

6226IE3.375eETsrPrDHbScVI(Xx) / SHPIX 918 101 E

---

DE BEDIENUNGSANLEITUNG  
FR NOTICE D'UTILISATION

---

# SEHR GEEHRTER KUNDE,

---

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

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

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

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

## **Achtung!**

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

*Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.*

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

## INHALTSVERZEICHNIS

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                     | 3  |
| <b>Bedienelemente</b> .....                          | 8  |
| <b>Ihr Herd stellt sich vor</b> .....                | 9  |
| <b>Installation</b> .....                            | 10 |
| <b>Bedienung</b> .....                               | 13 |
| <b>Backen und Braten – Praktische Hinweise</b> ..... | 33 |
| <b>Testgerichte</b> .....                            | 35 |
| <b>Allgemeine Pflegehinweise</b> .....               | 37 |
| <b>Wenn's mal ein Problem gibt</b> .....             | 42 |
| <b>Technische Daten</b> .....                        | 43 |

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

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

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

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

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

Während der Pyrolyse kann der Kochherd sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Kochherdes heißer als gewöhnlich werden und daher ist es dafür zu sorgen, dass die Kinder sich dann in der Nähe des Kochherdes nicht aufhalten.

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

## SICHERHEITSHINWEISE

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

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

## UNSERE ENERGIESPARTIPPS

---



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

Sie tun:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

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

- **Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

- **Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.**

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.**

Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

**Wichtig!** Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

## AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwenden und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

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

## AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben.

Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

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

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

# BEDIENELEMENTE

---

9

3, 4

5, 6

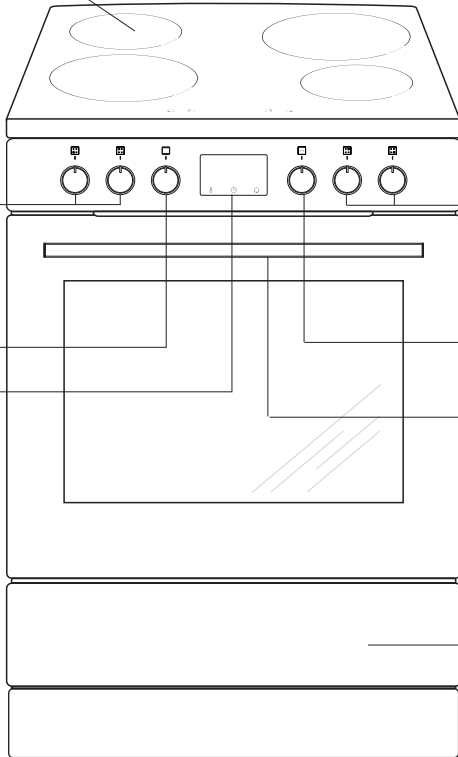
1

2

10

7

8



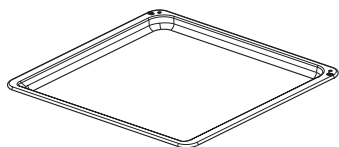
- 1 Backofen-Funktionsregler
- 2 Backofen-Temperaturregler
- 3, 4, 5, 6 Schalter für Kochflächen
- 7 Türgriff
- 8 Geschirrkasten
- 9 Glaskeramik-Kochfeld
- 10 Zeit schaltuhr



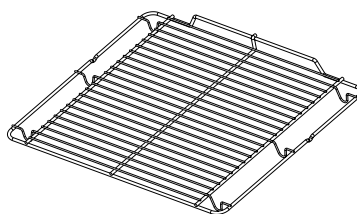
# IHR HERD STELLT SICH VOR

---

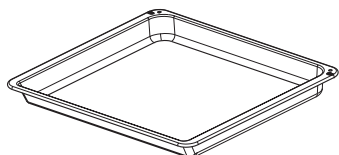
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech\**

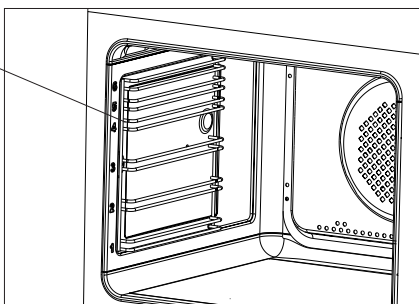


*Grillrost  
(Gitterrost)*



*Bratblech\**

*Backblechträger*



\*vorhanden nur bei einigen Modellen

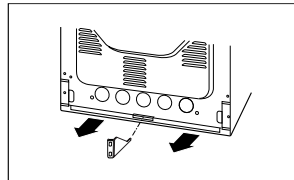
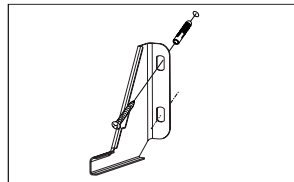
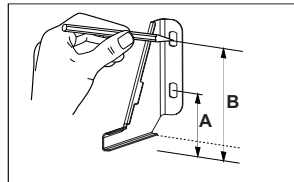
# INSTALLATION

## Der richtige Einbauort

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

## Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes

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



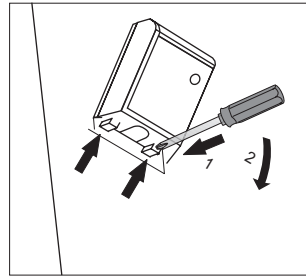
Kochherd, Höhe 850 mm  
A=60 mm  
B=103 mm

Kochherd, Höhe 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm

# INSTALLATION

## Achtung!

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



## Hinweise für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

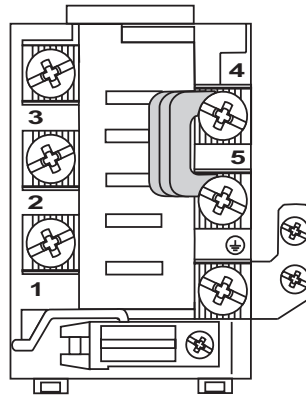
Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

## Achtung!

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

Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

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





# INSTALLATION

## Anschluss-Schaltplan

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

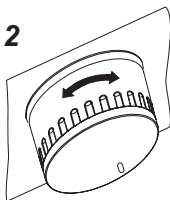
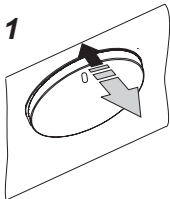
# BEDIENUNG

## Vor dem ersten Einschalten des Backofens

- Vorhandene Verpackungsteile entfernen, den Backofen-Innenraum von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumlüftung einschalten oder ein Fenster öffnen,
- Den Regler leicht drücken und nach rechts auf  oder  drehen (siehe Kapitel: Funktionsweise des Programmierers und die Backofen-Steuerung),
- Backofen (bei 250°C circa 30 Minuten lang) aufheizen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen.

Die Regler sind im Bedienfeld „versenkt“. Um die gewünschte Funktion zu wählen:

1. den Regler leicht eindrücken und loslassen,
2. auf die gewünschte Funktion drehen. Die Kennzeichnung des Reglers an dessen Rand entspricht den jeweiligen nacheinander folgenden Funktionen des Backofens.



### Wichtig!

Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „0.00“.

**Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.**

### Wichtig!

Der elektronische Programmschalter ist mit Sensoren ausgestattet, die durch Berühren der gekennzeichneten Oberfläche mit den Fingern bedient werden.

Jede Umsteuerung eines Sensors wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

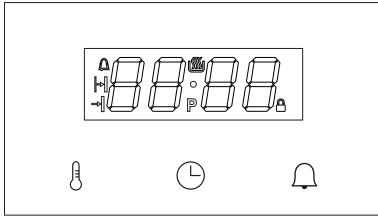
Die Oberfläche der Sensoren muss sauber gehalten werden.

### Wichtig!

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

# BEDIENUNG

## Elektronisches Steuermodul



Der Programmierer verfügt über eine LED-Anzeige und 3 Tasten (Sensoren).

| Taste (Sensor) | Beschreibung               |
|----------------|----------------------------|
|                | Einstellung der Temperatur |
|                | Einstellen der Uhr         |
|                | Timer                      |

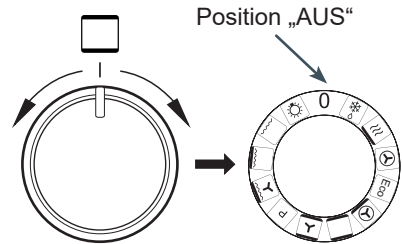
Hinweis: Jede Benutzung einer Taste (eines Sensors) wird durch einen Signalton bestätigt. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

Bedeutung der Symbole in der Anzeige.

| Symbol | Beschreibung    |
|--------|-----------------|
|        | Thermostat      |
|        | Timer           |
|        | Betriebsdauer   |
|        | Betriebsende    |
|        | Pyrolyse        |
|        | Kindersicherung |

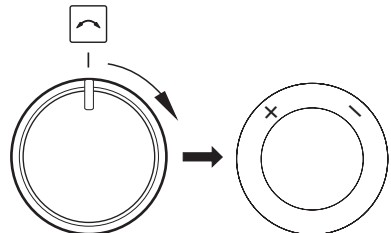
## Funktionswahlschalter

Der Backofen kann mit der unteren Heizspirale, mit der oberen Heizspirale, mit der Umluftheizung oder mit dem Grill beheizt werden. Die gewünschte Funktion wird mit dem Funktionswahlschalter gewählt. Die untenstehende Zeichnung zeigt die Funktionen auf dem Drehschalter (in entsprechender Reihenfolge):



## Einstellschalter +/-


Der Einstellschalter +/- ist kein Drehschalter, sondern ein Wippschalter. Er dient zum Einstellen der Betriebsparameter wie der Temperatur und der Zeit. Indem Sie den Schalter nach rechts, auf die Seite mit dem Symbol „+“ kippen, können Sie den Wert des betreffenden Parameters erhöhen. Indem Sie ihn auf die andere Seite kippen, können Sie den Parameterwert verringern. Mit diesem Schalter können Sie die Temperatur, die Zeit und auch die aktuelle Uhrzeit in der Anzeige einstellen. Wenn Sie den Einstellschalter in der gekippten Position halten, ändert sich der Parameterwert schneller.





# BEDIENUNG


## Einschalten des Netzstroms

Nach dem Anschließen an den Netzstrom (oder bei Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) schaltet der Backofen auf die Funktion zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, in der Anzeige blinkt **0.00**.

Drücken Sie die Taste (den Sensor) . Mit dem Einstellschalter +/- kann die Zeitangabe geändert werden. Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.

Um die eingestellte Zeit zu bestätigen, muss der Funktionswahlschalter auf 0 stehen. Wenn der Funktionswahlschalter auf einer anderen Position steht, blinkt das Symbol  und der Programmierer wartet, bis der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt wird.



Durch Drücken der Taste (des Sensors)  wird die Zeit bestätigt und der Programmierer geht in den Standby-Modus.

Hinweis: Bei einem Stromausfall werden alle eingegebenen Parameter, wie Betriebszeit, Temperatur und Funktion, gelöscht. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen sie erneut eingegeben werden. Bei einer Unterbrechung der pyrolytischen Reinigung (oder einer Türblockade aus einem anderen Grund - das Symbol  leuchtet), muss der Backofen vor dem Einstellen der Uhrzeit auskühlen und die Tür muss geöffnet werden. Wenn im Backofen eine Temperatur von über 80°C erkannt wird, schaltet sich die Backofenkühlung ein. Das hat keinen Einfluss auf den Ablauf der Uhrzeiteinstellung. Die Kühlung schaltet sich wieder aus, wenn die Temperatur auf unter 75°C gefallen ist.

## Standby-Modus

Beim Übergang in den Standby-Modus werden alle Zeit-, Temperatur- und Timereinstellungen gelöscht. Die Heizspiralen werden abgeschaltet. Die Anzeige zeigt die aktuel-

le Uhrzeit und die Helligkeit der Anzeige ist reduziert. Aktiv sind die Taste (der Sensor)

, durch deren Drücken zur Einstellung der Uhrzeit, zur Änderung des Tons und zur Änderung der Helligkeit übergegangen werden kann, sowie die Taste (der Sensor) , durch deren Drücken zu Einstellung der Timerzeit übergegangen werden kann.

Wenn die Temperatur im Backraum 80°C übersteigt, erscheint in der Anzeige statt der Zeit die aktuelle Backraumtemperatur (erfüllt die Funktion der Restwärmeanzeige) und das Kühlgebläse schaltet sich ein. Wenn die Temperatur auf 75°C gesunken ist, schaltet sich das Gebläse aus und statt der Backraumtemperatur wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Einschalten des Standby-Modus:

- zu einem beliebigen Zeitpunkt durch Drehen des Funktionswahlschalters auf 0, wird auf diese Weise der Standby-Modus aktiviert, erklingt ein Signalton;
- nach einem Stromausfall und nach Einstellen der aktuellen Uhrzeit;
- nach Ende eines Zeitprogramms (automatische und halbautomatische Programme, Timer);
- nach Aktivierung des Dauerbetriebsschutzes;
- nach 5 Sekunden Untätigkeit während des Einstellens der Temperatur (nur bei Neuwahl einer Heizfunktion, bei einer Änderung der Heizfunktion geht der Programmierer in den aktiven Modus zurück);
- wenn während der pyrolytischen Reinigung der Drehschalter auf 0 gestellt wird, werden zunächst die Backofenkühlung und die Türblockade aktiviert, erst wenn der Backofen ausgekühlt und die Tür entsperrt ist, erfolgt der Übergang in den Standby-Modus.


Ausschalten des Standby-Modus:

Wenn man den Drehschalter von 0 auf eine

# BEDIENUNG



beliebige Funktion stellt, erfolgt der Übergang vom Standby zum aktiven Modus.

Hinweis – wenn der Programmierer automatisch in den Standby-Modus übergegangen ist, müssen Sie den Drehschalter zunächst auf 0 stellen, daraufhin können Sie den Standby-Modus ausschalten.

Wenn der Funktionswahlschalter, während der Standby-Modus eingeschaltet ist, auf einer anderen Position als 0 steht, blinkt das Symbol .

## Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Das Einstellen der aktuellen Uhrzeit ist einzig und allein im Standby-Modus möglich.


Durch Drücken der Taste (des Sensors)  erscheint die Uhrzeit in der Anzeige mit normaler Helligkeit. Mit dem Einstellschalter +/- kann die aktuelle Uhrzeit korrigiert werden, nach 10-sekundiger Untätigkeit werden die aktuelle Einstellung gespeichert und wieder der Standby-Modus aktiviert. Mit der Taste (dem Sensor)  kann man zur Einstellung der Signaltonfrequenz übergehen. Die Uhrzeit wird nur im 24-Stunden-Modus angezeigt.

## Nachtmodus

Wenn das Gerät im Standby-Modus ist, wird die Helligkeit der Anzeige in der Zeit von 22:00 – 6:00 Uhr auf den Nachtwert, also um zwei Helligkeitsstufen im Verhältnis zur eingestellten Helligkeit, reduziert.

## Änderung der Signaltonfrequenz


Diese Funktion ist im Standby-Modus jederzeit, ohne Zeiteinschränkung, verfügbar. Auf erneutes Drücken der Taste (des Sensors)

 während des Einstellens der Uhrzeit erscheint in der Anzeige **Ton1**, wobei **1** den aktuell eingestellten Signalton der Optionen

1 bis 3 anzeigt. Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie den aktuellen Signalton ändern. Nach 5-sekundiger Untätigkeit werden der gewählte Ton bestätigt und wieder der Standby-Modus aktiviert.

## Ändern der Helligkeit des Displays

Diese Funktion ist im Standby-Modus jederzeit, ohne Zeiteinschränkung, verfügbar. Auf erneutes Drücken der Taste (des Sensors)

 während des Änderns der Signaltonfrequenz erscheint in der Anzeige **br14**, wobei **4** die Helligkeit in einer Skala von 1 bis 9 kennzeichnet. Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie die Helligkeit ändern. Nach 5-sekundiger Untätigkeit werden die gewählte Helligkeit bestätigt und wieder der Standby-Modus aktiviert.

## Aktivmodus.

In diesem Modus realisiert der Backofen die Back- und Bratfunktionen (Reinigung) entsprechend der mit dem Funktionswahlschalter gewählten Funktion.

