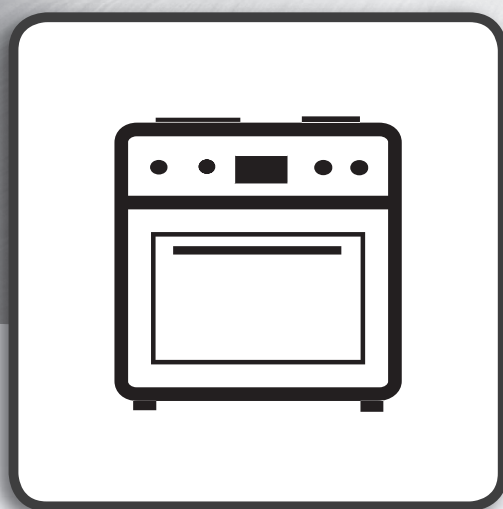




PL *POLSKI*

Instrukcja bezpieczeństwa	3
Instrukcja obsługi	5
Instrukcja instalacji	72

DE *DEUTSCH*

Sicherheitshinweise	26
Kurzanleitung	28
Installationsanleitung	72

NL *NEDERLANDS*

Gezondheids- Veiligheidsgids	49
Snelgids	51
Installatiegids	72

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie – ryzyko pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń. Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcz, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączonego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia – ryzyko pożaru.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub

najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed każdą operacją montażową - ryzyko porażenia prądem.

Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.



jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, wówczas powinno ono być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.



OSTRZEŻENIE : Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować łańcuszek podtrzymujący. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na boso lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.



⚠ Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania; nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parowego - ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą lampy - ryzyko porażenia prądem.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami w zakresie usuwania odpadów, określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), oraz z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (z późniejszymi zmianami). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

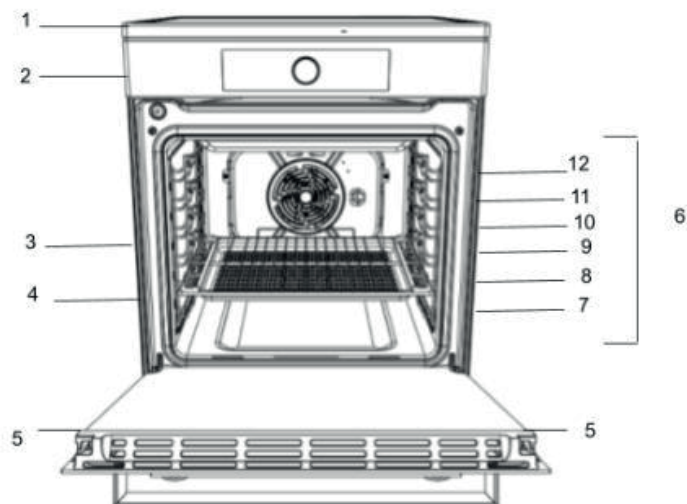
DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania: Wymagania dotyczące ekoprojektu zgodnie z

Rozporządzeniem Komisji Europejskiej 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014;

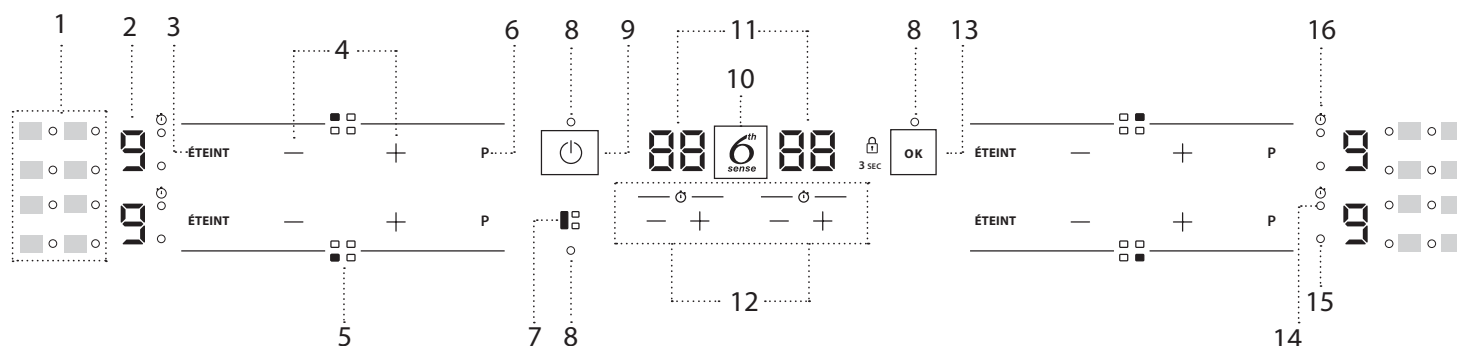
Ekoprojekt dla produktów związanych z energią i informacja energetyczna (zmiany) (wyjście z UE) Rozporządzenia 2019, zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji Europejskiej (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.



1. Płyta indukcyjna
2. Panel sterowania
3. Ruszt
4. Blacha
5. Drzwi
6. Prowadnice rusztów
7. Pozycja 1
8. Pozycja 2
9. Pozycja 3
10. Pozycja 4
11. Pozycja 5
12. Pozycja 6

PULPIT STERUJĄCY



1. Symbole/włączanie funkcji specjalnych
2. Wybrany poziom gotowania
3. Przycisk wyłączania danego pola grzejnego
4. Przesuwany panel przycisków
5. Identyfikacja pola grzejnego
6. Przycisk szybkiego podgrzewania (Booster)

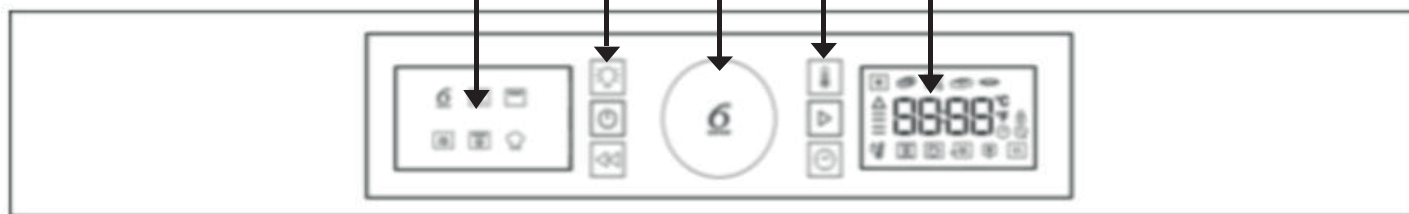
7. Przycisk FLEXICOOK
8. Kontrolka – funkcja aktywna
9. Przycisk ON/OFF
10. Przycisk 6th Sense
11. Wskaźnik czasu pieczenia
12. Minutnik

13. Przycisk OK / blokada klawiszy – 3 sekundy
14. Wskaźnik włączonego timera
15. Wskaźnik wyboru obszaru
16. Symbol wskaźnika timera

PULPIT STERUJĄCY

PRZECISKI DOTYKOWE PRZECISKI DOTYKOWE

LEWY WYŚWIETLACZ POKRĘTŁO PRAWY WYŚWIETLACZ



POKRĘTŁO PRZEŁĄCZAJĄCE OBROTOWE
Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania.



PRZECISK 6TH SENSE
Naciśnąć, aby wybrać, wykonać ustawienia, przejść do funkcji lub parametrów i je potwierdzić i uruchomić program gotowania.



OŚWIETLENIE
aby włączyć/wyłączyć lampkę.



TEMP
aby ustawić temperaturę.



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE
aby włączyć/wyłączyć piekarnik.



START
aby uruchomić funkcje pieczenia.



POWRÓT
aby powrócić do poprzedniego ekranu.



CZAS
aby ustawić zegar, czas trwania pieczenia lub przedłużyć czas cyklu pieczenia.

INSTALACJA

Przed uruchomieniem nowego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji i obsługi urządzenia.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji obsługi do wykorzystania w przyszłości. Należy się upewnić, że instrukcja towarzyszy urządzeniu, gdy jest ono sprzedawane, oddawane lub przenoszone. Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę, zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.

Wszelkie niezbędne regulacje lub prace konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od zasilania elektrycznego.

Pozycjonowanie i poziomowanie

Istnieje możliwość zamontowania urządzenia obok szafek o wysokości nieprzekraczającej powierzchni płyty. Kuchenkę należy ustawiać bezpośrednio na podłodze. Nie ustawiać kuchenki na żadnej sztucznej podstawie. Należy się upewnić, że ściana stykająca się z tylną częścią urządzenia jest wykonana z niepalnego i żaroodpornego materiału (T 90°C).

Ważne: Urządzenia nie należy instalować w pobliżu drzwi lub przejść, aby zminimalizować prawdopodobieństwo kontaktu osób korzystających z przejścia z naczyniami kuchennymi stojącymi na płycie grzewczej.

Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby nie dopuścić do przegrzania

Nie wolno montować urządzenia na platformie.

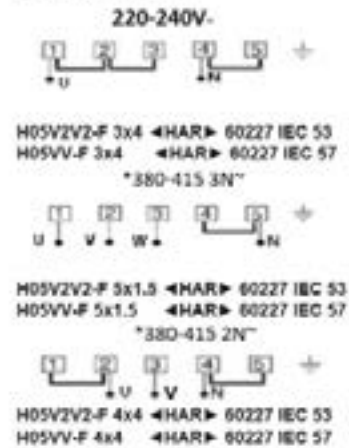
Kuchenka została zaprojektowana w taki sposób, aby zmieściła się między szafkami kuchennymi rozstawionymi w odległości 600 mm. Przestrzeń po obu stronach musi być wystarczająca, aby umożliwić wysunięcie kuchenki w celu serwisowania. Kuchenka może być zabudowana szafkami z jednej lub obu stron, a także wykorzystywana w ustawieniu narożnym. Może również służyć jako sprzęt wolnostojący. Sąsiadujące ściany boczne, wystające ponad poziom płyty, nie mogą znajdować się bliżej niż 150 mm od kuchenki i powinny być zabezpieczone materiałem odpornym na ciepło. Żadna powierzchnia podwieszana ani okap nie powinny znajdować się bliżej niż 650 mm.

- Kuchenka może być umieszczona w kuchni, pokoju z aneksem kuchennym lub w pokoju dziennym, ale nie można jej ustawiać w łazience.
- Okapy należy montować zgodnie z wymaganiami określonymi w instrukcji okapu.
- Ściana stykająca się z tyłem kuchenki musi być wykonana z materiału ognioodpornego.
- Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować do haka przymocowanego do ściany za urządzeniem.

Podłączenie do zasilania

Piekarniki z trójżyłowym przewodem zasilającym są zaprojektowane do zasilania prądem przemiennym o częstotliwości i napięciu wskazanych na tabliczce znamionowej (na dole panelu sterowania piekarnikiem). Przewód uziemiający ma kolor żółto-zielony.

Podłączenie standardowego zasilania



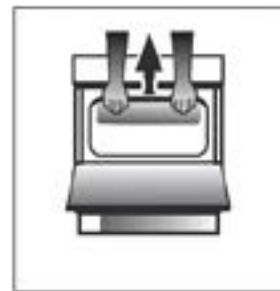
*alternatywne opcje zasilania

Podłączanie przewodu zasilającego do sieci

⚠ OSTRZEŻENIE: Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

Przed przeniesieniem kuchenki należy sprawdzić, czy jest nie jest gorąca i wyłączyć ją przyciskiem na panelu sterowania. Kuchenkę można łatwo przenosić, podnosząc przednią część w następujący sposób:

Przenoszenie kuchenki



Rys. A

Otworzyć drzwi grilla na tyle, aby wygodnie chwycić dolną przednią krawędź piekarnika, nie dotykając elementów grilla. (RYS. A)

Zachować ostrożność przy przenoszeniu kuchenki, ponieważ jest ciężka. Uważać, aby nie uszkodzić wykładziny podłogowej.

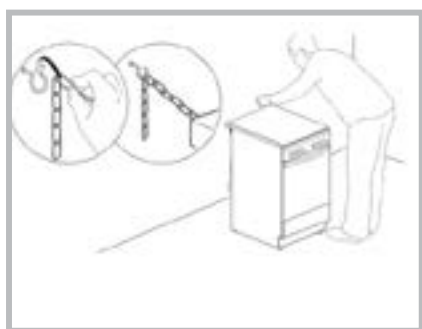
W celu zapewnienia, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane, wyregulowane i serwisowane technicznie zgodnie z obowiązującymi przepisami, wykwalifikowany technik powinien zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

OSTRZEŻENIA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Kuchenka musi być podłączona do sieci elektrycznej za pomocą przełączanego (dwubiegunowego) gniazda kuchenki, zabezpieczonego właściwym bezpiecznikiem i charakteryzującego się parametrami odpowiednimi do wartości wskazanej na tabliczce znamionowej kuchenki. Wszystkie przewody elektryczne prowadzące od przyłącza klienta do kuchenki, poprzez przełączane dwubiegunowe gniazdo kuchenki, muszą być odpowiedniego typu i charakteryzować się określonymi powyżej parametrami prądu znamionowego.

przewód zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury przekraczającej o 50°C temperaturę w pomieszczeniu. Należy go poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych.

Łańcuszek zabezpieczający



Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu urządzenia, na przykład przez dziecko wchodzące na drzwi piekarnika, **NALEŻY BEZWZGLĘDNIE** zamontować dostarczony łańcuszek zabezpieczający!

Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować wkrętem (niedostarczany razem z kuchenką) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na jakiej łańcuszek jest przymocowany do urządzenia.

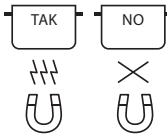
Wkręt i kołek należy dobrać do rodzaju materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem.

Jeśli łeb wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9 mm, należy zastosować podkładkę. Ściana betonowa wymaga wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm.

Upewnić się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ściany kuchenki i do ściany pomieszczenia, jak pokazano na rysunku, tak aby po zamontowaniu był napięty i równoległy do poziomu podłoża.

AKCESORIA

GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych:

- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne garnki i patelnie ze stali nierdzewnej przystosowane do gotowania indukcyjnego

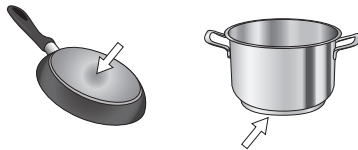
Aby określić, czy dany garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada symbol (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.

Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania. Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

Niektóre garnki i patelnie mają wykonaną z materiału ferromagnetycznego tylko część dna, a pozostała część jest wykonana z innego materiału, który nie jest odpowiedni do gotowania indukcyjnego. Te obszary mogą nagrzewać się w różnym tempie lub osiągać niższe temperatury. W pewnych przypadkach, gdy dno jest wykonane głównie z materiału nieferromagnetycznego, płyta indukcyjna może nie wykryć patelni i tym samym nie uruchomić pola grzewczego.



Aby zapewnić optymalną wydajność, należy zawsze używać garnków i patelni z płaskim dnem, które równomiernie rozprzodza ciepło. Jeśli dno jest nierówne, będzie to miało negatywny wpływ na moc i przewodzenie ciepła.



PIERWSZE UŻYCIE

ZARZĄDZANIE MOCĄ

W momencie zakupu moc płyty ustawiona jest na maksymalną. Dostosować ustawienia w zależności od ograniczeń instalacji elektrycznej w domu, tak jak opisano w następnym akapicie.

Aby ustawić moc płyty kuchenki:

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, przez 60 sekund można ustawić poziom mocy.

Przytrzymać przycisk „+” timera po prawej stronie przez co najmniej 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawia się .

Naciskać przycisk do pojawienia się ostatniego wybranego poziomu mocy.

Za pomocą przycisków „+” i „-” wybrać żądany poziom mocy. Dostępne są następujące poziomy mocy: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potwierdzić przyciskiem .

Wybrany poziom mocy pozostanie w pamięci nawet po odłączeniu zasilania.

Aby dokonać zmiany poziomu mocy, należy odłączyć urządzenie od zasilania na co najmniej 60 sekund, a następnie podłączyć je ponownie i powtórzyć wyżej opisane kroki.

Jeżeli w trakcie dokonywania ustawień wystąpi błąd, pojawi się symbol i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W takim przypadku należy powtórzyć całą czynność.

Jeśli błąd będzie się utrzymywał, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

Puste naczynia o cienkim spodzie

Nie należy umieszczać pustych naczyń na płycie, kiedy płyta jest włączona. Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system zabezpieczający, który stale monitoruje temperaturę i aktywuje funkcję „automatyczne wyłączenie” w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. W przypadku użycia pustych naczyń lub naczyń o cienkim spodzie, temperatura wzrasta bardzo szybko, a funkcja „automatyczne wyłączenie” może się uruchomić z niewielkim opóźnieniem, co doprowadzi do uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty. Jeśli tak się stanie, nie należy niczego dotykać i zaczekać, aż wszystkie elementy ostygną.

Jeśli pojawi się komunikat błędu, należy skontaktować się z serwisem.

Minimalna średnica podstawy garnka/patelni dla różnych pól grzewczych

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty, naczynie musi zakrywać jeden lub więcej punktów referencyjnych wskazanych na powierzchni płyty i musi posiadać odpowiednią średnicę podstawy.

Należy używać pola grzewczego, które rozmiarem najlepiej pasuje do średnicy dna patelni.

100 mm	150 mm	120 mm	200 mm

ADAPTER DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

To akcesorium umożliwia korzystanie z garnków i patelni, które nie są przystosowane do płyt indukcyjnych. Należy pamiętać, że używanie adaptera wpływa na wydajność, co przekłada się na czas potrzebny do podgrzania jedzenia. Jego stosowanie powinno być ograniczone, ponieważ temperatury osiągane na jego powierzchni w znacznym stopniu zależą od używanego garnka/patelni, ich płaskości i rodzaju gotowanej żywności. Używanie garnka lub patelni o mniejszej średnicy niż średnica dysku adaptera może prowadzić do gromadzenia się ciepła, które nie jest przekazywane do garnka lub patelni, co może powodować zaczernienie zarówno płyty indukcyjnej, jak i adaptera. Należy dopasować średnicę garnków/patelni oraz płyty indukcyjnej do średnicy adaptera.

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

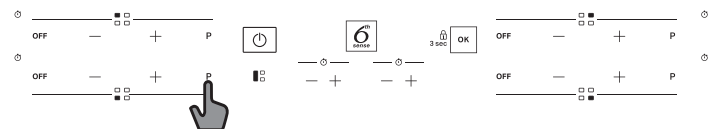
- Włączyć płytę.
- Przytrzymać przez 5 sekund przycisk „P” znajdujący się na pierwszym panelu przycisków z lewej strony na górze.

Wszelkie ustawione alarmy pozostaną aktywne.

TRYB DEMO

Aby włączyć/wyłączyć tryb demo:

- Podłączyć płytę grzewczą do zasilania elektrycznego;
- W ciągu pierwszej minuty przytrzymać przez 5 sekund przycisk szybkiego grzania „P” znajdujący się na lewym dolnym panelu przycisków (jak pokazano poniżej).



PL

CODZIENNA EKSPLOATACJA



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

By włączyć płytę grzewczą, nacisnąć przycisk zasilania na około sekundę. Aby wyłączyć płytę, nacisnąć ponownie ten sam przycisk. Nastąpi wówczas dezaktywacja wszystkich pól grzejnych.

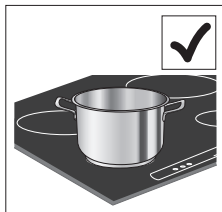


USTAWIANIE NACZYŃ

Wybrać żądaną strefę gotowania, posilkując się symbolami położenia. Nie stawiać naczynia do gotowania na symbolach panelu sterowania.

Uwaga: W przypadku pól grzejnych znajdujących przy panelu sterowania zaleca się utrzymywanie garnków i patelni wewnątrz oznaczonej powierzchni (biorąc pod uwagę zarówno spód naczynia, jak i jego górną krawędź, która może być szersza).

W ten sposób zapobiega się nadmiernemu nagraniu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia należy korzystać z tylnych pól grzejnych, gdy tylko to możliwe.



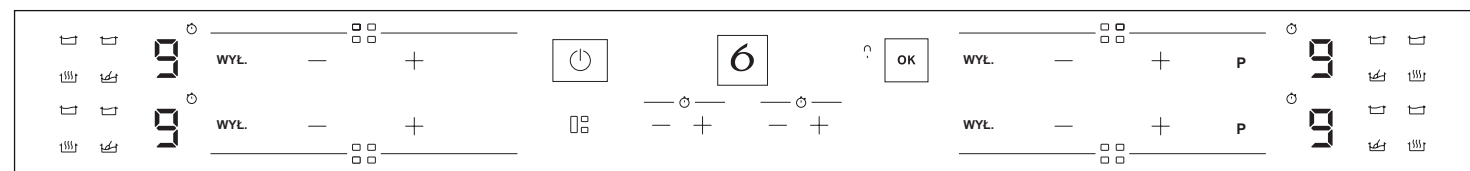
AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

WYŁ. — + P

Aktywacja pól grzejnych:

Wcisnąć przycisk „+” lub „-” danego pola grzewczego, aby je włączyć i ustawić moc. Poziom mocy będzie pokazywany zgodnie z obszarem, wraz z lampką kontrolną określającą aktywne pole grzewcze. Za pomocą przycisku „P” można wybrać funkcję szybkiego grzania.

