

---

**FR** *FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité,	3
Guide rapide,	5
Guide d'installation,	63

**DE** *DEUTSCH*

Sicherheitshinweise	18
Kurzanleitung	20
Installationsanleitung	63

**NL** *NEDERLANDS*

Gezondheids- Veiligheidsgids	33
Snelgids	35
Installatiegids	63

**IT** *ITALIANO*

Istruzioni per la sicurezza,	48
Guida rapida,	50
Istruzioni per l'installazione,	63

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

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

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

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

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

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

## IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

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

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

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

### UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

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

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

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

### INSTALLATION

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

L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques ⚠ et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé

pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation. ⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter que l'appareil ne glisse, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

### AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

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

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

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

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

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

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT** : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

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

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

### ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


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

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

### DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

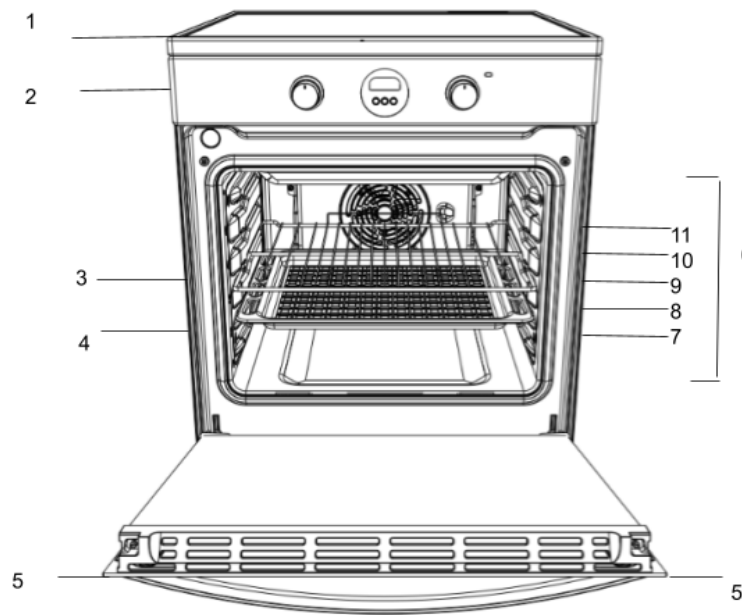
Réglementation 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ;

Cet appareil respecte les normes suivantes : Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

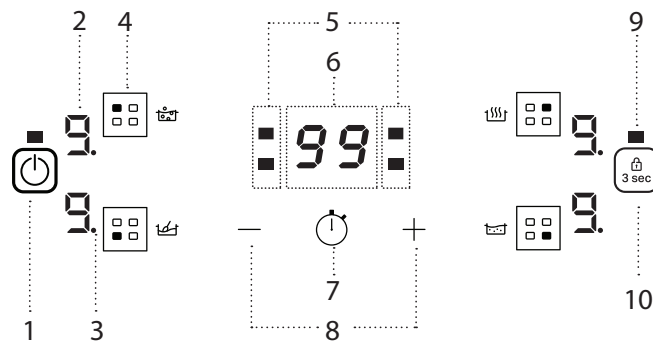


## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson à induction
2. Panneau de commande
3. Clayette
4. Plaque de cuisson
5. Porte
6. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
7. position 1
8. position 2
9. position 3
10. position 4
11. position 5

## PANNEAU DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

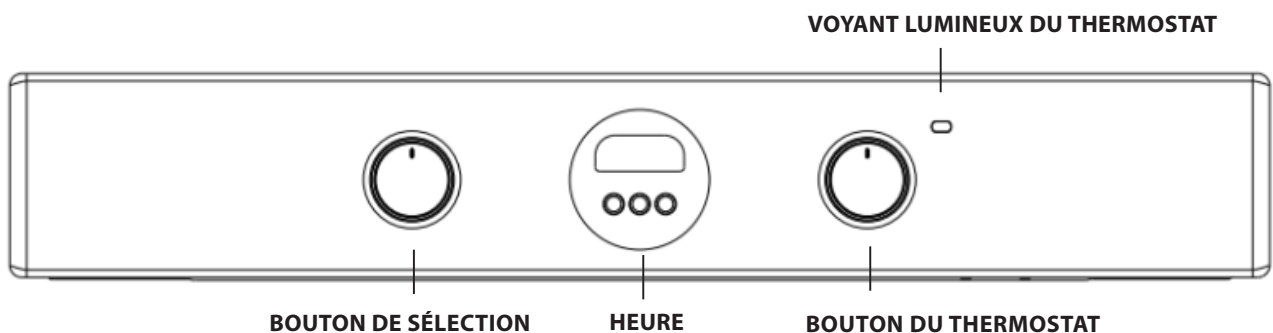


1. Touche MARCHE/ARRÊT
2. Niveau de cuisson choisie
3. Indicateur de sélection de zone
4. Bouton de sélection du foyer

5. Indicateurs de minuterie actifs pour la zone sélectionnée
6. Indicateur de temps de cuisson
7. Bouton d'activation de la minuterie
8. Boutons de réglage de la puissance et du temps de cuisson

9. Témoin indicateur - fonction active
10. Bouton de verrouillage enfant - 3 secondes

## PANNEAU DE COMMANDES



# INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé. L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

## Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

**Important : n'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson**

**L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe**

**Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.**

La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Les parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson doivent être au moins à 150 mm de la table de cuisson et protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 650 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière
- l'appareil.

## Branchement électrique

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner en courant alternatif à la fréquence et à la tension d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique (en bas du panneau de commande du four). Le conducteur de mise à la terre du câble est le conducteur jaune-vert.

Branchement électrique de base



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53  
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57  
\*380-415 3N\*



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53  
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57  
\*380-415 2N\*



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53  
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

\*options d'alimentation alternatives

## Raccordement du câble d'alimentation au réseau

**⚠ AVERTISSEMENT : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé**

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

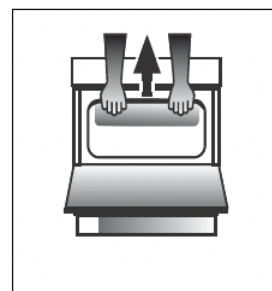


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde.

Veillez à ne pas endommager le revêtement.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

## **AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tout le câblage électrique de l'unité de consommateur à la table de cuisson, via la prise de la table de cuisson à double pôle commuté, doit être de type acceptable et d'un courant nominal comme ci-dessus. Le câble d'alimentation doit être positionné de sorte qu'il n'atteigne jamais en aucun endroit une température de 50°C supérieure à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

### **Chaîne de sécurité**



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie **DOIT** être installée !

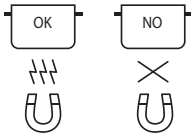
La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil.

Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

## ACCESSOIRES

### POÊLES ET CASSEROLES



Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction :

- fonte
- casseroles et poêles spéciales en acier inoxydable, adaptées pour une cuisson sur plaque à induction

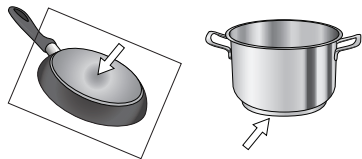
Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole (habituellement imprimé sur le fond. Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

Certaines casseroles et poêles n'ont qu'une partie du fond en matériau ferromagnétique, avec des parties dans un autre matériau qui n'est pas adapté à la cuisson sur une plaque à induction. Ces zones peuvent chauffer à différents niveaux ou avec des températures plus basses. Dans certains cas, lorsque le fond est réalisé essentiellement en matériaux non-ferromagnétiques, la table de cuisson risque de ne pas reconnaître la casserole et donc de ne pas allumer la zone de cuisson.



Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec un fond plat qui répartit uniformément la chaleur. Si le fond est irrégulier, cela affectera la puissance et la conduction de chaleur.



## PREMIÈRE UTILISATION

### Énergie

Au moment de l'achat, la table est réglée à la puissance maximale possible. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

REMARQUE : En fonction de la puissance choisie pour la table de cuisson, certains des niveaux de puissance du foyer et des fonctions (par exemple ébullition ou réchauffage rapide) pourraient être automatiquement limités, afin d'empêcher que la limite sélectionnée ne soit dépassée.

#### Pour régler la puissance de la table de cuisson :

Après avoir branché l'appareil au réseau électrique, il est possible de programmer le niveau de puissance dans les 60 secondes qui suivent.

Appuyez sur la touche « + » pendant au moins 3 secondes. L'écran affiche « PL ».

Confirmer avec la touche .

Utilisez les boutons « + » et « - » pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Les niveaux de puissance affichés sont les suivants : 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW (\*). Confirmer avec la touche .

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si l'alimentation électrique est coupée.

Pour modifier le niveau de puissance, débrancher l'appareil du réseau électrique pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les opérations décrites ci-avant.

Si une erreur se produit, pendant la séquence de réglage, le symbole « EE » apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répétez l'opération.

Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente.

### MARCHE / ARRÊT DU SIGNAL SONORE

#### Récipients vides ou à fond mince

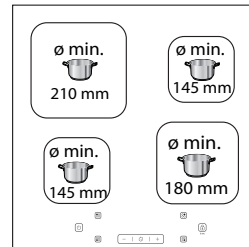
N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand le plan de cuisson est allumé. La plaque de cuisson est équipée d'un système de sécurité qui contrôle constamment la température, en activant la fonction « arrêt automatique » lorsque des températures élevées sont détectées. En cas d'utilisation avec des casseroles vides ou à fond mince, il est possible que la température augmente très rapidement et que l'arrêt automatique n'intervienne pas à temps pour empêcher d'endommager la casserole ou la poêle. Dans ce cas, ne touchez à rien et attendez que les parties intéressées refroidissent.

Si des messages d'erreur s'affichent, contactez l'assistance technique après-vente.

#### Diamètre minimum du récipient pour les différentes zones de cuisson

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre minimum adapté (voir le dessin ci-dessous).

Utiliser toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre minimum du fond de la casserole. Placer la casserole en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée. Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles qui dépassent du périmètre de la zone de cuisson utilisée.



#### ADAPTATEUR POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉ POUR L'INDUCTION

L'utilisation de cet accessoire permet d'utiliser des casseroles et poêles qui ne sont pas adaptées pour les tables de cuisson à induction. Il est important de garder à l'esprit que l'utilisation de cet accessoire affecte l'efficacité et par conséquent, le temps nécessaire pour chauffer les aliments. Son utilisation doit être limitée car les températures atteintes sur sa surface dépendent considérablement de la casserole/poêle utilisée, de sa planéité et du type d'aliment cuit. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle ayant un diamètre inférieur au disque adaptateur peut provoquer la formation de chaleur qui ne sera pas transmise à la casserole ou à la poêle et cela pourrait noircir à la fois la table de cuisson et le disque. Adapter le diamètre de vos casseroles/poêles et la table de cuisson au diamètre de l'adaptateur.

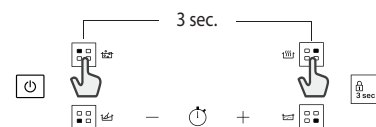
Pour actionner / exclure le signal sonore :

- Branchez la table de cuisson à l'alimentation électrique ;
- Attendez la séquence d'allumage ;
- Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons « + » et simultanément pendant au moins 5 secondes.

#### MODE DEMO (réchauffage désactivé, voir la section dans « Dépannage »)

Pour allumer et éteindre le mode démo :

- Branchez la table de cuisson à l'alimentation électrique ;
- Attendez la séquence d'allumage ;
- Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons de sélection du foyer dans les parties supérieure droite et supérieure gauche simultanément pendant au moins 3 secondes (comme indiqué ci-dessous) ;
- L'afficheur indiquera « DE ».



(\*) - La puissance maximale fournie sera de 6,0 kW selon les spécifications du produit.



## USAGE QUOTIDIEN



### MARCHE / ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

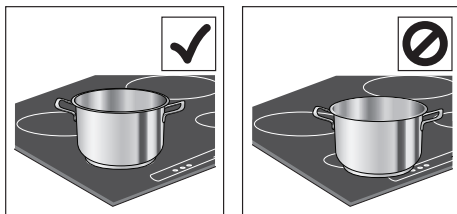
Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ 1 seconde.

Pour éteindre le plan, appuyez sur cette même touche jusqu'à ce que les afficheurs s'éteignent. Toutes les plaques de cuisson s'éteignent.

### Positionnement

Localisez le foyer souhaité en vous référant aux symboles de position. Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

Veillez noter : Dans les foyers proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large). Cela empêche toute surchauffe excessive du clavier. Pour griller et frire, utilisez les foyers arrière autant que possible.



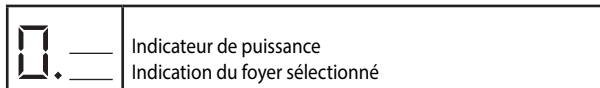
### MARCHE / ARRÊT DES ZONES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

#### Pour activer les foyers :

Sélectionnez le foyer présélectionné en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant. L'afficheur indiquera le niveau « 0 ».

Chaque foyer a différents niveaux de puissance qui peuvent être ajustés à l'aide des boutons « + »/« - », d'un minimum de 1 à un maximum de 9.

Certains foyers ont une fonction de réchauffage rapide (Booster), indiquée sur l'afficheur par la lettre « P ».



## INDICATEURS



### CHALEUR RÉSIDUELLE

Si un « H » apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. L'indicateur s'allume même si la zone n'a pas été activée mais a chauffé du fait de l'utilisation des zones adjacentes, ou parce qu'une casserole chaude a été placée dessus.

Lorsque le foyer a refroidi, le « H » disparaît.

## Bruits de fonctionnement

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.

Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

### Pour désactiver les foyers :

Sélectionner la zone de cuisson à éteindre en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant (un point s'allumera sur l'afficheur, dans l'angle inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance). Appuyez sur la touche « - » pour régler la puissance à « 0 ».

Pour couper immédiatement, appuyez sur le bouton de sélection de zone et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le foyer est désactivé et l'indicateur de chaleur résiduelle « H » apparaît sur l'écran.



### VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour verrouiller les réglages et empêcher que la table de cuisson ne soit allumée accidentellement, appuyez sur le bouton de Verrouillage enfant et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Un signal sonore et un voyant au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt (⏻). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.



### MINUTERIE

La minuterie permet de régler le temps de cuisson pour tous les foyers.

#### Pour activer la minuterie :

Sélectionnez et activez le foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie. Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et réglez le temps souhaité, à l'aide des boutons « + » et « - ». Le voyant du minuterie pour le foyer utilisé sera allumé. Quelques secondes après la dernière pression, le minuterie commencera le décompte et le point sur l'afficheur qui indique que les secondes s'écoulent clignotera. A la fin du temps programmé, un signal sonore est émis et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Après avoir sélectionné le foyer et l'icône de l'horloge, le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.

La minuterie montre toujours le temps programmé pour la zone sélectionnée ou le temps résiduel plus bref. Lorsque plusieurs minuteries sont actives, le voyant clignotant indique la zone pour laquelle le temps de cuisson est visible sur l'écran. Pour régler la minuterie pour une autre zone, répétez les étapes ci-dessus.

#### Pour désactiver la minuterie :

Sélectionnez le foyer pour lequel vous souhaitez désactiver la minuterie. Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge (🕒) pendant 3 secondes. En variante, appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge, puis appuyez sur le bouton « - » et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche « 0:0 ».



### CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE


Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à une cuisson par induction, si elle est mal positionnée ou n'est pas de la dimension appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

## TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (indication de l'expérience et des habitudes de cuisson)
Puissance maximale	P	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement.
	8 – 9	Frire - bouillir	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7 – 8	Dorer - sauter - bouillir - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, 5-10 minutes).
	6 – 7	Dorer - cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour sauter, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (pour une période moyenne, 10 à 20 minutes), en préchauffant les accessoires.
Puissance moyenne	4 – 5	Cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir une ébullition lente, cuire (pour une longue période). Préparer la sauce des pâtes.
	3 – 4	Cuire – frémir – épaissir – préparer la sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes.
	2 – 3		Idéal pour les longues cuissons (moins d'un litre en volume : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
Basse puissance	1 – 2	Fondre - décongeler – garder les aliments au chaud – préparer la sauce	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits produits et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone).
	1		Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer la sauce des risottos et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction).
Puissance zéro	0	Surface d'appui	La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un « H »).

## DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
  - Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
  - Si un code alphanumérique apparaît à l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, consultez le tableau suivant pour les consignes.
- Veuillez noter : De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération demandée.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur le foyer, ou n'est pas compatible avec un ou plusieurs foyers.	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour supprimer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité du foyer. Puis, essayez d'utiliser l'ustensile de cuisson avec une zone de cuisson différente, ou d'utiliser un ustensile de cuisson différent.
F0E7	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué au paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».	Ajuster le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patiencez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez le code erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
d E [quand la table de cuisson est éteinte]	La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DEMO activé.	Respectez les instructions au paragraphe « DEMO MODE ».
par ex.  0 → -	La table de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la table de cuisson.	Voir le paragraphe « Gestion de la puissance ».
par ex. P → 5 [Niveau de puissance inférieur au niveau requis]	La table de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la table de cuisson.	Voir le paragraphe « Gestion de la puissance ».

# UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS UTILISATION QUOTIDIENNE

! La première fois que vous utilisez l'appareil, chauffez le four vide avec sa porte fermée à sa température maximale pendant au moins une demi-heure. Assurez-vous que la pièce est bien aérée avant de couper le four et d'ouvrir la porte du four. L'appareil peut émettre une légère odeur désagréable provoquée par la combustion des substances de protection utilisées pendant le processus de fabrication.

## Mode d'emploi du four

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton SÉLECTEUR.
2. Sélectionnez la température recommandée pour le mode de cuisson ou la température souhaitée en tournant le bouton THERMOSTAT. Une liste détaillant les modes de cuisson et les températures de cuisson suggérées figure dans le tableau correspondant (voir TABLEAU DE CUISSON).

Pendant la cuisson, il est toujours possible de :

- Changer le mode de cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR.
- Changer la température en tournant le bouton THERMOSTAT.
- Régler le temps de cuisson total et l'heure de fin de cuisson.
- Arrêter la cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR dans la position « 0 ».

! Ne mettez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement émaillé.

! Placez toujours les ustensiles de cuisson sur le(s) rack(s) fourni(s).

## VOYANT LUMINEUX DU THERMOSTAT

Lorsqu'il est allumé, le four génère de la chaleur. Il se coupe lorsque l'intérieur du four atteint la température sélectionnée. À ce stade, le témoin s'allume et se coupe en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne et maintient la température à un niveau constant.

## ÉCLAIRAGE DU FOUR

Il est allumé lors de la rotation du bouton SÉLECTEUR dans n'importe quelle position autre que « 0 ». Il reste allumé tant que le four fonctionne. En sélectionnant à l'aide du bouton, l'éclairage est allumé sans qu'aucun élément de chauffage ne soit activé.





## Turn&GO Steam

Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant.

Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

	<b>ÉCLAIRAGE/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b> Pour allumer la lumière du four. Pour préchauffer le four rapidement.
	<b>CONVENTIONNELLE</b> Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
	<b>CUISSON À CONVECTION NATURELLE</b> Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson. Cette fonction vous permet de cuire en même temps différents aliments (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.
	<b>GRIL</b> Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	<b>GRIL TURBO</b> Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	<b>BAS</b> La fonction peut être utilisée pour terminer la cuisson des tartes farcies ou faire épaissir une soupe. Utilisez cette fonction pendant les 10 à 15 dernières minutes de cuisson.
	<b>DÉCONGÉLATION</b> Pour accélérer la décongélation des aliments.
	<b>CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR</b> Pour finir la cuisson d'aliments à consistance liquide et pour obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile aussi pour épaissir les sauces. Utilisez la 2e fente. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>VAPEUR</b> Les fonctions fournissent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.
	<b>CHALEUR PULSÉE</b> Pour cuire des aliments différents sur plusieurs grilles (maximum trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

## ACCESSOIRES

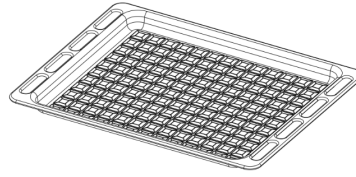
### GRILLE



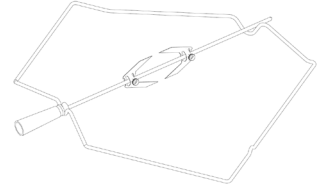
### LÈCHEFRITE



### PLAQUE DE CUISSON



### KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

## INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

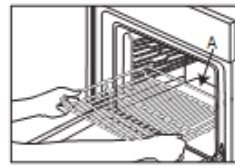


Fig. 1a

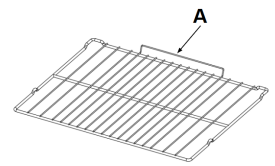


Fig. 1B

2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).

