beheizungsart, und mit dem Temperaturregler die Backofen-Temperatur eingestellt.

Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu tun:

- Gewünschte Betriebsart (*siehe Kapitel "Beheizungsarten"*) mit dem Funktions-Wahlschalter und die Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen.
- Die Drehschalter in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie sie **nach rechts drehen**.

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot. Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert dass der Backofen eingeschaltet ist. Die rote Kontrollleuchte leuchtet, wenn der Temperaturregler aktiviert wird. 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 Backofen Kontrollleuchte (9) erfolgen. Während des Backenbetriebs wird die rote Kontrollleuchte sich zeitweise ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens).

Die gelbe Kontrollleuchte kann auch in der Funktions-Wahlschalter Stellung "Backofenbeleuchtung" leuchten.

Wichtiger Hinweis

Ihr Backofen ist mit einem Gebläse für die Gehäusekühlung ausgestattet. Wenn sich Ihr Backofen nach Ende des Backvorganges stärker erwärmen sollte, können Sie durch Drehen des Backofenschalters auf die Position "Licht" die Gehäusekühlung für ca. 15 Minuten nachlaufen lassen. Die Heizung ist in dieser Schalterstellung ausgeschaltet. Dadurch kühlt Ihr Backofen schneller ab und Blende und Knebel erwärmen sich weniger.

Gehäusekühlung

Die Backofen Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen. Die Gehäusekühlung ist an, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist.

Die gekühlte Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Anwendung Backofen

Braten

Zum Braten verwenden Sie am Besten unser Grill Brat System.

(Siehe Kapitel "Gerätekomponenten 4")

Hierbei sind der Grill und der Ventilator in Funktion.

Dieses Gerät ist für Niedertemperaturgaren ausgelegt.

Was bedeutet: Fett fängt bei 172 Grad an zu spritzen. Wenn Sie also Ihren Braten wie gewohnt bei 180 bis 200 Grad zubereiten, entsteht die bekannte Verschmutzung im Ofen.

Mit unserem Gerät braten Sie bei 165 °C im Grill-Brat-System und bleiben knapp unter der Temperatur, bei der Fett anfängt zu spritzen. Somit bleibt der Ofen sauber. Bei der Zubereitung eines Schweinebratens geben Sie ca. 1 Liter Wasser, eine Karotte, 1/2 Zwiebel und 1/2 Brühwürfel in die Fettpfanne. Der Schweinebraten kommt, zuerst mit der Schwarte nach unten, auf den Rost direkt darüber. Nach etwa 20 Minuten wenden. Der Braten wird rundum schön braun und sehr saftig. Die Schwarte ist schön kross und kracht beim reinbeißen wie Chips. Der Sud, der in die Fettpfanne läuft wird anschließend püriert und fertig ist eine tolle Soße. Genauso verfahren Sie bei Rind, Wild, Geflügel und Fisch.

Hinweise

- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.
- Immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).

- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Bratopf geben und nach der halben Garzeit wenden.

- Beim Braten von größeren Fleischstücken entsteht verstärkt Dampf, der sich an der

Backofentür niederschlägt. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Braten bitte trockenwischen. Den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Backen

Zum Backen kann die Ober-/Unterhitze oder die Heißluft verwendet werden. Falls in der Backtabelle keine speziellen Gebäckarten angegeben sind, die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart wählen.

Ober-/Unterhitze


- Eine mittlere Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen auf den Rost stellen.
- Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten damit es gleichmäßig bräunt.
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann. Dieses lässt sich nicht vermeiden.

Überbacken

Zum Überbacken den die Funktion "Oberhitze" verwenden. (siehe Kapitel Gerätekomponenten "Beheizungsarten")

KUCHEN BACKEN

EB 6000IXN

Gebäckart	Unter- und Oberhitze 	
	Einschubebene von unten	Temperatur °C
Backen in Backformen		
Rührkuchen / Marmorkuchen	2	170 - 180
Victoria Rührkuchen	2	160 - 180
Tortenboden	2-3	170 - 180
Mürbteigboden	2	170 - 180
Teekuchen	2	160 - 180
Brot (Z.B. Vollkornbrot)	2	210 - 220
Backen auf dem Blech		
Obstkuchen (mit knusprigem Boden)	3	170 - 180
Streuselkuchen	3	160 - 180
Biskuitrolle	2	180 - 200
Pizza (mit dünnem Boden)	3	200 - 240
Pizza (mit dickem Boden)	2	190 - 210
Backen anderer Backwaren		
Kleinküchlein	3	160 - 170
Blätterteig	3	180 - 190
Meringues	3	90 - 110


Hinweise!

Es wird empfohlen, den Backofen auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.

Bei Verwendung des Kuchen (Cake) Funktion des Ofens (soweit verfügbar) ist empfohlen, das Backblech in die dritten Ebene zu schieben.

Brat-/Gartabelle

EB 6000IXN

Fleischart	Unter- und Oberhitze 		ZEIT
	Einschubebene von unten	Temperatur °C	MINUTEN*
RIND			per cm
Rostbraten oder Filet roh	3	250	12 - 15
Saftig, halb gegart (medium)	3	250	15 - 25
Saftig, durchgegart (well done)	3	210 - 230	25 - 30
Aufgewärmter Rostbraten	2	200 - 220	120 - 140
SCHWEIN			
Rostbraten	2	200 - 210	90 - 140
Schinken	2	200 - 210	60 - 90
Filet	3	210 - 230	25 - 30
KALB	2	160 - 170	90 - 120
LAMM	2	160 - 180	100 - 120
HIRSCH	2	175 - 180	100 - 120
GEFLÜGEL			
Hähnchen	2	170 - 180	50 - 80
Gans (ca. 2 kg)	2	160 - 180	150 - 180
FISCH	2	175 - 180	40 - 55

* Die in der Tabelle angegebenen Zahlen beziehen sich auf Portionen von 1 kg. Wenn eine Portion größer ist, muss eine zusätzliche Brat-/Garzeit von 30 - 40 Minuten berücksichtigt werden.

Hinweise!

Nach halber Brat-/Garzeit sollte das Fleisch gewendet werden.

Es ist ratsam, zum Braten/Garen hitzebeständiges Geschirr zu verwenden

Reinigung und Pflege



Zur Reinigung dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

- Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Kochplatten

- Reinigen Sie die Kochplatten immer nur mit einem trockenen Tuch oder mit einem handelsüblichen Pflege mit tel. Sie können auch in regelmäßigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.
- Auf keinen Fall dürfen die Kochplatten abgeschmirgelt werden.
- Feuchtigkeit (von Topfdeckeln oder Abdeckplatten, übergelaufenen Kochgut) verkürzt die Lebensdauer der wertvollen Platten.
- Rückstände von salzhaltigen Flüssigkeiten dringen in die Poren ein und machen sie bald durch stetige Rostabblätterung unbrauchbar.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.

Edelstahlflächen können mit dem KKT Kolbe Edelstahl-Pflegemittel oder mit anderen milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.

Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

Backofen

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen normale Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Dampf Clean Funktion

Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.



Um Emailleschäden zu vermeiden muss der Ofen auf mindestens 30°C abgekühlt sein.

- Dann etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen. Beheizungsart "Unterhitze" wählen und Temperaturregler auf Max. 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit Putzlappen entfernen und Backofenröhre gründlich trocken reiben.
- Bei eingebraunten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.

Backofentür herausnehmen

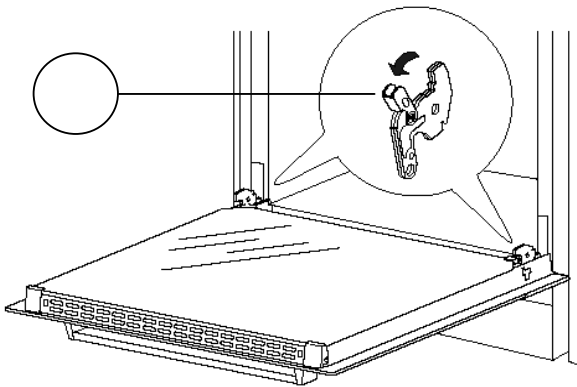
Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Türsicherungsbügel (11) auf den beiden Türscharnieren nach vorne vollständig aufklappen.

Die Backofentür langsam bis zum Anschlag schließen. Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Zuletzt die Bügel wieder auf den Scharnierträger schwenken.



Innentür-Glasscheibe

STOP Beim Ausbauen der Scheibe besonders vorsichtig hantieren. Es besteht Verletzungsgefahr!

! Der Ausbau soll nur im kalten Zustand erfolgen.

Es ist möglich die innere Glasscheibe der Backofentür zum Reinigen herauszunehmen.

Siehe Kapitel **“Gerätekomponenten 1“ (15) / (16)**

Nach dem Reinigen die Scheibe in den Aufnahmerahmen einsetzen und gleichmäßig in die Schnappfedern hineindrücken. Die Scheibe muss bündig zum Rahmen liegen.

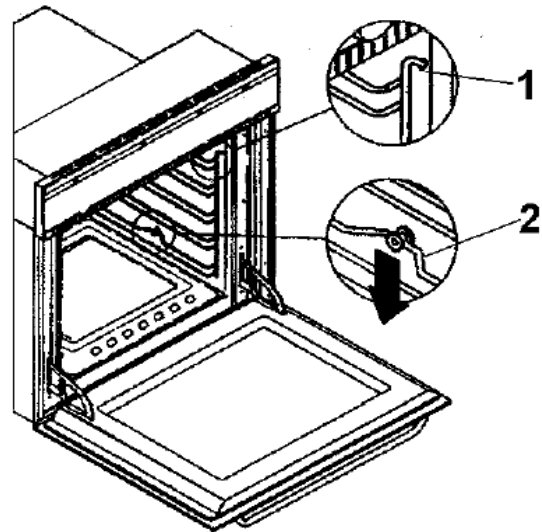
Einhängegitter abnehmen

Zubehörteile wie Rost und Backblech

herausnehmen.

Einhängegitter an der Klemmstelle geringfügig nach unten drücken (**2 in Abb.**) und von der Backofenwand wegziehen. Einhängegitter nach innen schwenken und oben aushängen (**1 in Abb.**).

Einhängegitter einsetzen



Die Gitter oben in die Löcher einhängen und nach unten schwenken. An der Klemmstelle den Gitterstab etwas nach unten drücken und zur Seitenwand hin drücken. Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Teleskopauszugschienen (nur bei gewissen Modellen vorhanden)

Zum Reinigen der Seitenwände des Backofens können die Teleskopauszugschienen abgenommen werden.

Mit einem großen Schraubenzieher die Befestigungsschrauben unten lösen und die komplette Garnitur abnehmen.

STOP Die Teleskopauszugschienen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen.

STOP Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.

Nach der Reinigung die Teleskopauszugschienen einhängen und unten mit den Schrauben wieder befestigen.

i Bitte beachten:

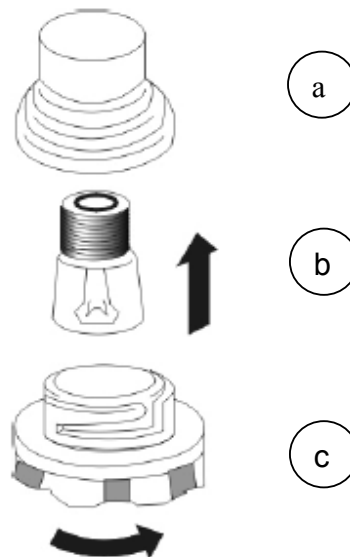
Teleskopauszugschienen können nicht mit katalytischen Blechen in den Backofen eingesetzt werden!

Backofenlampe auswechseln

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung das Gerät unbedingt vom Netz trennen (Geräte-Sicherung ausschalten!).

Austauschlampen können über den Fachhandel bezogen werden. (auf Temperaturbeständigkeit von 300 °C und technische Daten auf dem Lampengewinde achten).

- Auf den Backofenboden ein Küchentuch legen um Beschädigungen zu vermeiden.
- Glas **(c)** der Beleuchtungsstelle herausdrehen.
- Backofenlampe **(b)** wechseln. Beim Einsetzen die Lampe vollständig in die Keramikfassung **(a)** hineindreihen, damit der elektrische Kontakt zustande kommt.
- Glas der Beleuchtungsstelle wieder einsetzen und Gerätesicherung einschalten.



Problembhebung



Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Reparaturen grundsätzlich nur durch einen konzessionierten Fachmann durchführen lassen.

Der Backofen wird nicht beheizt

- Wurde die Geräte-Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Wurden der Temperaturregler und der Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus

Den Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur rufen.

Beleuchtung ist ausgefallen

Der Austausch der Beleuchtung ist im vorangegangenen Kapitel beschreiben.

Die Backergebnisse sind nicht zufriedenstellend

Wurden die Hinweise und Tipps in dieser Anleitung beachtet?

Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an das Kundendienstbüro Ihres Händlers. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie bitte die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Modell- bzw. Typenbezeichnung. Kundendiensteinsätze welche auf fehlerhafte Installation oder Fehlbedienung des Gerätes zurückzuführen sind, sind auch während der Garantiezeit kostenpflichtig.

Garantie



Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften, sowie der Warnhinweise in der Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und in Beiblättern führen zum Verlust jeglichen Garantieanspruchs.

Ein allfälliger Garantieanspruch ist durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen.

Die Garantie umfasst keine Leistungen an Geräten mit Fehlern, Schäden oder Mängel aufgrund von chemischer oder mechanischer Einwirkung, sowie fehlerhafter Installation.

Im übrigen gelten die Garantiebedingungen Ihres Verkäufers, bei welchen Sie ausschliesslich Ihre Garantieansprüche geltend machen können.

Halten Sie die Garantiekarte Ihres Verkäufers und oder die Kaufquittung bereit, wenn sie den Kundendienst während der Garantiezeit in Anspruch nehmen müssen.

Der Hersteller gewährt Garantie für 2 Jahre nach Erwerb des Produktes alle Kosten für Reparaturen, welche nachweislich auf Produktionsfehler zurückzuführen sind. Von der Garantie ausgeschlossen sind Leuchtmittel aller Art sowie Fehler und Folgeschäden, welche aufgrund mangelhafter Lüftung und fehlerhafter Montage entstanden sind.

Sichtbare, äußerliche Beschädigungen, welche nach der Montage beanstandet werden, sind ebenfalls vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Montageanleitung

STOP Der elektrische Anschluss darf nur durch den Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur erfolgen.

! Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes unter Umständen zerstört. Es besteht kein Garantieanspruch!

STOP Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

Die Länge der Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann. Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Hinweise für die Elektrofachkraft

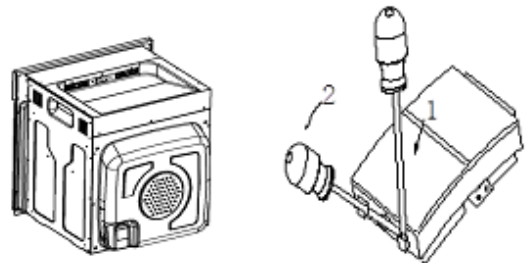
Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich.

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.

! Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der damit gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die Elektroinstallation des Herdes sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz

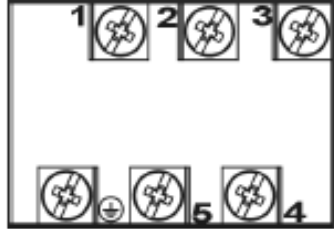


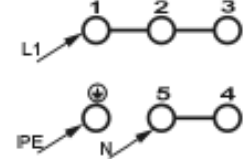

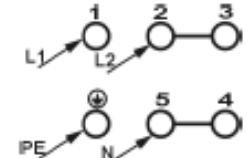

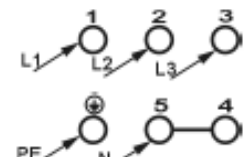
abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen. Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

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



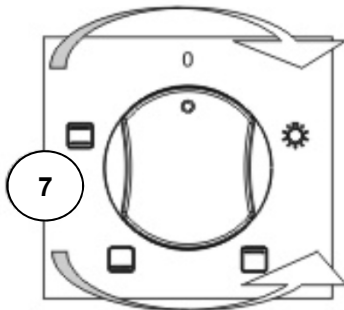
Anschluss-Schaltplan

EB 6000IXN

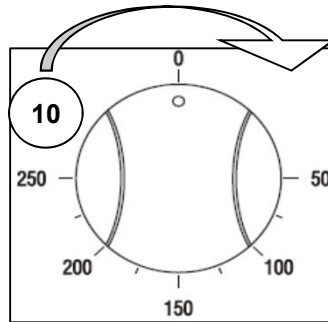
<p>Schema möglicher Anschlüsse Achtung! Spannung der Heizelemente 230V.</p>  <p>Achtung! Im Falle jedes der Anschlüsse ist der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme  PE verbunden werden.</p>		<p>Empfohlene Art der Anschlussleitung</p>	
<p>1. Bei 230V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 Schutzleiter auf </p>	<p>1/N~</p>		<p>H05VV-F3G4</p>
<p>2. Bei 400/230V Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf </p>	<p>2/N~</p>		<p>H05VV-F4G2,5</p>
<p>3. Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasen reihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf </p>	<p>3/N~</p>		<p>H05VV-F5G1,5</p>
<p>L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter</p>			

Ofenbetrieb

EB 6000IXN



Funktions-Wahlschalter







Temperaturregler

Achtung!

Die Ofen Innenbeleuchtung geht an, sobald eine Funktion mit dem Funktions-Wahlschalter eingestellt wird.