Auto-off: Am Ende programmierter Funktionen (automatischer Betrieb, halbautomatischer Betrieb, Reinigung, Timer) geht der Programmierer in den Standby-Modus über, auch wenn der Funktionswahlschalter nicht auf 0 steht.

## Beleuchtung

Die Backofenbeleuchtung wird durch den Programmierer gesteuert. Als Voreinstellung ist sie eingeschaltet.

Die Beleuchtung schaltet sich aus:

- in den Positionen 0, Pyrolyse und ECO;
- wenn die Temperatur im Backraum auf über 300°C ansteigt;
- für die Programme Pyrolyse und Kühlung;
- vor dem Aktivieren des Erwärmens im au



# BEDIENUNG


tomatischen Programm sowie nach Ende der automatischen oder halbautomatischen Programme;

- im Standby-Modus, wenn der Drehschalter nicht auf 0 steht.




## Kühlungsmotor


Der Kühlungsmotor schaltet sich unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Stand des Programmierers ein und aus. Der Kühlungsmotor bleibt eingeschaltet, wenn die Temperatur im Backraum 80°C übersteigt und schaltet sich aus, wenn die Temperatur unter 75°C fällt.


## Thermostat-Symbol

Das Symbol des Thermostats  signalisiert den Betriebszustand der Heizspiralen. Wenn eine der Heizspiralen eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol. Das Symbol erlischt, wenn keine Heizspirale in Betrieb ist (z. B. wenn der Backofen die programmierte Temperatur erreicht und sich die Heizspiralen ausschalten, bis die Temperatur sinkt).

## Timer

Der Timer ist nach Drücken der Taste (des Sensors)  im Standby-Modus und im Aktivmodus verfügbar. Auf Drücken von  blinkt das Symbol  und in der Anzeige erscheint die aktuelle Zeitzählung oder **0.00**, wenn der Timer nicht aktiv ist.

Daraufhin wird mit dem Einstellschalter +/- der zu zählende Zeitwert eingestellt und mit der Taste (dem Sensor)  oder durch 5-sekundige Untätigkeit bestätigt.

Wenn der Timer aktiv ist (die Zeit zählt) leuchtet in der Anzeige das Symbol .

Wenn der Timer den Wert Null erreicht hat, ertönt der Timeralarm, der mit einer beliebigen Taste (einem beliebigen Sensor) ausge-

schaltet werden kann.

Durch den zählenden Timer wird der automatische Übergang des Bedienfelds vom aktiven Modus zum Standby-Modus blockiert – das Bedienfeld geht erst nach Ausschalten des Timeralarms automatisch in Standby über.

## Backofentür

Beim Garen soll die Backofentür geschlossen sein.

Wird die Tür geöffnet, während eine Backofenfunktion in Betrieb ist, werden dadurch die Heizelemente des Backofens abgeschaltet. Wenn die Tür länger als 60 Sekunden geöffnet bleibt, ertönt ein Signalton [Alarm bei offenen Tür]. Der Alarm kann durch Drücken einer beliebigen Taste (eines Sensors) oder durch Schließen der Tür ausgeschaltet werden. Das Öffnen der Tür hat keinen Einfluss auf die Temperatur- und Zeiteinstellungen, aber wenn die Tür länger als 10 Minuten offen bleibt, löscht der Programmierer alle Einstellungen und geht in den Standby-Modus.

## Betriebsdauerbegrenzung

Aus Sicherheitsgründen ist die Betriebsdauer des Backofens begrenzt. Wenn die eingestellte Temperatur maximal 100°C beträgt, geht der Backofen nach 10 Stunden in den Standby-Modus über, beträgt die eingestellte Temperatur 200°C oder mehr, ist die Betriebsdauer auf 3 Stunden beschränkt. Im Bereich von 101°C bis 199°C ändert sich die Betriebsdauer linear, d. h. je höher die Temperatur, desto kürzer die Betriebsdauer (von 3 bis 10 Stunden).

## Einschalten einer Backofenfunktion


Die Backofenfunktionen werden durch Dre

# BEDIENUNG

---


hen des Funktionswahlschalters von 0 auf die gewünschte Position eingeschaltet. Nach dem Einstellen der Backofenfunktion erscheint in der Anzeige statt der aktuellen Uhrzeit die voreingestellte Temperatur von **170C**, die für jede Position getrennt definiert ist.

Der Temperaturwert blinkt (mit reduzierter Helligkeit), während das Symbol C durchgehend leuchtet. Wenn der Funktionswahlschalter gedreht wird, ändert sich der Wert.

Durch Drücken der Taste (des Sensors)  wird der Automatikmodus eingeschaltet.

## Einstellung der Temperatur

Bei der Wahl der Backofenfunktion dient der Einstellschalter +/- zum Ändern der Temperatureinstellung. Die Temperatur ändert sich in 5°C-Schritten in dem für das jeweilige Programm vordefinierten Bereich. Durch Halten des Einstellschalters +/- für mindestens 1s kann die Temperatur in 10°C-Schritten geändert werden.



Durch Drücken der Taste (des Sensors)  bzw. nach 5 Sekunden Untätigkeit wird die Temperatur gespeichert und es wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Wird der Einstellschalter +/- gedreht, werden für 2 Sekunden folgende Werte angezeigt:

- nach links [-] – die eingestellte Temperatur;
- nach rechts [+] – die Temperatur im Backraum;













Die angezeigte Temperatur blinkt nicht und die Einstellungen werden nicht geändert.

## Änderung der Temperatureinstellungen

Durch Drücken der Taste (des Sensors)  während der Backofen in Betrieb ist, wird der Modus zum Ändern der Einstellungen aktiviert. Der Temperaturwert in der Anzeige blinkt (mit reduzierter Helligkeit), während das Symbol C durchgehend leuchtet. Die Einstellung wird durch Drehen des Einstellschalters +/- geändert. Auf Drücken der Taste (des Sensors)  wird die Temperatur gespeichert und in der Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit – im Fall einer 5-sekündigen Untätigkeit kehrt der Programmierer in den Aktivmodus zurück.

# BEDIENUNG

## Tabelle der Backofenfunktionen





| Beschreibung der Funktion  |                            | Ablauf |           |       |                    |            |            | Temperatur [°C] |      | Voreingestellte Temperatur [°C] |
|--|----------------------------|--------|-----------|-------|--------------------|------------|------------|-----------------|------|---------------------------------|
|  |                            | Licht  | Oberhitze | Grill | Lüfter-Heizelement | Unterhitze | Ventilator | min.            | max. |                                 |
|    | Auftauen                   | ✓      |           |       |                    |            | ✓          | ---             | ---  | ---                             |
|    | Schnellaufheizung          | ✓      |           | ✓     | ✓                  |            | ✓          | 30              | 280  | 170                             |
|    | Umluft                     | ✓      |           |       | ✓                  |            | ✓          | 30              | 280  | 170                             |
|    | ECO                        |        |           |       | ✓                  |            | ✓          | 30              | 280  | 170                             |
|    | Pizza                      | ✓      |           |       | ✓                  | ✓          | ✓          | 30              | 280  | 220                             |
|    | Konventionell              | ✓      | ✓         |       |                    | ✓          |            | 30              | 280  | 180                             |
|    | Kuchen                     | ✓      | ✓         |       |                    | ✓          | ✓          | 30              | 280  | 170                             |
|    | Pyrolytische Reinigung     |        | ✓         | ✓     |                    | ✓          |            | ---             | ---  | 480                             |
|    | Turbogrill*                | ✓      | ✓         | ✓     |                    |            | ✓          | 30              | 280  | 190                             |
|    | Superg grill*              | ✓      | ✓         | ✓     |                    |            |            | 30              | 280  | 250                             |
|   | Grill*                     | ✓      |           | ✓     |                    |            |            | 30              | 280  | 250                             |
|  | Beleuchtung                | ✓      |           |       |                    |            |            | ---             | ---  | ---                             |
| <b>0</b>   | Backofen ist ausgeschaltet |        |           |       |                    |            |            | -               | -    | -                               |


\*Bratspieß (falls vorhanden)


# BEDIENUNG

## Halbautomatischer Betrieb

Der halbautomatische Betrieb besteht in der Einstellung der Dauer, nach der sich das Gerät automatisch ausschalten soll. Die Ausschaltzeit kann im Bereich von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten eingegeben werden.

Um die Betriebsdauer einzustellen, müssen Sie im Aktivmodus oder nachdem Sie den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position gedreht haben, die Taste (den Sensor)  drücken. In der Zeitanzeige blinkt das Symbol , für 1 s erscheint dann die Anzeige **dur** und daraufhin die Anzeige **0.00** (oder die aktuelle Ausschaltzeit des Backofens, wenn die Funktion vorher bereits aktiv war). Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie den eingestellten Wert ändern, durch 5-sekundige Untätigkeit wird der Modus ohne Änderung der aktuellen Einstellungen beendet und durch Drücken der Taste (des Sensors)  wird die aktuelle automatische Ausschaltzeit bestätigt. Nach 5-sekundiger Untätigkeit nach dem Drücken der Taste (des Sensors)  erscheint in der Zeitanzeige wieder die aktuelle Uhrzeit.


Während des halbautomatischen Betriebs leuchtet das Symbol  ununterbrochen. Backofenfunktion und Temperatur können während des halbautomatischen Betriebs beliebig geändert werden.

Sie können den halbautomatischen Betrieb deaktivieren, indem Sie die Betriebsdauer auf 0.00 stellen – in diesem Fall geht der Backofen durch Drücken der Taste (des Sensors)  oder nach 5 Sekunden Untätigkeit zum Betrieb mit unbestimmter Zeit über.

Nach dem Herunterzählen der vorgegebenen Zeit ertönt ein Signalton [Alarm Endzeit]. Alle Heizelemente werden ausgeschaltet. Um den Alarm auszuschalten, haben Sie 3


Möglichkeiten:

a) Führen Sie eine der folgenden Tätigkeiten aus:

- drücken Sie eine beliebige Taste (einen Sensor) außer ;
- drehen Sie den Funktionswahlschalter;
- bewegen Sie den Einstellschalter +/-;
- öffnen Sie die Tür.



Durch diese Tätigkeiten werden alle Funktions- und Temperatureinstellungen gelöscht. Trotz Drehen des Funktionswahlschalter auf eine Backofenfunktion, geht der Backofen in den Standby-Modus über.

b) Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf 0 – der Backofen geht in den Standby-Modus über.




c) Drücken Sie die Taste (den Sensor) , um in den Modus zum Einstellen der Betriebsdauer überzugehen – so kann der Garvorgang mit der bisherigen Backofenfunktion und Temperatur für eine neu eingestellte Zeit fortgesetzt werden. Hinweis – in diesem Fall (Verlängerung der vorher eingestellten Zeit während des Alarms für das Ende des halbautomatischen Betriebs) wird durch die Zeiteinstellung **0.00** der Backofen ausgeschaltet, nicht aber der Betrieb für unbestimmte Zeit.




## Automatischer Betrieb.


Der automatische Betrieb besteht darin, den Programmierer so zu programmieren, dass der Backofen sich mit einer Verzögerung einschaltet und den Garvorgang zu einer bestimmten Zeit beendet.

Um die Einstellungen für den automatischen Betrieb vorzunehmen, sollte zunächst die gewünschte Dauer der Beheizung eingestellt werden (wie beim halbautomatischen Betrieb). Nach der Bestätigung der Betriebsdauer mit der Taste (dem Sensor)  blinkt das Symbol , in der Anzeige erscheint für

# BEDIENUNG

1 s das Wort **end** und daraufhin die Dauer des Garvorgangs (berechnet als aktuelle Uhrzeit + eingestellte Betriebsdauer + 1 Minute). Mit dem Einstellschalter +/- kann das Ende der Betriebsdauer geändert werden. Bei 5-sekundiger Untätigkeit erfolgen keinerlei Änderungen der Einstellungen und mit der Taste (dem Sensor)  wird die Ausschaltzeit bestätigt. Nach der Bestätigung der Ausschaltzeit leuchten die Symbole  und  durchgehend und in der Zeitanzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

Während des Herunterzählens bis zum Beginn des Garvorgangs leuchten die Symbole  und . Ab Beginn des Garvorgangs leuchtet das Symbol  in Übereinstimmung mit dem Zustand der Heizspiralen (volle Helligkeit oder ausgeschaltet) und der Backofen verhält sich wie beim halbautomatischen Betrieb.

Um die eingestellten Zeiten zu sehen oder zu ändern, müssen Sie  drücken. Nach dem ersten Drücken der Taste (des Sensors) erscheint die eingestellte Betriebsdauer, nach dem zweiten Drücken die eingestellte Ausschaltzeit und nach dem dritten Drücken wieder die aktuelle Uhrzeit. Durch Umprogrammieren der Betriebsdauer auf **0.00** werden gleichzeitig die Betriebsdauer und die Ausschaltzeit gelöscht und es erfolgt der Übergang zum Betrieb für unbestimmte Zeit.

Die Ausschaltzeit kann im Bereich von (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 1 Minute) bis (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 10 Stunden) geändert werden. Die Betriebsdauer (bei der eingestellten Ausschaltzeit) kann von 0 bis (Ausschaltzeit – laufende Uhrzeit – 1 Minute) geändert werden.


Stellen Sie den Funktionswahlschalter nach Betriebsende auf 0.

## Bratenthermometer\*

Das Bratenthermometer kann jederzeit angeschlossen werden.

Im Standby-Modus hat dies keinen Einfluss auf die Funktion des Backofens.

Während des Betriebs (mit eingestellter Funktion und Temperatur) beginnen, wenn das Bratenthermometer eingesetzt wird, zwei Temperaturen zu blinken (mit reduzierter Helligkeit): über den Ziffern 1-2 wird die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers angezeigt und über den Ziffern 3-4 die eingestellte Temperatur (voreingestellter Wert: 80).

Direkt nach dem Einsetzen des Bratenthermometers kann mit dem Einstellschalter +/- die eingestellte Temperatur des Bratenthermometers geändert werden. Durch Drücken der Taste (des Sensors)  oder 5-sekundige Untätigkeit wird die aktuelle Einstellung gespeichert. Die gespeicherte Temperatur erscheint in der Anzeige ohne zu blinken.

Die Backofenfunktion kann auf folgende Weise geändert werden:

Wenn die Temperatur des Bratenthermometers niedriger ist als die eingestellte Temperatur des Bratenthermometers hält das Thermostat im Backraum die vorher eingestellte Backofentemperatur.

Wenn das Bratenthermometer die eingestellte Temperatur erreicht:

- werden die Heizspiralen ausgeschaltet;
- wird der Alarm des Bratenthermometers ausgelöst.

Der Alarm des Bratenthermometers kann auf ähnliche Weise ausgeschaltet werden, die der Alarm des halbautomatischen Programms:

- durch Drehen des Einstellschalters +/- auf + wird der Alarm ausgeschaltet und zum Einstellen der neuen Temperatur des Bratenthermometers übergegangen;
- jede andere Tätigkeit verursacht das Erlö

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

# BEDIENUNG



schen des Alarms und den Übergang in den Standby-Modus.

Durch die Verwendung des Bratenthermometers werden der automatische und der halbautomatische Betrieb blockiert. Durch Einsetzen des Bratenthermometers werden vorher eingestellte Betriebsdauern gelöscht. Die Verwendung des Bratenthermometers hat keinen Einfluss auf die laufende Funktion und die Temperatur des Backraums.

Wenn das Bratenthermometer bereits im Standby oder im Aktivmodus eingesetzt wird, verläuft die Bedienung des Backofens unverändert bis zur Bestätigung der Funktion und der Backraumtemperatur. Nach der Bestätigung der Temperatur setzt sich der Backofen in Betrieb, aber statt der Anzeige der aktuellen Uhrzeit erfolgt sofort der Übergang zur Anzeige und Bestätigung der Einstellungen des Bratenthermometers.

Wird das Bratenthermometer vor Erreichen der programmierten Temperatur entfernt, setzt der Backofen den Betrieb im Dauerbetriebsmodus fort.

