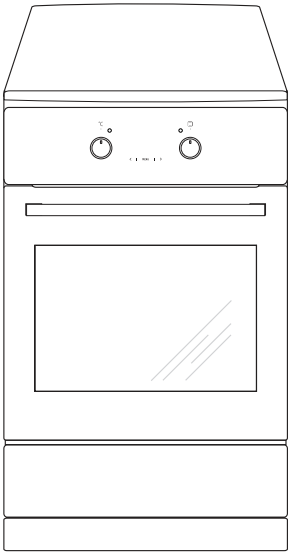


5022IE3.336eEHTsPiDHbScJXx SHI 905 151 E
5022IE3.336eEHTsPiDHbScJW SHI 905 151 W

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
FR NOTICE D'UTILISATION
EN INSTRUCTION MANUAL
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING

IO-CFS-3515 / 9521947
(09.2026 / v1)

DE
SICHERHEITSHINWEISE 4
UNSERE ENERGIESPARTIPPS 7
BEDIENELEMENTE 9
INSTALLATION 12
BEDIENUNG 14
BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE 29
TECHNISCHE DATEN 40
FR
CONSEILS DE SÉCURITÉ 42
COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE 45
DESCRIPTION DU PRODUIT 47
INSTALLATION 50
FONCTIONNEMENT 52
CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES 67
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 73
COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE 77
DONNÉES TECHNIQUES 78
EN
SAFETY INSTRUCTIONS 80
HOW TO SAVE ENERGY 83
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 85
INSTALLATION 88
OPERATION 91
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS 106
CLEANING AND MAINTENANCE 112
OPERATION IN CASE OF EMERGENCY 116
TECHNICAL DATA 117
NL
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 119
ENERGIEBESPARING 122
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL 124
INSTALLATIE 127
BEDIENING 130
BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS 145
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS 151
TECHNISCHE GEGEVENS 156

SEHR GEEHRTER KUNDE,

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

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

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

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

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

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

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

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

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

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

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

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

Achtung! Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).

Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

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

SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an den Herd! Gefahr von Verbrennungen bei direktem Kontakt mit dem eingeschalteten Herd!
- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren oder auf den Kochflächen aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- Kochplatte von Verschmutzungen und übergelaufenem Kochgut freihalten. Dies betrifft insbesondere Zucker, der mit dem Glaskeramik-Kochfeld reagiert und dadurch eine bleibende Beschädigung verursachen kann. Etwaige Verschmutzungen sind laufend zu beseitigen.
- Zur Vermeidung von irreversiblen Veränderungen des Kochfelds darf Geschirr mit feuchtem Boden nicht auf warme Kochflächen gestellt werden.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das nach Herstelleragaben für die Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern geeignet ist.
- Bei Feststellung einer Beschädigung des Kochfelds – Kratzern, Rissen oder Absplitterungen – ist der Betrieb des Herdes sofort abzubrechen und die Reparatur bei der Kundendienststelle zu melden.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen.
- Scharfkantiges Geschirr, das eine Beschädigung des Kochfelds verursachen kann, darf nicht benutzt werden.
- Nicht auf die sich vorheizenden (nicht mit Geschirr überdeckten) Halogen-Kochflächen schauen.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen gestellt werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Herd nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe, Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch die Induktionsplatte gestört wird (Der Frequenzbereich der Funktion der Platte reicht von 20 bis 60 kHz).**
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS

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

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

●Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.
Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

●Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.
Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

●Unnötiges „Topfgucken" vermeiden.
Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.
Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.
Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

● Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.
Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

●Nachwärme des Backofens nutzen.
Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig!Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

●Backofentür gut geschlossen halten.
Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

●Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.
Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN

Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpakkung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpakkungsteile.
Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

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

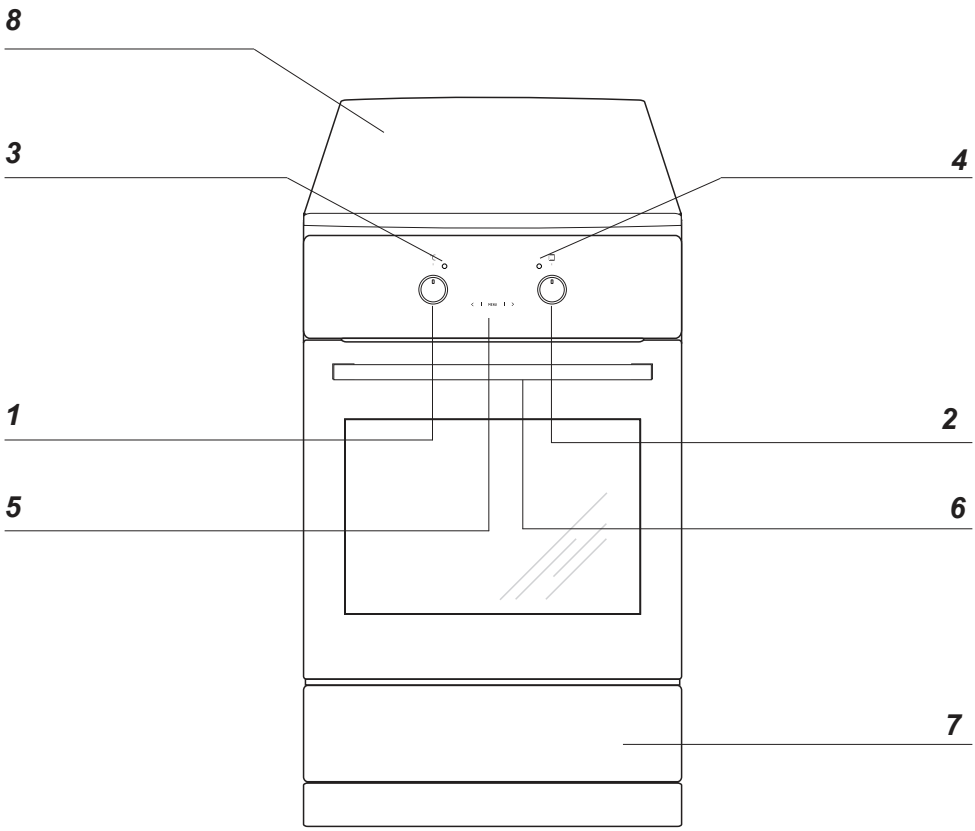
AUSSERBETRIEBNAHME

Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

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

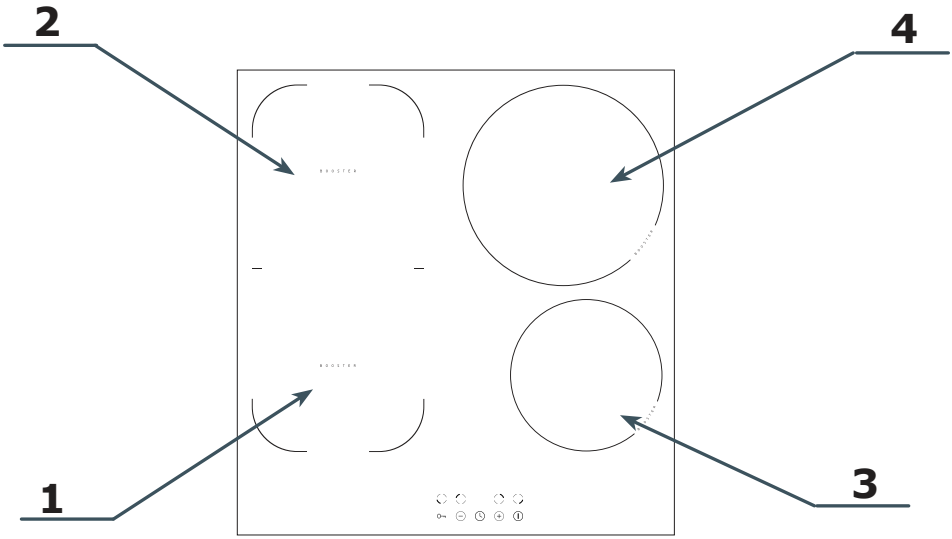
Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE



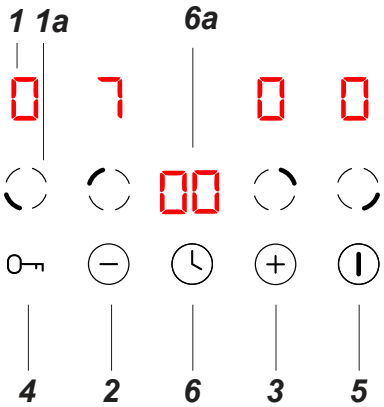
1 *Backofen-Temperaturregler*
2 *Backofen-Funktionsregler*
3 *Kontrollleuchte (Backofen Heizunganzeige)* ***L***
4 *Kontrollleuchte (Backofen Betriebsanzige)* ***R***
5 Zeit schaltuhr
6 *Türgriff*
7 *Geschirrkasten*
8 *Glaskeramik-Kochfeld*

BEDIENELEMENTE



1. Induktionskochzone Booster Ø 180 mm 1800/2100 W (vorne links)
2. Induktionskochzone Booster Ø 180 mm 1800/2100 W (hinten links)
3. Induktionskochzone Booster Ø 160 mm 1200/1500 W (vorne rechts)
4. Induktionskochzone Booster Ø 210 mm 1800/2100 W (hinten rechts)

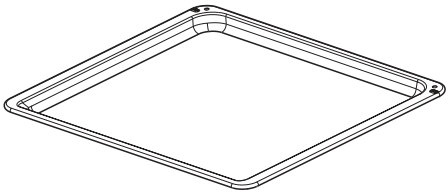
Bedienfeld



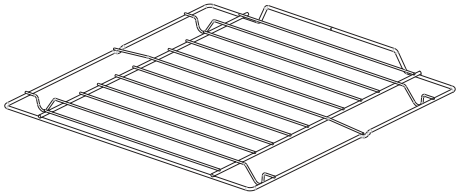
1 - Kochzonensensor
1a - Kochzonenanzeige
2 - Sensor für die Leistungsreduzierung
3 - Sensor für die Leistungssteigerung
4 - Sensor der Bedienfeldverriegelung
5 - Sensor Ein/Aus
6 - Uhrsensor
6a - Uhranzeige

IHR HERD STELLT SICH VOR

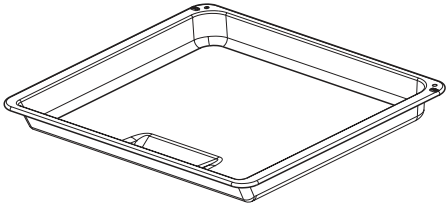
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



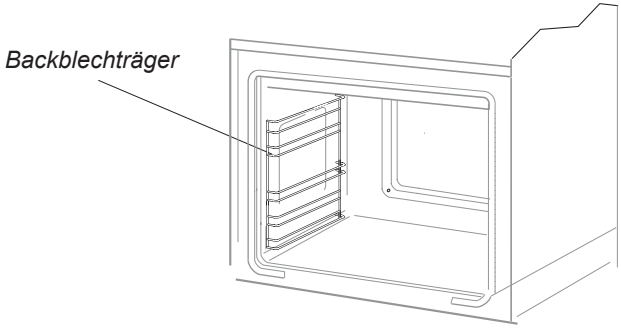
*Backblech**



Grillrost
(Gitterrost)



*Bratblech**



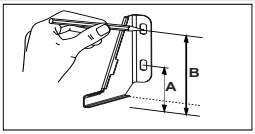
*vorhanden nur bei einigen Modellen

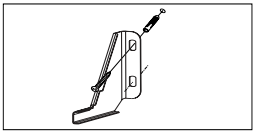
Der richtige Einbauort

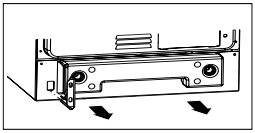
- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d.h. er darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen.
- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.
- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.
- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene auszujustieren, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die Regelfüße vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.

Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes

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







Kochherd, Höhe 850 mm
A=60 mm
B=103 mm
Kochherd, Höhe 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

Achtung!
Obwohl alle Anstrengungen unternommen wurden, um Grate und scharfe Kanten an diesem Gerät zu beseitigen, sollte bei der Handhabung Vorsicht gewahrt werden. Wir empfehlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen.

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

Hinweise für die Elektrofachkraft

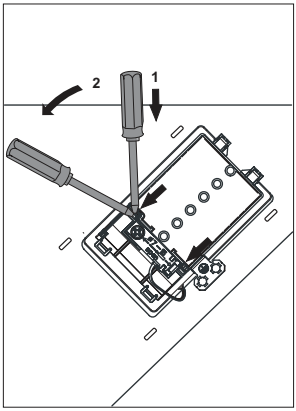
Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Der Herd kann durch eine entsprechende Überbrückung an der Anschlussklemmenleiste gemäß dem folgenden Anschlussplan für die Speisung mit zweiphasigem Strom (400V 2N~50 Hz) angepasst werden.

INSTALLATION

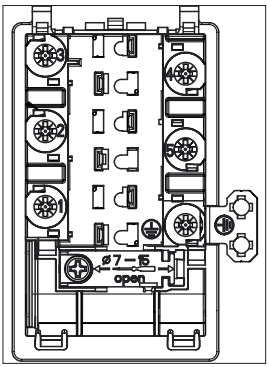
Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.
Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

Achtung!

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



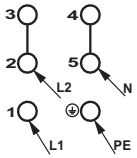
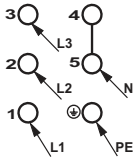
Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).



Schema möglicher Anschlüsse

Achtung! Spannung der Heizelemente 230V.

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

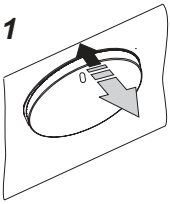
				Empfohlene Art der Anschlussleitung
1	Für ein Netz mit 400V 2N~50Hz: zweiphasiger Anschluss mit Nullleiter; Brücken verbinden die Klemmen 2-3 und 4-5, Phasendrähte an 1 und 2-3, Nullleiter an 4-5, Schutzleiter an ⏚.	2N~		H05VV-F4G4
2	Für ein Netz mit 400V 3N~50Hz: dreiphasiger Anschluss mit Nullleiter; eine Brücke verbindet die Klemmen 4-5, Phasendrähte an 1, 2 und 3, Nullleiter an 4-5, Schutzleiter an ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5

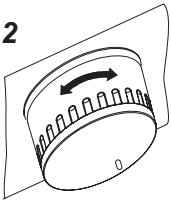
L1, L2, L3 - Außenleiter; N - Neutralleiter; PE - Schutzleiter
Die Pfeile in den obigen Diagrammen zeigen, wo die Leiter angeschlossen sind.

Vor dem ersten Einschalten des Backofens

- Vorhandene Verpackungsteile entfernen, den Backofen-Innenraum von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumlüftung einschalten oder ein Fenster öffnen,
- Den Regler leicht drücken und nach rechts auf ⊟ oder ⊡ drehen (siehe Kapitel: Funktionsweise des Programmierers und die Backofen-Steuerung),
- Backoffen (bei 250°C circa30 Minuten lang) aufheizen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen.

Die Regler sind im Bedienfeld „versenkt“. Um die gewünschte Funktion zu wählen:
1. den Regler leicht eindrücken und loslassen,
2. auf die gewünschte Funktion drehen. Die Kennzeichnung des Reglers an dessen Rand entspricht den jeweiligen nacheinander folgenden Funktionen des Backofens.



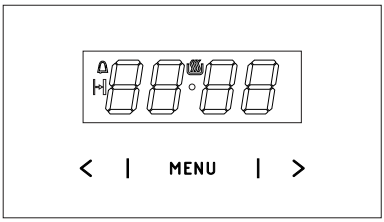


Wichtig!
Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „**0.00**”.
Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.

Wichtig!
Der elektronische Programmschalter ist mit Sensoren ausgestattet, die durch Berühren der gekennzeichneten Oberfläche mit den Fingern bedient werden.
Jede Umsteuerung eines Sensors wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
Die Oberfläche der Sensoren muss sauber gehalten werden.

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

Elektronische schaltuhr*



MENU - Sensor für die Wahl der Betriebsart
> - Sensor Plus
< - Sensor Minus
- Symbol für die Betriebsbereitschaft
- Symbol für den Timer
- Symbol für die Betriebsdauer

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

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

- Den Sensor MENU (oder gleichzeitig die Sensoren < / >) drücken und gedrückt halten, bis im Display das Symbol erscheint und der Punkt unter dem Symbol blinkt,
- Innerhalb von 7 s mit den Sensoren < / > die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach Ablauf von etwa 7 s nach Einstellung der Uhrzeit sind die neuen Angaben gespeichert und der Punkt unter dem Symbol hört auf zu blinken.
Die Uhrzeit kann später korrigiert werden, indem die Sensoren < / > gleichzeitig gedrückt werden. Während der Punkt unter dem Symbol blinkt, kann die aktuelle Uhrzeit berichtigt werden.

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

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Timer

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

- Wenn der Sensor MENU gedrückt wird, blinkt in der Anzeige das Symbol :
- Jetzt kann mit den Sensoren < / > die Messzeit des Timers eingestellt werden. Das Display zeigt die eingestellte Zeit des Timers und die aktive Funktion. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Symbol blinkt.
- Um den Signalton auszuschalten, halten Sie den Sensor MENU gedrückt oder halten Sie gleichzeitig die Sensoren < / > gedrückt, bis das Symbol erlischt und das Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

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

Betriebsdauer

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

- Um die Funktion der Betriebsdauer einzuschalten, stellen Sie den Funktionswahlschalter des Backofens auf die gewünschte Funktion und den Temperaturwahlschalter auf die entsprechende Temperatur.
- Halten Sie den Sensor MENU gedrückt, bis im Display kurz *dur* erscheint und das Symbol zu blinken beginnt.
- Stellen Sie dann mit den Sensoren < / > die gewünschte Betriebsdauer in einem Zeitrahmen von 1 Minute bis 10 Stunden ein.

Die eingestellte Zeit wird innerhalb von etwa 7 s gespeichert, daraufhin erscheint im Display wieder die aktuelle Uhrzeit, während das Symbol eingeschaltet bleibt.
Nach Ablauf der angegebenen Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus, der Signalton ertönt und das Symbol beginnt zu blinken.

- Drehen Sie den Funktions-- und Temperaturschalter des Backofens auf Aus.
- Um den Signalton auszuschalten, halten Sie den Sensor MENU gedrückt oder halten Sie gleichzeitig die Sensoren **<** / **>** gedrückt, bis das Symbol erlischt und das Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

Löschen der Einstellungen

Sie können die Timer- und die Betriebsdauereinstellung jederzeit löschen.

- Um die Betriebsdauereinstellung zu löschen, berühren Sie gleichzeitig die Sensoren **<** / **>.**

Löschen der Einstellungen des Timers:

- Wählen Sie mit dem Sensor MENU die Timerfunktion.
- Drücken Sie dann erneut die Sensoren **<** / **>**.

Ändern des Signaltons

Der Signalton kann auf folgende Weise geändert werden:

- Drücken Sie gleichzeitig die Sensoren **<** / **>**.
- Wählen Sie mit dem Sensor MENU die Funktion ton, im Display blinkt die Anzeige:
- Wählen Sie mit den Sensoren **<** / **>** den gewünschten Signalton:
  von 1 bis 3 mit dem Sensor **>**
  von 3 bis 1 mit dem Sensor **<** .

Ändern der Helligkeit des Displays

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

Die Helligkeit des Displays kann wie folgt geändert werden:

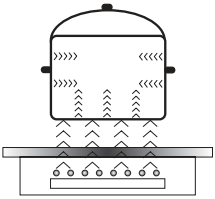
- Drücken Sie gleichzeitig die Sensoren **<** / **>**,
- Wählen Sie mit dem Sensor MENU die Funktion *bri* (nach einmaligem Drücken erscheint die Funktion *ton*, nach zweimaligem Drücken die Funktion *bri*).
- Wählen Sie mit den Sensoren **<** / **>** die gewünschte Helligkeit.:
  von 1 bis 9 mit dem Sensor **>**
  von 9 bis 1 mit dem Sensor **<** .

Hinweis!
Wenn die Uhr aktiv ist (d. h. der Benutzer hat innerhalb der letzten 7 Sekunden einen Sensor gedrückt) hat das Display immer maximale Helligkeit.

Nachtmodus

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

Wirkungsweise des induktiven Feldes



Der Stromgenerator versorgt die im Inneren des Geräts befindliche Spule.
Diese Spule erzeugt ein magnetisches Feld, das ans Kochgeschirr übertragen wird.
Das magnetische Feld bewirkt, dass das Kochgeschirr erhitzt wird.

Zum Kochen mit Induktion ist die Verwendung von Kochgeschirr, dessen Boden für die Wirkung des magnetischen Feldes geeignet sind, erforderlich.

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:
- Da die Wärme ausschließlich mit Hilfe des Kochgeschirrs abgegeben wird, ist eine maximale Wärmenutzung möglich.
- Der Effekt der Wärmeträgheit kommt nicht vor, denn der Kochvorgang beginnt automatisch in dem Zeitpunkt, in dem das Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, und endet in dem Zeitpunkt, in dem der Topf davon weggenommen wird.

Bei gewöhnlichem Gebrauch des Induktionskochfelds können Geräusche verschiedener Art auftreten, die für den Betrieb des Induktionskochfeldes keine Bedeutung haben.
- Pfeifen von niedriger Frequenz Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist, und verschwindet wieder, sobald man Wasser oder Lebensmittel ins Kochgeschirr gibt.
- Pfeifen von hoher Frequenz Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt sind und die maximale Leistung eingeschaltet wurde. Das Geräusch wird stärker auch dann, wenn zugleich zwei oder mehrere Kochzonen bei maximaler Leistung genutzt werden. Das Geräusch verschwindet oder ist weniger intensiv, nachdem die Leistungsstufe gemindert worden ist.
- Knarren Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt wurden. Die Geräuschintensität hängt von der Art des Kochens ab.
- Summen Das Geräusch entsteht, wenn der Ventilator läuft, mit dem elektronische Systeme gekühlt werden.

Die Geräusche, die bei ordnungsgemäßem Betrieb hörbar sind, sind auf den Betrieb des Ventilators, die Größe des Kochgeschirrs und auf Werkstoffe, aus denen dieses gefertigt ist, die Art des Kochens und die eingeschaltete Leistung zurückzuführen.
Die Geräusche sind eine normale Erscheinung und weisen nicht auf eine Störung des Induktionskochfelds hin.

Schutzeinrichtungen:
Wenn das Kochfeld richtig installiert und ordnungsgemäß benutzt wird, sind die Schutzeinrichtungen selten nötig.
Ventilator: Dient zum Schutz und zur Abkühlung von Steuer- und Versorgungselementen. Er kann mit zwei verschiedenen Drehgeschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet nur dann, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind, und bleibt bei einem ausgeschalteten Kochfeld in Betrieb, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.
Transistor: Die Temperatur der elektronischen Ausrüstungselemente wird mit einer Sonde ununterbrochen gemessen. Steigt die Wärme gefährlich an, verringert das System die Leistung der Kochzone automatisch oder schaltet die Kochzonen, die sich direkt an den erwärmten elektronischen Elementen befinden, ab.
Topferkennung: Die Topferkennung gibt die Kochfeldfunktion und somit auch die Heizung frei. Kleine Gegenstände, die auf die Kochzonen gelegt werden (wie z.B. Teelöffel, Messer, Ringe ...), werden als Töpfe nicht erkannt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

Topferkennung im Induktionskochfeld

Die Topferkennung ist in den Kochfeldern installiert, die mit den Induktionskochzonen ausgestattet sind. Wird das Kochfeld genutzt, beginnt die Topferkennung automatisch die Wärmeerzeugung, wenn der Topf in der jeweiligen Kochzone aufgestellt wird, oder beendet sie, wenn der Topf weggenommen wird. Dadurch kann also die Energie gespart werden.