CODZIENNA EKSPLOATACJA



FLEXICOOK

Za pomocą przycisku FLEXICOOK można połączyć dwa pola grzewcze i używać ich z tą samą mocą, pokrywając całą powierzchnię dużym garnkiem lub częściowo garnkiem okrągłym/owalnym. Funkcja pozostaje zawsze włączona i podczas używania tylko jednego garnka można go przesunąć po całym obszarze. W tym przypadku oba przesuwne panele przycisków po lewej stronie mogą być używane zamiennie. Funkcja ta idealnie sprawdza się w przypadku owalnych lub prostokątnych garnków lub podstawek.



6TH SENSE

Przycisk „6th Sense” uruchamia funkcje specjalne.

Postawić garnek na żądanym miejscu i wybrać pole grzejne.

Nacisnąć przycisk „6th Sense”. Na wyświetlaczu pojawi się litera „A”.

Zapali się wskaźnik pierwszej funkcji specjalnej dostępnej dla danego pola grzejnego.

Naciskając przycisk „6th Sense” kolejne razy, wybrać żądaną funkcję specjalną. Funkcja zostanie uruchomiona po przytrzymaniu przycisku  do potwierdzenia.

Jeśli chcesz zmienić funkcję specjalną, naciśnij przycisk OFF, a następnie przycisk „6th Sense” i wybierz żądaną funkcję.

Aby wyłączyć funkcje specjalne, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk „OFF”.



ROZTAPIANIE

Funkcja ta polega na wytwarzaniu temperatury idealnej do roztopiania

CODZIENNA EKSPLOATACJA

Płyty indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy. Dźwięki te pochodzą w rzeczywistości z naczyń i są związane z cechami dna (np. gdy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

Wyłączanie pól grzejnych:

Nacisnąć przycisk „OFF” znajdujący się po lewej stronie przycisków ustawiania mocy.



TAK

BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby zablokować ustawienia i uniemożliwić przypadkowe włączenie panelu, należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk OK/klucz. Sygnał dźwiękowy i zapalenie się kontrolki ostrzegawczej nad symbolem wskazują, że funkcja została aktywowana. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączania . Aby odblokować sterowanie, należy powtórzyć tę samą procedurę.



ZEGAR STERUJĄCY (TIMER)

Urządzenie dysponuje dwoma timerami: jeden steruje lewymi strefami gotowania, drugi strefami gotowania po prawej stronie.

Aktywowanie timera:

Naciskać przyciski „+” i „-” do uzyskania żądanego czasu dla używanej strefy gotowania. Włączy się lampka kontrolna z odpowiednim symbolem .

Gdy zadany czas upłynie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Czas może zostać zmieniony w każdym momencie oraz jednocześnie może być włączonych kilka timerów.

W przypadku jednoczesnego aktywowania dwóch timerów po jednej stronie płyty grzewczej, zacznie migać kontrolka „wyboru strefy”, a na centralnym wyświetlaczu pojawi się odpowiedni czas gotowania.

Aby dezaktywować timer:

Nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski „+” i „-” aż do wyłączenia się timera.



WSKAŹNIK TIMERA

Ta dioda LED (gdy się świeci) wskazuje, że dla danego pola grzewczego został ustawiony timer.

i utrzymaniu potrawy w odpowiedniej postaci, bez ryzyka przypalenia. Ta metoda nie wpływa negatywnie na produkty o delikatnej strukturze, takie jak czekolada i zapobiega ich przyleganiu do naczynia.



UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Funkcja ta pozwala utrzymywać żywność w idealnej temperaturze, zazwyczaj po zakończeniu gotowania lub w przypadku powolnej redukcji płynów.

Idealnie sprawdza się, gdy chcemy podać żywność w doskonałej temperaturze.



GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU

Funkcja ta jest idealna do utrzymywania tzw. „wolnego ognia”, co pozwala gotować pożywienie przez długi czas bez ryzyka jego przypalenia. Doskonale sprawdza się w przypadku przepisów wymagających długotrwałego gotowania (ryżu, sosów, pieczeni).



GOTOWANIE DO WRZENIA

Funkcja ta umożliwia zagotowanie wody do temperatury wrzenia i utrzymania tego stanu przy niskim zużyciu energii.

Do naczynia należy wlać około 2 litrów wody (najlepiej o temperaturze pokojowej) i pozostawić naczynie odkryte. Zaleca się czuwanie nad gotującą się wodą i regularne sprawdzanie ilości pozostałej cieczy.

Dźwięki te mogą różnić się w zależności od rodzaju używanego naczynia oraz ilości zawartej w nim żywności i nie stanowią niepokojącego objawu.

WSKAŹNIKI

NIEPRAWIDŁOWE USTAWIENIE LUB BRAK NACZYNIA

Ten symbol pojawia się, jeżeli naczynie do gotowania nie może być stosowane na płycie indukcyjnej, nie zostało umieszczone prawidłowo, bądź jest nieprawidłowej wielkości. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.

CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli na wyświetlaczu widoczna jest literka „H”, pole grzejne jest wciąż gorące. Wskaźnik zgaśnie po schłodzeniu pola grzejnego.

TABELA PIECZENIA

POZIOM MOCY		TYP GOTOWANIA	WYKORZYSTANIE (często przygotowywane lub zwyczajowe potrawy)
Moc maksymalna	P	Szybkie podgrzewanie	Doskonały do szybkiego zwiększenia temperatury żywności podczas szybkiego gotowania w wodzie lub szybkiego podgrzewania potraw w stanie płynnym.
	8 – 9	Smażenie - gotowanie	Idealny do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia produktów głęboko mrożonych, szybkiego gotowania.
Wysoka moc	7 – 8	Przyrumieniania – smażenie w małej ilości tłuszczu – gotowanie – grillowanie	Idealny do podsmażania w małej ilości tłuszczu, utrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania (przez krótki czas, 5–10 minut).
	6 – 7	Przyrumienianie – gotowanie – duszenie – smażenie w małej ilości tłuszczu – grillowanie	Idealny do podsmażania na niewielkiej ilości tłuszczu, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania i grillowania (przez średni czas, 10-20 minut), rozgrzewania dodatkowych naczyń.
Średnia moc	4 – 5	Gotowanie – duszenie – smażenie w małej ilości tłuszczu – grillowanie	Idealny do duszenia, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania (przez długi czas). Nadawanie daniam z makaronu kremowej konsystencji.
	3 – 4	Gotowanie – gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie – zaciąganie	Idealny do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, dania rybne) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem), zaciąganych makaronów.
	2 – 3		Idealna do przepisów wymagających długiego gotowania (o objętości poniżej jednego litra: ryż, sosy, pieczenie, dania rybne) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem).
Niski poziom mocy	1 – 2	Roztapianie – rozmrażanie – utrzymywania potraw w cieple – zaciąganie	Idealny do zmiękczenia masła, delikatnego topienia czekolady, rozmrażania niedużych produktów oraz utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw (np. sosów, zup, minestrone).
	1		Idealny do utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw, do zaciągania risotta oraz utrzymywania ciepła naczyń do serwowania (z akcesoriami przeznaczonymi do płyt indukcyjnych).
Zerowy poziom mocy	WYŁ.	Powierzchnia pomocnicza	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol „H”).

WSKAŹNIKI

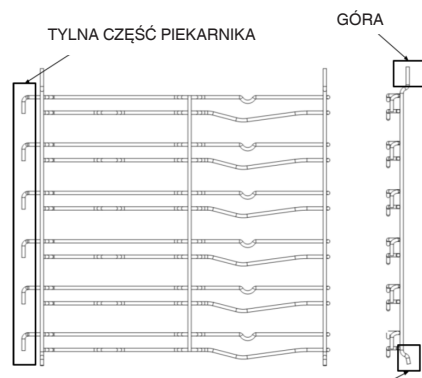
- Sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawią się kody

alfanumeryczne, należy postępować według instrukcji podanych w poniższej tabeli.

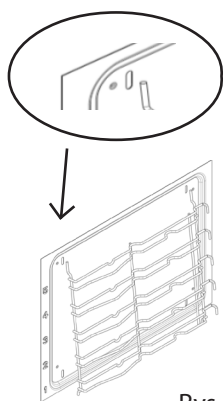
Uwaga: Woda lub płyny wyciekające z naczyń oraz wszelkie przedmioty postawione na przyciskach płyty mogą spowodować przypadkowe włączenie lub wyłączenie funkcji blokowania panelu sterowania.

WYŚWIETLANY KOD	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
F0E1	Wykryto naczynie do gotowania, ale nie jest ono zgodne z żądanym przeznaczeniem.	Naczynie do gotowania jest źle ustawione na strefie gotowania lub jest niezgodne z jedną ze stref.	Nacisnąć dwukrotnie przycisk wł./wył., by usunąć kod F0E1 i przywrócić funkcjonalność strefy gotowania. Następnie spróbować użyć naczynia do gotowania na innej strefie gotowania lub zastosować inne naczynie do gotowania.
F0E7	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilającego.	Przyłącze zasilanie jest niezgodne z zaleceniami sekcji „PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE”.	Dostosować przyłącze elektryczne zgodnie z zaleceniami sekcji „PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE”.
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
d E [gdy płyta grzewcza jest wyłączona]	Płyta indukcyjna nie włącza grzania. Funkcje się nie włączają.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w dziale „TRYB DEMO”.

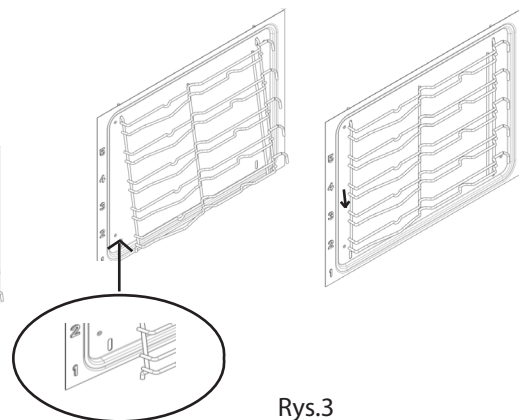
MONTAŻ RUSZTÓW BOCZNYCH



Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3

Twoja nowa kuchenka dostarczana jest z 2 chromowanymi wspornikami półek zapakowanymi w piekarniku wraz z półkami. Należy pamiętać, że górne pręty są dłuższe niż dolne, a zaczepy znajdują się z tyłu piekarnika. Patrz rys. 1.

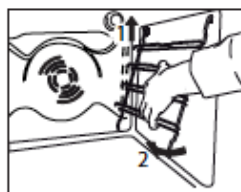
Górna część wspornika półki wchodzi w szczeliny w ścianie bocznej piekarnika, jak na Rys. 2.

Po zablokowaniu u góry, następnie wcisnąć dolne pręty w dolne szczeliny w bocznych ścianach piekarnika. Teraz należy pozwolić, aby wsporniki półek lekko się obniżyły i zatrzasnęły. Patrz rys. 3.

MONTAŻ WYSUWANYCH PÓŁEK (JEŻELI SĄ W WYPOSAŻENIU)

Częściowo lub całkowicie wysuwane półki ułatwiają obsługę rusztu i tacek

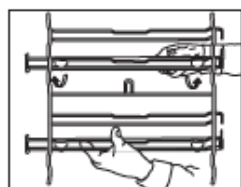
1. Wyjąć prowadnice boczne (Rys. 1)
2. Zdjąć plastikowe zabezpieczenie z wysuwanych półek (Rys. 2).
3. Zawiesić górną część szyny na prowadnicy bocznej. Upewnić się, że teleskopowe prowadnice wysuwają się swobodnie w kierunku przodu piekarnika. Następnie mocno dociskać dolną część wysuwanej półki do prowadnicy bocznej, aż znajdzie się w odpowiednim położeniu (Rys. 3).
4. Zamocować ponownie prowadnice boczne w piekarniku (Rys. 4).
5. Umieścić akcesoria na szynach (Rys. 5, 6).



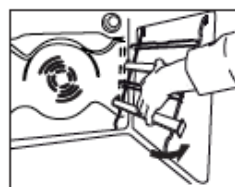
Rys. 1



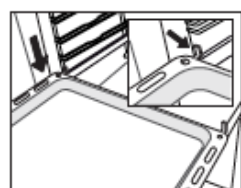
Rys. 2



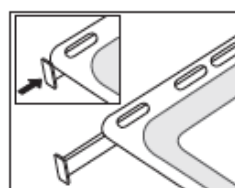
Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

AKCESORIA

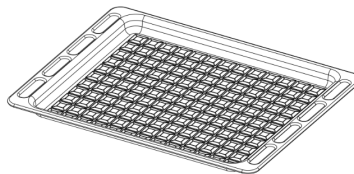
KRATKA



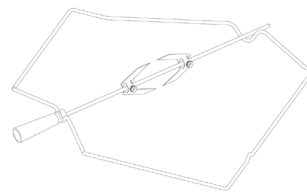
BLACHA GŁĘBOKA



BLACHA DO PIECZENIA



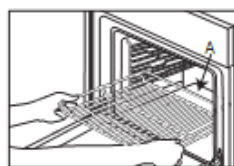
ROŻEN



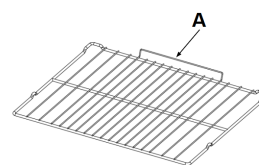
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A” skierowaną ku górze (rys. 1A, rys. 1B)



Rys. 1A



Rys. 1B

2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).



Rys. 2

TABELA PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE.	TEMPERATURA. (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170	30–50	L-1  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150	50 - 70	L-5   L-3  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	40–60	L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 – 170	40 - 70	L-5   L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	140	30 - 60	L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH ECO	-	140 - 150	30 - 60	L-4  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	30 - 60	L-5   L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140 - 150	40 - 50	L-6   L-4   L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	35 - 60	L-6   L-5   L-4   L-3  
Ciastka / Muffiny	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	20–50	L-4  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH ECO	-	160 - 180	20–50	L-2  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30–50	L-5   L-3  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30–50	L-6   L-4   L-2  
Ptysie	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 200	20–50	L-3  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 200	20–50	L-5   L-3  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20–50	L-6   L-4   L-2  
Bezy	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-5   L-3  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-6   L-4   L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190–250	15–50	L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20–50	L-6   L-3  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20–50	L-6   L-4   L-1  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	170-180	30 - 60	L-3  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH ECO	-	180	30 - 60	L-3  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180	50 - 80	L-5   L-3  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptyśowego	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 190	15 - 40	L-3  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptyśowego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-5   L-3  
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	30 - 65	L-3  

Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190–200	40 - 80	L-3 
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg	TURBOGRILL	-	3	40 - 90	L-3 
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 220	50 - 80	L-3 
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	TURBOGRILL	-	3	50–100	L-3 
Indyk / Gęś 3 kg	TURBOGRILL	-	3	130 - 170	L-3 
Indyk / Gęś 3 kg	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	130 - 170	L-3 
Filety / kawałki ryb	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	20–30	L-3 
Filety / kawałki ryb	GRILL	-	3	10 - 30	L-4 
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 220	40 - 80	L-3 
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	TURBOGRILL	-	3	30 - 60	L-3 
Zapiekane warzywa	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	20–30	L-3 
Zapiekane warzywa	GRILL	-	3	10 - 30	L-4 
Tost	GRILL	5'	3	1 - 2	L-5 
Kielbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery	GRILL	-	3	15 - 30	L-5 
Pieczone ziemniaki	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 220	40 - 80	L-3 
Pieczone ziemniaki	TURBOGRILL	-	3	30 - 60	L-3 
Udziec jagnięcy/ golonka	TURBOGRILL	-	3	50–100	L-3 
Pełne danie (Pieczenie 3): Tarta owocowa Lazania Pieczeń	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-2 
Pełne danie (Pieczenie 4): Tarta owocowa Lazania Kawałki mięsa Pieczone warzywa	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-1 
Pizza na grubym mrożonym cieście	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Mrożona pizza	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Mrożona lazania	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Frytki	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-2 
Pieczeń wołowa	6th Sense - Mięso	-	190–200	40 - 90	L-3 
Drób	6th Sense - Mięso	-	200 - 220	50–100	L-3 
Pieczeń wieprz.	6th Sense - Mięso	-	170 - 200	40 - 90	L-3 
Pełne danie (Pieczenie 5): Przystawka Lazania Tarta owocowa Kawałki mięsa Pieczone warzywa	6th Sense Pieczenie 5	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-2  L-1 
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	6th Sense Pieczenie 5	-	140	45 - 80	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Pizza	6th Sense Pieczenie 5	-	190 - 230	45 - 70	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Bułki 60-80g na sztukę	6th Sense Chleb	-	210	25 - 45	L-3 
Chleb 1kg	6th Sense - Chleb	-	170 - 210	50 - 120	L-3 
Kanapka 0,5 - 0,7 kg	6th Sense - Chleb	-	170 - 180	70 - 100	L-3
Pizza na cienkim cieście	6th Sense - Pizza	-	220 - 250	15–25	L-3

Pizza na grubym cieście	6th Sense - Pizza	-	190 - 210	30 - 45	L-3  
Bułki	SHS	-	210	25 - 40	L-3  
Filety / kawałki ryb	SHS	-	180	15 - 35	L-3  
Kurczak pieczony 1–1,3 kg	SHS	-	200	50 - 80	L-3  
Pieczeń wołowa	SHS	-	200	35 - 60	L-3  
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg	SHS	-	200	60 - 90	L-3  
Ciastka / Muffiny	SHS	-	160 - 170	30 - 55	L-3  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	SHS	-	170 - 180	30 - 60	L-2  
Focaccia	SHS	-	200 - 220	20 - 40	L-3  
Bochenek chleba	SHS	-	170 - 180	70 - 100	L-3  
Pieczone ziemniaki	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3  
Befszyk 2Kg	SHS	-	200	40 - 70	L-3  
Udziec jagnięcy	SHS	-	180 - 200	65 - 75	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	SHS	-	180 - 200	25 - 40	L-3  

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia/Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

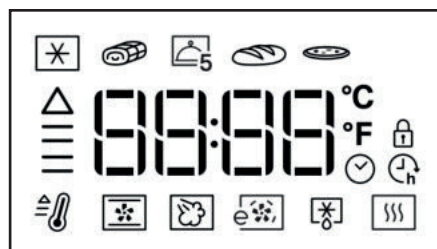
PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA ORAZ UŻYTKOWANIE CODZIENNE

LEWY WYŚWIETLACZ



Ten wyświetlacz pokazuje główne funkcje pieczenia. Funkcja, którą można wybrać jest wyświetlana jaśniej. Symbole określają funkcję. Pełny opis znajduje się w tabeli na stronie 22,23.

PRAWY WYŚWIETLACZ



Ten wyświetlacz pokazuje zegar, elementy grupy funkcji gotowania 6th Sense i Funkcje specjalne, szczegóły wszystkich funkcji, a także pomaga w ustawieniu wszystkich parametrów gotowania.

UWAGA: szczegóły rysunku mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Jeśli znajdująca się najbardziej na prawo ikona funkcji specjalnych nie świeci się, to funkcja automatycznego czyszczenia nie jest dostępna.

1. USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu kuchenki należy wybrać język i czas.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać minuty i wcisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny później, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchenie i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

2. USTAWIENIA

Jeśli jest to wymagane można zmienić domyślną jednostkę. Przy wyłączonym piekarniku, wcisnąć i przytrzymać przez przynajmniej 5 sekund. miary, temperatury (°C) i prądu znamionowego (16 A).



Obrócić pokrętkę wyboru, aby wybrać jednostkę miary, następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.



Obrócić pokrętkę wyboru, aby wybrać prąd znamionowy, następnie nacisnąć w celu potwierdzenia.

Uwaga: Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 A).

3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

1 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE (ON/OFF)

Gdy urządzenie jest wyłączone, wyświetla się jedynie 24-godzinny zegar.



Nacisnąć, aby włączyć piekarnik (przytrzymać przez 1/2 sek.).

Gdy piekarnik jest włączony, oba wyświetlacze są aktywne. Pokrętko i wszystkie klawisze dotykowe są gotowe do działania.



UWAGA: nacisnąć, aby w każdym przypadku zakończyć aktywny cykl pieczenia, wyłączając urządzenie.

2 WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać cykl pieczenia i kolejne funkcje.

Opis znajduje się w tabeli na stronie 22 i stronie 23.

Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć piekarnik.

Obrócić pokrętko aby zobaczyć główne funkcje dostępne na lewym wyświetlaczu.

Wybrać i wcisnąć



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Zmieniając ustawienia pokrętkła zapoznać się z opcjami funkcji dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć , aby zatwierdzić wybór.

Postępować tak jak opisano w rozdziale „szybkie uruchomienie” (rozdział 3), aby uruchomić funkcję pieczenia natychmiast lub przejść do kreatora ustawień trybu tak jak opisano w rozdziałach 4, 5, i 6

3 SZYBKIE URUCHOMIENIE

Aby pominąć kreatora ustawień trybów i szybko uruchomić cykl.

Nacisnąć, aby bardzo szybko uruchomić dowolną funkcję.

Piekarnik rozpocznie cykl pieczenia bez określonego czasu trwania (patrz rozdział 5.1) wykorzystując domyślną temperaturę, a na wyświetlaczu pojawi się czas upływający od rozpoczęcia cyklu.