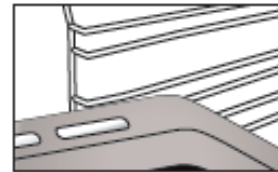


























































































































Fig. 2

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

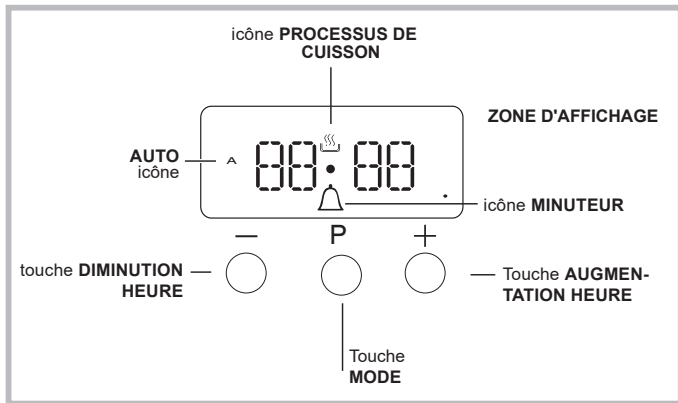
RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	OUI	170	30 - 50	L-2  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	40 - 60	L-3  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	160	40 - 70	L-5 L-2  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	OUI	160-180	40-60	L-2  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	OUI	140	30 - 60	L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	30 - 60	L-5 L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	20 - 50	L-4  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-3  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-4  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-2  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Meringues	CONVENTIONNELLE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza / Pain / Fougasse	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	170-180	30 - 60	L-3  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CHALEUR PULSÉE	OUI	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-4  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	30 - 65	L-3  

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	TURBOGRIL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	TURBOGRIL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Dinde/Oie 3 kg	TURBOGRIL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Filets de poisson/steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gratin de légumes	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Pain grillé	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Pom. terre rôties	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gigot d'agneau/jarrets	TURBOGRIL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Repas complet (Cook3) : Tarte aux fruits Lasagnes Rôti	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-2  
Repas complet (Cook4) : Tarte aux fruits Lasagnes Morceaux de viandes Légumes rôtis	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-3  

RECETTE	FONCTION	EAU (g)	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
âteaux à pâte levée énoise	apeur	100	1 0-180	30-60	L-2  
Petits gâteaux u ns	apeur	100	160-1 0	30-55	L-3  
ougasse	apeur	150	200-220	20-40	L-3  
Petits pains	apeur	100	210	25-40	L-3  
Pain (miche)	apeur	150	1 0-180	0-100	L-3  
Rôti de bœuf	apeur	200	200	35-60	L-3  
osbif 2 g	apeur	250	200	40- 0	L-3  
igot d'agneau	apeur	200	180-200	65- 5	L-3  
gneau eau œuf Porc 1 kg	apeur	200	200	60- 0	L-3  
Poulet Lapin Canard 1 kg	apeur	200	200-220	50- 0	L-3  
illets de poisson steaks	apeur	150	180	15-35	L-3  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	apeur	150	180-200	25-40	L-3  
Pom. terre rôties	apeur	200	200-220	50- 0	L-3  
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg	apeur	250	200	50-80	L-3  

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

## FONCTIONNEMENT DE L'HORLOGE / DU MINUTEUR



### Réglage de l'horloge

L'horloge peut être réglée quand le four est éteint ou lorsqu'il est allumé, à condition que l'heure de fin d'un cycle de cuisson n'ait pas été programmée précédemment.

Une fois l'appareil branché au secteur, ou après une coupure de courant, les chiffres 00:00 sur l'écran commenceront à clignoter.

1. Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - »

Le point entre les heures et les minutes clignote.



2. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure ; Si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.

### Modification de la fréquence du signal sonore

La fréquence du signal sonore peut être modifiée en appuyant sur la touche « - » de manière répétée.

### Réglage de la minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et n'affecte pas le four ; elle est simplement utilisée pour activer le signal sonore lorsque le temps établi s'est écoulé.

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter.

2. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure souhaitée ; si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement..


3. Attendez 5 secondes, si vous appuyez sur la touche plusieurs fois, l'écran affichera alors le temps pendant le compte à rebours.

Lorsque ce laps de temps s'est écoulé, le signal sonore s'active.

### Programmer la cuisson

Un mode de cuisson doit être sélectionné avant de pouvoir effectuer la programmation.

### Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône A et les chiffres DUR sur l'écran commencent à clignoter.

2. Utiliser les boutons + et - pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez

réglage la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.


3. Attendez 5 secondes, après quoi l'icône A sera visible sur l'écran.

4. Lorsque le temps réglé s'est écoulé et que le four arrêtera la cuisson, vous entendrez un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.



- Par exemple : Il est 9h00 et un temps d'1 heure et 15 minutes est programmé. Le programme s'arrêtera automatiquement à 10h15.

### Réglage de l'heure de fin pour un mode de cuisson

1. Suivez les étapes 1 à 3 pour régler la durée comme détaillé ci-dessus.

2. Ensuite, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le texte FIN sur l'écran commence à clignoter.

3. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure de fin de cuisson ; Si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.

4. Attendez 5 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche , lorsque le processus de cuisson démarre, le symbole  est visible sur l'écran.


5. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le four arrêtera la cuisson et vous entendrez un signal sonore. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.

La programmation a été réglée lorsque l'icône A est allumée.

- Par exemple : Il est 9h00 et une durée d'1 heure a été programmée. 12h30 est programmé comme heure de fin. Le programme démarrera automatiquement à 11h30.

### Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :

- appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'icône correspondant au réglage que vous souhaitez supprimer et les chiffres sur l'écran clignotent. Appuyez sur la touche « - » jusqu'à ce que les chiffres 00:00 apparaissent sur l'écran.
- Appuyez sur les touches « + » et « - » et maintenez-les enfoncées ; cela supprimera tous les réglages précédemment sélectionnés, y compris les réglages du minuteur.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER.**

**AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.**

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

**N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique

### NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyeur pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.
  - N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.
- N'utilisez pas de produits à base d'alcool comme de l'alcool dénaturé.

### DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE

1. Retirez les grilles de support latérales.
2. Tirez légèrement l'élément chauffant (Fig. 1) et abaissez-le (Fig. 2).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

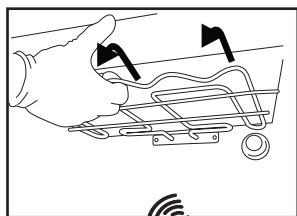


Fig. 1

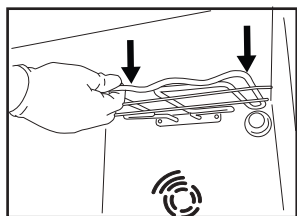


Fig. 2

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir

complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

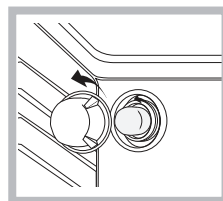
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

### ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

### REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



1. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40W/230V type G9

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager.
- Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

### NETTOYAGE PAR CATALYSE

Ce sont des panneaux revêtus d'un émail spécial, qui est capable d'absorber la graisse libérée par les aliments lors de la cuisson. Cet émail est assez fort, de sorte que les différents accessoires (racks, lèchefrites, etc) puissent glisser le long de celui-ci sans l'endommager. Des marques blanches peuvent apparaître sur les surfaces ; ce n'est pas un problème.

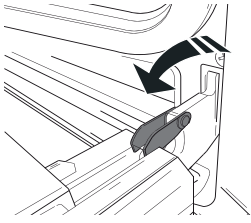
Néanmoins, il faut éviter ce qui suit :

- rayer l'émail avec des objets acérés (un couteau, par exemple) ;
- utiliser des détergents ou des matériaux abrasifs



## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

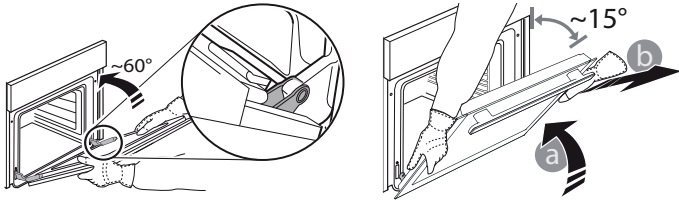
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

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

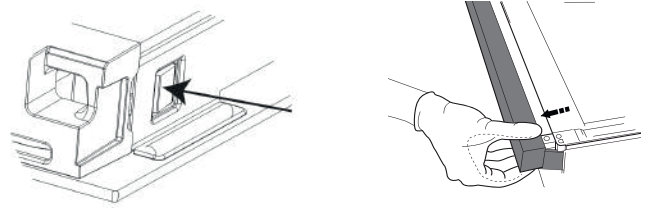
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est

alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

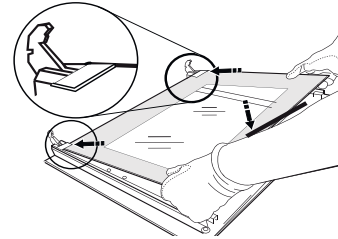
### CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

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



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

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

## DÉPANNAGE

### Que faire si...

### Causes possibles

### Solutions

Le four ne fonctionne pas.

Coupure de courant.  
Débranchez de l'alimentation principale

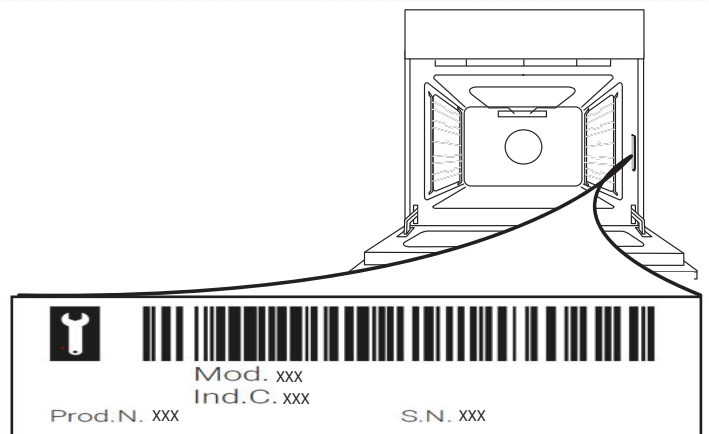
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web.

Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème.
- Le type et le modèle exact de l'appareil.
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte).
- Votre adresse complète.
- Un numéro de téléphone de contact.



Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Benutzen Sie die Kochmulden nicht als Arbeitsfläche oder Ablage.

Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

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

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

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

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

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

#### **ZULÄSSIGE NUTZUNG**

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

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

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

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien

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

#### **INSTALLATION**

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach

dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr.

Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

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

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.



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



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

## HINWEISE ZUR ELEKTRIK

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

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

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

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



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

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ WARNUNG: Vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

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

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

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


⚠ WARNUNG: Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten – Stromschlaggefahr.

## ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

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

## ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer entsprechenden Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

## ENERGIESPARTIPPS

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

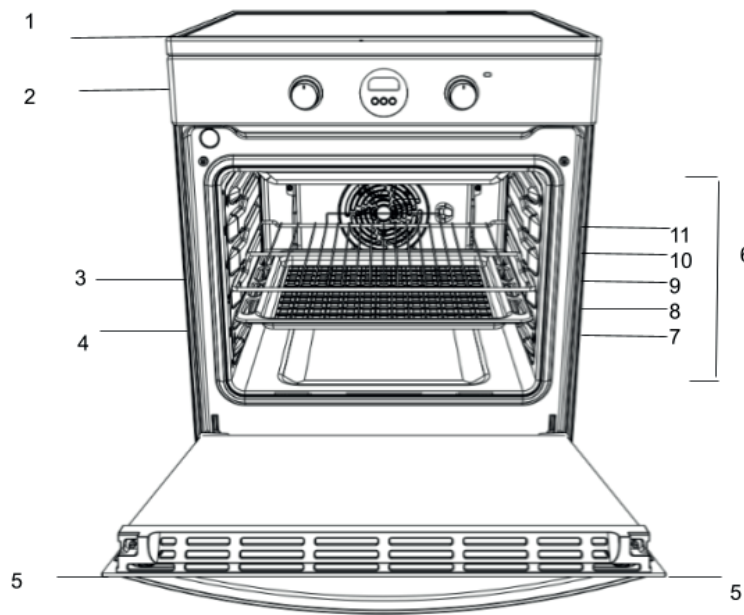
## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht: Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014; Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 zur Energieverbrauchskennzeichnung;

Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

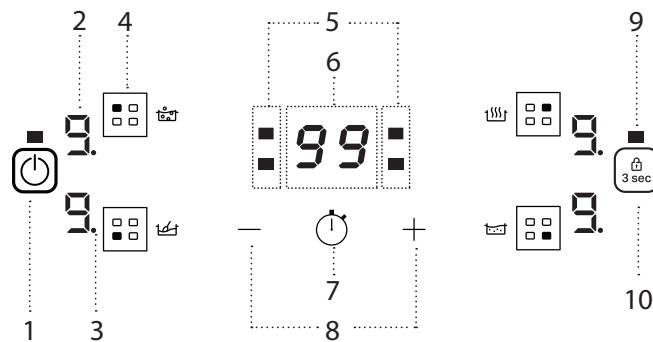
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1. Induktions-Kochfeld
- 2. Bedienfeld
- 3. Rost
- 4. Backblech
- 5. Tür
- 6. Führungsschienen für die Schiebegestelle
- 7. Position 1
- 8. Position 2
- 9. Position 3
- 10. Position 4
- 11. Position 5

KOCHFELD-BEDIENFELD

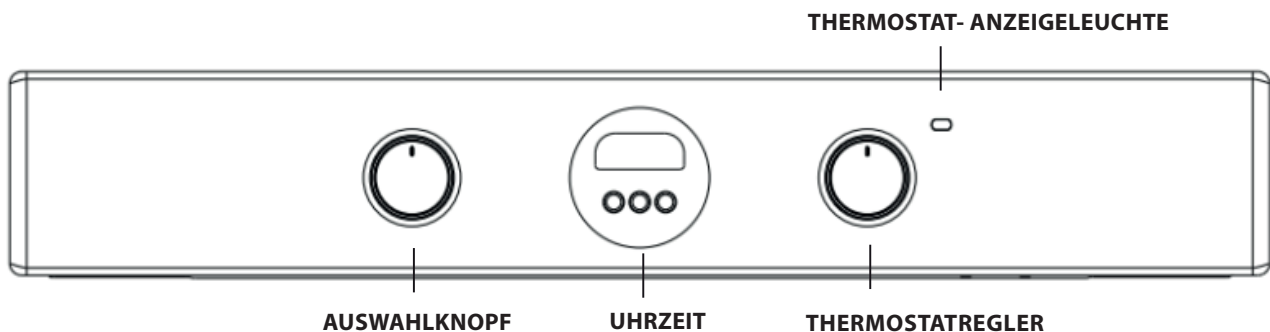


- 1. Ein-/Aus-Taste
- 2. Ausgewählte Garstufe
- 3. Zonenauswahl-Anzeige
- 4. Kochzonen Auswahl-taste

- 5. Timer-Anzeigen für die gewählte Zone aktiv
- 6. Garzeit-Anzeige
- 7. Timer-Aktivierungstaste
- 8. Leistungs- und Garzeit-Einstell-tasten

- 9. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv
- 10. Kindersicherungstaste – 3 Sekunden

BEDIENTAFEL



# DE INSTALLATION

Bevor Sie Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie dieses Anleitungsheft bitte aufmerksam durch. Es enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation und zum sicheren Betrieb des Geräts.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf. Stellen Sie sicher, dass die Anleitung beim Gerät bleibt, falls dieses verkauft, weggegeben oder an einem anderen Ort aufgestellt wird.

Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den bereitgestellten Anweisungen installiert werden.

Jede notwendige Anpassung oder Wartung muss durchgeführt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.

## Aufstellen und Nivellieren

Es ist möglich, das Gerät neben Küchenschränken aufzustellen, deren Höhe jene der Kochfeldoberfläche nicht überschreitet.

Dieser Herd sollte direkt am Fußboden aufgestellt werden. Installieren Sie diesen Herd nicht auf einem künstlichen Sockel welcher Art auch immer.

Stellen Sie sicher, dass die Wand, die mit der Geräterückwand in Kontakt ist, aus einem nicht entflammbar, hitzebeständigen Material (T 90 °C) besteht.

Wichtig: Installieren Sie dieses Gerät nicht neben Türen oder sonstigen Zugängen, um die Wahrscheinlichkeit zu minimieren, dass Personen, die die Tür benutzen, mit Pfannen auf der Herdoberfläche in Kontakt kommen.

**Das Gerät darf nicht hinter Dekortüren installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden**

**Das Gerät darf nicht auf einer Plattform eingebaut werden.**

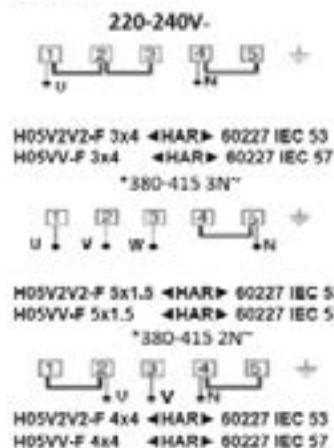
Der Herd ist für den Einbau zwischen Küchenschränken mit 600 mm Abstand konzipiert. Der Platz auf beiden Seiten muss nur ausreichen, um ein Herausziehen des Herds für die Wartung zu ermöglichen. Er kann sowohl mit Schränken auf einer Seite oder beiden Seiten als auch in einer Ecklösung verwendet werden. Er kann auch freistehend benutzt werden.

- Benachbarte Seitenwände, die über das Kochfeldniveau hinausragen, dürfen nicht näher als 150 mm am Herd liegen und sollten durch hitzebeständiges Material geschützt werden. Überhängende Oberflächen oder eine Dunstabzugshaube sollten nicht näher als 650 mm sein.
- Der Herd kann in einer Küche, einer Wohnküche oder in einem Schlaf-/Wohnzimmer befinden, jedoch nicht in einem Badezimmer oder Duschbad.
  - Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anforderungen im Handbuch der Dunstabzugshaube installiert werden.
  - Die Wand, die mit der Rückseite des Herds in Kontakt ist, muss aus feuerfestem Material bestehen.
  - Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die an einen Haken angeschlossen werden muss, der an der Wand hinter dem Gerät gesichert ist.

## Anschluss an das Stromnetz

Backöfen mit einem dreipoligen Stromkabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom mit der auf dem Typenschild (am unteren Rand des Backofenbedienfelds) angegebenen Frequenz und Spannung ausgelegt. Der Erdungsleiter des Kabels ist der gelb-grüne Leiter.

Grundlegender Stromanschluss



\*alternative Stromanschlussoptionen

## Anschluss des Stromkabels an das Stromnetz

⚠️ **WARNUNG:** Dieser Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden

Prüfen Sie vor dem Bewegen Ihres Herds, dass er kalt und am Herdbedienfeld ausgeschaltet ist. Das Bewegen Ihres Herdes ist am einfachsten, wenn Sie die Vorderseite wie folgt anheben:

Bewegen des Herds

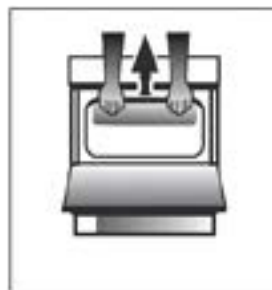


Abb. A

Öffnen Sie die Backofentür so weit, dass Sie bequem auf die Unterseite der Vorderkante der oberen Fläche des Backofeninnenraums greifen können. Vermeiden Sie das Berühren der Grillelemente. (ABB.A)

Seien Sie beim Bewegen des Herds vorsichtig, da er schwer ist. Geben Sie acht, dass der Fußbodenbelag nicht beschädigt wird.

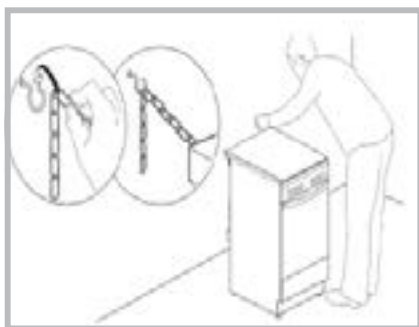
Folgende Anweisungen sollten durch einen qualifizierten Fachmann gelesen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät entsprechend den geltenden Bestimmungen ordnungsgemäß installiert, eingestellt und technisch gewartet wird.

## **WARNHINWEISE: DIE ERDUNG DIESES GERÄTS IST GESETZLICH VORGESCHRIEBEN.**

Der Herd muss über eine geschaltete (zweipolige) Herdsteckdose an das Stromnetz angeschlossen sein, die mit einer passenden Kapazität, wie am Typenschild des Herds angegeben, ordnungsgemäß abgesichert ist. Die gesamte elektrische Verkabelung von der Verbrauchereinheit zum Herd über die geschaltete zweipolige Herdsteckdose muss oben angegebenem Typ und Nennstrom entsprechen.

Das Stromkabel muss so angeordnet werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt. Das Kabel muss von den rückseitigen Schlitzen weg verlegt werden.

### **Sicherheitskette**



Um das unbeabsichtigte Kippen des Geräts zu verhindern (z. B. durch ein Kind, das auf die Backofentür klettert), MUSS die mitgelieferte Sicherheitskette installiert werden!

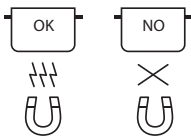
Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mit dem Herd mitgeliefert) an der Wand hinter dem Gerät befestigt werden muss, und zwar auf derselben Höhe wie die Kette am Gerät befestigt ist.