- Wird die Kochzone zusammen mit einem geeigneten Topf benutzt, wird die Wärmeleistung angezeigt.
- Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld sind entsprechende Töpfe erforderlich, deren Böden aus einem magnetischen Material hergestellt sind (siehe: Tabelle).

Steht auf der Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint das Symbol in der Anzeige. Die Kochzone wird nicht eingeschaltet. Wird ein Topf innerhalb von 10 Minuten nicht erkannt, wird der Vorgang der Einschaltung des Kochfeldes gelöscht.
Um die Kochzone einzuschalten, muss sie mittels Sensorsteuerung und nicht nur durch Wegnehmen des Topfes ausgeschaltet werden.

Die Topferkennung funktioniert nicht als eine Ein-/Ausschalttaste des Gerätes.

Das Induktionskochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden.
Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Timer und Schlüssel, ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.
Die Kochzone ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtung, und aufgrund der Anzeige der Topferkennung alleine auszuschalten.

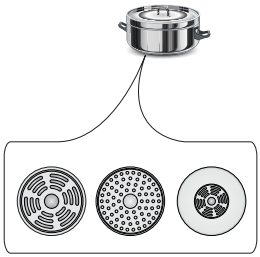
BEDIENUNG

Eine richtige Topfqualität gilt als Grundlage für Sicherstellung einer guten Heizleistung des Gerätes.

Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen

Charakteristik des Kochgeschirrs.

- Es sollten immer Töpfe hoher Qualität, mit ideal flachem Boden verwendet werden: Bei der Verwendung solcher Töpfe wird die Entstehung von Stellen von zu hoher Temperatur verhindert, an denen die Speisen beim Kochen anhaften könnten.Die Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren für eine perfekte Wärmeverteilung.
- Es ist darauf zu achten, dass die Topfböden stets sauber bleiben: Beim Auffüllen eines Topfes oder bei der Verwendung eines aus dem Kühlschrank genommenen Topfes ist es vor dem Aufstellen des Topfes auf dem Kochfeld zu überprüfen, ob die Oberfläche des Topfbodens ganz trocken ist. Dadurch lässt sich die Verschmutzung der Oberfläche des Kochfeldes vermeiden.
- Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.
- Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, ist es zu prüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs ein Magnet anzieht.
- **Zur Sicherstellung einer optimalen Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul muss der Topfboden flach sein.**
- **Ein konvexer Topfboden oder ein Topfboden mit einem tief geprägten Logo des Herstellers beeinträchtigen die Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.**
- **Kein beschädigtes Kochgeschirr verwenden - z.B. mit einem Kochboden, der durch übermäßige Temperatur verformt wurde.**
- Wird das Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden verwendet, dessen Durchmesser geringer als der gesamte Durchmesser des Kochgeschirrs ist, wird nur der ferromagnetische Teil des Kochgeschirrs erhitzt. Dies bewirkt, dass eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Kochgeschirr nicht möglich ist. Der ferromagnetische Bereich wird im Boden des Kochgeschirrs wegen der darin befindlichen Aluminiumelemente gemindert und daher kann die gelieferte Wärmemenge geringer sein. Es kann zu Problemen mit der Dektektion des Kochgeschirrs kommen oder dieses wird überhaupt nicht erkannt. Der Durchmesser des ferromagnetischen Teils im Kochgeschirr sollte der Größe der Kochzone entsprechen, damit optimale Kochergebnisse erzielt werden können. Sollte das Kochgeschirr auf der Kochzone nicht erkannt werden, wird empfohlen, dass dieses auf der Kochzone mit einem entsprechend gerigeren Durchmesser ausprobiert wird.



Zum Kochen mit Induktion sollte ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr verwendet werden, das aus folgenden Werkstoffen hergestellt ist:

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- spezielles Kochgeschirr aus nichtrostendem Stahl zum Kochen mit Induktion.

Kennzeichnung am Kochgeschirr	**Überprüfen, ob auf dem Etikett ein Zeichen enthalten ist, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.**
	Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gusseisen). Überprüfen, ob ein Magnet am Topfboden haften bleibt
Nichtrostender Stahl	Der Topf wird nicht erkannt.
	Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium	Der Topf wird nicht erkannt.
Gusseisen	Hohe Leistungsfähigkeit
	Achtung! Durch die Töpfe können auf der Kochfeldoberfläche Kratzer entstehen.
Emaillierter Stahl	Hohe Leistungsfähigkeit
	Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden werden empfohlen.
Glas	Der Topf wird nicht erkannt.
Porzellan	Der Topf wird nicht erkannt.
Gefäße mit Kupferboden	Der Topf wird nicht erkannt.

Mindestgröße des Kochgeschirrs für das Kochfeld:

Durchmesser des Kochfelds	Mindestdurchmesser für Kochgeschirrböden aus emailliertem Stahl
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Für Kochgeschirr aus einem anderen Material als emailliertem Stahl können andere Mindestdurchmesser gelten.

BEDIENUNG

Bedienfeld

- Sobald das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen ist, ertönt ein Piepton und alle Kontrollleuchten leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen anschließend. Dies zeigt an, dass sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet.
- Das Kochfeld verfügt über elektronische Sensoren. Um sie zu benutzen, müssen Sie sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
- Jedes Mal, wenn der Benutzer den Sensor berührt, ertönt ein Piepton. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

⚠ Stellen Sie keine Gegenstände auf die Sensoren des Bedienfelds. Achten Sie beim Kochen besonders darauf, dass das Kochgeschirr nicht über den Rand der Kochzone hinausragt. Wenn das Kochgeschirr zu nahe am Bedienfeld steht oder es vollständig abdeckt, wird die Sicherheitsfunktion ausgelöst und das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Einschalten des Kochfelds

Halten Sie den Ein-/Aus-Sensor ⏻ mindestens 3 Sekunden lang mit dem Finger gedrückt. Alle Anzeigen zeigen „–“ an und das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.

Einschalten einer Kochzone und Einstellung der Leistung

- Schalten Sie das Kochfeld mit dem Sensor ⏻ ein.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochzone und berühren Sie den Sensor der jeweiligen Zone.
- Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt und die Anzeige 8. für die betreffende Kochzone beginnt zu blinken und zeigt „0” an. Das bedeutet, dass die Kochzone aktiv ist und die Leistung eingestellt werden kann.
- Die Leistung kann mit den Sensortasten ⊕ und ⊖ eingestellt werden, indem Sie den gewünschten Wert auf der Kochzonenanzeige auswählen.
- Um die gewählte Leistungsstufe zu bestätigen, drücken Sie erneut die Sensortaste dieser Kochzone oder warten Sie 3 Sekunden auf die automatische Aktivierung.
- Die Kochzone ist jetzt eingeschaltet.

⚠ Wenn innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten des Kochfelds keine Leistungsstufe für die Kochzone eingestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion besteht in der Erhöhung der Leistung für eine Kochzone mit einem Durchmesser von Ø 210 von 1800W auf 2100W, von Ø 160 von 1200W auf 1500W, von Ø 180 von 1800W auf 2100W

Für die Betätigung der Booster-Funktion muss die gewünschte Kochzone gewählt, die Kochstufe auf „9" eingestellt und erneut der Sensor ⊕ gedrückt werden, was mit dem Erscheinen des Buchstabens “P” in der Kochzonenanzeige signalisiert wird.

Das Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt durch erneutes Drücken des Sensors ⊖ bei aktiver Induktionskochzone oder durch Wegnehmen des Topfes von der Induktionskochzone.

⚠ Die Booster-Funktion kann maximal 5 Minuten lang betrieben werden, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf Stufe 9 reduziert.

Ausschalten der Kochzonen

Die Kochzonen können auf einem der folgenden Wege ausgeschaltet werden:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit Sensor ⏻ aus .
2. Berühren Sie den Sensor der aktiven Kochzone und stellen Sie anschließend mit der entsprechenden Sensortaste ⊖ die Leistung auf „0“ ein.

Ausschalten des ganzen Kochfelds

⚠ Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.

- Das Ausschalten des Kochfelds erfolgt durch längeres Drücken des Sensors ⏻.

Wenn die Kochzone heiß ist, erscheint in der Anzeige der Kochzone der Buchstabe „H“ – das Symbol für die Restwärme. Eine Beschreibung des Symbols finden Sie weiter unten in der Anleitung.

Verriegelungsfunktion des Bedienfelds

Mit dieser Verriegelungsfunktion kann die Steuerung des Kochfelds blockiert werden, sodass sie beispielsweise von Kindern oder während der Reinigung nicht versehentlich betätigt wird. Wenn das Bedienfeld verriegelt ist, sind alle Bedienelemente außer dem entsprechenden Sensor ⏻ deaktiviert. Zum Aktivieren der Verriegelung drücken Sie den Sensor ○—┐; zum Deaktivieren halten Sie ihn gedrückt. Ist die Verriegelungsfunktion aktiviert, zeigt die Anzeige „Lo“ an.

⚠ **Bei eingeschaltetem und verriegeltem Kochfeld kann das Gerät durch längeres Drücken des Sensors ⏻ dennoch sofort ausgeschaltet werden.**

Restwärmeanzeige

Nach Ende des Kochvorgangs bleibt die Glasplatte des Induktionskochfelds im Bereich der benutzten Kochzone weiterhin heiß, das nennt man Restwärme.

Wenn die Temperatur der Glaskeramik hoch ist, erscheint auf der Anzeige der betreffenden Kochzone das Symbol „H“.

⚠ **Ist die Restwärmeanzeige aktiviert, darf die Kochzone wegen Verbrennungsgefahr nicht berührt werden und es dürfen auch keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!**

Betriebsdauerbegrenzung

Die Kochzone schaltet sich nach einer bestimmten Zeitspanne, die von der eingestellten Leistungsstufe abhängt, automatisch ab. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, die nicht deaktiviert werden kann.

Die maximale Betriebsdauer wird individuell, je nach Leistungsniveau beim Kochen, eingestellt. Wenn Sie nur ein Leistungsniveau für eine längere Kochzeit nutzen, wird die maximale Betriebsdauer gemäß der folgenden Tabelle begrenzt:

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer
1	8 Std.
2	8 Std.
3	8 Std.
4	4 Std.
5	4 Std.
6	4 Std.
7	2 Std.
8	2 Std.
9	2 Std.

Wenn die maximale Betriebsdauer erreicht ist, schaltet sich die Induktionskochzone automatisch aus und in der Anzeige für die Zone erscheint das Symbol für die Restwärme. Die maximale Betriebsdauer betrifft jeweils eine einzelne Zone.

Timer-Funktion

Die Uhr erleichtert das Kochen, denn sie ermöglicht das Programmieren der Betriebsdauer der Kochzonen.
Die Timer-Funktion kann nur während des Kochens eingeschaltet werden (bei einer Heizleistung von über „0“). Die Timer -Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Einstellen der Timer-Funktion:

- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.
- Berühren Sie den Uhrsensor – auf dem Display erscheint „00“ und die Ziffer, die die Einer angibt (d. h. die letzte Ziffer), beginnt zu blinken.
- Verwenden Sie die Sensortasten + und –, um den Wert der blinkenden Einerziffer einzustellen.
- Berühren Sie den Uhrsensor erneut – die Zehnerziffer beginnt zu blinken.
- Verwenden Sie die Sensortasten + und –, um den Wert der blinkenden Zehnerziffer einzustellen und bestätigen Sie anschließend mit dem Sensor .
- Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

In der unteren rechten Ecke der Leistungsanzeige für die Kochzone leuchtet eine rote LED auf, die anzeigt, dass der Timer für diese Zone aktiviert wurde .

- Wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus, ein 30-sekündiges akustisches Signal ertönt und die Timeranzeige zeigt „– –“ an. Andere Kochzonen bleiben weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.
- Um die Zeitfunktion für die nächste Kochzone einzustellen, wählen Sie eine andere Kochzone und befolgen Sie die oben genannten Schritte. Die Timer-Funktion kann für jede Kochzone einzeln eingestellt werden.
- Sie können die programmierte Zeit jederzeit mit Hilfe des Uhrsensors ändern und dann die Zeit mit dem Schieberegler einstellen.

Ist die Timerfunktion für mehrere Kochzonen aktiviert, wird die kürzeste Zeit angezeigt und die LED der entsprechenden Zone blinkt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet, anschließend wird die neue kürzeste Timerzeit angezeigt und die LED der betreffenden Zone beginnt zu blinken.

Die Zeit kann im Bereich von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

Durch Berühren eines Sensors der Kochzone wird die zugehörige Timerzeit angezeigt.

Den Timer vorzeitig ausschalten :
- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten .
- Berühren Sie den Uhrsensor – die Anzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie den Schieberegler auf „00“ – dadurch wird der Timer ausgeschaltet.

Minutenzähler

Der Minutenzähler dient zum Herunterzählen der programmierten Zeit. Die Funktion dient nicht zum Steuern der Kochzonen.

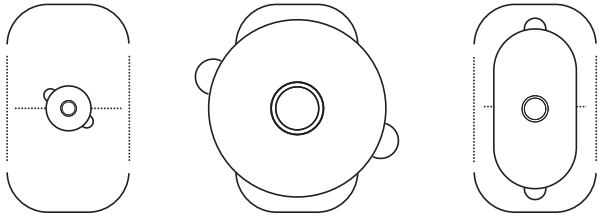
So stellen Sie den Timer ein:
- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und der Kochzonensensor nicht aktiv ist (die Zonenanzeige „-“ blinkt nicht).

Sie können den Timer einstellen, bevor oder nachdem Sie die Leistung der Kochzone eingestellt haben.

- Berühren Sie den Uhrsensor – auf dem Display erscheint „00“ und die Ziffer, die die Einer angibt (d. h. die letzte Ziffer), beginnt zu blinken.
- Verwenden Sie die Sensortasten + und –, um den Wert der blinkenden Einerziffer einzustellen.
- Berühren Sie den Uhrsensor erneut – die Zehnerziffer beginnt zu blinken.
- Verwenden Sie die Sensortasten + und –, um den Wert der blinkenden Zehnerziffer einzustellen.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, startet der Countdown automatisch. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 30 Sekunden lang andauernder Signalton und die Uhranzeige zeigt "- -" an.
- Sie können die programmierte Zeit jederzeit mit Hilfe des Uhrsensors ändern und dann die Zeit mit dem Schieberegler einstellen.

Bridge

Dank der Bridge-Funktion können Sie zwei Kochzonen des Kochfelds wie eine einzige, erweiterte Heizfläche nutzen. Die Bridge-Funktion ist sehr praktisch und ermöglicht beispielsweise die Verwendung von Brätern.



SCHLECHT **SCHLECHT** **GUT**

Schalten Sie die Bridge-Funktion ein:

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie die Sensoren der vorderen linken und hinteren linken Kochzone, um die Bridge-Funktion zu aktivieren. Stellen Sie anschließend mit den Sensoren (+) und (−) die gewünschte Leistungsstufe ein.

⚠ Ab diesem Moment steuern Sie zwei Kochzonen über einen einzigen Sensor.

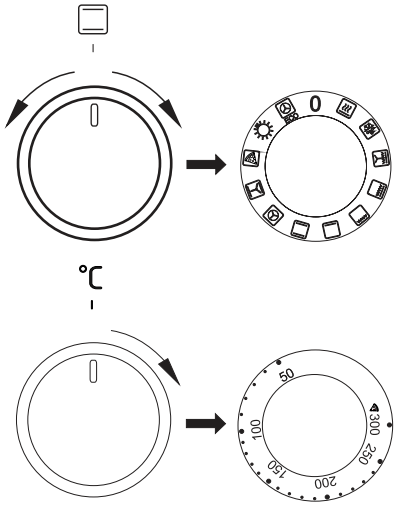
Schalten Sie die Bridge-Funktion aus, indem Sie die Sensoren der vorderen linken und hinteren linken Kochzone berühren. Auf den Anzeigen erscheint die Ziffer „0“.

⚠ Ab diesem Moment arbeiten die Kochzonen wieder selbstständig.

Backofenfunktionen

Backofen mit Umluft (Heißluft + Ventilator)

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze, Grillhitze und Heißluftheizung erwärmt werden. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durchs Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durchs Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.
Die Regler sind im Bedienfeld „versenkt“. Um die gewünschte Funktion zu wählen:
- den Regler leicht eindrücken und loslassen,
- auf die gewünschte Funktion drehen. Die Kennzeichnung des Reglers an dessen Rand entspricht den jeweiligen nacheinander folgenden Funktionen des Backofens.



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

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

0 Nullstellung

Schnelles Aufheizen
Eingeschaltet sind die Heißluft und der Grill. Zum Vorwärmen des Backofens.

Auftauen
Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.

Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)
Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.

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

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

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

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

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

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

Heißluft und Unterhitze
Durch Drehen des Reglers auf diese Position werden Heißluft und Unterhitze eingeschaltet und die Temperatur im unteren Bereich des Backofens wird erhöht. Die Zufuhr einer großen Wärmemenge erfolgt von unten. Diese Funktion ist für saftige Kuchen, Pizza gut geeignet.
Pizza-Funktion - um optimale Ergebnisse zu erzielen, stellen Sie die Temperatur auf 300 ˚C (siehe PRAKTISCHE TIPPS).

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

Heißluft ECO
Mit der Heizfunktion wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen. In dieser Stelung des Drehreglers ist die Beleuchtung des Backofens ausgeschaltet.

Kontrollleuchte

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

Grillen

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

Um den Grill einzuschalten:

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

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 220°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 190°C einstellen.

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

Es wird empfohlen:

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

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

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

Braten von Fleisch

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

Heizfunktion Heißluft ECO

- Mit der Heizfunktion Heißluft ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur zu ändern noch die Backofentür zu öffnen.

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion Heißluft ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (^{0}C)	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Biskuitgebäck	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Hefekuchen / Rührkuchen	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisch	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Schweinefleisch	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Pizzafunktion - stellen Sie die entsprechende Funktion ein und schieben Sie das Blech auf Stufe 3; optional können Sie einen Pizzastein verwenden. Heizen Sie den Backofen auf 300 ˚C vor, legen Sie die frische Pizza auf das Blech und nach ca. 4 min. ist die Pizza fertig. Wenn Sie einen Pizzastein verwenden, legen Sie ihn in den kalten Backofen und heizen Sie den Backofen mit dem Pizzastein etwa 30 Minuten lang auf 300 °C vor. Legen Sie dann die Pizza für 4-6 Minuten auf den Stein.

Art des Lebensmittels Pizza	Zubehör	Einschubhöhe	Heizfunktion	Temperatur [°C]	Zeit [Min.]
Frisch, mit dünnem Boden	Backblech oder Stein	2-3		300[1)]	4 – 6
Tiefkühlpizza mit dünnem Boden	Grillrost	2-3		[2)]	[2)]
Tiefkühlpizza mit dickem Boden	Grillrost	2-3		[2)]	[2)]

1) Den leeren Backofen vorheizen
2) Die Hinweise auf der Verpackung beachten

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

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluftheizung+ Ventilator)

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

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

1) Den leeren Backofen vorheizen

2) Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

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

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen

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

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

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

TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

Grillen

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

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

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

Braten

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

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

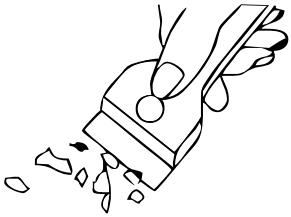
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●”/„0” befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Glaskeramik-Kochfeld

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



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

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

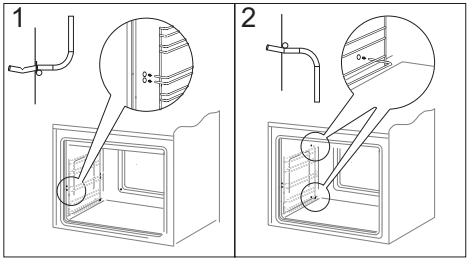
Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.

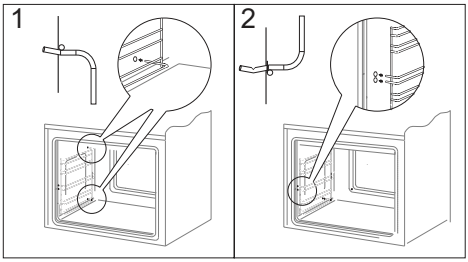
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
  - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
  - Backofentür schließen,
  - Backofen-Temperaturregler auf „50°C" und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze" drehen ⊔,
  - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
  - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

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



Herausnehmen der Blechträger

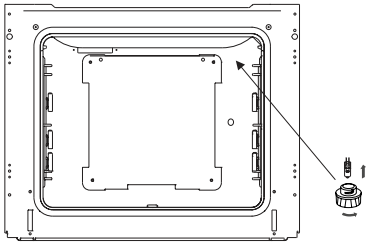


Einsetzen der Blechträger

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

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

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

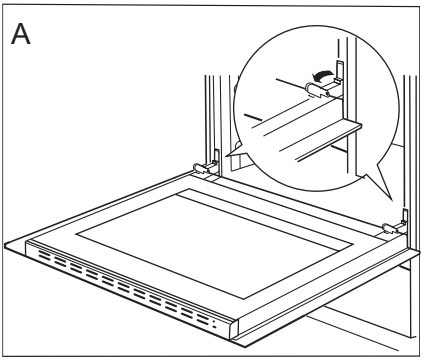


Beleuchtung des Backofens

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

Backofentür aushängen

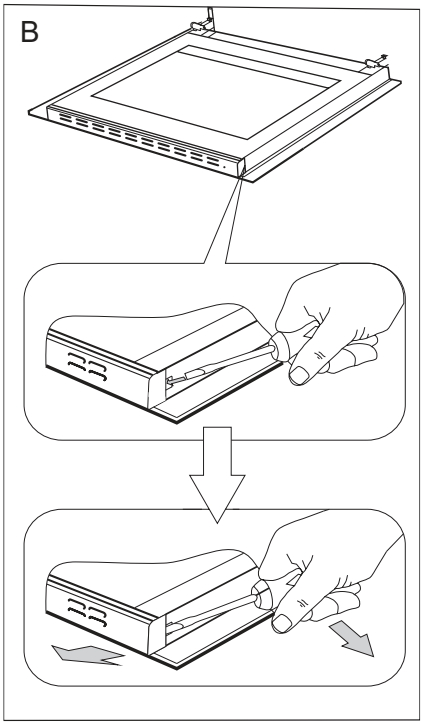
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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

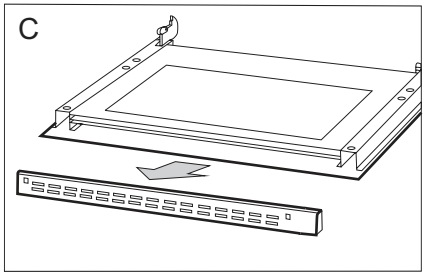


Klappbügel nach oben drücken

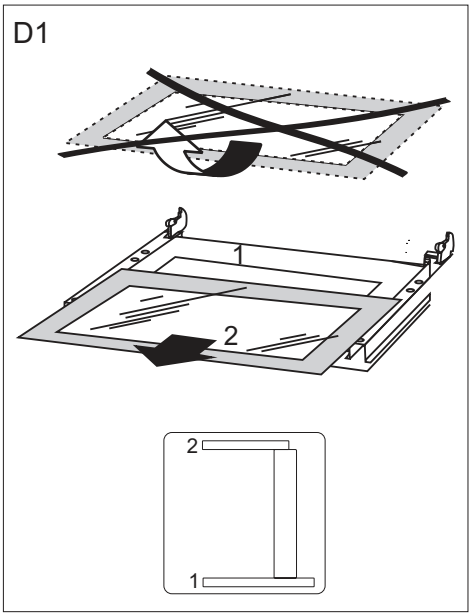
Herausnahme der inneren Scheibe

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

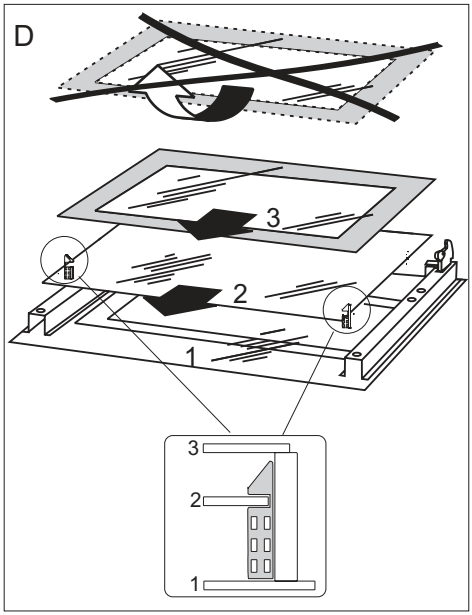




3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.
   Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.
   Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet". Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet".