Nacisnąć, aby natychmiast uruchomić cykl pieczenia, przy ustawieniach poprzedniego cyklu pracy.

4 USTAWIANIE TEMPERATURY

Aby dopasować temperaturę dla wszystkich cykli pieczenia z wyjątkiem Grill , Turbo Grill , Utrzymywanie w cieple

Nacisnąć, aby potwierdzić wybraną funkcję.

Ikona °C/°F miga.



Obrócić, aby ustawić żadaną temperaturę.



Nacisnąć, aby potwierdzić i przejść do ustawień czasu trwania (patrz rozdział 5) lub nacisnąć, aby przejść do Szybkie uruchomienie.

UWAGA: obrócić, aby wyregulować temperaturę podczas cyklu gotowania.

4.1 USTAWIANIE POZIOMU GRILLA

Aby ustawić poziom mocy dla funkcji pieczenia Grill  i Turbo Grill .

Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania:

-1- (niski), -2- (średni), -3- (wysoki).

Na prawym wyświetlaczu pokazana jest domyślna wartość pomiędzy dwoma migającymi znakami "- -".



Obrócić,  aby ustawić żądany poziom.

Nacisnąć , aby potwierdzić i przejść do ustawień parametrów czas trwania (rozdział 5) lub nacisnąć , aby przejść do Szybkie uruchomienie.

UWAGA: obrócić,  aby ustawić poziom grilla podczas cyklu gotowania.

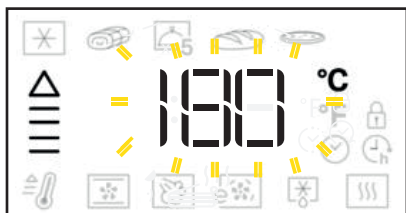
4.2 FAZA NAGRZEWANIA PIEKARNIKA

Dla określonych funkcji (Konwencjonalne , Termoobieg , Pieczenie konwekcyjne , Szybkie Nagrzewanie ) faza wstępnego nagrzewania uruchamia się automatycznie, co pozwala na szybkie osiągnięcie wymaganej temperatury.



Strzałka migająca w pętli obok temperatury docelowej wskazuje na fazę wstępnego nagrzewania.

Gdy piekarnik osiągnie temperaturę docelową, włącza się sygnał dźwiękowy.



Umieścić potrawę w piekarniku i zamknąć drzwiczki: piekarnik automatycznie rozpocznie wybrany cykl pieczenia.

UWAGA: Włożenie produktów żywnościowych do piekarnika przed końcem fazy wstępnego nagrzewania może niekorzystnie wpływać na wydajność gotowania.

5 USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

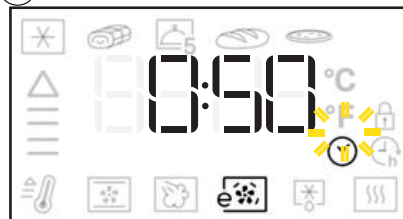
Aby ustawić czas trwania funkcji po ustawieniu temperatury.

Ikona  miga.



Naciśnij  lub  aby uruchomić bez określonego czasu trwania cykl pieczenia (5.1).

Obrócić,  aby ustawić czas trwania.



Nacisnąć, , aby potwierdzić czas trwania pieczenia (5.2) i przejść do ustawiania czasu zakończenia lub  do Szybkiego uruchomienia.

UWAGA: nacisnąć, , aby dopasować czas pieczenia podczas cyklu pieczenia.

5.1 CYKL PIECZENIA BEZ OKREŚLONEGO CZASU TRWANIA

Podczas cyklu pieczenia bez określonego czasu trwania prawy wyświetlacz pokazuje kolejne minuty upływającego czasu i migające “:”.



Naciśnij, , aby zakończyć cykl pieczenia w dowolnym momencie i wyłączyć piekarnik.

UWAGA: naciśnij , aby przełączyć z cyklu bez określonego czasu trwania na cykl z określonym czasem trwania i ustawić czas zakończenia cyklu.

5.2 CYKL PIECZENIA Z OKREŚLONYM CZASEM TRWANIA

Podczas cyklu pieczenia z określonym czasem trwania prawy wyświetlacz pokazuje upływające minuty od rozpoczęcia cyklu i migające “:”.



Naciśnij, aby zakończyć cykl pieczenia w dowolnym momencie.

Po upływie czasu pieczenia na prawym wyświetlaczu pojawia się komunikat „End” i włącza się sygnał dźwiękowy.



UWAGA: czas trwania nie obejmuje czasu nagrzewania wstępnego.

6 USTAWIENIE GODZINY ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONY START

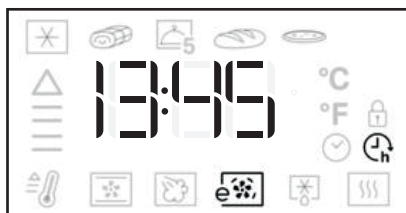
Aby ustawić określony czas zakończenia funkcji.

Na prawym wyświetlaczu pokazywany jest czas cyklu pieczenia a ikona miga.



Obrócić, aby ustawić pożądaný czas zakończenia.

Naciśnąć, aby potwierdzić czas zakończenia.



UWAGA: czas pokazywany na wyświetlaczu zawiera ustawiony czas trwania pieczenia. Podczas trwania opóźnienia można zawsze:

Obrócić , aby przesunąć czas zakończenia.

Naciśnąć , aby zmienić temperaturę.

Naciśnąć , aby zmienić czas trwania.

Jeżeli funkcja zawiera fazę wstępnego nagrzewania, zostanie ona pominięta w przypadku ustawienia czasu opóźnienia.

FUNKCJE 7 6TH SENSE

Aby wybrać jeden z 6 różnych, specjalnych cykli pieczenia ze zdefiniowanymi fabrycznie ustawieniami. Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 22 i 23.

Obrócić, aby wybrać funkcję 6th Sense.



Naciśnąć , aby potwierdzić.

Obrócić, aby wybrać żadaną funkcję 6th Sense.



Naciśnąć, aby potwierdzić i przejść do ustawień parametrów czas trwania/czas zakończenia lub Szybkie uruchomienie.

UWAGA: wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne dla funkcji 6th Sense. Patrz tabela na stronie 14 zawierająca zalecane temperatury pieczenia i czasy trwania cyklu.

6TH SENSE - POWRÓT DO ODPowiedNIEJ TEMPERATURY

Gdy podczas cyklu pieczenia 6th Sense temperatura wewnątrz piekarnika obniży się z powodu otwarcia drzwiczek, funkcja powrotu do odpowiedniej temperatury 6th Sense automatycznie przywróci poprzednio ustawioną wartość.

W trakcie przywracania właściwej temperatury 6th Sense, na wyświetlaczu pojawi się „węzowa animacja” do momentu osiągnięcia docelowej wartości.



UWAGA: aby zagwarantować odpowiednią wydajność pieczenia, podczas cyklu z ograniczonym czasem trwania, czas pieczenia zostanie przedłużony o czas, w którym otwarte były drzwiczki piekarnika.

8 FUNKCJE SPECJALNE

Aby wybrać jeden z różnych specjalnych cykli pieczenia. Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 22 i 23.

Obrócić,  aby wybrać funkcję specjalną.





Nacisnąć , aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żądaną funkcję specjalną.



Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić parametry lub nacisnąć  Szybkie uruchomienie.

8.1 SZYBKIE NAGRZEWANIE

Do szybkiego nagrzewania piekarnika. Patrz pełny opis na stronie 22 i 23.

 Wejść do funkcji specjalnych .

 Obrócić  , aby wybrać .

Nacisnąć,  aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żądaną temperaturę.

Nacisnąć,  aby uruchomić cykl szybkiego nagrzewania wstępnego lub nacisnąć,  aby ustawić czas trwania następnego cyklu pieczenia.



Gdy piekarnik osiągnie temperaturę docelową, włączy się sygnał dźwiękowy.

Umieścić potrawę w piekarniku i zamknąć drzwiczki: piekarnik automatycznie rozpocznie wybrany cykl pieczenia utrzymując osiągniętą temperaturę.

Przed zakończeniem cyklu szybkiego nagrzewania nie należy wkładać produktów żywnościowych do piekarnika.

9 OŚWIETLENIE

Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.

Podczas funkcji Termooobiegu Eco lampa będzie wyłączona po 1 minucie.

10 BLOKADA PRZYCISKÓW

Aby zablokować przyciski panelu sterowania.

Przytrzymać przez przynajmniej 5 sekund.

Aby odblokować.

Przytrzymać przez przynajmniej 5 sekund.

 Ze względów bezpieczeństwa, pomiędzy cyklami pieczenia piekarnik powinien być zawsze wyłączony za pomocą przycisku WŁ/WYŁ.

TABELA OPISÓW FUNKCJI

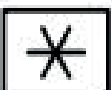
FUNKCJE TRADYCYJNE		KONWENCJONALNE	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Używać poziomu 3. Natomiast pizze, tarty warzywne i mięsne oraz ciasta z mokrym nadzieniem piec na 1. lub 2. poziomie. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy go wstępnie nagrzać.
		GRILL	Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kielbasek; podpiekania warzyw lub tostowania pieczywa. Umieścić potrawy na 4. lub 5. poziomie. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał kapiący tłuszcz. Umieścić blachę na 3. lub 4. poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
		TYMUSZONY NADMUCH	Do jednoczesnego pieczenia na kilku poziomach (maks. trzech) różnych potraw wymagających tej samej temperatury (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednym poziomie, należy korzystać z 3. poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch poziomach należy używać 1. i 4. poziomu, a w przypadku pieczenia na trzech poziomach — 1., 3. i 5. poziomu. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.
		TURBOGRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na pierwszym lub drugim poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, jeśli jest w zestawie.
FUNKCJE 6TH SENSE		 PIECZENIE MROŻONEK 6TH Sense	Funkcja automatycznie wybiera idealny tryb gotowania dla różnych rodzajów gotowych mrożonych potraw. Temperatura może być ustawiona od 180 do 250°C w celu gotowania każdego rodzaju produktu. Korzystać z 2. lub 3. poziomu pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
		 6th Sense - MIĘSO	Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę do przygotowania pieczonych dań z różnego rodzaju mięs (drób, wołowina, cielęcina, wieprzowina, jagnięcina itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. Należy używać drugiej półki. Piekarnik nie musi być wstępnie nagrzewany.
		 6th Cook 5 Menu Sense	Do gotowania różnych potraw, które wymagają tej samej temperatury gotowania na pięciu poziomach w tym samym czasie. Ta funkcja może być używana do gotowania ciasteczek, tart, okrągłych pizz (również mrożonych) oraz do przygotowania całego posiłku. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
		 6TH SENSE - CHLEB	Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb i temperaturę do wypiekania pieczywa (bagietki, bułki, chleb itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Użyć drugiego poziomu. Nie trzeba wstępnie nagrzewać komory kuchenki.
		 6TH SENSE - PIZZA	Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb i temperaturę do pieczenia pizzy (pizza na cienkim i grubym cieście, focaccia itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Użyć drugiego poziomu. Nie trzeba wstępnie nagrzewać komory kuchenki.

TABELA OPISÓW FUNKCJI

Funkcje specjalne



SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE

Do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika. Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwekcyjnego. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w piekarniku dopiero po zakończeniu nagrzewania.



PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem (sernik, strudel, ciasta z owocami) i faszerowanych warzyw tylko na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. Należy używać drugiej półki. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w piekarniku dopiero po zakończeniu nagrzewania.



TERMOOBIEG ECO

Do pieczenia potraw nadziewanych oraz mięsa w kawałkach na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. W przypadku tej funkcji ECO podczas pieczenia oświetlenie pozostaje wyłączone. Można je tymczasowo włączyć ponownie, naciskając przycisk potwierdzenia. Aby zapewnić niskie zużycie energii, nie należy otwierać drzwi piekarnika podczas pieczenia. Zaleca się korzystanie z poziomu 3. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



NISKA TEMPERATURA

-1 WYRASTANIE: Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Umieścić ciasto na 2. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Aby zachować jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy piekarnik jest jeszcze gorący po cyklu pieczenia.
-2 UTRZYMYWANIE CIEPŁA: Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np.: mięs, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie.



Rozmrażanie

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.



GOTOWANIE NA PARZE

Funkcja zapewnia wspaniałe rezultaty dzięki dodatkowi pary podczas cyklu gotowania. Tylko gdy piekarnik jest zimny włączyć wodę pitną na dno piekarnika i wybrać konkretną funkcję dla swojej potrawy. Optymalne ilości wody i temperatury dla każdej kategorii produktu są wymienione w tabeli względnego gotowania. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

KOD BŁĘDU	OPIS (wszystkie kody usterek są pokazane na wyświetlaczu HMI)	MOŻLIWE DZIAŁANIA dla KLIENTÓW
F1E1	elektroniczny błąd zespołu ACU	wcisnąć przycisk WŁ./WYŁ. i rozpocząć którykolwiek cykl pieczenia przez około 20/30 minut. jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F1EA	Nadmierna temperatura produktu	Poczekać na ostygnięcie produktu. Jeśli błąd nadal występuje, zadzwonić do serwisu
F2E1	błąd HMI/ klawiatury/ wyświetlacza.	Tylko dla Serwisu.
F3E0	Błąd czujnika głównego piekarnika	Tylko dla Serwisu.
F3E3	Błąd czujnika próbnika do mięsa	Tylko dla Serwisu.
F4E1	RTD zablokowany.	wcisnąć przycisk WŁ./WYŁ. i pozostawić potrawę wewnątrz komory. Następnie zrestartować funkcję. Jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F5E0	Główne drzwiczki i przełączniki zatrzasków nie są zgodne ze sobą	Wyłączyć zasilanie i odczekać t>3s. Następnie włączyć główne zasilanie. jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F5E1	Błąd silnika zatrzasku głównych drzwiczek	Wyłączyć zasilanie i odczekać t>3s. Następnie włączyć główne zasilanie. jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F6E1	Usterka systemu komunikacyjnego między ACU a HMI	Błąd z komunikacją. Tylko dla Serwisu
FBE1	Nadmierna temperatura w komorze głównej	Otworzyć drzwiczki i pozwolić na ostygnięcie produktu

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK I UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA NIE JEST GORĄCA.

PRZED PONOWNYM WŁĄCZENIEM NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKIE ELEMENTY STERUJĄCE ZNAJDUJĄ SIĘ W POZYCJI WYŁĄCZONEJ.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.

Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.

Odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Odłączyć urządzenie od zasilania

CZYSZCZENIE PŁYTY CERAMICZNEJ

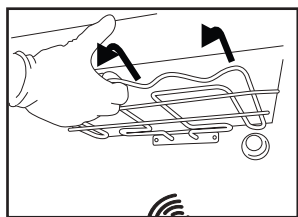
- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę kuchenki (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty kuchenki. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę kuchenki i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty kuchenki (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na polach grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub drganie naczyń.
- Po wyczyszczeniu płyty kuchenki, należy ją dokładnie osuszyć.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

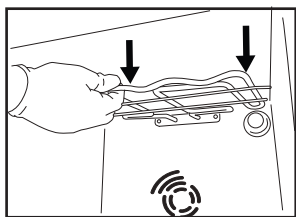
- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
 - Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.
- Nie używać produktów na bazie alkoholu, takich jak denaturat.

OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Wyjąć boczne prowadnice pótek.
2. Wyciągnąć nieco element grzewczy (Rys. 1) i obniżyć go (Rys. 2).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 1



Rys. 2

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do

całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

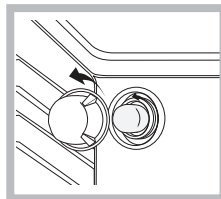
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.



1. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Zastosować żarówkę 40 W/230 V typu G9

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE KATALITYCZNE

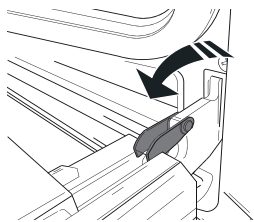
Panele urządzenia są pokryte specjalną emalią, pochłaniającą tłuszcz z gotowanych potraw. Emalia ta jest dość wytrzymała, aby akcesoria (kratki, tacki ociekowe itp.) mogły się po niej przesuwają, nie uszkadzając powierzchni. Na powierzchniach paneli mogą się pojawiać białe ślady – nie stanowią one powodów do obaw.

Mimo to, powinno się unikać następujących sytuacji:

- skrobienia emalii ostrymi przedmiotami (np. nożem);
- stosowania detergentów i materiałów ściernych

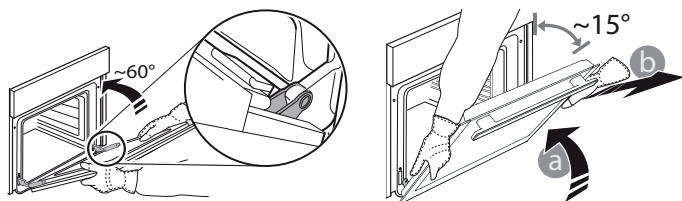
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

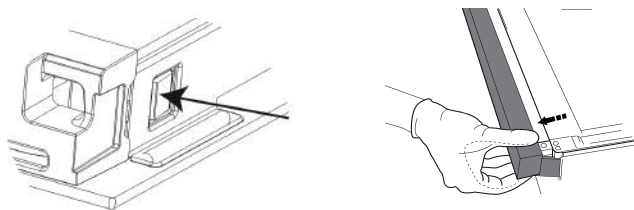
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe opisanie czynności.

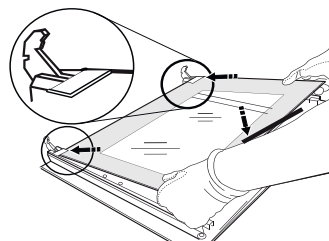
KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ – CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Podczas ponownego montażu wewnętrznej szyby drzwi należy prawidłowo włożyć szybę tak, aby tekst napisany na szybie nie był odwrócony i był łatwy do odczytania.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Co zrobić, gdy...

Możliwe przyczyny

Rozwiązania

Piekarnik nie działa.

Awaria zasilania.
Urządzenie odłączone od zasilania

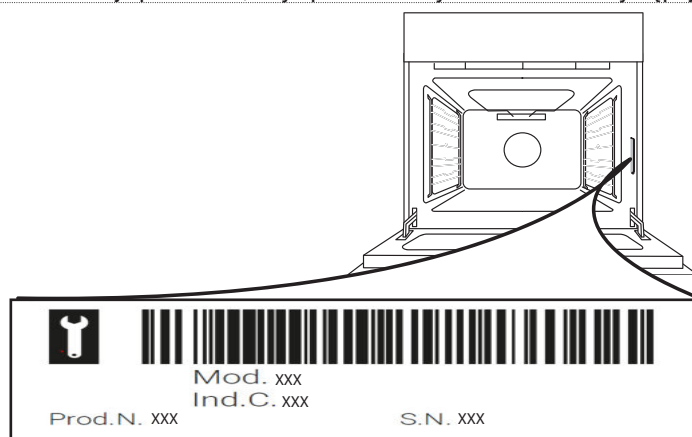
Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.

SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej.

Przygotować:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ modelu produktu
- kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej przymocowanej do urządzenia, widocznej przy krawędzi, po otwarciu drzwiczek piekarnika);
- dokładny adres;
- telefon kontaktowy.



Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy). Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

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

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

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren 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 Zubehörteilen 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, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind. Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

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



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



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

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

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

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

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht 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

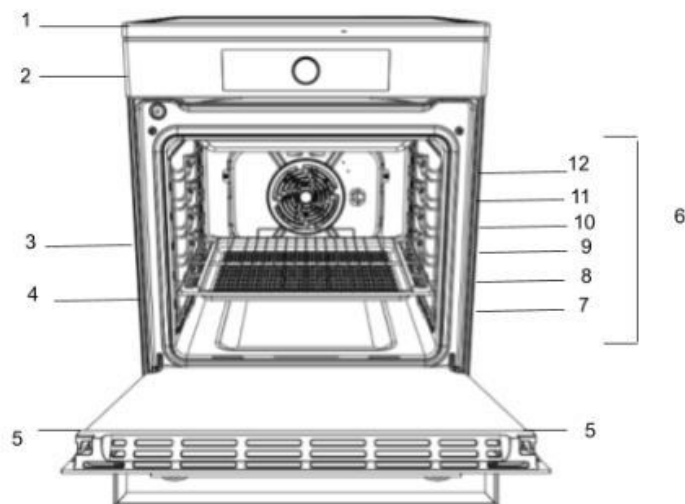
Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen.

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.