Wählen Sie Schraube und Dübel entsprechend der Art des Materials, aus dem die Wand hinter dem Gerät besteht. Wenn der Kopf der Schraube einen Durchmesser von weniger als 9 mm aufweist, sollte eine Unterlegscheibe verwendet werden. Betonwände erfordern eine Schraube mit mindestens 8 mm Durchmesser und 60 mm Länge.

Stellen Sie sicher, dass die Kette an der Herdrückwand und an der Wand wie in der Abbildung befestigt ist, sodass sie nach der Installation gespannt und parallel zum Boden ist.

## ZUBEHÖR

### TÖPFE UND PFANNEN



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Töpfe und Pfannen aus emailliertem Stahl
- Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
- zum Kochen mit Induktion geeignete, spezielle Töpfe und Pfannen aus Edelstahl

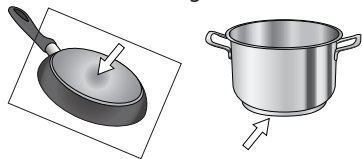
Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanz). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind. Die Qualität und die Struktur des Topfbodens kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

Bei einigen Töpfen und Pfannen ist nur ein Teil des Bodens aus ferromagnetischem Material mit Teilen aus anderem Material, das zum Kochen mit Induktion nicht geeignet ist. Diese Bereiche können sich auf verschiedene Stufen oder mit geringeren Temperaturen aufheizen. In bestimmten Fällen, in denen der Boden hauptsächlich aus nicht ferromagnetischen Materialien besteht, erkennt das Kochfeld möglicherweise die Pfanne nicht und schaltet



die Kochzone daher nicht ein.

Verwenden Sie für einen optimalen Wirkungsgrad stets Töpfe und Pfannen mit flachem Boden, der die Wärme gleichmäßig verteilt. Wenn der Boden uneben ist, wirkt sich dies auf Leistung und Wärmeleitung aus.



## ERSTER GEBRAUCH

### LEISTUNGSMANAGEMENT

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Begrenzungen der Stromversorgung in Ihrem Haus an, wie im nachstehenden Absatz beschrieben.

**HINWEIS:** Abhängig von der für das Kochfeld gewählten Leistung könnten einige der Kochzonen Leistungsstufen und Funktionen (z. B. Sieden oder schnelles Aufwärmen) automatisch begrenzt sein, um zu verhindern, dass der gewählte Grenzwert überschritten wird.

#### Einstellen der Kochfeldleistung:

Nachdem Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben, können Sie innerhalb von 60 Sekunden die Leistungstufe einstellen.

Die "+"-Taste mindestens 3 Sekunden drücken. Auf der Anzeige erscheint "PL".

Durch Drücken der Taste  bestätigen.

Die gewünschte Leistungsstufe mit den "+" und "-" Tasten einstellen.

Folgende Leistungsstufen werden angezeigt: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW (\*). Durch Drücken der Taste  bestätigen.

Die gewählte Leistungsstufe bleibt im Speicher, selbst wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

Zur Änderung der Leistungsstufe das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, dann wieder einstecken und die oben genannten Schritte wiederholen.

Wenn ein Fehler während des Einstellungsablaufs auftritt, erscheint das "EE"-Symbol und Sie hören einen Signalton. Wenn dies passiert, wiederholen Sie den Vorgang.

Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.

(\* ) - Die maximale bereitgestellte Leistung beträgt 6,0 kW entsprechend den Produktspezifikationen.

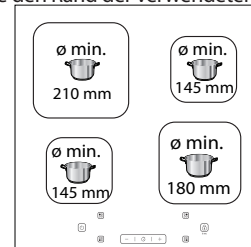
### Leeres Kochgeschirr mit dünnem Boden

Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wenn dieses eingeschaltet ist. Das Kochfeld besitzt ein integriertes Sicherheitssystem zur kontinuierlichen Temperaturkontrolle. Wenn zu hohe Temperaturen erfasst werden, wird die automatische Abschaltfunktion ausgelöst. Wenn leere Töpfe oder Töpfe mit sehr dünnem Boden benutzt werden, könnte das dazu führen, dass die Temperatur sehr schnell ansteigt und die automatische Abschaltfunktion nicht sofort ausgelöst wird, was die Pfanne oder die Kochfeldoberfläche beschädigen könnte. In diesem Fall nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind.

Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

### Mindestdurchmesser des Topf-/Pfannenbodens für die verschiedenen Kochzonen

Verwenden Sie Töpfe mit einem geeigneten Mindestdurchmesser, um sicherzustellen, dass das Kochfeld richtig funktioniert (siehe nachstehende Zeichnung). Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Mindestdurchmesser des Topfbodens am besten entspricht. Stellen Sie den Topf auf und stellen Sie sicher, dass er schön mittig auf der verwendeten Kochzone steht. Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die den Rand der verwendeten Kochzone überschreiten.




### ADAPTER FÜR TÖPFE UND PFANNEN, DIE NICHT FÜR INDUKTION GEEIGNET SIND

Mit diesem Zubehör können Töpfe und Pfannen verwendet werden, die nicht für Induktions-Kochfelder geeignet sind. Es ist zu berücksichtigen, dass seine Verwendung den Wirkungsgrad und folglich die Zeit zum Erhitzen von Speisen beeinflusst. Die Verwendung sollte begrenzt sein, da die auf seiner Oberfläche erreichten Temperaturen erheblich vom verwendeten Kochgeschirr, der Ebenheit und der Art des Garguts abhängen. Die Verwendung eines Topfes oder einer Pfanne mit einem kleineren Durchmesser als die Adapterscheibe kann dazu führen, dass sich Hitze staut, die nicht auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dies könnte sowohl das Kochfeld als auch die Scheibe schwärzen. Passen Sie den Durchmesser Ihres Kochgeschirrs und des Kochfelds an den Durchmesser des Adapters an.

### AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

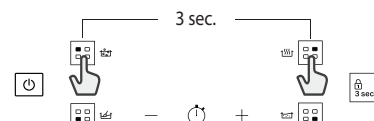
Ein-/Ausschalten des akustischen Signals:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an.
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz.
- Drücken Sie innerhalb von 60 Sekunden die Tasten "+" und  mindestens 5 Sekunden lang gleichzeitig.

### DEMO-MODUS (Aufwärmen deaktiviert, siehe Abschnitt „Lösen von Problemen“)

Ein- und Ausschalten des Demo-Modus:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an.
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz.
- Drücken Sie innerhalb von 60 Sekunden die Kochzonen-Auswahltasten oben links und oben rechts mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig (wie unten gezeigt).
- "DE" wird auf dem Display angezeigt.



## TÄGLICHER GEBRAUCH



### DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

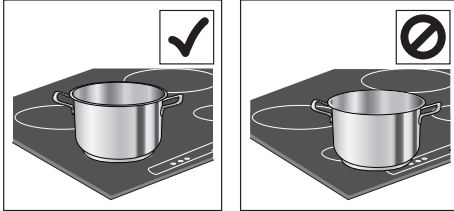
Zum Einschalten des Kochfelds drücken Sie die Einschalttaste etwa 1 Sekunde. Zum Ausschalten des Kochfelds dieselbe Taste drücken, bis das Display ausgeschaltet wird. Alle Kochzonen werden ausgeschaltet.

### AUFSTELLEN

Machen Sie die gewünschte Kochzonen mithilfe der Positionssymbole ausfindig. Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

Bitte beachten: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).

Die verhindert eine zu starke Überhitzung des Tastenfelds. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



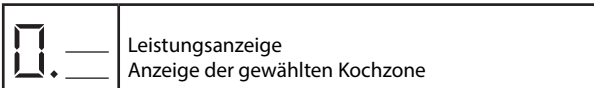
### EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG

#### Einschalten der Kochzonen:

Wählen Sie die vorgewählte Kochzone durch Drücken der entsprechenden Zonenauswahltaste. Auf dem Display erscheint Stufe "0".

Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen, die über die "+" / "-" Tasten von einem Minimalwert 1 bis auf einen Maximalwert 9 eingestellt werden können.

Einige Kochzonen haben eine schnelle Aufwärmfunktion (Booster), die mit dem Buchstaben "P" angezeigt wird.



#### Ausschalten der Kochzonen:

Wählen Sie die auszuschaltende Kochzone durch Drücken der entsprechenden Zonenauswahltaste aus (ein Punkt leuchtet auf dem Display auf, unten rechts von der Leistungsstufenanzeige). Drücken Sie "-", bis die Stufe "0" erscheint.

Um sofort auszuschalten, drücken und halten Sie die Zonenauswahltaste 3 Sekunden lang. Die Kochzone schaltet ab und die Restwärmeanzeige "H" erscheint auf dem Display.



#### BEDIENFELDSPERRE

Zum Sperren der Einstellungen, und um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden, die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang drücken und halten. Ein Piepton und ein Warnlicht über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt (🔒). Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.



#### TIMER

Mit dem Timer kann für alle Zonen eine Garzeit eingestellt werden.

#### Einschalten des Timers:

Wählen und aktivieren Sie die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten. Drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den "+" und "-" Tasten ein. Die Timer LED für die verwendete Zone leuchtet auf.

Einige Sekunden nach der letzten Berührung beginnt der Timer das Rückzählen. Der Punkt auf dem Display, der das Verstreichen der Sekunden anzeigt, beginnt zu blinken. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.

Nach Auswahl der Zone und des Uhrensymbols, kann die Zeit jederzeit geändert werden und es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden. Der Timer zeigt stets die für die ausgewählte Zone eingestellte Zeit oder die kürzeste Restzeit.

Wenn mehr als ein Timer aktiv ist, zeigt die blinkende LED die Zone an, für die die Garzeit auf dem Display angezeigt wird.

Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um den Timer für eine andere Zone einzustellen.

#### Zum Deaktivieren des Timers:

Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Timer ausschalten möchten. Drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol (🕒) 3 Sekunden lang. Alternativ drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol und halten Sie die "-" Taste gedrückt, bis "0:0" am Display erscheint.

## ANZEIGEN



### RESTWÄRME

Wird „H“ am Display angezeigt, ist die Kochzone heiß. Die Anzeige leuchtet auf, selbst wenn die Zone nicht eingeschaltet war, jedoch durch die Hitze aufgrund der Verwendung nebenliegender Zonen aufgeheizt wurde bzw. weil ein heißer Topf darauf abgestellt wurde. Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt das "H".



### FALSCHES KOCHGESCHIRR ODER KEIN KOCHGESCHIRR

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe für die gewählte Kochzone hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

## WÄHREND DES BETRIEBS ERZEUGTE GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten.

Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.




## GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	VERWENDUNG DER STUFEN (weist auf Kocherfahrungen und -gewohnheiten hin)
<b>Höchstleistung</b>	<b>P</b>	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	8 – 9	Braten – Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden.
<b>Hohe Leistungsstufe</b>	7 – 8	Anbraten – Dünsten – Sieden – Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6 – 7	Anbraten – Garen – Schmoren – Dünsten – Grillen	Ideal zum Anbraten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
<b>Mittlere Leistung</b>	4 – 5	Garen – Schmoren – Dünsten – Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen.
	3 – 4	Garen – Köcheln – Eindicken – Ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	2 – 3		Ideal für lange Kochzeiten (weniger als ein Liter Volumen: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
<b>Niedrige Leistung</b>	1 – 2	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten – Ziehen lassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone).
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör).
<b>Leistungsstufe Null</b>	<b>0</b>	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder Aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

## LÖSEN VON PROBLEMEN

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
  - Lässt sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.
  - Werden nach dem Einschalten des Kochfelds auf dem Display alphanumerische Codes angezeigt, die folgende Anleitungstabelle konsultieren.
- Hinweis: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

DISPLAY-CODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
F0E1	Das Kochgeschirr wird erkannt, ist jedoch mit dem angeforderten Betrieb nicht kompatibel.	Das Kochgeschirr ist nicht richtig auf der Kochzone aufgestellt oder es ist mit einer oder mehreren Kochzonen nicht kompatibel.	Drücken Sie zweimal die Ein-/Aus-Taste, um den F0E1 Code zu entfernen und die Funktion des Kochfelds wiederherzustellen. Versuchen Sie dann, das Kochgeschirr mit einer anderen Kochzone zu verwenden oder verwenden Sie anderes Kochgeschirr.
F0E7	Falscher Netzkabelanschluss.	Der Netzkabelanschluss ist nicht exakt wie im Absatz "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS".	Passen Sie den Netzkabelanschluss entsprechend dem Absatz "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" an.
F0EA	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		
d E [wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]	Das Kochfeld schaltet nicht auf Aufheizen. Die Funktionen schalten sich nicht ein.	DEMO-MODUS ein.	Folgen Sie den Anweisungen im Absatz "DEMO-MODUS".
Beispiel  → -	Das Kochfeld lässt keine Aktivierung einer Sonderfunktion zu.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz "Leistungsmanagement".
Beispiel: P → 5 [Leistungsstufe niedriger als die geforderte Stufe]	Das Kochfeld stellt automatisch eine Mindestleistungsstufe ein, um sicherzustellen, dass die Kochzone verwendet werden kann.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz "Leistungsmanagement".

## FUNKTIONEN

Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden, heizen Sie den leeren Backofen bei geschlossener Backofentür mindestens eine halbe Stunde lang auf seine Höchsttemperatur auf. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist, bevor Sie den Backofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Das Gerät kann einen etwas unangenehmen Geruch abgeben, der durch während des Herstellungsverfahrens eingesetzte Schutzstoffe verursacht wird, die abbrennen.

1. Wählen Sie den gewünschten Garmodus durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES aus.
2. Wählen Sie die für den Garmodus empfohlene Temperatur oder die gewünschte Temperatur durch Drehen des THERMOSTATREGLERS.

Eine Liste der Garmodi und der empfohlenen Kochtemperaturen finden Sie in der entsprechenden Tabelle (*siehe Backofengartabelle*).

Während des Garens ist es immer möglich:

- den gewünschten Garmodus durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES zu wechseln.
- die Temperatur durch Drehen des THERMOSTATREGLERS zu wechseln.
- die Gesamtgarzeit und das Garzeitende einzustellen (*siehe unten*).
- das Garen durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES in die "0" Position zu stoppen.

! Stellen Sie nie Gegenstände direkt auf den Boden des Backofens; diese verhindert, dass die Emailbeschichtung beschädigt wird.  
! Stellen Sie Kochgeschirr stets auf den(die) mitgelieferten Rost(e).

### THERMOSTAT- ANZEIGELEUCHE

Wenn sie beleuchtet ist, erzeugt der Backofen Hitze. Sie schaltet sich aus, wenn das Innere des Backofens die gewählte Temperatur erreicht. An dieser Stelle schaltet sich das Licht abwechselnd ein und aus, was darauf hinweist, dass der Thermostat arbeitet und die Temperatur auf einem konstanten Niveau hält.

### INNENBELEUCHTUNG

Diese wird eingeschaltet, sobald der AUSWAHLKNOPF auf eine andere Position als "0" gedreht wird. Sie bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist. Durch Wählen mit dem Drehknopf wird das Licht eingeschaltet, ohne dass eines der Heizelemente aktiviert wird.

### GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Umluft“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wechseln. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

	<b>LICHT/SCHNELLES VORHEIZEN</b> Zum Einschalten der Ofenbeleuchtung. Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
	<b>OBER- &amp; UNTERHITZE</b> Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
	<b>HEISSLUFT</b> Um verschiedene Lebensmittel auf mehreren Einschubebenen (maximal drei) gleichzeitig zu garen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
	<b>GRILL</b> Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.
	<b>TURBOGRILL</b> Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.
	<b>UNTERHITZE + GEBLÄSE</b> Für das Ende der Backzeit bei sehr flüssigen Speisen sowie für knusprige und schön gebräunte Böden. Sehr gut auch zum Eindicken von Soßen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 2. Ebene zu geben. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	<b>BACKEN MIT UMLUFT</b> Um auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.
	<b>UNTEN</b> Diese Funktion kann am Ende der Backzeit von gefüllten Kuchen oder zum Eindicken von Suppen verwendet werden. Wählen Sie diese Funktion während der letzten 10/15 Minuten der Garzeit.
	<b>AUFTAUEN</b> Zum Beschleunigen des Auftauens von Lebensmitteln.
	<b>DAMPF</b> Die Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen. Nur wenn der Ofen kalt ist, gießen Sie Trinkwasser auf den Ofenboden und wählen Sie die Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Die optimalen Wassermengen und Temperaturen für jede Lebensmittelkategorie sind in der jeweiligen Gartabelle aufgeführt. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

## ZUBEHÖR

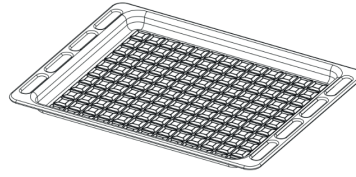
### ROST



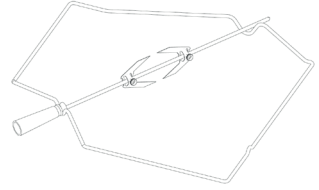
### TIEFES BACKBLECH



### BACKBLECH



### DREHSPIESS-KIT



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

## EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil "A" nach oben zeigend waagrecht ein (Abb. 1A, Abb. 1B).

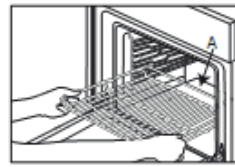


Abb. 1A

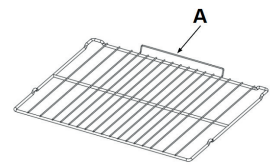


Abb. 1B

2. Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf dieselbe Weise wie für den Rost (Abb. 2).



Abb. 2

























































Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.




























Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.





























Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig.






Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden.

Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

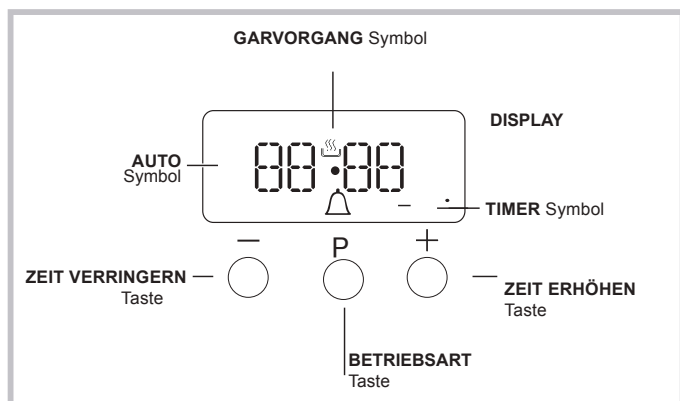
REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR. (°C)	DAUER (Min.)	EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR
Hefekuchen/Rührteig	OBER/UNTERHITZE	JA	170	30 - 50	L-2  
Hefekuchen/Rührteig	I LU	JA	150 - 160	40-60	L-3  
Hefekuchen/Rührteig	I LU	JA	160	40 - 70	L-5 L-2  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	OBER/UNTERHITZE	JA	160-180	40-60	L-2  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	I LU	JA	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Plätzchen / Buttergebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	140	30 - 60	L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	I LU	JA	140	30 - 60	L-5 L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	I LU	JA	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Plätzchen / Buttergebäck	I LU	JA	140	50-60	L-6 L-5 L-4 L-3  
leingeb ck u ns	OBER/UNTERHITZE	JA	160 - 180	20 - 50	L-4  
leingeb ck u ns	I LU	JA	150 - 160	30-40	L-5 L-2  
leingeb ck u ns	I LU	JA	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Beignets	OBER/UNTERHITZE	JA	170 - 200	20 - 50	L-3  
Beignets	I LU	JA	170 - 180	20 - 50	L-4  
Beignets	I LU	JA	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Schaumgebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	80 - 100	120 - 200	L-3  
Schaumgebäck	I LU	JA	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Schaumgebäck	I LU	JA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza / Brot / Fladenbrot	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Brot / Fladenbrot	UMLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza / Brot / Fladenbrot	I LU	JA	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza / Brot / Fladenbrot	I LU	JA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Brot / Fladenbrot	I LU	JA	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche)	UMLUFT	JA	170-180	30 - 60	L-3  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche)	I LU	JA	170-180	50-60	L-5 L-2  
Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	170 - 190	15 - 40	L-3  
Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck	I LU	JA	180 - 210	15 - 40	L-4  
Lasagne / Fian / überbackene Nudeln / Cannelloni	OBER/UNTERHITZE	JA	180-200	30 - 65	L-2  

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR. (°C)	DAUER (Min.)	EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
ein Geflügel, aninchen, ente 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Truthahn / Gans 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Steakfilets / Steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gemüsegratin	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Toast	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/Hamburger	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Bratkartoffeln	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Lammkeule/Schweinshaxe	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Komplette Mahlzeit (Garen 3): Obstkuchen Lasagne Braten	I LU	-	180-190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Komplette Mahlzeit (Garen 4): Obstkuchen Lasagne Fleischstücke Gebratenes Gemüse	I LU	-	180-190	40 - 100	L-6  
					L-4  

REZEPT	FUNKTION	WASSER (g)	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR
Hefekuchen / Rührteig	Steam	100	170-180	30-60	L-2  
Leinwandkuchen	Steam	100	160-170	30-55	L-3  
Fladenbrot	Steam	150	200-220	20-40	L-3  
Brötchen	Steam	100	210	25-40	L-3  
Brotlaib	Steam	150	170-180	70-100	L-3  
Roastbeef	Steam	200	200	35-60	L-3  
Roastbeef 2 kg	Steam	250	200	40-70	L-3  
Lammkeule	Steam	200	180-200	65-75	L-3  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	Steam	200	200	60-90	L-3  
ein Geflügel, aninchen, ente 1 kg	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Steakfilets / Steaks	Steam	150	180	15-35	L-3  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	Steam	150	180-200	25-40	L-3  
Bratkartoffeln	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Brathähnchen 1-1,3 kg	Steam	250	200	50-80	L-3  

ZUBEHÖR					
	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

## UHR / KURZZEITWECKER-BETRIEB



### UHR EINSTELLEN

Die Uhr kann eingestellt werden, wenn der Ofen ein- oder ausgeschaltet ist, vorausgesetzt, dass nicht zuvor das Ende eines Garzyklus programmiert wurde.

Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall beginnen die 00:00 Ziffern auf dem DISPLAY zu blinken.

1. Drücken Sie die Tasten "+" und "-" gleichzeitig. Dann blinkt die Spalte zwischen Stunden und Minuten.

2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die Uhrzeit anzupassen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der gewünschte Wert schneller und einfacher eingestellt werden.

### ÄNDERN DER SUMMERFREQUENZ

Die Summersignalfrequenz kann durch wiederholtes Drücken von "-" geändert werden.

### EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Diese Funktion unterbricht das Garen nicht und beeinflusst auch nicht den Backofen; sie wird einfach verwendet, um den Summer zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis das Symbol und die drei Ziffern auf dem Display zu blinken beginnen.

2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der Wert schneller und einfacher eingestellt werden.

3. Warten Sie 5 Sekunden lang. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, dann zeigt das Display die Zeit, wie sie zurückzählt. Wenn dieser Zeitraum abgelaufen ist, wird der Summer aktiviert.

### PROGRAMMIERTES GAREN

Es muss ein Garmodus ausgewählt werden, bevor die Programmierung vorgenommen werden kann.

### PROGRAMMIEREN DER GARDAUER

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis das Symbol **A** und die DUR Zeichen auf dem Display zu blinken beginnen.

2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Dauer einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der Wert schneller und einfacher eingestellt werden.

3. Warten Sie 5 Sekunden lang, danach ist das Symbol **A** auf dem Display sichtbar.

4. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppt der Backofen das Garen und Sie hören einen Summer. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer auszuschalten.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Zeit von 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

### EINSTELLEN DER ENDZEIT FÜR EINEN GARMODUS

1. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 3, um die Dauer wie oben beschrieben einzustellen.

2. Als nächstes drücken Sie die Taste, bis der Text END auf dem Display zu blinken beginnt.

3. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um das Garzeitende einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der gewünschte Wert schneller und einfacher eingestellt werden.

4. Warten Sie 5 Sekunden lang oder drücken Sie erneut die Taste. Wenn der Garvorgang startet, ist das Symbol auf dem Display sichtbar.

5. Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, stoppt der Backofen den Garvorgang und ein Summer ertönt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um ihn auszuschalten.

Die Programmierung wurde eingestellt, wenn das Symbol **A** leuchtet.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wurde eine Dauer von 1 Stunde programmiert. 12:30 Uhr ist als Endzeit geplant. Das Programm startet automatisch um 11:30 Uhr.

### LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

Zum Löschen eines Programms:

- Drücken Sie die Taste, bis das entsprechende Symbol der Einstellung, die Sie löschen möchten, und die Ziffern auf dem Display blinken. Drücken Sie die "-" Taste, bis die Ziffern 00:00 am Display erscheinen.
- Drücken und halten Sie die "+" und "-" Tasten; dies löscht alle zuvor ausgewählten Einstellungen, einschließlich der Timer-Einstellungen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

**SCHALTEN SIE DEN HAUPTSCHALTER AUS UND STELLEN SIE SICHER, DASS DAS KOCHFELD VOR DEM REINIGEN KALT IST. STELLEN SIE VOR DEM ERNEUTEN EINSCHALTEN SICHER, DASS SICH ALLE BEDIENELEMENTE IN DER OFF-POSITION (AUS) BEFINDEN.**

**Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**

**Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.**

**Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.**

**Das Gerät von der Stromversorgung trennen.**

**Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.**

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung

### REINIGUNG DES KERAMIKKOCHFELDS

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
- Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

### AUßENFLÄCHEN

- Die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofaser Tuch reinigen. Verwenden Sie keine Produkte auf Alkoholbasis wie denaturierter Alkohol.

### ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS

1. Nehmen Sie die seitlichen Einhängegitter ab.
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 1) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 2).
3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in der seitlichen Aussparung sitzt.

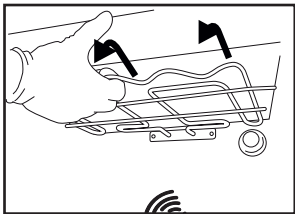


Abb. 1

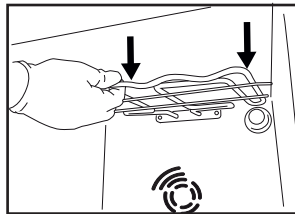


Abb. 2

### INNENFLÄCHEN

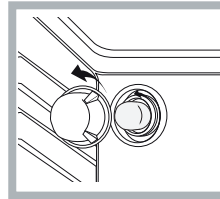
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

### ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

### AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.



1. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.  
Hinweis: Verwenden Sie 40W/230V Typ G9

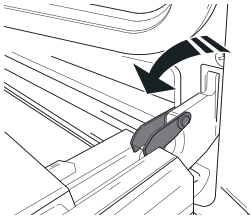
Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. - Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

### KATALYTISCHE REINIGUNG

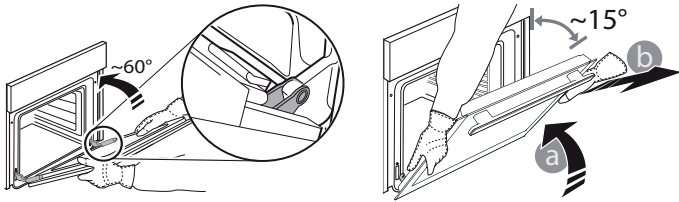
Dies sind Platten, die mit einem Spezialemail beschichtet sind, das in der Lage ist, das beim Garen der Lebensmittel freigesetzte Fett aufzunehmen. Dieses Email ist ziemlich stark, sodass das verschiedene Zubehör (Gitter, Fettpfannen usw.) entlang gleiten kann, ohne es zu beschädigen. Es können weiße Spuren an den Oberflächen erscheinen; dies ist kein Grund zur Beanstandung. Dennoch sollte Folgendes vermieden werden: -Kratzen am Email mit scharfen Gegenständen (beispielsweise einem Messer); -Verwendung von Reinigungsmitteln oder scheuernden Materialien.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER BACKOFENTÜR AUS GLAS

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



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



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

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

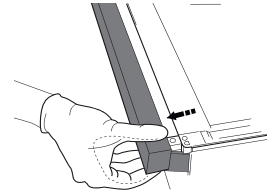
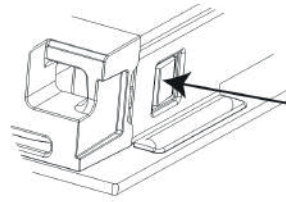
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

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

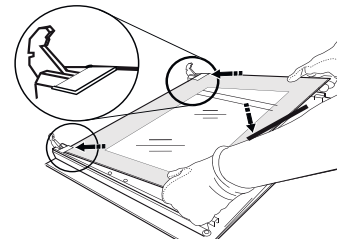
### CLICK & CLEAN – GLASREINIGUNG

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



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

3. Setzen Sie beim erneuten Zusammenbauen des inneren Türglases die Glasscheibe richtig ein, sodass der auf der Platte geschriebene Text nicht verkehrt und leicht lesbar ist.



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

## LÖSEN VON PROBLEMEN

### Was tun, wenn...

### Mögliche Ursachen

### Abhilfe

Der Ofen funktioniert nicht.

Stromausfall.  
Trennung von der Stromversorgung

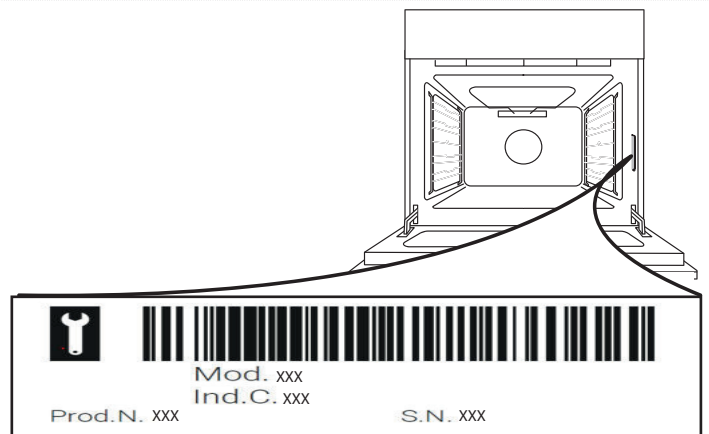
Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

## KUNDENDIENST

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite.

Halten Sie bereit:

- Eine kurze Beschreibung des Problems;
- den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- den Kundendienstcode (die Nummer, die auf das Wort SERVICE auf dem Kennschild am Produkt folgt, welches auf der Innenkante zu finden ist, wenn die Ofentür geöffnet ist)
- Ihre vollständige Anschrift,
- Eine Kontaktnummer.



Bitte beachten: Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren, der Original-Ersatzteile verwendet und die Reparaturarbeiten korrekt durchführt.

Bitte lesen Sie das mitgelieferte Garantieheft für weitere Informationen der Garantie.



# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor latere raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de accessoires worden heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.

**WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het onbewaakt achterlaten van de kookplaat tijdens het koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar zet het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een deksel of een branddeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun.

Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Kleine kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij er voortdurend toezicht is. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de accessoires worden heet tijdens het gebruik. Let erop dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen

jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten. Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een thermometer gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen - gevaar voor brand.

⚠ Houd kleding of andere ontvlambaar materiaal uit de buurt van het apparaat, tot alle componenten volledig afgekoeld zijn - brandgevaar. Let altijd goed op wanneer u voedsel bereid dat rijk is aan vet, olie of wanneer alcoholische dranken toegevoegd worden - risico voor brand. Gebruik ovenwanten om pannen en accessoires te verwijderen. Op het einde van de bereiding, open de deur van de oven voorzichtig zodat hete lucht of dampen geleidelijk aan kunnen ontsnappen - risico voor brandwonden. De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant van de oven mogen niet geblokkeerd worden - risico voor brand.

⚠ Let op wanneer de ovendeur open staat of neergeklapt is, om er niet tegen te stoten.

## **TOEGESTAAN GEBRUIK**

⚠ **VOORZICHTIG:** het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere residentiële omgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

⚠ Sla geen ontplofbare of ontvlambare materialen (zoals benzine of spuitbussen) op in of in de buurt van het apparaat - brandgevaar.

## **INSTALLATIE**

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd

technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen ver van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van problemen contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde klantenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie.

Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigd - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen wanneer de installatie helemaal uitgevoerd is.

Haal het apparaat pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

⚠ Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur - brandgevaar.



als het fornuis op een basis wordt geplaatst, moet het waterpas worden gezet en aan de muur worden bevestigd met de meegeleverde ketting, om te voorkomen dat het apparaat van de basis glijdt.



**WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet de meegeleverde ketting worden bevestigd. Raadpleeg de instructies voor de bevestiging.

### ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de oven deur openstaat).

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u nat of blootsvoets bent.

Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als de voedingskabel beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn technicus of een gelijkaardig

gekwalificeerd persoon vervangen worden door een identieke kabel om gevaarlijke situaties te voorkomen - risico voor elektrocutie.

Neem contact op met een erkend servicecentrum als de voedingskabel moet worden vervangen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen, om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

### REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠ Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

⚠ Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert. - Gevaar voor brandwonden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit vooraleer de lamp te vervangen - risico voor elektrocutie.

### VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven ♻. De diverse onderdelen van de verpakking moeten op verantwoordelijk wijze afgevoerd worden volgens de plaatselijke voorschriften voor de verwerking van het afval.

### AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophalddienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

### TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

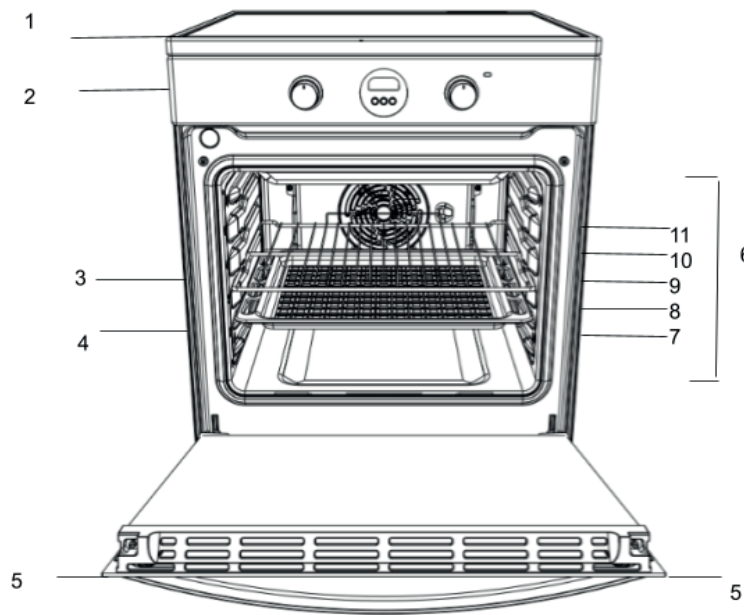
Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.

### VERKLARINGEN VAN OVEREENSTEMMING

Dit apparaat voldoet aan: Ecologische ontwerpvoorschriften van de Europese Richtlijn 65/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1. Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese Richtlijn nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

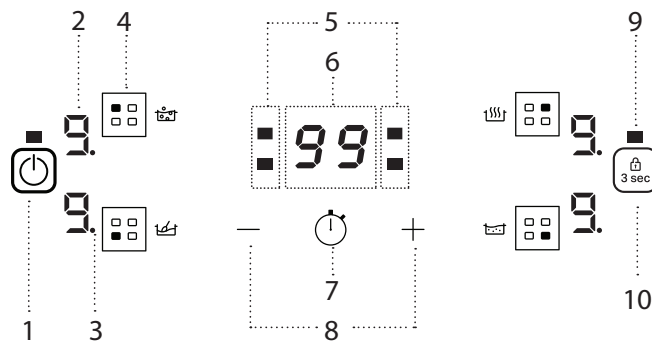


PRODUCTBESCHRIJVING



- 1. Inductiekookplaat
- 2. Bedieningspaneel
- 3. Rooster
- 4. Bakplaat
- 5. Deur
- 6. Looprails voor de schuifroosters
- 7. stand 1
- 8. stand 2
- 9. stand 3
- 10. stand 4
- 11. stand 5

BEDIENINGSPANEEL KOOKPLAAT

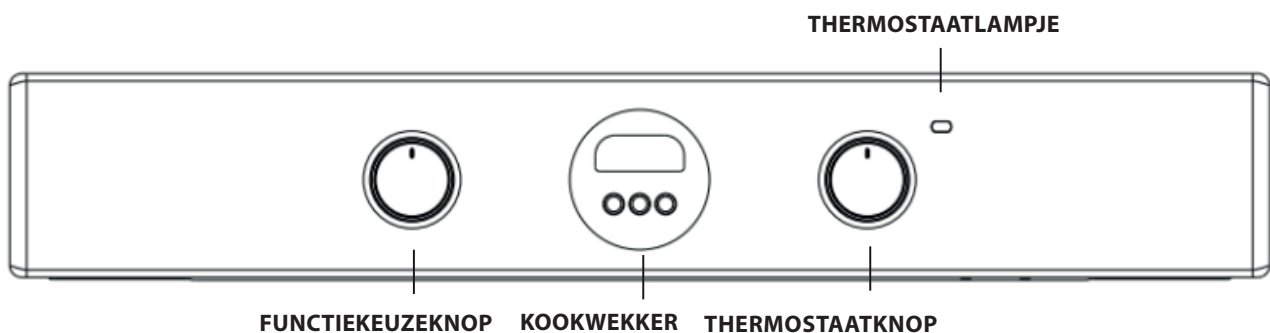


- 1. AAN/UIT-toets
- 2. Geselecteerd bereidingsniveau
- 3. Indicatie zoneselectie
- 4. Toets voor selectie bereidingszone

- 5. Indicatoren van kookwekker voor de geselecteerde zone
- 6. Indicatie bereidingsduur
- 7. Activatietoets kookwekker
- 8. Toetsen voor instelling vermogen en bereidingstijd

- 9. Indicatielampje - actieve functie
- 10. Toets kinderslot – 3 seconden

BEDIENINGSPANEEL



## INSTALLATIE

Lees aandachtig dit instructieboekje voordat u uw nieuwe toestel in gebruik neemt. Het bevat belangrijke informatie over de veilige installatie en het veilige gebruik van het toestel.

Houd deze gebruiksinstructies bij voor toekomstig gebruik. Zorg ervoor dat de instructies bij het toestel blijven indien het verkocht, weggegeven of verhuisd wordt. Het toestel moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde professional die de voorziene instructies in acht neemt.

Alle nodige aanpassings- of onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden nadat het toestel losgekoppeld is van de stroomvoorziening.

### Plaatsen en nivelleren

Het toestel kan naast kasten geïnstalleerd worden die niet hoger zijn dan het oppervlak van de kookplaat. Dit fornuis moet rechtstreeks op de vloer geplaatst worden. Plaats dit fornuis niet op een kunstmatige basis. Zorg ervoor dat de muur die in contact komt met de achterkant van het toestel gemaakt is van een vuur- en hittebestendig materiaal (T 90 °C). Belangrijk: Installeer dit toestel niet naast de deur of een andersoortige toegang. Zo vermijdt u dat personen die de deur gebruiken contact maken met pannen op de kookplaat.

### Het toestel mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden

#### Dit toestel mag niet op een platform geplaatst worden.

Het fornuis is ontworpen om tussen keukenkasten te passen die 600 mm uit elkaar staan. Langs beide kanten moet er voldoende ruimte zijn om het fornuis van zijn plek te schuiven voor onderhoud. U kunt aan één of beide kanten een kast plaatsen, of het fornuis in een hoek zetten. U kunt het ook vrijstaand gebruiken.

De afstand tussen het fornuis en naburige zijmuren die boven de kookplaat uitkomen, moet minstens 150 mm bedragen

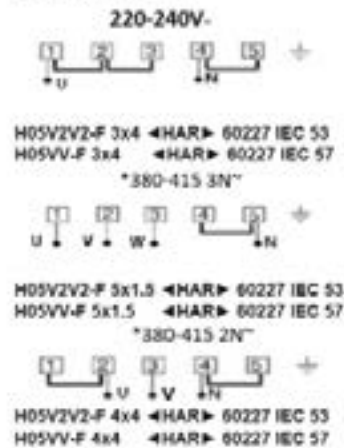
De zijmuren moeten beschermd worden met een hittebestendig materiaal. De afstand tot overhangende oppervlakken of afzuigkappen moet minstens 650 mm bedragen.

- Het fornuis kan in een keuken, kook-/eetruimte of woonslaapkamer geplaatst worden, maar niet in een badkamer of doucheruimte.
- De afzuigkap moet geïnstalleerd worden volgens de vereisten in de handleiding van de afzuigkap.
- De muur die in contact komt met de achterkant van het toestel moet van een vuurvast materiaal gemaakt zijn.
- Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die vastgemaakt moet worden aan een haak op de muur achter het toestel.

### Elektrische aansluiting

Ovens met een driepolige voedingskabel zijn ontworpen om te werken op wisselstroom, met de voedingsfrequentie en spanning die op het gegevensplaatje aangegeven staan (onderaan het dashboard van de oven). De gele geleider is de aardleiding van de kabel.

Basis stroomaansluiting



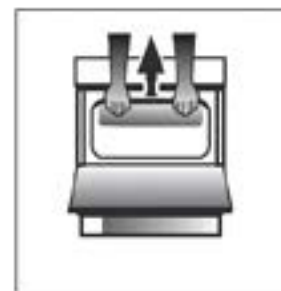
\*andere aansluitmogelijkheden

### De voedingskabel op het elektriciteitsnet aansluiten

⚠ WAARSCHUWING: Deze handeling moet door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd

Voordat u uw fornuis verplaatst, moet u controleren of het afgekoeld en uitgeschakeld is op de regeleenheid van het fornuis. U verplaatst het fornuis het gemakkelijkst door de voorkant als volgt op te tillen:

Het fornuis verplaatsten



Afb. A

Open de deur van de grill ver genoeg zodat u de voorste rand van het plafond van de oven comfortabel kunt vastnemen. Vermijd daarbij de onderdelen van de grill. (AFB. A)

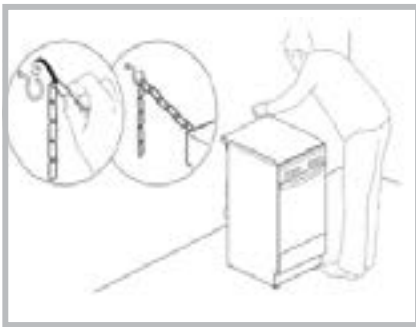
Wees voorzichtig wanneer u het fornuis verplaatst, want het is zwaar. Let op dat u de vloerbedekking niet beschadigt.