Herausnahme der inneren Scheibe.
2 scheibe.



Herausnahme der inneren Scheibe.
3 scheibe.

Technische Kontrollüberprüfungen
Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

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

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

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

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

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Elektroteile funktionieren nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00”	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe *Bedienung Zeitschaltuhr*)
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel *Allgemeine Pflegehinweise*)
4. Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H”.	- Betriebsdauerbegrenzung	- die Kochzone erneut einschalten
5. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.
6. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
7. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
8. Ein Riss im Kochfeld.	Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
9.Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
10. Symbol E2	Überhitzung der Induktionsspulen	Nicht ausreichende Kühlung, Den Topf hinsichtlich der Bemerkung auf der Seite 20/21 prüfen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nennleistung	max. 10,8 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	85 x 50 x 60 cm

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

Die Angaben auf den Energieeffizienzkennzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 /IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:

Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)	ECO Eco
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	ECO Eco
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	ECO Eco

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

Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]	0,8
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]	-
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]	-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]	1

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

CHER CLIENT,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et

couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.

Après son utilisation débrancher la plaque chauffante et ne tenir en aucun cas comptes des indications fournies par le détecteur d'ustensiles.

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

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

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

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

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

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson.

Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.

- Faites particulièrement attention aux enfants qui sont à proximité de la cuisinière. Ne touchez pas l'appareil en fonctionnement pour éviter des brûlures !
- En branchant les appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que leurs éléments ou le câble d'alimentation ne soient pas en contact avec le four ou la plaque en fonctionnement car l'isolation de ces appareils ne protège pas contre les hautes températures.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance. Les huiles et les matières grasses peuvent prendre feu suite au surchauffage ou débordement.
- Il faut empêcher que la table de cuisson devienne sale. Ce point concerne en particulier le sucre qui réagit avec la plaque vitrocéramique et peut l'endommager définitivement. Il est nécessaire d'enlever les taches éventuelles au fur et à mesure.
- Il est interdit de mettre des récipients avec le fond mouillé sur les foyers chauds ; cela risque d'endommager définitivement l'appareil (taches indélébiles).
- Les récipients utilisés doivent être conçus pour la plaque céramique.
- Si vous constatez que la plaque céramique est endommagée, qu'elle présente des rayures profondes, des fissures ou des éclats, arrêtez d'utiliser l'appareil et avertissez un point de Service Après Vente.
- Avant de mettre les foyers en fonctionnement, mettez des récipients dessus.
- Il est interdit d'utiliser les récipients à arêtes vives qui risquent d'endommager la plaque céramique.
- Ne regardez pas fixement les foyers halogènes en fonctionnement (sans récipient dessus).
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four ni de récipients dont le poids dépasse 25 kg – sur la vitrocéramique.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Il est interdit d'utiliser la cuisinière dont le fonctionnement technique est incorrect. Toutes les réparations doivent être effectuées par des personnes ayant des qualifications adéquates.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil et avertir un point de Service Après Vente.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- **Les personnes porteurs des appareils implantés qui assistent les fonctions vitales (par exemple le stimulateur cardiaque, la pompe à insuline ou l'appareil auditif) doivent s'assurer que le travail de ces appareils ne sera pas perturbé par la plaque à induction (la zone de fréquence de l'activité de la plaque à induction est de 20-50 kHz).**
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

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

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

●Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.
Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

●Veillez à la propreté des surfaces chauffantes et des fonds de casseroles.
Les surfaces sales perturbent le passage de la chaleur ; certaines brûlures ne peuvent être éliminées qu'à l'aide des produits de nettoyage polluants.

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

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

●Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.
Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.

●Utilisez la chaleur accumulée du four.
Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

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

●Veillez à bien fermer la porte du four.
Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

●Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congélateurs.
Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE

L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation de l'environnement.
Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

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

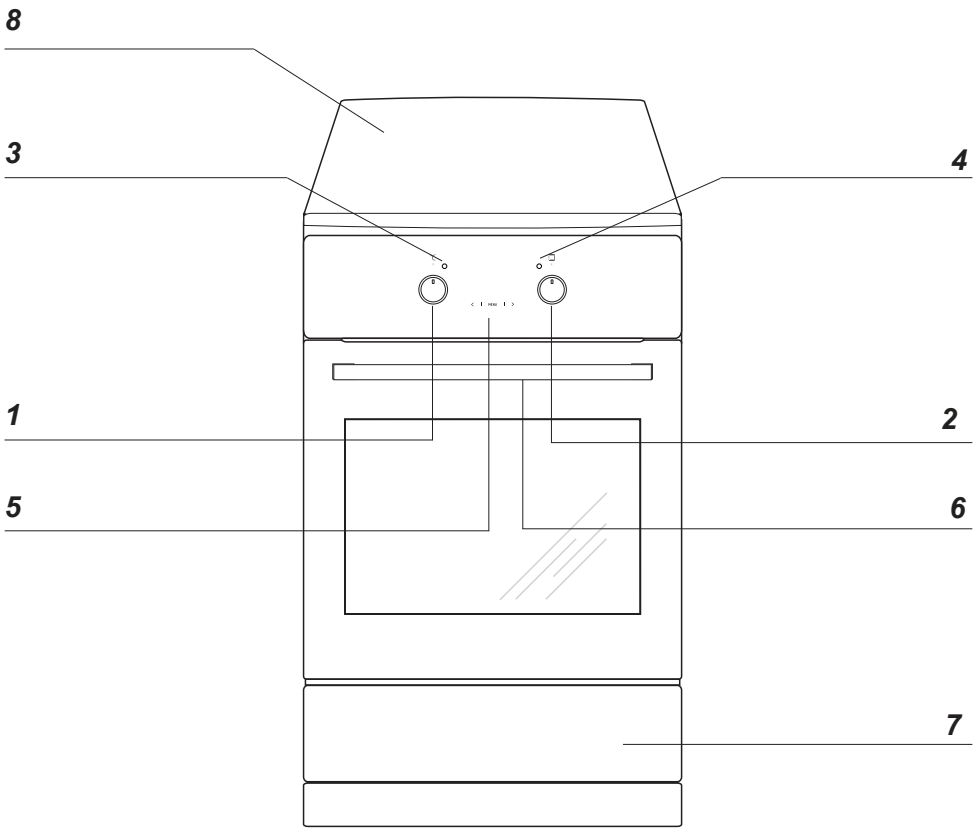
RETRAIT D'EXPLOITATION

Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

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

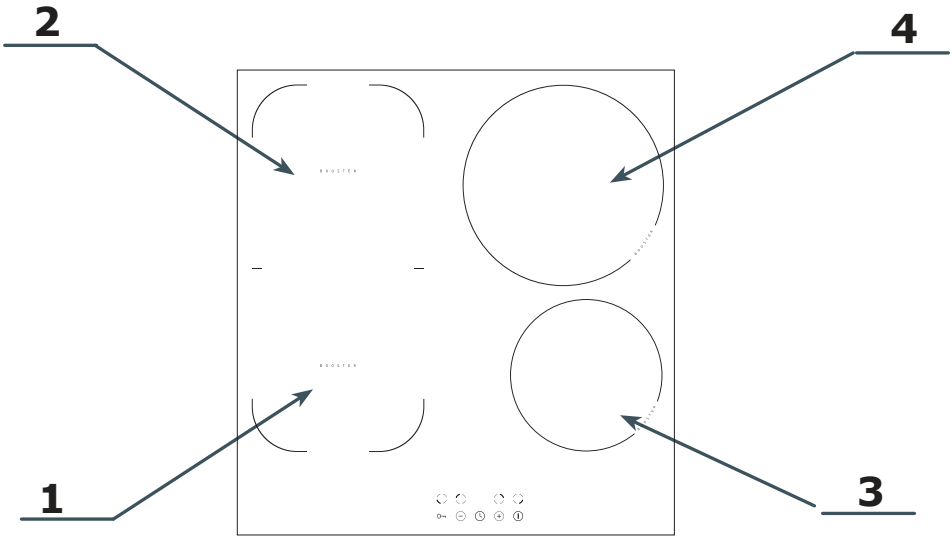
Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

DESCRIPTION DU PRODUIT



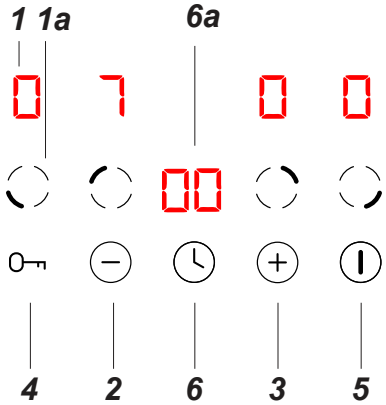
1 Manette de régulation de la température
2 Manette de sélection des fonctions du four
3 Voyant de contrôle du thermorégulateur **L**
4 Voyant de contrôle du fonctionnement du four **R**
5 Programmateur électronique
6 Poignée de la porte du four
7 Tiroir
8 Plaque vitrocéramique

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Foyer de cuisson à induction Booster Ø 180 mm 1800/2100 W (avant gauche)
2. Foyer de cuisson à induction Booster Ø 180 mm 1800/2100 W (arrière gauche)
3. Foyer de cuisson à induction Ø 160 mm 1200/1500 W (avant droit)
4. Foyer de cuisson à induction Ø 210 mm 1800/2100 W (arrière droit)

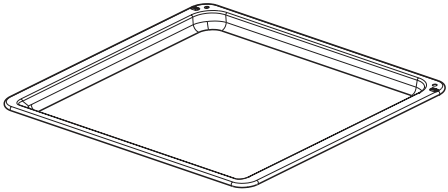
Panneau de commande



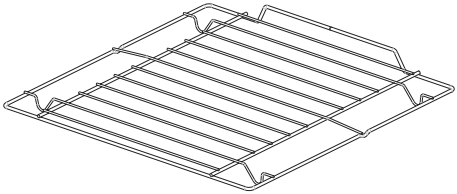
1 – Touche de zone de cuisson
1a – Indicateur de zone de cuisson
2 – Touche de réglage de puissance « – »
3 – Touche de réglage de puissance « + »
4 – Touche de verrouillage du panneau de commande
5 – Touche marche / arrêt
6 – Touche de Minuterie
6a – Indicateur de Minuterie

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

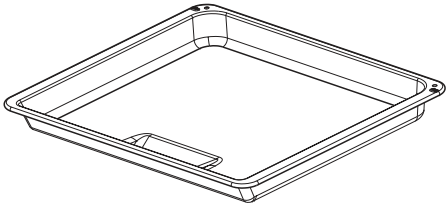
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



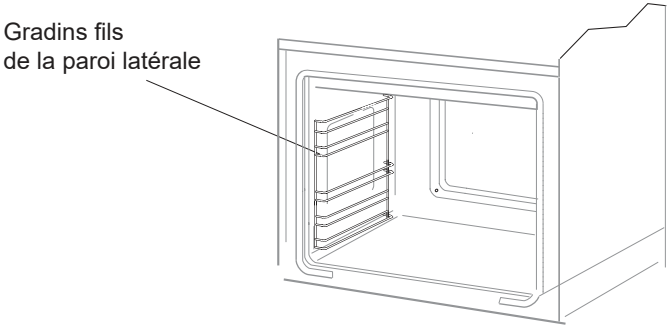
*Plat à pain**



grille pour grillades
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage**



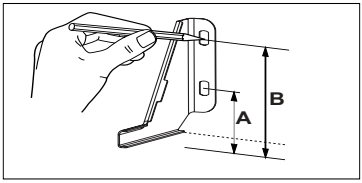
**en fonction du modéle*

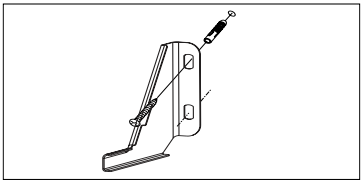
Encastrement

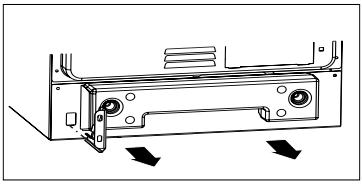
- La cuisine devrait être un endroit sec et aéré et être équipée d'une ventilation efficace, conformément aux consignes techniques.
- Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher. En cas de doute sur la résistance thermique de meubles, il faut encastrer la cuisinière dans les meubles, en gardant une distance d'environ 2 cm.
- Il faut poser la cuisinière sur un sol dur et plat (ne pas placer sur une base élevée).
- Avant toute utilisation, il est nécessaire de niveler la cuisinière, ceci est particulièrement important pour une répartition uniforme de l'huile dans une poêle. Les pieds réglables, que vous trouverez dans le tiroir, le permettent. Zone de réglage +/- 5 mm.

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

Attention !
Bien que tout ait été mis en œuvre pour éliminer les bavures et les arêtes vives dans l'appareil, il faut prendre les précautions nécessaires lors de son utilisation.
Il est recommandé d'utiliser des gants de protection lors de l'installation.







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

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

Raccordement électrique

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

Consignes pour l'installateur

La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. L'adaptation de la cuisinière au courant biphasé (400V 2N~50 Hz) est possible par la réalisation d'un pont sur la barre de raccordement des broches selon le schéma des raccordements.

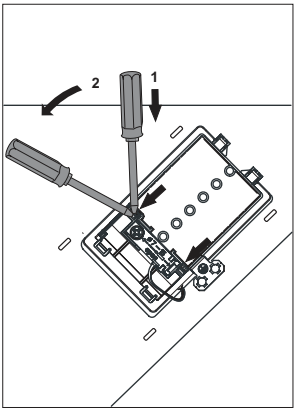
INSTALLATION

Le schéma des jonctions est également indiqué dans la trappe de protection. Pour accéder au bornier, ôtez la trappe. Veuillez choisir correctement le câble de raccordement compte tenu du type de jonction et de la puissance nominale de la cuisinière.

Attention !

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

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



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

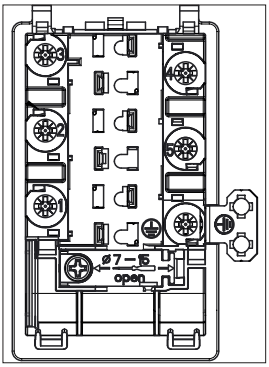
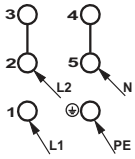
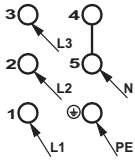


Schéma des jonctions possibles

Attention ! Tension des éléments chauffants 230 V

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

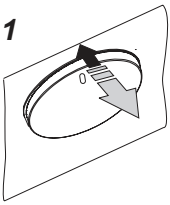
				Type de câble de raccordement recommandé
1	Pour un réseau électrique de 400V 2N~50Hz, branchement biphasé avec câble neutre, les ponts raccordent les broches 2-3 et 4-5, les conducteurs de phase sont raccordés à 1 et 2-3, le câble neutre à 4-5, le câble de protection à ⏚.	2N~		H05VV-F4G4
2	Pour un réseau 400V 3N~50Hz, branchement triphasé avec câble neutre, le pont raccorde les bornes 4-5, les conducteurs de phase sont raccordés 1, 2 et 3, le câble neutre à 4-5, le câble de protection à ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5

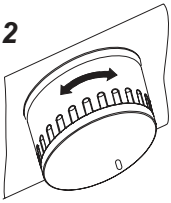
L1, L2, L3 - conducteurs de phase; N - câble neutre; PE - câble de protection
Les flèches sur les schémas ci-dessus indiquent les endroits de raccordement des câbles.

Avant la première mise en route du four

- enlever tous les éléments d'emballage, nettoyer le caisson du four des produits de conservation,
- enlever l'équipement du four et le laver dans de l'eau chaude en ajoutant du liquide de vaisselle,
- mettre en route la ventilation dans la pièce ou ouvrir une fenêtre
- pousser délicatement le sélecteur rotatif et le tourner à droite sur la position ou (voir chapitre : Fonctionnement du programmateur et commande du four),
- chauffer le four (dans une température de 250°C, environ 30 min.), enlever les saletés et nettoyer correctement.

Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :
1.délicatement pousser le sélecteur rotatif et le lâcher,
2. mettre sur la fonction choisie. Le marquage du sélecteur rotatif sur son pourtour répond aux fonctions réalisées par le four.





Attention !

Dans les fours équipés d'un programmateur électronique, après le branchement au réseau, dans le pôle du panneau d'affichage, l'heure „0.00" apparait en pulsations cycliques.

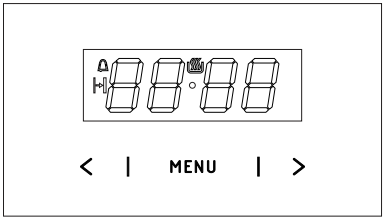
Il faut enregistrer l'heure actuelle dans le programmateur (Voir L'utilisation du programmateur). L'absence de réglage de l'heure actuelle rend impossible le fonctionnement du four.

Important !
Le programmateur électronique est équipé de sensors fonctionnant par le toucher avec le doigt sur des surfaces indiquées.
Chaque modification de commande du sensor est validée par un signal sonore.
Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

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

FONCTIONNEMENT

Programmateur électronique*



MENU - senseur de sélection du mode de fonctionnement
> - senseur plus
< - senseur moins
- symbole prêt
- symbole du minuteur
- symbole de la durée

Réglage de l'heure actuelle

Après la connexion au réseau ou la reconnexion après une panne de courant, l'écran affiche le message 0.00 qui clignote,

- appuyer et maintenir le senseur MENU (ou simultanément les senseurs < / >) jusqu'à l'apparition du symbole sur l'afficheur, le point sous le symbole clignote,
- régler l'heure dans les 7 secondes qui suivent, en utilisant les senseurs < / >.

Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole cesse de clignoter.
La modification de l'heure peut être effectuée plus tard en appuyant simultanément sur les senseurs < / >, lorsque le point sous le symbole clignote, il est possible de modifier l'heure actuelle.

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

**en fonction du modéle*

Minuteur

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

- appuyer sur le senseur MENU, le symbole
- régler le minuteur à l'aide des senseurs < / >, l'afficheur indique le temps réglé sur le minuteur et la fonction activée une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et le symbole clignote,
- Pour éteindre le signal sonore, toucher et maintenir pressée la touche sensitive MENU ou toucher et maintenir pressées simultanément les touches sensitives < / >,le symbole s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure actuelle.

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

Durée de fonctionnement

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

- Pour activer la fonction de la durée, régler la manette des fonctions du four sur la fonction voulue et la manette de la température sur la valeur adéquate.
- appuyer sur le senseur MENU jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement *dur* et le symbole commence à clignoter,
- régler la durée de caisson requise à l'aide des senseurs
  < / >, dans une étendue de 1 minute à 10 heures.

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

- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la position éteint,
- Pour éteindre le signal sonore, toucher et maintenir pressé la touche sensitive MENU ou toucher et maintenir pressées simultanément les touches sensitives **<** / **>**, le symbole s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure actuelle.

Suppression des réglages

Vous pouvez à tout moment supprimer les réglages du minuteur ou de la durée de travail.

- Pour supprimer les réglages de la durée de travail, appuyer simultanément sur les touches sensitives **< / >.**

Suppression des réglages du minuteur :

- à l'aide du senseur MENU sélectionner la fonction du minuteur,
- appuyer de nouveau sur les senseurs **< / >,**

Modification de la tonalité du signal sonore

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

- appuyer simultanément sur les senseurs **< / >,**
- à l'aide du senseur MENU sélectionner la fonction *tonalité*, les indications sur l'afficheur clignotent :
- à l'aide des senseurs **<** / **>** choisir la tonalité :
  dans une étendue de 1 à 3 à l'aide du senseur **>**
  dans une étendue de 3 à 1 à l'aide du senseur **<** .

Modification de la luminosité de l'afficheur

Il est possible de modifier la luminosité de l'afficheur dans une étendue de 1 à 9, où 1 correspond au réglage le plus sombre et 9 au réglage le plus claire. Les nouvelles valeurs sont introduites si l'horloge n'est pas active (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes).

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

- appuyer simultanément sur les senseurs **< / >**,
- À l'aide du senseur MENU, sélectionner la fonction *bri* (une première pression fait passer au mode *tonalité* et la deuxième au mode *bri*).

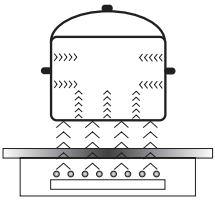
- à l'aide des senseurs **<** / **>** choisir le degré de luminosité :
  dans une étendue de 1 à 9, à l'aide du senseur **>**
  dans une étendue de 9 à 1, à l'aide du senseur **<** .

Attention !
Si l'horloge est activée, (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes), la luminosité est maximale.

Mode nocturne

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

Règles de fonctionnement du champ d'induction



Le générateur électrique alimente la bobine placée à l'intérieur de l'appareil.
Cette bobine génère un champ magnétique qui est transmis vers le récipient.
Le champ magnétique provoque le chauffage du récipient.

Ce système prévoit l'utilisation de récipients dont les fonds sont réceptifs au fonctionnement du champ magnétique.