Die Heizelemente schalten aber erst ein, wenn eine Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

Folgende Betriebsarten können mit dem Funktions-Wahlschalter gewählt werden:

- | | | | |
|---|---|--------------------|--|
| 1 |  | Innenbeleuchtung | ohne weitere Funktion z.B. zum Reinigen |
| 2 |  | Unterhitze | Backen oder Braten der Unterseite von z.B. nassem Kuchen mit Obstbelag |
| 3 |  | Unterhitze | konventioneller Back-/Gar Betrieb |
| 4 |  | Unter- & Oberhitze | konventioneller Back-/Gar Betrieb |

Achtung! Es dürfen nur hitzebeständige Brat-/Backgefäße benutzt werden

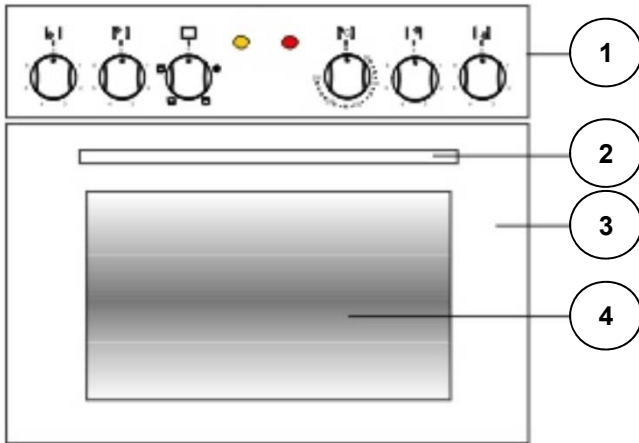
Mit dem Temperaturregler können je nach Bedarf Temperaturen von 50°C bis 250°C gewählt werden

Abbildungen dienen nur zu Illustrationszwecken

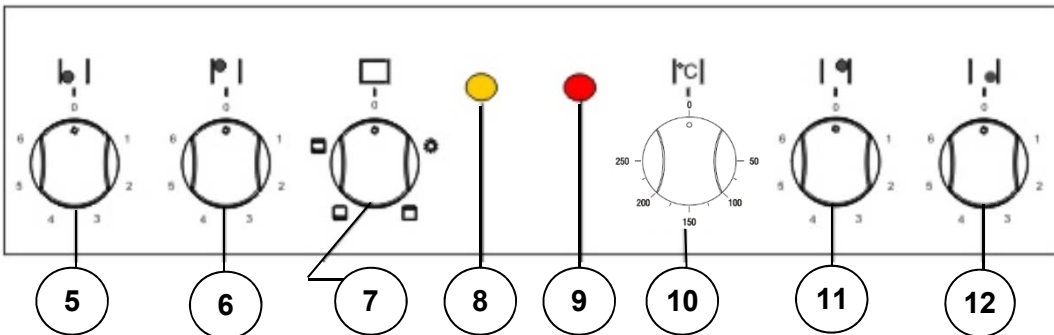
Gerätekomponenten 1

Ofen

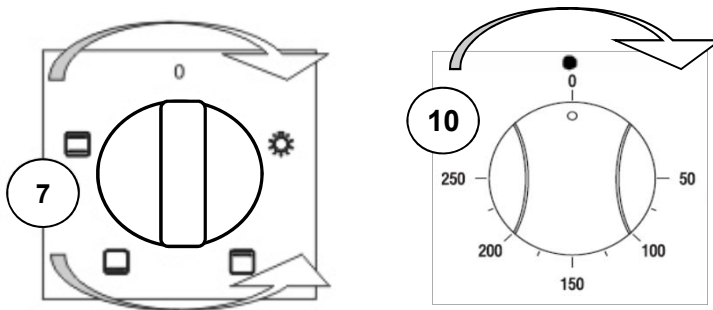
EB 6000IXN



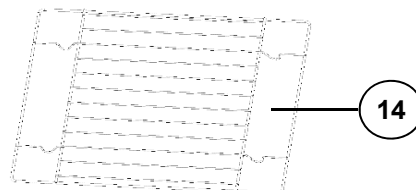
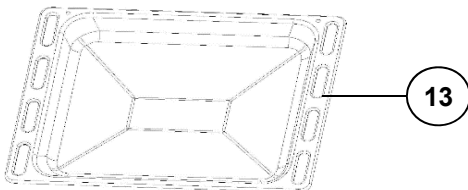
- 1 Bedienungsblende
- 2 Türgriff
- 3 Ofentür
- 4 Türverglasung



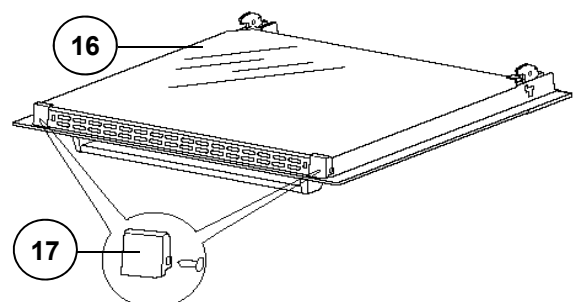
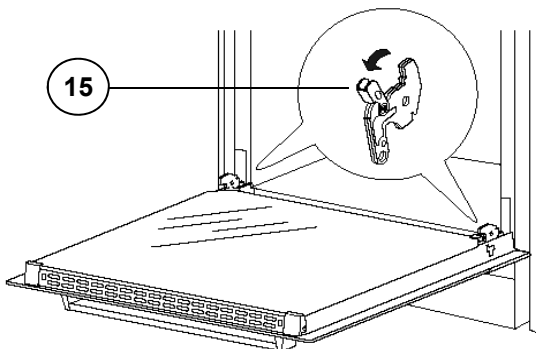
- 5 Kochstellenschalter v/l
- 6 Kochstellenschalter h/l
- 7 Funktions-Wahlschalter Backofen
- 8 Kontrollleuchte Backofen
- 9 Kontrollleuchte Thermostat
- 10 Temperaturregler Backofen
- 11 Kochstellenschalter h/r
- 12 Kochstellenschalter v/r



Zubehör



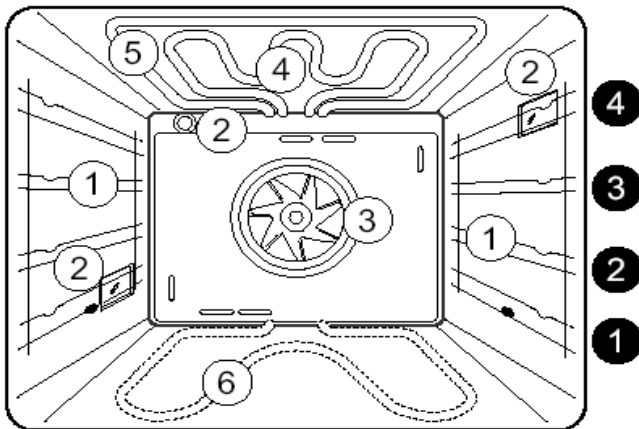
- 13 Bratpfanne
- 14 Gitterrost
- 15 Tür Sicherungsbügel
- 16 innere Türverglasung
- 17 Glshalter



Abbildungen dienen nur zu Illustrationszwecken

Gerätekomponenten 2

EB 6000IXN



Das Backofeninnere

- ① Einhängegitter mit Einschubebenen
- ② Beleuchtung
- ③ Umluft Ventilator (je nach Modell)
- ④ Grillheizkörper (je nach Modell)
- ⑤ Oberhitzeheizkörper
- ⑥ Unterhitzeheizkörper (unter dem Backofenboden)
- ⑦ Einschubrillen
- ① bis ④ Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne

Nummerierung der Einschubebenen von unten nach oben

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.

Die Gehäusekühlung ist an, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist.

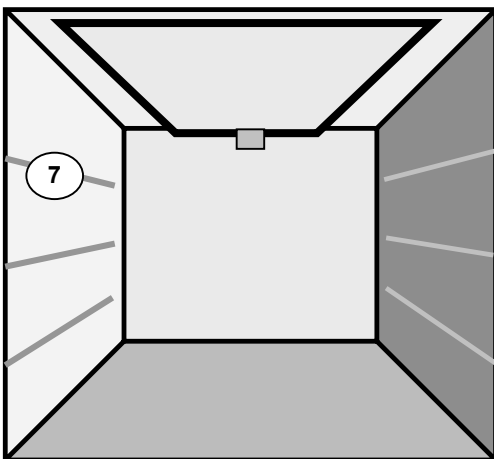
Die Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Teleskopauszugschienen (optional)

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß. Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 oder 3 Ebenen (je nach Modell).

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben. Die Backofentüre immer erst schließen, wenn die Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.



Gewisse Geräte sind anstelle von Einhängegittern mit seitlich angebrachten Einschubrillen ausgestattet

Abbildung dient nur zu Illustrationszwecken

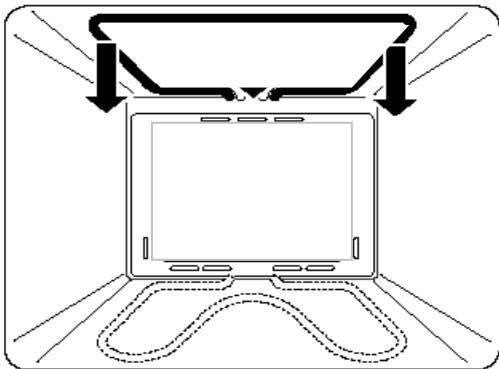
Gerätekomponenten 3

Beheizungsarten

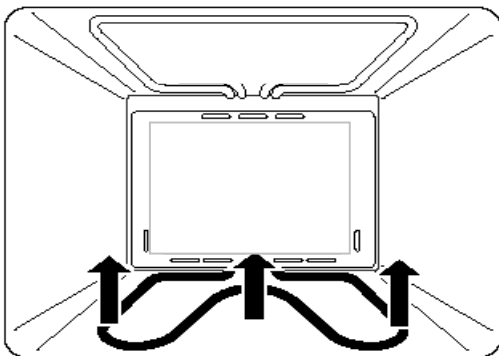
EB 6000IXN

**Unabhängige Backofen-Beleuchtung**

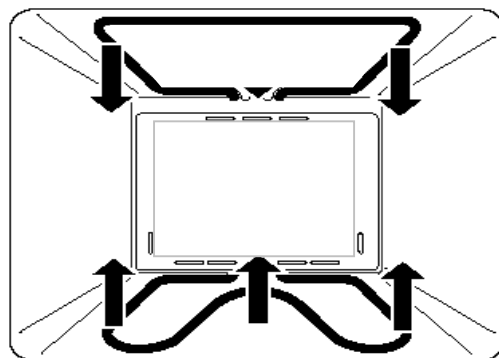
Durch das Drehen des Schalters auf diese Position wird der Backofen-Innenraum beleuchtet. Verwenden Sie diese z.B. bei der Reinigung des Backofensinnenraums.

**Oberhitze**

Der obere Heizkörper ist in Betrieb. Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll, z.B. zum Nachgaren oder Nachbräunen.

**Unterhitze / Dampf Clean**

Der untere Heizkörper ist in Betrieb. Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Unterseite des Backgutes stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag). Die Unterhitze wird auch zur Reinigung des Backofens verwendet. Näheres zur Dampf Clean Funktion im Kapitel "Reinigung und Pflege"

**Ober- und Unterhitze**

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Anwendungen:

Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.

Abbildungen dienen nur zu Illustrationszwecken

Kochmulde

KM 7000IXN

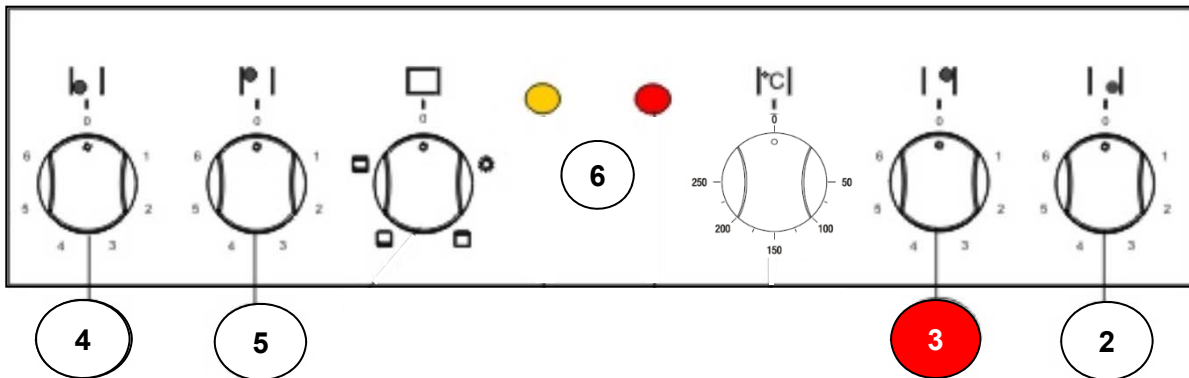


- 1 Kochmulde
- 2 Kochplatte vorne rechts 1000W
- 3 Blitz-Kochplatte hinten rechts 2000W
- 4 Kochplatte vorne links 1500W
- 5 Kochplatte hinten links 1000W

Bedienung der Kochplatten

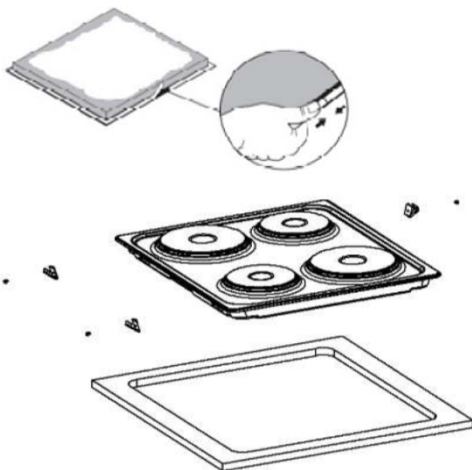
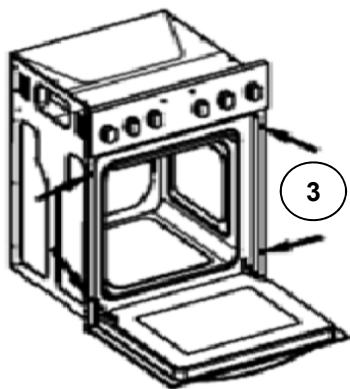
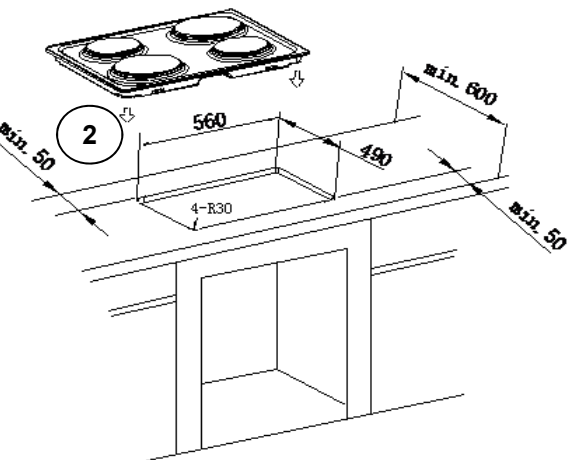
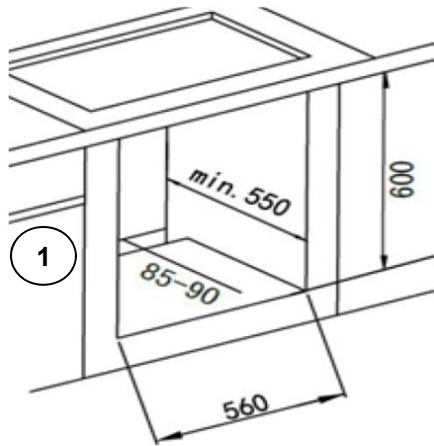
- 6 Bedienungsblende

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.



Weitere Informationen zum Betrieb der Kochplatten finden Sie unter dem Kapitel **"Kochplatten"**

Geräteeinbau

Ofen
KochfeldEB 6000IXN
KM 7000IXN

- 1 Unterbau Nischenmasse
- 2 Ausschnitt für Kochfeld **B 560 / T 490 mm**
- 3 Befestigung des Gerätes

! Die Wände des Einbaumöbels müssen in jeder Hinsicht mindestens 100°C hitzeresistent sein.

Einbau des Herdes

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen.

! Das Gerät darf während dem Einbau nicht am Strom angeschlossen sein.

- An der Einbaunische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.

- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten vier Schrauben und Hülssen am Einbauschränk befestigen. **(Abb. 3)**

Einbau des Kochfeldes

- Vor dem Einbau des Kochfeldes ist die beiliegende Dichtung an der Unterseite des Kochfeldes anzubringen.
- Kontrollieren Sie die Dichtung auf Unversehrtheit und überprüfen Sie den präzisen Sitz.
- Legen Sie dazu das Kochfeld mit Oberseite nach unten auf eine gepolsterte Unterlage, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Setzen Sie die vier beiliegenden Halteklammern in die vorgesehenen Bohrungen seitlich des Kochfeldes ein und befestigen Sie diese, indem Sie die Schrauben eindrehen.
- Setzen Sie das Kochfeld dann mit dem Anschlusskabel voran, mittig in den Ausschnitt (2) der Arbeitsplatte.
- Achten Sie darauf, dass die Abstände zum Ausschnitt an allen vier Seiten gleich sind und die Dichtung auf allen Seiten auf der Arbeitsplatte aufliegt.

Abbildungen dienen z.T. nur zu Illustrationszwecken

Cher Client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée lors de l'achat de cet appareil encastrable faisant partie de notre gamme de produits.

L'appareil que vous avez acheté est conçu de façon à satisfaire les exigences domestiques.

Nous vous prions de bien vouloir respecter la présente notice d'utilisation, qui décrit les possibilités d'utilisation et le mode de fonctionnement de votre appareil.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas être doté de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation non conforme ou incorrecte de l'appareil à l'origine de dommages corporels ou matériels.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter aux types d'appareils d'éventuelles modifications nécessaires visant à garantir la facilité d'utilisation et la protection de l'utilisateur et des appareils et à les mettre en conformité au fur et à mesure de l'évolution des normes techniques.

Si, en dépit du contrôle de qualité approfondi, vous deviez faire une réclamation, veuillez vous adresser au service après-vente, qui se tient à votre disposition pour vous assister.

Déclaration de conformité CE

Le fabricant du/des produits(s) présentement décrit(s) et se référant à cette déclaration déclare, sous sa propre responsabilité, qu'il(s) satisfait/satisfont les prescriptions fondamentales en vigueur en matière de sécurité, de santé et de protection des directives CE respectives et que les protocoles de contrôle correspondants, notamment la **déclaration de conformité CE** délivrée par le fabricant ou son mandataire, sont disponibles et peuvent être demandés par l'intermédiaire du vendeur afin de pouvoir être consultés par les autorités compétentes.