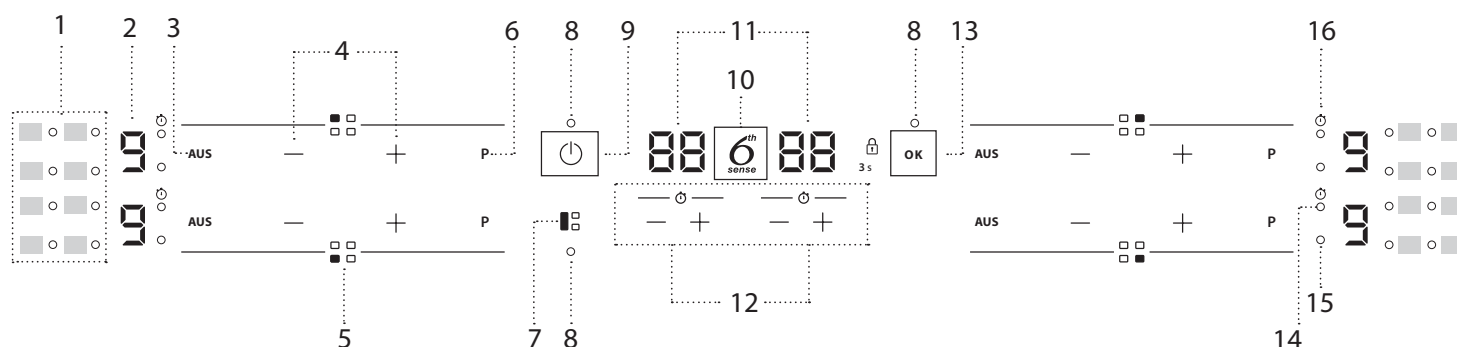
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

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
12. position 6

BEDIENTAFEL

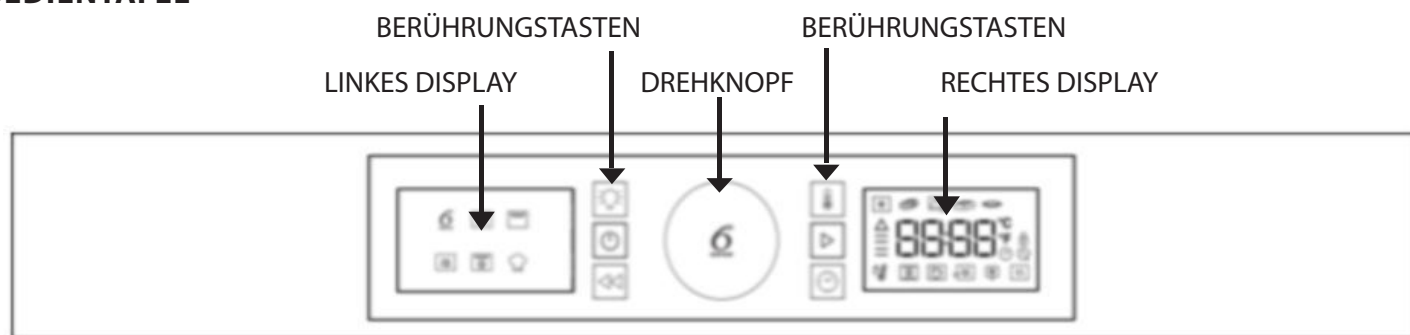


1. Symbole/Aktivierung von Sonderfunktionen
2. Ausgewählte Garstufe
3. Aus-Taste für die Kochzone
4. Leistungseinstelltasten
5. Identifizierung der Kochzone
6. Booster

7. FLEXICOOK-Taste
8. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv
9. Ein-/Aus-Taste
10. 6th Sense-Taste
11. Garzeit-Anzeige
12. Timer

13. OK-Taste/Tastensperre - 3 Sekunden
14. Anzeige aktiver Timer
15. Zonenauswahl-Anzeige
16. Timer-Anzeigesymbol

BEDIENTAFEL



DREHKNOFF

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter.



6TH SENSE-DRUCKKNOFF

Drücken Sie diesen Knopf für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.



BELEUCHTUNG

zum Ein- und Ausschalten der Lampe.



TEMP

für die Temperatureinstellung.



EIN/AUS

zum Ein- und Ausschalten des Backofens.



START

zum Starten der Garfunktionen.



ZURÜCK

für Rückkehr zur vorherigen Anzeige.



ZEIT

für die Einstellung der Uhr, der Gardauer oder die Verlängerung der Garzykluszeit.

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 entflammbaren, 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.

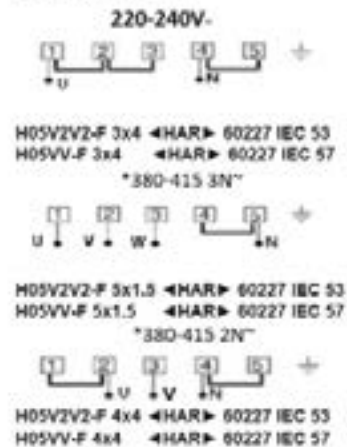
Benachbarte Seitenwände, die über das Kochfeldniveau hinausragen, dürfen nicht näher als 150 mm am Herd liegen und sollten durch hitzebeständiges Material geschützt werden. Überhängende Oberflächen oder eine Dunstabzugshaube sollten nicht näher als 650 mm sein.

- 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

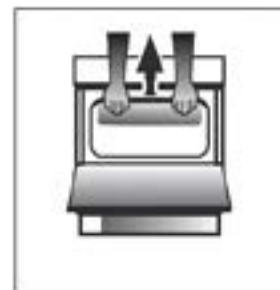


Abb. A

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.

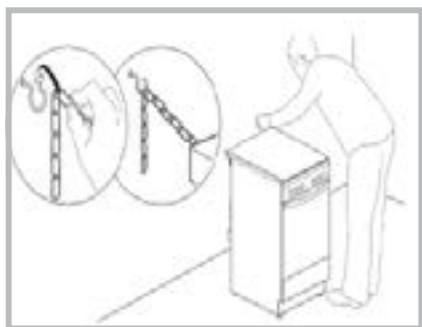
Folgende Anweisungen sollten durch einen qualifizierten Fachmann gelesen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät entsprechend den geltenden Bestimmungen ordnungsgemäß installiert, eingestellt und technisch gewartet wird.

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!

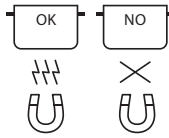
Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mit dem Herd mitgeliefert) an der Wand hinter dem Gerät befestigt werden muss, und zwar auf derselben Höhe wie die Kette am Gerät befestigt ist.

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

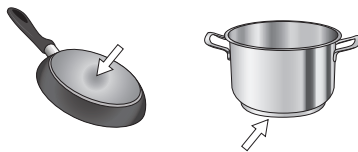
Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol  überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.

Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

Bei einigen Töpfe 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.

Einstellen der Kochfeldleistung:

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

Drücken Sie die ganz rechte Timer "+" Taste mindestens 5 Sekunden. Auf der Anzeige erscheint .

Drücken Sie die  Taste, bis die zuletzt gewählte Leistungsstufe erscheint.

Die gewünschte Leistungsstufe mit den "+" und "-" Tasten einstellen. Folgende Leistungsstufen sind verfügbar: 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.

Leeres Kochgeschirr mit dünnem Boden

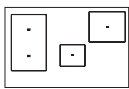
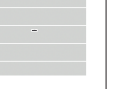
Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wenn dieses eingeschaltet ist. Das Kochfeld besitzt ein integriertes Sicherheitssystem zur kontinuierlichen Temperaturkontrolle. Wenn zu hohe Temperaturen erfasst werden, wird die automatische Abschaltfunktion ausgelöst. Wenn leere Töpfe 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.

Minstdurchmesser des Topf-/Pfannenbodens für die verschiedenen Kochzonen

Damit eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds sichergestellt wird, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Kochfeldoberfläche angegebenen Bezugspunkte verdecken und einen passenden Minstdurchmesser aufweisen.

Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Durchmesser des Pfannenbodens am besten entspricht.

			
100 mm	150 mm	120 mm	200 mm

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.

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

Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.

AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Ein-/Ausschalten des akustischen Signals:

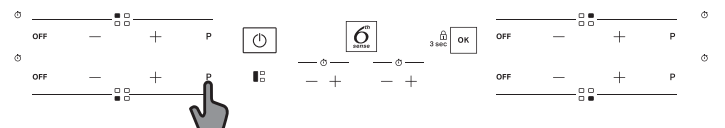
- Das Kochfeld einschalten.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang die "P" Taste auf dem ersten Tastenfeld oben links.

Alle Alarmer bleiben aktiv.

DEMO-MODUS

Ein- und Ausschalten des Demo-Modus:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an.
- Drücken Sie innerhalb der ersten Minute die Schnellaufheiztaste "P" des unteren linken Tastenfelds 5 Sekunden lang (wie unten gezeigt).



DE TÄGLICHER GEBRAUCH



EIN- UND AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

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.



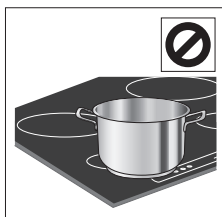
POSITIONIERUNG

Machen Sie die gewünschte Kochzone 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).

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



EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG

AUS — + P

Einschalten der Kochzonen:

Drücken Sie die "+" oder "-" Taste der gewünschten Kochzone, um diese zu aktivieren und stellen Sie die Leistung ein. Die Stufe wird übereinstimmend mit dem Bereich zusammen mit dem Anzeigelicht für die aktive Kochzone angezeigt. Die "P" Taste kann verwendet werden, um die Schnellaufheizfunktion auszuwählen.

Ausschalten der Kochzonen:

Drücken Sie die "AUS" Taste links von der Leistungseinstellung.



SPERRE DES BEDIENFELDS

Zum Sperren der Einstellungen, und um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden, die OK/Tastensperre-Taste 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

Es gibt zwei Timer - einer steuert die linken Kochzonen, während der andere die rechten Kochzonen steuert.

Einschalten des Timers:

Drücken Sie die Taste "+" oder "-", um die gewünschte Zeit an der verwendeten Kochzone einzustellen. Ein Anzeigelicht wird übereinstimmend mit dem speziellen Symbol () aktiviert.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Die Zeit kann jederzeit geändert werden und es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden.

Falls 2 Timer auf der gleichen Seite des Kochfelds gleichzeitig aktiviert sind, blinkt die "Zonenauswahl-Anzeige" und die jeweilige ausgewählte Garzeit wird auf der mittleren Anzeige angezeigt.

Zum Deaktivieren des Timers:

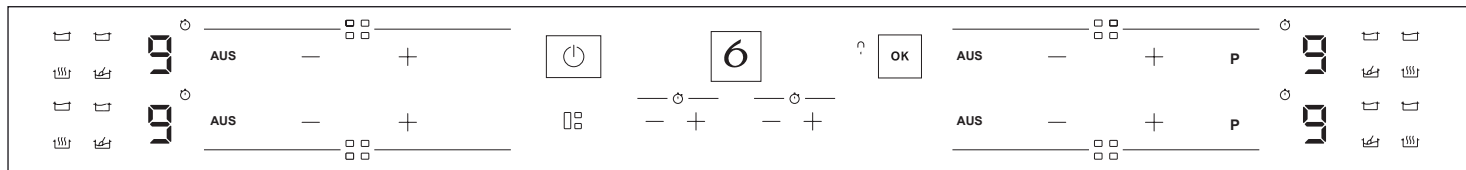
"+" und "-" gleichzeitig drücken, bis der Timer deaktiviert ist.



TIMER

Diese LED zeigt (wenn eingeschaltet) an, dass der Timer für die Kochzone eingestellt wurde.

TÄGLICHER GEBRAUCH



FLEXICOOK

Durch Auswählen der "FLEXICOOK"-Taste können Sie zwei Kochzonen miteinander kombinieren und diese mit der gleichen Leistung verwenden, um ihre gesamte Oberfläche mit einem großen Topf abzudecken oder nur teilweise mit einem runden/ovalen Topf. Die Funktion bleibt stets an, und wenn nur ein Topf verwendet wird, kann dieser über den gesamten Bereich verschoben werden. In diesem Fall kann ein beliebiges der beiden linken Schieber-Tastenfelder benutzt werden. Ideal zum Garen mit ovalen oder rechteckigen Töpfen oder mit Topfträgern.



6TH SENSE

Die "6th Sense"-Taste aktiviert die Sonderfunktionen. Stellen Sie den Topf auf und wählen Sie die Kochzone. Drücken Sie die "6th Sense" Taste. Das Symbol "A" erscheint auf dem Display. Die Anzeige für die erste verfügbare Sonderfunktion für die Kochzone leuchtet auf. Wählen Sie die gewünschte Sonderfunktion durch ein- oder mehrmaliges Drücken der "6th Sense"-Taste. Die Funktion wird aktiviert, nachdem die "OK" Taste zum Bestätigen gedrückt wurde. Wenn Sie die Sonderfunktion wechseln möchten, drücken Sie die "OFF"-Taste und dann die "6th Sense"-Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Zum Deaktivieren der Sonderfunktionen die "OFF"-Taste drücken und halten.



SCHMELZEN

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Lebensmittel auf die ideale Temperatur zum Schmelzen zu bringen und ihren Zustand ohne Gefahr des Anbrennens zu erhalten.

Diese Methode ist ideal, da empfindliche Lebensmittel wie Schokolade nicht beeinträchtigt werden und sich nicht am Topf festsetzen.



WARMHALTEN

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Ihre Lebensmittel auf idealer Temperatur zu halten. Üblicherweise, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist oder Flüssigkeiten sehr langsam reduziert werden.

Ideal zum Servieren von Speisen mit perfekter Temperatur.



KÖCHELN

Diese Funktion ist ideal, um eine Temperatur zum Köcheln beizubehalten. Damit können Sie Speisen ohne Gefahr des Anbrennens über einen längeren Zeitraum garen. Ideal für Rezepte mit langer Garzeit (Reis, Saucen, Braten) mit flüssigen Soßen.



SIEDEN

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Wasser zum Kochen zu bringen und es mit geringerem Stromverbrauch am Sieden zu halten. Es sollten etwa 2 Liter Wasser (vorzugsweise mit Zimmertemperatur) in den Topf gegeben und nicht abgedeckt werden. In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser genau zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu überprüfen.

TÄGLICHER GEBRAUCH

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 Nahrungsmittelmengen und weisen nicht auf eine Störung hin.

ANZEIGEN

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.

RESTWÄRME

Wird auf dem Display "H" angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	VERWENDUNG DER STUFEN (weist auf Kocherfahrungen und -gewohnheiten hin)
Höchstleistung	P	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.
Hohe Leistungsstufe	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.
Mittlere Leistung	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).
Niedrige Leistung	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).
Leistungsstufe Null	OFF	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder Aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

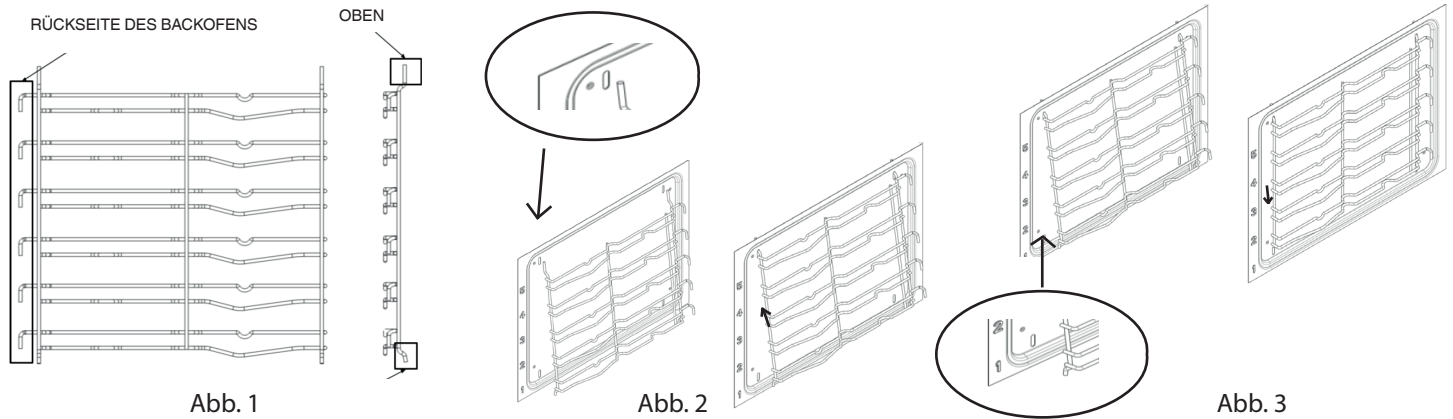
ANZEIGEN

- 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".

MONTAGE DER SEITLICHEN GITTER



Ihr neuer Herd wird mit 2 verchromten Einsatzhalterungen geliefert, die mit den Auszügen in den Backofen gepackt sind. Beachten Sie, dass die oberen Stäbe länger als die unteren sind, und dass die Haken an der Backofenrückwand sind. Siehe Abb. 1. Das obere Ende der Einsatzhalterung wird in Schlitz in der Seitenwand des Backofens eingesetzt, siehe Abb. 2. Nachdem sie oben eingerastet ist, drücken Sie die unteren Stäbe in die unteren Schlitz in den Seitenwänden des Backofens. Lassen Sie die Einsatzhalterungen nun leicht absinken und einrasten. Siehe Abb. 3.

MONTAGE DER AUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Teleskop- und Vollauszüge erleichtern die Handhabung von Rosten und Backblechen.

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 1).
2. Entfernen Sie die schützende Plastikfolie von den Auszügen (Abb. 2).
3. Hängen Sie den oberen Teil der Schienen am Einhängegitter ein. Vergewissern Sie sich, dass die Teleskopschienen sich frei nach vorne bewegen können.
Drücken Sie dann den unteren Teil der Auszüge fest gegen das Einhängegitter, bis diese einrasten (Abb. 3).
4. Befestigen Sie die Einhängegitter wieder im Backofeninnenraum (Abb. 4).
5. Geben Sie das Zubehör auf die Schienen (Abb. 5, 6).

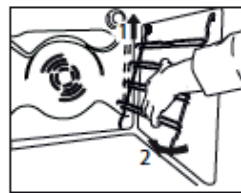


Abb. 1

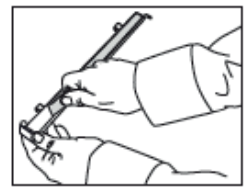


Abb. 2

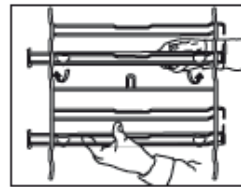


Abb. 3

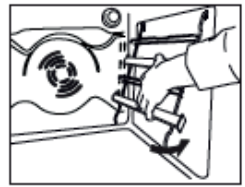


Abb. 4

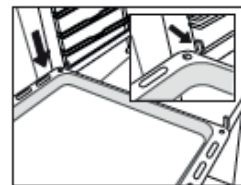


Abb. 5

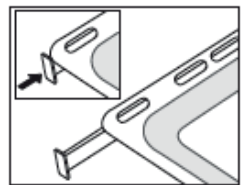


Abb. 6

ZUBEHÖR

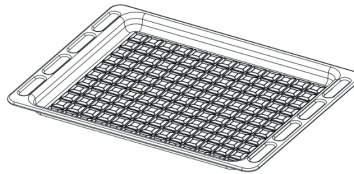
ROST



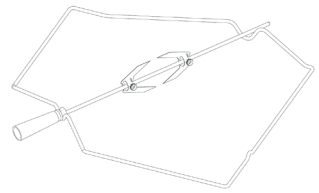
TIEFES BACKBLECH



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).