En général, la technologie inductive se caractérise par deux qualités:
- la chaleur est émise uniquement par le récipient, elle est ainsi exploitée au maximum,
- il n'y a pas de phénomène d'inertie thermique, car la cuisson commence automatiquement au moment où le récipient est placé sur la plaque et se termine au moment où il en est retiré.

Au cours de l'utilisation normale de la plaque d'induction différents types de sons peuvent être émis qui n'ont aucune influence sur le fonctionnement correct de la plaque.

- Sifflement à basse fréquence. Le son apparaît lorsque le récipient est vide, il disparaît après l'avoir rempli avec de l'eau ou d'y avoir mis le plat.
- Sifflement à haute fréquence. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents et après la mise en marche de la puissance maximale de chauffage. Ce son s'intensifie également lorsqu'on utilise simultanément deux champs de chauffage ou plus à pleine puissance. Le son disparaît ou est moins intensif après la réduction de la puissance.
- Bruit de grincement. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents. L'intensité du son dépend du moyen de cuisson.
- Bruit de bourdonnement. Le son apparaît au cours du travail du ventilateur de refroidissement des systèmes électroniques.

Les sons qui peuvent être audibles lors de l'exploitation correcte résultent du travail du ventilateur de refroidissement, des dimensions du récipient et du matériau dont il est fait, du moyen de cuisson des plats et de la puissance de chauffage mise en marche.
Ces sons sont un phénomène normal et ne signifient pas une panne de la plaque d'induction.

Appareil de protection :
Si la plaque a été correctement installée et si elle est bien utilisée, les appareils de protection sont rarement nécessaires.
Ventilateur : sert à la protection et au refroidissement des éléments de commande et d'alimentation. Il peut travailler à deux vitesses différentes ; il fonctionne de façon automatique. Le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement suffisant du système électronique, que les zones de cuisson soient activées ou non.
Transistor : La température des éléments électroniques est continuellement mesurée à l'aide de la sonde. Si la chaleur augmente d'une façon dangereuse, ce circuit réduit automatiquement la puissance du foyer ou déconnecte les foyers se trouvant le plus près des éléments électroniques chauffés.
Détection : le détecteur de présence d'une casserole permet le fonctionnement de la plaque, et donc le chauffage. Les petits objets placés sur la surface chauffante (p. ex. une petite cuillère, un couteau, une bague...) ne seront pas considérés comme une casserole et la plaque ne se mettra pas en marche.

Détecteur de présence d'une casserole dans le champ d'induction.

Un détecteur de présence de casserole est installé dans les plaques possédant les champs d'induction. Lors du fonctionnement de la plaque, le détecteur de présence de casserole commence puis arrête automatiquement l'émission de chaleur dans le foyer de cuisson quand la casserole est placée sur la plaque puis quand elle en est retirée. Cela garantit donc des économies d'énergie.

- Si le foyer de cuisson est utilisé avec une casserole appropriée, le niveau de chaleur s'affiche sur l'afficheur.
- L'induction exige l'utilisation de casseroles adaptées, dont le fond est en matériau magnétique (Tableau).

Si, sur le foyer de cuisson, on n'a pas placé de casserole ou placé une casserole inappropriée, le symbole U s'affiche sur l'afficheur. Le foyer ne s'allume pas. Si au bout de 10 minutes aucune casserole n'est détectée, l'opération de mise en marche de la plaque est supprimée.
L'extinction du foyer de cuisson s'effectue à l'aide du senseur de commande, retirer la casserole n'est pas suffisant.

Le détecteur de casserole ne fonctionne pas comme le senseur principal de la plaque.

La plaque chauffante à induction est équipée de senseurs qui fonctionnent par le toucher du doigt des surfaces marquées. Tout réglage du senseur est confirmé par un signal sonore.

Lors de la mise en marche et de l'extinction ainsi que lors du réglage de niveau de puissance de cuisson, faire attention à n'appuyer que sur un seul senseur. Si on appuie simultanément sur plusieurs senseurs (à l'exception de l'horloge et de la clef), le système ignore les signaux de commande introduits, et si les senseurs restent longtemps appuyés, le signal d'anomalie retentit.
Une fois l'utilisation terminée, éteindre le foyer de cuisson avec le régulateur et ne pas tenir compte des indications du détecteur d'ustensiles.

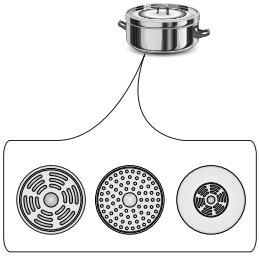
FONCTIONNEMENT

La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace.

Le choix de récipients de cuisson sur le champ à induction

Caractéristique des récipients.

- Utiliser toujours des casseroles de haute qualité, avec un fond idéalement plat : l'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points de température trop élevée, où la nourriture pourrait coller pendant la cuisson.Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur.
- Faire attention à ce que les fonds de casseroles soient secs : lors du remplissage d'une casserole ou de l'utilisation d'une casserole sortie du réfrigérateur et avant de la placer sur la plaque, vérifier si son fond est complètement sec. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.
- Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.
- Afin de constater si les récipients son adéquats il faut vérifier si la base du récipient attire un aimant.
- **Afin d'assurer un contrôle optimal de la température par le module d'induction, le fond du récipient doit être plat.**
- **Les fonds de casserole bombés en creux ou avec un logo du fabricant profondément gravé ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d'induction et peuvent causer une surchauffe des récipients.**
- **Ne pas utiliser de récipients endommagés, p. ex. avec un fond déformé par une température trop élevée.**
- En utilisant de grands récipients avec un fond ferromagnétique dont le diamètre est inférieur au diamètre total du récipient, seul la partie ferromagnétique du récipient se réchauffe. Ceci provoque une situation où il est impossible de répartir uniformément la chaleur dans le récipient. La zone ferromagnétique est réduite dans la base du récipient en raison des éléments en aluminium qu'y sont placés, c'est pourquoi la quantité de chaleur fournie peut être inférieure. Des problèmes avec la détection du récipient ou l'absence de son détection peuvent apparaître. Le diamètre de la partie ferromagnétique du récipient devrait être adapté à la dimension de la zone de chauffage afin d'obtenir des résultats optimaux de cuisson. Dans le cas où le récipient n'est pas détecté sur la zone de chauffage il est conseillé de le tester sur une zone de chauffage avec un diamètre respectivement inférieur.



FONCTIONNEMENT

Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :

- l'acier émaillé
- la fonte
- les récipients spéciaux en acier inoxydable pour la cuisson à induction.

Symboles sur les ustensiles de cuisine	**Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.**
	Utiliser les casseroles magnétiques (en fer émaillée, en acier ferrite inoxydable, en fonte) vérifier en appliquant un aimant sur le fond de casserole (il doit s'y coller).
Acier inoxydable	Ne détecte pas la présence de la casserole
	A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique
Aluminium	Ne détecte pas la présence de la casserole
Fonte	Haute efficacité
	Attention : les casseroles peuvent rayer la plaque
Acier émaillé	Haute efficacité
	Les ustensiles de cuisson recommandés devraient posséder un fond plat, épais et lisse
Verre	Ne détecte pas la présence de la casserole
Porcelaine	Ne détecte pas la présence de la casserole
Ustensiles de cuisson possédant un fond en cuivre	Ne détecte pas la présence de la casserole

Les dimensions du plus petit ustensile utile pour la zone de cuisson est de :

Diamètre de la zone de cuisson	Diamètre minimale du fond de récipient en acier émaillé
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Les diamètres minimaux pour les récipients fabriqués en d'autres matériaux que l'acier émaillé peuvent être différents.

FONCTIONNEMENT

Panneau de commande

- Après raccordement de la plaque au réseau électrique, un bip retentit et tous les indicateurs s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson est passée en mode veille.
- La plaque de cuisson est équipée de touches sensitives électroniques ; pour les utiliser, il suffit de les toucher pendant au moins 1 seconde.
- À chaque fois que l'utilisateur touchera la touche, il entendra un bip. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

⚠ Ne poser aucun objet sur les touches du panneau de commande. Veiller à ce que pendant la cuisson les récipients ne dépassent pas le contour du foyer. Le positionnement d'un récipient trop près du panneau de commande ou sa couverture complète enclenchent la procédure de sécurité et l'arrêt automatique de la plaque.

Mise en marche de la plaque

Toucher et maintenir pressée pendant au moins 3 secondes la touche sensitive marche/arrêt ⏻. Tous les indicateurs afficheront « – » et la plaque de cuisson sera en mode prêt.

Mise en marche du foyer de cuisson et réglage de sa puissance

- Allumer la plaque à l'aide du senseur ⏻.
- Placez l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson sélectionnée et touchez la touche de la zone indiquée.
- La casserole est automatiquement détectée et l'indicateur 8. correspondant au foyer choisi commence à clignoter en indiquant « 0 », ceci signifie que le foyer sélectionné est actif et qu'il est possible de régler la puissance.
- La puissance peut être réglée à l'aide des touches ⊕ et ⊖, en sélectionnant la valeur souhaitée sur l'indicateur de la zone.
- Pour confirmer la puissance choisie, touchez à nouveau la touche de cette zone ou attendez 3 secondes pour l'activation automatique
- Le foyer est ainsi mis en marche.

⚠ Si la puissance du foyer de cuisson n'est pas réglée dans les 1 secondes à partir du moment de la mise en marche de la plaque, celle-ci s'éteint automatiquement.

Fonction Booster

La fonction Booster consiste à augmenter la puissance du foyer ø 210 de 1800W à 2100W, ø 180 de 1800W à 2100W, ø 160 de 1200W à 1500W

Afin de mettre en marche la fonction Booster, sélectionner une zone de cuisson, régler le niveau de cuisson à « 9 » et appuyer de nouveau sur le senseur ⊕ ce qui est signalé par l'apparition de la lettre « P » sur l'afficheur du foyer.
L'extinction de la fonction Booster se fait après avoir appuyé de nouveau sur le senseur ⊖ lorsque le foyer à induction est actif ou après l'enlèvement de la casserole du foyer à induction.

⚠ La fonction Booster peut fonctionner pendant 5 minutes maximum, après quoi le niveau de puissance est automatiquement réduit au niveau 9.

Arrêt des foyers de cuisson

Le foyer de cuisson peut être éteint des manières suivantes :

1. Éteindre la plaque de cuisson à l'aide de touche (I).
2. Touchez la touche du foyer actif, puis réglez la puissance sur « 0 » à l'aide du capteur (–).

Arrêt complet de la plaque de cuisson

⚠ La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers de cuisson est allumé.

- La plaque de cuisson est éteinte en maintenant la touche (I).

Si le foyer de cuisson est chaud, son indicateur affiche la lettre « H » - symbole de chaleur résiduelle. La description du symbole est présentée plus loin dans le mode d'emploi.

Verrouillage du panneau de commande

Grâce à la fonction verrouillage, la commande de la plaque peut être verrouillée, pour assurer par exemple une protection contre l'utilisation de la plaque par des enfants ou pendant le nettoyage. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, toutes les commandes, à l'exception de touche (I) sont désactivées. Pour activer le verrou, appuyez sur la touche ○—┐, pour le désactiver, maintenez-le enfoncé. Lorsque la fonction de verrouillage est activée, l'indicateur de l'horloge affichera « Lo ».

⚠ **Quand la plaque est allumée et verrouillée, il est possible de l'éteindre immédiatement en maintenant la touche (I) enfoncée.**

Indicateur de chaleur résiduelle

Une fois la cuisson terminée, la surface de la plaque à induction dans la zone du foyer activé est encore chaude, cela est appelé chaleur résiduelle.

Si le vitre est chaud, le symbole « H » est affiché sur l'indicateur de ce foyer.

⚠ **Tant que s'affiche la lettre « H », ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et n'y déposer aucun objet sensible à la chaleur !**

Limitation du temps de travail

La zone de cuisson s'arrête automatiquement après une durée déterminée qui dépend de la puissance de chauffe. C'est une fonction de sécurité qui ne peut pas être désactivée.

Le temps de fonctionnement maximal est fixé individuellement selon les puissances utilisées lors de la cuisson. Si un seul niveau de puissance est utilisé pendant une longue période de cuisson, le temps de fonctionnement maximal est limité comme suit (indications dans le tableau) :

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Temps de travail maximal
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Une fois le temps de cuisson maximal atteint, le foyer s'éteint automatiquement et l'indicateur du foyer affiche le symbole de la chaleur résiduelle. Le temps de fonctionnement maximal concerne chaque foyer individuellement.

Minuterie

La minuterie facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmation de la durée de fonctionnement des foyers de cuisson.
La fonction Minuterie peut être activée uniquement lors de la cuisson (lorsque la puissance de chauffe pour la zone est supérieure à « 0 »). La fonction Minuterie peut être utilisée simultanément pour plusieurs zones de cuisson.

Pour régler le temps de la Minuterie :

- Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson, pour laquelle la Minuterie doit être réglée.
- Appuyer sur la touche de la minuterie ⏲ – l'affichage indiquera « 00 » et le chiffre des unités (le dernier chiffre) commencera à clignoter.
- Utilisez les touches ⊕ et ⊖ pour régler la valeur du chiffre des unités qui clignote.
- Appuyer de nouveau sur la touche de la minuterie ⏲ – le chiffre des dizaines commencera à clignoter.
- Utilisez les capteurs ⊕ et ⊖ pour régler la valeur du chiffre des dizaines qui clignote, puis confirmez à l'aide du capteur ⏲.
- L'indicateur affiche le temps restant.

Une LED rouge apparaîtra dans le coin inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson, indiquant que la minuterie a été activée pour cette zone.

- Lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement, un signal sonore de 30 secondes retentit et l'indicateur de la minuterie affiche « -- ». Les autres zones de cuisson continuent à fonctionner, si elles ont été mises en marche au préalable.
- Pour régler la fonction minuterie sur le foyer suivant, suivre les consignes ci-dessus, en choisissant d'abord un autre foyer que celui qui a été choisi précédemment. La fonction minuterie peut être réglée pour chaque zone.
- Il est possible de modifier le temps programmé à tout moment en appuyant sur la touche de la minuterie ⏲, puis en réglant le temps à l'aide du curseur.

Si la fonction minuterie est réglée pour plusieurs zones de cuisson, la durée la plus courte sera affichée et la LED située à côté de l'indicateur de la zone de cuisson concernée clignotera. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint, puis la nouvelle durée de minuterie la plus courte s'affiche et l'indicateur de la zone correspondante se met à clignoter.

La durée peut être réglée entre 1 et 99 minutes.

En touchant n'importe quel touche de zone de cuisson, le temps correspondant s'affichera sur l' indicateur de la minuterie.

Pour éteindre la minuterie prématurément :

- Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson, pour laquelle la Minuterie doit être désactive.
- Appuyer sur la touche de la minuterie – l'indicateur se mettra à clignoter.
- Utilisez le curseur pour régler la minuterie sur « 00 » – cela l'éteindra.

Minuterie

La fonction chronomètre permet de faire le décompte du temps programmé. La fonction ne commande pas les foyers.

Pour régler le minuteur :

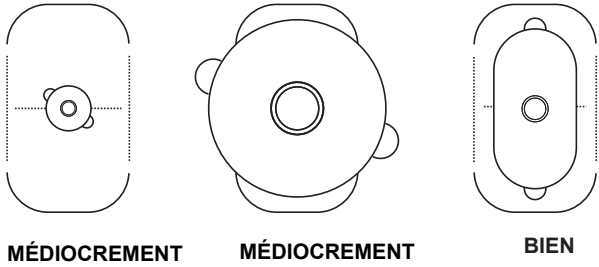
- Assurez-vous que la plaque est allumée et que la touche de la zone de cuisson n'est pas active (l'indicateur de la zone « - » ne clignote pas).

Vous pouvez régler la minuterie avant ou après avoir réglé la puissance de la zone de cuisson.

- Appuyer sur la touche de la minuterie – l'affichage indiquera « 00 » et le chiffre des unités (le dernier chiffre) commencera à clignoter.
- Utilisez les touches + et − pour régler la valeur du chiffre des unités qui clignote.
- Appuyer de nouveau sur la touche de la minuterie – le chiffre des dizaines commencera à clignoter.
- Utilisez les touches + et − pour régler la valeur du chiffre des dizaines qui clignote.
- Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence automatiquement. L'indicateur affiche le temps restant.
- Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - - ».
- Il est possible de modifier le temps de la minuterie programmé à tout moment en appuyant sur la touche de la minuterie , puis en réglant le temps à l'aide du curseur.

Bridge

Grâce à la fonction Bridge, vous pouvez contrôler 2 zones de cuisson de la plaque comme une seule zone de chauffe étendue. La fonction Bridge est très pratique et permet, par exemple, d'utiliser des plats à rôtir.



Pour activer la fonction Bridge :

- Allumez la plaque
- Pour activer la fonction Bridge, touchez les capteurs de la zone de cuisson avant gauche et de la zone arrière gauche. Réglez ensuite le niveau de puissance souhaité à l'aide des capteurs (+) et (−).

⚠ À partir de ce moment, vous contrôlez les deux zones de cuisson à l'aide d'un seul capteur.

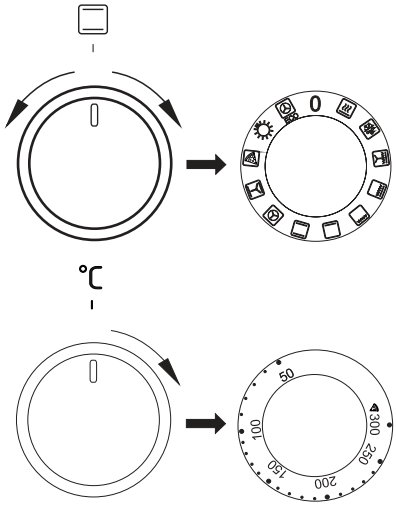
Pour désactiver la fonction Bridge, touchez les capteurs de la zone de cuisson avant gauche et de la zone arrière gauche. Le chiffre « 0 » s'affichera sur les écrans.

⚠ À partir de ce moment, les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

Fonctions du four

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

Il est possible de chauffer le four à l'aide de la chaleur de sole et de voûte, du grilloir et de la chaleur tournante. Le four est réglé à l'aide de la manette de fonctions et de la manette de régulation de la température. Pour programmer le four, il faut mettre la manette sur la position choisie, ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.
Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :
- délicatement pousser le sélecteur rotatif et le lâcher,
- mettre sur la fonction choisie. Le marquage du sélecteur rotatif sur son pourtour répond aux fonctions réalisées par le four.



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

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

0 Réglage zéro

Chauffage rapide
La résistance chaleur tournante et le grill.
Utilisation pour le préchauffage du four.

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

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

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

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

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

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

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

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

Chaleur tournante et radiateur allumés
Sur cette position du sélecteur rotatif le four réalise la fonction de chaleur tournante et de radiateur inférieur allumé ce qui provoque une augmentation de la température du dessous de la cuisson. Grand nombre de chaleur apporté du dessous de la cuisson, pâtes humides, pizzas.
Fonction Pizza - pour avoir les meilleurs résultats, régler la température sur 300°C (voir CONSEILS PRATIQUES).

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

Chaleur tournante eco
ECO
Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre l'économie d'énergie. Sur cette position, l'éclairage du four est éteint.

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

Utilisation du grilloir

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

Pour mettre en marche le grilloir :

lmettez la manette du four sur la position

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

Pour la fonction gril et supergril nous vous conseillons de réglez votre thermostat sur 220°C et pour la fonction sur 190°C.

Attention !
Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.
Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes.
Gardez les enfants à distance !

Cuissons

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

Rôtissage

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

La fonction de cuisson – chaleur tournante ECO

- en utilisant la fonction chaleur tournante ECO, la cuisson optimisée se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.
- la durée de cuisson ne peut être réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson est également déconseillé
- ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte pendant la cuisson.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction chaleur tournante ECO

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée (min.)
Biscuit	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Poisson	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Porc	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Poulet	ECO	180 - 200	2	80 - 100

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Fonction pizza - utiliser la fonction dédiée , insérer la plaque sur le niveau 3, vous pouvez éventuellement utiliser la pierre à pizza. Chauffer le four à 300°C, y placer la pizza fraiche et, après env. 4 min., le plat sera prêt.
Si vous utilisez une pierre à pizza, il faut d'abord la placer dans le four froid et chauffer les deux éléments à 300°C pendant env.30 min., après vous chauffer la pizza pendant les 4-6min. suivantes.

Types d produits Pizza	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température [°C]	Temps [min.]
Fraîche pâte fine	Plaque pour pain ou pierre	2-3		300[1)]	4 – 6
Surgelée pâte fine	Grille	2-3		[2)]	[2)]
Surgelée pâte épaisse	Grille	2-3		[2)]	[2)]

1) Préchauffer le four vide
2) Suivre les consignes sur l'emballage

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

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

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

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

[1)] Préchauffer le four vide

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

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

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

Cuisson de gâteaux

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

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

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

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

Mode gril

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

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

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

Cuisson

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

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

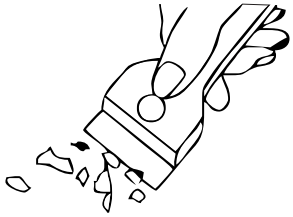
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « ● »/« 0 ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

Plaque vitrocéramique

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



Grattoir à nettoyer la plaque vitrocéramique

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

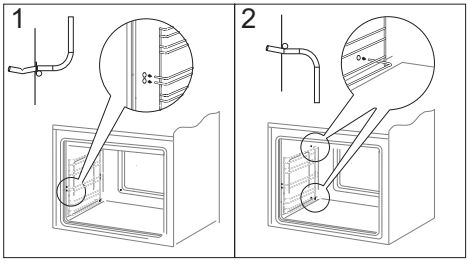
- Il est conseillé d'utiliser les produits de nettoyage doux, les produits spéciaux de commerce, tels que liquides ou crèmes pour enlever les matières grasses. Si les produits ci-dessus ne sont pas disponibles, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle ou des produits de nettoyage pour les surfaces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

Four

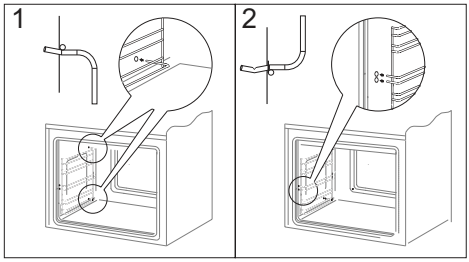
- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:**

  - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
  - fermez la porte du four,
  - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ⊔,
  - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
  - ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essuyez la cavité du four.
- Les cuisinières marqués par la lettre **D** ont été équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.