Bei eingesetztem Bratenthermometer können die Temperaturen auf folgende Weise überprüft und geändert werden:




- durch Drehen des Einstellschalters +/- wird vorübergehend die Temperatur im Backraum und daraufhin wieder die Temperatur des Bratenthermometers angezeigt;
- durch einmaliges Drücken der Taste (des Sensors)  erfolgt der Übergang zur Änderung der Einstellung der Backraumtemperatur;
- durch Drücken von  während der Änderung der Einstellungen der Backraumtemperatur werden diese gespeichert und es erfolgt der Übergang zu den Temperatureinstellungen des Bratenthermometers.

Temperaturen für die Fleischsonde


| Fleischart      | Temperatur [°C] |
|-----------------|-----------------|
| Schweinefleisch | 85 - 90         |
| Rindfleisch     | 80 - 85         |
| Kalbfleisch     | 75 - 80         |
| Lammfleisch     | 80 - 85         |
| Wildfleisch     | 80 - 85         |



Hinweis: Benutzen Sie ausschließlich das mit dem Backofen mitgelieferte Bratenthermometer.

## Pyrolyse

Für die Funktion der Pyrolyse wird der Wert 480°C angezeigt, welcher nicht geändert werden kann. Nach 5 s Untätigkeit oder auf Drücken von  blinkt der Wert **P2.00** und das Symbol  leuchtet auf. Mit dem Einstellschalter +/- kann der Wert im Bereich von 2.00 - 2.30 - 3.00 geändert werden. Nach 20-sekündiger Untätigkeit oder auf Drücken von  beginnt der Prozess der Pyrolyse.

Die Pyrolyse ist ein Sonderprogramm mit zusätzlichen Anforderungen.

Im ersten Schritt wird der Türzustand geprüft: Ist die Tür offen, blinkt das Symbol  und der Backofen wartet maximal 10 Minuten, dass die Tür geschlossen wird, andernfalls wird das Programm annulliert.

Ist die Tür geschlossen, leuchtet das Symbol  auf und die Tür wird blockiert. Nach dem Blockieren der Tür leuchtet das Symbol  auf und das automatische Programm mit einer Dauer von 2.00, 2.30 oder 3.00 Stunden, je nachdem welche Einstellung gewählt wurde, setzt sich in Betrieb.

Statt der aktuellen Uhrzeit wird die bis zum

# BEDIENUNG

---

Ende des Programms verbleibende Zeit angezeigt.

Eine Stunde vor Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich die Heizspiralen aus, die Temperatureinstellung wechselt zu ---C und der Backofen geht in die Auskühlphase über.

Nach dem Auskühlen auf 150°C beginnt der Prozess des Entsperrens der Tür. Die Entsperrung der Tür wird durch das Erlöschen des Symbols **P** signalisiert. Nach der Entsperrung der Tür endet das Programm ähnlich wie die halbautomatischen Programme, jedoch ohne die Möglichkeit einer „Zusatzgarzeit“.

Im Fall der Pyrolyse können die Einstellungen während des Programmablaufs nicht geändert werden, noch kann das Programm unterbrochen und mit denselben Einstellungen fortgesetzt werden, aber es besteht die Möglichkeit die Einstellungen und die aktuelle Temperatur zu überprüfen. Nach dem Erlöschen des Alarms geht der Programmierer immer in den Standby-Modus über.

## HINWEIS:

Die Backofentür verfügt über eine Sicherung, die das Öffnen des Backofens während des Programms verhindert. Die Tür nicht öffnen, um den Reinigungsvorgang nicht zu unterbrechen.

Bei der Unterbrechung der Pyrolyse durch Stromausfall geht das Steuermodul in den Modus des Abkühlens und danach in den Modus des Öffnens der Tür – wie in den letzten 60 Minuten dieses Programms.

Wird das Pyrolyseprogramm durch Drehen des Funktionswahlschalters auf eine andere Position (einschließlich 0) unterbrochen, schaltet sich der Backofen nicht aus und nimmt keine neue Einstellung vor, sondern geht, wie oben, zum Auskühlen und Entsperrern der Tür über. Nach dem Entsperrern der Tür geht der Backofen in den Standby-

Modus über.

Wird die Tür im Pyrolyseprogramm vor dem Entsperrern geöffnet, reagiert der Programmierer darauf mit einem Signalton [Alarm bei offener Tür], beendet das Pyrolyseprogramm und geht zur Entsperrung der Tür über (siehe oben).

Lesen Sie, bevor Sie das Pyrolyseprogramm starten, die Anleitungen im Kapitel „Reinigung und Wartung“ aufmerksam durch.

## Fehlercodes

Werden Fehler erkannt, wird das Programm unterbrochen und in der Anzeige erscheint ein Fehlercode:

E1 - Kurzschluss am Temperatursensor, der Backofen kann nicht benutzt werden.

E2 - Ausfall des Temperatursensors, der Backofen kann nicht benutzt werden.

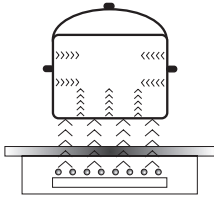
E3 - Überhitzung des Programmierers, der Backofen kann erst nach dem Abkühlen wieder benutzt werden.

E4 - Fehler des Bratenthermometers – der Fehler verschwindet nach Entfernen des Bratenthermometers, der Backofen kann für die Programme ohne Bratenthermometer weiter benutzt werden.

E5 - Backraumtemperatur über 320°C für eine andere Funktion als die Pyrolyse, der Backofen kann nicht benutzt werden.

Prob - das Bratenthermometer wurde falsch oder während der Pyrolyse eingesetzt.

## Wirkungsweise des induktiven Feldes



Der Stromgenerator versorgt die im Inneren des Geräts befindliche Spule.

Diese Spule erzeugt ein magnetisches Feld, das ans Kochgeschirr übertragen wird.

Das magnetische Feld bewirkt, dass das Kochgeschirr erhitzt wird.

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

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

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

Bei gewöhnlichem Gebrauch des Induktionskochfeldes können Geräusche verschiedener Art auftreten, die für den Betrieb des Induktionskochfeldes keine Bedeutung haben.

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

Die Geräusche, die bei ordnungsgemäßem Betrieb hörbar sind, sind auf den Betrieb des Ventilators, die Größe des Kochgeschirrs und auf Werkstoffe, aus denen dieses gefertigt ist, die Art des Kochens und die eingeschaltete Leistung zurückzuführen.

Die Geräusche sind eine normale Erscheinung und weisen nicht auf eine Störung des Induktionskochfeldes hin.



# BEDIENUNG

## Schutzeinrichtungen:

Wenn das Kochfeld richtig installiert und ordnungsgemäß benutzt wird, sind die Schutzeinrichtungen selten nötig.

**Ventilator:** Dient zum Schutz und zur Abkühlung von Steuer- und Versorgungselementen. Er kann mit zwei verschiedenen Drehgeschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet nur dann, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind, und bleibt bei einem ausgeschalteten Kochfeld in Betrieb, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.


**Transistor:** Die Temperatur der elektronischen Ausrüstungselemente wird mit einer Sonde ununterbrochen gemessen. Steigt die Wärme gefährlich an, verringert das System die Leistung der Kochzone automatisch oder schaltet die Kochzonen, die sich direkt an den erwärmten elektronischen Elementen befinden, ab.

**Topferkennung:** Die Topferkennung gibt die Kochfeldfunktion und somit auch die Heizung frei. Kleine Gegenstände, die auf die Kochzonen gelegt werden (wie z.B. Teelöffel, Messer, Ringe ...), werden als Töpfe nicht erkannt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

## Topferkennung im Induktionskochfeld

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

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

Steht auf der Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint das Symbol  in der Anzeige. Die Kochzone wird nicht eingeschaltet. Wird ein Topf innerhalb von 1 Minuten nicht erkannt, wird der Vorgang der Einschaltung des Kochfeldes gelöscht.

Um die Kochzone einzuschalten, muss sie mittels Sensorsteuerung und nicht nur durch Wegnehmen des Topfes ausgeschaltet werden.



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

Das Induktionskochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

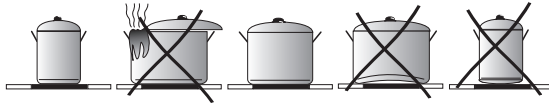
**Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Timer und Schlüssel, ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.**

**Die Kochzone ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtung, und aufgrund der Anzeige der Topferkennung alleine auszuschalten.**

# BEDIENUNG

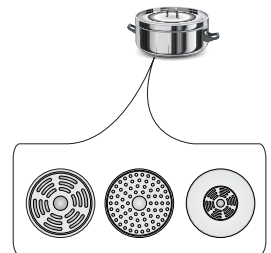
Eine richtige Topfqualität gilt als Grundlage für Sicherstellung einer guten Heizleistung des Gerätes.

## Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen



### Charakteristik des Kochgeschirrs.


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



# BEDIENUNG

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

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

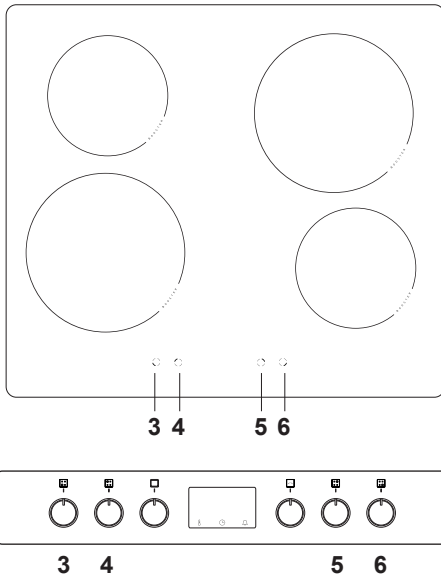
|                                      |   |  |
|--------------------------------------|---|--|
| <b>Kennzeichnung am Kochgeschirr</b> |    | <b>Überprüfen, ob auf dem Etikett ein Zeichen enthalten ist, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.</b> |
|                            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

Mindestgröße des Kochgeschirrs für das Kochfeld:

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

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

# BEDIENUNG



- [3] Induktionskochzone vorne links  
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [4] Induktionskochzone hinten links  
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW
- [5] Induktionskochzone hinten rechts  
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [6] Induktionskochzone vorne rechts  
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

Ist die Kochplatte ausgeschaltet, werden auch alle Kochzonen abgeschaltet und die Displays leuchten nicht.



Die Kochzonen haben eine unterschiedliche Heizleistung. Die Heizleistung kann stufenweise eingestellt werden, indem man den Drehknopf nach rechts bzw. nach links dreht.

| Heizleistung | Verwendung  |
|--------------|---|
| 0            | Ausgeschaltet. Restwärmenutzung   |
| 1-2          | Aufwärmen von Gerichten. Langsames Kochen von kleineren Portionen               |
| 3            | Langsames Kochen bei niedriger Heizleistung                                     |
| 4-5          | Längere Zubereitung von größeren Portionen bzw. Schmoren von größeren Portionen |
| 6            | Schmoren, Anbraten  |
| 7-8          | Schmoren  |
| 9            | Beginn der Zubereitung, Schmoren  |
| A            | Automatische Start-Einstellung  |
| P            | Booster Funktion (schnelles Kochen)   |

## Einschalten der Kochplatte

- Die Induktionskochzone mittels eines Drehknopfes auf dem Steuerpaneel einschalten.
- Die Symbole neben den Drehknöpfen zeigen, welcher Drehknopf welche Kochzone steuert.
- Die gewünschte Heizleistung (1-9) kann sofort eingestellt werden.
- Die eingestellte Heizleistung wird ebenfalls auf dem Display der Kochplatte gezeigt. Die Displays erlöschen 10 Sekunden nach Abschalten aller Induktionskochzonen.

# BEDIENUNG

## Sperrfunktion

Durch die Aktivierung der Kindersicherung können alle Funktionen der Induktionskochzonen gesperrt werden. Damit trägt man zur Sicherheit von Kindern bei.

Aktivierung der Kindersicherung

- Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn die Drehschalter auf „0“ stehen.
- Drehen Sie beide Drehschalter [3] und [6] gleichzeitig nach links und halten Sie sie so für 3 Sekunden. In allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“, d. h. die Kindersicherung ist eingeschaltet.
- Nach der Betätigung eines beliebigen Drehknopfes der Kochplatte erscheint auf allen Displays das Symbol „L“.

Deaktivierung der Kindersicherung

- Drehen Sie beide Drehschalter [3] und [6] nach rechts auf die Position „P“ und halten Sie sie für 1 Sekunde in dieser Position, drehen Sie dann beide Drehschalter wieder auf „0“. Das Symbol „L“ für die Kindersicherung in der Anzeige erlischt und die Kindersicherung schaltet sich aus.



### Achtung!

Nach dem Trennen vom Netz bleibt die Sperre aktiv.

## Restwärmeanzeige **H**

Die Kochzone ist ebenfalls mit der Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet. Auch dann, wenn eine Induktionskochzone nicht direkt beheizt wird, entnimmt sie weiterhin die Wärme vom Boden des Topfes. Solange auf dem Display das Symbol „H“ erscheint, kann man die Restwärme zum Aufwärmen eines Topfes bzw. zum Schmelzen von Fett verwenden. Wenn diese Anzeige erlischt, kann die Induktionskochzone berührt werden, wobei man daran denken sollte, dass sie noch nicht auf die Umfeldtemperatur abgekühlt ist.

### Achtung!

Ohne Stromversorgung funktioniert die Restwärmeanzeige nicht.

## Automatische Heizleistungssenkung

Alle vier Induktionskochzonen sind mit einer Funktion ausgestattet, die es erlaubt, die Zonen bei der Aktivierung maximal zu beheizen und zwar unabhängig von der aktuell eingestellten Heizleistung. Nach einer bestimmten Zeit stellt sich die Heizleistung auf den vorgewählten Wert (1 bis 8) um. Um diese Funktion nutzen zu können, genügt es eine Stufe auszuwählen, auf welcher gekocht wird, bzw. auf welche die Heizleistung der Kochzone gesenkt werden soll.

Die automatische Heizleistungssenkung kann dann nützlich sein, wenn:

- die zu zubereitenden Gerichte kalt sind und am Anfang stark und später mit einer geringen Heizleistung erwärmt werden sollen, sodass es nicht notwendig ist, sie ständig zu kontrollieren (z.B. bei einem Rindfleischragout).

# BEDIENUNG

Die automatische Heizleistungssenkung ist nicht nützlich, wenn:

- die geschmorten bzw. gedünsteten Gerichte umgedreht oder gemischt werden müssen, bzw., wenn man Wasser dazu geben muss;
- Klöße oder Nudeln in einer größeren Wassermenge gekocht werden;
- Gerichte länger in einem Schnellkochtopf zubereitet werden müssen.

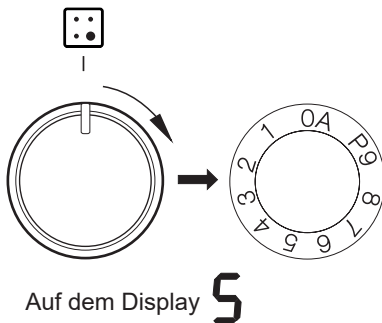
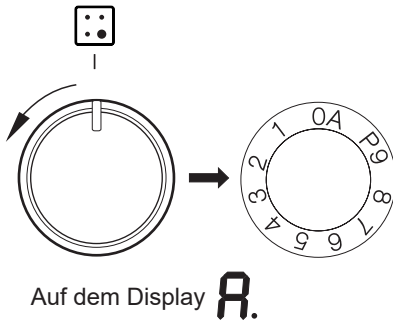
Aktivieren der Funktion der automatischen Heizleistungssenkung:

- Den Drehknopf zuerst auf die Position „A“ und danach wieder auf die gewünschte Heizleistung einstellen. Auf dem Display erscheinen abwechselnd das Symbol „A“ und die gewählte Heizleistungsstufe. Nach Ablauf der Zeitspanne mit der erhöhten Heizleistung stellt sich die Heizleistung auf den vorgewählten Wert ein (z.B. 5), der ständig auf dem Display gezeigt wird.