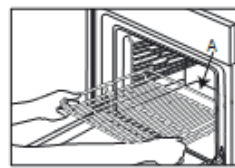


Abb. 1A

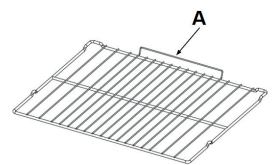


Abb. 1B

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



Abb. 2

DE

GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehöerteile 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 Zubehöerteilen 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 Zubehöerteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehöerteile 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-1  
Hefekuchen/Rührteig	HEIßLUFT	JA	150	50 - 70	L-5   L-3  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	OBER/UNTERHITZE	JA	160 - 180	40–60	L-2  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	HEIßLUFT	JA	150 – 170	40 - 70	L-5   L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	140	30 - 60	L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	Heißluft Öko	–	140 - 150	30 - 60	L-4  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140	30 - 60	L-5   L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140 - 150	40 - 50	L-6   L-4   L-2  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140	35 - 60	L-6   L-5   L-4   L-3  
Kleingebäck/Muffins	OBER/UNTERHITZE	JA	160 - 180	20 - 50	L-4  
Kleingebäck/Muffins	Heißluft Öko	–	160 - 180	20 - 50	L-2  
Kleingebäck/Muffins	HEIßLUFT	JA	150 - 160	30 – 50	L-5   L-3  
Kleingebäck/Muffins	HEIßLUFT	JA	150 - 160	30 – 50	L-6   L-4   L-2  
Beignets	OBER/UNTERHITZE	JA	170 - 200	20 - 50	L-3  
Beignets	HEIßLUFT	JA	170 - 200	20 - 50	L-5   L-3  
Beignets	HEIßLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-6   L-4   L-2  
Schaumgebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	80 - 100	120 - 200	L-3  
Schaumgebäck	HEIßLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-5   L-3  
Schaumgebäck	HEIßLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-6   L-4   L-2  
Pizza / Brot / Fladenbrot	OBER/UNTERHITZE	JA	190 – 250	15 – 50	L-2  
Pizza / Brot / Fladenbrot	HEIßLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6   L-3  
Pizza / Brot / Fladenbrot	HEIßLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6   L-4   L-1  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekekuchen, Quiche)	UMLUFT	JA	170-180	30 - 60	L-3  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekekuchen, Quiche)	Heißluft Öko	–	180	30 - 60	L-3  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekekuchen, Quiche)	HEIßLUFT	JA	180	50 - 80	L-5   L-3  
Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	170 – 190	15 - 40	L-3  
Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck	HEIßLUFT	JA	180 - 210	15 - 40	L-5   L-3  
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni	OBER/UNTERHITZE	JA	180–200	30 - 65	L-3  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	OBER/UNTERHITZE	JA	190 – 200	40 - 80	L-3  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	TURBO GRILL	–	3	40 - 90	L-3  
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 220	50 - 80	L-3  

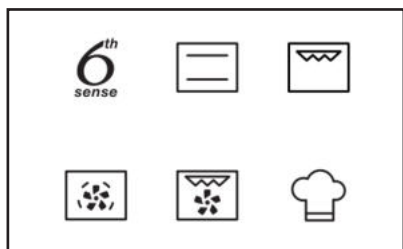
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg	TURBO GRILL	–	3	50 – 100	L-3  
Truthahn / Gans 3 kg	TURBO GRILL	–	3	130 - 170	L-3  
Truthahn / Gans 3 kg	OBER/UNTERHITZE	JA	160 - 180	130 - 170	L-3  
Fischfilets/Steaks	OBER/UNTERHITZE	JA	180–200	20–30	L-3  
Fischfilets/Steaks	GRILL	–	3	10 - 30	L-4  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	TURBO GRILL	–	3	30 - 60	L-3  
Gemüsegratin	OBER/UNTERHITZE	JA	180–200	20–30	L-3  
Gemüsegratin	GRILL	–	3	10 - 30	L-4  
Toast	GRILL	5'	3	1 – 2	L-5  
Bratwürste/Grillspeie/Rippchen/Hamburger	GRILL	–	3	15 - 30	L-5  
Bratkartoffeln	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Bratkartoffeln	TURBO GRILL	–	3	30 - 60	L-3  
Lammkeule/Schweinshaxe	TURBO GRILL	–	3	50 – 100	L-3  
Komplette Mahlzeit (Garen 3): Obstkuchen Lasagne Braten	HEIßLUFT	–	180–190	40 - 80	L-6   L-4   L-2  
Komplette Mahlzeit (Garen 4): Obstkuchen Lasagne Fleischstücke Gebratenes Gemüse	HEIßLUFT	–	180–190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-1  
Dicke Pizza-tiefgekühlt	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	–	180 - 250	25 - 45	L-3  
Tiefgefr. Pizza	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	–	180 - 250	25 - 45	L-3  
Tiefkühl-Lasagne	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	–	180 - 250	25 - 45	L-3  
Pommes frites	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	–	180 - 250	25 - 45	L-2  
Roastbeef	6th Sense Fleisch	–	190 – 200	40 - 90	L-3  
Hähnchen	6th Sense Fleisch	–	200 - 220	50 – 100	L-3  
Schweinebraten	6th Sense Fleisch	–	170 - 200	40 - 90	L-3  
Komplette Mahlzeit (Garen 5): Vorspeise Lasagne Obstkuchen Fleischstücke Gebratenes Gemüse	6th Sense Garen 5	–	180–190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-2   L-1  
Plätzchen / Buttergebäck	6th Sense Garen 5	–	140	45 - 80	L-6   L-5   L-4   L-3   L-1  
Pizza	6th Sense Garen 5	–	190 - 230	45 - 70	L-6   L-5   L-4   L-3   L-1  
Brötchen jeweils 60-80 g	6th Sense Brot	–	210	25 - 45	L-3  
Brot 1 kg	6th Sense Brot	–	170 - 210	50 - 120	L-3  
Toastbrot 0,5 kg - 0,7 kg	6th Sense Brot	–	170 - 180	70 - 100	L-3  
Pizza dünn	6th Sense Pizza	–	220–250	15 - 25	L-3  
Pizza dick	6th Sense Pizza	–	190 - 210	30 – 45	L-3  

Brötchen	SHS	–	210	25 - 40	L-3  
Fischfilets/Steaks	SHS	–	180	15 - 35	L-3  
Brathähnchen 1-1,3 kg	SHS	–	200	50 - 80	L-3  
Roastbeef	SHS	–	200	35 - 60	L-3  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	SHS	–	200	60–90	L-3  
Kleingebäck/Muffins	SHS	–	160–170	30 - 55	L-3  
Hefekuchen / Rührteig	SHS	–	170 - 180	30 - 60	L-2  
Fladenbrot	SHS	–	200 - 220	20–40	L-3  
Brotlaib	SHS	–	170 - 180	70 - 100	L-3  
Bratkartoffeln	SHS	–	200 - 220	50 - 70	L-3  
Roastbeef 2 kg	SHS	–	200	40 - 70	L-3  
Lammkeule	SHS	–	180–200	65 - 75	L-3  
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg	SHS	–	200 - 220	50 - 70	L-3  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	SHS	–	180–200	25 - 40	L-3  

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

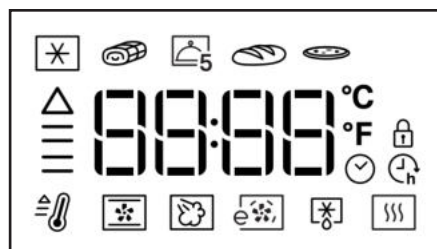
ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS UND TÄGLICHER GEBRAUCH

LINKES DISPLAY



Dieses Display zeigt die wichtigsten Garfunktionen an. Die zur Auswahl stehende Funktion wird stärker beleuchtet. Die Symbole geben die Funktion an. Für eine vollständige Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 22,23 einsehen.

RECHTES DISPLAY



Dieses Display zeigt die Uhr, die Symbole für die 6th Sense und Sonderfunktionen , sowie die Details für alle Funktionen an. Außerdem hilft es bei der Einstellung aller Garparameter.

HINWEIS: Die gezeigte Abbildung kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

Wenn das letzte rechte Symbol der Sonderfunktionen nicht aufleuchtet, wird die Funktion Automatisches Reinigen nicht bereitgestellt.

1. ZEIT EINSTELLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden.

Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Stunden einzustellen und  zur Bestätigung drücken.

Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und  zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt,  für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

2. EINSTELLUNGEN

Falls erforderlich, können Sie die Standard-Einstellungen von - Halten Sie bei ausgeschaltetem Ofen die Taste  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.

Maßeinheit, Temperatur (°C) und Nennstrom (16 A) ändern.

Den Auswahlknopf zur Auswahl der Maßeinheit drehen, anschließend  zur Bestätigung drücken.

Den Auswahlknopf zur Auswahl des Nennstroms drehen, anschließend  zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 A) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 A).

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

1 EIN/AUS

Bei ausgeschaltetem Gerät wird nur die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt.



Drücken Sie zum Einschalten des Backofens (½ Sek. lang gedrückt halten).

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, funktionieren beide Displays.

Der Drehknopf und alle Berührungstasten funktionieren.



HINWEIS: Wenn Sie drücken, wird der aktive Garzyklus beendet, das Gerät wird ausgeschaltet.

2 AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Zum Auswählen der Garzyklen und weiteren Funktionen.

Für eine Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 22 und Seite 23 einsehen.

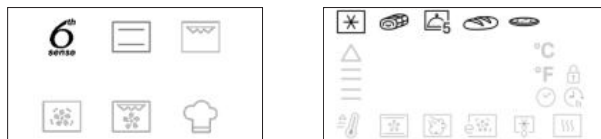
Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten.

Den Knopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen.

Durch Drücken von auswählen



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.



Den Knopf drehen, um die auf dem rechten Display verfügbaren Unterfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und zur Bestätigung drücken.

Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Quick Start“ (Schnellstart) (Abschnitt 3), um die Garfunktion sofort zu starten, oder benutzen Sie den Einstellungsassistenten, wie in den Abschnitten 4, 5, und 6 beschrieben wird

3 QUICK START (SCHNELLSTART)

Zum Überspringen des Einstellungsassistenten und zum schnellen Starten eines Garzyklus.

Drücken Sie zum schnellen Starten einer beliebigen Funktion.

Der Backofen führt einen Garzyklus ohne Timer (siehe Abschnitt 5.1) mit der Standardtemperatur aus und auf dem Display wird die vergangene Zeit angezeigt.

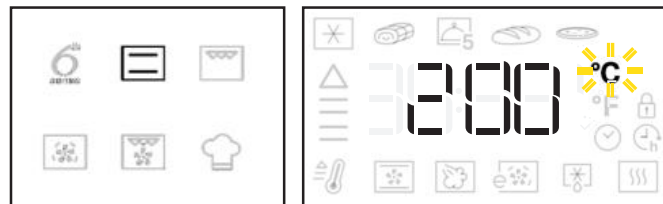
Drücken Sie zum sofortigen Starten des Garzyklus mit den zuletzt eingestellten Werten.

4 TEMPERATUREINSTELLUNG

Zur Einstellung der Temperatur für alle verfügbaren Garzyklen, mit Ausnahme von Grill , Turbo Grill und Warmhalten .

Zur Bestätigung der gewünschten Funktion drücken Sie .

°C/°F-Symbol blinkt.



Drehen Sie zum Einstellen der gewünschten Temperatur.



Drücken Sie zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung der Dauer weiter (siehe Abschnitt 5) oder drücken Sie für den Quickstart.

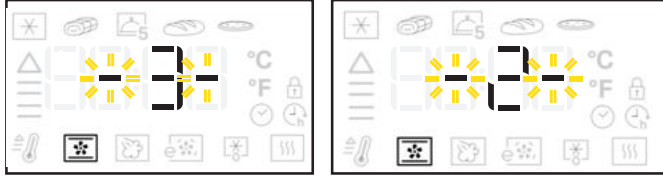
HINWEIS: Drehen Sie zum Einstellen der Temperatur während eines Garzyklus.

4.1 EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE

Zur Einstellung der Temperaturstufe der Funktionen Grill  und Turbo Grill .

Es gibt 3 feste Temperaturstufen für das Grillen:
-1- (niedrig), -2- (mittel), -3- (hoch).

Das rechte Display zeigt den Standardwert zwischen zwei blinkenden „-“ an.



Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Stufe.

Drücken Sie  zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung der Dauer

(siehe Abschnitt 5) oder drücken Sie  für den Quickstart.

HINWEIS: Drehen Sie  zum Einstellen der Grillstufe während eines Garzyklus.

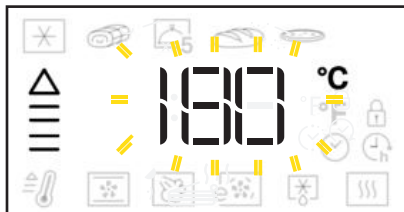
4.2 VORHEIZPHASE

Einige Garfunktionen (Ober-/Unterhitze , Heißluft , Umluft , Schnelles Vorheizen ) haben eine Vorheizphase, die automatisch startet und es ermöglicht, die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen.



Ein in Endlosschleife blinkender Pfeil neben der Zieltemperatur zeigt die Vorheizphase an.

Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.



Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch den ausgewählten Garzyklus.

HINWEIS: Wenn Sie das Gargut vor dem Ende der Vorheizphase in den Backofen stellen, könnte dies das Ergebnis des Garvorgangs beeinträchtigen.

5 EINSTELLUNG DER DAUER

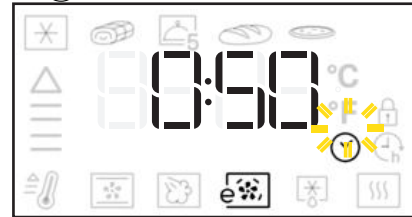
Zum Einstellen der Dauer einer Funktion, nachdem die Temperatur eingestellt wurde.

 Symbol blinkt.



Drücken Sie  oder  zum Starten eines Garzyklus ohne Timer (5.1).

Drehen Sie  zum Einstellen der Dauer.



Drücken Sie  zum Bestätigen der eingestellten Gardauer (5.2) und gehen Sie zur Einstellung der Abschaltzeit weiter oder Drücken Sie  für den Quickstart.

HINWEIS: Drücken Sie  zur Änderung der Dauer während eines Garzyklus.

5.1 GARZYKLUS OHNE TIMER

Während eines Garzyklus ohne Timer zeigt das rechte Display die Dauer an, indem die vergangene Zeit in Minuten gezählt wird, und „:“ blinkt.

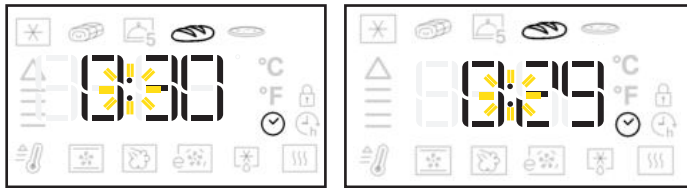


Drücken Sie  zum Beenden des Garzyklus, wann Sie möchten, und zum Abschalten des Backofens.

HINWEIS: Drücken Sie  für den Wechsel von Garen ohne Timer zu Garen mit Timer und Einstellung der Abschaltzeit.

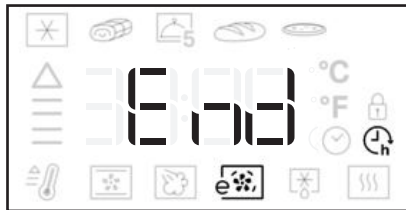
5.2 GARZYKLUS MIT TIMER

Während eines Garzyklus mit Timer zeigt das rechte Display die Dauer mit einem Countdown der Minuten an und „:“ blinkt.



Drücken Sie zum Beenden des Garzyklus, wann Sie möchten.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, zeigt das rechte Display „End“ an und ein Summer ertönt.



HINWEIS: Die Zeit für die Vorheizphase ist nicht in der Dauer enthalten.

6 EINSTELLUNG VON GARZEITENDE BEI STARTVORWAHL

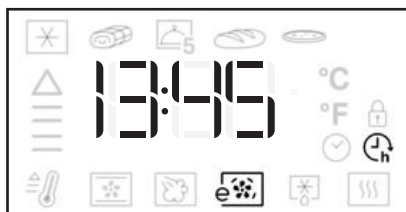
Zur Einstellung der gewünschten Abschaltzeit einer Funktion.

Das rechte Display zeigt die Abschaltzeit des Garzyklus an und das Symbol blinkt.



Drehen Sie zum Einstellen der gewünschten Abschaltzeit.

Zur Bestätigung der Abschaltzeit drücken Sie .



HINWEIS: Die angezeigte Zeit umfasst die eingestellte Dauer. Während der Startvorwahl ist Folgendes immer möglich:

Drehen von zum Verlängern der Abschaltzeit.

Drücken von zum Einstellen der Temperaturstufe.

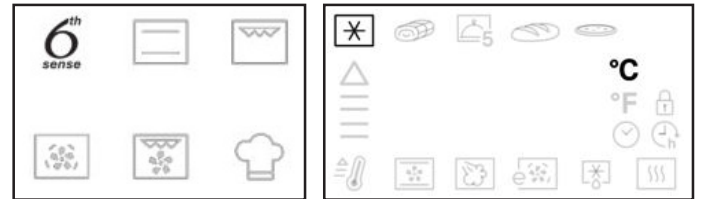
Drücken von zum Einstellen der Dauer.

Wenn die Funktion eine Vorheizphase vorsieht, wird diese übersprungen, wenn eine Startvorwahl erfolgt ist.

7 6TH SENSE- FUNKTIONEN

Zur Auswahl aus 6 verschiedenen, spezifischen Garzyklen mit vorprogrammierten Werten. Für die vollständige Liste und die Beschreibung der Funktionen, siehe die Tabelle auf Seite 22 und 23.

Drehen Sie zum Auswählen der 6th Sense-Funktion.



Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie zum Auswählen der gewünschten 6th Sense-Funktion.



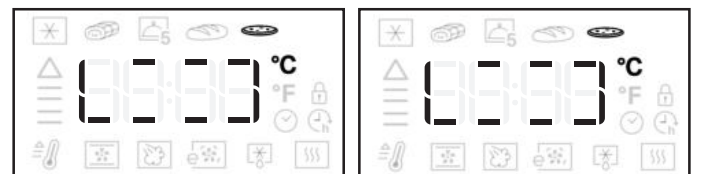
Drücken Sie zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung von Dauer/Abschaltzeit oder drücken Sie für den Quickstart.

HINWEIS: Für die 6th Sense-Funktionen ist es nie notwendig, den Backofen vorzuheizen. Für Empfehlungen zu Gartemperaturen und Dauer sehen Sie bitte die Tabelle auf Seite 14 ein.

6TH SENSE-TEMPERATURERHALTUNG

Wenn die Temperatur in Backofeninnenraum während eines 6th Sense-Garzyklus absinkt, weil die Tür geöffnet wurde, stellt die 6th Sense-Funktion Temperaturerhaltung automatisch die ursprüngliche Temperatur wieder her.

Während der 6th Sense-Temperaturerhaltung zeigt das Display eine „Schlangenanimation“ an, bis die Zieltemperatur erreicht wurde.

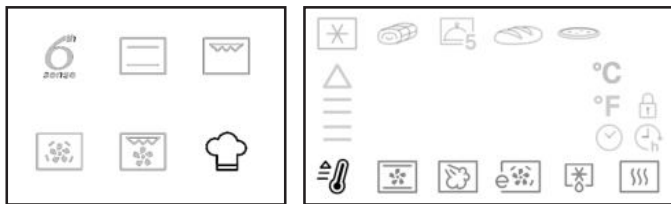


HINWEIS: Um ein gutes Garergebnis zu gewährleisten, wird während eines getimten Zyklus die Dauer um die Zeit verlängert, für die die Tür offen war.

8 SONDERFUNKTIONEN

Zur Auswahl aus verschiedenen spezifischen Garzyklen. Für die vollständige Liste und die Beschreibung der Funktionen, siehe die Tabelle auf Seite 22 und 23.

Drehen Sie  zum Auswählen der Sonderfunktion.



Zur Bestätigung  drücken.

Drehen Sie  zum Auswählen der gewünschten Sonderfunktion.



Drücken Sie  zum Bestätigen und Einstellen der Werte oder drücken Sie  für den Quickstart.

8.1 SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Siehe vollständige Beschreibung auf Seite 22 und 23.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .

Drehen Sie  zum Auswählen von .

Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Wählen der gewünschten Temperatur.

Drücken Sie  zum Starten des schnellen Vorheizzyklus oder drücken Sie  zum Einstellen der Dauer des folgenden Garzyklus.



Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.

Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch einen Garzyklus und hält die erreichte Temperatur.

Stellen Sie das Gargut nicht vor dem Ende des schnellen Vorheizzyklus in den Backofen.

9 BACKOFENBELEUCHTUNG

Drücken Sie  zum Ein- bzw. Ausschalten der Backofenlampe.

Während des Betriebs der Funktion Heißluft Öko  wird die Lampe nach 1 Minute abgeschaltet.

10 TASTENSPERRE

Für die Sperre der Bedienfeldtasten.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



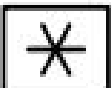
Zum Deaktivieren.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



Aus Sicherheitsgründen kann der Backofen während eines Garzyklus immer durch Druck auf die Taste EIN/AUS ausgeschaltet werden.

FUNKTION SBESCHREIBUNGSTABELLE

TRADITIONELLE FUNKTION		OBER- & UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Zum Backen von Pizza sowie salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie hingegen die 1. oder 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.
		GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwürsten, zum Zubereiten von gratiniertem Gemüse und Toastbrot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Stellen Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. oder 4. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
		HEISS LUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf mehreren (bis zu drei) Einschubebenen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Verwenden Sie die 3. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.
		TURBOGRILL	Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Stellen Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
6 TH SENSE-FUNKTIONEN		 FROZEN BAKE 6TH Sense	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart für verschiedene Arten von Fertig-Tiefkühlkost aus. Die Temperatur kann auf einen Wert zwischen 180 °C und 250 °C eingestellt werden, um die verschiedenen Produkttypen zu garen. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.
		 6th Sense FLEISCH	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Braten jeder Art von Fleisch aus (Geflügel, Rind, Kalb, Schwein, Lamm usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.
		 6th Garen 5 Menü Sense	Zum Garen unterschiedlicher Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf fünf Ebenen gleichzeitig. Diese Funktion kann für Kekse, Torten, runde Pizzen (auch tiefgekühlt) und zur Zubereitung einer kompletten Mahlzeit verwendet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.
		 6th Sense BROT	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Arten von Brot aus (Baguette, Brötchen, Brotlaibe usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 6th Sense PIZZA	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Pizza aus (dünne Pizza, amerikanische Pizza, Focaccia usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE

Sonderfunktionen 	 SCHNELLES VORHEIZEN	Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.
	 UMLUFT	Zum Garen von Fleisch, gefüllten Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) sowie gefülltem Gemüse auf nur einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.
	 HEISS LUFT ÖKO	Zum Zubereiten von gefüllten Braten und Fleischstücken auf einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. In dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet und kann durch Drücken der Bestätigungstaste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Für maximale Energieeffizienz wird empfohlen, die Tür während der Zubereitung nicht zu öffnen. Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	 NIEDRIGE TEMPERATUR	-1 GÄRFUNKTION: Für ein optimales Aufgehen lassen von süßen oder salzigen Hefeteigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig. Damit die Qualität beim Aufgehen lassen gesichert ist, aktivieren Sie die Funktion keinesfalls, wenn der Backofen nach einem Garen noch heiß ist. -2 WARMHALTEN Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B.: Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben.
	 Auftauen	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Das Gargut auf die mittlere Einschubebene geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
	 DAMPFGAREN	Die Funktion liefert hervorragende Ergebnisse dank der Nutzung von Dampfgarzyklen. Nur wenn der Ofen kalt ist, Trinkwasser auf den Ofenboden gießen und die spezielle Funktion für die Zubereitung auswählen. Die optimale Wassermenge und -temperatur für jede Lebensmittelkategorie finden Sie in der dazugehörigen Gartabelle. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG (alle Fehlercodes werden auf dem HMI-Display angezeigt)	MÖGLICHE MASSNAHMEN für KUNDEN
F1E1	Elektronischer Fehler in der ACU-Baugruppe	ON/OFF-Taste drücken und 20/30 Minuten lange ein beliebiges Kochprogramm starten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F1EA	Überhitzung des Produkts	Warten, bis das Produkt abgekühlt ist. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F2E1	HMI- / Keypad- / Display-Fehler.	Nur für den Kundendienst.
F3E0	Hauptofen-Sensorfehler	Nur für den Kundendienst.
F3E3	Fleischsonden-Sensorfehler	Nur für den Kundendienst.
F4E1	Widerstandstemperaturfühler steckt fest.	ON/OFF-Taste drücken und Gargut im Ofen lassen. Dann die Funktion neu starten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F5E0	Haupttür- und Verriegelungsschalter stimmen nicht zu	Strom ausschalten und $t > 3s$ warten. Dann den Strom wieder einschalten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F5E1	Haupttür-Verriegelungsmotorfehler	Strom ausschalten und $t > 3s$ warten. Dann den Strom wieder einschalten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F6E1	Kommunikationssystem-Fehler zwischen ACU und HMI	Kommunikationsfehler. Nur für den Kundendienst.
FBE1	Überhitzung des Hauptgarraums	Öffnen Sie die Tür und lassen Sie das Produkt abkühlen.