Retirement des échelles latérales

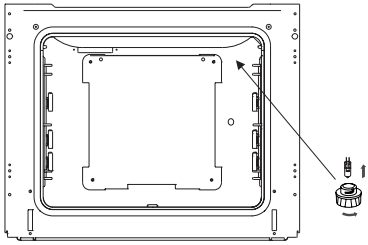


Retirement des échelles latérales

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

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

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

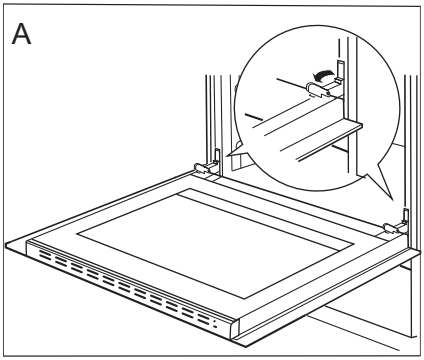


Lampe du four

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

Retrait de la porte

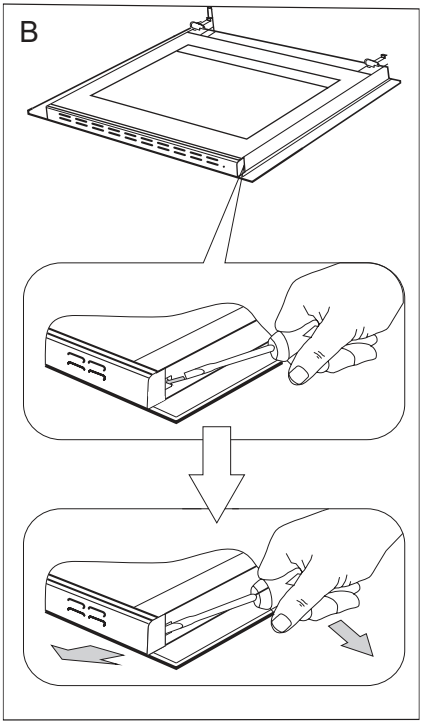
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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

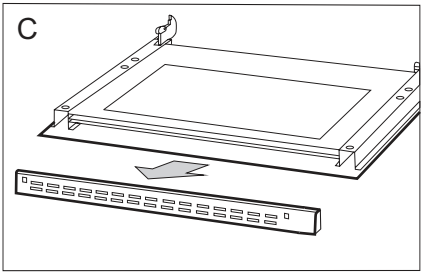


Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

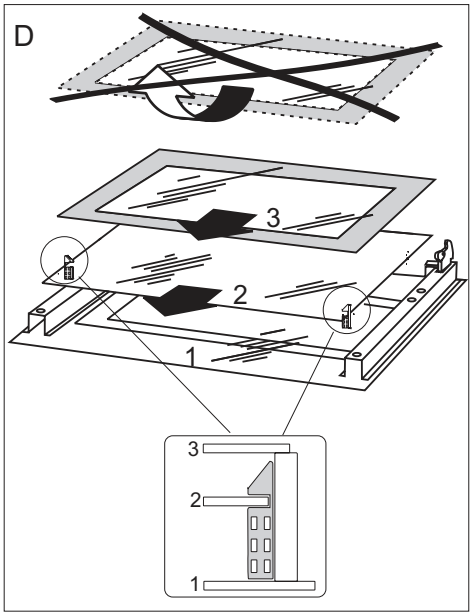
Démontage de la vitre intérieure

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

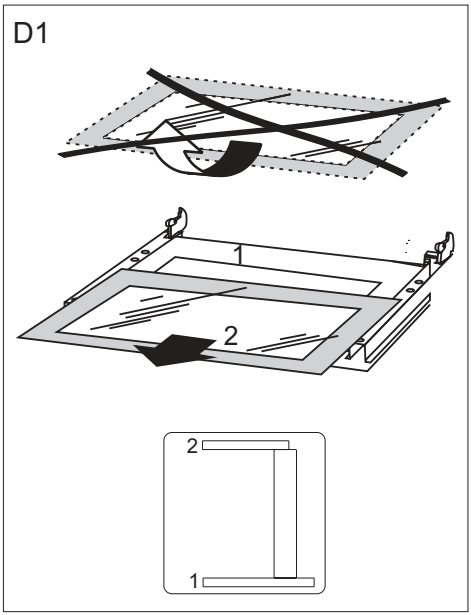




3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Schéma D, D1.
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.
   La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.
   Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



Démontage de la vitre intérieure.
3 de la vitre.



Démontage de la vitre intérieure.
2 de la vitre.

Contrôles périodiques

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

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

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

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

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

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
1.l'appareil ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
2. l'afficheur du programmateur indique les chiffres „0.00" clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. *commande du programmateur*)
3.L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule *(cf. chapitre Nettoyage et entretien)*
4.Un foyer s'éteint et sur l'afficheur apparaît la lettre „H".	limitation de la durée du travail	remettre en marche le foyer
5. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même lorsque les foyers sont encore chauds.	coupure d'électricité, l'appareil a été débranché du réseau.	l'indicateur de chaleur résiduelle se remettra à fonctionner seulement après le ré-allumage du panneau de commandes.
6. La plaque à induction émet des bruits de ronflement.	C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les circuits électroniques fonctionne.	
7. La plaque à induction fait des bruits faisant penser à un sifflement..	C'est un phénomène normal. Lors de l'utilisation de plusieurs zones de cuisson à la puissance maximale et selon la fréquence de fonctionnement des bobines, la plaque émet un léger sifflement.	
8. Fissure dans la plaque céramique	Danger! Débrancher immédiatement la plaque du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
9.Lorsqu'une anomalie n'a toujours pas été éliminée.	Débrancher la plaque du réseau électrique (fusible !). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsables du bon état de l'appareil et de son utilisation correcte dans la maison. Si en cas d'erreur d'utilisation, vous appelez le service de réparation, cette visite sera payante, même pendant la période de garantie. Malheureusement nous ne sommes pas responsables des dommages provoqués par le non respect de ce mode d'emploi.	
12. Symbole E2	Surchauffe des bobines d'induction	refroidissement insuffisant, vérifier la casserole en fonction de la remarque de la page 58/59.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Puissance nominale	max. 10,8 kW
Dimensions de la cuisinière (Largeur/Hauteur/Profondeur)	85 x 50 x 60 cm

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

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

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

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	ECO
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	ECO
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	ECO

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

Consommation électrique en mode veille [W]	0,8
Consommation électrique en mode arrêt [W]	-
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	1

Déclaration du producteur

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

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

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

DEAR CUSTOMER,

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!
Do not use the cooker until you have read this instruction manual.

The cooker is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Information about the product concerning Regulation (EU) No 65/2014 and Regulation (EU) No 66/2014, can be found on the last pages of the user manual or in other printed documents provided with the product.

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibillity of electric shock.

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Always keep children away from the cooker.
  While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not allow the hob to get soiled and prevent liquids from boiling over onto the surface of the hob. This refers in particular to sugar which can react with the ceramic hob and cause irreversible damage. Any spillages should be cleaned up as they happen.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can cause irreversible changes to the hob (irremovable stains).
- Use pans that are specified by the manufacturer as designed for use with a ceramic hob.
- If any defects, deep scratches, cracks or chips appear on the ceramic hob, stop using the cooker immediately and contact the service centre.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not use pans with sharp edges that may cause damage to the ceramic hob.
- Do not look directly at the halogen heating zones (not covered by a pan) when they are warming up.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- **People with life function support implants (such as a heart pacemaker, an insulin pump, or a hearing aid) must make sure that the operation of these devices is not disturbed by the induction plate (induction plate frequency range is 20 to 50 kHz).**
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

●Use proper pans for cooking.
Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

●Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.
A saucepan should never be smaller than a heating zone.

●Ensure heating zones and pan bases are clean.
Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt–on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

●Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).
Do not open the oven door unnecessarily often.

Switch off the oven in good time and make use of residual heat.
For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

Only use the oven when cooking larger dishes.
Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

●Make use of residual heat from the oven.
If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

●Only grill with the ultrafan after closing the oven door.

●Make sure the oven door is properly closed.
Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

●Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

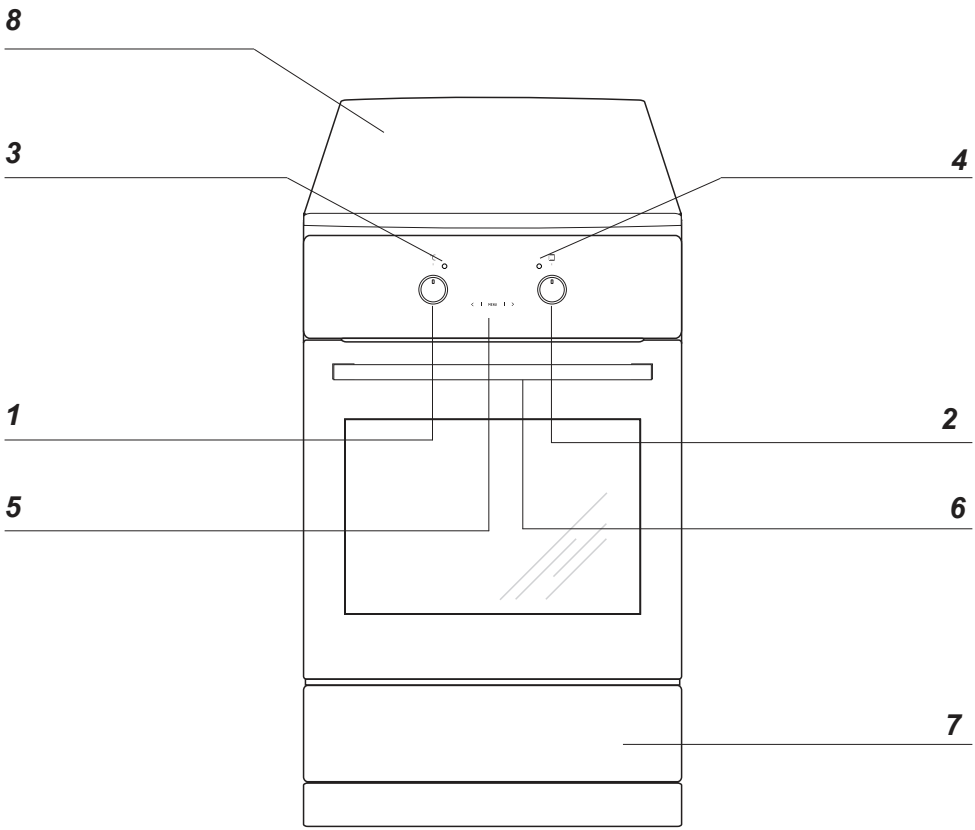
DISPOSAL OF THE APPLIANCE

Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

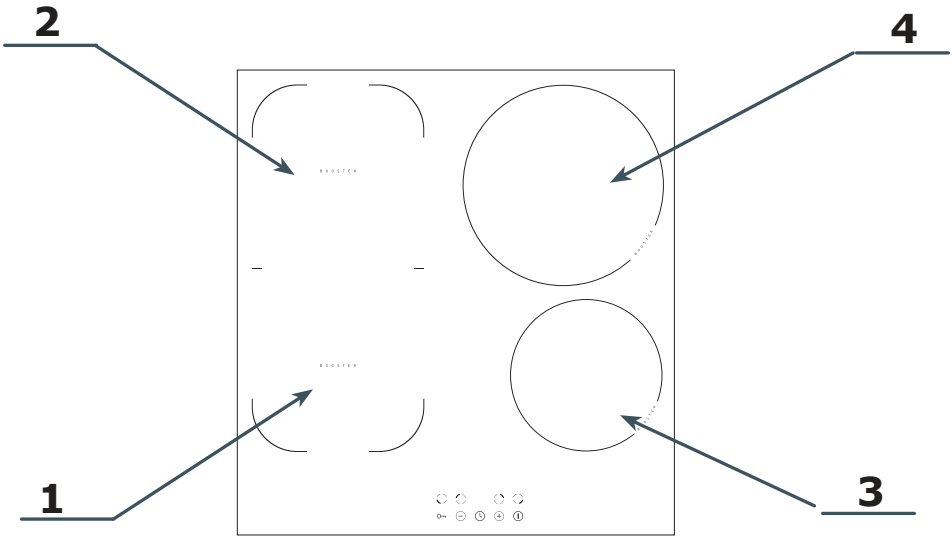
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



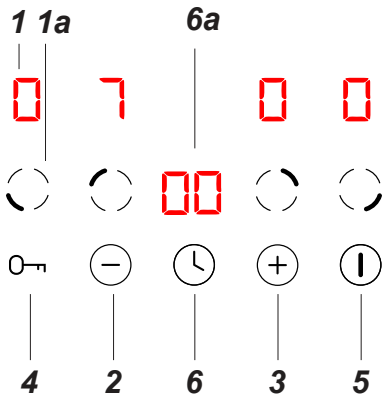
1 *Temperature control knob*
2 *Oven function selection knob*
3 *Temperatureregulatorsignal light* ***L***
4 *Oven operation signal light* ***R***
5 *Electronic programmer*
6 *Oven door* handle
7 *Drawer*
8 *Ceramic hob*

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Induction cooking zone Booster Ø 180 mm 1800/2100 W (front left)
2. Induction cooking zone Booster Ø 180 mm 1800/2100 W (rear left)
3. Induction cooking zone Booster Ø 210 mm 1800/2100 W (front right)
4. Induction cooking zone Booster Ø 160 mm 1200/1500 W (rear right)

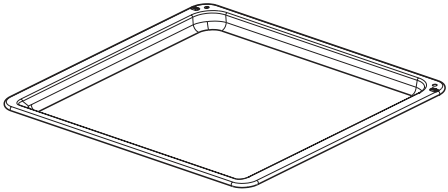
Control Panel



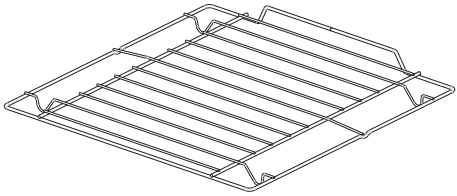
1 - Cooking zone selection sensor
1a - Cooking zone indicator
2 - Power minus
3 - Power plus
4 - Child Lock touch sensor
5 - On/Off
6 - Timer sensor
6a - Timer display

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

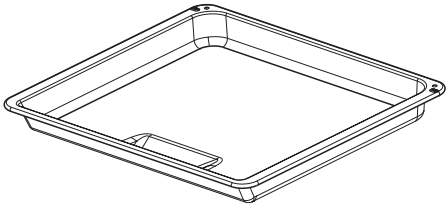
Cooker fittings:



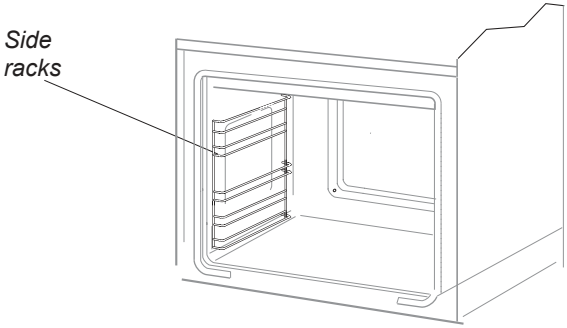
*Baking tray**



Grill grate
(drying rack)



*Roasting tray**



*optional

Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.

- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.

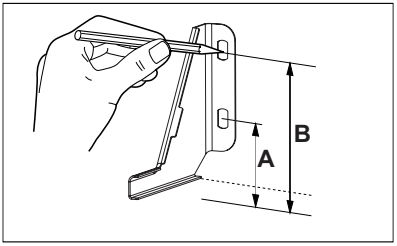
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.

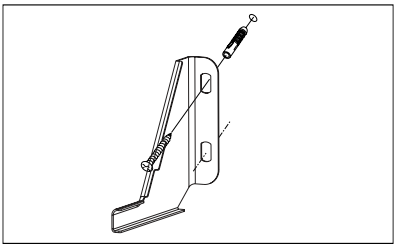
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).

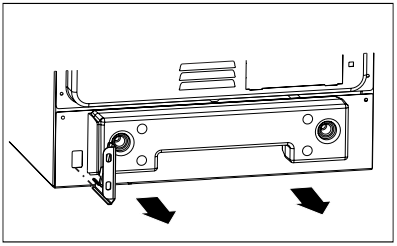
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

Mounting the overturning prevention bracket.

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.







Cooker, height 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Cooker, height 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALLATION

Warning!
Although every effort has been made to eliminate burrs and sharp edges in this device, care should be taken when handling.
We recommend wearing protective gloves during installation.

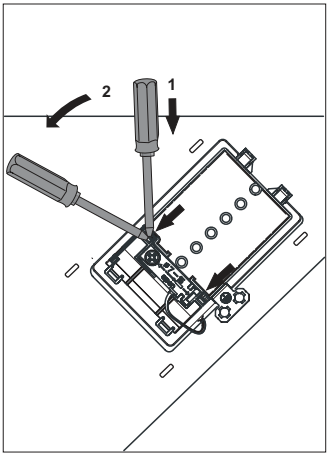
Electrical connection

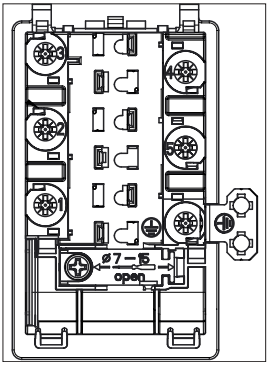
Warning!
All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

Fitting guidelines

The cooker is manufactured to work with three–phase alternating current (400V 3N~50Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230V. The appliance can be configured for two phase power supply (400V 2N~50 Hz) by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.

The connection cable must be secured in a strain–relief clamp.
Warning!
Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with ⏚. The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.
Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

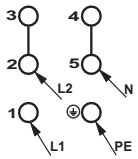
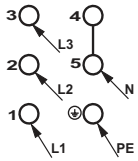




Connection diagram

Caution! Voltage of heating elements 230V

Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.

				Recommended type of connection lead
1	For 400 V 2N~50Hz two-phase connection with a neutral conductor, terminals 2-3 are bridged and terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1 and 2-3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal ⏚.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
2	For 400 V 3N~50Hz three-phase connection with a neutral conductor, terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1, 2, and 3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2

L1, L2, L3 - phase conductors; N - neutral conductor; PE - protective earth (grounding) conductor

The arrows in the above diagrams indicate where you need to connect the individual cable conductors.

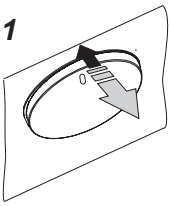
OPERATION

Before using the oven for the first time

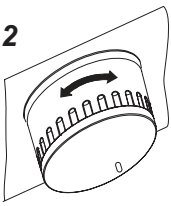
- Remove packaging, clean the interior of the oven,
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid,
- Switch on the ventilation in the room or open a window,
- Gently press the knob and turn it right to position ☐ or ⊛ (see section: electronic programmer operation and oven control),
- Heat up the oven (to a temperature of 250°C for approximately 30 minutes), remove any stains and wash the interior carefully.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:
1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.
Symbols printed around the knob indicate available oven functions.

1



2



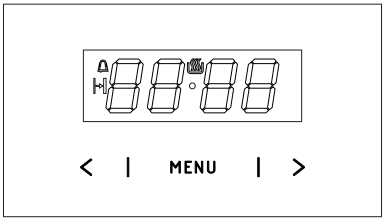
Important!

In ovens equipped with the electronic programmer, the time "**0.00**" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.
The programmer should be set with the current time. (See *Electronic programmer* **). If the current time is not set operation of the oven is impossible.**

The electronic prgrammer is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second. Each sensor reaction is confirmed by the beep.Keep the sensor surface clean at all times.

Important!
To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

Electronic timer*



MENU — select the mode of operation
> — higher setting sensor
< — lower setting sensor
— appliance on indicator
— Kitchen timer
— Duration

Setting the time

When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing *0.00.*

- Touch and hold MENU ((or simultaneously touch < / >) until you will see on the display and the dot below the symbol is flashing,
- Touch < / > within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this touch < / > simultaneously and adjust the current time while the dot below the symbol is flashing.

Note:
The oven can be turned on when you see the symbol on the display.

**optional*

Kitchen Timer

You can active the Kitchen Timer at any time, regardless of the status of other functions. The Kitchen Timer can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.
To set the Kitchen Timer:

- Touch MENU, then the display will show blinking :
- Use the < / >, sensors to set the Kitchen Timer. The display will show the set time and Kitchen Timer symbol . Once the set time elapses, alarm sounds and the icon flashes,
- Touch and hold MENU or simultaneously touch and hold < / > to mute the alarm, the will be off and the display will show the current time.

Note!
If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- Set the operation mode knob and the temperature control knob to your preferred settings.
- Touch MENU repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the symbol will be flashing,
- Set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the < / > sensors.

The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the symbol.
Once the Duration has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the symbol will be flashing.

- Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.,
- Touch and hold MENU or simultaneously touch and hold **<** / **>** to mute the alarm, the ⇥ will be off and the display will show the current time.

Cancel settings

Timer and Timed operation settings may be cancelled at any time.

Cancel Timed operation settings:
- Simultaneously touch and hold the **<** / **>** sensors.

Cancel timer settings:
- Touch the MENU sensor to select the Kitchen Timer,
- simultaneously touch the **<** / **>** sensors

Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:
- Simultaneously touch the **<** / **>,** sensors
- Touch MENU *repeatedly to select the* ton (tone). The display will be flashing:
- Use the **<** / **>** sensors to select your preferred tone:
  Use **>** to select the setting 1 to 3
  Use **<** to select the setting 3 to 1

Adjust display brightness

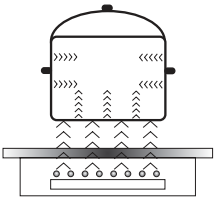
You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when no controls are touched for 7 seconds.
You can adjust display brightness as follows:
- Simultaneously touch the **<** / **>** sensors,
- Touch MENU repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).
- Use the **<** / **>** sensors to select your preferred brightness:
  Use **>** to select the setting 1 to 9
  Use **<** to select the setting 9 to 1

Note:
The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

Night Mode

The display is dimmed during the night hours 22:00 — 06:00.

Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware.
These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:
- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

The protective device:
If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.
Fan: protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.
Temperature sensor: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.
Pan detection: allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.
- When an suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.
Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.

Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.
Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.
When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

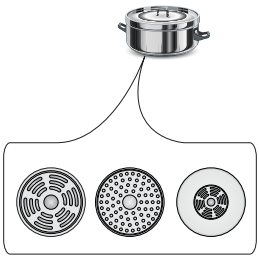
OPERATION

The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

Select cookware for induction cooking

Cookware characteristics.

- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick.Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:
- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

Marking of kitchen cookware	**Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.**
	Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test". Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.
Stainless Steel	Cookware is not detected
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware
Aluminium	Cookware is not detected
Cast iron	High efficiency
	Caution: cookware can scratch the hob surface
Enamelled steel	High efficiency
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended
Glass	Cookware is not detected
Porcelain	Cookware is not detected
Cookware with copper base	Cookware is not detected

The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

Cooking zone diameter	The minimum diameter of the bottom of an enamelled steel cookware
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

The minimum diameter of cookware made of materials other than enamelled steel may vary.

Control panel

- Upon connection to the mains, the hob will beep, and all indicators will briefly illuminate for one second before turning off, signalling standby mode.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensors, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Each time you touch the sensor, you will hear a beep. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the hob will automatically turn off for safety.

Turn on the appliance

Touch and hold the on/off (I) sensor for at least 3 seconds. All indicators will show “–” and the hob will be in standby mode.

Activate cooking zone and set the heat setting.