Le fabricant déclare également que les éléments constitutifs de l'appareil/des appareils décrit(s) dans cette notice qui entrent en contact avec des aliments frais, ne contiennent aucune substance toxique.

Table des matières

Cher Client,	1
Mise en service.	3
Signification des symboles d'avertissement	3
Consignes de sécurité	4
Conseils pour économiser de l'énergie.	5
Conseils pour les récipients et la cuisson.	6
Fonctionnement des plaques de cuisson	7
Boutons du four.	8
Fonctions du four.	9
Remarques.	9
Tableau de cuisson	10
Tableau de rotissage/cuisson	11
Nettoyage et entretien.	12
Fonction Vapeur Clean.....	12
Dépose de la porte du four	13
Dépose des grilles de suspension.	13
Remplacement de la lampe du four	14
Résolution des problèmes.	15
Service après-vente.	15
Garantie	15
Instructions de montage (électrique)	16
Schéma électrique.	17
Fonctionnement du four.	18
Bouton de sélection des fonctions et régulateur de température.	18
Modes de fonctionnement.....	18
Éléments de l'appareil.	19
Four, bandeau de commande, accessoires, porte	19
Enceinte du four.....	20
Modes de chauffage.	21
Plaque de cuisson	22
Utilisation des plaques de cuisson.	22
Montage de l'appareil	23

Mise en service

- Enlever tous les emballages et retirer les éventuelles pellicules de protection.
- Nettoyer brièvement le four et les accessoires avec un chiffon humide.
- Régler l'heure sur l'horloge (disponible uniquement sur certains modèles).
- Faire chauffer le four à vide avec le chauffage de voûte et de sole pendant 30 minutes environ à la température maximale. L'odeur typique de neuf qui se dégage est inévitable. Aérer la pièce.


 **Points à vérifier avant de brancher l'appareil !**

Toujours vérifier l'environnement technique de l'appareil ! Tous les câbles et toutes les conduites arrivant à votre appareil sont-ils en bon état ?

Ou sont-ils vétustes et ne supportent plus la puissance de l'appareil ?

Les branchements existants tout comme ceux neufs doivent donc être contrôlés par un installateur spécialisé !

Toutes les conduites ou autres pièces conductrices (également les conduites dans les murs) doivent être contrôlées par une entreprise spécialisée.

 Toute opération de raccordement doit être systématiquement effectuée par un électricien spécialisé !

Explication des symboles

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal et qu'il doit être remis à un centre de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques.


En contribuant à l'élimination correcte de ce produit, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables.

Une élimination incorrecte menace l'environnement et la santé. Votre mairie, le service de collecte des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil vous donneront de plus amples informations sur le recyclage de l'appareil.

Les symboles ci-dessous ont la signification suivante : **Ce symbole est une consigne de sécurité.**

Il se trouve essentiellement à côté de toutes les descriptions des étapes de travail susceptibles d'exposer des personnes à un danger.

Respectez ces consignes de sécurité et agissez avec prudence. Transmettez également ces consignes aux autres utilisateurs.

 **Ce symbole est un avertissement.**

Il se trouve à côté des étapes de travail qui doivent être respectées pour éviter la détérioration des appareils. Transmettez également ces consignes de sécurité à tous les utilisateurs de l'appareil.

 **Ce symbole veut attirer l'attention sur des conseils utiles**

et sur une façon de procéder et un comportement corrects. Le respect des consignes avec ce symbole permet d'éviter de nombreux problèmes.

**Consignes de sécurité**

- Un branchement électrique incorrect est dangereux. Pour éviter tout risque d'électrocution, le branchement doit être effectué uniquement par un installateur agréé.
- Avant le branchement, il faut vérifier si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de secteur existante.
- Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées sont dangereuses, car un danger d'électrocution et de court-circuit subsiste. Ces interventions doivent être effectuées uniquement par un installateur spécialisé pour éviter toutes sortes de dommages.
- De la graisse ou de l'huile excessivement chaude peut s'enflammer sur le foyer. C'est la raison pour laquelle le processus de cuisson doit toujours être surveillé. De la graisse ou de l'huile enflammée ne doit en aucun cas être éteinte avec de l'eau mais étouffée en la recouvrant.
- Utilisez des maniques ou des gants et procédez prudemment pour éviter des brûlures. Surveiller les enfants !
- Le cordon d'alimentation d'appareils électriques ne doit pas entrer en contact avec des foyers chauds ni être pincé dans la porte du four. Tenir les câbles à l'écart à cause des risques de court-circuit.
- Ne pas conserver d'objets inflammables dans le four ni n'en poser sur les foyers. Risque d'incendie en cas de mise sous tension par inadvertance.
- Les surfaces d'appareils de chauffage et de cuisson deviennent chaudes pendant leur fonctionnement.
Les surfaces à l'intérieur du four et les résistances deviennent très chaudes. Tenir les enfants à l'écart.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de nettoyeur vapeur susceptible de provoquer un court-circuit.

**Remarques importantes**

- Ne pas poser de papier aluminium, de plaques de cuisson, de poêle ni de casseroles sur la sole du four. Pendant le fonctionnement, l'accumulation de chaleur peut détériorer la sole.
- Les jus de fruit qui s'écoulent de la plaque de cuisson peuvent tacher l'émail de façon définitive. Pour éviter cet inconvénient, placer une plaque de cuisson en bas.

**Utilisation conforme à l'usage prévu**

L'appareil est destiné à être encastré dans un meuble. Il doit être utilisé exclusivement pour préparer des aliments courants et ne doit pas être destiné à un autre usage. Les applications possibles, telles que le rotissage ou la cuisson, etc., sont décrites ci-dessous.



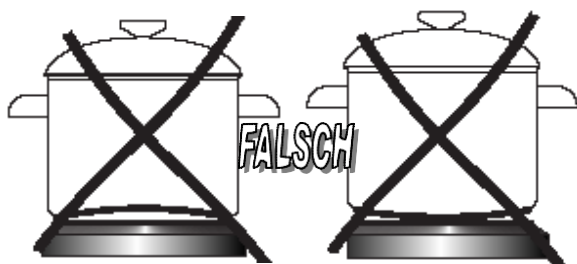
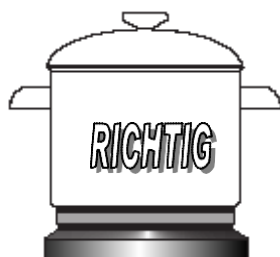
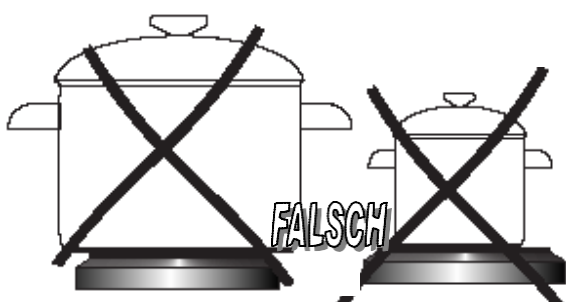
En règle générale, tenir les enfants à l'écart de l'appareil.

Conseils pour économiser de l'énergie

La consommation rationnelle d'énergie permet non seulement de faire des économies mais aussi de respecter l'environnement. Donnez vous aussi votre contribution ! Faites des économies de Énergie électrique !

Pour ce faire, vous pouvez :

- **Utiliser des casseroles adaptées.** Les casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de courant. N'oubliez pas d'utiliser un couvercle, sinon la consommation de courant est quadruplée !
- **Adapter les casseroles à la surface de cuisson.**
Les casseroles ne doivent jamais être plus petites que la surface de cuisson.
- **Toujours maintenir les surfaces de cuisson et le fond des casserole propres.**
Les saletés nuisent à la transmission de chaleur - si elles ont brûlé, il est souvent possible de les éliminer uniquement avec un produit nocif pour l'environnement.
- **Éviter de contrôler trop souvent le contenu du récipient.** Ne pas ouvrir la porte du four inutilement.
- **Éteindre à temps et exploiter la chaleur résiduelle.**
- Dans la mesure du possible, utiliser des moules de couleur foncée, revêtus de silicone ou émaillés, car ils absorbent particulièrement bien la chaleur du four.
- Préchauffer le four uniquement lorsque cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux.
- Une grande quantité d'énergie est nécessaire pour chauffer un four vide. La cuisson de plusieurs mets les uns après les autres permet donc d'économiser de l'énergie, car la chaleur résiduelle est exploitée de façon optimale.
- Vers la fin de temps de cuisson longs, éteindre le four 10 minutes avant afin d'exploiter la chaleur résiduelle jusqu'à la cuisson complète.
En cas de temps de cuisson longs, éteindre 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 % de courant.
- **Utiliser le four uniquement pour des quantités conséquentes.**
La cuisson de morceaux de viande d'un poids inférieur à 1 kg dans une casserole sur le feu est plus économique.
- Dans la mesure du possible, utiliser des moules de couleur foncée, revêtus de silicone ou émaillés, car ils absorbent particulièrement bien la chaleur du four.
- Préchauffer le four uniquement lorsque cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux.
- Une grande quantité d'énergie est nécessaire pour chauffer un four vide. La cuisson de plusieurs mets les uns après les autres permet donc d'économiser de l'énergie, car la chaleur résiduelle est exploitée de façon optimale.
- Vers la fin de temps de cuisson longs, éteindre le four 10 minutes avant afin d'exploiter la chaleur résiduelle jusqu'à la cuisson complète.

Conseils pour la vaisselle et la cuisson**i Conseils pour l'achat des récipients de cuisson**

- Les bonnes casseroles se reconnaissent à leur fond, qui doit être plat et épais. Les casseroles à fond irrégulier consomment plus d'énergie et requièrent des temps de cuisson plus longs.
- Lors de l'achat de casseroles, faire attention au fait que c'est souvent le diamètre supérieur qui est indiqué. Dans la plupart des cas, celui-ci est plus grand que celui du fond de la casserole.
- Les autocuiseurs permettent notamment de gagner du temps et d'économiser de l'énergie grâce à l'enceinte de cuisson fermée et à la surpression. Une cuisson de courte durée préserve les vitamines.

Important à savoir au sujet des foyers

- La transmission de chaleur s'effectue dans les meilleures conditions lorsque le fond de la casserole et le foyer ont les mêmes dimensions et lorsque la casserole est au milieu du foyer.
- Les casseroles et les poêles doivent avoir un diamètre ne dépassant pas celui du foyer, sinon les pertes de chaleurs plus importantes qui se produisent peuvent brûler les saletés.
- Toujours couvrir les récipients avec un couvercle adapté.
- Diminuer en temps utile le niveau pendant la cuisson.
- Veiller à ce qu'il y ait toujours une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur, car une surchauffe peut détériorer le foyer et la casserole en cas de récipient vide sur le feu.

Fonctionnement des plaques de cuisson

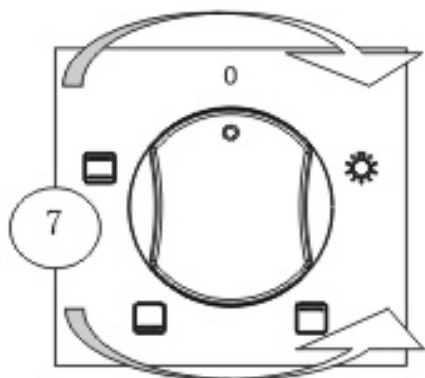
Les plaques de cuisson sont mises en marche avec les boutons sur le bandeau de commande (*Voir le chapitre « Table de cuisson »*). Les symboles au-dessus des boutons indiquent à quels foyers ils correspondent. Les tableaux suivants indiquent à quelles fonctions correspondent les chiffres **1 2 3 4 5 6**.

Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton de la plaque de cuisson sur **0** (Arrêt).

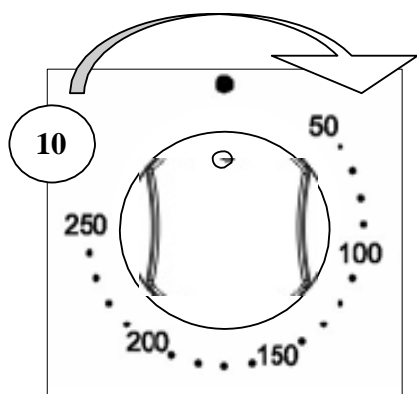
Chiffre	Adapté pour :
0	Position d'arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1	Maintien au chaud, mijotage de petites quantités (puissance la plus basse)
2	Cuisson de légumes à l'étuvée, cuisson lente
3	Cuisson de potages, de plusieurs aliments
4	Cuisson douce
5	Rôtissage de la viande, du poisson
6	Réchauffement rapide, cuisson rapide, rôtissage (puissance maximale)

Bouton du four

Bouton de sélection des fonctions



Régulateur de température



Le four s'utilise avec le bouton de sélection des fonctions et le régulateur de température. Le bouton de sélection des fonctions règle le mode de chauffage souhaité, le régulateur de température la température du four.

Allumage et arrêt du four

Pour allumer le four, procéder comme suit :

- Régler le mode de fonctionnement (*voir le chapitre « modes de chauffage »*) avec le bouton de sélection des fonctions et la température avec le régulateur de température.
- Mettre les boutons rotatifs dans la position voulue en les **tournant à droite**.

L'allumage du four est signalé par deux voyants, de couleur jaune et rouge. Le voyant jaune signale que le four est allumé. Le voyant rouge est allumé lorsque le régulateur de température est activé. Si le voyant rouge s'éteint, la température du four réglée est atteinte. Si la recette suggère de mettre les aliments au four préchauffé, ne pas le faire avant la première extinction des témoins du four (9). Pendant le fonctionnement, le voyant rouge s'allume et s'éteint temporairement (fonction thermostat du four).

Le voyant jaune peut également s'allumer lorsque le bouton de sélection des fonctions est en position « Éclairage du four ».

Remarque importante

Votre four est doté d'un système de ventilation pour le refroidissement de son enveloppe. Si votre four chauffe plus fort après la fin du processus de cuisson, vous pouvez laisser continuer le refroidissement de l'enveloppe en tournant le bouton du four en position « Éclairage » pendant 15 minutes environ. Avec le bouton dans cette position, le chauffage est éteint. Votre four refroidit plus rapidement ainsi et le bandeau et la manette chauffent moins.

Refroidissement de l'enveloppe

Le refroidissement de l'enveloppe fait en sorte que la température soit plus basse au niveau du bandeau de commande, de la manette de commande et de la poignée du four lorsque le four est chaud. Le refroidissement de l'enveloppe est automatiquement en marche si un mode de chauffage est réglé.

L'air refroidi sort entre la porte du four et le bandeau de commande.

Fonctions du four**Rôtir**

Pour rôtir, utilisez de préférence notre système de cuisson au grilloir.

(Voir le chapitre « *Éléments de l'appareil 4* »)

Le grilloir et le ventilateur sont actifs.

Cet appareil est conçu pour des cuissons à basse température.

Signification : La graisse commence à jaillir à 172 degrés. Si vous préparez vos rôtis comme à l'accoutumée à une température de 180 à 200 degrés, le four reçoit des projections.

Avec notre four, faites rôtir à 165 °C dans le système de cuisson au grilloir et maintenez la température juste au-dessous de celle à laquelle la graisse commence à jaillir. Le four reste propre ainsi. Lors de la préparation d'un rôti de porc, versez dans la lèchefrite 1 litre d'eau environ, une carotte, 1/2 oignon et 1/2 cube de bouillon. Un rôti de porc doit être placé d'abord avec la couenne vers le bas, directement sur la grille. Le tourner après 20 minutes environ. Tout le rôti devient bien doré et très juteux. La couenne est croquante et croustillante en mordant dedans, comme des chips. Le jus dans la lèchefrite est ensuite mixé pour préparer une délicieuse sauce. Procédez de la même façon avec le bœuf, le gibier, la volaille et le poisson.

i Remarques

- Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité de la viande.
- Veiller à ce qu'il y ait toujours une quantité suffisante de liquide dans le récipient de cuisson ou la lèchefrite pour éviter que de la graisse ou du jus de viande ne brûle (formation d'odeurs).

- Placer d'abord le morceau à rôtir avec le côté de dressage dans la cocotte et le tourner ensuite à mi-cuisson.

- Une grande quantité de vapeur se dégage pendant la cuisson de gros morceaux de viande et se dépose sur la porte du four.

Ceci n'a aucune influence sur la fonction. Essuyer la porte après la cuisson. Ne pas laisser refroidir le rôti dans le four fermé.

Cuire

Pour la cuisson, il est possible d'utiliser la chaleur de voûte et de sole ou l'air chaud. Si aucun mode de cuisson particulier n'est indiqué dans le tableau de cuisson, suivre les indications données pour un mode de cuisson similaire.

Chaleur de voûte et de sole

- Utiliser un niveau intermédiaire.
- La chaleur de voûte/sole est particulièrement adaptée pour la cuisson de gâteaux secs, de pain et de biscuits.
- Utiliser des moules de couleur sombre. Les préparations dorent moins bien dans des moules clairs, car ils réfléchissent la chaleur.
- Placer les moules de couleur sombre sur la grille.
- La viennoiserie doit avoir des dimensions et une épaisseur régulières pour dorer uniformément.
- Pendant la cuisson de plusieurs gâteaux, une quantité supérieure de vapeur se forme dans le four et peut condenser sur la porte du four. Ce phénomène est inévitable.


Gratiner

Utiliser la fonction « Chaleur de voûte » pour gratiner.

(Voir le chapitre *Éléments de l'appareil* « **Modes de chauffage** »)

CUIRE DES GÂTEAUX

EB 6000IXN

Mode de cuisson	Chaleur de sole et de voûte 	
	Niveau inférieur	Température °C
Cuisson dans un moule à pâtisserie		
Cake / gâteau marbré	2	170 - 180
Cake	2	160 - 180
Fond de tartes	2-3	170 - 180
Fond en pâte brisée	2	170 - 180
Gâteau pour le thé	2	160 - 180
Pain (par exemple, pain complet)	2	210 - 220
Cuisson sur plaque		
Tarte aux fruits (avec fond croustillant)	3	170 - 180
Gâteau de pâte sablée	3	160 - 180
Gâteau roulé	2	180 - 200
Pizza (avec fond mince)	3	200 - 240
Pizza (avec fond épais)	2	190 - 210
Cuisson d'autres produits		
Tartelette	3	160 - 170
Pâte feuilletée	3	180 - 190
Meringues	3	90 - 110


Remarques !