Hinweise:

- Befindet sich der Drehknopf nach der Wahl der Funktion der automatischen Heizleistungssenkung in der Position „0“ (d.h. keine Heizleistungsstufe wurde gewählt), schaltet sich diese Funktion nach 3 Sekunden automatisch aus.
- Wird der Topf von der Induktionskochzone genommen und innerhalb von 10 Minuten wieder auf das selbe Feld gestellt, bleibt die Funktion der automatischen Heizleistungssenkung aktiv.

Die Induktionskochzone wird beheizt mit der vollen Leistung innerhalb einer Zeitspanne, die von der gewählten Heizleistungsstufe abhängig ist. Danach schaltet sie auf diese Stufe um.



| Heizleistungsstufe | Dauer der automatischen Heizleistungssenkung (s) |
|--------------------|--|
| 1                  | 48   |
| 2                  | 72   |
| 3                  | 136  |
| 4                  | 208  |
| 5                  | 264  |
| 6                  | 432  |
| 7                  | 120  |
| 8                  | 192  |
| 9                  | -  |

# BEDIENUNG

## Booster-Funktion „P“

Die Booster-Funktion besteht in der Erhöhung der Leistung für eine Kochzone mit einem Durchmesser von Ø 210 von 2000W auf 3000W,

eine Kochzone mit einem Durchmesser von Ø 160 von 1200W auf 1400W.

Um die Booster-Funktion einzuschalten, sollte der Regler in die Stellung „P“ gebracht und 3 Sekunden gedrückt gehalten werden. Das Einschalten wird mit dem Erscheinen des Buchstabens „P“ in der Kochzonenanzeige signalisiert.

Das Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt durch Zurückdrehen des Reglers in eine andere Position bei aktiver Induktionskochzone oder durch Abstellen des Topfes von der Induktionskochzone.

**Für die Kochzone mit einem Durchmesser von Ø 210 ist die Dauer der Booster-Funktion ist bis auf 5 Minuten begrenzt. Nach einem automatischen Abschalten der Booster-Funktion erfolgt die weitere Beheizung der Kochzone mit der Nennleistung.**

Die Booster-Funktion kann erneut eingeschaltet werden, vorausgesetzt dass die Temperaturfühler in den elektronischen Systemen und die Spulen über eine solche Möglichkeit verfügen.

Wird ein Topf während der aktivierten Booster-Funktion von der Kochzone abgestellt, bleibt diese Funktion weiterhin aktiv und die Dauer der Funktion läuft weiter ab.

Wird die Temperatur der Kochzone (elektronisches System oder Spule) während der aktivierten Booster-Funktion überschritten, wird die Booster-Funktion automatisch abgeschaltet. Die Kochzone kommt auf die Nennleistung wieder zurück.

**Zwei Kochzonen in vertikaler Aufstellung bilden gemeinsam ein Paar.**

**Ist die Gesamtleistung bei der Betätigung der Booster-Funktion zu hoch, wird die Heizleistung der anderen Kochzone im Paar automatisch verringert.**

## Beschränkung der Arbeitsdauer

Um ihre Betriebssicherheit zu erhöhen sind alle Kochzonen mit der Funktion der Beschränkung der Arbeitsdauer ausgestattet. Die maximale Arbeitsdauer ist abhängig von der zuletzt gewählten Heizleistungsstufe.

Wird die Heizleistungsstufe innerhalb einer längeren Zeit (siehe Tabelle) nicht gewechselt, schaltet sich die entsprechende Induktionskochzone automatisch aus und die Restwärmanzeige aktiviert sich. Die einzelnen Induktionskochzonen dürfen jederzeit entsprechend der Gebrauchsanleitung eingeschaltet und benutzt werden.

| Heizleistungsstufe | Maximale Arbeitsdauer (min) |
|--------------------|-----------------------------|
| 1                  | 360                         |
| 2                  | 360                         |
| 3                  | 300                         |
| 4                  | 300                         |
| 5                  | 240                         |
| 6                  | 90                          |
| 7                  | 90                          |
| 8                  | 90                          |
| 9                  | 90                          |
| P                  | 5                           |

Um Strom zu sparen, wird das Niveau der Heizleistung „9“ nach 30 Minuten automatisch auf das Leistungsniveau „8“ verringert, wobei sich die Arbeitszeit nicht ändert.

# BEDIENUNG

## Grillen

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

### Um den Grill einzuschalten:

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

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

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

### Es wird empfohlen:

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

## Gebäck

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



# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

## Braten von Fleisch

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

## Heizfunktion Heißluft ECO


















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

## Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion Heißluft ECO

| Art Gebäck                 | Backofenfunktionen | Temperatur (°C) | Einschubhöhe | Garzeit (Min.) |
|----------------------------|--------------------|-----------------|--------------|----------------|
| Biskuitgebäck              | Eco                | 180 - 200       | 2 - 3        | 50 - 70        |
| Hefekuchen /<br>Rührkuchen | Eco                | 180 - 200       | 2            | 50 - 70        |
| Fisch                      | Eco                | 190 - 210       | 2 - 3        | 45 - 60        |
| Rindfleisch                | Eco                | 200 - 220       | 2            | 90 - 120       |
| Schweinefleisch            | Eco                | 200 - 220       | 2            | 90 - 160       |
| Hähnchen                   | Eco                | 180 - 200       | 2            | 80 - 100       |

# BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluftheizung + Ventilator)

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

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











<sup>1)</sup> Den leeren Backofen vorheizen

<sup>2)</sup> Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

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

# TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

## Backen



| Gericht              | Zubehör   | Stufe  | Heizfunktion  | Temperatur (°C)         | Backdauer <sup>2)</sup> (Min.) |
|----------------------|---|--|---|-------------------------|--------------------------------|
| Kleine Kuchen        | Gebäckblech   | 4  |    | 160 <sup>1)</sup>       | 29 - 32 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech   | 4  |    | 155 <sup>1)</sup>       | 31 - 34 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech   | 3  |    | 150 <sup>1)</sup>       | 34 - 37 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech<br>Bratenblech  | 2 + 4<br>2 - Gebäckblech oder<br>Bratenblech<br>4 - Gebäckblech  |    | 150 <sup>1)</sup>       | 40 - 43 <sup>2)</sup>          |
| Mürbeteig (Streifen) | Gebäckblech   | 3  |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech   | 3  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech   | 3  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech<br>Bratenblech  | 2 + 4<br>2 - Gebäckblech oder<br>Bratenblech<br>4 - Gebäckblech  |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>          |
| Fettfreier Biskuit   | Grillrost +<br>schwarz<br>beschichtete<br>Backform<br>Ø 26 cm       | 2  |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>          |
| Apfelkuchen          | Grillrost +<br>zwei schwarz<br>beschichtet<br>Backformen<br>Ø 20 cm | 2<br>Die Formen<br>wurden auf<br>dem Grillrost<br>diagonal recht<br>Hinterseite lin-<br>ke Vorderseite<br>platziert. |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>          |

<sup>1)</sup> Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden ca. 5 Minuten

<sup>2)</sup> Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen.



## TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

### Grillen

| Gericht            | Zubehör  | Stufe                            | Heizfunktion  | Temperatur (°C)   | Zeit (Min.)                        |
|--------------------|--|----------------------------------|---|-------------------|------------------------------------|
| Weißbrot-Toasts    | Grillrost  | 4                                |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                              |
| Rindfleisch-Burger | Grillrost + Bratenblech<br>(Zum Auffangen von abtropfendem Fett) | 4 - Grillrost<br>3 - Bratenblech |  | 220 <sup>1)</sup> | 1 Seite 13 - 18<br>2 Seite 10 - 15 |

<sup>1)</sup> Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

### Braten

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

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

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

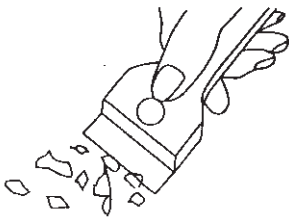
Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.



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

## Glaskeramik-Kochfeld

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




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

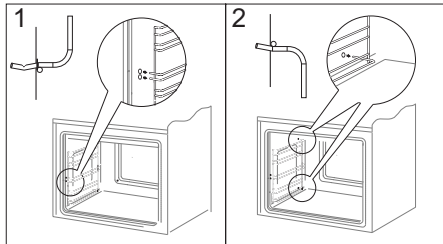
- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen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

## Backofen

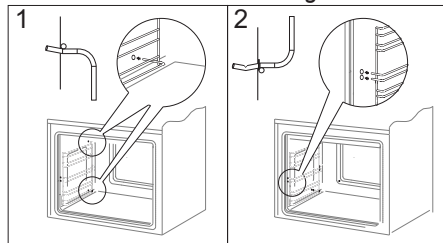
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
  - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
  - Backofentür schließen,
  - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“ drehen ,
  - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
  - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
  
- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **D** gekennzeichnet wurden, wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.



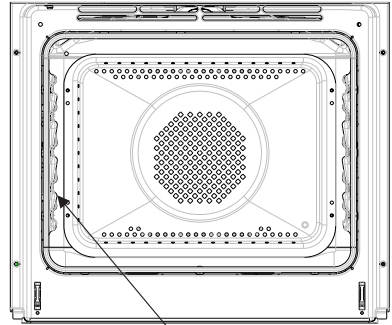
Herausnehmen der Blechträger



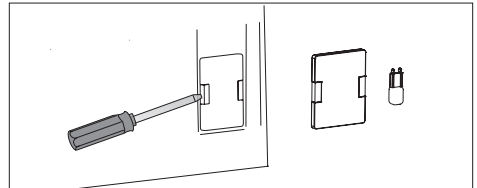
Einsetzen der Blechträger

## Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

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



Beleuchtung des Backofens



1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Wenn der Backofen über Teleskop-Führungsschienen verfügt, müssen sie herausgenommen werden.
4. Die Abdeckung mit einem flachen Schraubendreher anheben, abnehmen, reinigen und unbedingt trocken wischen.
5. Die Halogenleuchte nach unten ziehen und herausnehmen. Es ist dabei ein Tuch oder Papier zu verwenden. Die Leuchte bei Bedarf durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen.
  - Spannung 230V
  - Leistung 25W
6. Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
7. Die Abdeckung einsetzen.

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Pyrolytische Reinigung

Pyrolytische Selbstreinigung des Backofens. Der Backofen wird auf die Temperatur von ca. 480 °C vorgeheizt. Die Grill- oder Bratüberreste werden in Asche verwandelt, die sich leicht beseitigen lässt und die man nach dem Vorgang herauskehren oder mit feuchtem Tuch wegwischen sollte.

### Vor Einschalten der Funktion Pyrolyse.

#### **Hinweis!**

Das gesamte Zubehör aus dem Innenraum des Backofens entfernen (Bleche, Blechträger, seitlichen Führungsschienen, Teleskop-Führungsschienen). Das während der Pyrolyse im Backofen befindliche Zubehör wird dauerhaft beschädigt.

- Starke Verschmutzungen aus dem Backofen-Innenraum entfernen.
- Die Außenflächen des Backofens mit feuchtem Tuch reinigen.
- Die Hinweise befolgen.

### Während der Reinigung.

- Die Tücher am heißen Backofen nicht liegen lassen.
- Das Kochfeld nicht einschalten.
- Die Backofen-Beleuchtung nicht einschalten.
- Die Backofentür wurde mit einer Sicherung ausgestattet, die das Öffnen des Backofens während des Vorgangs verhindert. Die Tür nicht öffnen, um den Reinigungsvorgang nicht unterbrechen.

#### **Hinweis!**

Während der Pyrolyse kann der Backofen sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Backofens heißer als gewöhnlich werden und daher ist es dafür zu sorgen, dass die Kinder sich dann in der Nähe des Backofens nicht aufhalten.

Wegen der Dämpfe, die bei der Reinigung entstehen, muss die Küche gut gelüftet werden.

### Vorgang der pyrolytischen Reinigung:

- Die Backofentür schließen.
- Die Hinweise im Kapitel *Hauptmenü / Reinigung* befolgen.

#### **Hinweis!**

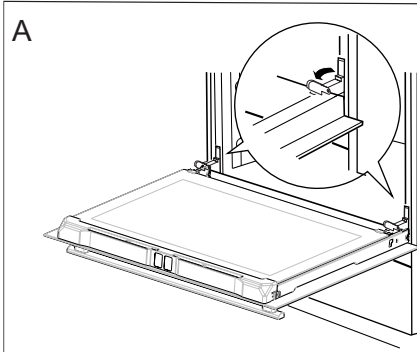
Gibt es im Backofen eine hohe Temperatur (höher als während der üblichen Nutzung) bleibt die Tür gesperrt.

Nach dem Auskühlen kann man die Tür öffnen und die Asche mit weichem, feuchtem Tuch entfernen. Die seitlichen Führungsschienen und anderes vorhandenes Zubehör einsetzen. Der Backofen ist betriebsbereit.

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Backofentür aushängen

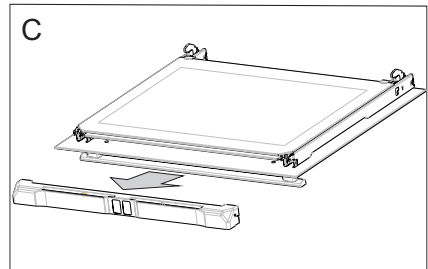
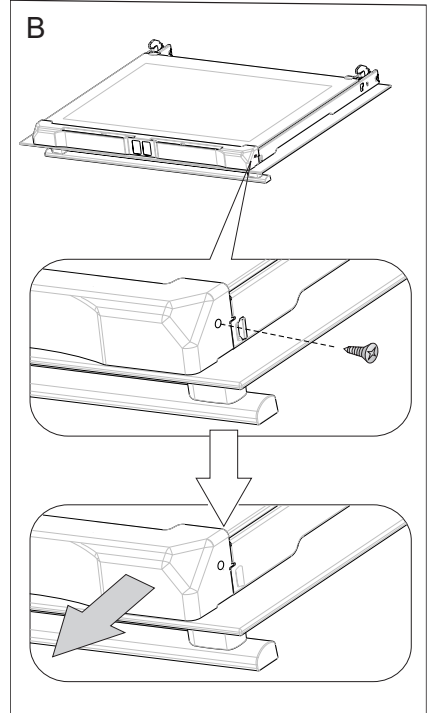
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



*Klappbügel nach oben drücken*

## Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit dem Kreuzschraubendreher die Schrauben in der oberen Türleiste aus-schrauben (Abb.B).
2. Mit dem flachen Schraubendreher die obere Türleiste herausschieben, indem sie an den Seiten leicht angehoben wird (Abb. B, C).





# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung D).

**Hinweis! Gefahr der Beschädigung der Scheibenbefestigung. Die Scheibe einschieben und nicht nach oben heben.**

Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).