- Turn on the hob with the (I) sensor.
- Place the cookware on the selected cooking zone, then touch the corresponding sensor.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display 8. will show flashing “0.” This means that the selected cooking zone is active and you can set the power.
- The power can be set using the (+) and (–) sensors to select the preferred value on the cooking zone display.
- Touch the cooking zone selector sensor again to confirm the selected power or simply wait 3 seconds for the cooking zone to activate automatically.
- The cooking zone operates.

If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 1 minute of activating the appliance, it will turn off automatically.

Booster function

The Booster Function increases the nominal power of the 210 mm cooking zone from 1800 W to 2100 W, 180 mm cooking zone from 1800 W to 2100 W, 160 mm cooking zone from 1200 W to 1500 W.

In order to activate the Booster function, select the cooking zone, set the heat setting to "9" and then touch the (+) sensor again and the letter "P" will be shown on the display.
To deactivate the Booster function, touch the (–) sensor to reduce the heat setting or lift the cookware from the cooking zone.

The Booster function is limited to 5 minutes of continuous operation, at which point the heat setting automatically drops to 9.

Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:

1. Turn off the hob with the ⏻ sensor.
2. Touch the cooking zone selector sensor of the active cooking zone and then use ⊖ to reduce the power setting to “0.”

Turn off the appliance

⚠ The appliance operates when at least one cooking zone is on.

- Touch and hold the ⏻ sensor to turn off the appliance.

If a cooking zone is still hot, the relevant display will show the letter "H” to indicate residual heat. For description of the symbol, see below.

Child Lock

The Child Lock function disables all hob controls for cleaning or to prevent children from using the appliance. When the Child Lock function is enabled, all controls are disabled except the ⏻ sensor. Touch ○⊸ briefly to activate the Child Lock function or touch and hold it to deactivate the Child Lock function. When the Child Lock function is activated, the timer indicator will display “Lo.”

⚠ **When the hob is turned on and locked, you can turn it off immediately by touching the ⏻ sensor.**

Residual heat indicator

When you have finished cooking, the cooking zones’ glass is still hot and this is known as residual heat.

If the glass surface is hot, the “H” is shown on the cooking zone display.

⚠ **When the residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone! There's a serious risk of burns. Also, avoid placing any heat-sensitive items on it until the residual heat indicator turns off.**

Limit the operating time

The cooking zone will turn off automatically after a certain period of time, which depends on the heat setting set. This is a safety feature that cannot be disabled.

The maximum operating time is determined individually depending on the heat setting when cooking. If you only use one heat setting for an extended period of time, the maximum cooking time is given in the table:

After reaching the maximum cooking time, the induction zone deactivates automatically, and the display shows residual heat symbol. The maximum working time applies to a single cooking zone.

Cooking heat setting	Maximum operating time
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Cooking Duration Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration.
You can activate the Timer function only when cooking (when heat setting is greater than “0”). The Timer function can be used for several cooking zones simultaneously.

To set the timer:

- To set the timer, touch the sensor for your desired cooking zone.
- Touch the timer sensor and the display will show “00” and the right digit will flash.
- Use the + and − sensor to set the value of the flashing unit digit.
- Touch the timer sensor again and the left digit will flash.
- Use the + and − sensor to set the value of the flashing digit and touch to confirm.
- The display will show the remaining time.

Once timer is activated, a red dot will appear in the lower right corner of the cooking zone heat setting indicator.

- When the set cooking time elapses, the cooking zone will automatically turn off, a 30-second beeping will sound, and the timer indicator will show “ - - “. Other cooking zones will continue to operate if they are already on.
- To set the Timer for the next cooking zone, follow the above steps by selecting a different cooking zone. The Timer function can be set for each cooking zone.
- You can adjust the programmed time at any point by touching the timer sensor, then using the slider sensor to set the new time.

If multiple zones have a timer set, the display shows only the shortest time and the dot next to that cooking zone's indicator will flash. After the set time has elapsed, the corresponding cooking zone will turn off and the new shortest remaining time of the timer will be displayed and the dot of the corresponding cooking zone will flash.

The timer can be the set from 1 to 99 minutes.

Touch any cooking zone sensor and the corresponding time will be displayed on the timer indicator.

To deactivate the Timer immediately:
- To deactivate the timer, touch the sensor for your desired cooking zone.
- Touch the timer sensor – the indicator will start flashing.
- To turn off the timer use the slider to set the time to “00.”

Minute Minder

Use Minute Minder to count down time. The Minute Minder does not affect the operation of cooking zones.

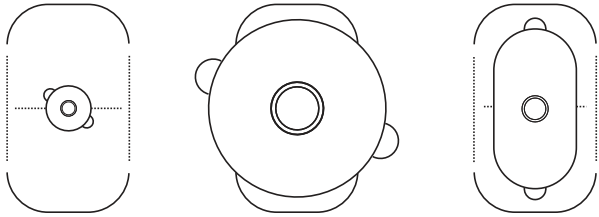
To set minute minder:
- Make sure that the hob is turned on and the cooking zone sensor is not active (the “-” zone indicator is not flashing).

You can set the timer before or after you have finished setting the cooking zone heat setting.

- Touch the timer sensor and the display will show “00” and the right digit will flash.
- Use the + and − sensor to set the value of the flashing unit digit.
- Touch the timer sensor again and the left digit will flash.
- Use the slider + and − sensor to set the value of the flashing digit.
- Once the time is set, the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time.
- When the set time elapses, a 30-second beeping will sound, and the timer indicator will show “ - - “.
- You can adjust the programmed Minute Minder time at any point by touching the timer sensor, then using the slider sensor to set the new time.

Bridge

Thanks to the Bridge function, you can control two cooking zones of the hob as a single, extended heating zone. The Bridge function is very convenient and allows, for example, the use of roasting pans.



WRONG WRONG GOOD

To switch the Bridge function on:

- Turn on the hob.
- To activate the Bridge function, touch the sensors for the front-left and rear-left cooking zones. Then use the + and − sensors to set the desired power level.

⚠ From that moment you control both cooking zones with a single sensor.

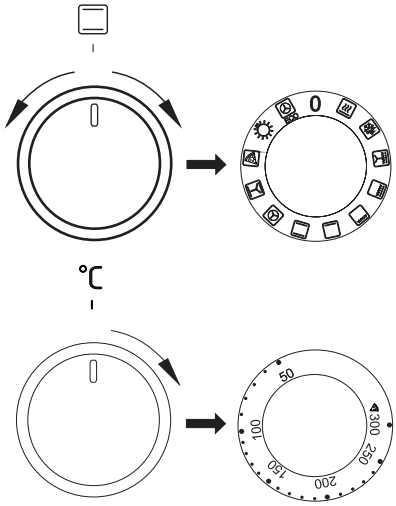
To switch the Bridge function off, touch the sensors for the front-left and rear-left cooking zones. The displays will show the digit “0”.

⚠ From that moment the cooking zones operate independently.

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.
The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:
- gently press and release a knob which will pop out,
- turn the oven functions selection knob to the desired function.
Symbols printed around the knob indicate available oven functions.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"**0**".

Caution!
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off

Rapid Preheating
Ring heater and roaster on. Use to preheat the oven.

Defrosting
Only fan is on and all heaters are off.

Fan and combined grill on
When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

Enhanced roaster (super roaster)
In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

Roaster on.
Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

Bottom heater on
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

Top and bottom heaters on
Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.

Convection with ring heating element
Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the of and chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used.
Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.

Top heater, bottom heater and fan are on.
This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).
When the functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

Convection with ring heating element and bottom heater on
With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.
Fonction Pizza - pour avoir les meilleurs résultats, régler la température sur 300OC (voir CONSEILS PRATIQUES).

Independent oven lighting
Set the knob in this position to light up the oven interior.

ECO

Eco fan assisted heating
This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L**light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Use of the grill

The grilling process operates through infra-red rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220ºC, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.

Warning!
When using function grill it is recommended that the oven door is closed. When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Fan Heater

- ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Fan Heater

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	ECO	180 - 200	2	80 - 100

Pizza

Use the dedicated Pizza function , insert the tray on level 3. Optionally you can use a pizza stone. Preheat the oven to 300°C, put a fresh pizza into the oven and it will be ready after about 4 minutes.

For best results with a pizza stone, place the stone in the cold oven, preheat the oven to 300°C for 30 minutes and then bake your pizza for 4-6 minutes.

Type of food Pizza	Accessories	Level	Heating function	Temperature [°C]	Time [min]
Fresh, thin base	Bread baking tray or a baking stone	2-3		300[1)]	4 – 6
Frozen, thin base	Wire grid	2-3		[2)]	[2)]
Frozen, thick base	Wire grid	2-3		[2)]	[2)]

1) Pre-heat the empty oven
2) Observe the directions on the packaging

Important! Settings given in the table are reference only and may be adapted based on your own experience and cooking preferences.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Type of heating	Temperature (⁰C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		210	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Pork		160 - 190	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time [2] (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Preheat, do not use Rapid preheat function.

[2] The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		250 [1]	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 [2]	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 [1]	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

[1] Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

[2] Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

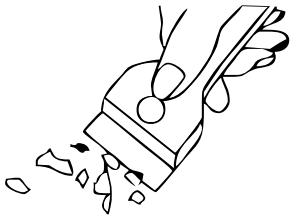
CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "●"/"0" position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particualrly from burnt–on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abbrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.



Scraper for cleaning the hob

Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing–up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

• Steam Cleaning function:

-pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
- close the oven door,
- set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position
- heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
- open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,

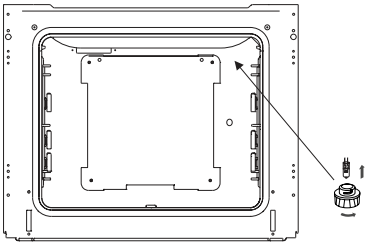
- After cleaning the oven chamber wipe it dry

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacing the halogen bulb in the oven

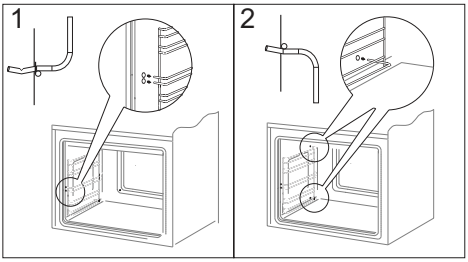
Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
  - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.

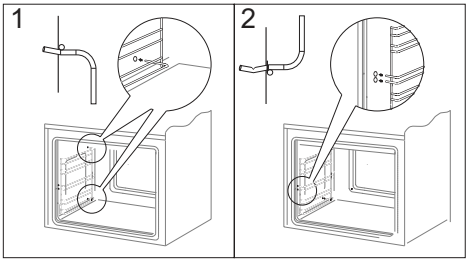


Oven lighting

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



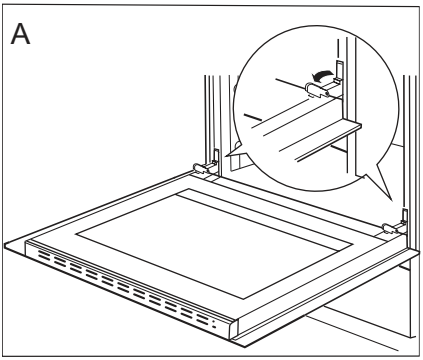
Removing wire shelf supports



Installing wire shelf supports

Door removal

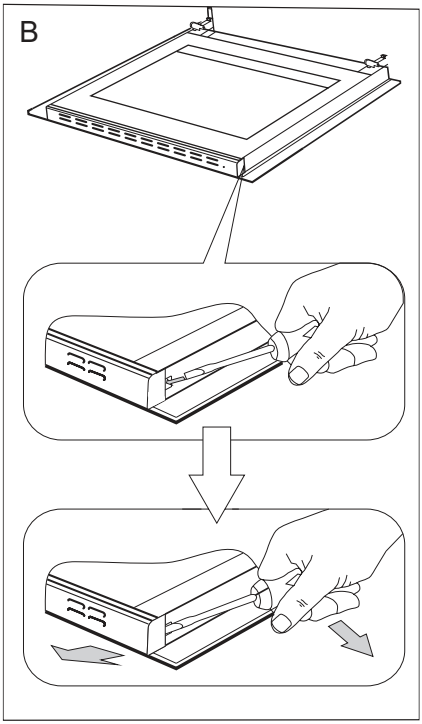
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

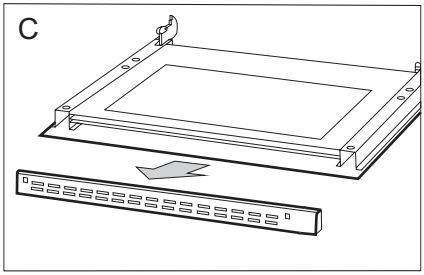


Tilting the hinge safety catches

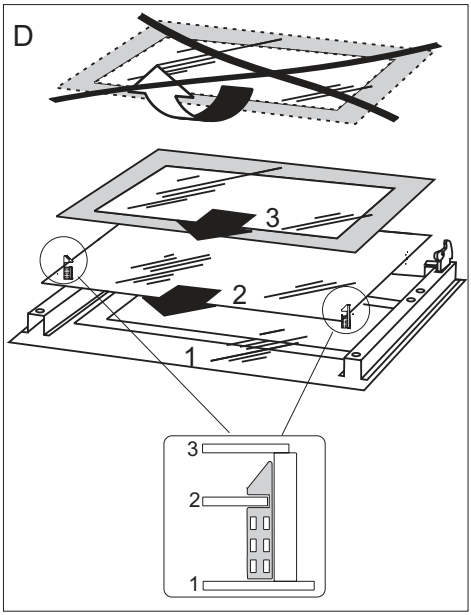
Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)

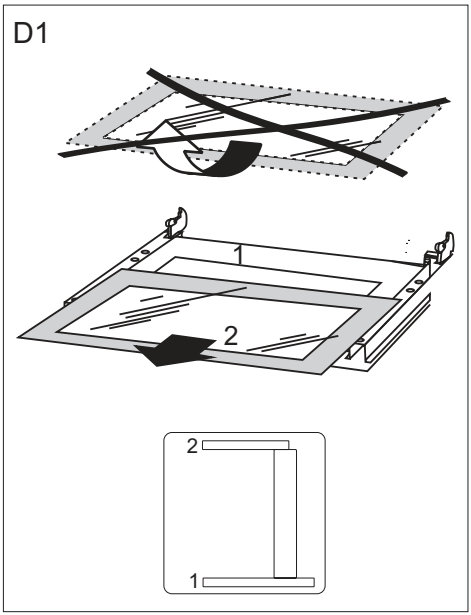




3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Fig. D, D1.
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel.
3 glass panel.



Removal of the internal glass panel.
2 glass panel.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1.The appliance does not work.	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
2.The programmer display shows “0.00”.	the appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ‘*Use of the programmer*’).
3. The oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter *Cleaning and Maintenance)*
4.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H” is shown.	limited cook time	- switch on the cooking zone again
5. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	a power outage or the appliance has been disconnected	residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
6. Induction hob makes buzzing sound.	this is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
7. Induction hob makes hissing and whistling sounds	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils	
8. Hob cooking surface is cracked.	Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
9.When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
10. E2 symbol displayed	Induction coil overheated	insufficient cooling, check if cookware complies, with requirements listed on page 20/21.

TECHNICAL DATA

Voltage rating	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Power rating	max. 10,8 kW
Cooker dimensions H/W/D	85 / 50 / 60 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	ECO
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	ECO
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	ECO

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Power consumption in standby mode [W]	0,8
Power consumption in off-mode [W]	-
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	1

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive* ***2014/35/EC****,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2014/30/EC,**
- *ErP Directive* **2009/125/EC***,*

and therefore the product has been marked with the CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

GEACHTE KLANT,

De fornuizen combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen dit fornuis kunnen bedienen.

Voor het ingepakt werd en de fabriek verliet, werd dit fornuis bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is.
Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.

Opgelet!
Het fornuis mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

Informatie over het product met betrekking tot Verordening (EU) Nr. 65/2014 en Verordening (EU) Nr. 66/2014, is te vinden op de laatste pagina's van de gebruikershandleiding of in ander gedrukte documenten die bij het product worden geleverd.

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Attentie. Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.

Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.

Schakel de kookplaat na afloop van het gebruik uit met de regelaar, vertrouw niet op de pandetectie.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.
Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

Attentie. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het apparaat.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

- Wees bijzonder voorzichtig als er kinderen in de buurt van het fornuis zijn, want ze kennen de bedieningsprincipes van het fornuis niet. De hete branders van de gaskookplaat, de ovenkamer, het rooster, de ruit van de deur, en potten en pannen met hete vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken!
- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven of de kookplaat, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat het fornuis niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting of overkoken.
- Zorg ervoor dat de kookplaat niet vuil wordt of onderloopt door overlopende spijzen. Eventueel vuil moet onmiddellijk verwijderd worden.
- Plaats geen potten of pannen met een natte bodem op de hete kookvelden, want dit kan onomkeerbare wijzigingen aan de plaat veroorzaken (onverwijderbare vlekken).
- Gebruik enkel potten en pannen die volgens de aanwijzingen van de producent geschikt zijn om te koken op een keramische plaat.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, moet het toestel van het stroomnet ontkoppeld worden om elektrocutie te vermijden.
- Schakel de kookplaat niet aan zonder er eerst een pot of pan op te plaatsen.
- Het is verboden om potten of pannen met scherpe randen te gebruiken, want die kunnen de keramische plaat beschadigen
- Kijk niet naar de halogene kookvelden terwijl ze opwarmen (als ze niet afgedekt zijn met een pot of pan).
- Plaats geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven, en geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 25 kg op de kookplaat.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Het is verboden om een fornuis met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet het fornuis van het stroomnet ontkoppeld worden en moet het defect gemeld worden voor herstelling.
- Er mogen geen toestellen voor reiniging met stoom gebruikt worden om het fornuis te reinigen.
- **Personen met ingeplante toestellen die lichaamsfuncties ondersteunen (bv. een pacemaker, een insulinepomp of een hoorapparaat) moeten er zich van vergewissen, dat de werking van deze toestellen niet verstoord wordt door de inductieplaat (de inductieplaat werkt binnen het frequentiebereik 20-50 kHz).**
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden.
  Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

ENERGIEBESPARING

Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

- **Gebruik goede potten en pannen om te koken.**

Kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan de kroon van de vlam van de brander. Dek de potten en pannen steeds af met een deksel.

- **Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de gaskookplaat rein zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.
Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.

- **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

- **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.

- **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

Opgelet! Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

- **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

- **Bouw het fornuis niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN

Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recycleren op milieuvriendelijke wijze.
Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

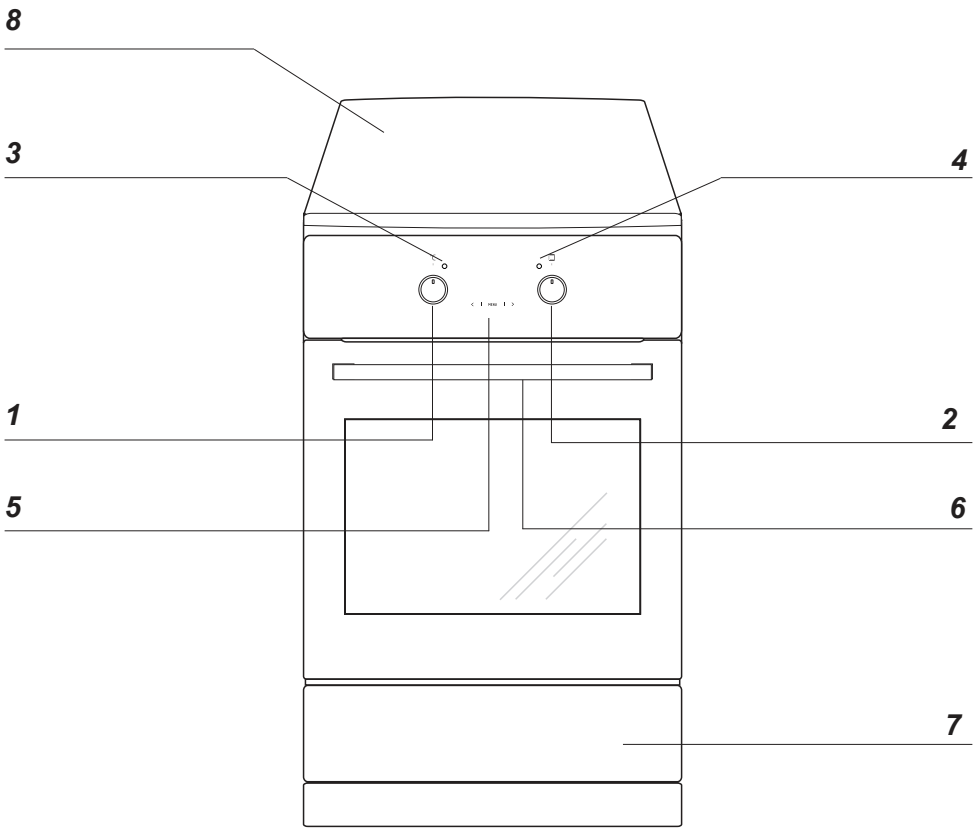
RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TO ESTELLEN

Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

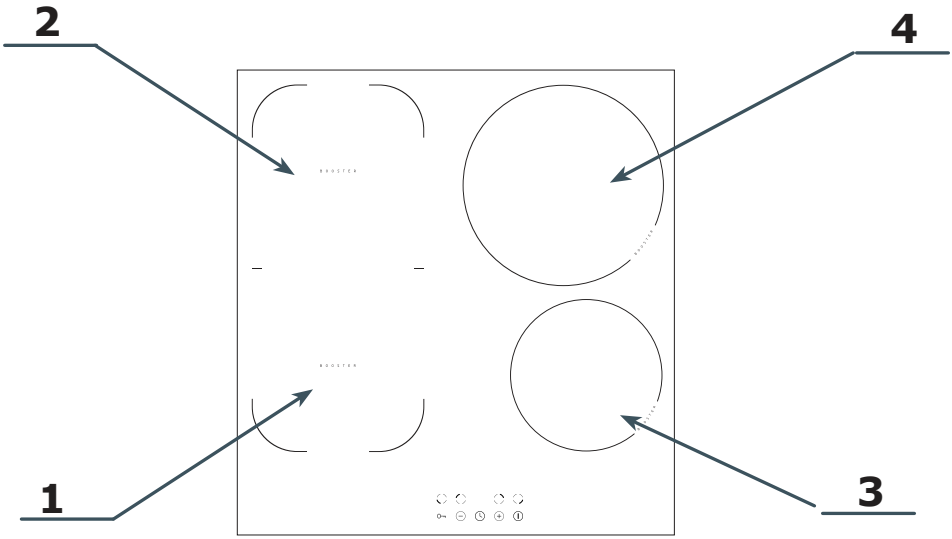
Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



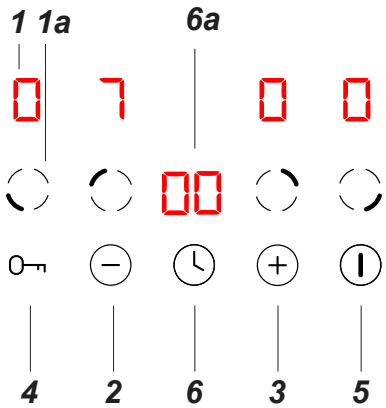
1 *Draaiknop van de temperatuurregelaar*
2 *Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven*
3 *Controlelampje van de temperatuurregelaar* ***L***
4 *Controlelampje voor de werking van het fornuis* ***R***
5 *Elektronische programmator*
6 *Greep van de deur van de oven*
7 *Schuif*
8 *Keramische plaat*

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



1. Inductiekookzone booster Ø 180 mm 1800/2100 W (linksvoor)
2. Inductiekookzone booster Ø 180 mm 1800/2100 W (linksachter)
3. Inductiekookzone Ø 210 mm 1800/2100 W (rechtsvoor)
4. Inductiekookzone Ø 160 mm 1200/1500 W (rechtsachter)

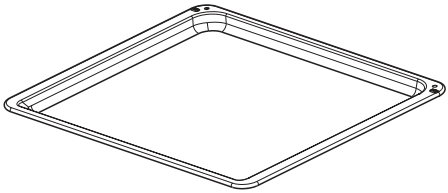
Bedieningspaneel



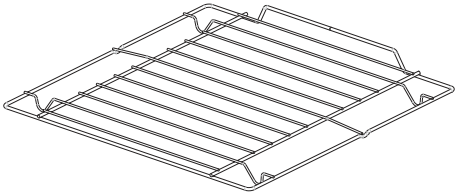
1 - Sensor voor selectie van de kookzone
1a - Kookzone-indicatie
2 - Sensor vermogen min
3 - Sensor vermogen plus
4 - Tiptoets voor kinderslot
5 - Aan/Uit
6 - Tiptoets timer
6a - Aanduiding timer

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

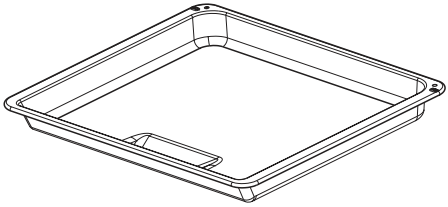
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



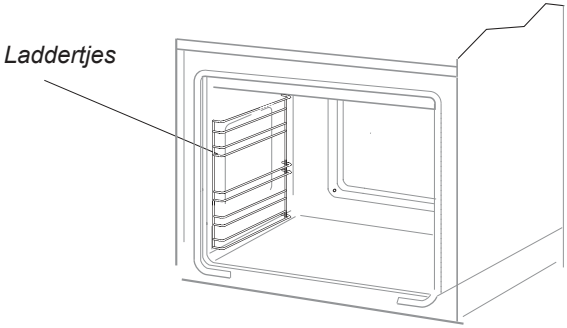
*Bakplaat voor gebak**



Grillrooster (droogrekje)



*Bakplaat voor gebraad**



**Bepaalde modellen*

Opstelling van het fornuis

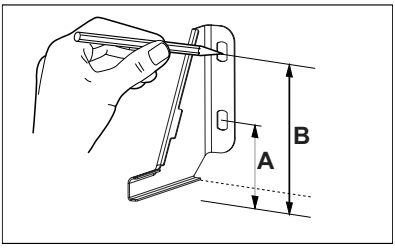
- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgassen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100ºC. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.