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 Mikrofasertuch 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 Mikrofasertuch reinigen. Verwenden Sie keine Produkte auf Alkohobasis 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.

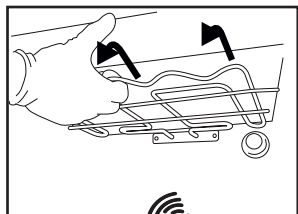


Abb. 1

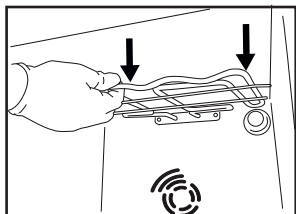


Abb. 2

INNENFLÄCHEN

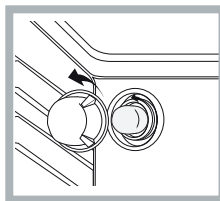
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen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

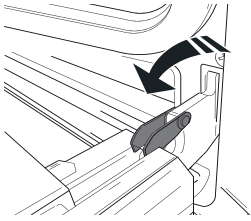
KATALYTISCHE REINIGUNG

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.

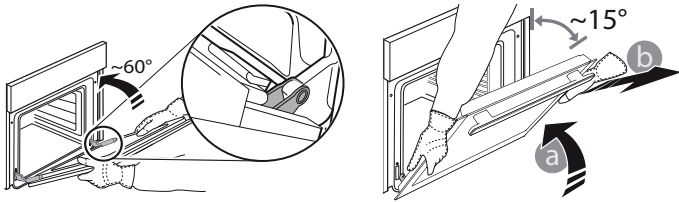
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER BACKOFENTÜR AUS GLAS

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.

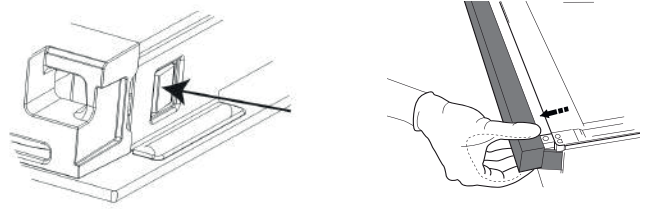
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

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.

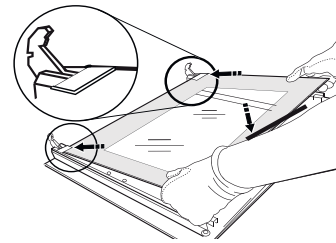
CLICK & CLEAN – GLASREINIGUNG

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



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

3. 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

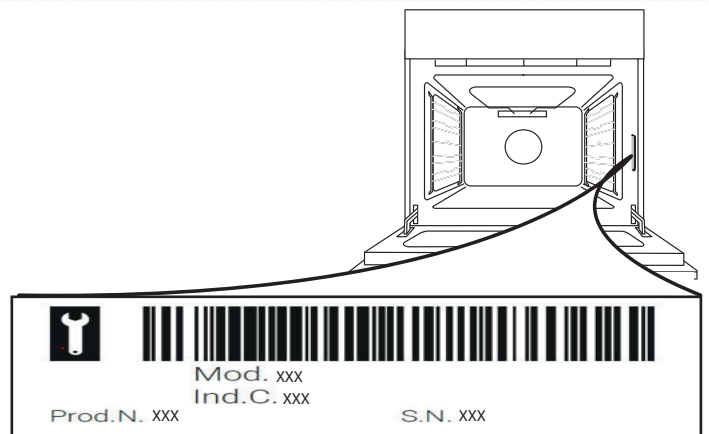
Was tun, wenn...	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

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 ovendeur openstaat).

⚠️ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpoleige 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

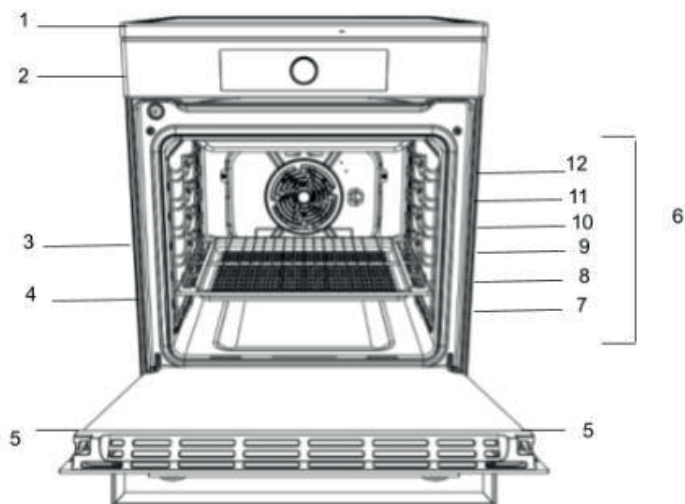
Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidings tabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.

VERKLARINGEN VAN OVEREENSTEMMING

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

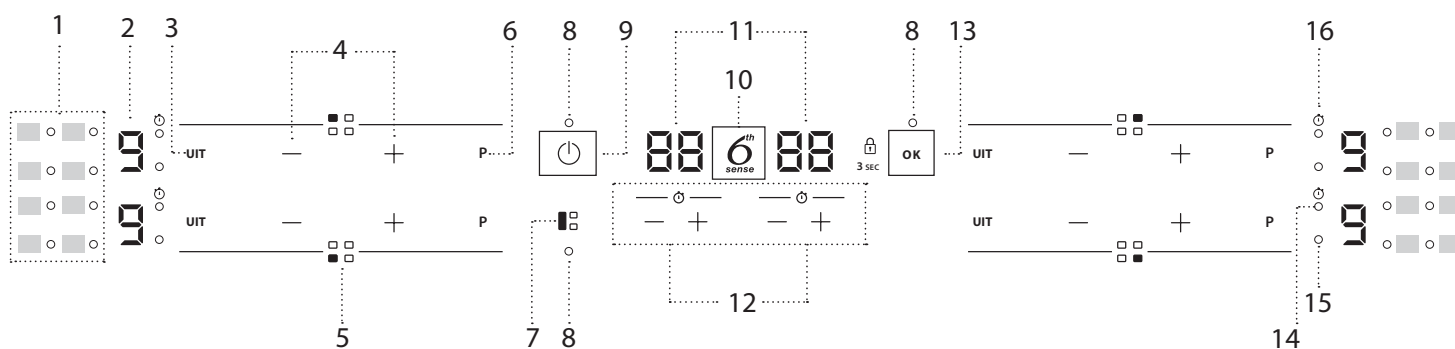


PRODUCTBESCHRIJVING



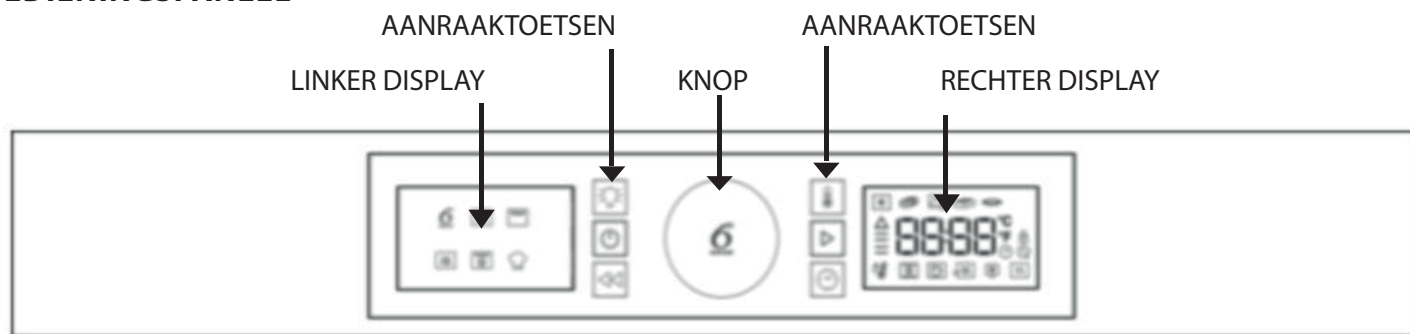
1. Inductiekookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Rooster
4. Plaat
5. Deur
6. Looprails voor de schuifroosters
7. stand 1
8. stand 2
9. stand 3
10. stand 4
11. stand 5
12. stand 6

BEDIENINGSPANEEL



- | | | |
|--|--------------------------------------|---|
| 1. Symbolen/inschakeling van speciale functies | 7. Knop FLEXICOOK | 13. Toets OK/Toetsenvergrendeling - 3 sec |
| 2. Geselecteerd bereidingsniveau | 8. Indicatielampje - actieve functie | 14. Indicator van actieve kookwekker |
| 3. Toets voor uitschakeling kookzone | 9. AAN/UIT-toets | 15. Indicatie zoneselectie |
| 4. Toetsen voor vermogenregeling | 10. Knop 6 th Sense | 16. Symbool van de kookwekker |
| 5. Bepaling van de kookzone | 11. Indicatie bereidingsduur | |
| 6. Quick Heat toets | 12. Timer | |

BEDIENINGSPANEEL



DRAAIKNOP

Draai de draaiknop rond om de functies te doorlopen en alle bereidingsparameters in te stellen.



6TH SENSE TOETS

Druk op de toets om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen en te bevestigen en ook om vervolgens het bereidingsprogramma te starten.



VERLICHTING

om de lamp in/uit te schakelen.



TEMP

om de temperatuur in te stellen.



AAN/UIT

om de oven in/uit te schakelen.



START

om de bereidingsfuncties te starten.



TERUG

om terug te keren naar het vorige scherm.



TIJD

om de klok en de bereidingsduur in te stellen of om de duur van het bereidingsprogramma te verlengen.

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

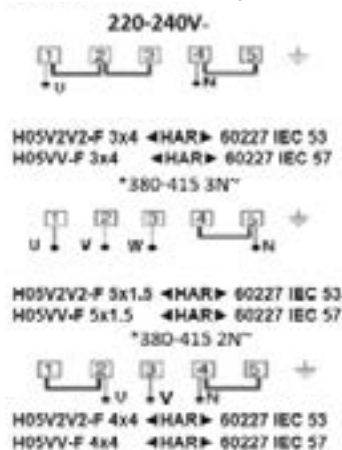
materiaal. De afstand tot overhangende oppervlakken of afzuigkappen moet minstens 650 mm bedragen.

- 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



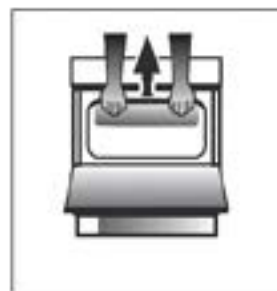
*andere aansluitmogelijkheden

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 regelenheid van het fornuis. U verplaatst het fornuis het gemakkelijkst door de voorkant als volgt op te tillen:

Het fornuis verplaatsen



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)

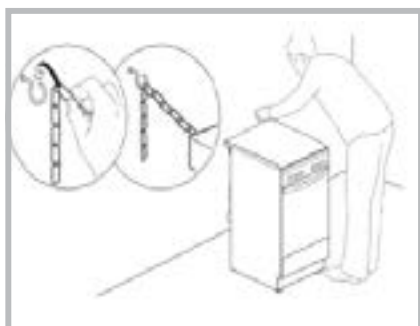
Wees voorzichtig wanneer u het fornuis verplaatst, want het is zwaar. Let op dat u de vloerbedekking niet beschadigt.

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!

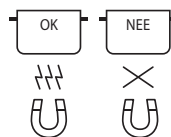
Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die aan een haak vastgemaakt moet worden. Die haak hangt aan de muur achter het toestel, even hoog als de ketting van het toestel.

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 (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. 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 gedeelten 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.

Het vermogen van de kookplaat instellen:

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

Druk tenminste 5 seconden op de kookwekkertoets "+" helemaal rechts. Op het display verschijnt .

Druk op de toets tot het laatst geselecteerde vermogen verschijnt. Gebruik de toetsen "+" en "-" om het gewenste vermogen in te stellen. De beschikbare vermogens 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 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.

GELUIDSSIGNAAL AAN/UIT

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

- Schakel de kookplaat in.
- Druk 5 seconden op de toets "P" van het eerste toetsenbord bovenaan links

Eventuele alarmen blijven actief.

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

Om de kookplaat goed te doen werken moet de kookpot een of meer van de referentiepunten, aangegeven op het oppervlak van de kookplaat, bedekken en een gepaste minimumdiameter hebben.

Gebruik altijd de kookzone die het best overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan.

100 mm	150 mm	120 mm	200 mm	

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.

DEMO-MODUS

Om de demo-modus in en uit te schakelen:

- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Druk binnen de eerste minuut op de quick heating toets "P" op het toetsenbord onderaan links gedurende 5 seconden (zoals hieronder getoond).



NL

DAGELIJKS GEBRUIK



DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELLEN (AAN/UIT)

Druk ongeveer 1 seconden 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.

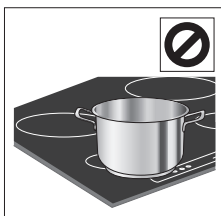


■ □ PLAATSING

Lokaliseer de gewenste bereidingszone door naar de positiesymbolen 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.



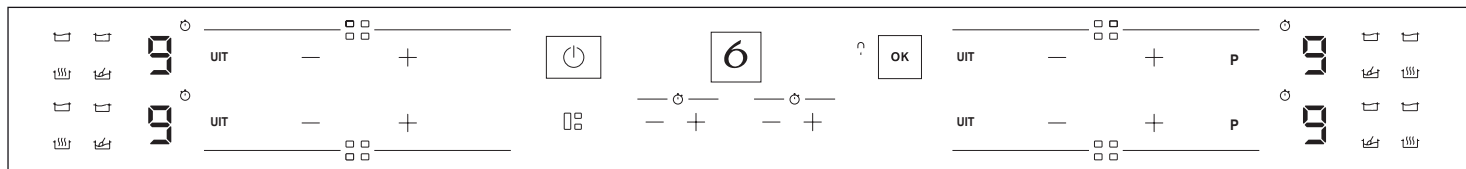
KOOKZONES IN-/UITSCHAKELLEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN VERMOGENSNIVEAUS

UIT — + P

De bereidingszones inschakelen:

Druk op de toets "+" of "-" van de gewenste kookzone om deze in te schakelen en het vermogen af te stellen. Het niveau wordt weergegeven bij de zone, samen met het indicatorlampje dat de actieve kookzone aangeeft. De toets "P" kan gebruikt worden om de quick heating functie te selecteren.

DAGELIJKS GEBRUIK



■ □ FLEXICOOK

Met de selectie van de toets "FLEXICOOK" kunt u twee kookzones combineren en ze op hetzelfde vermogen gebruiken door het gehele oppervlak te bedekken met een brede pan of een gedeelte ervan met een ronde/ovale pan. De functie blijft altijd aan staan en als er slecht een enkele pan wordt gebruikt, kan deze verplaatst worden over de gehele zone. In dit geval kunnen beide scrolltoetsenborden links onverschillig gebruikt worden. Ideaal om te koken met ovale of rechthoekige pannen of met pansteunen.



6TH SENSE

De toets "6th Sense" schakelt de speciale functies in.

Plaats de pan en selecteer de kookzone.

Druk op de toets "6th Sense". Een "A" verschijnt op het display.

Het lampje voor de eerste beschikbare speciale functie voor de kookzone gaat branden.

Selecteer de gewenste speciale functie door één of meerdere malen op de toets "6th Sense" te drukken.

De functie is ingeschakeld zodra de toets ter bevestiging is ingedrukt.

Als u de speciale functie wilt wijzigen, drukt u op de toets "UIT" en vervolgens op de toets "6th Sense" om de gewenste functie te selecteren.

Om de speciale functies uit te schakelen, houdt u de toets "UIT" ingedrukt.

DAGELIJKS GEBRUIK

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

De bereidingszones uitschakelen:

Druk op de toets "OFF" links naast de vermogenafstelling.



TOETSENBLOKKERING

Om de instellingen te vergrendelen en te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld, druk 3 seconden op de toets OK/toetsenvergrendeling. 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

Er zijn twee kookwekkers - één controleert de linker kookzones, de ander controleert de rechter kookzones.

De wekker inschakelen:

Druk op de toets "+" of "-" om de gewenste tijd op de kookzone in gebruik in te stellen. Een indicatorlampje wordt ingeschakeld naast het specifieke symbool . Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De tijd kan op elk willekeurig ogenblik gewijzigd worden, en verschillende kookwekkers kunnen gelijktijdig ingeschakeld worden.

Als 2 kookwekkers aan dezelfde kant van de kookplaat gelijktijdig worden geactiveerd, knippert de "Indicatie zoneselectie" en wordt de gekozen bijbehorende bereidingstijd op het centrale display weergegeven.

De kookwekker uitschakelen:

Druk tegelijk op de toetsen "+" en "-" totdat de kookwekker is uitgeschakeld.



INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

Deze led (wanneer AAN) geeft aan dat de kookwekker voor de kookzone is ingesteld.



SMELTEN

Met deze functie kunt u het voedsel op de ideale smelttemperatuur brengen en de toestand van het voedsel handhaven zonder het risico dat het aanbrandt. Deze methode is ideaal, omdat delicate voedingsmiddelen zoals chocolade niet worden aangetast en niet aan de pan blijven plakken.



WARMHOUDEN

Met deze functie kunt u uw voedsel op een ideale temperatuur houden, doorgaans na de bereiding, of kunt u vloeistoffen langzaam in laten koken.

Ideaal om het voedsel op een perfecte temperatuur te serveren.



SUDDEREN

Deze functie is ideaal om een suddertemperatuur te handhaven, waarmee u voor een lange periode voedsel kunt bereiden zonder het risico dat het aanbrandt. Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken) met sauzen.



KOKEN

Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en laten doorkoken met minder energieverbruik.

Doe ongeveer 2 liter water (bij voorkeur met kamertemperatuur) in de pan, en zet er geen deksel op. In alle gevallen worden gebruikers geadviseerd om het kokende water goed in het oog te houden en de resterende hoeveelheid water regelmatig te controleren.

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.

INDICATOREN

DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

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.

RESTWARMTE

Als "H" wordt weergegeven op het display is de kookzone nog heet. Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

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 smeug maken.
	3 – 4	Bereiden – sudderen – indikken – smeug maken	Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta smeug 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 – smeug 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 smeug maken van risotto en het warmhouden van serveerschotels (met inductiegeschikte accessoire).
Geen vermogen	UIT	Ondersteuningsvlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door "H").