De onderstaande instructies moeten door een gekwalificeerde technicus gelezen worden om er zeker van te zijn dat het toestel correct geïnstalleerd, afgesteld en technisch onderhouden wordt volgens de huidige richtlijnen.

## WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD.

Het fornuis moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten door middel van een geschakeld (dubbelpolig) stopcontact dat correct geaard is en de gepaste capaciteit heeft zoals aangegeven op het typeplaatje van het fornuis. Alle elektrische bedrading van de verbruikerseenheid naar het fornuis, via het geschakelde stopcontact van het fornuis, moet van een aanvaardbaar type zijn en een stroomsterkte hebben zoals hierboven aangegeven. de voedingskabel moet zo gelegd worden dat hij op geen enkel moment 50 °C warmer wordt dan de kamertemperatuur. De kabel moet weggeleid worden van de achterste ventilatieopeningen.

### Veiligheidsketting



Om te voorkomen dat het toestel ongewild kantelt, bijvoorbeeld wanneer een kind op de ovendeur klimt, **MOET** de veiligheidsketting vastgemaakt worden!

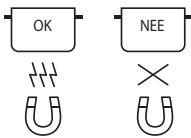
Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die aan een haak vastgemaakt moet worden. Die haak hangt aan de muur achter het toestel, even hoog als de ketting van het toestel.

Kies een schroef en schroefanker op basis van het materiaaltype van de muur achter het toestel. Als de diameter van de schroefkop kleiner is dan 9 mm, dan moet u een onderlegging gebruiken. Voor een betonnen muur hebt u een schroef nodig met een diameter van minstens 8 mm en een lengte van 60 mm.

Zorg ervoor dat de ketting aan de achterwand van het fornuis en aan de muur bevestigd is zoals aangegeven op de afbeelding, zodat ze na installatie onder spanning komt te staan en parallel is met de grond.

## ACCESSOIRES

### POTTEN EN PANNEN



Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten: • geëmailleerd staal  
• gietijzer  
• speciale potten en pannen van roestvast staal, geschikt voor inductiekoken

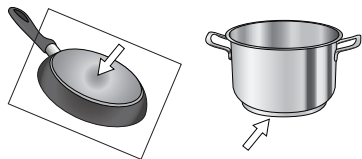
Controleer op de aanwezigheid van het symbool om te bepalen of de pan geschikt is. Dit symbool is meestal op de onderkant gedrukt). Er kan een magneet worden gebruikt om te bepalen of de pannen magnetisch zijn.

De kwaliteit en de structuur van de panbodem kunnen de bereidingsprestaties veranderen. Sommige aanduidingen van de diameter van de bodem komen niet overeen met de reële diameter van het ferromagnetische oppervlak.

Van sommige potten en pannen is alleen een gedeelte van de bodem van ferromagnetisch materiaal, en andere gedeeltes zijn van ander materiaal dat niet geschikt is voor inductiekoken. Deze zones kunnen tot verschillende niveaus opwarmen of met lagere temperaturen. In bepaalde gevallen, als de bodem vooral bestaat uit non-ferromagnetisch materiaal, bestaat de mogelijkheid dat de kookplaat de pan niet herkent en bijgevolg de bereidingszone niet inschakelt.



Gebruik voor een optimale efficiëntie altijd potten en pannen met een platte bodem die de warmte gelijkmatig verdeelt. Oneffen bodems beïnvloeden het vermogen en de warmtegeleiding.



## EERSTE GEBRUIK

### VERMOGENSREGELING

Op het moment van de aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximale vermogen. Regel de instelling op basis van de limieten van de elektrische installatie in uw huis zoals beschreven in de volgende paragraaf.

OPMERKING: Afhankelijk van het geselecteerde kookplaatvermogen kunnen sommige vermogenniveaus en functies van de kookzone (bijv. koken of snel opwarmen) automatisch beperkt worden, om te voorkomen dat de geselecteerde limiet overschreden wordt.

#### Het vermogen van de kookplaat instellen:

Zodra het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, kunt u het vermogen binnen 60 seconden instellen.

Druk tenminste 3 seconden lang op de toets "+". Het display toont "PL".

Bevestig door op de toets te drukken .

Gebruik de toetsen "+" en "-" om het gewenste vermogen in te stellen. De getoonde vermogenswaarden zijn: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW (\*).

Bevestig door op de toets te drukken.

Het geselecteerde vermogen blijft ook bij stroomuitval in het geheugen. Trek de stekker minstens 60 seconden uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en herhaal bovenstaande stappen om het vermogen te wijzigen.

Als er zich tijdens het instellen een fout voordoet, verschijnt het symbool "EE" en hoort u een pieptoon. Herhaal de handeling als dit gebeurt.

Als dit ook niet helpt, adviseren wij u contact op te nemen met de klantenservice.

### Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege pannen op een ingeschakelde kookplaat. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat constant de temperatuur controleert en dat de "automatische uitschakelfunctie" activeert als er hoge temperaturen worden gemeten. Als de kookplaat wordt gebruikt met lege pannen of pannen met een dunne bodem, kan de temperatuur snel toenemen waardoor mogelijk de "automatische uitschakelfunctie" niet meteen wordt ingeschakeld, met schade voor de pan of de kookplaat tot gevolg. Raak niets aan als dit gebeurt en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.

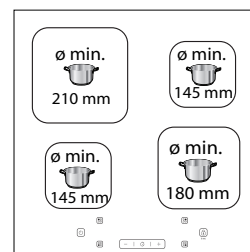
Neem contact op met het servicecentrum als er een foutbericht verschijnt.

### Minimale diameter van de onderkant van de pot/pan voor de verschillende bereidingszones

Gebruik potten met een geschikte minimumdiameter (zie de onderstaande tekening) om te zorgen dat de kookplaat goed werkt.

Gebruik altijd de bereidingszone die het best overeenkomt met de minimumdiameter van de bodem van de pot.

Zet de pot zo neer dat hij goed in het midden van de gebruikte bereidingszone staat. Er wordt aanbevolen geen potten te gebruiken die groter zijn dan de omtrek van de gebruikte bereidingszone.



### ADAPTER VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

Met dit accessoire kunt u potten en pannen gebruiken die niet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het is belangrijk dat u niet vergeet dat het gebruik ervan de efficiëntie beïnvloedt en bijgevolg de tijd nodig om het voedsel te verwarmen. Het gebruik ervan moet beperkt worden omdat de temperaturen die op het oppervlak bereikt worden in belangrijke mate afhangen van de gebruikte pot/pan, de effenheid ervan en het type voedsel dat wordt bereid. Een pot of pan gebruiken met een kleinere diameter dan de adapterschijf kan warmte doen toenemen die niet wordt overgedragen naar de pot of pan en dat kan zowel de kookplaat als de schijf zwart maken. Pas de diameter van de potten/pannen en de kookplaat aan de diameter van de adapter aan.

### GELUIDSSIGNAAL AAN/UIT

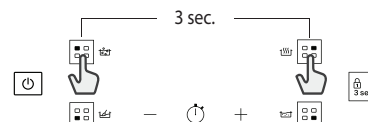
Het geluidssignaal in-/uitschakelen (aan/uit):

- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk binnen 60 seconden gelijktijdig op de toetsen "+" en gedurende tenminste 5 seconden.

### DEMO-MODUS (opwarmen uitgeschakeld, zie hoofdstuk "Probleemoplossing")

Om de demo-modus in en uit te schakelen:

- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk binnen 60 seconden gelijktijdig op de toetsen van de bereidingszoneselectie links- en rechtsboven gedurende tenminste 3 seconden (zoals hieronder weergegeven);
- "DE" verschijnt op het display.



(\*) - Het geleverde maximumvermogen zal 6,0 kW zijn volgens de productspecificaties.

## DAGELIJKS GEBRUIK



### DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELEN (AAN/UIT)

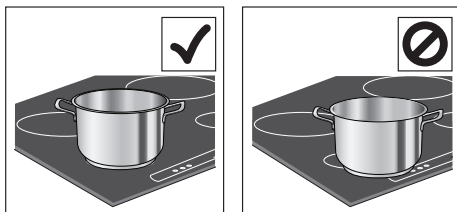
Druk ongeveer 1 seconde op de aan-toets om de kookplaat in te schakelen. Druk op dezelfde toets om de kookplaat uit te schakelen en alle kookzones worden uitgeschakeld.

### PLAATSING

Lokaliseer de gewenste bereidingszone door naar de positie-symbolen te kijken. Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

Let op: In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de pannen, die vaak breder is.

Zo wordt voorkomen dat het toetsenblok oververhit. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



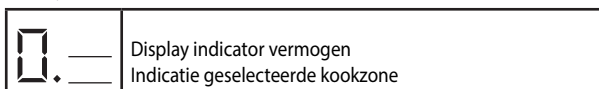
### KOOKZONES IN-/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN VERMOGENSNIVEAUS

#### De bereidingszones inschakelen:

Selecteer de voorgeselecteerde kookzone door op de betreffende toets voor zoneselectie te drukken. Op het display verschijnt niveau "0".

Elke bereidingszone heeft verschillende vermogensniveaus, die ingesteld kunnen worden met de toetsen "+" / "-". De niveaus lopen van het minimum 1 tot het maximum 9.

Sommige bereidingszones hebben een snelopwarmfunctie (Booster), dit wordt op het display aangegeven met de letter "P".



## INDICATOREN



### RESTWARMTE

Als "H" wordt weergegeven op het display, is de bereidingszone heet. De indicator licht zelfs op als de zone niet was ingeschakeld maar is opgewarmd als gevolg van het gebruik van de aangrenzende zones, of omdat er een hete pot op werd gezet.

Wanneer de bereidingszone is afgekoeld, verdwijnt de "H".

### De bereidingszones uitschakelen:

Selecteer de uit te schakelen kookzone door op de betreffende toets voor zoneselectie te drukken (het punt rechts onder de indicator van het vermogensniveau op het display wordt opgelicht). Druk op de toets "-" om het niveau in te stellen op "0".

Om de zone onmiddellijk uit te schakelen, houdt u de knop voor zoneselectie 3 seconden ingedrukt. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator "H" verschijnt op het display.



### VERGREDELING BEDIENINGSPANEEL

Om de instellingen te vergrendelen en te voorkomen dat het paneel per ongeluk wordt ingeschakeld, houdt u de toets van het kinderslot 3 seconden ingedrukt. Een geluidssignaal en een waarschuwinglampje boven het symbool geven aan dat de functie is ingeschakeld. Het bedieningspaneel wordt helemaal vergrendeld, behalve de uitschakelfunctie (☺). Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure.



### KOOKWEKKER

Met de kookwekker kan een bereidingstijd voor alle zones ingesteld worden.

#### De wekker inschakelen:

Selecteer en activeer de bereidingszone waarvoor u de kookwekker wil instellen. Druk op de toets met het klokpictogram en stel de gewenste tijd in met de toetsen "+" en "-". De kookwekkerled voor de gebruikte zone gaat branden. Enkele seconden na de laatste druk begint de kookwekker af te tellen en het punt op het display dat het verstrijken van de seconden aangeeft knippert. Als de tijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Na de selectie van de zone en het klokpictogram kan de tijd op elk willekeurig ogenblik gewijzigd worden, en verschillende kookwekkers kunnen gelijktijdig ingeschakeld worden. De kookwekker toont altijd de ingestelde tijd voor de geselecteerde zone of de kortste overige tijd. Wanneer meer dan een kookwekker actief is, geeft de knipperende led de zone aan waarvoor de bereidingstijd weergegeven wordt op het display. Herhaal de bovenstaande stappen om de kookwekker voor een andere zone in te stellen.

#### De kookwekker uitschakelen:

Selecteer de kookzone waarvoor u de kookwekker wenst uit te schakelen. Houd de toets met het klokpictogram (🕒) 3 seconden ingedrukt. U kunt ook op de toets met het klokpictogram drukken en vervolgens de toets "-" ingedrukt houden tot op het display "0:0" verschijnt.



### DE POT IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN POT

Dit symbool verschijnt als de pot niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft voor de geselecteerde bereidingszone. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pot wordt geregistreerd, dan wordt de bereidingszone uitgeschakeld.

## GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking. Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de panbodems (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is).


Deze geluiden kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek.

## BEREIDINGSTABEL

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	NIVEAUGEBRUIK (indicatie van kookervaring en -gewoonten)
Maximumvermogen	P	Snel verwarmen	Ideaal voor het snel verhogen van de voedseltemperatuur tot het snel aan de kook brengen in het geval van water of het snel verwarmen van kookvloeistoffen.
	8 – 9	Bakken – koken	Ideaal voor braden, aan de kook brengen, bakken van diepvriesproducten, snel koken.
Hoog vermogen	7 – 8	Braden – sauteren – koken – grillen	Ideaal voor sauteren, actief aan de kook houden, koken en grillen (voor een korte periode, 5-10 minuten).
	6 – 7	Braden – sauteren – stomen – sauteren – grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voorwarmen.
Middelhoog vermogen	4 – 5	Bereiden – stoven – sauteren – grillen	Ideaal voor stomen, zachtjes aan de kook houden, koken (voor een lange periode). Deeg smeugig maken.
	3 – 4	Bereiden – sudderen – indikken – smeugig maken	Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta smeugig maken.
	2 – 3		Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (minder dan een 1 liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	1 – 2	Smelten – ontdooien – warmhouden – smeugig maken	Ideaal voor het zacht maken van boter, langzaam smelten van chocolade, ontdooien van kleine producten en het warmhouden van zojuist bereide gerechten (bijv. saus, soep, minestrone).
	1		Ideaal voor het warmhouden van zojuist bereide gerechten, het smeugig maken van risotto en het warmhouden van serveerschotels (met inductiegeschikte accessoire).
Geen vermogen	0	Ondersteuningsvlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door "H").

## PROBLEEMOPLOSSING

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als u de kookplaat na gebruik niet kunt uitschakelen, koppelt u de kookplaat los van de voeding.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen. Let op: De aanwezigheid van water, gemorste vloeistoffen uit pannen of eventuele objecten op de toetsen van de kookplaat kunnen leiden tot het per abuis activeren of deactiveren van de toetsenblokkeringsfunctie.

CODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
F0E1	Er is kookgerei gedetecteerd maar het is niet compatibel met de gevraagde handeling.	Het kookgerei staat niet goed gepositioneerd op de bereidingszone of het is niet compatibel met met een of meerdere bereidingszones.	Druk twee keer op de Aan-/Uit-toets om de F0E1-code te wissen en de bereidingszone vrij te geven. Probeer vervolgens het kookgerei in een verschillende bereidingszone te gebruiken of gebruik ander kookgerei.
F0E7	Foute aansluiting stroomsnoer.	De voedingsaansluiting is niet exact zoals aangegeven in de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".	Pas de voedingsaansluiting aan volgens de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
F0EA	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		
d E [wanneer de kookplaat is uitgeschakeld]	De kookplaat wordt niet warm. De functies gaan niet AAN.	DEMO-MODUS aan.	Volg de instructies in de paragraaf "DEMO-MODUS".
bijv.  → -	De kookplaat activeert geen speciale functie.	De vermogensregelaar beperkt de vermogensniveaus op basis van de maximale waarde die is ingesteld voor de kookplaat.	Zie de paragraaf "Vermogenbeheer".
bijv. P → S [Vermogenniveau lager dan gewenst niveau]	De kookplaat stelt automatisch een minimaal vermogenniveau in om het gebruik van de kookzone te garanderen.	De vermogenregelaar beperkt de vermogenniveaus op basis van de maximale waarde ingesteld voor de kookplaat.	Zie de paragraaf "Vermogenbeheer".



## FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

### USEFUL TIPS

#### DE BEREIDINGSTABEL LEZEN

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

#### HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Convectiebakken" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Verwissel de steunhoogtes na tweederde van de bereidingstijd, indien nodig. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

#### EERSTE GEBRUIK

#### DAGELIJKS GEBRUIK

Verwarm bij het eerste gebruik de oven leeg met gesloten deur minstens een half uur op de maximumtemperatuur. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is alvorens de oven uit te schakelen en de oven deur te openen. Het apparaat kan een licht onaangename geur verspreiden die wordt veroorzaakt door het verbranden van beschermende stoffen die tijdens het fabricageproces zijn gebruikt.

1. Selecteer de gewenste bereidingsmodus met de FUNCTIEKEUZEKNOP.
2. Selecteer de aanbevolen temperatuur voor de bereidingsmodus of de gewenste temperatuur met de THERMOSTAATKNOP.

Een lijst met bereidingsmodi en aanbevolen bereidingstemperaturen vindt u in de bijbehorende tabel (zie tabel *Advies ovenbereiding*).

Tijdens de bereiding kunt u altijd het volgende doen:

- De bereidingsmodus wijzigen met de FUNCTIEKEUZEKNOP.
- De temperatuur wijzigen met de THERMOSTAATKNOP.
- De totale bereidingstijd en de eindtijd instellen (zie *hieronder*).
- De bereiding stoppen door de FUNCTIEKEUZEKNOP op "0" te zetten.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; zo vermijdt u dat de email beschadigd raakt. Plaats het kookgerei altijd op het daarvoor bestemde rooster.

#### THERMOSTAATLAMPJE

Als het lampje brandt, produceert de oven warmte. Het lampje schakelt uit wanneer de binnenkant van de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt. Vervolgens zal het lampje afwisselend aan en uit gaan terwijl de thermostaat de temperatuur op een constant niveau houdt.

#### OVENLAMPJE

Het lampje kan worden ingeschakeld door de FUNCTIEKEUZEKNOP op elke stand behalve "0" te zetten. Het lampje blijft branden zolang de oven in werking is. Door aan de knop te draaien, wordt het lampje ingeschakeld zonder dat een van de verwarmingselementen wordt geactiveerd.

### 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draait u de *keuzeknop* naar het symbool van de gewenste functie.

	<b>LICHT/SNEL VOORVERWARMEN</b> Om het ovenlampje aan te zetten. Om de oven snel voor te verwarmen.
	<b>STATISCH</b> Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
	<b>GRILLEN</b> Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.
	<b>TURBO GRILL</b> Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.
	<b>ONDERWARMTE+VENTILATOR</b> Voor het afbakken van erg vloeibare gerechten en voor een krokante en goudbruine bodem. Ook handig voor het indikken van sauzen. Plaats het voedsel op de tweede plank. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
	<b>CONVECTIEBAKKEN</b> Om tegelijkertijd op maximaal twee roosters te bereiden. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.
	<b>ONDERWARMTE</b> Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van de bereiding van gevulde taarten of voor het indikken van soepen. Gebruik deze functie de laatste 10/15 min van de bereiding.
	<b>HETE LUCHT</b> Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op meerdere roosters (maximaal drie). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
	<b>ONTDOOIEN</b> Om etenswaren snel te ontdooien.
	<b>STOOM</b> De -functies bieden uitstekende resultaten dankzij de toevoeging van stoom aan de bereidingsprogramma's. Giet drinkwater in de bodem terwijl de oven koud is en selecteer de functie die overeenkomt met uw bereidingsmethode. De optimale waterhoeveelheid en temperatuur voor elke voedselcategorie staan vermeld in de bijbehorende tabel. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.

## ACCESSOIRES

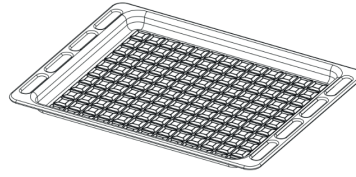
### ROOSTER



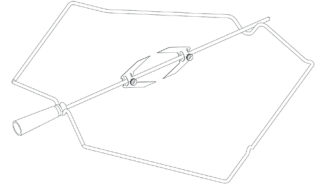
### DIEPE LADE



### BAKPLAAT



### DRAAISPIJKIT



Het aantal en type. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

## PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1A, 1B)

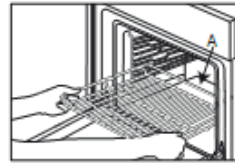


Fig. 1A

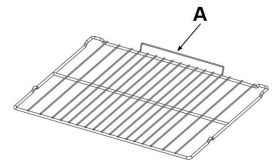






























































Fig. 1B
































2. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde manier als het rooster geplaatst (Fig. 2).




