4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

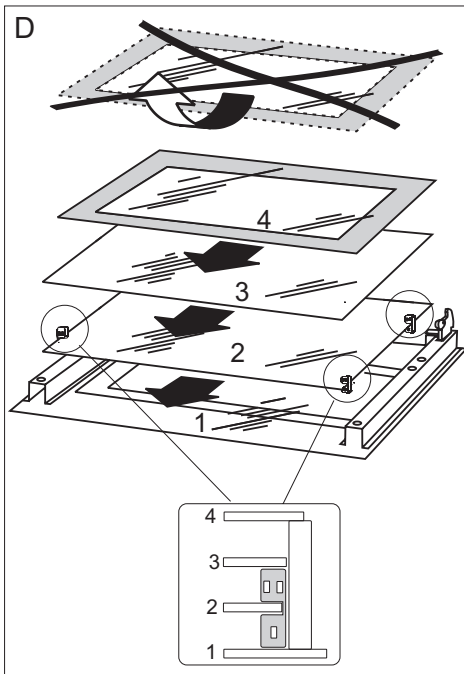
## Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

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

## Achtung!

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



*Herausnahme der inneren Scheibe*

## WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

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

| PROBLEM   | URSACHE  | MASSNAHMEN  |
|---|--|---|
| 1. Elektroteile funktionieren nicht   | Stromausfall   | Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen   |
| 2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“                                    | Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.  | Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschaltuhr</i> )   |
| 3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen   | Glühlampe gelockert oder beschädigt  | Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i> ) |
| 4. Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“. | - Betriebsdauerbegrenzung  | - die Kochzone erneut einschalten   |
| 5. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.           | Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.   | Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.                 |
| 6. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus   | Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.  |   |
| 7. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.   | Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben. |   |
| 8. Ein Riss im Kochfeld.  | Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.  |   |

# TECHNISCHE DATEN




|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Nennspannung               | 230/400V ~ 50 Hz |
| Nennleistung               | max. 11,0 kW     |
| Ausmaße des Geräts (HxBxT) | 85 x 60 x 60 cm  |

## Grundinformationen

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

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

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

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

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

## Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

## CHER CLIENT,

---

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

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

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

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

### **Attention !**

*Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.*

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

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

## SOMMAIRE

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                     | 45 |
| <b>Description du produit</b> .....                    | 51 |
| <b>Installation</b> .....                              | 53 |
| <b>Fonctionnement</b> .....                            | 56 |
| <b>Cuisson dans le four – conseils pratiques</b> ..... | 76 |
| <b>Plats de test</b> .....                             | 79 |
| <b>Nettoyage et entretien de la cuisinière</b> .....   | 81 |
| <b>Comment procéder en cas de panne</b> .....          | 86 |
| <b>Données techniques</b> .....                        | 87 |

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

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

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

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

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

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

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

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.

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

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

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

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

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

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

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

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.

Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.

- Faites particulièrement attention aux enfants qui sont à proximité de la cuisinière. Ne touchez pas l'appareil en fonctionnement pour éviter des brûlures !
- En branchant les appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que leurs éléments ou le câble d'alimentation ne soient pas en contact avec le four ou la plaque en fonctionnement car l'isolation de ces appareils ne protège pas contre les hautes températures.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance. Les huiles et les matières grasses peuvent prendre feu suite au surchauffage ou débordement.
- Il faut empêcher que la table de cuisson devienne sale. Ce point concerne en particulier le sucre qui réagit avec la plaque vitrocéramique et peut l'endommager définitivement. Il est nécessaire d'enlever les taches éventuelles au fur et à mesure.
- Il est interdit de mettre des récipients avec le fond mouillé sur les foyers chauds ; cela risque d'endommager définitivement l'appareil (taches indélébiles).
- Les récipients utilisés doivent être conçus pour la plaque céramique.
- Si vous constatez que la plaque céramique est endommagée, qu'elle présente des rayures profondes, des fissures ou des éclats, arrêtez d'utiliser l'appareil et avertissez un point de Service Après Vente.
- Avant de mettre les foyers en fonctionnement, mettez des récipients dessus.
- Il est interdit d'utiliser les récipients à arêtes vives qui risquent d'endommager la plaque céramique.
- Ne regardez pas fixement les foyers halogènes en fonctionnement (sans récipient dessus).

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four ni de récipients dont le poids dépasse 25 kg – sur la vitrocéramique.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Il est interdit d'utiliser la cuisinière dont le fonctionnement technique est incorrect. Toutes les réparations doivent être effectuées par des personnes ayant des qualifications adéquates.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil et avertir un point de Service Après Vente.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- **Les personnes porteuses des appareils implantés qui assistent les fonctions vitales (par exemple le stimulateur cardiaque, la pompe à insuline ou l'appareil auditif) doivent s'assurer que le travail de ces appareils ne sera pas perturbé par la plaque à induction (la zone de fréquence de l'activité de la plaque à induction est de 20-50 kHz).**
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.



## COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



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

- **Utilisez des récipients appropriés.**

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

- **Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.**

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

- **Veillez à la propreté des surfaces chauffantes et des fonds de casseroles.**

Les surfaces sales perturbent le passage de la chaleur ; certaines brûlures ne peuvent être éliminées qu'à l'aide des produits de nettoyage polluants.

- **Évitez d'enlever le couvercle, si cela n'est pas nécessaire.**

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

- **Éteignez les foyers avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.**

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

- **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**

Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.

- **Utilisez la chaleur accumulée du four.**

Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

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

- **Veillez à bien fermer la porte du four.**

Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

- **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congélateurs.**

Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

## DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation

de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

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

## RETRAIT D'EXPLOITATION



Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques

et électroniques. Le symbole

approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

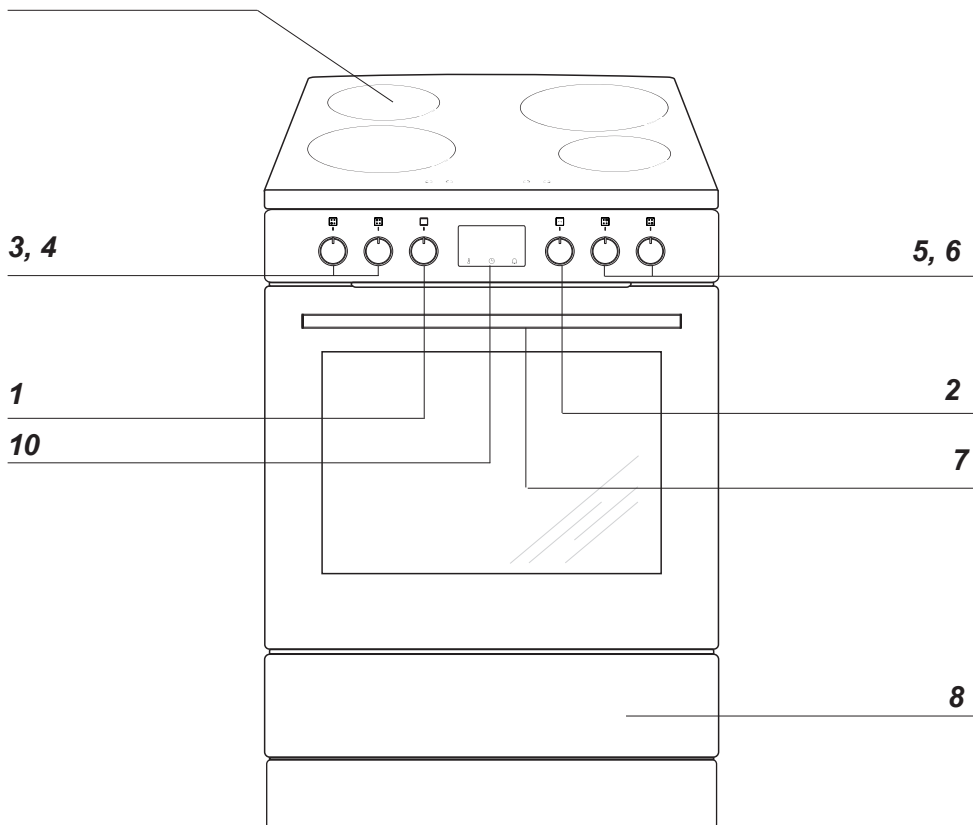
L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

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

## DESCRIPTION DU PRODUIT

---

9



1 Manette de sélection des fonctions du four

2 Manette de régulation de la température

3, 4, 5, 6 Manettes de régulation des sur faces chauffantes

7 Poignée de la porte du four

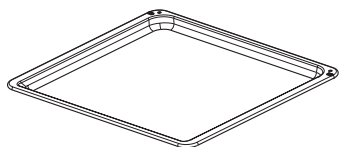
8 Tiroir

9 Plaque vitrocéramique

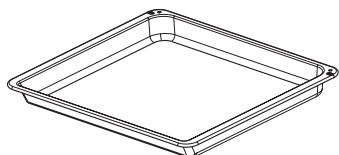
10 Programmateur électronique

## CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

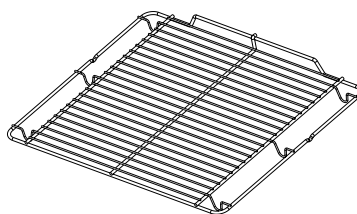
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain\**

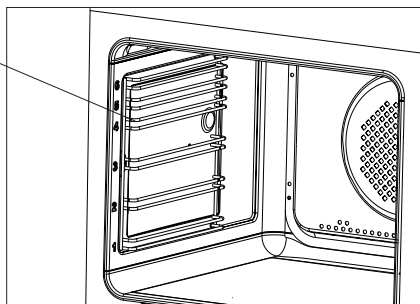


*Plat à rôtissage\**



grille pour grillades  
(grille à gratiner)

Gradins fils  
de la paroi latérale



*\*en fonction du modèle*

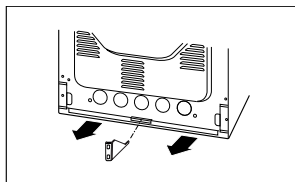
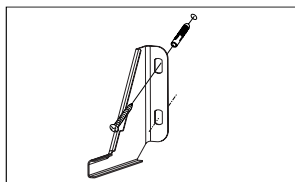
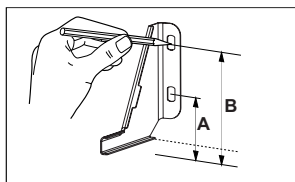
# INSTALLATION

## Encastrement

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

## Montage du système de blocage protégeant contre le basculement de la cuisinière.

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



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

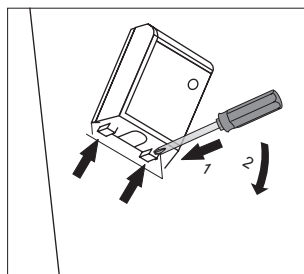
Cuisinière, hauteur 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm

# INSTALLATION

## Raccordement électrique

### Attention !

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



### Consignes pour l'installateur

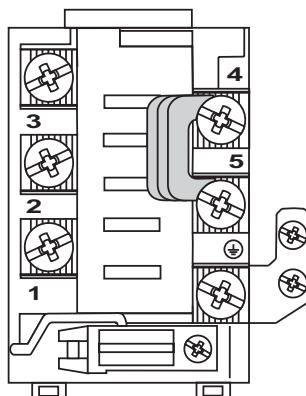
La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. Il est possible d'adapter la cuisinière de façon à ce qu'elle soit alimentée par un courant monophasé (230 V) (procéder selon le schéma de jonction des barrettes ci-dessous). Le schéma des jonctions est également indiqué dans la trappe de protection. Pour accéder au bornier, ôtez la trappe. Veuillez choisir correctement le câble de raccordement compte tenu du type de jonction et de la puissance nominale de la cuisinière.

### Attention !

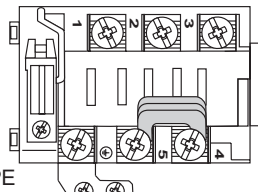
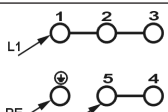
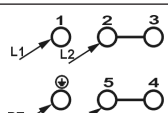
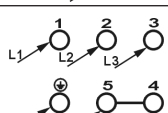
Veuillez raccorder le câble de protection au serre-câble sur le bornier selon le marquage .

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

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





# INSTALLATION

| <b>SCHÉMA DES JONCTIONS POSSIBLES</b><br>Attention ! Tension des éléments chauffants 230 V    |   |  |   | Type de câble de raccordement recommandé |
|---|---|---|---|--|
| Attention ! Pour chaque jonction, le câble de protection doit être mis dans le serre-câble PE |   |   |   |  |
| 1.  | Pour l'installation 230 V (la jonction monophasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 1-2-3 et 4-5, câble de protection PE  | 1/N~  |  | <b>H05VV-F3G4</b>                        |
| 2.  | Pour l'installation 400/230 V (la jonction biphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 2-3 et 4-5, câble de protection PE  | 2/N~  |  | <b>H05VV-F4G2,5</b>                      |
| 3.  | Pour l'installation 400/230 V (la jonction triphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 4-5, les phases respectivement 1,2,3, zéro à 4-5, câble de protection PE | 3/N~  |  | <b>H05VV-F5G1,5</b>                      |
| L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter   |   |   |   |  |

L1=R, L2=S, L3=T, N=serre-câble du cordon neutre, PE=serre-câble du cordon de protection

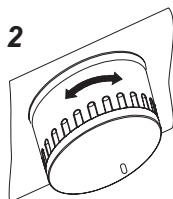
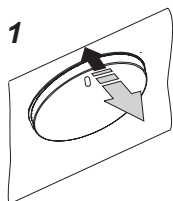
# FONCTIONNEMENT

## Avant la première mise en route du four

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

Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :

1. délicatement pousser le sélecteur rotatif et le lâcher,
2. mettre sur la fonction choisie. Le marquage du sélecteur rotatif sur son pourtour répond aux fonctions réalisées par le four.



## Attention !

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

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

## Important !

Le programmeur électronique est équipé de sensors fonctionnant par le toucher avec le doigt sur des surfaces indiquées.

Chaque modification de commande du sensor est validée par un signal sonore.

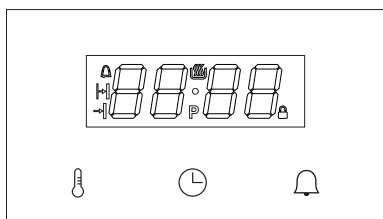
Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

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



# FONCTIONNEMENT

## Programmateur électronique



Le programmateur dispose d'un affichage LED et de 3 touches (senseurs).

| Touche (Senseur) | Description               |
|------------------|---------------------------|
|                  | Réglage de la température |
|                  | Réglage de l'horloge      |
|                  | Minuteur                  |

Attention : Chaque utilisation de la touche (du senseur) est confirmée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

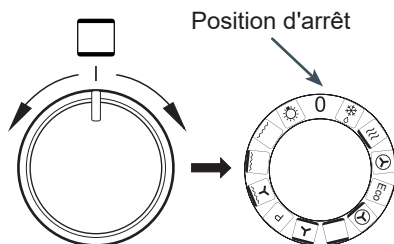
Signification des symboles sur l'affichage.

| Symbole | Description                 |
|---------|-----------------------------|
|         | Thermostat                  |
|         | Minuteur                    |
|         | Durée de fonctionnement     |
|         | Temps de l'arrêt de travail |
|         | Pyrolyse                    |
|         | Verrouillage                |

## Manette des fonctions du four

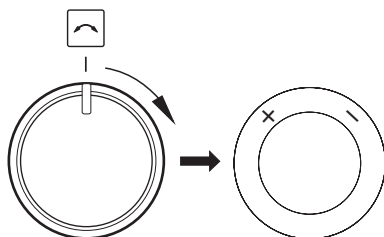
Le four peut être chauffé à l'aide de l'élément chauffant inférieur, de l'élément chauffant supérieur, de la chaleur tournante et de l'élément chauffant du gril. Sélectionner une fonction appropriée avec la manette des fonctions.

La figure ci-dessous présente les fonctions (dans un ordre spécifié) sur la manette :





## Bouton de réglage +/-


On ne tourne pas le bouton de réglage, mais on le tire dans les deux sens. Il sert à régler les paramètres de fonctionnement tels que la température et la durée. Tirer le bouton vers la droite, vers le symbole „+”, pour augmenter la valeur du paramètre. Tirer dans le sens opposé pour diminuer la valeur du paramètre. Avec ce bouton il est possible de modifier les paramètres tels que la température, la durée ou l'heure actuelle sur l'afficheur. Lorsqu'on maintient le bouton en position retirée, la vitesse de modification de la valeur du paramètre est augmentée.




# FONCTIONNEMENT

## Branchement à l'alimentation



Après le branchement à l'alimentation (ou au retour du courant après une panne), le four passe en mode de réglage de l'heure actuelle, **0.00** clignote sur l'affichage. Appuyer sur la touche (senseur) . À l'aide du bouton de réglage +/- modifier la valeur. Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée. Pour confirmer le réglage de l'heure, le bouton de sélection des fonctions doit être sur la position 0. Si le bouton de sélection des fonctions est réglé sur une autre position, le symbole  clignote et le programmeur attend que le bouton de sélection des fonctions soit réglé sur la position 0.

Une pression sur le bouton (le senseur)  confirme l'heure et le programmeur passe en mode standby.