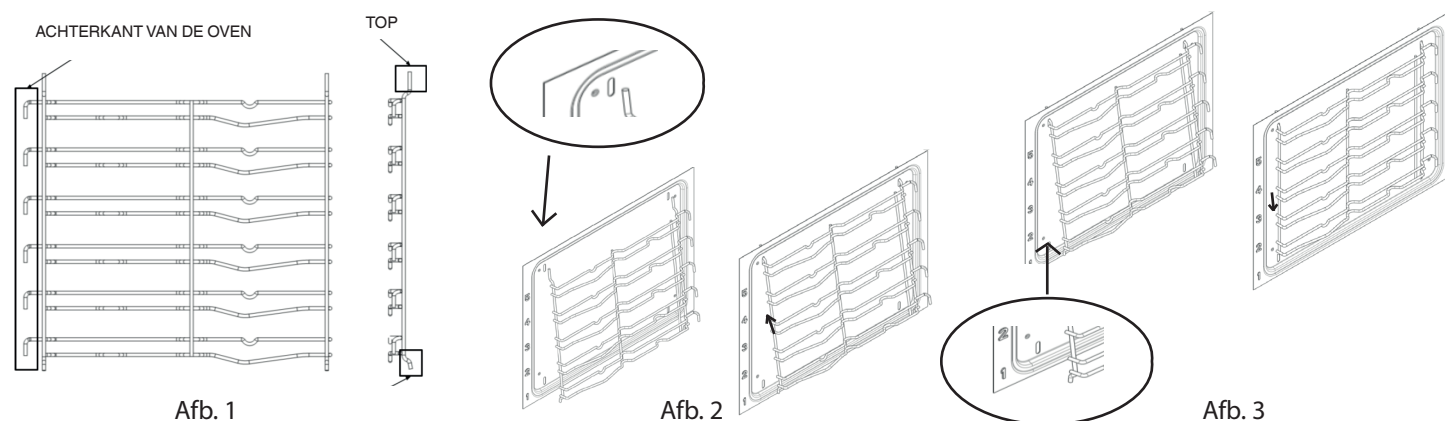
INDICATOREN

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, trekt u de stekker uit het stopcontact.
- 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".

DE ROOSTERS AAN DE ZIJKANT BEVESTIGEN

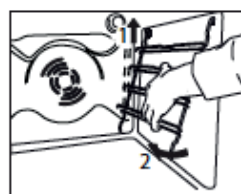


Uw nieuwe fornuis wordt geleverd met 2 chromen roostersteunen die samen met de roosters in de oven zitten. De bovenste stangen zijn langer dan de onderste, de haken zitten aan de achterkant van de oven. Zie Fig. 1. De bovenkant van de roostersteunen grijpt in sleuven in de zijwand van de oven, zie Fig. 2. Zodra ze bovenaan vastzitten, duwt u de onderste stangen in de onderste sleuven in de zijwanden van de oven. Laat nu de roostersteunen iets zakken tot ze vastklikken. Zie Fig. 3

MONTEREN VAN DE ROOSTERGELEIDERS (INDIEN BIJGELEVERD)

Roostergeleiders die gedeeltelijk of volledig worden uitgetrokken vergemakkelijken het plaatsen van roosters, bakken en platen

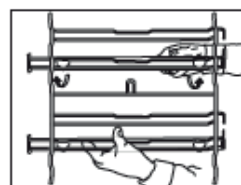
1. Verwijder de steunroosters (Fig. 1)
2. Verwijder de plastic bescherming van de roostergeleiders (Fig. 2).
3. Plaats het bovenste gedeelte van de roostergeleiders op de steunroosters. Controleer of de telescopische looprails gemakkelijk tot de voorzijde van de oven kunnen worden verplaatst. Druk vervolgens het onderste gedeelte van de roostergeleiders stevig tegen het steunrooster totdat ze vastklikken (Fig. 3).
4. Plaats de laterale steunroosters terug in de oven (Fig. 4).
5. Plaats de accessoires op de roostergeleider (Fig. 5, 6).



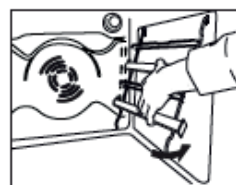
Afb. 1



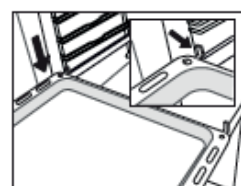
Afb. 2



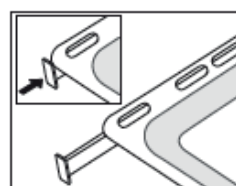
Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5



Afb. 6

ACCESSOIRES

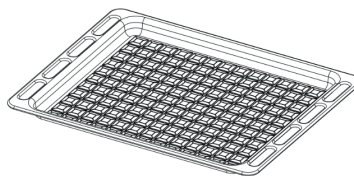
ROOSTER



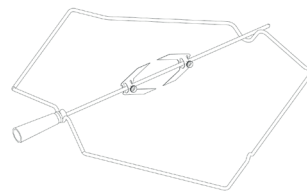
DIEPE LADE



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)

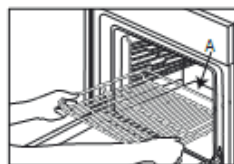


Fig. 1A

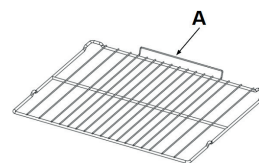


Fig. 1B

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



Afb. 2

BEREIDINGSTABEL

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-1  
Taarten / Luchtige cake	HETE LUCHT	JA	150	50 - 70	L-5   L-3  
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentaart)	STATISCH	JA	160 - 180	40 - 60	L-2  
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentaart)	HETE LUCHT	JA	150 - 170	40 - 70	L-5   L-3  
Koekjes / Shortbread	STATISCH	JA	140	30 - 60	L-3  
Koekjes / Shortbread	ECO Hetelucht	-	140 - 150	30 - 60	L-4  
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	35 - 60	L-6   L-5   L-4   L-3  
Kleine taartjes / Muffins	STATISCH	JA	160 - 180	20 - 50	L-4  
Kleine taartjes / Muffins	ECO Hetelucht	-	160 - 180	20 - 50	L-2  
Kleine taartjes / Muffins	HETE LUCHT	JA	150 - 160	30 - 50	L-5   L-3  
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 - 200	20 - 50	L-5   L-3  
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-5   L-3  
Meringues	HETE LUCHT	JA	80 - 100	120 - 200	L-6   L-4   L-2  
Pizza / Brood / Focaccia	STATISCH	JA	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Brood / Focaccia	HETE LUCHT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6   L-3  
Pizza / Brood / Focaccia	HETE LUCHT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6   L-4   L-1  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	CONVECTIEBAKKEN	JA	170-180	30 - 60	L-3  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	ECO Hetelucht	-	180	30 - 60	L-3  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	HETE LUCHT	JA	180	50 - 80	L-5   L-3  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	STATISCH	JA	170 - 190	15 - 40	L-3  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	HETE LUCHT	JA	180 - 210	15 - 40	L-5   L-3  
Lasagne / ovenschotels / pastaschotel / cannelloni	STATISCH	JA	180 - 200	30 - 65	L-3  
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg	STATISCH	JA	190 - 200	40 - 80	L-3  
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg	TURBO GRILL	-	3	40 - 90	L-3
Kip / konijn / eend 1 kg	STATISCH	JA	190 - 220	50 - 80	L-3

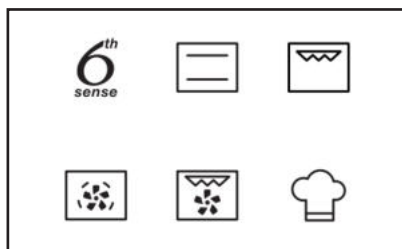
Kip / konijn / eend 1 kg	TURBO GRILL	-	3	50 - 100	L-3  
Kalkoen / gans 3 kg	TURBO GRILL	-	3	130 - 170	L-3  
Kalkoen / gans 3 kg	STATISCH	JA	160 - 180	130 - 170	L-3  
Visfilets / Moten vis	STATISCH	JA	180 - 200	20 - 30	L-3  
Visfilets / Moten vis	GRILLEN	-	3	10 - 30	L-4  
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	STATISCH	JA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	TURBO GRILL	-	3	30 - 60	L-3  
Groentegratin	STATISCH	JA	180 - 200	20 - 30	L-3  
Groentegratin	GRILLEN	-	3	10 - 30	L-4  
Toast	GRILLEN	5'	3	1 - 2	L-5  
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers	GRILLEN	-	3	15 - 30	L-5  
Gebakken aardappeltjes	STATISCH	JA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Gebakken aardappeltjes	TURBO GRILL	-	3	30 - 60	L-3  
Lamsbout / schenkel	TURBO GRILL	-	3	50 - 100	L-3  
Complete maaltijd (Cook3): Vruchtentaart Lasagne Braadstuk	HETE LUCHT	-	180 - 190	40 - 80	L-6   L-4   L-2  
Complete maaltijd (Cook4): Vruchtentaart Lasagne Vleesstukken Geroosterde groenten	HETE LUCHT	-	180 - 190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-1  
Dikke diepvriespizza	6th Sense Frozen bake	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Diepvriespizza	6th Sense Frozen bake	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Diepvrieslasagne	6th Sense Frozen bake	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Friet	6th Sense Frozen bake	-	180 - 250	25 - 45	L-2  
Rosbief	6th Sense Vlees	-	190 - 200	40 - 90	L-3  
Kip	6th Sense Vlees	-	200 - 220	50 - 100	L-3  
Gebraden varkensvlees	6th Sense Vlees	-	170 - 200	40 - 90	L-3  
Complete maaltijd (Cook5): Voorgerecht Lasagne Vruchtentaart Vleesstukken Geroosterde groenten	6th Sense Cook5	-	180 - 190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-2   L-1  
Koekjes / Shortbread	6th Sense Cook5	-	140	45 - 80	L-6   L-5   L-4   L-3   L-1  
Pizza	6th Sense Cook5	-	190 - 230	45 - 70	L-6   L-5   L-4   L-3   L-1  
Broodjes 60-80g per stuk	6th Sense Brood	-	210	25 - 45	L-3  
Brood 1kg	6th Sense Brood	-	170 - 210	50 - 120	L-3  
Sandwichbrood 0,5 - 0,7 kg	6th Sense Brood	-	170 - 180	70 - 100	L-3  
Pizza dun	6th Sense Pizza	-	220 - 250	15 - 25	L-3  
Pizza dik	6th Sense Pizza	-	190 - 210	30 - 45	L-3  
Broodjes	SHS	-	210	25 - 40	L-3  
Visfilets / Moten vis	SHS	-	180	15 - 35	L-3  

Gebraden kip 1-1,3 kg	SHS	-	200	50 - 80	L-3  
Rosbief	SHS	-	200	35 - 60	L-3  
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg	SHS	-	200	60 - 90	L-3  
Kleine taartjes / Muffins	SHS	-	160 - 170	30 - 55	L-3  
Taarten / Luchtige cake	SHS	-	170 - 180	30 - 60	L-2  
Focaccia	SHS	-	200 - 220	20 - 40	L-3  
Heel brood	SHS	-	170 - 180	70 - 100	L-3  
Gebakken aardappeltjes	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3  
Rosbief 2 kg	SHS	-	200	40 - 70	L-3  
Lamsbout	SHS	-	180 - 200	65 - 75	L-3  
Kip / konijn / eend 1 kg	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3  
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	SHS	-	180 - 200	25 - 40	L-3  

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

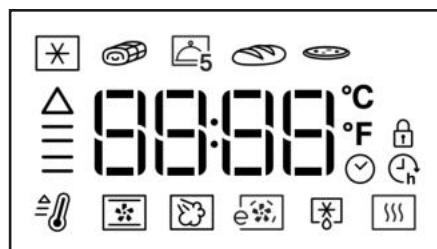
HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN EN DAGELIJKS GEBRUIK

LINKER DISPLAY



Dit display geeft de belangrijkste bereidingsfuncties weer. De selecteerbare functie licht op. De symbolen geven de functie aan. Zie voor een volledige beschrijving de tabel op pagina 22, 23.

RECHTER DISPLAY



Dit display toont de klok, de groepen voor 6th Sense  en speciale functies , de details van alle functies, en helpt u bij het instellen van alle bereidingsparameters.

OPMERKING: de weergegeven afbeelding kan variëren op basis van het aangekochte model.

Als het laatste rechter symbool van het cluster Speciale functies niet brandt, is er geen functie voor automatisch reinigen.

1. DE TIJD REGELEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



Op het display gaan de twee cijfers die het uur aangeven knippen: Draai aan de knop om het uur in te stellen en druk op  om te bevestigen.



Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knippen. Draai aan de knop om de minuten in te stellen en druk op  om te bevestigen.

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u  tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen.

Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

2. INSTELLINGEN

Indien nodig kunt u de standaardeenheid van meting, temperatuur (°C) en nominale stroom (16 A) wijzigen. Druk gedurende ten minste 5 seconden op  terwijl de oven is uitgeschakeld.



Draai de selectieknop om de eenheid te kiezen en druk vervolgens op  om te bevestigen.



Draai de selectieknop om de nominale stroom te selecteren en druk vervolgens op  om te bevestigen.

Let op: De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16 A) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen.

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Hete Lucht").

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

1 AAN/UIT

Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt alleen de 24-uursklok weergegeven.



Druk op om de oven IN te schakelen (houd ½ sec ingedrukt).

Wanneer de oven AAN staat, zijn beide displays geactiveerd.

De knop en alle toetsen zijn volledig functioneel.



OPMERKING: druk op om een geactiveerd bereidingsprogramma te beëindigen, door het apparaat UIT te zetten.

2 SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om bereidingsprogramma's en andere functies te kiezen.

Zie voor beschrijvingen de tabel op pagina 22 en 23.

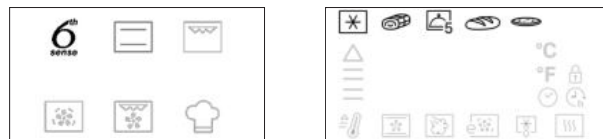
Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Druk op om de oven in te schakelen.

Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display.

Selecteer ON en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



Draai aan de knop om de subfuncties op het rechter display te bekijken. Selecteer een functie en druk op om te bevestigen.

Ga te werk zoals aangegeven in de paragraaf "snel aan de slag" (paragraaf 3) om de bereidingsfunctie onmiddellijk te starten of gebruik de wizard voor modusinstelling zoals aangegeven in de paragrafen 4, 5 en 6

3 SNEL AAN DE SLAG

Om de wizard voor modusinstelling over te slaan en snel een bereidingsprogramma te starten.

Druk op om snel elke functie te starten.

De ovenvoert een bereidingsprogramma zonder tijdsinstelling uit (zie paragraaf 5.1) aan de voorgeprogrammeerde temperatuur en het display telt de minuten op en geeft de verstreken tijd aan.

Druk op om onmiddellijk het bereidingsprogramma te starten met de laatst ingestelde waarden.

4 INSTELLEN VAN DE TEMPERatuur

Om de temperatuur voor alle voorziene bereidingsprogramma's af te stellen, behalve Grill , Turbo hete lucht Warmhouden

Druk op om de gewenste functie te bevestigen.

Het °C/°F icoontje knippert.



Draai rond om de gewenste temperatuur in te stellen.



Druk op om te bevestigen en stel de duur in (zie paragraaf 5) of druk op om Snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: draai rond om de temperatuur in te stellen tijdens een bereidingsprogramma.

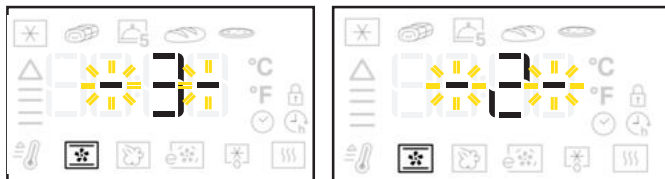
4.1 INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU

Om het vermogensniveau van de bereidingsfuncties Grill  en Turbo Grill  in te stellen.

Er zijn 3 vermogensniveaus voor grillen vastgelegd:

-1- (laag), -2- (midden), -3- (hoog).

Het rechter display geeft de voorgeprogrammeerde waarde weer tussen twee knipperende "-".



Draai  rond om het gewenste niveau in te stellen.

Druk op  om te bevestigen en de duur in te stellen (zie paragraaf 5) of druk op  om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: draai  rond om het grillniveau in te stellen tijdens een bereidingsprogramma.

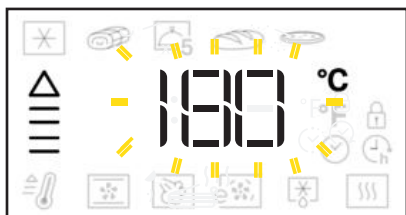
4.2 VOORVERWARMINGSFASE

Voor bepaalde functies (Conventioneel , Hetelucht , Turbo hetelucht , Snel voorverwarmen ) is er een voorverwarmingsfase die automatisch start zodat de gewenste temperatuur snel wordt bereikt.



Een pijl naast de doeltemperatuur, waarvan de leds na elkaar blijven knipperen, geeft de voorverwarmingsfase aan.

Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.



Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: de oven start automatisch het geselecteerde bereidingsprogramma.

OPMERKING: het voedsel in de oven zetten voor het einde van de voorverwarmingsfase kan de bereiding negatief beïnvloeden.

5 INSTELLEN VAN DE DUUR

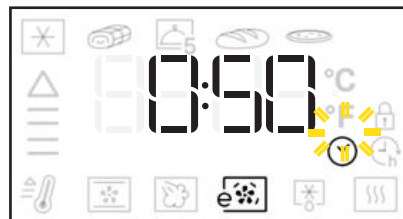
Om de duur van een functie in te stellen na de instelling van de temperatuur.

 Het icoontje knippert.



Druk op  of  om een bereidingsprogramma zonder tijdinstelling (5.1) in te stellen.

Draai  rond om de duur in te stellen.

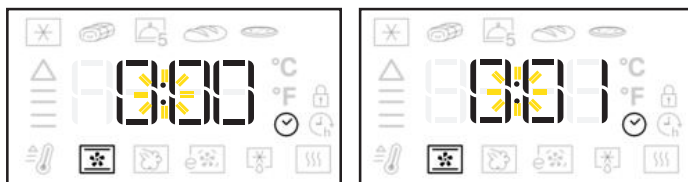


Druk op  om de bereidingstijd met tijdinstelling (5.2) te bevestigen en ga naar om de tijd van beëindiging in te stellen of druk op  om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: druk op  om de duur tijdens een bereidingsprogramma in te stellen.

5.1 BEREIDINGSPROGRAMMA ZONDER TIJDINSTELLING

Tijdens een bereidingsprogramma zonder tijdinstelling geeft het rechter display de verstreken tijd in minuten weer en ":" knippert.

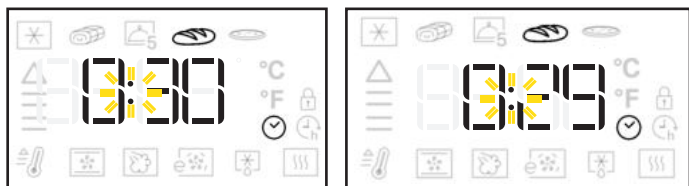


Druk op  om het bereidingsprogramma uit te zetten wanneer u wenst en de oven UIT te schakelen.

OPMERKING: druk op  van programma zonder tijdinstelling naar programma met tijdinstelling over te schakelen en het tijdstip voor beëindiging in te stellen.

5.2 BEREIDINGSPROGRAMMA MET TIJDINSTELLING

Tijdens een bereidingsprogramma met tijdstelling geeft het rechter display de verstreken tijd in minuten weer en ":", knippert.



Druk op om het bereidingsprogramma uit te zetten wanneer u het gewenst acht.

Zodra de bereidingstijd verstreken is, geeft het rechter display de tekst "End" weer en een zoemer gaat af.

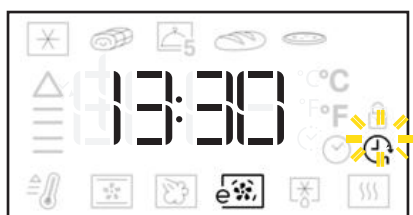


OPMERKING: de duur bevat de tijd van de voorverwarmingsfase niet.

6 INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING MET UITGESTELDE START

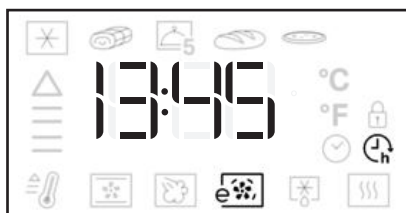
Om het gewenste tijdstip voor het beëindigen van een functie in te stellen.

Het rechter display geeft het tijdstip van het beëindigen van het bereidingsprogrammaweer en het icoontje knippert.



Draai rond om het gewenste tijdstip voor beëindiging in te stellen.

Druk op om het tijdstip voor beëindiging te bevestigen.



OPMERKING: de tijd weergegeven op het display bevat ook de ingestelde duur. Tijdens het uitstel kunt u altijd het volgende doen:

Draai rond om het tijdstip voor beëindigen later in te stellen.

Druk op om het temperatuurniveau af te stellen.

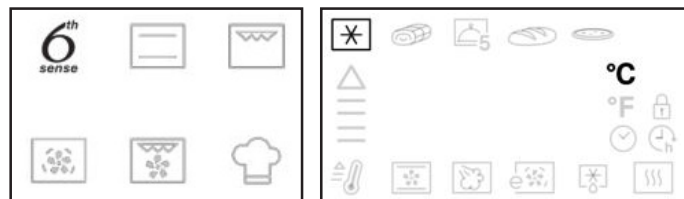
Druk op om de duur af te stellen.

Als de functie een voorverwarmingsfase heeft, wordt die fase overgeslagen als uitstel is ingesteld.

7 6TH SENSE-FUNCTIES

Om te kiezen uit 6 verschillende specifieke bereidingsprogramma's met vooraf ingestelde waarden. Zie de tabel op pagina 22 en 23 voor het volledige overzicht en de beschrijving van de functies.

Draai rond om de 6th Sense functie te selecteren.



Druk op om te bevestigen.

Draai rond om de gewenste 6th Sense functie te selecteren.