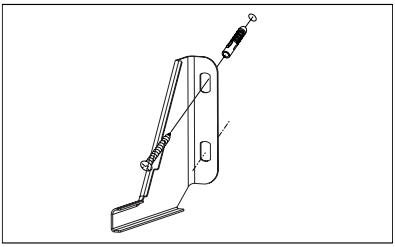
  Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis. De muur die zich achter het fornuis bevindt, moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens het gebruik van het fornuis kan de achterwand opwarmen tot ongeveer 50ºC boven de omgevingstemperatuur.

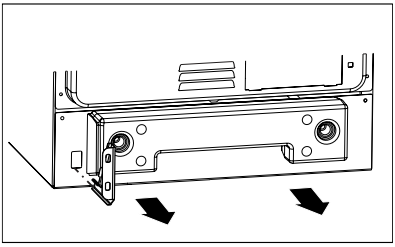
- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.

Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

De beveiliging wordt gemonteerd om te voorkomen dat het fornuis omvalt. Dankzij de blokkade tegen het omvallen van het fornuis voorkomt u dat een kind dat op de openstaande ovendeur klimt het fornuis laat omvallen.







Fornuis, hoogte 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Fornuis, hoogte 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

Opgelet!
Hoewel alles in het werk is gesteld om bramen en scherpe randen in dit apparaat te voorkomen, moet er voorzichtig mee worden omgegaan. Wij raden u aan om bij de installatie gebruik te maken van beschermende handschoenen.

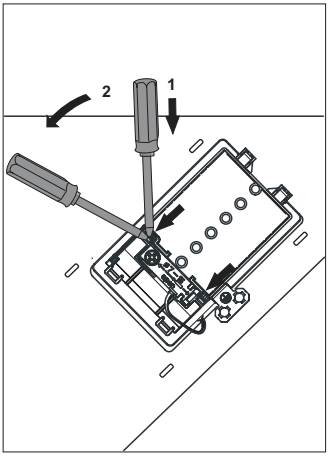
Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie

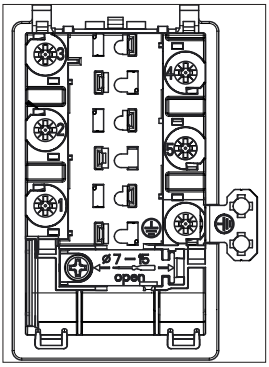
Opgelet!
De plaat mag enkel op de elektrische installatie aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties. Het is verboden om zelfstandig wijzigingen of aanpassingen aan te brengen aan de elektrische installatie.

Instructies voor de installateur

Het fornuis is in de fabriek aangepast aan voeding met driefasige wisselstroom (400V 3N~50Hz). De nominale spanning van de verwarmingselementen van het fornuis bedraagt 230V. De keuken kan aan een tweefasige voeding (400V 2N~50Hz) worden aangepast door de klemmen op de aansluitstrip overeenkomstig het aansluitschema te overbruggen. Er is ook een aansluitschema bij de aansluiting van het fornuis geplaatst. De contactstrip is bereikbaar nadat u het deksel van de aansluiting wegneemt door de klemmen te deblokkeren met een platte sleutel. Vergeet niet een gepaste leiding te kiezen volgens het soort aansluiting en het nominale vermogen van het fornuis.

De aansluitleiding moet gemonteerd worden op de steun voor de aansluiting van het fornuis.**Opgelet!**
Vergeet niet het aardingscircuit aan te sluiten op de klem van de contactstrip, die aangegeven is met het teken ⏚. De elektrische installatie die het fornuis van stroom voorziet, moet beveiligd zijn met een gepaste zekering die de stroom afsluit in noodgevallen. De afstand tussen de werkcontacten van de zekering moet min. 3 mm bedragen.
Voordat u het fornuis op de elektrische installatie aansluit, moet u de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema lezen.

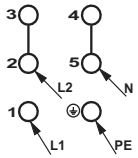
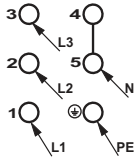




Schema met mogelijke aansluitingen

Opgelet! Spanning van de verwarmingselementen 230V

Opgelet! Bij elke aansluitingsvariant moet de aardingsleiding aangesloten zijn op de klem ⏚ PE

				Aanbevolen soort aansluitleiding
1	Voor het 400V 2N~50Hz lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, de faseleidingen aan 1, 2 en 3, nulleiding aan 4, de aardleiding aan ⏚.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
2	Voor het 400V 3N~50Hz lichtnet een driefasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbrug verbindt de klemmen 4-5, de faseleidingen aan 1, 2 en 3, nulleiding aan 4, de aardleiding aan ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2

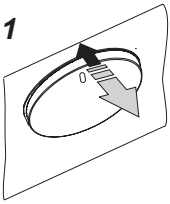
L1, L2, L3 - faseleidingen; N - nulleiding; PE - aardleiding
De pijlen in bovenstaande diagrammen geven aan waar de draden zijn aangesloten.

voor u de oven voor de eerste maal aanschakelt

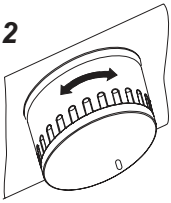
- verwijder de verpakkingselementen en de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht werden, uit de binnenkant van de oven,
- neem de uitrusting uit de oven en was ze met warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open het raam,
- druk de draaiknop zachtjes in en draai hem naar rechts in de stand ▭ of ⊛ (zie hoofdstuk: Werking van de timer en besturing van de oven),
- verwarm de oven (tot een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder alle vuil en was de oven grondig uit.

De draaiknoppen zijn “verborgen” in het bedieningspaneel, om een functie te kiezen gaat u als volgt tewerk:
1.druk zachtjes de draaiknop in en laat hem weer los,
2. stel de gewenste functie in. De aanduiding rond de draaiknop komt overeen met de opeenvolgende functies die door de oven uitgevoerd kunnen worden.

1



2



Attentie!

In ovens die zijn uitgerust met de elektronische programmeerfunctie, verschijnt na aansluiting op het lichtnet op het display de pulserende tijdsaanduiding **„0:00”.**

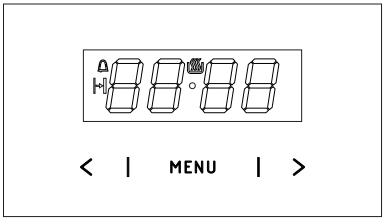
Stel de actuele tijd van de programmeerfunctie in. (Zie bediening van de programmeerfunctie) De oven werkt niet als u de actuele tijd niet instelt.

Belangrijk!

De elektronische programmeerfunctie is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).
Elke aanraking van een sensor gaat gepaard met een geluidssignaal.
Houd de oppervlakte van de sensors schoon.

Belangrijk!
Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

Voor de elektronische programmator*



MENU - tiptoets voor keuze werkingsmodus
> - Plus-tiptoets
< - Min-tiptoets
- symbool klaar voor werking
- symbool kookwekker
- symbool werkingsduur

Instelling van de actuele tijd

Na aansluiting op het lichtnet of opnieuw inschakelen na een stroomstoring toont de display de knipperende cijfers *0.00*,

- Houd de tiptoets MENU (of tegelijkertijd de tiptoetsen **< / >)** ingedrukt, totdat het symbool verschijnt op de display, de punt onder het symbool gaat knipperen,
- Stel binnen 7 s de actuele tijd in met de tiptoetsen **<** / **>**.

Ca. 7 s na het instellen van de tijd worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt de punt onder het symbool met knipperen.

U kunt de tijd corrigeren door later tegelijkertijd de tiptoetsen **<** / **>** in te drukken; zolang de punt onder het symbool knippert kunt u de actuele tijd corrigeren.

Attentie!
U kunt de oven aanzetten nadat het symbool op de display is verschenen.

**Bepaalde modellen*

Kookwekker

De kookwekker kan op ieder moment worden geactiveerd, onafhankelijk van de activiteit van andere functies. De kooktijd kan worden ingesteld van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.
Om de kookwekker in te stellen:

- Druk op de tiptoets MENU, op de display knippert het symbool :
- Stel de tijd van de kookwekker in met de tiptoetsen **<** / **>**, op de display worden de ingestelde tijd van de kookwekker en de actieve functie getoond, na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal en knippert ,
- Om het geluidssignaal uit te schakelen raakt u de tiptoets MENU of de beide tiptoetsen **<** / **>** tegelijkertijd aan, het symbool dooft en de display toont de actuele tijd.

Attentie!
Als het geluidssignaal niet handmatig wordt uitgezet, schakelt het zichzelf na circa 7 minuten automatisch uit.

Werkingsduur

Als u wilt dat de oven op een bepaalde tijd uitschakelt, handelt u als volgt:

- Om de functie werkingsduur in te schakelen, zet u de functieknop van de oven op de door u gekozen functie en de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Druk op de tiptoets MENU totdat op de display kort *dur* verschijnt en het symbool gaat knipperen,
- Stel de gewenste werkingstijd in met de tiptoetsen
  < / **>** binnen een bereik van 1 minuut tot 10 uur.

De ingestelde tijd wordt na circa 7 s in het geheugen opgeslagen, het display toont opnieuw de actuele tijd terwijl het symbool |⇥| is verlicht.
Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de oven automatisch uit, het geluidssignaal klinkt en het symbool |⇥| gaat knipperen.

- Zet de functiedraaiknop van de oven en de temperatuurregelaar in de positie uitgeschakeld,
- Om het geluidssignaal uit te schakelen raakt u de tiptoets MENU of de beide tiptoetsen **<** / **>** tegelijkertijd aan, het symbool |⇥| dooft en de display toont de actuele tijd.

Wissen instellingen

U kunt de instelling van de kookwekker of de werkingsduur op ieder moment wissen.
- Om de werkingsduur te wissen raakt u de tiptoetsen **<** / **>** tegelijkertijd aan.

Wissen instellingen kookwekker:
- Kies met de tiptoets MENU de kookwekkerfunctie,
- Druk opnieuw op de tiptoetsen **<** / **>;**

De toon van het geluidssignaal wijzigen

U kunt de toon van het geluidssignaal als volgt wijzigen:

- Druk tegelijkertijd op de tiptoetsen **<** / **>;**
- Kies met de tiptoets MENU de functie *ton*, de aanduidingen gaan knipperen:
- Kies met de tiptoetsen **<** / **>** de gewenste toon:
  binnen het bereik van 1 naar 3 met de tiptoets **>**.
  binnen het bereik van 3 naar 1 met de tiptoets **>**.

Wijzigen van de helderheid van de display

Het is mogelijk om de helderheid van de display te wijzigen in het bereik van 1 tot 9, waarbij 1 de donkerste instelling is en 9 de helderste. De ingevoerde waarde is van toepassing wanneer de klok inactief is (nl. als de gebruiker gedurende ten minste 7 seconden geen van de tiptoetsen heeft aangeraakt).

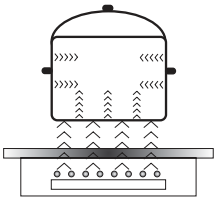
U kunt de helderheid van de display op de volgende wijze veranderen:
- Druk tegelijkertijd op de tiptoetsen **<** / **>**,
- Kies met de tiptoets MENU de functie *bri* (met de eerste keer indrukken krijgt u de functie *ton*, met de tweede de functie *bri*).
- Kies met de tiptoetsen **<** / **>** de gewenste helderheid:
  binnen het bereik van 1 naar 9 met de tiptoets **>**.
  binnen het bereik van 9 naar 1 met de tiptoets **>**.

Attentie!
Wanneer de klok actief is (nl. als de gebruiker de sensor binnen de afgelopen 7 seconden heeft aangeraakt), is de helderheid van het scherm maximaal.

Nachtmodus

Van 22:00 tot 6:00 uur vermindert de klok automatisch de helderheid.

Principes van de werking van een inductieveld



De elektrische generator voedt de spoel die in het apparaat is geplaatst.
Deze spoel genereert een magnetisch veld dat wordt doorgegeven aan het kookgerei.
Het magnetische veld veroorzaakt dat het kookgerei opwarmt.

Dit systeem vereist het gebruik van kookgerei dat gevoelig is voor de werking van een magnetisch veld.

De inductietechnologie heeft twee grote voordelen:

- de warmte wordt uitsluitend door het kookgerei overgedragen, het is mogelijk de warmte maximaal aan te wenden;
- het warmtetraagheidsverschijnsel treedt niet op, omdat het kookproces automatisch begint op het moment dat het kookgerei op de kookplaat wordt gezet en eindigt, zodra hij weer van de kookplaat wordt afgehaald.

Bij normaal gebruik van de inductiekookplaat kunt u verschillende geluiden horen die geen invloed hebben op de werking van de kookplaat.

- Fluittoon met een lage frequentie. Dit geluid hoort u wanneer het kookgerei leeg is. Zodra u het gerei vult met water of een gerecht stopt het.
- Fluittoon met een hoge frequentie. Dit geluid ontstaat bij maximaal vermogen in kookgerei dat is opgebouwd uit meerdere lagen van verschillende materialen. Dit geluid is ook hoorbaar wanneer u tegelijkertijd twee of meer kookzones op maximaal vermogen gebruikt. Het geluid verdwijnt of wordt minder intensief zodra u het vermogen verlaagt.
- Krakend geluid. Dit geluid ontstaat in kookgerei dat is opgebouwd uit meerdere lagen van verschillende materialen. De intensiteit van het geluid hangt af van de kookwijze.
- Zoemend geluid. Dit geluid ontstaat tijdens de werking van de koelventilator voor de elektronische componenten.

De geluiden die hoorbaar kunnen zijn bij juiste exploitatie worden veroorzaakt door de werking van de koelventilator, de afmetingen van het kookgerei en het materiaal waarvan het is gemaakt, de bereidingswijze van het gerecht en het toegepaste vermogen.
Deze geluiden zijn een normaal verschijnsel en betekenen niet dat de kookplaat defect is.

Veiligheidsinrichting:
Bij juiste installatie en correct gebruik van de kookplaat is slechts zelden een veiligheidsinrichting noodzakelijk.
Ventilator: dient voor bescherming en koeling van de besturings- aan aandrijvingsonderdelen. Hij werkt automatisch met twee verschillende snelheden. De ventilator gaat werken zodra u de kookzones uitschakelt en werkt bij een uitgeschakelde kookplaat totdat het elektrische systeem voldoende is afgekoeld.
Transistor: De temperatuur van de elektronische onderdelen wordt doorlopend gemeten met een sensor. Als de temperatuur op gevaarlijke wijze stijgt, verlaagt dit onderdeel automatisch het vermogen van de kookzone of schakelt de kookzones uit die zich het dichtst bij de oververhitte elektronische onderdelen bevinden.
Detectie: pandetectie maakt de werking van de kookplaat en daarmee de verwarming mogelijk. Kleine voorwerpen die op de kookzone worden gelegd (bv. een lepeltje, mes, ring ...) worden niet herkend als pan en de kookplaat schakelt niet in.

Pandetectie in de inductiekookzone

Pandetectie is geïnstalleerd in kookplaten met inductiekookzones. Tijdens de werking van de kookplaat schakelt de pandetectie de warmteafgifte in de kookzone automatisch in of uit op het moment dat er een pan op wordt geplaatst, respectievelijk weggenomen. Dit zorgt dus voor energiebesparing.

- De display toont het warmteniveau als de kookzone wordt gebruikt in combinatie met een geschikte pan.
- Inductiekoken vereist het gebruik van aangepaste pannen met een bodem van magnetisch materiaal (zie de tabel).

De display toont het symbool als er geen pan of een ongeschikte pan op de kookzone staat. De kookzone schakelt niet in. Indien binnen 10 minuten geen pan wordt gevonden, dan wordt het inschakelproces van de kookplaat beëindigd.
U schakelt de kookzone uit met behulp van de tiptoets en niet door alleen de pan te verwijderen.

De pandetectie werkt niet als in-/uitschakelaar van de kookplaat.

De inductiekookplaat is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).
Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal.

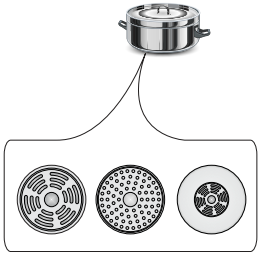
Zorg ervoor dat u bij het in- en uitschakelen en bij het instellen van het vermogensniveau altijd maar één tiptoets tegelijk aanraakt. Als u meerdere tiptoetsen tegelijkertijd aanraakt (uitgezonderd de klok en de sleutel), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen. Bij langdurig aanraken klinkt het foutsignaal.
Schakel de kookzones na afloop van het gebruik uit met de regelaar, vertrouw niet op de pandetectie.

Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen.

Keuze van het kookgerei voor het koken op een inductiekookzone

Kenmerken van het kookgerei.

- Gebruik altijd kookgerei van hoge kwaliteit met een perfect vlakke bodem. Zo voorkomt u het ontstaan van punten met een te hoge temperatuur waar voedingsmiddelen tijdens het koken aan vast kunnen kleven.Pannen en koekenpannen met dikke, metalen wanden zorgen voor uitstekende verspreiding van de warmte.
- Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei droog is. Controleer na het vullen, of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, of de oppervlakte volledig droog is voordat u het kookgerei op de kookplaat zet. Hierdoor voorkomt u verontreiniging van de oppervlakte van de kookplaat.
- Het deksel verhindert dat de warmte ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt en u minder energie verbruikt.
- Om vast te stellen of het kookgerei geschikt is, moet u controleren of de bodem een magneet aantrekt.
- **Voor een optimale temperatuurcontrole door de inductiemodule moet de bodem van het kookgerei vlak zijn.**
- **Een holle bodem of een diep ingeslagen logo van de producent hebben een negatieve invloed op de temperatuurcontrole door de inductiemodule en kunnen oververhitting van het kookgerei veroorzaken.**
- **Gebruik geen beschadigd kookgerei bv. met een bodem die door te hoge temperaturen is gedeformeerd.**



- Bij toepassing van groot kookgerei met een ferromagnetische bodem waarvan de diameter kleiner is dan de totale diameter van het kookgerei, wordt uitsluitend het ferromagnetische deel van het kookgerei verhit. Hierdoor ontstaat de situatie dat de warmte zich ongelijkmatig door het kookgerei verspreidt. Het ferromagnetische oppervlak wordt in de bodem van het kookgerei verminderd vanwege de aluminium elementen die erin zijn geplaatst, daardoor kan de geleverde hoeveelheid warmte lager zijn. Er kunnen ook problemen optreden met het detecteren van het kookgerei, of het gerei wordt helemaal niet gedetecteerd. De diameter van het ferromagnetische deel van het kookgerei moet passen bij de doorsnede van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken. Wanneer het kookgerei niet wordt ontdekt op de door u gekozen kookzone, probeer dan een kookzone met een kleinere diameter.

Gebruik voor inductiekoken uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van materialen als:
- geëmailleerd staal
- gietijzer
- kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductiekoken.

Markering van keukengerei	**Controleer of zich op het etiket een symbool bevindt, dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten**
	Gebruik magnetische pannen (van geëmailleerd staal, ferritisch roestvast staal, gietijzer), u kunt dit controleren door een magneet tegen de onderkant van de pan te houden (die moet vastkleven).
RVS	Aanwezigheid pan niet ontdekt
	Uitgezonderd pannen van ferromagnetisch staal
Aluminium	Aanwezigheid pan niet ontdekt
Gietijzer	Bijzonder geschikt
	Opgelet: de pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken
Geëmailleerd staal	Bijzonder geschikt
	Aanbevolen worden pannen met een dikke, vlakke en gladde bodem
Glas	Aanwezigheid pan niet ontdekt
Porselein	Aanwezigheid pan niet ontdekt
Pannen met een koperen bodem	Aanwezigheid pan niet ontdekt

De grootte van het kleinste bruikbare kookgerei voor een kookzone is:

De diameter van de kookzone	De minimale diameter van de panbodem in geëmailleerd staal
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

De minimumdiameters voor kookgerei gemaakt van andere materialen dan geëmailleerd staal kunnen variëren.