Attention : En cas de coupure de courant, tous les paramètres entrés, tels que la durée de fonctionnement, la température et la fonction, sont effacés. Pour continuer le fonctionnement, les ils doivent être à nouveau entrés. Si la pyrolyse était le programme interrompu (ou si la porte est verrouillée pour une autre raison - symbole  allumé), ce sont les processus de refroidissement du four et d'ouverture de la porte qui sont effectués avant le réglage de l'heure. Si une température supérieure à 80°C est détectée dans le four, le refroidissement du four se met en marche, cela n'a pas d'incidence sur le réglage de l'heure. Le processus de refroidissement s'arrête lorsque la température baisse sous les 75°C.

## Mode de veille (standby).

Le passage en mode standby efface tous les réglages de la durée, de la température, du minuteur. Les éléments chauffants sont déconnectés. L'affichage affiche l'heure ac-

tuelle et la luminosité de l'écran baisse. Sont actives la touche (le senseur) , une pression dessus nous fait passer au réglage de l'heure, à la modification de la tonalité et de la luminosité ainsi que la touche (le senseur)  qui pressée nous fait passer en mode de réglage du minuteur.

Si la température dans la chambre dépasse 80°C, au lieu de l'indication de l'heure, la température actuelle dans la chambre est affichée (elle joue le rôle d'indicateur de la chaleur résiduelle) et le ventilateur de refroidissement est en marche. Une fois la température baissée à 75°C, le ventilateur s'éteint et l'heure actuelle est affichée au lieu de la température à l'intérieur de la chambre.

Passage en mode standby :

- à tout moment, en tournant le bouton de sélection des fonctions sur la position 0, un signal sonore est émis si l'on passe de cette façon en mode standby;
- après une panne de courant et le réglage de l'heure actuelle ;
- après la fin des programmes durée (automatique et semi-automatique, minuteur) ;
- après l'activation de la protection contre la surchauffe ;
- après 5 secondes d'inactivité lors du réglage de la température (cela concerne une nouvelle fonction de chauffe, lorsque la fonction de chauffe est modifiée, le programmeur passe en mode actif) ;
- au cours du cycle de pyrolyse, lorsque le bouton régulateur est tourné sur la position 0, le passage en mode de refroidissement et en mode déverrouillage de la porte se fait, seulement après le refroidissement et le déverrouillage de la porte le four passe en mode standby.


Sortie du mode standby :

Tourner le bouton de sélection de la posi



# FONCTIONNEMENT

tion 0 sur une toute autre position de fonction fait passer le four du mode standby en mode actif.

Attention – si le programmeur est passé en mode standby automatiquement, l'utilisateur doit d'abord tourner le bouton de sélection sur la position 0 et seulement après sortir du mode standby.

Lorsqu'en mode standby le bouton de sélection des fonctions est réglé sur une autre position que 0 – le symbole  clignote.


## Réglage de l'heure actuelle

Le réglage de l'heure actuelle est possible uniquement en mode standby. Une pression sur la touche (le senseur)  dans ce mode entraîne l'affichage de l'heure actuelle à une luminosité normale. Grâce au bouton +/- il est possible de corriger l'heure actuelle, une inactivité de 10 secondes entraîne la sauvegarde du réglage actuel et le retour en mode standby. La touche (le senseur)  entraîne le passage au réglage de la fréquence du signal sonore. L'horloge fonctionne uniquement en mode de 24h.

## Mode nocturne


Si l'appareil est en mode standby, la luminosité de l'écran d'affichage est diminuée dans les horaires de 22:00 à 6:00 pour atteindre une valeur qui correspond au mode de nuit – 2 niveaux inférieurs à celle réglée.

## Changement de la fréquence du signal sonore

La fonction est tout le temps disponible en mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche (le senseur)  lors du réglage de l'heure, entraîne l'affichage du symbole **ton1**, où **1** indique le signal sonore actuel. Le choix se fait de 1

à 3. En tournant le bouton de réglage +/- il est possible de changer le signal sonore et une inactivité de 5 secondes confirme le signal sonore actuel et entraîne le passage en mode standby.

## Modification de la luminosité de l'afficheur

La fonction est tout le temps disponible en mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche (le senseur)  lors du réglage de la fréquence du signal sonore entraîne l'affichage du symbole **br14**, où **4** indique la luminosité sur une échelle de 1 à 9. En tournant le bouton de réglage +/- il est possible de changer la luminosité et une inactivité de 5 secondes confirme la luminosité actuelle et entraîne le passage en mode standby.

## Mode actif

C'est le mode où le four réalise la fonction de cuisson (nettoyage) selon les valeurs réglées à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

Auto-off : Quand les actions programmées sont terminées (mode automatique, semi-automatique, nettoyage, minuteur), le programmeur passe en mode standby, même si le bouton de sélection des fonctions n'est pas réglé sur la position 0.

## Éclairage

L'éclairage dans le four est commandé par le programmeur. Il est allumé par défaut.

L'éclairage est éteint :

- dans les positions : 0, Pyrolyse, ECO
- lorsque la température à l'intérieur de la chambre atteint plus de 300°C ;
- lors des programmes de pyrolyse et de refroidissement ;

## FONCTIONNEMENT


- avant la mise en marche du réchauffement dans le programme automatique et à la fin des programmes automatique et semi-automatique ;

- en mode standby, si le bouton régulateur est réglé sur une position autre que 0.




### Moteur de refroidissement


La mise en marche et l'arrêt du moteur de refroidissement sont indépendants des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidissement se met en marche lorsque la température dans la chambre dépasse 80°C et s'éteint, lorsque la température baisse en-dessous de 75°C.

### Symbole de thermostat

Le symbole de thermostat  signale l'état de fonctionnement des éléments chauffants. Si un quelconque des éléments chauffants est alimenté, le symbole s'allume. Le symbole s'éteint si aucun des éléments chauffants n'est alimenté (p.ex. lorsque le four atteint la température requise et les éléments chauffants restent désactivés jusqu'au moment de la baisse de la température).

### Minuteur

Le minuteur est accessible par une pression sur la touche (le senseur)  en mode standby et en mode actif. Une pression sur  entraîne le clignotement du symbole  et l'affichage de la valeur actuelle du temps décompté ou **0.00** si le minuteur n'est pas actif.

Alors, à l'aide du bouton de réglage +/-, il est possible de régler la valeur du temps décompté et la touche (le senseur)  ou une inactivité de 5 secondes confirment le réglage effectué.

Si le minuteur est actif (fait le décompte) le

symbole  est allumé sur l'affichage.

Une fois le décompte jusqu'à zéro effectuée, l'alarme du minuteur est générée. Elle peut être supprimée à l'aide d'une quelconque touche.

Le décompte du temps par le minuteur verrouille le passage automatique du mode actif en mode standby – le programmeur passe automatiquement en mode standby seulement après la suppression de l'alarme du minuteur.

### Porte du four

Lors du fonctionnement du four la porte doit être fermée.

L'ouverture de la porte, lors du fonctionnement des fonctions de chauffe, déconnecte automatiquement les éléments chauffants du four. Si cet état dure plus de 60 secondes, le programmeur émet un signal sonore, l'alarme de porte ouverte. L'alarme peut être éteinte à l'aide d'une quelconque des touches (senseurs) ou par la fermeture de la porte. L'ouverture de la porte n'a pas d'incidence sur les valeurs réglées de la température et de la durée, mais si la porte reste ouverte pendant plus de 10 minutes, le programmeur efface tous les réglages et passe en mode standby.

### Limitation du temps de travail

Pour des raisons de sécurité, le four a une durée de fonctionnement limitée. Si la température réglée est de 100°C au maximum, le four passe en mode standby après 10 heures et si la température réglée est de 200°C et plus, la durée maximale de fonctionnement est limitée à 3 heures. Entre 101°C-199°C le temps de fonctionnement change linéairement, à savoir plus la température est élevée, plus le temps de travail est court (entre 3h et 10h).


# FONCTIONNEMENT

---

## Activation de la fonction de chauffe


La fonction de chauffe peut être activée à l'aide du bouton de sélection des fonctions, en le tournant de la position 0 sur la position choisie. Une fois le bouton de sélection réglé sur la position de chauffe, l'affichage affiche, au lieu de l'heure courante, la température par défaut de **170C**, définie séparément pour chaque position.

La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) et le symbole C reste allumé en continu. La valeur change quand on tourne le bouton de sélection des fonctions.

Une pression sur la touche (le senseur)  entraîne la sélection du mode automatique.

## Réglage de la température

Lors de la sélection de la fonction de chauffe, le bouton de réglage +/- sert à modifier le réglage de la température. La température peut être modifiée par pas de 5°C dans une étendue déterminée pour chaque programme. En maintenant pressé le bouton de réglage +/- pendant au moins 1s, il est possible de modifier la température par pas de 10°C.



La température est sauvegardée par une pression sur la touche (le senseur)  ou après 5 secondes d'inactivité, l'horloge affiche l'heure actuelle.

L'utilisation du bouton de réglage +/- entraîne l'affichage pendant 2 secondes :

- à gauche [-] – de la température réglée ;
- à droite [+] – de la température à l'intérieur de la chambre ;














La température est affichée sans clignotement, cela n'entraîne aucun changement dans les réglages.

## Modification des réglages de température

Une pression sur la touche (le senseur)  lors du fonctionnement du four entraîne le passage en mode de modification des réglages. La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) sur l'affichage, et le symbole C reste allumé en continu. Le bouton de réglage +/- modifie les réglages. La température est sauvegardée avec une pression sur la touche (le senseur)  et ensuite, l'horloge passe à l'affichage de l'heure actuelle – en cas d'inactivité, le programmateur retourne en mode actif après 5 secondes.

# FONCTIONNEMENT

## Tableau des fonctions de chauffe

| Description des fonctions  |                        | Réalisation |                             |                         |                               |                             |             | Température [°C] |     | Température préprogrammée [°C] |
|--|------------------------|-------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|-----|--------------------------------|
|  |                        | Éclairage   | Élément chauffant supérieur | Élément chauffant grill | Élément chauffant ventilateur | Élément chauffant intérieur | Ventilateur | min.             | max |                                |
|    | Décongélation          | √           |                             |                         |                               |                             | √           | ---              | --- | ---                            |
|    | Chauffage rapide       | √           |                             | √                       | √                             |                             | √           | 30               | 280 | 170                            |
|    | Chaleur tournante      | √           |                             |                         | √                             |                             | √           | 30               | 280 | 170                            |
|    | ECO                    |             |                             |                         | √                             |                             | √           | 30               | 280 | 170                            |
|    | Pizza                  | √           |                             |                         | √                             | √                           | √           | 30               | 280 | 220                            |
|    | Conventionnelle        | √           | √                           |                         |                               | √                           |             | 30               | 280 | 180                            |
|    | Pâte                   | √           | √                           |                         |                               | √                           | √           | 30               | 280 | 170                            |
|    | Nettoyage par pyrolyse |             | √                           | √                       |                               | √                           |             | ---              | --- | 480                            |
|    | Turbo grill*           | √           | √                           | √                       |                               |                             | √           | 30               | 280 | 190                            |
|    | Super grill*           | √           | √                           | √                       |                               |                             |             | 30               | 280 | 250                            |
|   | Gril*                  | √           |                             | √                       |                               |                             |             | 30               | 280 | 250                            |
|  | Éclairage              | √           |                             |                         |                               |                             |             | ---              | --- | ---                            |
|  | Four éteint            |             |                             |                         |                               |                             |             | -                | -   | -                              |


\*Broche gril (si présent)

# FONCTIONNEMENT


## Fonctionnement semi-automatique

Le fonctionnement semi-automatique règle le délai après lequel l'appareil s'éteint automatiquement. Le temps d'arrêt possible peut être réglé de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

Pour régler la durée de fonctionnement, en mode actif ou après réglage du bouton de sélection des fonctions sur la fonction souhaitée, appuyer sur la touche (le senseur)

⌚ Le symbole  clignote sur l'affichage de l'horloge, le message **dur** s'allume pour 1s et ensuite, l'indication **0.00** (l'indication du temps restant jusqu'à l'arrêt du four, si la fonction était active précédemment). Le bouton régulateur +/- permet de modifier les réglages, une inactivité de 5 entraine la sortie du mode sans changement des réglages, une pression sur la touche (le senseur) ⌚ entraine la confirmation du réglage actuel de l'heure d'arrêt automatique. Après 5 secondes d'inactivité à partir du moment où l'on a appuyé sur la touche (le senseur)

⌚, l'horloge affiche l'heure actuelle.

Lors du fonctionnement semi-automatique, le symbole  reste allumé en continu.

Les fonctions de chauffe et de température peuvent être librement modifiées lors du fonctionnement semi-automatique.

Le fonctionnement semi-automatique peut être désactivé, si l'on règle la durée de fonctionnement sur 0.00 - en ce cas, après une pression sur la touche (le senseur) ⌚ ou après une inactivité de 5 s, le four passe en mode de fonctionnement pour durée indéterminée.

A l'écoulement du temps, un bip d'alarme de fin de fonctionnement est émis. Tous les éléments chauffants sont débranchés. L'alarme peut être supprimée de 3 façons :

a) En réalisant l'une des opérations suivantes :

- en appuyant sur une quelconque touche (senseur) sauf ⌚;

- en tournant le bouton de sélection des fonctions ;

- en tournant le bouton régulateur +/- ;

- en ouvrant la porte.

Cela entraine la suppression de tous les réglages de fonction et de température. Malgré le réglage du bouton de sélection des fonctions sur la fonction de chauffe, le four passera en mode standby.


b) En tournant le bouton de sélection des fonctions sur 0 – le four passe en mode standby.

c) en appuyant sur la touche (le senseur)




⌚, ce qui entraine le passage en mode de réglage de la durée de fonctionnement – il est alors possible de continuer la cuisson selon les paramètres de la fonction de chauffe et de température précédemment choisis et pendant la durée nouvellement réglée. Attention – dans ce cas (prolongation de la durée précédemment réglée lors de l'alarme de fin de fonctionnement semi-automatique), le réglage de l'horloge sur **0.00** entraine l'arrêt du four et non le fonctionnement à durée indéterminée.




## Fonctionnement automatique


Le fonctionnement automatique consiste en la programmation du programmeur de façon à ce que le four se mette en marche avec un départ différé et termine la cuisson à une heure fixée.

Pour régler le fonctionnement automatique, régler d'abord la durée de cuisson souhaitée (comme pour le fonctionnement semi-automatique). Une fois la durée de fonctionnement confirmée à l'aide de la touche (du senseur) ⌚, le symbole  clignote, le message **end** s'affiche pour 1 seconde sur l'affichage et ensuite, la durée de cuisson

## FONCTIONNEMENT

apparaît (calculée sur l'heure actuelle + la durée de fonctionnement réglée +1 minute). Le bouton de réglage +/- permet de modifier l'heure de la fin de cuisson. Une inactivité de 5 secondes entraîne le retour sans modification des réglages et la touche (le senseur)  confirme l'heure de la fin de cuisson. Une fois l'heure de la fin de cuisson confirmée, les symboles  et  s'allument et restent allumés en continu, l'affichage affiche de nouveau l'heure actuelle.

Lors du décompte jusqu'au début de la chauffe, les symboles  et  restent allumés. Au moment où le four commence à chauffer, le symbole  fonctionne conformément à l'état des éléments de chauffe (pleine luminosité ou éteint) et le four fonctionne comme lors du travail semi-automatique.

L'aperçu et la modification des durées réglées est possible grâce à la touche . Une seule pression sur la touche (le senseur) entraîne le passage au mode de réglage de la durée de fonctionnement, une nouvelle pression sur la touche entraîne le passage au réglage de l'heure de fin de cuisson et une troisième pression entraîne de nouveau l'affichage de l'heure actuelle. La modification du réglage de la durée de fonctionnement sur **0.00** entraîne la suppression simultanée de la durée de fonctionnement et de l'heure de fin de cuisson – passage en mode de fonctionnement à durée indéterminée.

L'heure de fin peut être choisie de 1 minute à 10 heures après la durée de fonctionnement programmée. La durée de fonctionnement (quand l'heure de fin est réglée) peut être modifiée de 0 minute à « l'heure de fin - l'heure actuelle - 1 minute ».