Il est recommandé de préchauffer le four à la température voulue.

En utilisant la fonction gâteau (cake) du four (si disponible), il est recommandé de placer la plaque sur le troisième niveau.

Tableau pour rôtir / cuire

EB 6000IXN

Type de viande	Chaleur de sole et de voûte 		TEMPS MINUTES*
	Niveau inférieur	Température °C	
BOEUF			par cm
Grillade ou filet brut	3	250	12 - 15
Juteux, mi-cuit (medium)	3	250	15 - 25
Juteux, à cœur (well done)	3	210 - 230	25 - 30
Grillades réchauffées	2	200 - 220	120 - 140
PORC			
Grillades	2	200 - 210	90 - 140
Jambon	2	200 - 210	60 - 90
Filet	3	210 - 230	25 - 30
VEAU	2	160 - 170	90 - 120
AGNEAU	2	160 - 180	100 - 120
CERF	2	175 - 180	100 - 120
VOLAILLE			
Poulet	2	170 - 180	50 - 80
Oie (2 kg environ)	2	160 - 180	150 - 180
POISSON	2	175 - 180	40 - 55

* Les temps de cuisson indiqués dans le tableau se réfèrent à des portions de 1 kg. Si une portion est plus grosse, le temps de cuisson doit être prolongé de 30 - 40 minutes.

Remarques !

La viande doit être retournée à mi-cuisson.

Il est conseillé d'utiliser des récipients de cuisson résistants à la chaleur.

Nettoyage et entretien



Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

- Laisser refroidir l'appareil et le débrancher avant chaque opération de nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs, de tampons à récurer abrasifs ni d'objets pointus.


Plaques de cuisson

- Nettoyez les plaques de cuisson uniquement avec un chiffon sec ou un produit d'entretien courant. Vous pouvez également étaler périodiquement une goutte d'huile sur la plaque de cuisson.
- Les plaques de cuisson ne doivent jamais être poncées.
- L'humidité (des couvercles des casseroles ou de plaques de recouvrement, débordements des produits cuisinés) raccourcit la durée de vie des plaques.
- Les résidus de liquides contenant du sel pénètrent dans les pores et les rendent rapidement inutilisables, car des particules de rouille se décollent en permanence.

Façade

Pour nettoyer et entretenir les façades, utiliser uniquement des produits vendus dans le commerce conformément aux consignes du fabricant.

Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec un produit d'entretien pour acier inoxydable KKT Kolbe ou d'autres produits nettoyants (par exemple, liquide vaisselle) et un chiffon moelleux et séchées.

 Les produits nettoyants agressifs (par exemple, nettoyant à base de vinaigre), détergents abrasifs, poudres abrasives et objets pointus détériorent la surface de l'appareil !

Four

- Le four se nettoie facilement lorsqu'il est encore chaud. Éliminer les projections de graisse avec de l'eau.
- En cas d'incrustations coriaces, utiliser un produit nettoyant spécial four. Rincer soigneusement à l'eau claire pour éliminer tous les résidus de produit nettoyant.
- En cas d'utilisation d'un spray pour four, respecter scrupuleusement les consignes du fabricant. Les surfaces peintes, anodisées, zinguées, les pièces en aluminium et les résistances ne doivent pas entrer en contact avec de tels sprays qui les détériorent et les décolorent.
- Nettoyer les accessoires tels que plaque, poêle, grille avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide vaisselle.

Fonction Vapeur Clean

Cette fonction facilite sensiblement le nettoyage du four, car les saletés se dissolvent plus facilement grâce à la vapeur d'eau et à la chaleur.

- Retirer les accessoires tels que poêle, plaque et grille.



Pour éviter d'abîmer l'émail, le four doit avoir refroidi à une température d'au moins 30 °C.

- Verser ensuite dans le puits d'évacuation au sol 0,4 litre d'eau additionnée d'une petite quantité de produit vaisselle.
- Fermer le four. Sélectionner le mode de chauffage « chaleur de sole » et régler le régulateur de température sur 50 °C max.
- Éteindre l'appareil après 30 minutes environ et le débrancher. Éliminer les résidus d'aliments ramollis avec un chiffon et sécher soigneusement le four.
- Respecter les consignes de nettoyage en présence de dépôts brûlés.

Dépose de la porte du four

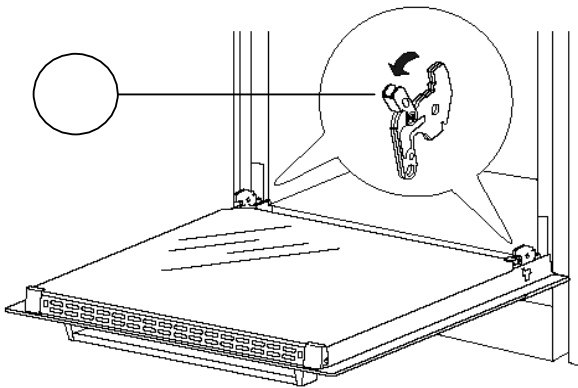
Abaisser la porte du four en position horizontale.

Rabattre complètement en avant les loquets de sécurité de la porte (11) sur les deux charnières de porte.

Fermer lentement la porte du four à fond. Soulever ensuite la porte jusqu'à ce que les charnières sortent de leur logement.

Procéder dans le sens inverse pour les remettre en place.

Faire pivoter enfin les loquets sur les supports de charnière.



Vitre intérieure de la porte

STOP Procéder avec la plus grande prudence lors de la dépose de la vitre. Risque de blessure !

! La dépose doit être effectuée uniquement lorsque l'appareil est froid. Il est possible de sortir la vitre intérieure de la porte du four pour la nettoyer.

Voir le chapitre « **Éléments de l'appareil 1** » (15) / (16)

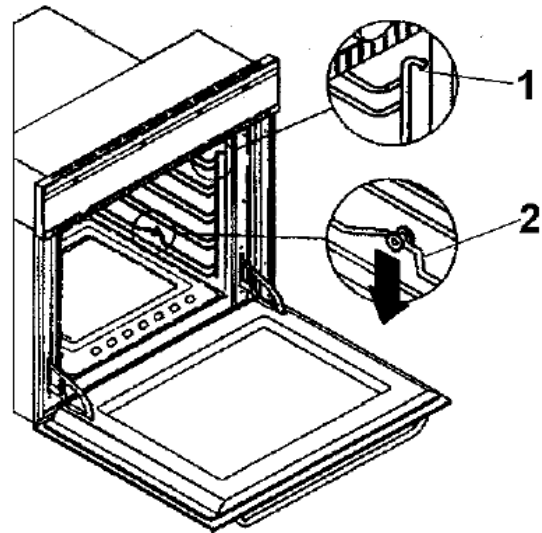
Remettre la vitre dans le cadre de porte après le nettoyage et exercer une pression uniforme pour la bloquer dans les ressorts à déclic. La vitre doit se trouver dans l'alignement du cadre.

Dépose des grilles de suspension

Sortir les accessoires tels que grille et plaque.

Pousser légèrement vers le bas les grilles de suspension au niveau du point de contact (2 sur la fig.) et les sortir du four. Faire basculer les grilles de suspension vers l'intérieur et les décrocher en haut (1 sur la fig.).

Installation des grilles de suspension



Suspendre les grilles de suspension en haut dans les trous et les orienter vers le bas. Exercer une légère pression vers le bas au niveau du point de contact et pousser contre la cloison latérale. La grille de suspension doit s'enclencher et être dans une position stable.

Glissières télescopiques (disponibles uniquement sur certains modèles)

Les glissières télescopiques peuvent être enlevées pour nettoyer les parois latérales du four.

Desserrer les vis de fixation en bas avec un gros tournevis et retirer tout le joint.

STOP Ne pas plonger les glissières télescopiques dans de l'eau ni les mettre au lave-vaisselle ; les nettoyer à la main avec des produits nettoyants.

STOP Les roulettes ne doivent pas être lubrifiées.

Après le nettoyage, suspendre les glissières télescopiques et les fixer de nouveau en bas avec les vis.

i Attention :

Les glissières télescopiques ne peuvent pas être utilisées avec des plaques catalytiques !

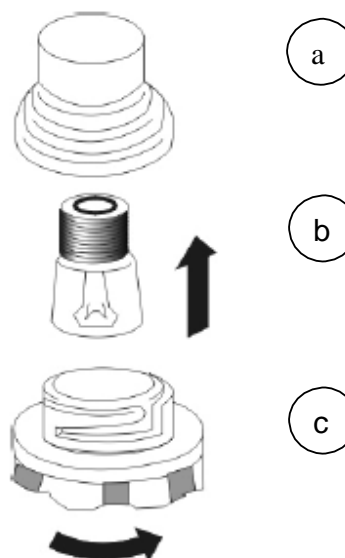
Remplacement de la lampe du four

La douille de la lampe du four est sous tension. L'appareil doit obligatoirement être mis hors tension pour remplacer la lampe du four (désactiver le fusible de l'appareil !).

Les lampes de remplacement sont vendues dans le commerce spécialisé.

(faire attention au degré de résistance à la température de 300 °C et aux données techniques sur le filet de la lampe).

- Poser un torchon de cuisine sur la sole du four pour éviter de l'endommager.
- Extraire le verre **(c)** du point d'éclairage en le tournant.
- Remplacer la lampe du four **(b)**. Introduire complètement la lampe dans la douille en céramique **(a)** pour établir le contact électrique.
- Remettre le verre du point d'éclairage et activer la sécurité de l'appareil.



Résolution des problèmes



Les **réparations incorrectes** effectuées sur l'appareil sont dangereuses, car sources d'électrocution et de court-circuit. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un réparateur agréé.

Le four ne chauffe pas

- Le fusible de l'appareil s'est-il déclenché dans l'installation de l'habitation ?
- Le régulateur de température et le bouton de sélection des fonctions ont-ils été réglés correctement ?

La sécurité de l'appareil se déclenche de façon répétitive

Appeler le service après-vente ou un électricien agréé.

L'éclairage ne fonctionne pas

Le remplacement de l'éclairage est décrit dans le paragraphe précédent.

Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants

Les remarques et les consignes figurant dans cette notice ont-elles été respectées ?

Service après-vente

Veillez vous adresser au service après-vente de votre revendeur si vous avez des questions techniques sur votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, prenez note de la référence et du type de modèle figurant sur sa plaque signalétique. Les interventions d'assistance dues à une installation incorrecte ou à une mauvaise utilisation de l'appareil sont facturées même si elles ont lieu sous garantie.

Garantie



Le non-respect des consignes de sécurité et des avertissements donnés dans cette notice, figurant sur l'appareil et dans des suppléments, entraîne l'annulation de la garantie.

Pour toute demande d'intervention sous garantie, il est nécessaire de présenter la preuve d'achat de l'appareil.

La garantie ne couvre pas les appareils présentant des défauts, des dommages ou des vices dus à une actions chimique ou mécanique et à une installation incorrecte.

En outre, les conditions de garantie applicables sont celles de votre revendeur, auprès duquel vous pourrez faire valoir vos droits en matière de garantie.

Gardez à portée de main le bon de garantie de votre revendeur et/ou la preuve d'achat si vous devez faire appel au service après-vente pendant la période de validité de la garantie.

La garantie du fabricant est valable 2 ans à partir de la date d'achat de l'appareil pour les réparations effectivement imputables à des vices de fabrication. Sont exclus de la garantie toutes les sources d'éclairage ainsi que les défauts et les dommages qui en dérivent et imputables à une mauvaise aération et à un montage incorrect.

Les dommages extérieurs apparents signalés après le montage sont également exclus de la garantie.

Instructions de montage

STOP Le branchement électrique doit être effectué uniquement par le service après-vente ou par un électricien agréé.

⚠ En cas d'installation incorrecte, des pièces de l'appareil sont parfois détruites. Aucune demande d'intervention sous garantie n'est prise en compte !

STOP Avant le branchement, il faut vérifier si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de secteur existante. La longueur de la conduite de raccordement doit être mesurée de façon à ce que l'appareil puisse être raccordé avant de l'encaster. Le câble de protection doit être dimensionné de façon à être soumis à une contrainte de traction, en cas de défaillance de la décharge de traction, seulement après les fils sous tension du câble de raccordement.

Notes à l'intention de l'installateur

L'appareil est conçu pour fonctionner avec du courant triphasé et alternatif (400 V 3 N ~50 Hz). La tension nominale des résistances est de 230 V. L'adaptation de l'appareil au courant monophasé (230 V) est possible par pontage sur la barrette de connexion conformément au schéma électrique.

Comme conduite de raccordement au secteur, il faut choisir un type de conduite adapté, en tenant compte du type de raccordement et de la puissance nominale de la cuisinière. La conduite de raccordement doit être fixée dans le dispositif de décharge.

⚠ Veiller à raccorder le câble de protection au serre-câble sur le bornier selon le marquage. L'installation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un interrupteur d'arrêt d'urgence mettant l'appareil hors tension en cas d'urgence.

La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur d'arrêt d'urgence doit être de 3 mm. Consulter les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma électrique avant de brancher la cuisinière au secteur.

Ouvrir la prise secteur : Pour déverrouiller, utiliser un tournevis (1) et déplacer légèrement vers le bas. (2)

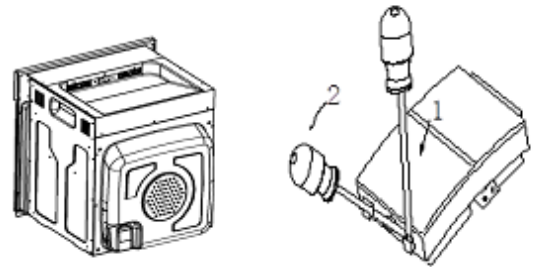

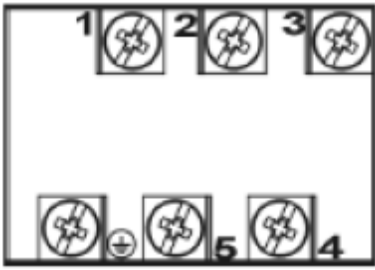

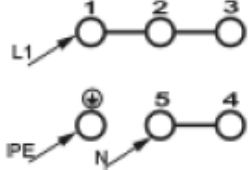

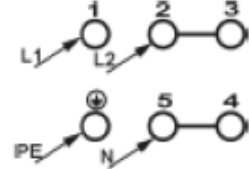

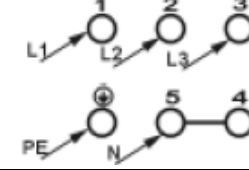


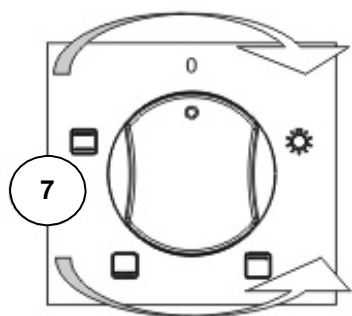
Schéma électrique de raccordement

EB 6000IXN

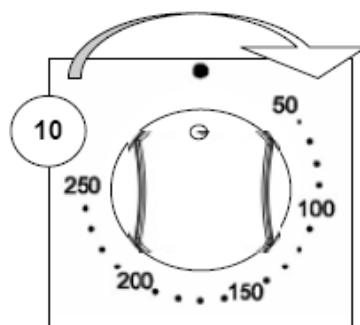
<p>Schéma des raccordements possibles Attention ! Tension des résistances 230 V.</p> <p>Attention ! Pour chaque raccordement, le câble de protection est raccordé au secteur avec la borne  PE.</p>				<p>Mode de raccordement préconisé de la conduite électrique</p>
1.	<p>Pour l'installation 230 V, jonction monophasée avec câble neutre. Mettre les barrettes dans les serre-câbles 1-2-3 et 4-5, câble de protection </p>	1/N-		H05VV-F3G4
2.	<p>Pour l'installation 400/230, jonction biphasée avec câble neutre. Mettre les barrettes dans les serre-câbles 2-3 et 4-5. Câble de protection sur </p>	2/N-		H05VV-F4G2,5
3.	<p>Pour l'installation 400/230, jonction triphasée avec câble neutre. Mettre les barrettes dans les serre-câbles 4-5. Les phases respectivement 1-2-3. Zéro à 4-5. Câble de protection sur </p>	3/N-		H05VV-F5G1,5
<p>L1=R L2=S L3=T N=ligne neutre PE=câble de protection</p>				

Fonctionnement du four

EB 6000IXN



Bouton de sélection des fonctions



Régulateur de température

Attention !

L'éclairage intérieur du four s'allume dès qu'une fonction est réglée à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Les résistances ne s'allument que si une température a été réglée avec le régulateur de température.

Les modes de fonctionnement suivants peuvent être choisis avec le bouton de sélection des fonctions :

- | | | | |
|---|--|------------------------------------|---|
| 1 | | Éclairage intérieur | Sans autre fonction, par exemple, pour nettoyer |
| 2 | | Chaleur de sole | Pour cuire ou rôtir la partie inférieure, par exemple, d'un gâteau humide avec une garniture aux fruits |
| 3 | | Chaleur de sole | Fonctionnement conventionnel pour cuire/rôtir |
| 4 | | Chaleur de sole et de voûte | Fonctionnement conventionnel pour cuire/rôtir |

Attention ! Il faut utiliser uniquement des récipients résistants à la chaleur pour cuire et rôtir.

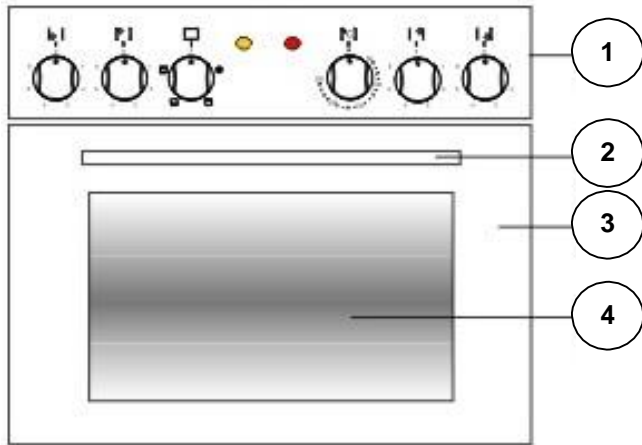
Une température de 50 °C à 250 °C peut être choisie selon les nécessités à l'aide du régulateur de température.