BEDIENING

Bedieningspaneel

- Zodra de inductiekookplaat op het lichtnet is aangesloten, klinkt er een signaal en lichten alle indicatielampjes één seconde op, waarna ze weer doven om aan te geven dat de kookplaat in de stand-bymodus staat.
- De kookplaat is uitgerust met elektronische tiptoetsen die worden ingeschakeld door ze met de vinger minimaal 1 seconde aan te raken.
- Telkens wanneer de gebruiker de sensor bedient, klinkt er een geluidssignaal. Het is niet mogelijk om de geluidssignalen uit te schakelen.

⚠ Plaats geen voorwerpen op de tiptoetsen van het bedieningspaneel. Let goed op dat de pannen tijdens het koken de omtrek van de kookzone niet overschrijden. Als het kookgerei te dicht bij het bedieningspaneel staat of dit volledig bedekt, activeert de veiligheidsprocedure en schakelt de kookplaat automatisch uit.

Inschakelen van de kookplaat

Raak de tiptoets in-/uitschakelen (I) gedurende minimaal 3 seconden met uw vinger aan. Alle indicatoren zullen "–" weergeven en de kookplaat zal in de stand-bymodus staan.

Inschakelen van de kookzone en instellen van zijn vermogen

- Schakel de kookplaat in met de tiptoets (I).
- Plaats het kookgerei op de geselecteerde kookzone en raak de sensor van die zone aan.
- De pan wordt automatisch herkend en de aanduiding 8. van de gekozen kookzone begint te knipperen en toont "0". Dit betekent de gekozen kookzone actief is en u het vermogen kunt instellen.
- Het vermogen kan worden ingesteld met behulp van de sensortoetsen (+) en (−), waarbij u de gewenste waarde op de kookzone-aanduiding selecteert.
- Om het gekozen vermogensniveau te bevestigen, drukt u opnieuw op de sensortoets van die kookzone of wacht u 3 seconden tot de automatische bevestiging.
- De kookzone is al gestart.

⚠ Als u niet binnen 1 minuut na het inschakelen van de kookplaat een vermogen instelt voor een kookzone, schakelt de plaat automatisch uit.

Boosterfunctie

De boosterfunctie is gebaseerd op het verhogen van het vermogen van de zone ø 210 - van 1800W tot 2100W, ø 180 - van 1800W tot 2100W, ø 160 - van 1200W tot 1500W.

Om de boosterfunctie in te schakelen kiest u een kookzone en stelt u het vermogen in op "9", vervolgens raakt u de tiptoets (+) aan, waardoor de letter "P" op de display verschijnt. U schakelt de boosterfunctie uit door de tiptoets (−) aan te raken bij een actieve inductiekookzone of nadat u de pan van de inductiekookzone heeft gehaald.

De boosterfunctie kan maximaal 5 minuten werken, waarna het vermogensniveau automatisch wordt verlaagd naar niveau 9.

Uitschakelen van de kookzones

U kunt een kookzone uitschakelen door één van de volgende handelingen uit te voeren:

1. Schakel de inductiekookplaat uit met de aan/uit-sensor (I).
2. Raak de sensortoets van de actieve kookzone aan en stel vervolgens met sensortoets (–) het vermogen in op “0”.

Uitschakelen van de hele kookplaat

De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld.

- De inductiekookplaat wordt uitgeschakeld door de (I)-sensor ingedrukt te houden.

Als de kookzone heet is verschijnt op de kookzoneindicator de letter "H" - het symbool voor restwarmte. De beschrijving van het symbool vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing.

Kinderslot

Dankzij het kinderslot kunt u de bediening van de kookplaat blokkeren, bijvoorbeeld door kinderen of bij schoonmaken. Wanneer het bedieningspaneel is vergrendeld met de kinderslot, zijn alle bedieningselementen behalve (I) XX-knop uitgeschakeld. Om het kinderslot te activeren, drukt u op de ○—┐-sensor; om het te deactiveren, houdt u deze ingedrukt. Wanneer de kinderslot is geactiveerd, zal de indicator “Lo” weergeven.

Als de kookplaat is ingeschakeld en vergrendeld, kunt u deze direct uitschakelen door de tiptoets (I) aan te raken.

Restwarmte-indicator

Na afloop van het koken is de ruit van de inductiekookplaat op het gebied van de betreffende kookzone nog steeds heet. Dit heet restwarmte.

Als de ruit heet is, verschijnt op de display van deze zone het symbool "H".

Raak tijdens het branden van de restwarmteindicator de kookzone niet aan in verband met het risico voor verbrandingen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!

Beperking van de werkingsduur

De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na een bepaalde tijd die afhankelijk is van het vermogen. Dit is een veiligheidsfunctie die u niet kunt uitschakelen.

De maximale werkingsduur wordt individueel bepaald, afhankelijk van de toegepaste vermogensniveaus tijdens het koken. Wanneer u slechts een vermogensniveau gebruikt gedurende een langere kooktijd, wordt de maximale tijd beperkt volgens de volgende tabel:

Na het bereiken van de maximale kooktijd, schakelt de inductiezone automatisch uit en op de display van de zone verschijnt het symbool van de restwarmte. De maximale werkingsduur betreft een enkele zone.

Vermogensniveau verwarming	Maximale werkingsduur
1	8h
2	8h
3	8h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Timer

De timer maakt het kookproces eenvoudiger dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren.
U kunt de timerfunctie uitsluitend inschakelen bij het koken (als het vermogensniveau hoger is dan "0"). De timerfunctie kan voor meerdere kookzones tegelijk worden gebruikt.

Om de tijd van de timer in te stellen:
- Raak de sensor aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.
- Raak de tiptoets van de timer (🕓) aan – op het display verschijnt “00” en het cijfer van de eenheden (het laatste cijfer) begint te knipperen.
- Gebruik de sensortoetsen (+) en (–) om de waarde van het knipperende eenheidscijfer in te stellen.
- Raak de tiptoets van de timer (🕓) nogmaals aan – het tientalcijfer zal beginnen te knipperen.
- Gebruik de sensortoetsen (+) en (–) om de waarde van het knipperende tientalcijfer in te stellen en bevestig met de sensortoets (🕓).
- Op het display wordt de overgebleven tijd weergegeven.

In de rechterbenedenhoek van de vermogensindicator van de kookzone verschijnt een rode stip, die aangeeft dat de timer voor die zone is geactiveerd.

- Wanneer de ingestelde kooktijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld, klinkt er gedurende 30 seconden een geluidssignaal en geeft de timer-aanduiding “– –” weer. Andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.
- Om de timer voor een volgend veld in te stellen, herhaalt u de bovenstaande stappen nadat u een andere kookzone heeft geselecteerd. Onthoud dat u de timer kunt instellen voor iedere zone.
- U kunt de geprogrammeerde tijd op elk gewenst moment wijzigen met de tiptoets van de timer (🕓) en vervolgens de tijd instellen met de schuifsensor.

Als de timerfunctie is ingesteld voor meer dan één kookzone, wordt de kortste tijd weergegeven en knippert de indicator naast het display van de betreffende kookzone. Na het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld. Vervolgens wordt de nieuwe kortste timertijd weergegeven en knippert de indicator van de betreffende zone.

De timer kan worden ingesteld van 1 tot 99 minuten.

Door een sensor van een van de kookzones aan te raken, wordt de bijbehorende tijd op de timerindicator weergegeven.

Om de timer vroegtijdig uit te schakelen :
- Raak de sensor aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
- Raak de tiptoets van de timer aan – de indicator begint te knipperen.
- Gebruik de schuifregelaar om de timer op "00" te zetten – hiermee wordt deze uitgeschakeld.

Kookwekker

De kookwekker dient voor het aftellen van de ingevoerde tijd. De functie regelt de kookzones niet.

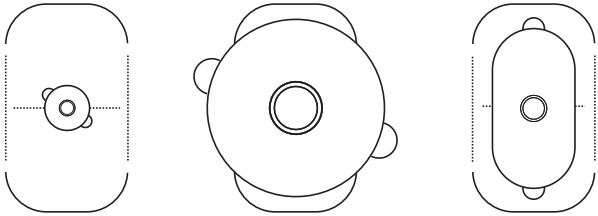
Om de kookwekker in te stellen handelt u als volgt:
- Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld en dat de kookzonesensor niet actief is (de "-" zone-indicator knippert niet).

U kunt de kookwekker instellen voordat of nadat u het vermogensniveau van de kookzone heeft ingesteld.

- Raak de tiptoets van de timer aan – op het display verschijnt “00” en het cijfer van de eenheden (het laatste cijfer) begint te knipperen.
- Gebruik de sensortoetsen + en – om de waarde van het knipperende eenheidscijfer in te stellen.
- Raak de tiptoets van de timer nogmaals aan – het tientalcijfer zal beginnen te knipperen.
- Gebruik de sensortoetsen + en – om de waarde van het knipperende tientalcijfer in te stellen.
- Zodra de tijd is ingesteld, start het aftellen automatisch. Op het display wordt de overgebleven tijd weergegeven.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er gedurende 30 seconden een geluidssignaal en verschijnt er "- -" op de timerindicator.
- U kunt de geprogrammeerde tijd op elk gewenst moment wijzigen met de tiptoets van de timer en vervolgens de tijd instellen met de schuifsensor.

Bridge

Dankzij de Bridge-functie kunt u twee kookzones van het kookveld bedienen als één uitgebreide verwarmingszone. De Bridge-functie is zeer handig en maakt het bijvoorbeeld mogelijk braadsledes te gebruiken.



ŠPATNĚ ŠPATNĚ DOBŘE

Om de Bridge-functie in te schakelen:

- Schakel het kookveld in.
- Raak de sensoren van de voorste linker en achterste linker kookzone aan om de Bridge-functie te activeren. Stel vervolgens met de sensoren + en − het gewenste vermogensniveau in.

⚠ Vanaf dat moment bedient u beide kookzones met één enkele sensor.

Om de Bridge-functie uit te schakelen, raakt u de sensoren van de voorste linker en achterste linker kookzone aan. Op de displays verschijnt het cijfer „0“.

⚠ Vanaf dat moment werken de kookzones weer onafhankelijk van elkaar.

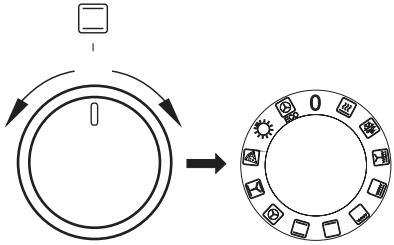
Functies en bediening van de oven

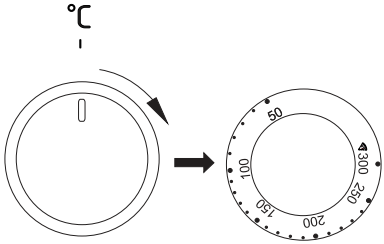
Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hetelucht + ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan, een grillelement en een verwarmingselement voor heteluchtcirculatie. De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen – en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.

De draaiknoppen zijn “verborgen” in het bedieningspaneel, om een functie te kiezen gaat u als volgt tewerk:

- druk zachtjes de draaiknop in en laat hem weer los,
- stel de gewenste functie in. De aanduiding rond de draaiknop komt overeen met de opeenvolgende functies die door de oven uitgevoerd kunnen worden.





De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand “●”/“**0**” te plaatsen.

Opgelet!
Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

0 Nulstand

Snel verwarmen
Verwarmingselement hetelucht en gril. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.

Ontdooien
Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.

Ventilator en supergrill
Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.

Supergrill
Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruind worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.

Grill aangeschakeld
Oppervlakkig “grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).

Verwarmingselement onderaan aangeschakeld
Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).

Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld
Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.

Heteluchtcirculatie aangeschakeld
Als de draaiknop in de stand „heteluchtcirculatie aangeschakeld" ingesteld is, wordt de verwarming van de oven op gecontroleerde wijze ondersteund met behulp van een heteluchtventilator die op een centrale plaats in de achterwand van de kamer van de oven gemonteerd is. In vergelijking met een conventionele oven wordt een lagere baktemperatuur gebruikt. Deze verwarmingsmethode zorgt voor een gelijkmatige spreiding van de warmte rond de gerechten in de oven.

Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld
Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).

Heteluchtcirculatie en verwarmingselement onderaan aangeschakeld
Bij deze stand zijn de functie heteluchtcirculatie en het verwarmingselement onderaan aangeschakeld, waardoor de temperatuur aan de onderkant van het gerecht verhoogt. Er wordt een grote hoeveelheid warmte onderaan het gerecht geleverd. Nat gebak, pizza.
Pizzafunctie - voor optimale resultaten stelt u de temperatuur in op 300 °C (zie PRAKTISCHE TIPS).

Onafhankelijke verlichting van de oven
Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.

ECO

ECO-hetelucht
Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de ovenverlichting uitgeschakeld.

Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een **R** en een **L**. Het **R** controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het **L** controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het **L** lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het **R** controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand "Verlichting van de oven" plaatst.

Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur)
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.
- de deur van de oven sluiten.

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 220ºC, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190ºC.

Opgelet!
Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

Verwarmingsfunctie ECO-hetelucht

- bij gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-hetelucht

Soort gebak gerecht	Functies van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd* [min.]
Biscuittaart	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Brioche/cake	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Vis	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kip	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Pizzafunctie - gebruik de speciale functie en zet de bakplaat op niveau 3; optioneel kunt u ook een pizzasteen gebruiken. Verwarm de oven voor op 300 OC, leg er een verse pizza in en na ongeveer 4 minuten is uw pizza klaar.
Als u een pizzasteen gebruikt, leg deze dan in een koude oven, verwarm de oven voor op 300 OC gedurende ca. 30 minuten en leg de pizza's er vervolgens nog 4-6 min in.

Soort voedingsmiddel Pizza	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Vers, dunne bodem	Bakblik of steen	2-3		300[1)]	4 – 6
Bevroren, dunne bodem	Rooster	2-3		[2)]	[2)]
Bevroren, dikke bodem	Rooster	2-3		[2)]	[2)]

1) Verwarm de lege oven voor
2) Volg de informatie op de verpakking

Belangrijk! De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hetelucht + ventilator)

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (ºC)	Niveau	Tijd [min]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Brioche/cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Brioche/cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		210	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Rundvlees		160 - 180	2	120 - 160
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Varkensvlees		160 - 190	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Kip		175 - 190	2	60 - 70
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

[1)] Verwarm de lege oven voor

[2)] De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd [2] (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bakblik	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bakblik	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Bakblik	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Bakblik	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Vetvrij biscuit-deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

[2] Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (ºC)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		250 [1]	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 [2]	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		250 [1]	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

[1] Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

[2] Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (ºC)	Tijd (min.)
Hele kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90
	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	80 - 100

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

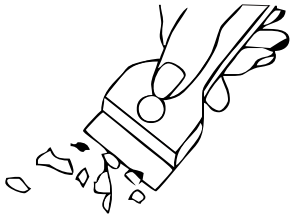
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknopen in de stand "●"/"0" staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

Reiniging na elk gebruik

- **Licht, niet aangebrand vuil** moet verwijderd worden met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. Bij gebruik van een afwasmiddel kan er een blauwachtige verkleuring ontstaan. Hardnekkige vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet verwijderd worden met een schraper. Daarna moet het oppervlak gereinigd worden met een vochtige doek.**



Schraper om de kookplaat te reinigen

Oven

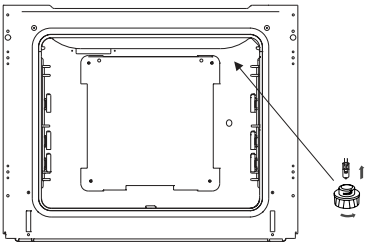
- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.
- **Stoomreiniging – Steam Clean:**
  - giet 0,25l water (1 glas) in een kommetje dat u op het eerste niveau van onder in de oven plaatst,
  - sluit de deur van de oven,
  - stel de temperatuurknop in op stand 50ºC, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan ⊔,
  - warm de ovenkamer ongeveer 30 minuten op,
  - open de deur van de oven, reinig de binnenkant van de oven met een doek of sponsje en was de oven daarna uit met warm water met afwasmiddel.
- Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

Opgelet!
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

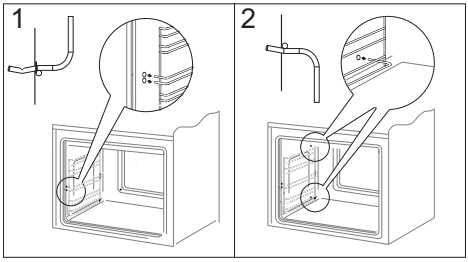
Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.

- Stel alle draaiknoppen in op stand **"●"/"0"** en schakel de voeding uit,
- Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
- Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
  - spanning 230V
  - vermogen 25W
- Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
- Draai het lampenkapje vast.

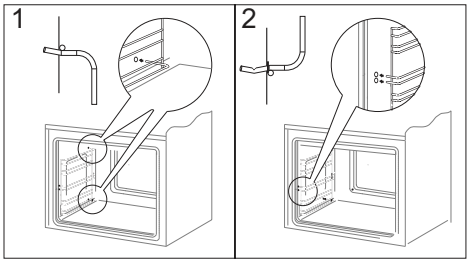


Ovenverlichting

- Fornuizen die zijn aangeduid met de letter **D** zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



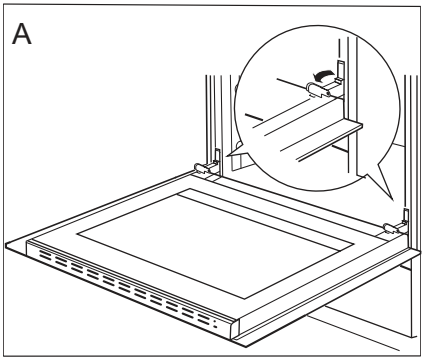
Uitnemen van de zijwandgeleiders



Plaatsen van de zijwandgeleiders

Wegnemen van de deur

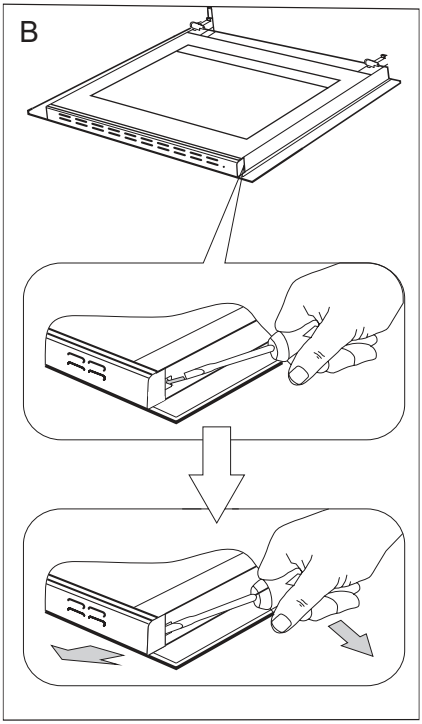
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.

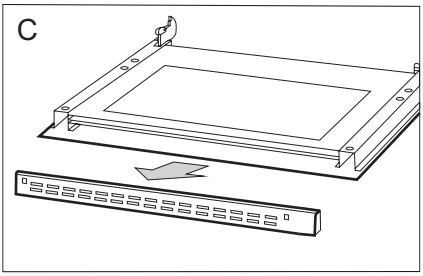


Wegnemen van de deur

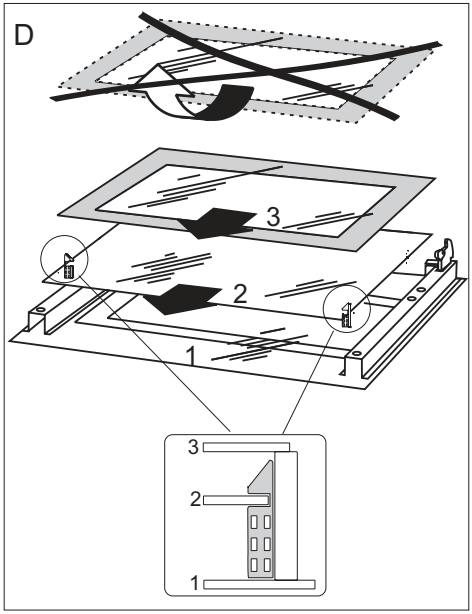
Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig.B, C)

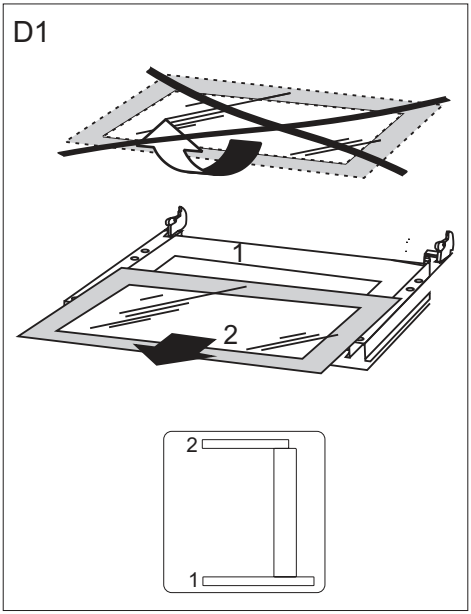




3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Fig. D, D1.
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.
   Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.
   Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort.



Verwijderen van de binnenruit.
3 binnenruit.



Verwijderen van de binnenruit.
2 binnenruit.

Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bedieningselementen en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één maal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

Opgelet!
Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1.De elektrische uitrusting werkt niet	stroompanne	controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2. De display van de programmator geeft het uur “0.00” aan	het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne	stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)
3. De verlichting van de oven werkt niet	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)
4.Een kookzone schakelt uit en op de display verschijnt de letter „H”	beperking van de werkingsduur	schakel de kookzone opnieuw in
5. Restwarmteweergave licht niet op, terwijl de kookzones nog heet zijn	onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	restwarmteindicator gaat pas weer werken nadat het bedieningspaneel opnieuw is in- en uitgeschakeld.
6. De inductiekookplaat maakt een schurend geluid.	dat is een normaal verschijnsel. De koelventilator van de elektronische onderdelen werkt.	
7. De inductiekookplaat maakt een fluitend geluid	dat is een normaal verschijnsel. Conform de werkfrequentie van de spoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt de kookplaat bij maximaal vermogen en een licht fluitend geluid.	
8. Plaat is gebarsten	Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
9.Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo´n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
10. Symbool E2	Oververhitting van de inductiespoelen	onvoldoende koeling, controleer de pan in overeenstemming is met de opmerking op pag. 59/60

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nominaal vermogen	max. 10,8 kW
Afmetingen van het fornuis	85/50/60,5 cm

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	ECO Eco
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + gril + ventilator)	ECO Eco
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	ECO Eco

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

Stroomverbruik in stand-by-stand [W]	0,8
Stroomverbruik in uit-stand [W]	-
Stand-bymodus bij aansluiting op het net [W]	-
Tijd voor automatisch in-/uitschakelen [min.]	1

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn **2014/35/EC,***
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit **2014/30/EC**,*
- *Richtlijn voor ErP **2009/125/EC**,*

en dat het product daarom gemerkt is met CE en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.