Une fois le travail terminé, régler le bouton de sélection des fonctions sur 0.

### Sonde thermique\*

La sonde thermique peut être branchée à tout moment.

En mode standby, cela n'a aucun impact sur le fonctionnement du four.

En mode actif (fonction et température réglées), l'application de la sonde thermique entraîne le clignotement (avec la luminosité qui baisse) de deux températures : sur les chiffres 1-2 c'est la température actuelle de la sonde thermique qui est affichée, et sur les chiffres 3-4 c'est la température réglée (par défaut 80).

Directement après l'application de la sonde thermique, il est possible de régler la température réglée de la sonde thermique à l'aide du bouton de réglage +/- . La touche (le senseur)  et une inactivité de 5 secondes entraînent la sauvegarde du réglage actuel. La valeur de la température réglée sauvegardée est affichée sans clignotement.

Le fonctionnement du four change de la manière suivante :

Lorsque la température de la sonde thermique est inférieure à celle réglée sur la sonde thermique - le thermostat maintient la température réglée auparavant dans la chambre du four.

Lorsque la température de la sonde thermique atteint la valeur réglée :

- les éléments chauffants sont débranchés;
- l'alarme de la sonde thermique est générée;

L'alarme de la sonde thermique peut être éteinte de la même manière que celle du programme semi-automatique :

- tourner le bouton de réglage +/- sur + pour éteindre l'alarme et passer au réglage de la nouvelle valeur de température de la sonde thermique ;
- toute autre action éteint l'alarme et entraîne le passage en mode standby.

\*en fonction du modèle



## FONCTIONNEMENT


L'utilisation de la sonde thermique ne permet pas l'utilisation des modes automatique et semi-automatique. L'insertion de la sonde thermique annule les temps de fonctionnement réglés auparavant. L'utilisation de la sonde thermique n'a d'incidences ni sur la modification de la fonction utilisée ni sur la température de la chambre du four.


Lorsque la sonde thermique est insérée dans la prise en mode standby ou en mode actif, l'utilisation du four reste inchangée jusqu'à la confirmation de la fonction et de la température de la chambre. Une fois la température confirmée, le four commence la chauffe, mais au lieu d'afficher l'heure actuelle, il procède tout de suite à l'affichage et à la confirmation des réglages de la sonde thermique.

Si la sonde thermique est retirée avant que la température de consigne soit atteinte, le four continue à fonctionner en mode de travail continu.

Lorsque la sonde thermique est insérée, l'aperçu et la modification de la température se font ainsi :

- à l'aide du bouton de réglage +/- il est possible d'afficher brièvement les données concernant la température dans la chambre et de passer ensuite à l'affichage de la température de la sonde thermique.

- une seule pression sur la touche (le senseur)  entraîne le passage aux modifications des réglages de la température dans la chambre ;




- une pression sur  lors de la modification de la température dans la chambre entraîne la sauvegarde des réglages et le passage aux modifications de la température de la sonde thermique.

Températures de la sonde thermique




| Type de viande | Température [°C] |
|----------------|------------------|
| Porc           | 85 - 90          |
| Bœuf           | 80 - 85          |
| Veau           | 75 - 80          |
| Agneau         | 80 - 85          |
| Gibier         | 80 - 85          |

Attention : Il faut utiliser uniquement la sonde de température constituant l'équipement du four.

### Pyrolyse

Pour la fonction de pyrolyse, la valeur 480°C est affichée et ne peut pas être changée. Après 5s d'inactivité ou après une pression sur  la valeur **P2.00** clignotante est affichée et le symbole  est allumé. À l'aide du bouton de réglage +/- il est possible de modifier les réglages dans une étendue de 2.00 - 2.30 - 3.00. Une inactivité de 20 secondes ou une pression sur  lance le cycle de pyrolyse.

Le programme pyrolyse est un programme spécial avec des exigences supplémentaires.

La première étape consiste à vérifier la porte : En cas de porte ouverte, le symbole  clignote et le four attend au maximum 10 minutes la fermeture de la porte ; si la porte n'est pas fermée, le programme est annulé. Une fois la porte fermée et vérifiée, le symbole  s'allume et la porte est verrouillée. Une fois la porte verrouillée, le symbole  s'allume et le programme automatique d'une durée de 2.00 – 2.30 – 3.00, selon le réglage choisi, est lancé.

L'affichage indique le temps restant au lieu

## FONCTIONNEMENT

de l'heure actuelle.

Une heure avant que le temps réglé s'écoule, les éléments chauffants sont débranchés, l'indication du réglage de la température change en ---C et le four passe en mode de refroidissement.

Après le refroidissement à 150 ° C, le processus de déverrouillage de la porte s'enclenche. Le déverrouillage de la porte est signalé par l'extinction du symbole P. Après le déverrouillage de la porte, le programme se termine comme les programmes semi-automatiques, mais le lancement de la fonction de « cuisson finale » n'est pas possible. En cas de pyrolyse, il est impossible de modifier les réglages lors du programme en cours et de continuer le programme selon les mêmes réglages, mais il est possible d'avoir un aperçu des réglages et de la température actuelle. Une fois l'alarme éteinte, le programmeur passe toujours en mode standby.

### ATTENTION :

La porte du four est équipée d'un verrouillage qui rend impossible l'ouverture de la porte au cours d'un programme. Ne pas ouvrir la porte afin de ne pas interrompre le processus de nettoyage.

En cas d'interruption de la pyrolyse à la suite d'une coupure de courant, le programmeur passe en mode de refroidissement, ensuite d'ouverture de la porte - comme dans les 60 dernières minutes d'un programme normal. En cas d'interruption de la pyrolyse par l'utilisation du bouton de sélection sur une autre position (dont 0), le four ne s'éteint pas et ne réalise pas un nouveau réglage, il passe en mode de refroidissement et de déverrouillage de la porte comme ci-dessus. Après le déverrouillage de la porte le four passe en mode veille.

Si, lors du lancement de la pyrolyse, l'utilisa-

teur ouvre la porte avant qu'elle ne soit verrouillée, le programmeur émet un signal [alarme de la porte ouverte], il annule le programme de pyrolyse et passe en mode de déverrouillage de la porte (comme ci-dessus).

Lisez les instructions dans le chapitre « Nettoyage et entretien » avant de mettre en marche le nettoyage par pyrolyse.

### Codes d'anomalie

En cas de détection d'erreurs, le programme est interrompu et l'affichage indique le code de l'erreur :

E1 - court-circuit du capteur de température, le four ne peut pas être utilisé.

E2 - absence du capteur de température, le four ne peut pas être utilisé.

E3 - surchauffe du programmeur, le four ne peut pas être utilisé jusqu'à ce qu'il refroidisse.

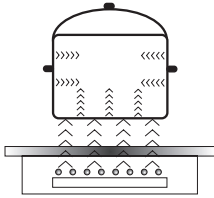
E4 - erreur de la sonde thermique – l'erreur disparaît une fois la sonde thermique retirée, le four peut être utilisé avec des programmes sans sonde thermique.

E5 - la température dans la chambre est supérieure à 320°C pour les fonctions autres que la pyrolyse, le four ne peut pas être utilisé.

Prob - sonde thermique mal insérée ou sonde thermique insérée lors de la pyrolyse.

# FONCTIONNEMENT

## Règles de fonctionnement du champ d'induction



Le générateur électrique alimente la bobine placée à l'intérieur de l'appareil.

Cette bobine génère un champ magnétique qui est transmis vers le récipient.

Le champ magnétique provoque le chauffage du récipient.

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

En général, la technologie inductive se caractérise par deux qualités:

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

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

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

Les sons qui peuvent être audibles lors de l'exploitation correcte résultent du travail du ventilateur de refroidissement, des dimensions du récipient et du matériau dont il est fait, du moyen de cuisson des plats et de la puissance de chauffage mise en marche.

Ces sons sont un phénomène normal et ne signifient pas une panne de la plaque d'induction.

# FONCTIONNEMENT

## Appareil de protection :

Si la plaque a été correctement installée et si elle est bien utilisée, les appareils de protection sont rarement nécessaires.

**Ventilateur** : sert à la protection et au refroidissement des éléments de commande et d'alimentation. Il peut travailler à deux vitesses différentes ; il fonctionne de façon automatique. Le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement suffisant du système électronique, que les zones de cuisson soient activées ou non.


**Transistor** : La température des éléments électroniques est continuellement mesurée à l'aide de la sonde. Si la chaleur augmente d'une façon dangereuse, ce circuit réduit automatiquement la puissance du foyer ou déconnecte les foyers se trouvant le plus près des éléments électroniques chauffés.

**Détection** : le détecteur de présence d'une casserole permet le fonctionnement de la plaque, et donc le chauffage. Les petits objets placés sur la surface chauffante (p. ex. une petite cuillère, un couteau, une bague...) ne seront pas considérés comme une casserole et la plaque ne se mettra pas en marche.

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

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

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

Si, sur le foyer de cuisson, on n'a pas placé de casserole ou placé une casserole inappropriée, le symbole  s'affiche sur l'afficheur. Le foyer ne s'allume pas. Si au bout de 1 minutes aucune casserole n'est détectée, l'opération de mise en marche de la plaque est supprimée.

L'extinction du foyer de cuisson s'effectue à l'aide du senseur de commande, retirer la casserole n'est pas suffisant.



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

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

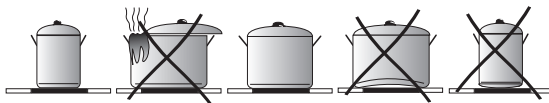
Lors de la mise en marche et de l'extinction ainsi que lors du réglage de niveau de puissance de cuisson, faire attention à n'appuyer que sur un seul senseur. Si on appuie simultanément sur plusieurs senseurs (à l'exception de l'horloge et de la clef), le système ignore les signaux de commande introduits, et si les senseurs restent longtemps appuyés, le signal d'anomalie retentit.

Une fois l'utilisation terminée, éteindre le foyer de cuisson avec le régulateur et ne pas tenir compte des indications du détecteur d'ustensiles.

## FONCTIONNEMENT

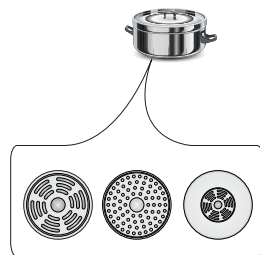
La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace.

### Le choix de récipients de cuisson sur le champ à induction



#### Caractéristique des récipients.


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



## FONCTIONNEMENT

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

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

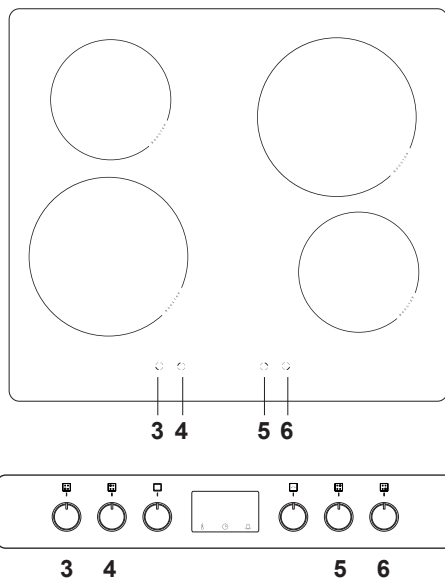
|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Symboles sur les ustensiles de cuisine</b>            |                    | <b>Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.</b>  |
|  |   | Utiliser les casseroles magnétiques (en fer émaillé, en acier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

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

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

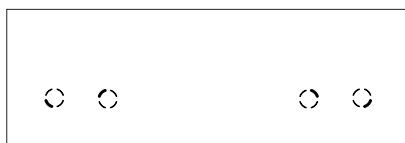
Les diamètres minimaux pour les récipients fabriqués en d'autres matériaux que l'acier émaillé peuvent être différents.

## FONCTIONNEMENT



- [3] Foyer avant gauche  
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [4] Foyer arrière gauche  
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW
- [5] Foyer arrière droit  
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [6] Foyer avant droit  
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

Si la plaque de cuisson est éteinte alors tous les foyers sont déconnectés et les afficheurs sont noirs.



Les foyers possèdent diverses puissances de cuisson. La puissance de chauffe peut être réglée graduellement en tournant le sélecteur à droite ou à gauche.

| Puissance de chauffe | Utilisation   |
|----------------------|---|
| 0                    | Éteint. Utilisation des éventuels résidus de chaleur              |
| 1-2                  | Réchauffage des plats chauds. Cuisson douce des petites portions. |
| 3                    | Cuisson lente avec faible puissance                               |
| 4-5                  | Longue cuisson ou friture de plus grosses portions                |
| 6                    | Friture, rissolage  |
| 7-8                  | Friture   |
| 9                    | Début de cuisson d'un plat, friture                               |
| A                    | Réglage de départ automatique                                     |
| P                    | Fonction Booster (cuisson accélérée).                             |

### Allumage de la plaque de cuisson

- Allumer un foyer à l'aide du sélecteur situé dans le panneau de commande.
- Les symboles se trouvant à côté des sélecteurs indiquent lequel des foyers chaque sélecteur commande.
- La puissance de chauffe souhaitée peut être réglée d'emblée (1-9).
- La puissance de chauffe réglée est également visible sur l'afficheur de la plaque de cuisson.

Les afficheurs s'éteignent 10 secondes après l'extinction de tous les foyers.

# FONCTIONNEMENT

## Fonction blocage

Il est possible d'empêcher toute utilisation des foyers en activant la sécurité-enfant. Ainsi cette sécurité protège vos enfants.

Activation de la sécurité-enfant

- La sécurité-enfant peut être activée lorsque les boutons de sélection sont tournés sur la position « 0 ».
- Tourner en même temps à gauche les deux boutons de sélection [3] et [6], et les maintenir pressés pendant 3 secondes. Tous les écrans d'affichage indiqueront le symbole « L ». La sécurité-enfant est activée.
- Tourner un quelconque sélecteur de la plaque de cuisson provoque l'affichage du symbole „L” sur tous les afficheurs.

Désactivation de la sécurité-enfant

- Tourner en même temps à droite les deux boutons de sélection [3] et [6] sur la position « P » et les maintenir pressés pendant 1 seconde, ensuite les tourner de nouveau sur la position « 0 ». Le symbole de la sécurité-enfant « L » disparaît de l'écran d'affichage et la fonction de sécurité-enfant est désactivée.



### Attention !

Après un débranchement de l'alimentation électrique, le blocage est activé.

## Indicateur de chaleur résiduelle **H**

La plaque de cuisson est également équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle „H”. Même si les foyers ne sont pas chauffés directement, ils prennent la chaleur de la base des ustensiles de cuisine. Tant que reste affiché le symbole „H”, on peut utiliser ces restes de chaleur pour réchauffer des ustensiles ou fondre des graisses. Quand cet indicateur s'éteint, on peut toucher le foyer correspondant, sachant que celui-ci est encore plus chaud que la température ambiante.

### Attention !

En cas d'absence d'alimentation électrique, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.

## Diminution automatique de puissance

Chacun des quatre foyers est équipée d'un mécanisme spécial qui permet de commencer la cuisson avec une puissance de chauffe maximale indépendamment de la puissance actuellement réglée. Après un certain temps, la puissance de chauffe revient à la puissance réglée (de 1 à 8). Pour profiter de cette fonction, il suffit de choisir le niveau auquel le plat doit être cuisiné ou auquel le foyer doit revenir.

La diminution automatique de puissance est utile lorsque ...

- les plats sont froids au début de leur cuisson et qu'il faut les réchauffer fortement pour ensuite poursuivre la cuisson à faible puissance sans devoir surveiller (p.ex. ragout de bœuf).