Les figures sont présentées à titre d'illustration seulement

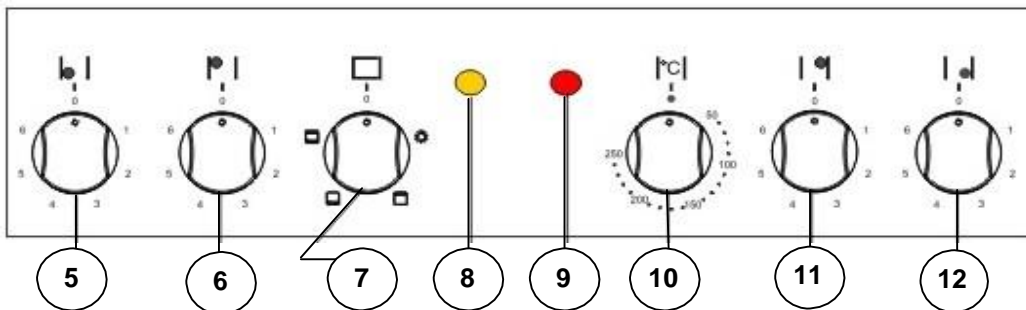
Éléments de l'appareil 1

EB 6000IXN

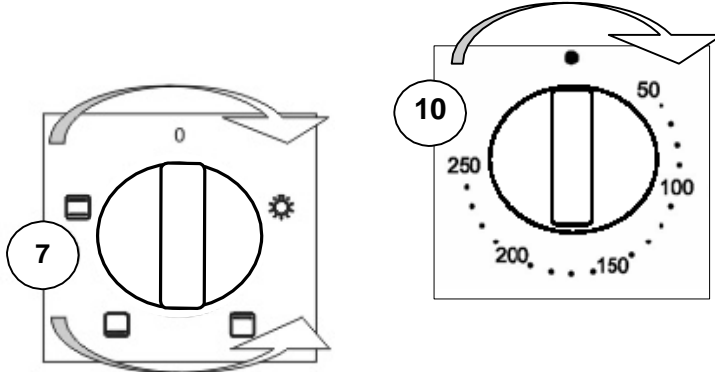
Four



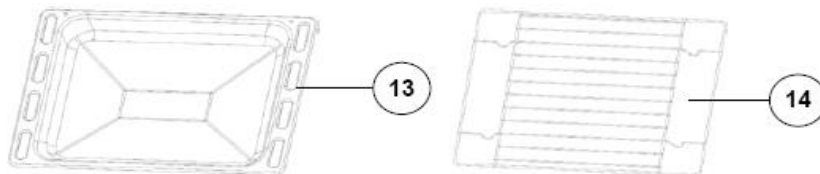
- 1 Bandeau de commande
- 2 Poignée de porte
- 3 Porte de four
- 4 Vitre de la porte



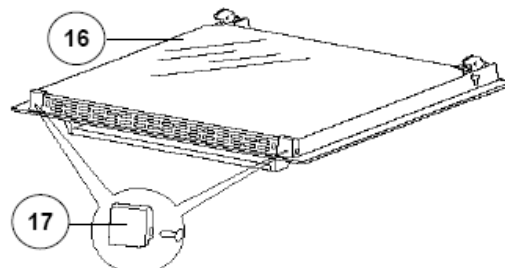
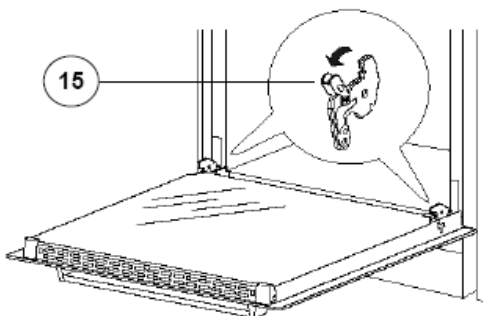
- 5 Bouton du foyer avant/gauche
- 6 Bouton du foyer arrière/gauche
- 7 Bouton de sélection des fonctions Four
- 8 Voyant du four
- 9 Voyant du thermostat
- 10 Régulateur de température du four
- 11 Bouton du foyer arrière/droit
- 12 Bouton du foyer avant/droit



Accessoires



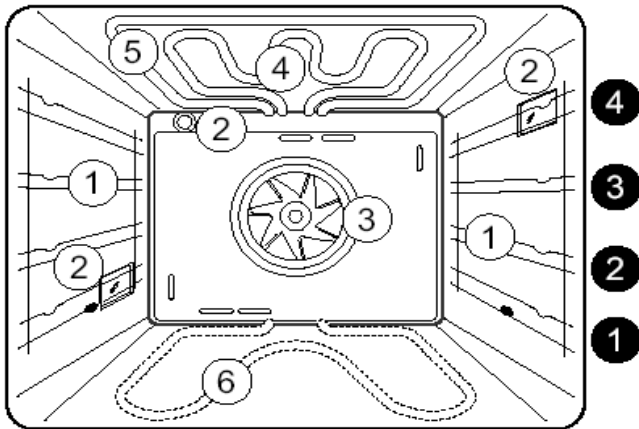
- 13 Poêle
- 14 Grille
- 15 Loquet de sécurité de porte
- 16 Vitre intérieure de la porte
- 17 Support de verre



Les figures sont présentées à titre d'illustration seulement

Éléments de l'appareil 2

EB 6000IXN



Enceinte du four

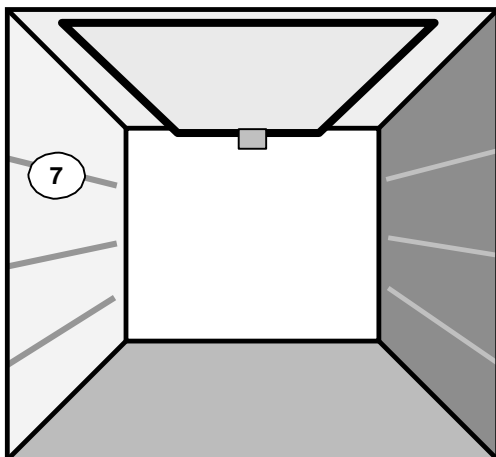
- ① Grilles de suspension avec niveaux
 - ② Éclairage
 - ③ Ventilateur chaleur tournante (selon le modèle)
 - ④ Résistance grilloir (selon le modèle)
 - ⑤ Résistance de la voûte
 - ⑥ Résistance de la sole (sous le fond du four)
 - ⑦ Rainures d'insertion
- ① jusqu'à ④ niveaux pour grille, plaque ou lèchefrite

Numérotation des niveaux de bas en haut

Le refroidissement de l'enveloppe fait en sorte que la température soit basse au niveau du bandeau de commande, de la manette de commande et de la poignée du four lorsque le four est chaud.

Le refroidissement de l'enveloppe est automatiquement en marche si un mode de chauffage est réglé.

L'air refroidi sort entre la porte du four et le bandeau de commande.



Certains appareils ne sont pas dotés de grilles de suspension mais de rainures d'insertion latérales.

Glissières télescopiques (en option)

Attention : Les glissières télescopiques et autres accessoires deviennent chauds. Utiliser un chiffon !

Le four est doté de grilles de suspension avec des glissières télescopiques sur 2 ou 3 niveaux (selon le modèle).

- Pour installer la grille, la plaque ou la lèchefrite, il est nécessaire de sortir auparavant les glissières télescopiques.
- Poser la grille, la plaque ou la lèchefrite sur les glissières tirées en avant et les pousser à fond dans le four à la main. Toujours fermer les portes de four lorsque les glissières télescopiques sont complètement enfoncés.

Les figures sont présentées à titre d'illustration seulement

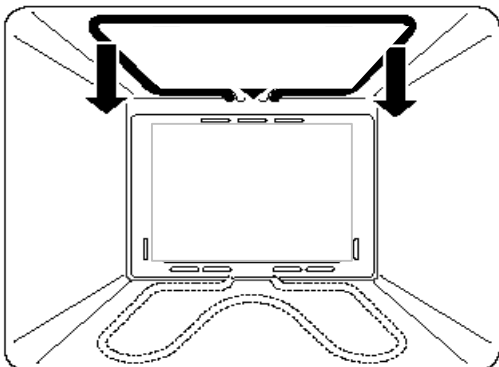
Éléments de l'appareil 3

Modes de chauffage

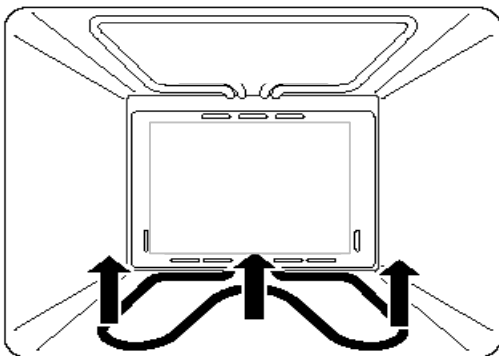
EB 6000IXN

**Éclairage indépendant du four**

En tournant le bouton sur cette position, l'intérieur du four s'allume. Utilisez-le pour nettoyer, par exemple, l'intérieur du four

**Chaleur de voûte**

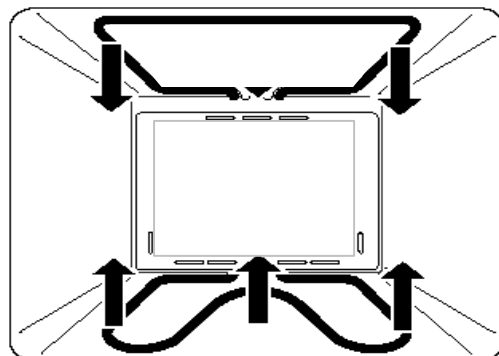
La résistance supérieure est allumée. Ce mode de fonctionnement est à choisir lorsque la surface des aliments doit être plus cuite ou rôtie, par exemple, pour faire cuire plus longtemps ou dorer.

**Chaleur de sole / Vapeur Clean**

La résistance inférieure est allumée. Ce mode de fonctionnement est à choisir lorsque la partie inférieure des aliments doit être plus cuite ou rôtie (par exemple, cuisson de gâteaux humides avec une garniture de fruits).

La chaleur de sole est également utilisée pour nettoyer le four.

Pour plus de détails sur la fonction Vapeur Clean, consulter le chapitre « Nettoyage et entretien »

**Chaleur de voûte et de sole**

Les résistances supérieure et inférieure sont allumées. La chaleur est répartie uniformément sur les aliments. Il est possible de cuire ou de rôtir sur un seul niveau.

Applications :

Rôtir dans une cocotte Römertopf, des gâteaux plats, du pain, etc.

Les figures sont présentées à titre d'illustration seulement

Table de cuisson

KM 7000IXN

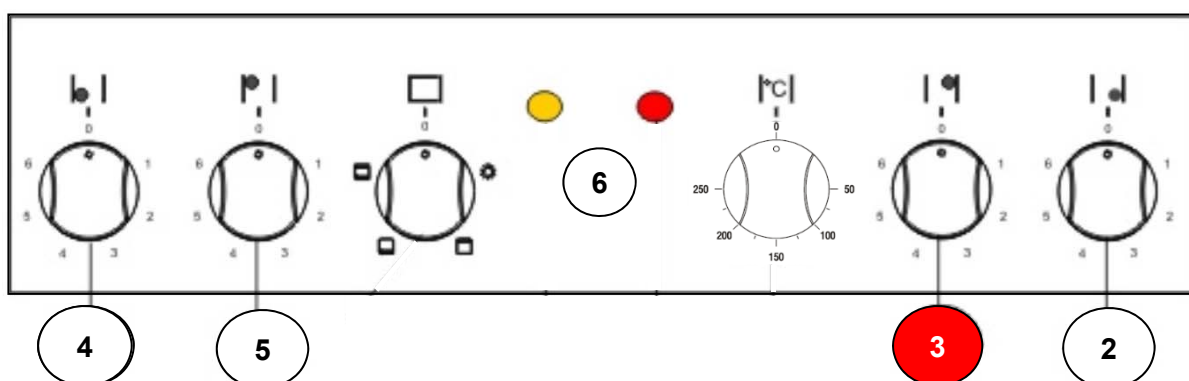


1	Table de cuisson	
2	Plaque avant droite	1000W
3	Plaque cuisson rapide arr. droite	2000W
4	Plaque avant gauche	1500W
5	Plaque arrière gauche	1000W

Plaque de cuisson

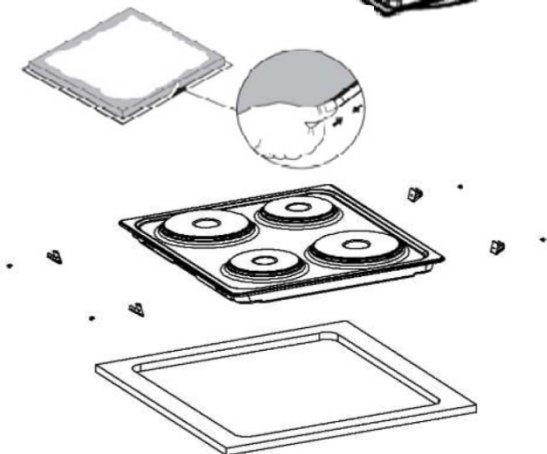
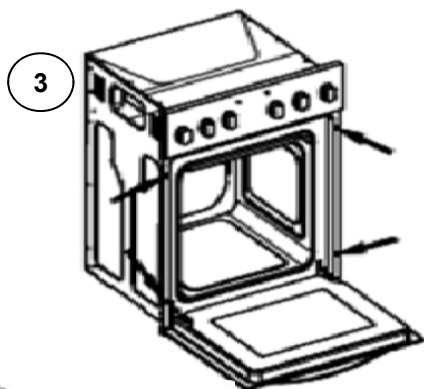
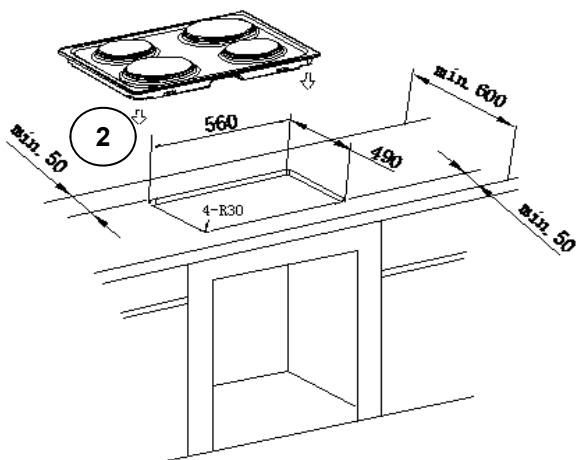
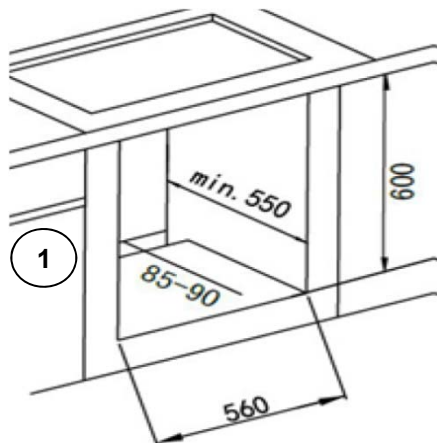
6 Bandeau de commande

Les foyers sont mis en marche avec les boutons sur le bandeau de commande.
Les symboles au-dessus des boutons indiquent à quels foyers ils correspondent.



Pour plus d'informations sur le fonctionnement des foyers, consulter le chapitre
« **Plaques de cuisson** »

Montage de l'appareil



Four Table de cuisson

EB 6000IXN
KM 7000IXN

- 1 Dimensions de la niche dans le meuble bas
- 2 Découpe pour la table de cuisson L560/P490
- 3 Fixation de l'appareil

⚠ Les cloisons du meuble doivent être en mesure de résister à une chaleur minimum de 100 °C.

Dimensions en mm

Montage de la cuisinière

- La stabilité du meuble doit satisfaire la norme DIN

⚠ Pendant le montage, l'appareil ne doit pas être sous tension.

- La niche ne doit pas avoir de cloison postérieure pour garantir la circulation d'air nécessaire

- Pousser l'appareil à fond dans la niche.

- Ouvrir la porte du four au meuble, à gauche et à droite et fixer le four avec les quatre vis et les douilles fournies. (Fig. 3) Ne pas trop serrer les vis.

L'installation d'une plaque de cuisson:

- Avant d'installer la plaque de cuisson, le joint fourni doit être monté sur la face inférieure de la plaque de cuisson.
- Assurez-vous que le joint est exempt de dommages
- Placez la table de cuisson avec face vers le bas sur une surface rembourrée pour éviter tout dommage.
- Insérez les quatre clips de retenue livré avec le produit dans les trous prévus sur le côté de la plaque et fixez la plaque en tournant les vis.
- Ensuite, placer la table de cuisson avec le câble de raccordement vers l'avant, au centre dans le découpe (2) du plan de travail.
- Assurez-vous que les distances autour de la découpe dans le plan de travail sont identiques et que le joint repose sur tous les côtés sur le plan de travail.

Les figures sont présentées à titre d'illustration seulement

Caro cliente,

ti ringraziamo per la fiducia che ci hai accordato acquistando un apparecchio da incasso della nostra gamma.

L'apparecchio che hai acquistato è stato progettato per soddisfare le esigenze d'uso in ambito domestico.

Ti invitiamo a osservare con attenzione quanto indicato nelle presenti istruzioni per l'uso. Qui troverai informazioni sulle possibilità d'uso e sul funzionamento del tuo apparecchio.

Le istruzioni per l'uso sono riferite a diversi tipi di apparecchi; per questo motivo, potresti anche trovare descrizioni di funzioni non previste per il tuo apparecchio.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per danni alle persone o alle cose provocati da un'installazione errata o impropria dell'apparecchio.

Il costruttore si riserva la facoltà di apportare ai modelli le eventuali modifiche necessarie per assicurare la semplicità d'uso e la protezione dell'utente e per garantire la conformità agli standard tecnici correnti.