Afb. 2

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

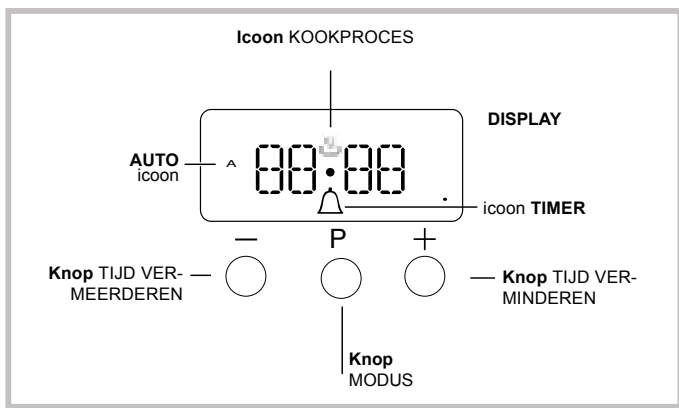
RECEPT	FUNCTIE	VOORVERW.	TEMP. (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU (L-nummer) EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake	STATISCH	JA	170	30 - 50	L-2  
Taarten / Luchtige cake	HETE LUCHT	JA	150 - 160	40 - 60	L-3  
Taarten / Luchtige cake	HETE LUCHT	JA	160	40 - 70	L-5 L-2  
Gevulde taart (Kaastaart, strudel, fruittaart)	STATISCH	JA	160-180	40-60	L-2  
Gevulde taart (Kaastaart, strudel, fruittaart)	HETE LUCHT	JA	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Koekjes / Shortbread	STATISCH	JA	140	30 - 60	L-3  
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140	30 - 60	L-5 L-3  
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Kleine taartjes / Muffins	STATISCH	JA	160 - 180	20 - 50	L-4  
Kleine taartjes / Muffins	HETE LUCHT	JA	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Kleine taartjes / Muffins	HETE LUCHT	JA	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Soesjes	STATISCH	JA	170 - 200	20 - 50	L-3  
Soesjes	HETE LUCHT	JA	170 - 180	20 - 50	L-4  
Soesjes	HETE LUCHT	JA	170 - 180	20 - 50	L-2  
Soesjes	HETE LUCHT	JA	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Meringues	STATISCH	JA	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	HETE LUCHT	JA	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Meringues	HETE LUCHT	JA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza / Brood / Focaccia	STATISCH	JA	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Brood / Focaccia	CONVECTIEBAKKEN	JA	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza / Brood / Focaccia	CONVECTIEBAKKEN	JA	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza / Brood / Focaccia	HETE LUCHT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Brood / Focaccia	HETE LUCHT	JA	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	CONVECTIEBAKKEN	JA	170-180	30 - 60	L-3  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	HETE LUCHT	JA	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	STATISCH	JA	170 - 190	15 - 40	L-3  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	HETE LUCHT	JA	180 - 210	15 - 40	L-4  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	HETE LUCHT	JA	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lasagne / ovenschotels / pastaschotel / cannelloni	STATISCH	JA	180 - 200	30 - 65	L-3  

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERW.	TEMP. (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU (L-nummer) EN ACCESSOIRES
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Kip / konijn / eend 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Kalkoen / gans 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Visfilets / Moten vis	GRILLEN	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Groentegratin	GRILLEN	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Toast	GRILLEN	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers	GRILLEN	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Gebakken aardappeltjes	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Leg of lamb / Shanks	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Complete maaltijd (Cook3): Vruchtentaart Lasagne Braadstuk	HETE LUCHT	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Complete maaltijd (Cook4): Vruchtentaart Lasagne Vleesstukken Geroosterde groenten	HETE LUCHT	-	180 - 190	40 - 100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  

RECEPT	FUNCTIE	WATER (g)	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU (L-nummer) EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake	Stoom	100	170-180	30-60	L-2  
leine taartjes u ns	Stoom	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Stoom	150	200-220	20-40	L-3  
Broodjes	Stoom	100	210	25-40	L-3  
Heel brood	Stoom	150	170-180	70-100	L-3  
Rosbief	Stoom	200	200	35-60	L-3  
Rosbief 2 kg	Stoom	250	200	40-70	L-3  
Lamsbout	Stoom	200	180-200	65-75	L-3  
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg	Stoom	200	200	60-90	L-3  
Kip / konijn / eend 1 kg	Stoom	200	200-220	50-70	L-3  
isfilets oten vis	Stoom	150	180	15-35	L-3  
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	Stoom	150	180-200	25-40	L-3  
Gebakken aardappeltjes	Stoom	200	200-220	50-70	L-3  
Gebraden kip 1-1,3 kg	Stoom	250	200	50-80	L-3  

ACCESSOIRES					
	Rooster	Bakvorm of taartvorm op het rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

## WERKING KLOK/KOOKWEKKER



### INSTELLEN KLOK

De klok kan afgesteld worden wanneer de oven uitgeschakeld is of aangezet wordt, op voorwaarde dat er geen eindtijd voor een kookcyclus is ingesteld.

Nadat het toestel op het elektriciteitsnet is aangesloten, of na een stroompanne, zullen de cijfers 00:00 op het DISPLAY beginnen te knipperen.



1. Druk de knoppen "+" en "-" tegelijk in. De dubbelepunt tussen de uren en minuten begint te knipperen.
2. Pas de tijd aan met de knoppen "+" en "-"; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.

### DE FREQUENTIE VAN HET SIGNAAL WIJZIGEN

U kunt de frequentie van het signaal wijzigen door de "-" herhaaldelijk aan te raken.

### DE KOOKWEKKER INSTELLEN


Deze functie onderbreekt het koken niet en heeft geen invloed op de oven; ze laat enkel en alleen het signaal klinken wanneer de ingestelde tijd verstreken is.

1. Druk meerdere keren op de knop  tot het icoontje  en de drie cijfers op het display beginnen te knipperen.
2. Gebruik de knoppen "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.
3. Wacht 5 seconden. Als u de knop nog één keer indrukt, zal het display de aflopende tijd weergeven. Wanneer de tijd is verstreken, zal het signaal klinken.

### DE BEREIDING PROGRAMMEREN


U moet een bereidingsmodus selecteren alvorens u die kunt programmeren.

### DE BEREIDINGSTIJD PROGRAMMEREN

1. Druk meerdere keren op de knop  tot het icoontje **A** en de cijfers van DUR op het DISPLAY beginnen te knipperen.
2. Gebruik de knoppen "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.
3. Wacht 5 seconden. Daarna zal icoontje **A** op het display verschijnen.
4. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is en de oven stopt met bakken, hoort u een signaal. Druk op een willekeurige knop om het signaal uit te schakelen.


- Bijvoorbeeld: het is 9.00 uur en de timer is ingesteld voor 1 uur en 15 minuten. Het programma zal automatisch stoppen om 10.15 uur.

### HET TIJDSTIP VOOR HET EINDE VAN EEN BEREIDINGSMODUS INSTELLEN

1. Volg stappen 1 tot 3 om de bereidingstijd in te stellen zoals hierboven uitgelegd.
2. Druk vervolgens op de knop  tot de tekst END op het display begint te knipperen.
3. Pas de eindtijd van de bereiding aan met de knoppen "+" en "-"; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.
4. Wacht 5 seconden of druk de knop  opnieuw in. Wanneer het kookproces start, verschijnt het symbool  op het display.
5. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is en de oven stopt met bakken, hoort u een signaal. Druk eender welke knop in om het uit te schakelen. Het programma is ingesteld wanneer het icoon **A** oplicht.
  - Bijvoorbeeld: Het is 9.00 uur en er is een bereidingstijd van 1 uur ingesteld. 12:30 is ingesteld als het tijdstip voor het einde van de bereiding. Het programma zal automatisch starten om 11.30 uur.

### EEN PROGRAMMA ANNULEREN

Om een programma te annuleren:

- drukt u de knop  in tot het icoontje van de instelling die u wenst te annuleren en de cijfers op het display beginnen te knipperen. Druk op de knop "-" tot de cijfers 00:00 op het display verschijnen.
- Druk de knoppen "+" en "-" in en houd ze ingedrukt; zo annuleert u alle gemaakte instellingen, inclusief de timerinstellingen.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

ZET DE HOOFDSCHAKELAAR UIT EN ZORG ERVOOR DAT HET FORNUIS KOUD IS ALVORENS HET SCHOON TE MAKEN. ZORG DAT ALLE BEDIENINGSELEMENTEN UIT STAAN VOORDAT U HET APPARAAT WEER INSCHAKELT.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik tijdens alle werkzaamheden beschermende handschoenen.

Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.

Koppel de voeding van het apparaat los.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Trek de stekker uit het stopcontact

### REINIGEN VAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

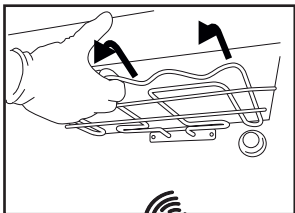
- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Een oppervlak dat niet goed wordt schoon gehouden kan de gevoeligheid van de knoppen van het bedieningspaneel verminderen.
- Gebruik alleen een schraper als restjes op de kookplaat plakken. Volg de instructies van de fabrikant van de schraper om het glas niet te krassen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

### EXTERNE OPPERVLAKKEN

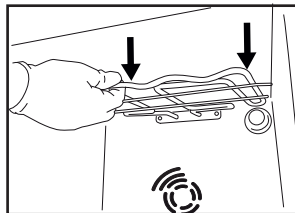
- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen corrosieve of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje. Gebruik geen producten op alcoholbasis, zoals gedenatureerde alcohol.

### OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT

1. Verwijder de roosters van de accessoiresteunen van de zijkant.
2. Trek het verwarmingselement een beetje naar buiten (Fig. 1) en omlaag (Fig. 2).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.



Afb. 1



Afb. 2

### INTERNE OPPERVLAKKEN

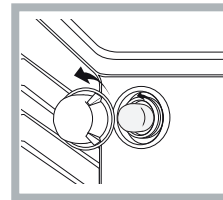
- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

### ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

### VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.



1. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.  
Opmerking: Gebruik 40W/230V typeG9

De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009).

De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

### KATALYTISCHE REINIGING

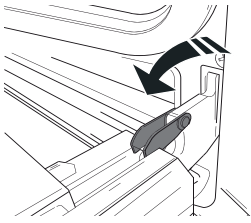
Dit zijn panelen die bedekt zijn met een special emailaag, die het vet absorbeert dat uit voedsel vrijkomt tijdens de bereiding. Dit email is redelijk stevig dus de uiteenlopende accessoires (rekken, druipbakjes enz.) kunnen erlangs schuiven zonder de panelen te beschadigen. Er kunnen witte markeringen verschijnen op de oppervlakken; hierover moet u zich geen zorgen maken.

Toch moet het volgende worden vermeden:

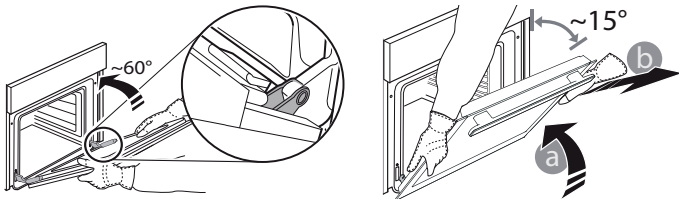
- krassen in het email met scherpe voorwerpen (een mes, bijvoorbeeld);
- het gebruik van reinigingsmiddelen of schurende stoffen

## HET GLAS VAN DE OVENDEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.



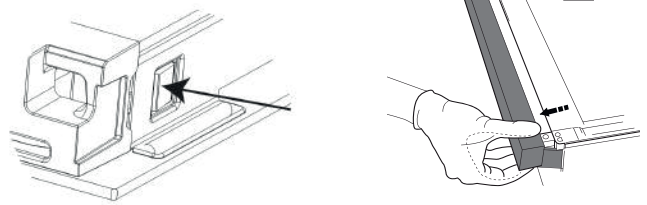
Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.  
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.  
5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met

het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

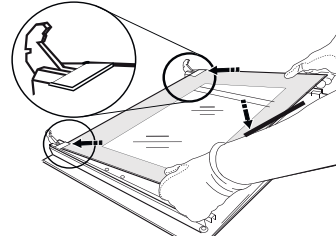
### CLICK EN CLEAN - DE RUIT REINIGEN

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

3. Bij het terugplaatsen van de ruit van de deur moet het paneel van de ruit op de juiste wijze worden aangebracht, zodat de tekst op het paneel recht staat en leesbaar is.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

## PROBLEEMOPLOSSING

### Wat moet u doen als... Mogelijke oorzaken

De oven werkt niet.

Stroomonderbreking.  
Koppel het los van het elektriciteitsnet

### Oplossingen

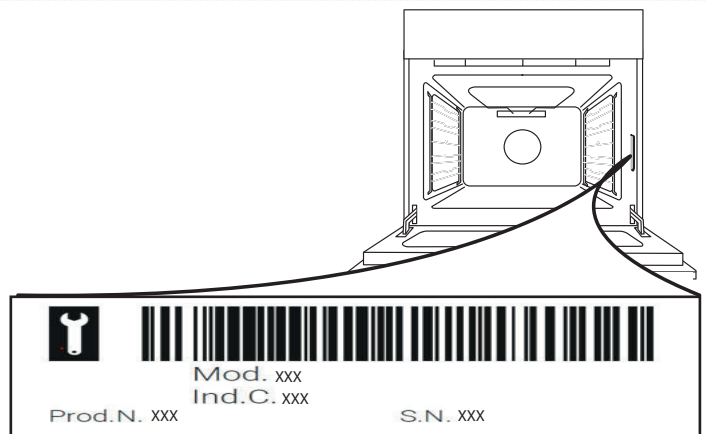
Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

## KLANTENSERVICE

Bel voor assistentie het nummer dat in het garantieboekje staat, dat bij het product is bijgesloten, of volg de instructies op onze website.

Lever:

- een korte beschrijving van de storing;
- het exacte type model van uw product;
- de assistentiecode (het nummer na het woord SERVICE op het identificatieplaatje op het product dat te zien is aan de binnenkant wanneer de ovendeur open is);
- uw volledige adres;
- een telefoonnummer.



Let op: Wend u tot een erkend Servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is waarvan u de zekerheid heeft dat er originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparaties correct worden uitgevoerd. Raadpleeg het bijgesloten garantieboekje voor meer informatie over de garantie.

## ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano di cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ **AVVERTENZA:** La mancata sorveglianza del piano di cottura durante preparazioni con l'uso di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con l'acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio.

Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire la porta con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla.

### USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

### INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia



stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

 Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.





Se l'apparecchio è in appoggio su una base, deve essere livellato e fissato alla parete per mezzo della catena di tenuta in dotazione, per impedire che possa scivolare dalla base.





**AVVERTENZA:** Per impedire il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare la catena di tenuta. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.


## AVVERTENZE ELETTRICHE


 La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

 Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.


 Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.


 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.


 Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.


 **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.


## PULIZIA E MANUTENZIONE

 **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.


 Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero rigarne la superficie e causarne la frantumazione.

 Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

 Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.


 **AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

## SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), e ai regolamenti sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche del 2013 (e successive modifiche). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

## DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

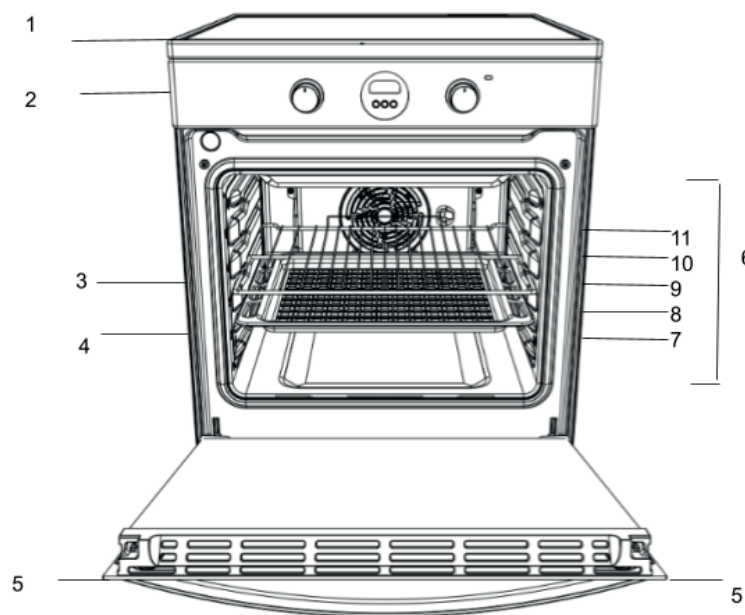
Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; Regolamento 65/2014 sull'etichettatura energetica;

Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

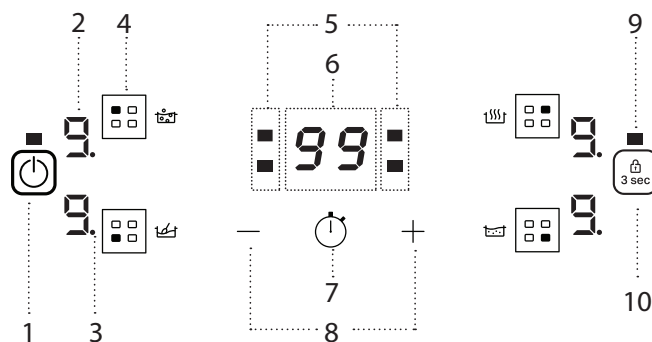


## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Piano di cottura a induzione
2. Pannello comandi
3. Griglia metallica
4. Teglia
5. Porta
6. Binari di guida per rack scorrevoli
7. Posizione 1
8. Posizione 2
9. Posizione 3
10. Posizione 4
11. Posizione 5

## PANNELLO COMANDI PIANO DI COTTURA

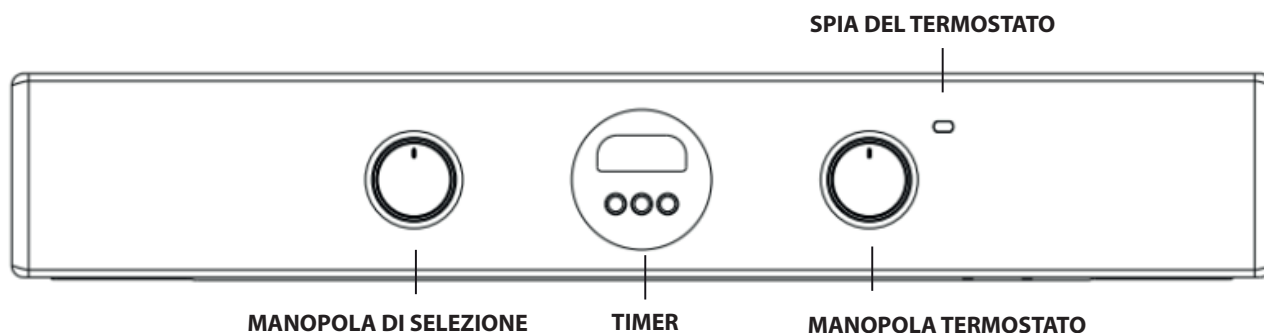


1. Tasto ON/OFF (Accensione/ Spegnimento)
2. Livello di cottura selezionato
3. Indicatore di selezione della zona
4. Tasto di selezione della zona di cottura

5. Indicatori di timer attivi per la zona selezionata
6. Indicatore tempo di cottura
7. Pulsante di attivazione del timer
8. Pulsanti di regolazione della potenza e del tempo di cottura

9. Spia luminosa funzione attiva
10. Pulsante di blocco per bambini - 3 secondi

## PANNELLO COMANDI



**AVVERTENZA:** questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato

## IT INSTALLAZIONE

Prima di azionare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente il libretto d'istruzioni. Contiene informazioni importanti riguardanti installazione e funzionamento sicuri dell'apparecchio.

Si prega di conservare le presenti istruzioni operative per poterle consultare in un secondo momento. Assicurarsi che le istruzioni vengano conservate con l'apparecchio nel caso in cui venga venduto, ceduto o spostato. L'apparecchio deve essere installato da un professionista qualificato secondo le istruzioni fornite.

Prima di eseguire qualunque intervento di regolazione o manutenzione necessario, occorre scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

### Posizionamento e livellamento

È possibile installare l'apparecchio a fianco di armadi la cui altezza non superi quella della superficie del piano di cottura.

Questo fornello deve essere installato direttamente sul pavimento. Non installarlo su basi artificiali di nessun genere.

Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia costituita da materiale non infiammabile, termoresistente (T 90°C).

Importante: Non installare l'apparecchio accanto a porte o ad altri mezzi di accesso per ridurre al minimo la probabilità che le persone che li utilizzano possano farli venire a contatto con le pentole posizionate sulla superficie del piano di cottura.

### L'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi al fine di evitarne il surriscaldamento

#### Questo apparecchio non deve essere montato su una piattaforma.

Il fornello è progettato per essere inserito tra i mobiletti della cucina mantenendo una distanza di 600 mm. Lo spazio su entrambi i lati deve essere sufficiente per consentirne l'estrazione a scopo di manutenzione. Può essere installato prevedendo armadietti su un lato o su entrambi, ma anche in una nicchia ad angolo. Può anche essere utilizzato in modo indipendente.

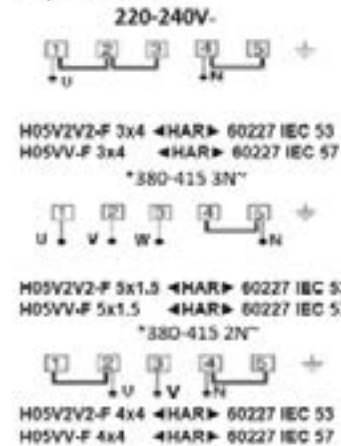
Le pareti laterali adiacenti che sporgono al di sopra del livello del piano di cottura devono avere una distanza non inferiore a 150 mm dal fornello ed essere protette con materiale termoresistente. Inoltre, la distanza da qualsiasi superficie sporgente o cappa non dovrebbe essere inferiore a 650 mm.

- Il fornello può essere installato in un locale cucina, una cucina/sala da pranzo o soggiorno, ma non in toilette o stanze da bagno.
- Installare le cappe conformemente ai requisiti di cui nel relativo manuale d'uso.
- La parete a contatto con il retro del fornello deve essere realizzata in un materiale ignifugo.
- Il fornello è dotato di una catena di sicurezza che deve essere attaccata a un gancio, fissata alla parete dietro l'apparecchio.