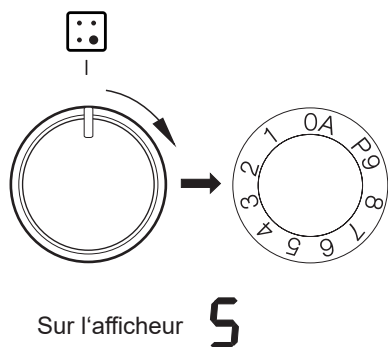
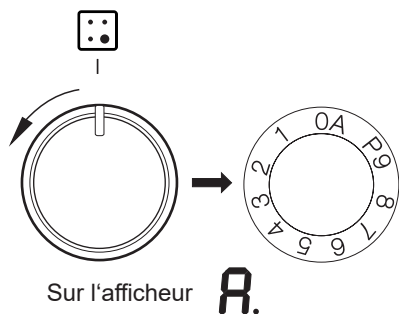
## FONCTIONNEMENT

La diminution automatique de puissance n'est pas adaptée lorsque...

- on fait rissoler un plat qu'il faut tourner, mélanger ou arroser ;
- on cuisine des pâtes dans une grande quantité d'eau ;
- on prépare un plat exigeant une longue cuisson à la vapeur en cocotte.

Activation de la diminution automatique de puissance :

- Régler le sélecteur sur la position „A”, et ensuite le tourner sur la puissance souhaitée. L'afficheur montrera en alternance le symbole „A” et le niveau de puissance choisi. Après écoulement du temps de cuisson à forte puissance (p.ex. 5), le foyer revient au niveau de puissance de cuisson indiqué en continu sur l'afficheur.



Indications :

- Si le sélecteur se trouve placé sur la position „0” juste après avoir choisi la diminution automatique de puissance (c'est-à-dire puissance de cuisson non choisie), cette fonction est déconnectée après trois secondes.
- Retirer une casserole d'un foyer et la remettre sur ce même foyer dans un délai de dix minutes n'annule pas la fonction de diminution de puissance.

Un foyer est alimenté à pleine puissance pendant une durée dépendant du niveau de puissance de cuisson choisi, il est ensuite alimenté avec ce niveau de puissance.

| Niveau de puissance de cuisson | Temps de diminution automatique de puissance (sec.) |
|--------------------------------|---|
| 1                              | 48  |
| 2                              | 72  |
| 3                              | 136   |
| 4                              | 208   |
| 5                              | 264   |
| 6                              | 432   |
| 7                              | 120   |
| 8                              | 192   |
| 9                              | -   |

# FONCTIONNEMENT

## Fonction Booster „P”

La fonction Booster consiste à augmenter la puissance du foyer Ø 210 de 2000W à 3000W,

Du foyer Ø 160 de 1200W à 1400W.

Afin de mettre en marche la fonction Booster il faut tourner le sélecteur rotatif en position « P » et le maintenir durant 3 secondes, la mise en marche est signalée par l'apparition de la lettre « P » sur l'écran d'affichage du foyer. L'arrêt de la fonction Booster a lieu après la rotation du sélecteur rotatif sur une autre position quand le foyer d'induction est actif ou après le retraitement du pot du foyer d'induction.

Pour le foyer Ø 210 le temps de fonctionnement de la fonction Booster est limité à 5 minutes. Après l'extinction automatique de la fonction Booster, le foyer de cuisson continue à chauffer avec la puissance nominale.

La fonction Booster peut être remise en marche à condition que les détecteurs de température dans les circuits électroniques et dans la bobine donnent cette possibilité.

Si une casserole est retirée du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction reste active et le comptage de la durée continue.

En cas de dépassement de la température (du circuit électronique ou de la bobine) du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction Booster s'arrête automatiquement. Le foyer de cuisson revient à la puissance nominale.

Deux foyers de cuisson placés « verticalement » forment une paire.

Lorsqu'on met en marche la fonction Booster, la puissance absolue est trop grande, la puissance de chauffe du deuxième foyer dans la paire sera automatiquement réduite.

## Limitation du temps de travail

Pour augmenter la fiabilité du travail, la plaque de cuisson est équipée d'un limiteur de temps de travail pour chaque foyer. Le temps de travail maximum se règle en fonction du dernier niveau de puissance choisi.

Si le niveau de puissance n'est pas modifié pendant une longue période (voir tableau) alors le foyer correspondant est automatiquement éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle est activé. On peut cependant à chaque moment rallumer le foyer concerné et l'utiliser conformément aux instructions.

| Niveau de puissance de cuisson | Temps maximum de travail (min.) |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1                              | 360                             |
| 2                              | 360                             |
| 3                              | 300                             |
| 4                              | 300                             |
| 5                              | 240                             |
| 6                              | 90                              |
| 7                              | 90                              |
| 8                              | 90                              |
| 9                              | 90                              |
| P                              | 5                               |

Afin d'économiser l'énergie électrique, au bout de 30 minutes, le niveau de puissance de chauffe « 9 » est automatiquement réduit au niveau de puissance « 8 », mais la durée de fonctionnement ne change pas.

# FONCTIONNEMENT

---

## Utilisation du grilloir

---

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

Pour mettre en marche le grilloir :

Imettez la manette du four sur la position

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

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

### **Attention !**

Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.

Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes.

Gardez les enfants à distance !

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

---

### Cuissons

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

### Rôtissage







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

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

### La fonction de cuisson – chaleur tournante ECO


















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

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

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

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

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

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











<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup>Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

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

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

### Cuisson de gâteaux



| Type de plat         | Accessoires  | Niveau  | Fonctions de cuisson  | Température (°C)        | Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.) |
|----------------------|--|---|---|-------------------------|---------------------------------------|
| Petits gâteaux       | Plaque pour pain   | 4   |    | 160 <sup>1)</sup>       | 29 - 32 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain   | 4   |    | 155 <sup>1)</sup>       | 31 - 34 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain   | 3   |    | 150 <sup>1)</sup>       | 34 - 37 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain<br>Plaque pour rôti                     | 2 + 4<br>2 – plaque pour pain ou pour rôti<br>4 – plaque pour pain                        |    | 150 <sup>1)</sup>       | 40 - 43 <sup>2)</sup>                 |
| Pâte Brisée (bandes) | Plaque pour pain   | 3   |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain   | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain   | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain<br>Plaque pour rôti                     | 2 + 4<br>2 – plaque pour pain ou pour rôti<br>4 – plaque pour pain                        |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
| Génoise sans graisse | Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm        | 2   |  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>                 |
| Tarte aux pommes     | Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm | 2<br>Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>                 |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide d'environ 5 minutes.

<sup>2)</sup> Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.



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

### Mode gril

| Type de plat       | Accessoires   | Niveau                             | Fonctions de cuisson  | Température (°C)  | Durée (min.)                     |
|--------------------|---|------------------------------------|---|-------------------|----------------------------------|
| Pain blanc grillé  | Grille  | 4                                  |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                            |
| Hamburgers de bœuf | Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages) | 4 - grille<br>3 – plaque pour rôti |  | 220 <sup>1)</sup> | 1 page 13 - 18<br>2 page 10 - 15 |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

### Cuisson

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

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



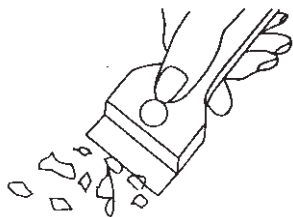
# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

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

## Plaque vitrocéramique

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



Grattoir à nettoyer la plaque vitrocéramique

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

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

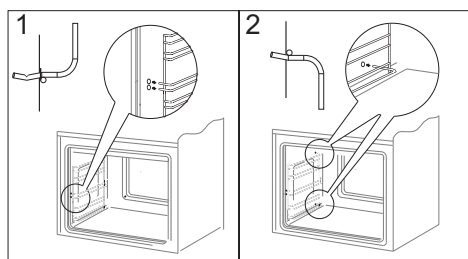
## Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:**
  - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
  - fermez la porte du four,
  - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ,
  - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,

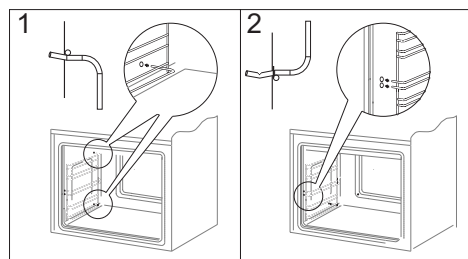
# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

- ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

- Essuyez la cavité du four.
- Les cuisinières marqués par la lettre **D** ont été équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.



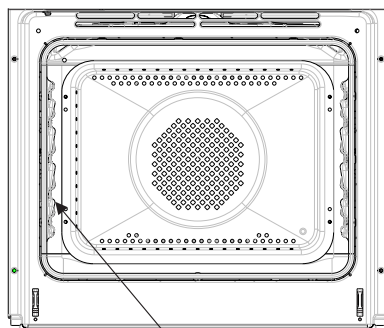
Retirement des échelles latérales



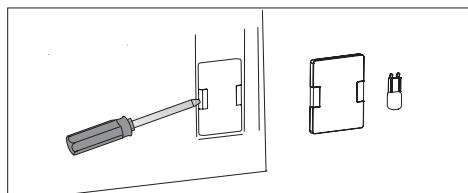
Retirement des échelles latérales

## Remplacement de l'ampoule halogène de l'éclairage du four

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



Éclairage du four



1. Couper l'alimentation du four
2. Retirer les plaques du four.
3. Si le four possède des glissières télescopiques il faut les retirer.
4. En utilisant un tournevis plat soulever l'accroche du globe, l'enlever, le nettoyer en n'oubliant pas de l'essuyer à sec.
5. Retirer l'ampoule halogène en la glissant vers le bas en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle G9
  - tension 230V
  - puissance 25W
6. Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
7. Placer le globe d'éclairage

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Nettoyage pyrolytique

Auto-nettoyage pyrolytique du four. Le four est chauffé à une température d'environ 480 °C. Les restes de grillage ou de cuisson sont transformés en cendres faciles à nettoyer qui faut balayer ou retirer à l'aide d'un chiffon humide après le processus.

Avant la mise en marche de la fonction de pyrolyse.

### Attention!

Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four (plaques, grilles de séchage, rails latéraux, rails télescopiques). Les accessoires laissés au cours de la pyrolyse à l'intérieur du four seront endommagés de façon définitive.

- Nettoyez les fortes salissures de l'intérieur du four.
- Nettoyez les surfaces externes du four à l'aide d'un chiffon humide.
- Suivez les instructions.

Au cours du processus de nettoyage.

- Ne laissez pas de chiffons à proximité du four chauffé.
- Ne mettez pas en marche la plaque de cuisson.
- N'allumez pas l'éclairage du four.
- La porte du four est équipée d'un système de blocage qui empêche son ouverture durant le processus. N'ouvrez pas la porte afin de ne pas interrompre le processus de nettoyage.

### Attention!

Au cours du processus pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude, il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.

En raison des fumées qui émanent au cours du processus de nettoyage la cuisine doit être bien aérée.

Processus de nettoyage pyrolytique :

- Fermez la porte du four.
- Procédez conformément aux indications dans le chapitre *Menu principal / nettoyage*.

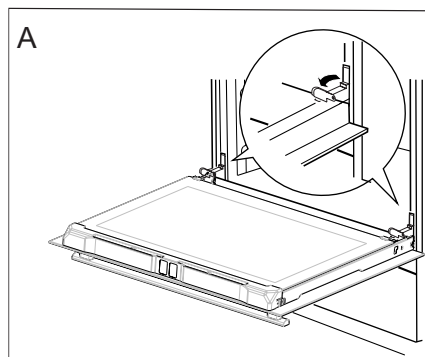
### Attention!

Si la température dans le four est très élevée (plus élevée par rapport à une utilisation normale) la porte ne se débloquera pas. Après le refroidissement la porte peut être ouverte et les cendres peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon mou et humide. Montez les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Retrait de la porte

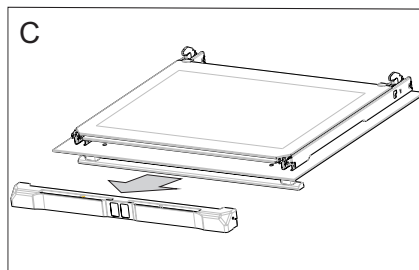
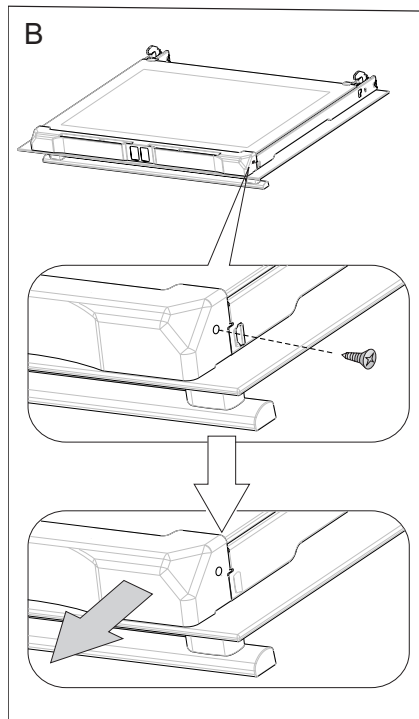
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau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



*Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières*

## Démontage de la vitre intérieure

1. Il faut dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (des. B).
2. Il faut glisser la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (des. B, C).



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

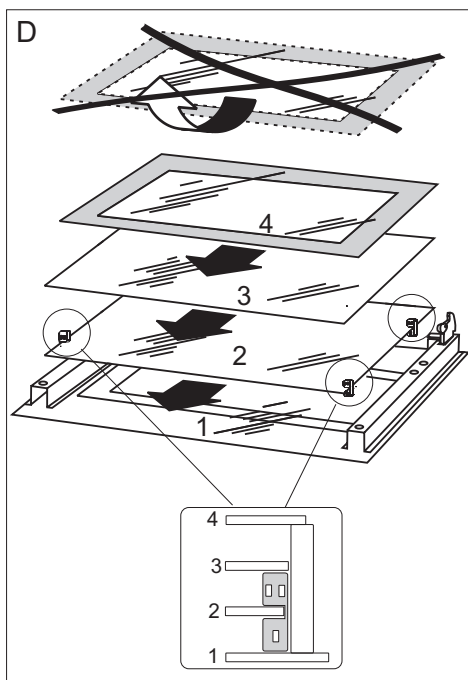
3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).

**Attention ! Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlever la vitre en la glissant, ne pas la soulever en haut.**

Extraire la vitre intérieure (schéma D).

4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.



*Démontage de la vitre intérieure*

### Contrôles périodiques

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

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



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

## COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

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

| PROBLÈME   | CAUSE   | PROCÉDURE  |
|--|---|--|
| 1. l'appareil ne fonctionne pas  | coupure de courant  | vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le   |
| 2. l'afficheur du programmeur indique les chiffres „0.00” clignotant à intervalles réguliers       | l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant  | programmez l'heure actuelle (cf. <i>commande du programmeur</i> )  |
| 3. L'éclairage du four ne fonctionne pas   | l'ampoule est dévissée ou défectueuse   | vissez ou changez l'ampoule (cf. <i>chapitre Nettoyage et entretien</i> )  |
| 4. Un foyer s'éteint et sur l'afficheur apparaît la lettre „H”.                                    | limitation de la durée du travail   | remettre en marche le foyer  |
| 5. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même lorsque les foyers sont encore chauds. | coupure d'électricité, l'appareil a été débranché du réseau.  | l'indicateur de chaleur résiduelle se remettra à fonctionner seulement après le ré-allumage du panneau de commandes. |
| 6. La plaque à induction émet des bruits de ronflement.  | C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les circuits électroniques fonctionne.  |  |
| 7. La plaque à induction fait des bruits faisant penser à un sifflement..                          | C'est un phénomène normal. Lors de l'utilisation de plusieurs zones de cuisson à la puissance maximale et selon la fréquence de fonctionnement des bobines, la plaque émet un léger sifflement. |  |
| 8. Fissure dans la plaque céramique  | Danger! Débrancher immédiatement la plaque du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.  |  |

## DONNÉES TECHNIQUES




|   |                 |
|---|-----------------|
| Tension nominale  | 230/400V~50 Hz  |
| Puissance nominale  | max. 11,0 kW    |
| Dimensions de la cuisinière<br>(Largeur/Hauteur/Profondeur) | 85 x 60 x 60 cm |

### Informations essentielles :

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

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

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

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

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

### *Déclaration du producteur*

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

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

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

---