Qualora nonostante i minuziosi controlli di qualità da noi svolti non dovessi essere soddisfatto del prodotto, ti invitiamo a rivolgerti al nostro servizio di assistenza clienti, il cui personale sarà lieto di aiutarti.

Dichiarazione di conformità CE

Con la presente, il produttore del(dei) prodotto(i) qui descritto(i) a cui si riferisce la presente dichiarazione dichiara dietro propria responsabilità che questo(i) prodotto(i) soddisfa(no) i requisiti di sicurezza, salute personale e protezione di base pertinenti delle direttive CE esistenti in materia e che i relativi verbali di prova, in particolare la **dichiarazione di conformità CE** emessa regolarmente dal produttore o dal relativo delegato per la presa in visione da parte delle autorità competenti, sono presenti e possono essere richiesti al rivenditore dell'apparecchio.

Il produttore dichiara inoltre che i componenti dell'apparecchio descritto nelle presenti istruzioni per l'uso, che possono venire a contatto con alimenti freschi, non contengono alcuna sostanza tossica.

Indice

Caro cliente.....	1
Messa in funzione.....	3
Spiegazione dei simboli di avvertenza.....	3
Avvertenze di sicurezza	4
Consigli per il risparmio energetico	5
Consigli sulle stoviglie e sulla cottura.....	6
Utilizzo delle piastre di cottura.....	7
Interruttori del forno.....	8
Utilizzo del forno	9
Avvertenze	9
Tabella per la cottura al forno.....	10
Tabella per la cottura arrosto	11
Pulizia e manutenzione	12
Funzione di pulizia con il vapore	12
Rimozione della porta del forno.....	13
Rimozione delle griglie di aggancio	13
Sostituzione della lampadina del forno	14
Risoluzione dei problemi	15
Servizio di assistenza clienti.....	15
Garanzia	15
Istruzioni per il montaggio (elettrico)	16
Schema di collegamento.....	17
Utilizzo del forno	18
Selettore modalità e regolatore di temperatura	18
Modalità di funzionamento	18
Componenti dell'apparecchio	19
Forno, pannello di comando, accessori, porta	19
L'interno del forno	20
Tipi di riscaldamento	21
Piano cottura	22
Utilizzo delle piastre di cottura	22
Montaggio a incasso dell'apparecchio	23

Messa in funzione

- Rimuovere tutto l'imballaggio e staccare le eventuali pellicole protettive presenti.
- Pulire brevemente il forno e gli accessori con un panno umido.
- Impostare l'ora corretta del timer (solo su alcuni modelli).
- Accendere il forno vuoto e lasciarlo acceso per circa 30 minuti con la funzione di calore superiore/inferiore e la temperatura massima. Il tipico odore di "nuovo" che si sviluppa è inevitabile. Aerare il locale.



Prima di collegare l'apparecchio osservare quanto segue!

Controllare in ogni caso le condizioni tecniche dell'ambiente in cui verrà installato

l'apparecchio! Tutti i cavi o i fili che portano all'apparecchio sono ok?

Oppure sono vecchi e non tengono più la potenza dell'apparecchio?

Un tecnico deve provvedere alla verifica dei collegamenti già esistenti e di quelli nuovi.

Tutti i fili o gli altri componenti di alimentazione dell'energia (anche i fili nelle pareti) devono essere controllati da un tecnico.



Tutti i collegamenti dell'apparecchio, senza eccezioni, devono essere effettuati dal tecnico.

Spiegazione dei simboli di avvertenza

Questo simbolo sul prodotto o sull'imballo indica che il prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere conferito presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Dando il tuo contributo per uno smaltimento corretto del prodotto salvaguardi l'ambiente e la salute del prossimo.

Uno smaltimento non corretto è nocivo per l'ambiente e per la salute. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto rivolgiti al Comune di residenza, al servizio di raccolta rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Significato dei simboli di avvertenza

Questo simbolo indica un'avvertenza di sicurezza.

È indicato in particolare in tutte le descrizioni delle fasi di lavoro per cui possono insorgere pericoli per le persone.

Osservare le avvertenze di sicurezza e agire con la dovuta cautela. Comunicare queste avvertenze anche agli altri utenti.



Questo simbolo indica un avvertimento.

È indicato nella descrizione delle fasi di lavoro in cui occorre prestare attenzione per evitare danni agli apparecchi. Comunicare queste avvertenze di sicurezza a tutti gli altri utenti dell'apparecchio.



Questo simbolo indica consigli utili

richiamando l'attenzione sui procedimenti e sul comportamento corretti. L'osservanza delle indicazioni riportanti questo simbolo evita alcuni problemi.

**Avvertenze di sicurezza**

- Un collegamento elettrico non corretto è pericoloso. Per prevenire scosse elettriche, il collegamento deve essere effettuato esclusivamente da un installatore autorizzato.
- Prima del collegamento controllare che la tensione riportata sulla targhetta dei dati corrisponda a quella della rete.
- Le riparazioni eseguite da personale non qualificato costituiscono un pericolo di scossa elettrica e cortocircuito. Per evitare danni, tali interventi devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista specializzato.
- Sulla zona di cottura, il grasso o l'olio surriscaldati possono infiammarsi. Sorvegliare sempre la cottura. Non spegnere mai gli incendi causati da grasso o olio con acqua, ma soffocare le fiamme.
- Utilizzare presine o guanti da forno e maneggiare con cura per prevenire ustioni. Sorvegliare i bambini!
- I cavi di collegamenti degli elettrodomestici non devono venire a contatto con le zone di cottura calde ed essere incastrati nella porta del forno. Tenere lontani i cavi per escludere il pericolo di cortocircuito.
- Non conservare oggetti combustibili nel forno e non metterli sulle zone di cottura. Un'attivazione accidentale delle zone di cottura potrebbe provocare un incendio.
- Durante l'uso le superfici degli apparecchi da cucina diventano molto calde. Le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti diventano molto caldi. Tenere sempre i bambini lontani.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia per evitare il pericolo di cortocircuito.

**Indicazioni importanti**

- Non mettere sul fondo del forno fogli di alluminio, teglie, padelle o pentole. Durante l'uso il fondo potrebbe danneggiarsi a causa del calore accumulato.
- I succhi della frutta che sgocciola sulla teglia possono lasciare macchie indelebili sullo smalto. Per evitare questo inconveniente, mettere sotto una teglia.

**Impiego corretto**

Il montaggio dell'apparecchio è previsto in un mobile da incasso. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di alimenti comuni e non deve essere lasciato incustodito durante l'uso.

Le possibilità d'uso, ad esempio la cottura arrosto e la convenzionale cottura al forno, sono descritte di seguito.



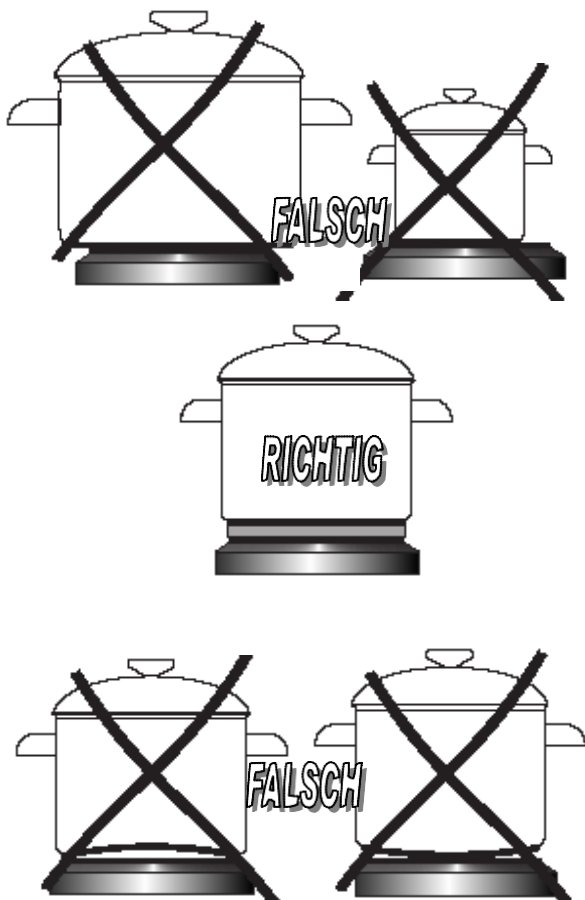
Tenere sempre i bambini lontano dall'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

Chi consuma energia in modo responsabile non soltanto risparmia denaro, ma agisce anche nel rispetto dell'ambiente. Fatelo anche voi! Risparmiate energia elettrica!

Potete fare quanto segue:

- **Utilizzare le pentole corrette.** Le pentole con il fondo piatto e spesso consentono di risparmiare fino a 1/3 di corrente. Non dimenticare il coperchio, altrimenti si moltiplica per 4 il consumo di corrente!
- **Usare le pentole delle dimensioni giuste in base alla zona di cottura.** La pentola non deve mai essere più piccola della zona di cottura.
- **Tenere sempre pulite le superfici di cottura e i fondi delle pentole.** La sporcizia compromette la trasmissione del calore. Oltretutto, per pulire pentole fortemente bruciate è spesso necessario usare detergenti nocivi per l'ambiente.
- **Evitare di controllare continuamente la cottura.** Non aprire inutilmente la porta del forno.
- **Abbassare la temperatura se possibile e sfruttare il calore residuo.**
- Se possibile utilizzare stampi da forno smaltati, di silicone o verniciati di colore nero scuro, in quanto assorbono particolarmente bene il calore del forno.
- Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle.
- Per riscaldare il forno vuoto si consuma molta energia. Per risparmiare energia, cuocere più piatti in sequenza, sfruttando al meglio il calore residuo.
- Per le cotture lunghe, spegnere il forno circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura previsto per sfruttare il calore residuo per ultimare la cottura.
- Per le cotture lunghe, spegnere il forno circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura previsto per sfruttare il calore residuo per ultimare la cottura. Spegnendo il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura si risparmia fino al 20% di corrente.
- **Usare il forno solo per cuocere grandi quantità di cibo.** Per la carne di peso fino a 1 kg si consuma meno energia con la cottura in pentola sul piano cottura.
- Se possibile utilizzare stampi da forno smaltati, di silicone o verniciati di colore nero scuro, in quanto assorbono particolarmente bene il calore del forno.
- Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle.
- Per riscaldare il forno vuoto si consuma molta energia. Per risparmiare energia, cuocere più piatti in sequenza, sfruttando al meglio il calore residuo.
- Per le cotture lunghe, spegnere il forno circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura previsto per sfruttare il calore residuo per ultimare la cottura.

Consigli sulle stoviglie e sulla cottura**i Consigli per l'acquisto del pentolame**

- Le pentole buone si riconoscono dal fondo spesso e piano. Le pentole non piane consumano più energia e comportano tempi di cottura più lunghi.
- Al momento dell'acquisto delle pentole prestare attenzione che spesso è indicato il diametro superiore, che generalmente è maggiore di quello del fondo.
- Le pentole a pressione consentono di risparmiare tempo ed energia grazie al vano di cottura chiuso e alla pressione. Il breve tempo di cottura consente di conservare le vitamine.

Informazioni importanti sulle zone di cottura

- Il calore viene trasmesso al meglio quando il fondo della pentola e la zona di cottura sono della stessa grandezza e la pentola è collocata al centro della zona di cottura.
- Le pentole e le padelle non devono avere un diametro superiore alla zona di cottura per non disperdere grandi quantità di calore ed evitare di bruciare i residui di cibo fuoriusciti, facendoli incrostare.
- Se possibile mettere sempre un coperchio della misura adatta sulle pentole.
- Regolare sempre il livello di cottura più basso possibile.
- Controllare che nella pentola a pressione vi sia sempre una quantità sufficiente di liquido; in caso contrario il calore può danneggiare il zona di cottura e la pentola.

Utilizzo delle piastre di cottura

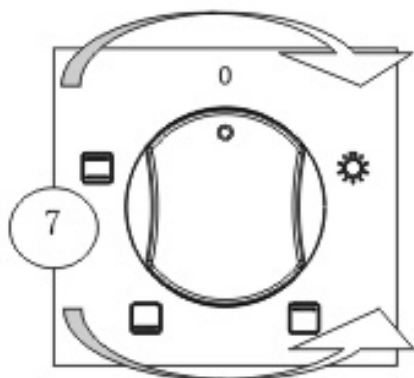
Le piastre di cottura si attivano mediante gli interruttori posti sul pannello di comando (vedere il capitolo "Piano cottura"). I simboli sopra gli interruttori indicano la relativa zona di cottura. Nella tabella che segue sono riportati esempi pratici dei singoli numeri **1 2 3 4 5 6**.

Per la disattivazione girare l'interruttore della piastra su **0** (off).

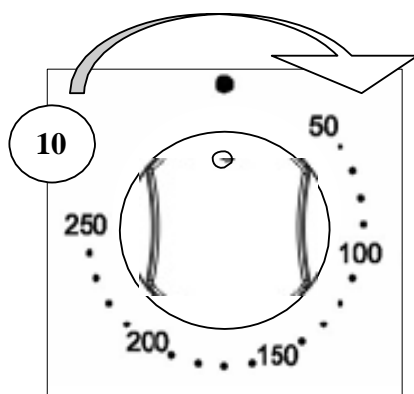
Numero	Adatto per:
0	Posizione Off, utilizzo del calore residuo
1	Tenere al caldo, cuocere piccole quantità (potenza minima)
2	Stufare verdure, cuocere delicatamente
3	Cuocere zuppe e cibi vari
4	Arrostire lentamente
5	Rosolare carne e pesce
6	Riscaldare e cuocere velocemente, arrostitire (potenza massima)

Interruttori del forno

Selettore funzione



Regolatore di temperatura



Il forno si regola con il selettore della funzione e il regolatore di temperatura.

Con il selettore della funzione si imposta il tipo di riscaldamento desiderato, con il regolatore di temperatura la temperatura del forno.

Accensione e spegnimento del forno

Per accendere il forno procedere come segue:

- Selezionare la modalità desiderata (*vedere il capitolo "Tipi di riscaldamento"*) con il selettore della funzione e impostare la temperatura con l'apposito regolatore.
- Portare la manopola nella posizione desiderata **ruotandola verso destra**.

L'accensione del forno è segnalata da due spie, una gialla e una rossa. La spia gialla indica che il forno è acceso. La spia rossa è accesa quando è attivato il regolatore di temperatura. Quando la spia rossa si spegne significa che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Se la ricetta consiglia di mettere gli alimenti nel forno preriscaldato, attendere che la spia del forno (9) si spenga per la prima volta. Durante la cottura, di tanto in tanto la spia rossa si accende e si spegne (funzione termostato del forno).

La spia gialla può accendersi anche quando il selettore della funzione viene posto in posizione "luce forno".

Nota importante

Il forno è dotato di una ventola di raffreddamento interna. Qualora il forno dovesse riscaldarsi molto alla fine della cottura, è possibile attivare la ventola di raffreddamento per circa 15 minuti girando l'interruttore del forno nella posizione "Luce". In questa posizione dell'interruttore il riscaldamento è spento. Così il forno si raffredda più velocemente e il pannello e le manopole si scaldano di meno.

Raffreddamento del vano cottura

La ventola di raffreddamento del vano di cottura riduce la temperatura del pannello di comando, delle manopole e della maniglia della porta del forno quando il forno è caldo. La ventola di raffreddamento è attiva quando è impostato un tipo di riscaldamento.

L'aria raffreddata fuoriesce nello spazio tra la porta del forno e il pannello di comando.

Utilizzo del forno

Cottura arrosto

Per la cottura arrosto si consiglia l'utilizzo del sistema di cottura arrosto sulla griglia.

(Vedere il capitolo "Componenti dell'apparecchio 4"). Con questa modalità sono attivi il grill e la ventola.

Questo forno è progettato per la cottura a bassa temperatura: ciò significa che a 172 gradi il grasso comincia a schizzare. Quindi, se si cuoce come d'abitudine a una temperatura compresa tra 180 e 200 gradi, il forno si sporca.

Con il nostro apparecchio si cuoce a 165 °C con il grill, rimanendo appena al di sotto della temperatura alla quale il grasso inizia a schizzare. Così il forno rimane più pulito. Per preparare un arrosto di maiale mettere ca. 1 litro d'acqua, una carota, 1/2 cipolla e 1/2 dado nella leccarda. Disporre la carne di maiale con la cotenna rivolta verso il basso sulla griglia al livello immediatamente superiore. Girarla dopo circa 20 minuti. Così l'arrosto diventa dorato su tutti i lati e rimane molto morbido. La cotenna diventa bella croccante e scrocchia come le patatine. Al termine della cottura, frullare il liquido colato nella leccarda per preparare un'ottima salsa. Procedere allo stesso modo per il manzo, il pollo e il pesce.

Avvertenze

- I tempi di cottura dipendono dal tipo, dal peso e dalla qualità della carne.
- Controllare che vi sia sempre liquido sufficiente nel contenitore dell'arrosto o nella leccarda in modo che il grasso e il succo che colano non brucino, formando un odore sgradevole.

- Cuocere prima l'arrosto prima con il lato superiore rivolto verso il basso, quindi girarlo a metà cottura.
- Durante la cottura di pezzi di carne molto grandi si forma molto vapore che si deposita sulla porta del forno. Il funzionamento non è compromesso. Al termine della cottura asciugare la porta. Non lasciar raffreddare l'arrosto con la porta del forno chiusa.

Cottura al forno

Per la cottura al forno si può utilizzare il calore superiore/inferiore o l'aria calda. Se nella tabella di cottura non sono indicate istruzioni per un determinato piatto, seguire le istruzioni di un piatto simile.

Calore superiore/inferiore


- Utilizzare il livello di inserimento centrale.
- Il calore superiore/inferiore è particolarmente adatto per cuocere torte secche, pane e pan di Spagna.
- Utilizzare stampi di colore scuro. Negli stampi di colore chiaro gli alimenti diventano più scuri, perché gli stampi riflettono il calore.
- Disporre lo stampo sulla griglia.
- I dolci piccoli devono essere di spessore e dimensioni più uniformi possibili per una cottura omogenea.
- Se si cuociono più torte contemporaneamente, nel forno si sviluppa più vapore, che può portare alla formazione di condensa sulla porta del forno. Ciò è inevitabile.