### Collegamento alla rete elettrica

I forni con cavo di alimentazione elettrica tripolare sono progettati per funzionare a corrente alternata alla frequenza e tensione di alimentazione indicate sull'etichetta identificativa (sul fondo del pannello del forno). Il conduttore di terra del cavo è quello giallo-verde.

Collegamento di base dell'alimentazione



\*opzioni di alimentazione alternativa

### Collegamento del cavo di alimentazione alla rete elettrica

**AVVERTENZA:** questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato

Prima di spostare il fornello, assicurarsi che sia freddo e spegnerne l'unità di comando. Per spostare il fornello, si consiglia di sollevarlo dalla parte anteriore come segue:

Spostamento del fornello

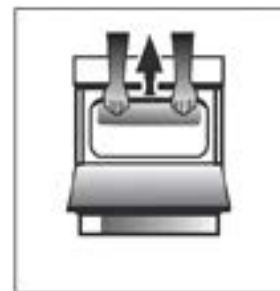


Fig. A

Aprire la porta della griglia quanto basta per consentire di afferrare comodamente il bordo frontale sulla parte bassa del tetto del forno, evitando qualsiasi elemento della griglia. (FIG.A)

Prestare massima attenzione durante lo spostamento del forno, perché è pesante. Fare in modo di non danneggiare il rivestimento del pavimento.

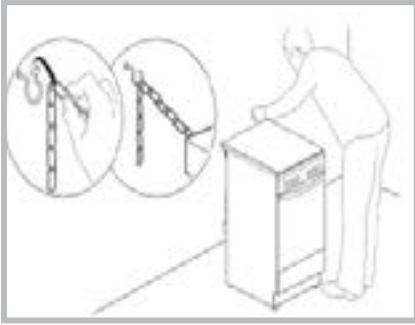
Il tecnico qualificato che eseguirà l'operazione dovrà aver letto le istruzioni seguenti per fare in modo che l'apparecchio venga installato, regolato e sottoposto a manutenzione tecnicamente corretta in conformità alle norme vigenti.

## AVVERTENZE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il fornello deve essere collegato alla rete di alimentazione tramite una presa (a doppio polo) commutata inserita correttamente con capacità appropriata a quella riportata sulla targhetta identificativa. Tutti i cavi elettrici che passano dall'unità del consumatore attraverso la presa a doppio polo commutata al fornello, devono essere di tipo e con la corrente nominale menzionati sopra.

il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori.

### Catena di sicurezza



Al fine di evitare che l'apparecchio si ribalti accidentalmente, ad esempio nel caso in cui un bambino si arrampichi sulla porta del forno, È **INDISPENSABILE** **INSTALLARE** la catena di sicurezza fornita in dotazione!

Il fornello dispone di una catena di sicurezza da fissare tramite una vite (non fornita con il fornello) alla parete dietro all'apparecchio alla stessa altezza alla quale la catena viene fissata all'apparecchio.

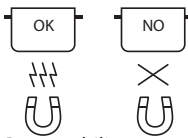
Scegliere la vite e il tassello in base al tipo di materiale della parete dietro l'apparecchio.

Se la testa della vite ha un diametro inferiore a 9 mm, utilizzare una rondella. Per le pareti di cemento occorre una vite con diametro di almeno 8 mm e lunghezza di 60 mm.


Assicurarsi che la catena sia fissata al retro del fornello e alla parete, come mostrato in figura, in modo che dopo l'installazione venga messa in tensione e sia parallela al suolo.

## ACCESSORI

### PENTOLE E PADELLE

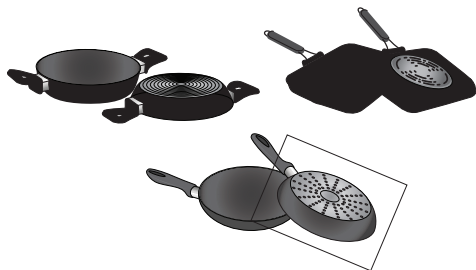


Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani di cottura a induzione: • acciaio smaltato  
• ghisa  
• stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione

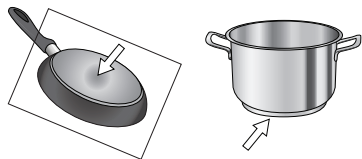
Per stabilire se una pentola è adatta, verificare la presenza del simbolo  (solitamente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente.

La qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura. Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

Alcune stoviglie possono avere il fondo solo in parte ferromagnetico o avere delle zone in altro materiale non adatto all'induzione. Queste zone potrebbero scaldarsi in modo differente o con temperature più basse. In alcuni casi in cui il fondo della stoviglia è composto prevalentemente da parti non ferromagnetiche, il piano potrebbe non riconoscere la pentola e quindi non accendere la zona di cottura.



Per massimizzare l'efficienza, utilizzare sempre pentole e padelle con fondi piani che distribuiscono in modo uniforme il calore. Fondi non uniformi compromettono la potenza e la conduzione del calore.



## PRIMO UTILIZZO

### GESTIONE DELLA POTENZA

Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato alla massima potenza possibile. Adeguare l'impostazione rispetto ai limiti dell'impianto elettrico di casa come descritto nel paragrafo seguente.

N.B.: A seconda della potenza selezionata per il piano di cottura, alcuni livelli di potenza e funzioni della zona di cottura (ad esempio bollire o riscaldare velocemente) potrebbero essere limitati automaticamente, per evitare che il limite selezionato venga superato.


#### Per impostare la potenza del piano di cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.

Premere il pulsante "+" per almeno 3 secondi. Il display mostra "PL".

Confermare con il tasto .

Usare i pulsanti "+" e "-" per selezionare il livello di potenza desiderato. I livelli di potenza visualizzati sono: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW (\*).

Confermare con il tasto .

La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione.

Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

Se si verifica un errore durante la sequenza di impostazione, appare l'icona "EE" e si sente un bip. In tal caso, ripetere l'operazione.

Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

### Pentole vuote o con fondo sottile

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso. Il piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza interno che monitora costantemente la temperatura, attivando la funzione di "spegnimento automatico" quando vengono rilevate temperature elevate. Se utilizzato con pentole vuote o con pentole con fondo sottile, la temperatura può salire molto rapidamente e la funzione "spegnimento automatico" può non essere attivata immediatamente, danneggiando la pentola o la superficie del piano di cottura. In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte.

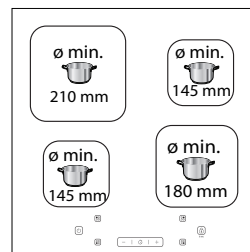
Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.

### Diametro minimo del fondo della pentola per le diverse aree di cottura

Per garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, utilizzare pentole di diametro minimo adeguato (fare riferimento al disegno sottostante).

Utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro minimo del fondo della pentola.

Posizionare la pentola assicurandosi che sia ben centrata sulla zona di cottura in uso. Si raccomanda di non utilizzare pentole che superino il perimetro della zona di cottura in uso.




### ADATTATORE PER PENTOLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

L'utilizzo dell'accessorio permette di sfruttare pentole e padelle non adatte ai piani di cottura a induzione. E' importante ricordare che il suo impiego ha un impatto sull'efficienza e quindi i tempi di riscaldamento dei cibi. Il suo utilizzo deve essere limitato in quanto le temperature che si raggiungono sulla sua superficie sono fortemente dipendenti dalla pentola utilizzata, dalla sua planarità e dal tipo di alimento inserito. L'uso di una pentola dal diametro più piccolo rispetto al disco adattatore può portare a un accumulo di calore che non verrà trasmesso al recipiente, e che potrebbe annerire sia la piastra che il disco. Adattare bene il diametro del vostro utensile e quello del piano di cottura al diametro dell'adattatore.

### ATTIVAZIONE / DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

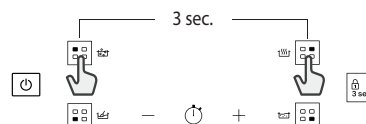
Per attivare / disattivare il segnale acustico:

- Collegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro 60 secondi, premere i pulsanti "+" e  contemporaneamente per almeno 5 secondi.

### MODALITÀ DEMO (riscaldamento disattivato, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi")

Per attivare e disattivare la modalità demo:

- Collegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro 60 secondi, premere simultaneamente i pulsanti di selezione della zona di cottura in alto a sinistra e in alto a destra per almeno 3 secondi (come mostrato sotto);
- Sul display apparirà "DE".



(\*) - La potenza massima erogata sarà di 6,0 kW secondo le specifiche del prodotto.

## USO QUOTIDIANO



### ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

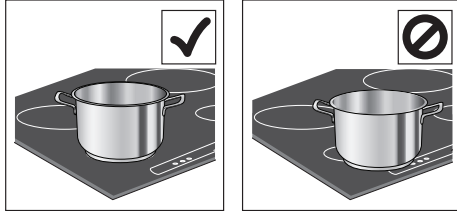
Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione. Per spegnere premere lo stesso tasto fino a quando i display si spengono. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

### POSIZIONAMENTO

Individuare la zona di cottura desiderata facendo riferimento alle icone di posizione. Evitare di coprire con la pentola le icone del pannello di controllo.

Nota: Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo).

Questo previene un eccessivo surriscaldamento della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



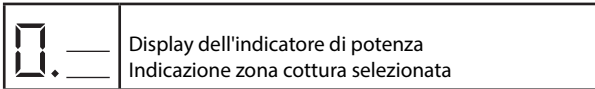
### ATTIVAZIONE / DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

#### Per attivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura prescelta premendo il pulsante di selezione della zona corrispondente. Il display mostrerà il livello "0".

Ogni zona di cottura ha diversi livelli di potenza che si possono regolare con i pulsanti "+" / "-", da un minimo di 1 ad un massimo di 9.

Alcune zone di cottura hanno una funzione di riscaldamento rapido (Booster), indicata sul display con la lettera "P".



## INDICATORI



### CALORE RESIDUO

Se appare "H" sul display, significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche se la zona non è stata attivata ma è stata riscaldata a causa dell'uso delle zone adiacenti, o perché vi è stata posta una pentola calda. Quando la zona di cottura si è raffreddata, la "H" scompare.

### Per disattivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura da spegnere premendo il pulsante di selezione della zona corrispondente (un punto si accende sul display, in basso a destra dell'indicatore del livello di potenza). Premere "-" per impostare il livello su "0". Per spegnere immediatamente, tenere premuto il pulsante di selezione della zona per 3 secondi. La zona di cottura è disattivata e l'indicatore di calore residuo "H" appare sul display.



### BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per bloccare le impostazioni ed evitare che si accenda accidentalmente, tenere premuto il pulsante di blocco per bambini per 3 secondi. Un segnale acustico e una spia luminosa sopra al simbolo segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato tranne che per la funzione di spegnimento (⏻). Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.



### TIMER

Il timer consente di impostare un tempo di cottura per tutte le zone.

### Per attivare il contaminuti:

Selezioni e attivi la zona di cottura per la quale desidera impostare il timer. Premere il pulsante con l'icona dell'orologio e impostare l'ora desiderata, utilizzando i pulsanti "+" e "-". Il LED del timer per la zona in uso sarà illuminato. Alcuni secondi dopo l'ultimo tocco, il timer inizierà il conto alla rovescia e il punto sul display che indica che i secondi stanno passando lampeggerà. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Dopo aver selezionato la zona e l'icona dell'orologio, è possibile modificare l'ora in qualsiasi punto e si possono attivare diversi timer simultaneamente.

Il timer mostra sempre il tempo impostato per l'area selezionata, o il più breve tempo rimanente.

Quando più di un timer è attivo, il LED lampeggiante indica la zona per la quale il tempo di cottura è visibile sul display.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere le fasi menzionate sopra.

### Per disattivare il contaminuti:

Selezionare la zona di cottura per la quale desidera disattivare il timer. Premere per 3 secondi il pulsante con l'icona dell'orologio (⌚). In alternativa, premere il pulsante con l'icona dell'orologio e tenere premuto il pulsante "-" fino a quando sul display non viene visualizzato "0:0".



### PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

Il simbolo appare se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

## SUONI PRODOTTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.

Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari).

Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.


## TABELLA DI COTTURA

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	LIVELLO D'USO (esperienza di cottura e abitudini)
Potenza massima	P	Riscaldamento rapido	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti fino all'ebollizione rapida nel caso dell'acqua o per riscaldare rapidamente i liquidi di cottura.
	8 – 9	Frittura - bollitura	Ideale per la doratura degli alimenti, per le prime fasi della cottura, per la friggitura a fondo di prodotti surgelati, per la bollitura veloce degli alimenti.
Alta Potenza	7 – 8	Rosolatura - soffritto - bollitura - grigliatura	Ideale per soffriggere, mantenere un bollore vivace, cucinare e grigliare (per un periodo di tempo, 5-10 minuti).
	6 – 7	Rosolatura - cottura - stufatura - soffritto - grigliatura	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori.
Media Potenza	4 – 5	Cottura - stufatura - soffritto - grigliatura	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta.
	3 – 4	Cottura – in umido – concentrazione – mantecatura	Ideale per ricette a lunga cottura (riso, salse, arrostiti, pesce) con liquidi (per esempio acqua, vini, brodo, latte), mantecare la pasta.
	2 – 3		Ideale per cotture prolungate (volume inferiore a un litro: riso, salse, arrostiti, pesce) con liquidi (ad esempio acqua, vino, brodo, latte).
Bassa Potenza	1 – 2	Fusione - scongelamento - mantenimento degli alimenti caldi - mantecatura	Ideale per ammorbidire il burro, sciogliere delicatamente il cioccolato, scongelare piccoli prodotti e mantenere caldi gli alimenti appena cucinati (ad esempio salse, zuppe, minestrone).
	1		Ideale per mantenere caldi gli alimenti appena cucinati, per mantecare i risotti e per tenere in caldo i piatti da servire (con accessorio adatto all'induzione).
Potenza zero	0	Superficie di appoggio	Piano di cottura in modalità stand-by o spento (possibile calore residuo di fine cottura, indicato da una "H").

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non vi siano interruzioni nella rete elettrica.
- Se non riesce a spegnere il piano di cottura dopo averlo usato, scollegarlo dall'alimentazione.
- Se quando il piano cottura è acceso sul display appaiono dei codici alfanumerici, consultare la seguente tabella.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

CODICE DI VISUALIZZAZIONE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F0E1	La pentola viene rilevata ma non è compatibile con l'operazione richiesta.	La pentola non è ben posizionata sulla zona di cottura, o non è compatibile con una o più zone di cottura.	Prema due volte il pulsante On/Off per rimuovere il codice F0E1 e ripristinare la funzionalità della zona di cottura. Quindi, provare ad utilizzare le pentole con una zona di cottura diversa, o impiegare pentole diverse.
F0E7	Collegamento errato del cavo di alimentazione.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nel paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".	Regolare il collegamento dell'alimentazione secondo il paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".
F0EA	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		
d E [quando il piano di cottura è spento]	Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.	MODALITA' DEMO attiva.	Seguire le istruzioni nel paragrafo "DEMO".
es.  → -	Il piano di cottura non consente di attivare una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza secondo il valore massimo impostato per il piano di cottura.	Vedere il paragrafo "Gestione della potenza".
es. P → 5 [Livello di potenza inferiore a quello richiesto]	Il piano di cottura imposta automaticamente un livello minimo di potenza per garantire che la zona di cottura possa essere utilizzata.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza secondo il valore massimo impostato per il piano di cottura.	Vedere il paragrafo "Gestione della potenza".

La prima volta che si utilizza l'apparecchio, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato prima di spegnere il forno e aprirne la porta. L'apparecchio può emettere un odore leggermente sgradevole causato dalla combustione delle sostanze protettive utilizzate durante il processo di fabbricazione.

1. Selezioni la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola di SELEZIONE.
2. Selezionare la temperatura consigliata per la modalità di cottura o la temperatura desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Un elenco dettagliato delle modalità e delle temperature di cottura suggerite si trova nella tabella corrispondente (*vedere Tabella dei consigli di cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:

- Modificare la modalità di cottura ruotando la manopola di SELEZIONE.
- Modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
- Impostare il tempo di cottura totale e il tempo di fine cottura (*vedere sotto*).
- Interrompere la cottura ruotando la manopola di SELEZIONE sulla posizione "0".

! Non mettere mai oggetti direttamente sul fondo del forno; ciò eviterà il danneggiamento del rivestimento dello smalto.

! Posizionare sempre le pentole sulla/e griglia/e prevista/e.

### SPIA DEL TERMOSTATO

Quando si accende, il forno sta generando calore.

Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato sta funzionando e sta mantenendo la temperatura ad un livello costante.

### LAMPADA FORNO

Si accende ruotando la manopola di SELEZIONE in qualsiasi posizione diversa da "0". Resta accesa per tutto il tempo in cui il forno è in funzione. Selezionando con la manopola, la lampada si accende senza che nessuno degli elementi riscaldanti sia attivato.

### COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Ventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

	<b>PRERISCALDAMENTO LEGGERO/RAPIDO</b> Per accendere la lampada del forno. Per preriscaldare rapidamente il forno.
	<b>STATICO</b> Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
	<b>TERMOVENTILATO</b> Per cucinare alimenti diversi su diversi ripiani (massimo tre) contemporaneamente. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
	<b>GRILL</b> Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.
	<b>TURBO GRILL</b> Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli), si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.
	<b>RESISTENZA INFERIORE + VENTOLA</b> Per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida e ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per concentrare salse e sughi. Si consiglia di riporre il cibo sul 2° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno.
	<b>COTTURA VENTILATA</b> Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.
	<b>INFERIORE</b> La funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per rendere più dense le zuppe. Utilizzare questa funzione per gli ultimi 10/15 minuti di cottura.
	<b>SCONGELAMENTO</b> Per accelerare lo scongelamento degli alimenti.
	<b>VAPORE</b> Le funzioni permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura adatta per il tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura. Il forno non deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti.



---

## ACCESSORI

---

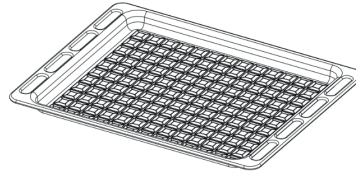
### GRIGLIA



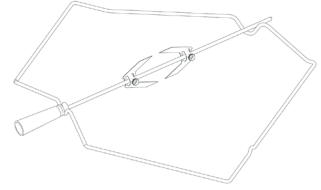
### VASSOIO PROFONDO



### TEGLIA



### KIT TORNELLO



Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

---

## INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

---

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1A, Fig. 1B)

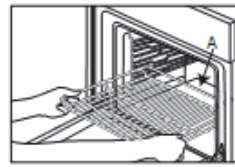


Fig. 1A

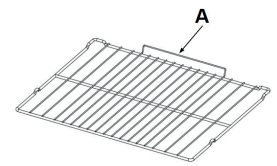


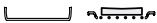


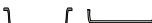





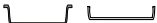


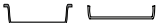

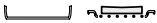

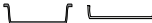







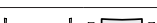




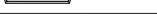
Fig. 1B

















2. Altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, si inseriscono come la griglia (Fig. 2).

















Fig. 2

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

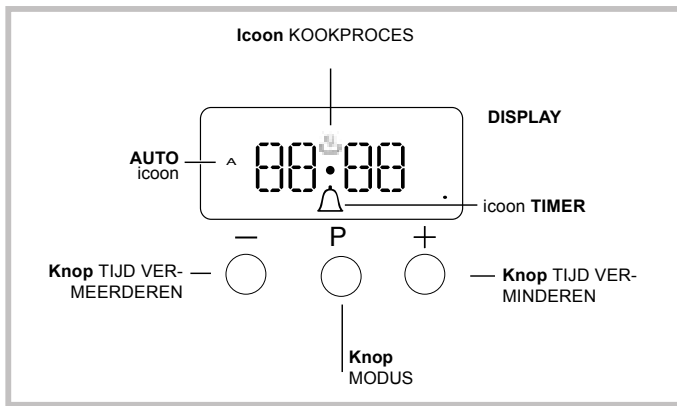
RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO.	TEMPERATURA. (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna	STATICO	SI	170	30 - 50	L-2 
Torte lievitate / Pan di Spagna	TERMOVENTILATO	SI	150 - 160	40 - 60	L-3 
Torte lievitate / Pan di Spagna	TERMOVENTILATO	SI	160	40 - 70	L-5 L-2 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)	STATICO	SI	160-180	40-60	L-2 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)	TERMOVENTILATO	SI	150 - 170	40-70	L-4 L-2 
Biscotti / Pasta frolla	STATICO	SI	140	30 - 60	L-3 
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	SI	140	30 - 60	L-5 L-3 
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	SI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	SI	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Tortine / Muffin	STATICO	SI	160 - 180	20 - 50	L-4 
Tortine / Muffin	TERMOVENTILATO	SI	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2 
Tortine / Muffin	TERMOVENTILATO	SI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Bigné	STATICO	SI	170 - 200	20 - 50	L-3 
Bigné	TERMOVENTILATO	SI	170 - 180	20 - 50	L-4 
Bigné	TERMOVENTILATO	SI	170 - 180	20 - 50	L-2 
Bigné	TERMOVENTILATO	SI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Meringhe	STATICO	SI	80 - 100	120 - 200	L-3 
Meringhe	TERMOVENTILATO	SI	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Meringhe	TERMOVENTILATO	SI	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pane / Pizza / Focaccia	STATICO	SI	190 - 250	15 - 50	L-2 
Pane / Pizza / Focaccia	VENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-4 
Pane / Pizza / Focaccia	VENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-1 
Pane / Pizza / Focaccia	TERMOVENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pane / Pizza / Focaccia	TERMOVENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Torte salate (torta di verdure, quiche)	VENTILATO	SI	170-180	30 - 60	L-3 
Torte salate (torta di verdure, quiche)	TERMOVENTILATO	SI	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	STATICO	SI	170 - 190	15 - 40	L-3 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	TERMOVENTILATO	SI	180 - 210	15 - 40	L-4 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	TERMOVENTILATO	SI	180 - 210	15 - 40	L-2 
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati	STATICO	SI	180 - 200	30 - 65	L-3 

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO.	TEMPERATURA. (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3 
Tacchino / Oca 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3 
Filetti / Tranci di pesce	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3 
Verdure gratin	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Pane tostato	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5 
Patate arrostiti	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3 
Coscio d'agnello / Stinco	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3 
Pasto completo (Cook3): Torte di frutta Lasagne Arrosto	TERMOVENTILATO	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Pasto completo (Cook4): Torte di frutta Lasagne Tagli di carne Verdure arrostiti	TERMOVENTILATO	-	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 

RICETTA	FUNZIONE	ACQUA (g)	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna	Vapore	100	170-180	30-60	L-2 
ortine u n	Vapore	100	160-170	30-55	L-3 
Focaccia	Vapore	150	200-220	20-40	L-3 
Surgelati	Vapore	100	210	25-40	L-3 
Pagnotta	Vapore	150	170-180	70-100	L-3 
Roast beef	Vapore	200	200	35-60	L-3 
Roast Beef 2 Kg	Vapore	250	200	40-70	L-3 
Coscia d'agnello	Vapore	200	180 - 200	65-75	L-3 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)	Vapore	200	200	60-90	L-3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	Vapore	200	200-220	50-70	L-3 
Filetti / Tranci di pesce	Vapore	150	180	15-35	L-3 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	Vapore	150	180 - 200	25-40	L-3 
Patate arrostiti	Vapore	200	200-220	50-70	L-3 
Pollo arrosto (1-1,3 kg)	Vapore	250	200	50-80	L-3 

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

## WERKING KLOK/KOOKWEKKER



### INSTELLEN KLOK

De klok kan afgesteld worden wanneer de oven uitgeschakeld is of aangezet wordt, op voorwaarde dat er geen eindtijd voor een kookcyclus is ingesteld.