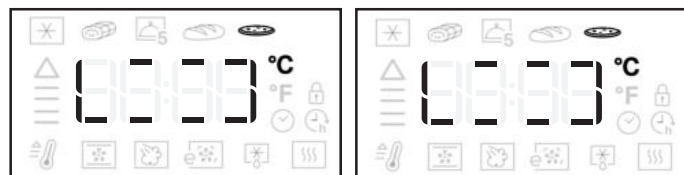
Druk op om te bevestigen en stel de waarden van duur/tijdstip van beëindigen in of druk op om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: het is voor de 6th Sense functies niet nodig de oven voor te verwarmen. Zie de tabel op pagina 14 voor de aanbevolen temperatuur en duur van de bereidingen.

HERSTEL VAN 6TH SENSE TEMPERATUUR

Als tijdens een 6th Sense bereidingsprogramma de oventemperatuur daalt omdat de deur werd geopend, stelt de 6th Sense functie voor temperatuurherstel automatisch de originele temperatuur terug in.

Tijdens het herstel van de 6th Sense temperatuur geeft het display een "slang-animatie" weer totdat de doeltemperatuur is bereikt.

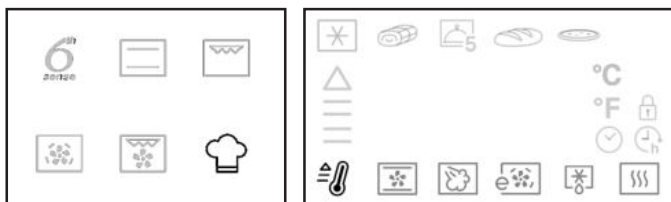


OPMERKING: tijdens een programma met tijdstelling wordt om de bereiding te garanderen de bereidingsduur verlengd met de tijd dat de deur is blijven openstaan.

8 SPECIALE FUNCTIES

Om te kiezen uit verschillende specifieke bereidingsprogramma's. Zie de tabel op pagina 22 en 23 voor het volledige overzicht en de beschrijving van de functies.

Draai  rond om de speciale functie te selecteren.



Druk op  om te bevestigen.

Draai  rond om de gewenste speciale functie te selecteren.



Druk op  om te bevestigen en de waarden in te stellen of druk op  om snel aan de slag te gaan.

8.1 SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Zie de volledige beschrijving op pagina 22 en 23.

Open de speciale functies .

Draai  rond om te selecteren .

Druk op  om te bevestigen.

Draai  rond om de gewenste temperatuur te selecteren.

Druk op  om de snelle voorverwarming in te schakelen of druk op  om de duur van het volgende bereidingsprogramma in te stellen.



Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: de oven start automatisch een bereidingsprogramma en behoudt de bereikte temperatuur.

Zet geen voedsel in de oven vóór het einde van het snelvoorverwarmingsprogramma.

9 OVENVERLICHTING

Druk op  om het ovenlicht IN of UIT te schakelen.

Bij gebruik van de functie ECO Hetelucht  wordt de lamp na 1 minuut uitgeschakeld.

10 TOETSEN BLOKKERING

Om de bedieningspaneeltoetsen te blokkeren.

Houd  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



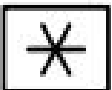
Om uit te schakelen.

Houd  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.

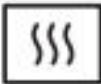


De oven kan om veiligheidsredenen altijd UIT geschakeld worden tijdens een bereidingsprogramma door op de knop AAN/UIT te drukken.

TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN

TRADITIONELE FUNCTIE		CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3 ^x . Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de 1 ^e of 2 ^e steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.
		GRILLEN	Voor het grillen van karbonades, spiezen en worstjes; het gratineren van groente en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de 4 ^e of 5 ^e steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de 3 ^e /4 ^e steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
		HETE LUCHT	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op meerdere steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Gebruik de 3e steunhoogte voor bereidingen op één steunhoogte, de 1e en 4e steunhoogte voor bereidingen op twee platen en de 1 ^e , 3 ^e en 5 ^e steunhoogte voor bereidingen op drie steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.
		TURBOGRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (bouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de 1 ^e of 2 ^e steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt.
6 th SENSE FUNCTIES		 FROZEN BAKE6th Sense	De functie selecteert automatisch de ideale bereidingswijze voor verschillende soorten kant-en-klare diepvriesproducten. De temperatuur kan worden ingesteld van 180 tot 250°C om elk soort product te bereiden. Gebruik de 2 ^e of 3 ^e steunhoogte. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
		 6th Sense VLEES	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor het braden van elk soort vlees (gevogelte, rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik de 2 ^e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.
		 6th Cook 5 Menu Sense	Voor het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen op vijf niveaus. Deze functie kan worden gebruikt voor het bereiden van koekjes, taarten, ronde pizza's (ook uit de diepvries) en voor het bereiden van een complete maaltijd. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
		 6th Sense BROOD	de functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type brood (baguettes, broodjes, sandwiches, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de 2 ^e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 6th Sense PIZZA	de functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type pizza (pizza met dunne bodem, thuisgemaakte pizza, focaccia, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de 2 ^e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN

Speciale functies		 SNEL VOORVERWARMEN	Om de oven snel voor te verwarmen. Op het eind van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.
		 TURBO HETE LUCHT	Voor bereiden van vlees, gevulde taarten (kaastaarten, strudel of vruchtentaarten) en gevulde groenten op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik de 2 ^e steunhoogte. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.
		 ECO HETELUCHT	Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. In deze ECO-functie blijft het lampje uit tijdens de bereiding en kan tijdelijk opnieuw worden ingeschakeld door de bevestigingstoets in te drukken. Om de efficiëntie van het vermogen te maximaliseren, is het raadzaam om tijdens de bereiding niet de deur te openen. Aanbevolen wordt de 3 ^e steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 LAGE TEMPERATUUR	-1 LATEN RIJZEN: Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus. -2 WARMHOUDEN: Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv.: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte.
		 Ontdooien	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
		 STOMEN	De functies zorgen voor uitstekende resultaten dankzij de toevoeging van stoomkookcycli. Giet pas als de oven koud is drinkwater op de bodem van de oven en kies de specifieke functie voor uw bereiding. De optimale waterhoeveelheden en temperaturen voor elke levensmiddelen categorie staan vermeld in de bijbehorende bereidingstabel. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.

FOUTCODE	BESCHRIJVING (alle foutcodes worden op het HMI-display weergegeven)	WAT KAN DE KLANT DOEN
F1E1	Elektronische fout ACU-eenheid	druk op de knop AAN/UIT knop en start een bereidingscyclus van ongeveer 20/30 minuten. als de storing ook daarna nog optreedt, bel dan de klantenservice.
F1EA	Te hoge temperatuur van het product	Wacht tot het product is afgekoeld. Bel de klantenservice als de fout aanhoudt
F2E1	Fout HMI/Toetsenbord/Display.	Alleen voor klantenservice.
F3E0	Fout hoofdsensor oven	Alleen voor klantenservice.
F3E3	Fout in de sensor van de vleessonde	Alleen voor klantenservice.
F4E1	RTD zit vast.	druk op de knop AAN/UIT en houd de maaltijd in de ovenruimte. Start vervolgens de functie opnieuw op. Als de storing ook daarna nog optreedt, bel dan de klantenservice.
F5E0	Schakelaars hoofddeur en vergrendeling komen niet overeen	Schakel de stroom uit en wacht $t > 3s$. Schakel dan de stroom weer in. als de storing ook daarna nog optreedt, bel dan de klantenservice.
F5E1	Fout motor hoofddeurvergrendeling	Schakel de stroom uit en wacht $t > 3s$. Schakel dan de stroom weer in. als de storing ook daarna nog optreedt, bel dan de klantenservice.
F6E1	Storing in het communicatiesysteem tussen ACU en HMI	Communicatiefout. Alleen voor klantenservice
FBE1	Te hoge temperatuur hoofdovenruimte	Open de deur en laat het product afkoelen

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

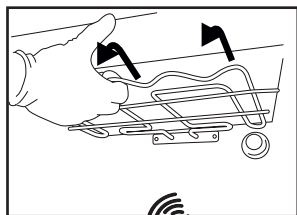
- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Een oppervlak dat niet goed wordt schoon gehouden kan de gevoeligheid van de knoppen van 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 OPPERVAKKEN

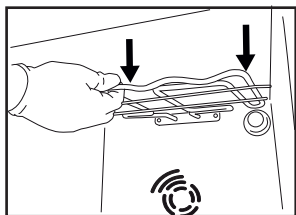
- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen corrosieve of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken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

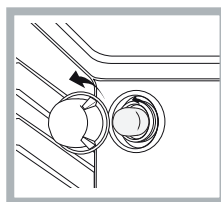
- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig 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 type G9

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

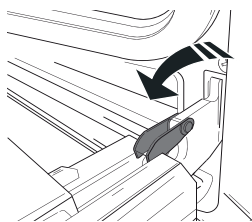
Dit zijn panelen die bedekt zijn met een special emailaag, die het vet absorbeert dat uit voedsel vrijkomt tijdens de bereiding. Dit email is redelijk stevig dus de uiteenlopende accessoires (rekken, druipbakjes enz.) kunnen erlangs schuiven zonder de panelen te beschadigen. Er kunnen witte markeringen 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

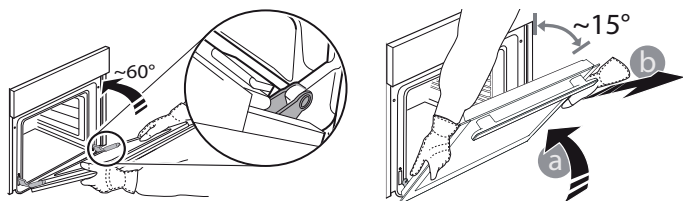
1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



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.

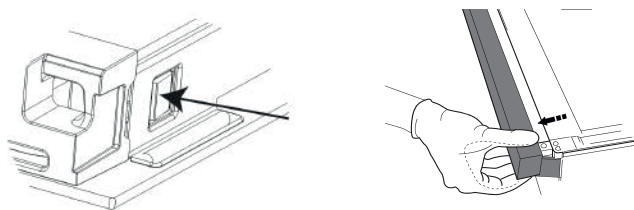
Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

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.

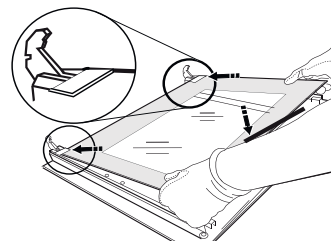
CLICK EN CLEAN - DE RUIT REINIGEN

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

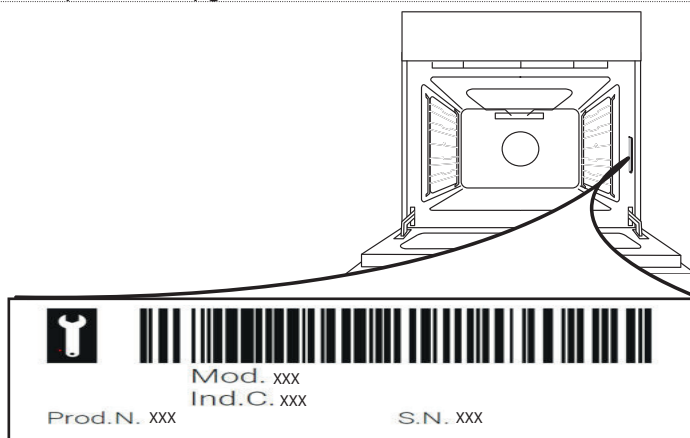
Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

KLANTENSERVICE

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

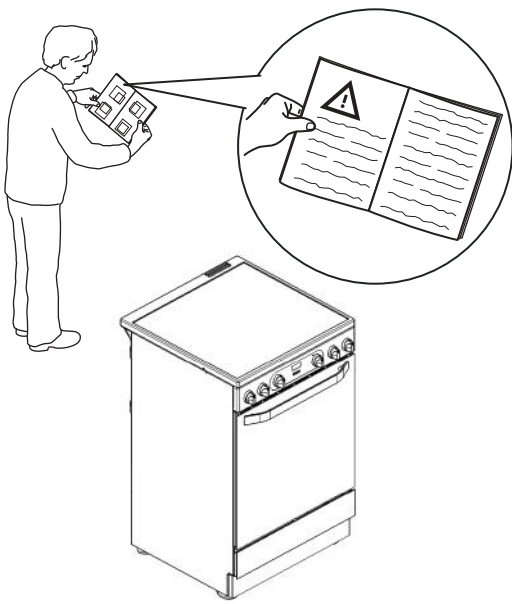
Lever:

- 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.

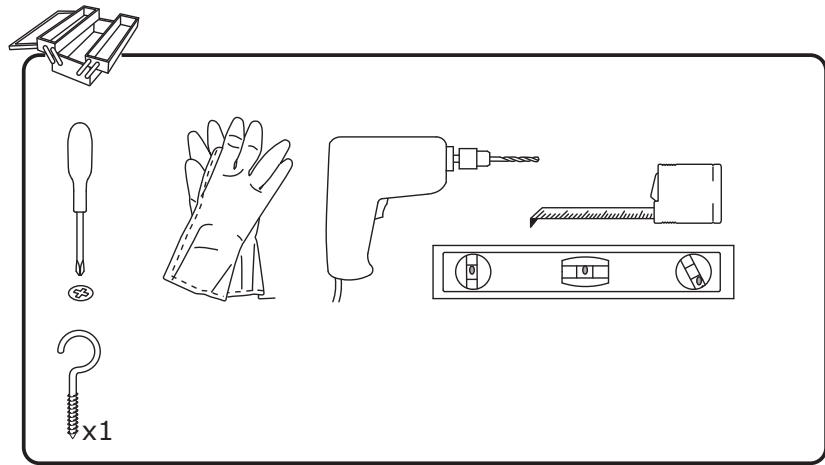


Let op: Wend u tot een erkend Servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is waarvan u de zekerheid heeft dat er originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparaties correct worden uitgevoerd. Raadpleeg het bijgesloten garantieboekje voor meer informatie over de garantie.

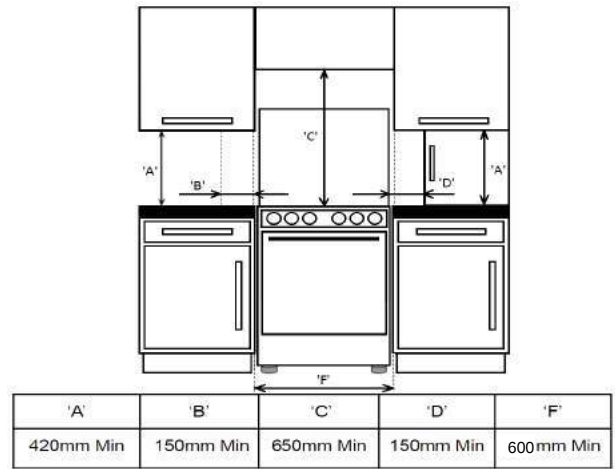
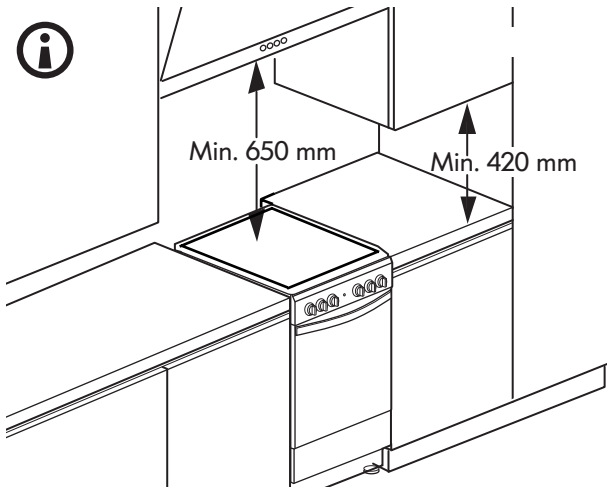
1



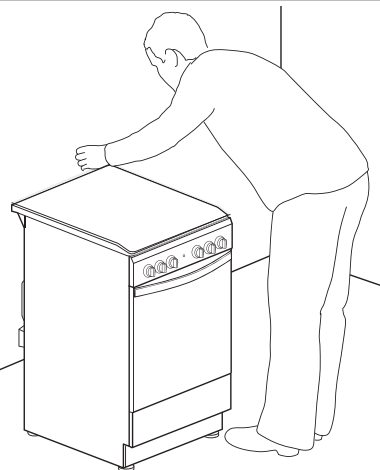
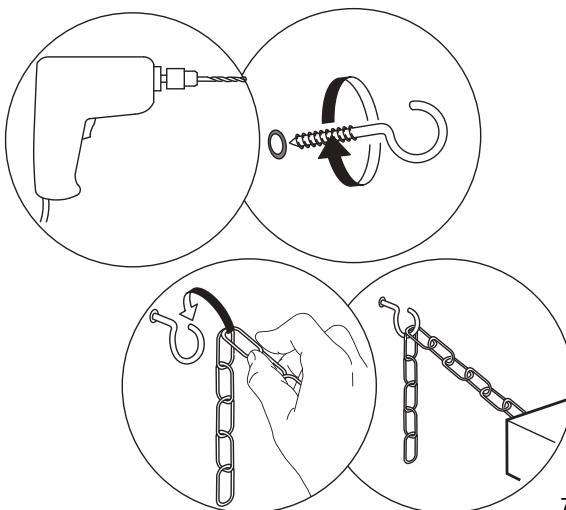
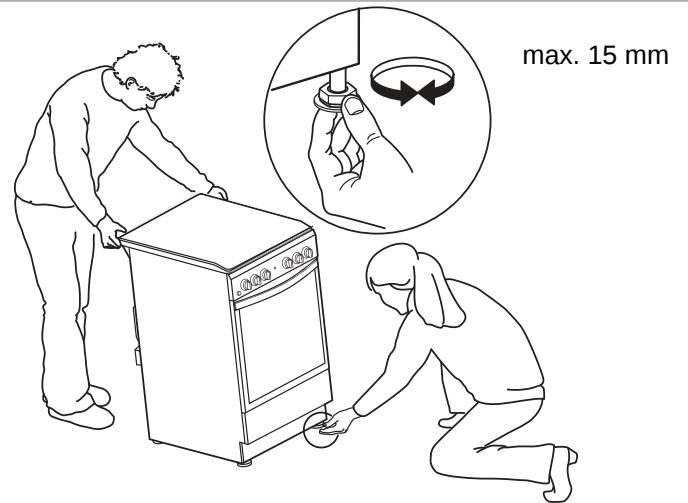
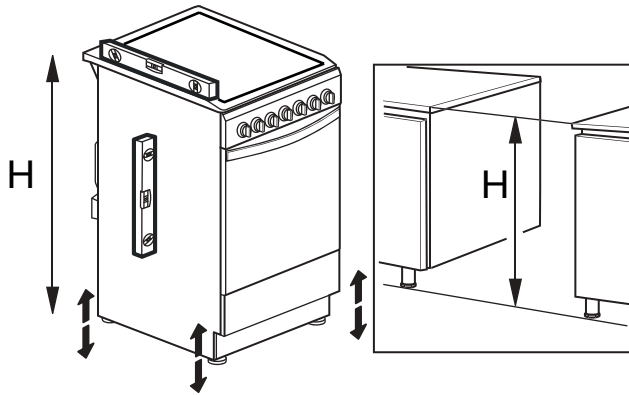
2



3

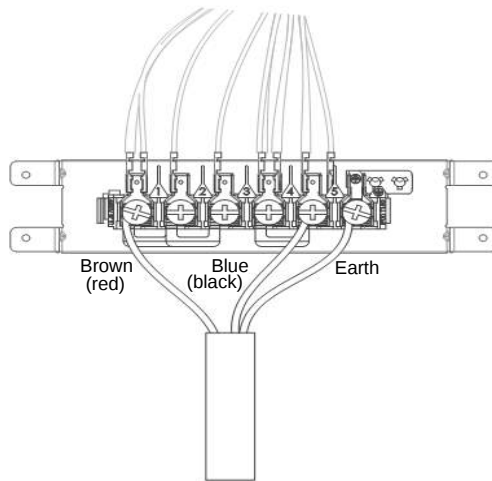
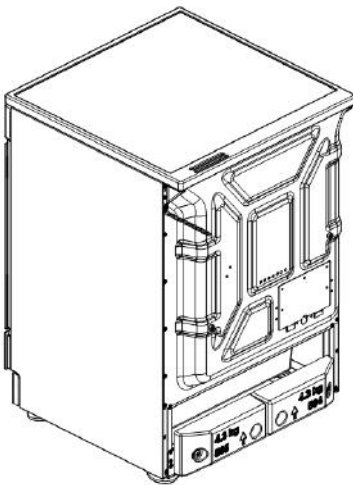


4





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

6.1



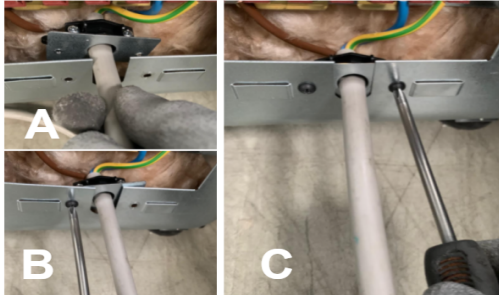
6.2



6.3



6.4



6.5



7