Gratinatura

Per gratinare utilizzare la funzione "calore superiore".

(Vedere il capitolo dei componenti dell'apparecchio "Tipi di riscaldamento")

COTTURA DI TORTE**EB 6000IXN**

Tipo di torta	Calore inferiore e superiore 	
	Livello di inserimento (dal basso)	Temperatura °C
Cottura in stampi		
Torta morbida / torta marmorizzata	2	170 - 180
Victoria sponge cake	2	160 - 180
Fondo di torta	2-3	170 - 180
Fondo di pasta frolla	2	170 - 180
Plumcake	2	160 - 180
Pane (ad es. pane integrale)	2	210 - 220
Cottura sulla teglia		
Torta alla frutta (con fondo croccante)	3	170 - 180
Torta sbriciolata	3	160 - 180
Rotolo di pan di Spagna	2	180 - 200
Pizza (con fondo sottile)	3	200 - 240
Pizza (con fondo spesso)	2	190 - 210
Cottura di altri prodotti da forno		
Pasticcini	3	160 - 170
Pasta sfoglia	3	180 - 190
Meringhe	3	90 - 110



Avvertenze!

Si consiglia di preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Se si utilizza la funzione torte del forno (Cake - se disponibile) si consiglia di inserire la teglia al terzo livello.

Tabella per la cottura arrosto

EB 6000IXN

Tipo di carne	Calore inferiore e superiore  		TEMPO MINUTI*
	Livello di inserimento (dal basso)	Temperatura °C	
MANZO			per cm
Roastbeef o filetto al sangue	3	250	12 - 15
Carne succosa, cottura media (medium)	3	250	15 - 25
Carne succosa, ben cotta (well done)	3	210 - 230	25 - 30
Roastbeef riscaldato	2	200 - 220	120 - 140
MAIALE			
Roastbeef	2	200 - 210	90 - 140
Prosciutto	2	200 - 210	60 - 90
Filetto	3	210 - 230	25 - 30
VITELLO	2	160 - 170	90 - 120
AGNELLO	2	160 - 180	100 - 120
CERVO	2	175 - 180	100 - 120
POLLAME			
Pollo	2	170 - 180	50 - 80
Oca (ca. 2 kg)	2	160 - 180	150 - 180
PESCE	2	175 - 180	40 - 55

* I valori indicati nella tabella si riferiscono a un peso di 1 kg. Se il peso è maggiore, aggiungere 30-40 minuti di cottura.

Avvertenze!

Girare la carne a metà cottura.

Si consiglia di utilizzare contenitori resistenti al calore.

Pulizia e manutenzione



Per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore.

- Prima di qualsiasi intervento di pulizia far raffreddare l'apparecchio e staccarlo dalla corrente.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, spugne abrasive o oggetti appuntiti.


Piastre di cottura

- Pulire le piastre di cottura sempre solo con un panno asciutto o un detergente reperibile in commercio. Periodicamente è anche possibile applicare alcune gocce d'olio.
- Le piastre di cottura non devono essere smerigliate in nessun caso.
- L'umidità (colata dai coperchi delle pentole e dovuta a cibo fuoriuscito) riduce la vita utile delle pregiate piastre.
- I residui di liquidi salati penetrano nei pori provocando danni da ruggine.

Parte anteriore

Per la pulizia e la manutenzione delle superfici anteriori utilizzare unicamente i detergenti reperibili in commercio raccomandati dal produttore.

Le superfici in acciaio inossidabile possono essere pulite con l'apposito detergente di KKT Kolbe o con altri detergenti delicati (ad es. acqua e sapone) e un panno morbido.

 I detergenti aggressivi (ad es. all'aceto), le spugne abrasive, le polveri abrasive e gli oggetti appuntiti danneggiano la superficie dell'apparecchio!

Forno

- Il forno è più facile da pulire quando è ancora tiepido. Rimuovere gli schizzi di grasso con acqua e sapone.
- Per lo sporco ostinato utilizzare un normale detergente per forni. Risciacquare a fondo con acqua pulita per eliminare tutti i residui di detergente.
- Se si utilizzano spray per forni, seguire tassativamente le istruzioni del produttore. Per via dei possibili danni e alterazioni del colore, le superfici verniciate, anodizzate e zincate, le parti in alluminio e gli elementi riscaldanti non devono venire a contatto con questi spray.
- Pulire gli accessori quali teglia, leccarda, griglia ecc. con acqua calda e un po' di detersivo.

Funzione di pulizia con il vapore

Questa funzione facilita considerevolmente la pulizia del forno, perché con il vapore acqueo e il calore lo sporco si stacca più facilmente.

- Rimuovere gli accessori come leccarda, teglia e griglia.



Per evitare di danneggiare le superfici smaltate è necessario lasciar raffreddare il forno fino ad almeno 30 °C.

- Mettere circa 0,4 litri d'acqua con un po' di detersivo per i piatti nell'affossamento del fondo.
- Chiudere il forno. Selezionare il tipo di riscaldamento "calore inferiore" e impostare il regolatore di temperatura su max. 50 °C.
- Dopo ca. 30 minuti spegnere l'apparecchio e staccarlo dalla corrente. Rimuovere i resti di cibo ammorbiditi con un panno e asciugare bene il forno.
- Per i residui incrostati osservare le istruzioni per la pulizia riportate sopra.

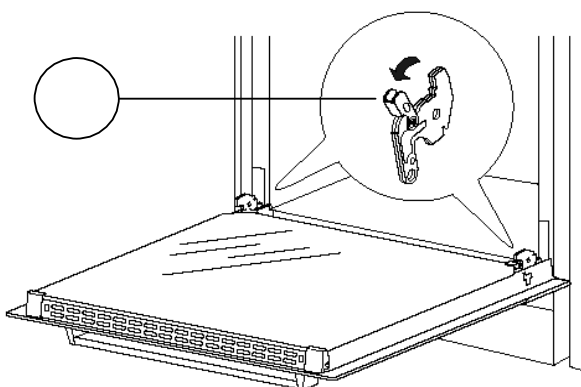
Rimozione della porta del forno

Abbassare la porta del forno in posizione orizzontale.

Aprire completamente in avanti le staffe di sicurezza della porta (11) sulle due cerniere. Chiudere lentamente la porta del forno fino a battuta. Quindi sollevare la porta finché le cerniere non si disincastano.

Per inserire la porta seguire il procedimento inverso.

Infine reinsertire le staffe nei supporti delle cerniere.



Vetro interno della porta

STOP Procedere con particolare attenzione per lo smontaggio del vetro. Vi è il rischio di ferirsi!

! Lo smontaggio deve essere eseguito soltanto quando l'apparecchio è freddo. È possibile togliere il vetro interno della porta del forno per pulirlo.

Vedere il capitolo "**Componenti dell'apparecchio 1" (15) / (16)**

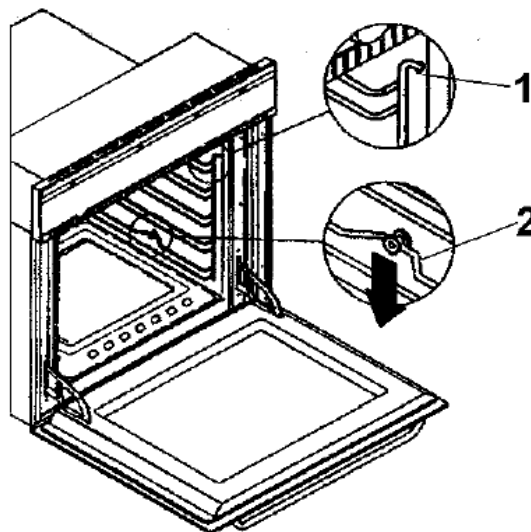
Dopo la pulizia reinsertire il vetro nel telaio di supporto e premere uniformemente sulle molle a scatto. Il vetro deve essere a filo con il telaio.

Rimozione delle griglie di aggancio

Togliere gli accessori quali griglia e teglia.

Premere leggermente verso il basso la griglia di aggancio sul punto di attacco (**2 nella fig.**) e staccarla dalla parete del forno. Inclinare la griglia di aggancio all'interno e sganciarla dall'alto (**1 nella fig.**).

Inserimento delle griglie di aggancio



Agganciare la griglia in alto nei fori e inclinarla verso il basso. Premere leggermente verso il basso la sbarra sul punto di attacco e verso la parete laterale. La griglia di aggancio deve innestarsi saldamente.

Guide telescopiche (presenti solo in determinati modelli)

Per pulire le pareti laterali del forno è possibile estrarre le guide telescopiche. Con un cacciavite grande svitare le viti di fissaggio e togliere tutta la guarnizione.

STOP Non immergere le guide telescopiche in acqua e non lavarle in lavastoviglie, ma pulirle soltanto all'esterno con un comune detergente.

STOP I rulli non devono essere ingrassati.

Dopo la pulizia agganciare le guide telescopiche e fissarle nuovamente in basso con le viti.

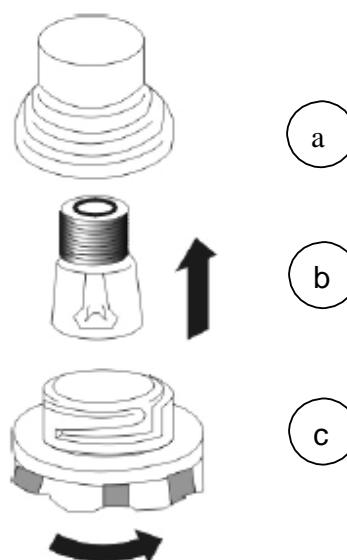
i Attenzione: le guide telescopiche non possono essere utilizzate con lamiere catalitiche nel forno.

Sostituzione della lampadina del forno

Il portalampada è sotto tensione. Per sostituire la lampadina del forno occorre tassativamente staccare l'apparecchio dalla corrente (disattivare il fusibile dell'apparecchio).

Le lampadine di ricambio sono reperibili presso i negozi specializzati (verificare la resistenza a temperature di 300 °C e i dati tecnici sull'attacco).

- Disporre un panno da cucina sul fondo del forno per evitare danni.
- Svitare la copertura **(c)**.
- Sostituire la lampadina **(b)**. Girare completamente la lampadina nel portalampada **(a)** per assicurare il contatto elettrico.
- Reinserrire la copertura e riattivare il fusibile dell'apparecchio.



Risoluzione dei problemi



Le riparazioni eseguite da personale non qualificato costituiscono un pericolo di scossa elettrica e cortocircuito. Le riparazioni possono essere eseguite esclusivamente da un tecnico autorizzato.

Il forno non scalda

- È saltato il fusibile dell'apparecchio nell'impianto domestico?
- Il regolatore di temperatura e il selettore della funzione sono stati impostati correttamente?

Il fusibile dell'apparecchio salta ripetutamente

Rivolgersi al servizio di assistenza clienti o a un installatore autorizzato.

La luce non si accende

Sostituire la lampadina. Vedere il capitolo precedente.

I risultati di cottura non sono soddisfacenti

Sono stati seguiti i consigli e le avvertenze di queste istruzioni per l'uso?

Servizio di assistenza clienti

Per domande tecniche sull'apparecchio rivolgersi al servizio di assistenza clienti del rivenditore. Prima di contattare il servizio di assistenza clienti, prendere nota del modello e del tipo indicati sulla targhetta dell'apparecchio.

Gli interventi del servizio di assistenza clienti riconducibili a un'installazione errata o a un utilizzo non corretto dell'apparecchio sono a pagamento anche nel periodo di copertura della garanzia.

Garanzia



Il mancato rispetto delle norme di sicurezza e degli avvertimenti indicati nelle istruzioni per l'uso, sull'apparecchio e nei documenti allegati invalida il diritto alla garanzia.

Le eventuali richieste di intervento in garanzia devono essere accompagnate dalla ricevuta d'acquisto.

La garanzia non comprende interventi sugli apparecchi a seguito di guasti, danni o difetti provocati da azione chimica o meccanica o da un'installazione non corretta.

Tra l'altro si applicano le condizioni di garanzia del venditore, che è l'unico presso il quale far rivalere la garanzia.

Tenere a portata di mano la scheda di garanzia e la ricevuta d'acquisto per contattare il servizio di assistenza clienti durante il periodo di garanzia.

Il costruttore offre una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto del prodotto che copre tutti i costi di riparazione riconducibili a difetti di fabbricazione. Sono esclusi dalla garanzia tutte le luci nonché i guasti e i danni conseguenti dovuti a un'aerazione insufficiente e a un montaggio non corretto. Anche i danni esterni visibili per cui viene presentato reclamo successivamente al montaggio sono esclusi dalla garanzia.

Istruzioni per il montaggio

STOP Il collegamento elettrico può essere effettuato esclusivamente dal servizio di assistenza clienti o da un installatore autorizzato.

! Un'installazione non corretta potrebbe provocare la rottura di componenti dell'apparecchio, invalidando la garanzia!

STOP Prima del collegamento controllare che la tensione riportata sulla targhetta dei dati corrisponda a quella della rete.

Predisporre un cavo di collegamento sufficientemente lungo da poter collegare l'apparecchio prima di incassarlo. Il conduttore di terra deve essere predisposto in modo tale che in caso di guasto del dispositivo di scarico della tensione venga caricato soltanto a valle dei fili sotto tensione del cavo di collegamento.

Avvertenze per gli elettricisti

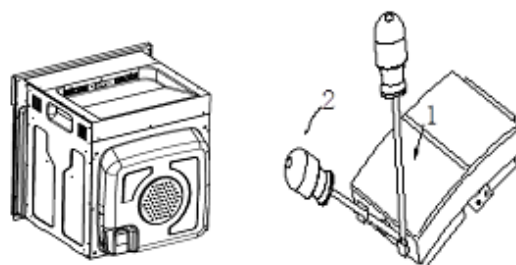
L'apparecchio è stato progettato per la corrente alternata trifase (400V 3N~50 Hz). La tensione nominale degli elementi riscaldanti è di 230 V. L'apparecchio può essere adattato alla corrente monofase (230 V) effettuando un opportuno ponticello sulla morsettiera secondo lo schema seguente.

Come cavo di alimentazione si deve scegliere un tipo di cavo adeguatamente dimensionato in considerazione del tipo di collegamento e della potenza nominale dell'apparecchio. Il cavo di collegamento deve essere fissato nel dispositivo di scarico.

! Attenzione: il conduttore di terra deve essere collegato al morsetto della rispettiva morsettiera. L'impianto elettrico dell'apparecchio deve prevedere un interruttore di emergenza che in caso di necessità scolleghi tutto l'apparecchio dalla corrente.


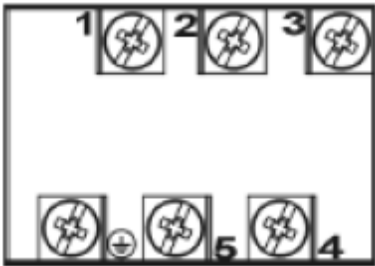

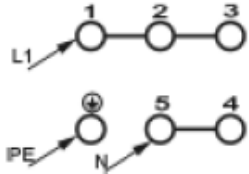

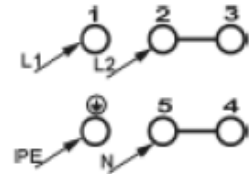

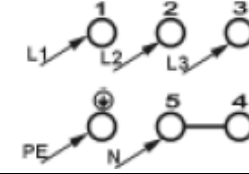
La distanza tra i contatti di lavoro dell'interruttore di emergenza deve essere di min. 3 mm. Prima di collegare l'apparecchio alla corrente leggere con attenzione tutte le informazioni riportate sulla targhetta e nello schema.

Aprire la presa di collegamento: per sbloccarla applicare un cacciavite (1) e muovere leggermente verso il basso (2)



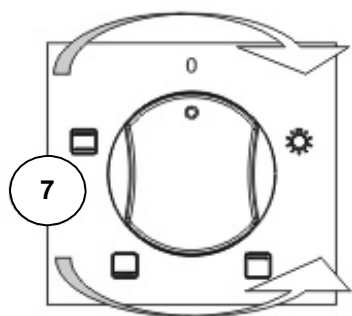
Schema di collegamento

EB 6000IXN

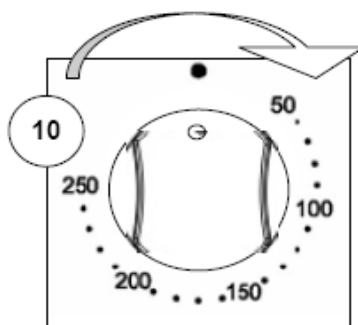
<p>Schema dei possibili collegamenti Attenzione! Tensione degli elementi riscaldanti: 230V.</p> <p>Attenzione! Per tutti i collegamenti il conduttore di terra della rete deve essere collegato al morsetto  PE.</p>			<p>Tipo consigliato di cavo di collegamento</p>
<p>1.</p>	<p>Con collegamento monofase 230V con nullo di esercizio. Ponticelli collegano i morsetti 1-2-3 e i morsetti 4-5 del conduttore di terra. </p>	<p>1/N-</p> 	<p>H05VV-F3G4</p>
<p>2.</p>	<p>Con collegamento bifase 400/230V con nullo di esercizio. Ponticelli collegano i morsetti 2-3 e 4-5. Conduttore di terra su </p>	<p>2/N-</p> 	<p>H05VV-F4G2,5</p>
<p>3.</p>	<p>Con collegamento trifase 400/230V con nullo di esercizio. Ponticelli collegano 4-5. Fasi in sequenza 1-2-3. Nullo su 4-5. Conduttore di terra su </p>	<p>3/N-</p> 	<p>H05VV-F5G1,5</p>
<p>L1=R L2=S L3=T N=neutro PE=conduttore di terra</p>			

Utilizzo del forno

EB 6000IXN



Selettore funzione







Regolatore di temperatura

Attenzione!

La luce interna del forno si accende non appena si imposta una funzione con l'apposito selettore.

Gli elementi riscaldanti tuttavia si accendono soltanto dopo che è stata impostata una temperatura con l'apposito regolatore.