Nadat het toestel op het elektriciteitsnet is aangesloten, of na een stroompanne, zullen de cijfers 00:00 op het DISPLAY beginnen te knipperen.



1. Druk de knoppen "+" en "-" tegelijk in. De dubbelepunt tussen de uren en minuten begint te knipperen.
2. Pas de tijd aan met de knoppen "+" en "-"; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.

### DE FREQUENTIE VAN HET SIGNAAL WIJZIGEN

U kunt de frequentie van het signaal wijzigen door de "-" herhaaldelijk aan te raken.

### DE KOOKWEKKER INSTELLEN


Deze functie onderbreekt het koken niet en heeft geen invloed op de oven; ze laat enkel en alleen het signaal klinken wanneer de ingestelde tijd verstreken is.

1. Druk meerdere keren op de knop  tot het icoontje  en de drie cijfers op het display beginnen te knipperen.
2. Gebruik de knoppen "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.
3. Wacht 5 seconden. Als u de knop nog één keer indrukt, zal het display de aflopende tijd weergeven. Wanneer de tijd is verstreken, zal het signaal klinken.

### DE BEREIDING PROGRAMMEREN




U moet een bereidingsmodus selecteren alvorens u die kunt programmeren.

### DE BEREIDINGSTIJD PROGRAMMEREN

1. Druk meerdere keren op de knop  tot het icoontje **A** en de cijfers van DUR op het DISPLAY beginnen te knipperen.
2. Gebruik de knoppen "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.
3. Wacht 5 seconden. Daarna zal icoontje **A** op het display verschijnen.
4. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is en de oven stopt met bakken, hoort u een signaal. Druk op een willekeurige knop om het signaal uit te schakelen.

- Bijvoorbeeld: het is 9.00 uur en de timer is ingesteld voor 1 uur en 15 minuten. Het programma zal automatisch stoppen om 10.15 uur.


### HET TIJDSTIP VOOR HET EINDE VAN EEN BEREIDINGSMODUS INSTELLEN

1. Volg stappen 1 tot 3 om de bereidingstijd in te stellen zoals hierboven uitgelegd.
2. Druk vervolgens op de knop  tot de tekst END op het display begint te knipperen.
3. Pas de eindtijd van de bereiding aan met de knoppen "+" en "-"; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.
4. Wacht 5 seconden of druk de knop  opnieuw in. Wanneer het kookproces start, verschijnt het symbool  op het display.

5. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is en de oven stopt met bakken, hoort u een signaal. Druk eender welke knop in om het uit te schakelen. Het programma is ingesteld wanneer het icoon **A** oplicht.
  - Bijvoorbeeld: Het is 9.00 uur en er is een bereidingstijd van 1 uur ingesteld. 12:30 is ingesteld als het tijdstip voor het einde van de bereiding. Het programma zal automatisch starten om 11.30 uur.

### EEN PROGRAMMA ANNULEREN

Om een programma te annuleren:

- drukt u de knop  in tot het icoontje van de instelling die u wenst te annuleren en de cijfers op het display beginnen te knipperen. Druk op de knop "-" tot de cijfers 00:00 op het display verschijnen.
- Druk de knoppen "+" en "-" in en houd ze ingedrukt; zo annuleert u alle gemaakte instellingen, inclusief de timerinstellingen.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**SPEGNERE L'INTERRUTTORE PRINCIPALE E ASSICURARSI CHE LA PENTOLA SIA FREDDA PRIMA DELLA PULIZIA. PRIMA DI RIACCENDERE, ASSICURARSI CHE TUTTI I COMANDI SIANO IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO.**

**Non usare pulitrici a getto di vapore.**

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eeguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.**

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica

### PULIZIA DEL PIANO DI COTTURA IN CERAMICA

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano di cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detersivo per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

Non usare prodotti a base di alcol come l'alcol denaturato.

### SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali.
2. Estrarre leggermente l'elemento riscaldante ( Fig. 1) e abbassarlo ( Fig. 2).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla e tirarla leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

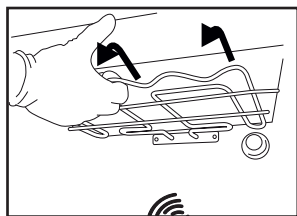


Fig. 1

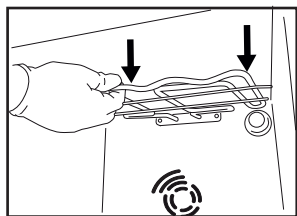


Fig. 2

### SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

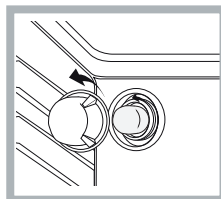
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici.

### ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.



1. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: Utilizzare il tipo 40 W/230 V G9

La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza. -Non maneggiarle le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

### PULIZIA CATALITICA

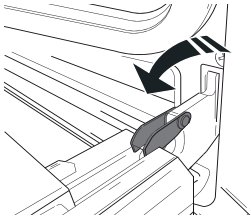
Si tratta di pannelli rivestiti di uno speciale smalto, che è in grado di assorbire il grasso rilasciato dagli alimenti durante la cottura. Questo smalto è abbastanza resistente, pertanto i vari accessori (griglie, pentole sgocciolanti, ecc.) possono scorrere su di esse senza danneggiarle. Possono apparire segni bianchi sulle superfici; questi non sono un motivo di preoccupazione.

Ciononostante, si dovrebbe evitare quanto segue:

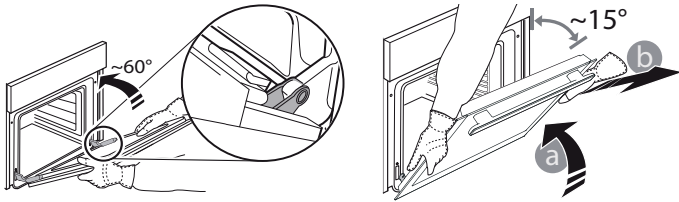
- aschiare lo smalto con oggetti appuntiti (un coltello, ad esempio);
- utilizzare detersivi o materiali abrasivi

## RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DEL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassarla i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

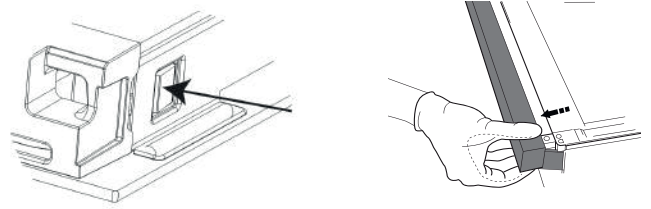
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente.

Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

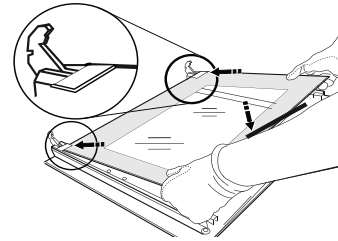
## PULIZIA DEL VETRO

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Quando si rimonta il vetro della porta interna, inserire il pannello di vetro correttamente in modo che il testo scritto sul pannello non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### Cosa fare se...

### Possibili cause

### Soluzioni

Il forno non funziona.

Interruzione di corrente elettrica.  
Disconnessione dalla rete principale

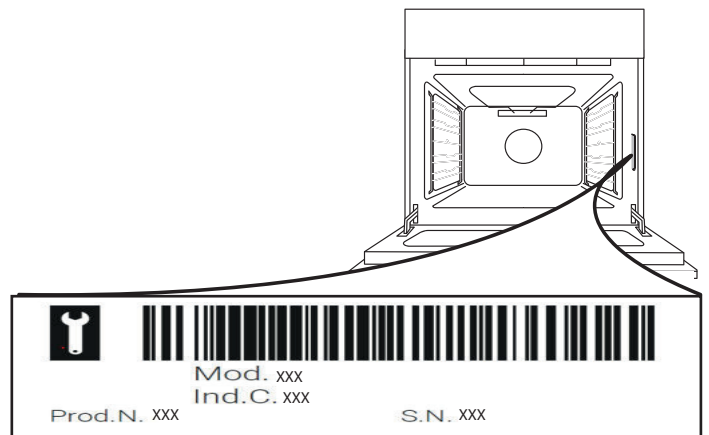
Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste.

## SERVIZIO ASSISTENZA

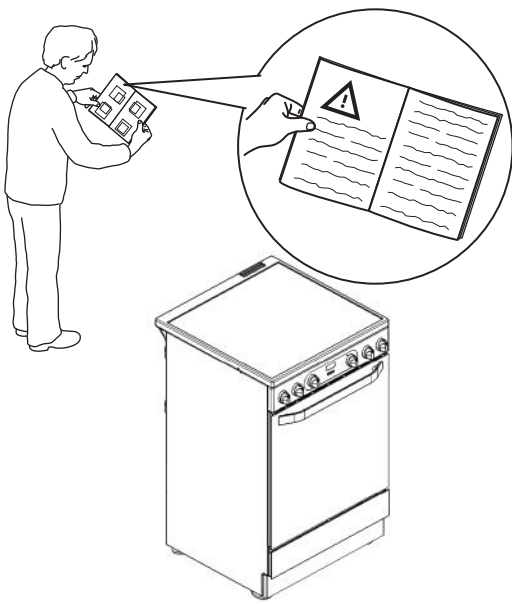
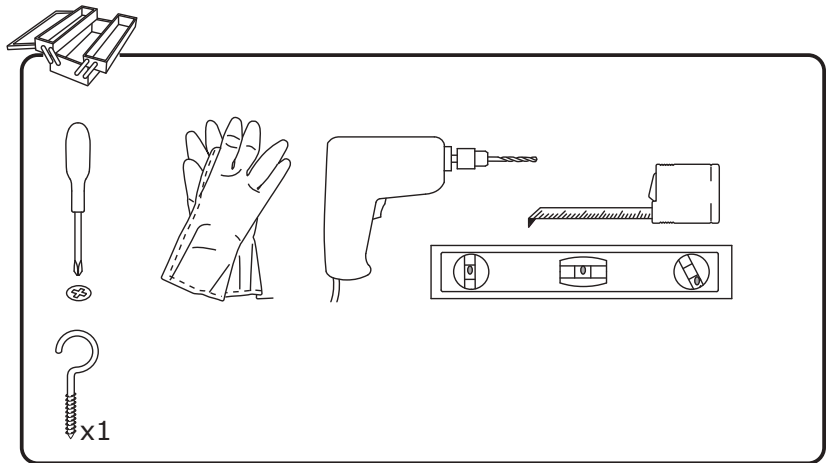
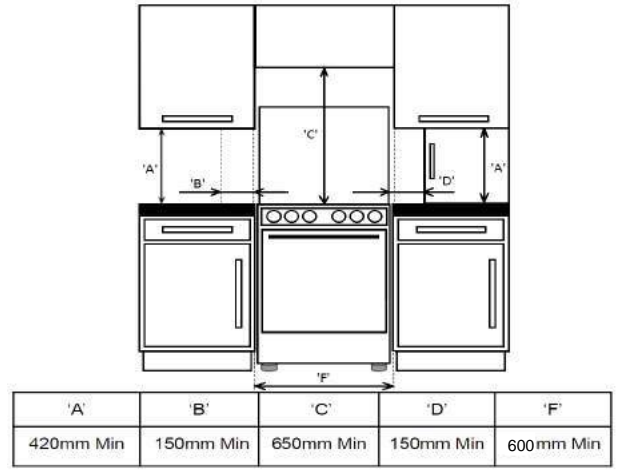
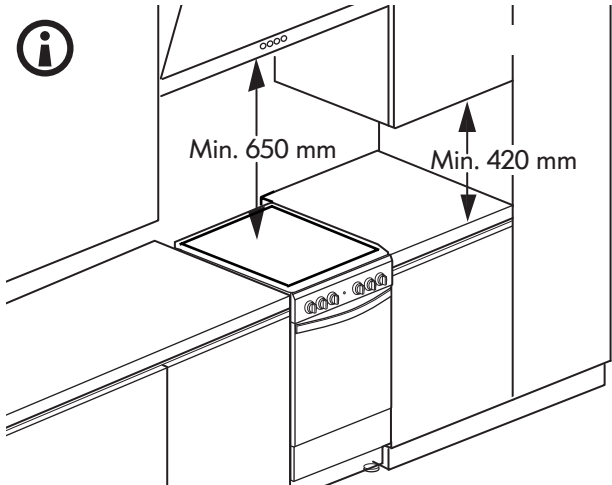
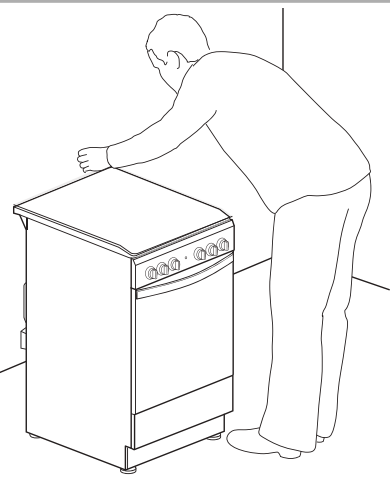
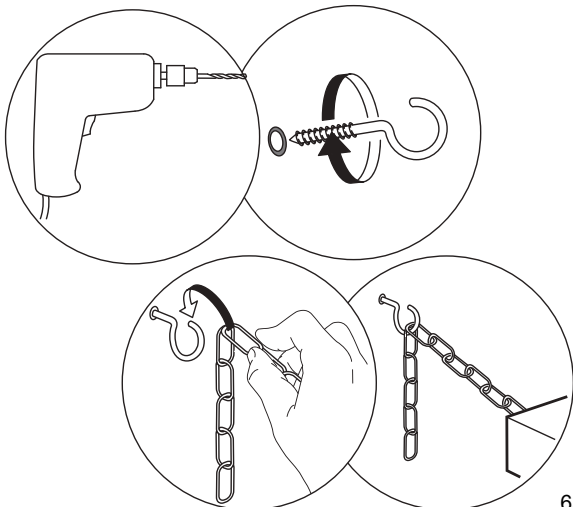
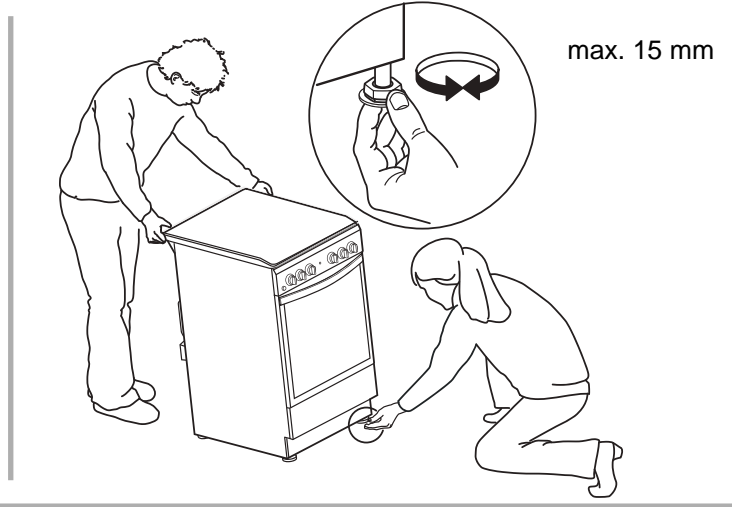
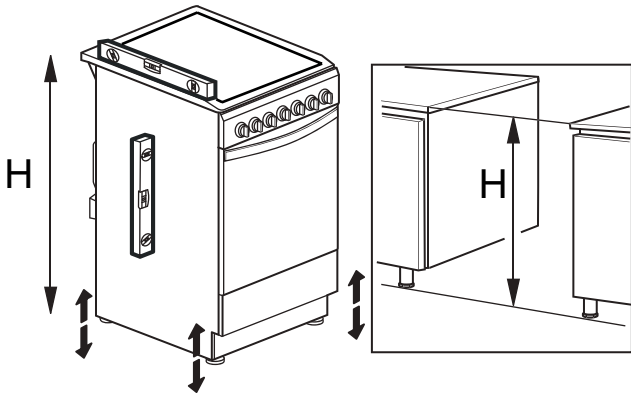
Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.

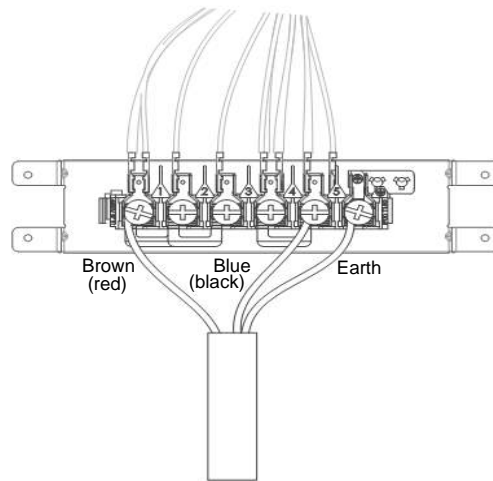
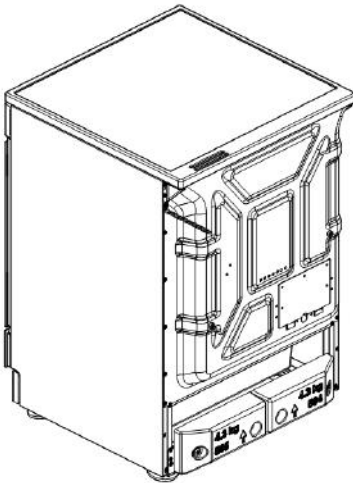


Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione. Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.

**1****2****3** **4**



5



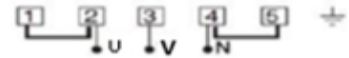
220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53  
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57  
\*380-415 3N~

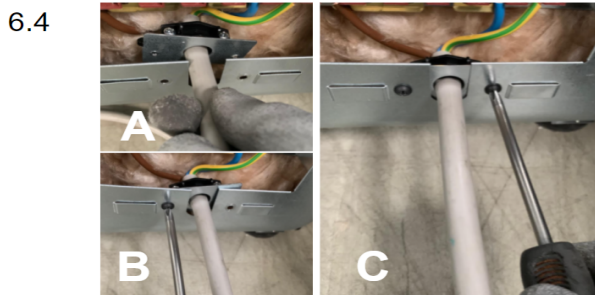
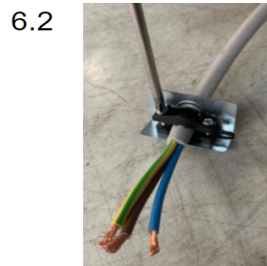


H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53  
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57  
\*380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53  
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

6



7