Il selettore della funzione consente di selezionare le seguenti modalità:

- | | | | |
|---|---|-------------------------------------|---|
| 1 |  | Luce interna | Nessun'altra funzione, ad es. per la pulizia |
| 2 |  | Calore inferiore | Per cuocere il lato inferiore ad es. di torte umide con copertura di frutta |
| 3 |  | Calore inferiore | Modalità di cottura convenzionale |
| 4 |  | Calore inferiore e superiore | Modalità di cottura convenzionale |

Attenzione! Utilizzare esclusivamente contenitori da forno resistenti al calore.

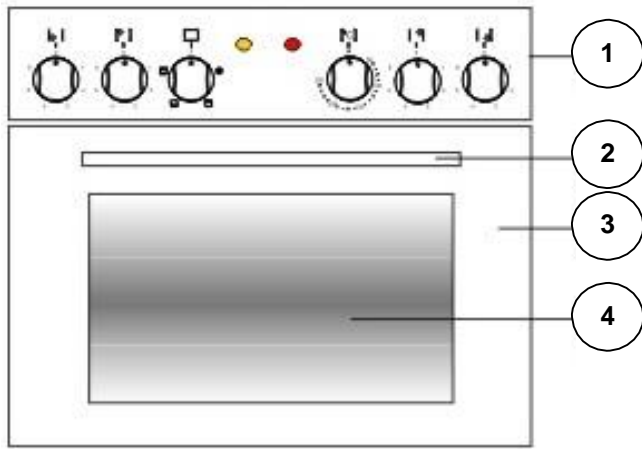
Con il regolatore di temperatura è possibile selezionare temperature comprese tra 50 °C e 250 °C.

Le figure sono fornite unicamente a scopo

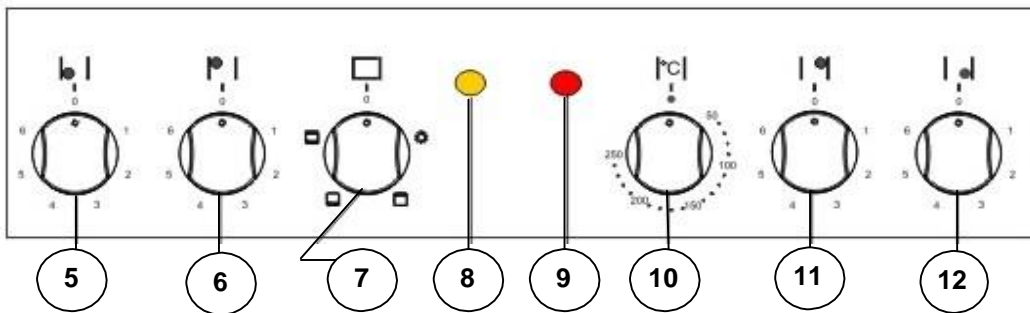
Componenti dell'apparecchio 1

EB 6000IXN

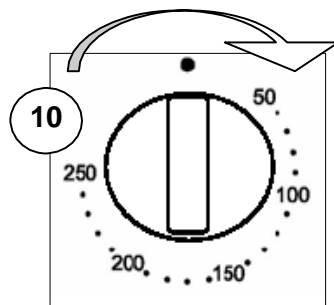
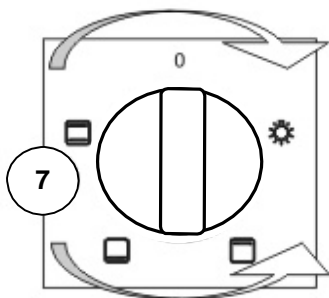
Forno



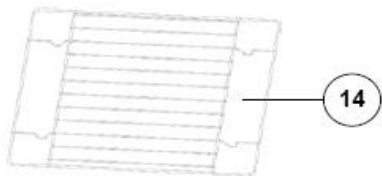
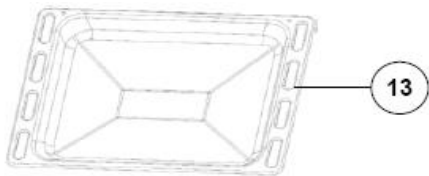
- 1 Pannello di comando
- 2 Maniglia della porta
- 3 Porta del forno
- 4 Vetro della porta



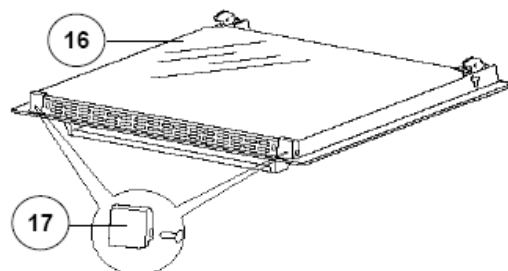
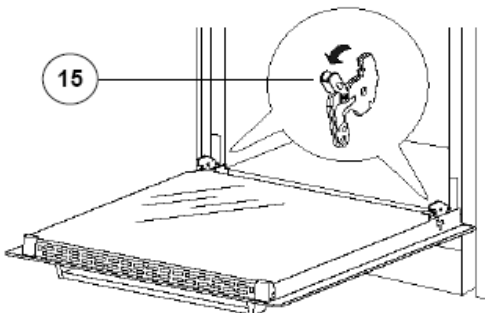
- 5 Interruttore zona di cottura anteriore sinistra
- 6 Interruttore zona di cottura posteriore sinistra - Selettore funzione
- 7 Forno
- 8 Spia forno
- 9 Spia termostato
- 10 Regolatore di temperatura del forno
- 11 Interruttore zona di cottura posteriore destra
- 12 Interruttore zona di cottura anteriore destra



Accessori



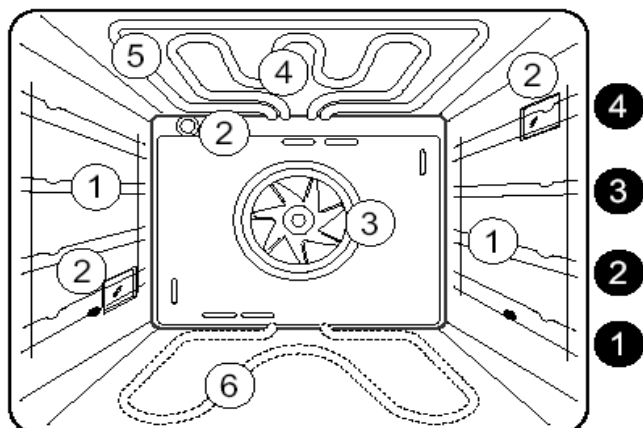
- 13 Leccarda
- 14 Griglia
- 15 Staffa di sicurezza porta
- 16 Vetro interno porta
- 17 Supporto vetro



Le figure sono fornite unicamente a scopo illustrativo.

Componenti dell'apparecchio 2

EB 6000IXN



L'interno del forno

- ① Griglia con livelli di inserimento
- ② Luce
- ③ Ventola di ricircolo (a seconda del modello)
- ④ Elemento riscaldante grill (a seconda del modello)
- ⑤ Elemento riscaldante superiore
- ⑥ Elemento riscaldante inferiore (sotto il fondo del forno)
- ⑦ Scanalature di inserimento

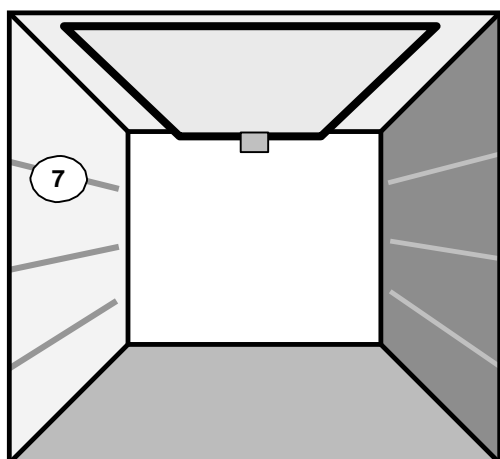
Da ① a ④ Livelli di inserimento griglia, teglia o leccarda

Numerazione dei livelli di inserimento dal basso verso l'alto

La ventola di raffreddamento del vano di cottura riduce la temperatura del pannello di comando, delle manopole e della maniglia della porta del forno quando il forno è caldo.

La ventola di raffreddamento è attiva quando è impostato un tipo di riscaldamento.

L'aria fuoriesce nello spazio tra la porta del forno e il pannello di comando.



Determinati apparecchi prevedono scanalature laterali anziché le griglie di aggancio.

Guide telescopiche (optional)

Attenzione: le guide telescopiche e gli altri accessori diventano molto caldi. Utilizzare presine o simili!

Il forno è dotato di griglie d'aggancio con guide telescopiche su 2 o 3 livelli (a seconda del modello).

- Per inserire la griglia, la teglia o la leccarda estrarre prima le guide telescopiche di un livello.
- Posare la griglia, la teglia o la leccarda sulle guide estratte e spingere a mano nel forno fino in fondo. Chiudere la porta del forno soltanto dopo che le guide telescopiche sono completamente rientrate.

La figura è fornita unicamente a scopo illustrativo.

Componenti dell'apparecchio 3

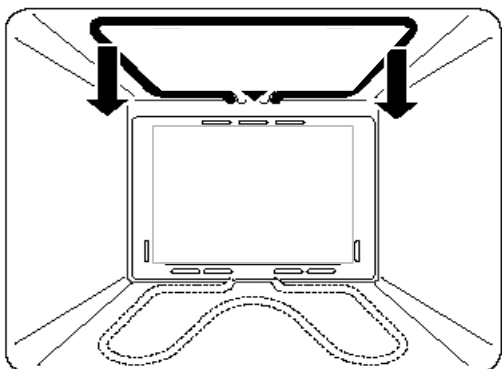
Tipi di riscaldamento

EB 6000IXN



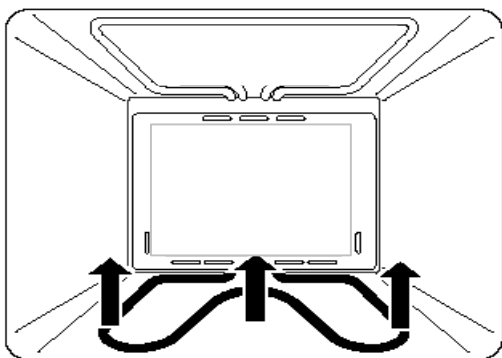
illuminazione indipendente del forno

Ruotando l'interruttore in questa posizione si accende la luce interna del forno. Usare questa impostazione ad esempio per pulire il vano di cottura.



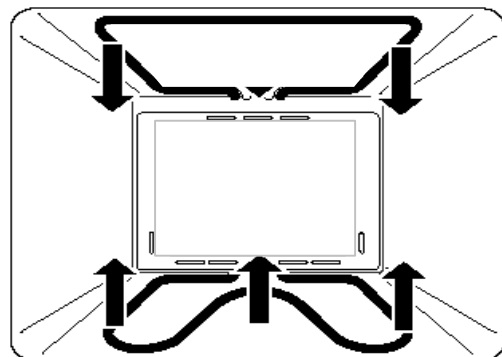
Calore superiore

L'elemento riscaldante superiore è acceso. Questa modalità va selezionata per arrostitire o cuocere maggiormente la parte superiore degli alimenti, ad es. per rosolare.



Calore inferiore / pulizia con il vapore

L'elemento riscaldante inferiore è acceso. Questa modalità va selezionata per arrostitire o cuocere maggiormente la parte inferiore degli alimenti (ad es. torte umide con copertura di frutta). Il calore inferiore si usa anche per pulire il forno. Per maggiori informazioni sulla funzione di pulizia con il vapore vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".



Calore superiore e inferiore

Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore sono accesi. Il calore viene distribuito uniformemente su tutto l'alimento. Si può cuocere o arrostitire soltanto su un livello.

Utilizzo:

cottura in tegame di terracotta, torte in teglia piatte, pane ecc.

Le figure sono fornite unicamente a scopo illustrativo.

Piano cottura

KM 7000IXN

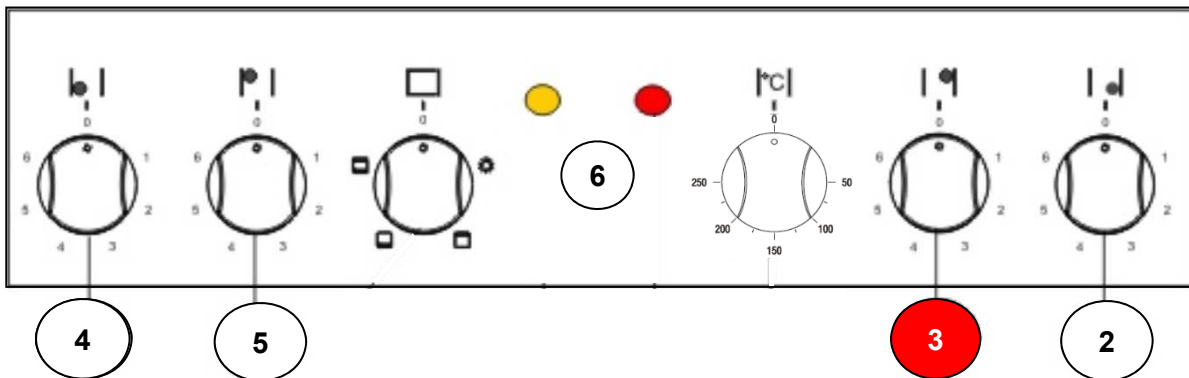


- 1 Pannello di comando
- 2 Piastra di cottura anteriore destra 1000W
- 3 Piastra di cottura rapida ant. sinistra 2000W
- 4 Piastra di cottura posteriore destra 1500W
- 5 Piastra di cottura posteriore sinistra 1000W

Utilizzo delle piastre di cottura

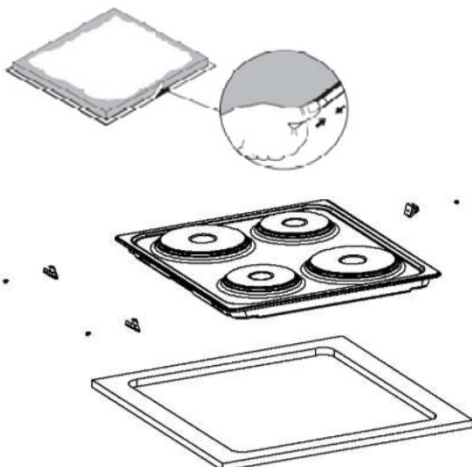
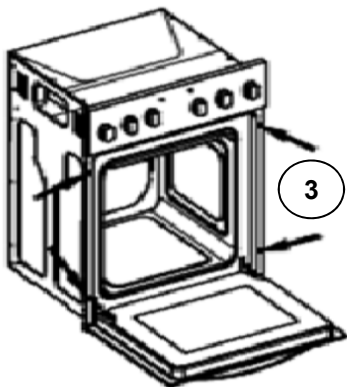
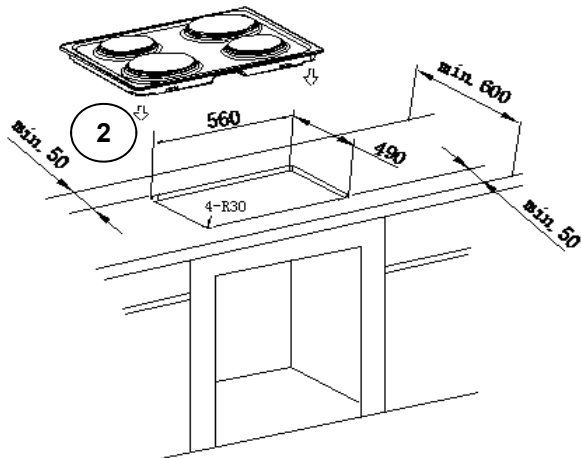
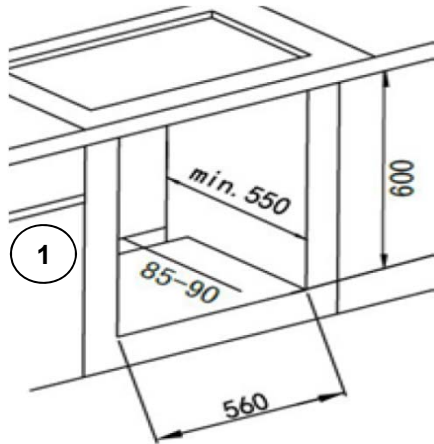
- 6 Pannello di comando

Le zone di cottura si attivano mediante gli interruttori posti sul pannello di comando. I simboli sopra gli interruttori indicano la relativa zona di cottura.



Per ulteriori informazioni sull'utilizzo delle piastre di cottura vedere il capitolo "Piastre di cottura"

Montaggio a incasso delle apparecchi



Forno EB 6000IXN
Piano cottura KM 7000IXN

- 1 Dimensioni nicchia incasso
- 2 Taglio per il piano cottura 560x490mm
- 3 Fissaggio dell'apparecchio

⚠ Le pareti del mobile da incasso devono essere resistenti ad un calore di almeno 100 °C sotto ogni punto di vista.

Montaggio dell'forno

- Il mobile deve presentare una stabilità sufficiente secondo la norma DIN 68930

⚠ L'apparecchio non deve essere collegato alla corrente durante il montaggio.

- La nicchia in cui viene montato l'apparecchio non deve avere una parete posteriore, in modo da garantire l'aerazione.

- Inserire l'apparecchio nella nicchia fino in fondo.

- Aprire la porta del forno e fissare l'apparecchio al mobile da incasso a sinistra e a destra con le quattro viti e boccole fornite (**fig. 3**). Non serrare eccessivamente le viti

Installazione piano di cottura

- Prima dell'installazione del piano cottura è necessario posizionare la guarnizione in dotazione sotto il piano cottura.
- Controllare l'integrità della guarnizione e controllare che il posizionamento sia preciso.
- Posizionare il piano cottura con la parte superiore al rovescio su una superficie imbottita, in modo da evitare danneggiamenti.
- Posizionare le quattro staffette in dotazione nelle relative forature ai lati del piano cottura e procedere con il fissaggio girando le viti.
- A questo punto anteporre il cavo di collegamento e posizionare il piano cottura al centro del foro da incasso (2) preposto sul piano lavoro.
- Fare attenzione che le distanze dal foro siano uguali per tutti i quattro lati e che questa aderisca bene su tutti i lati.

Le figure sono fornite unicamente a scopo illustrativo.