

BOXC 954 000 E / EBX 944 610 SM

**(D) BEDIENUNGSANLEITUNG.....2**

**(F) NOTICE D'UTILISATION.....36**

# **SEHR GEEHRTER KUNDE,**

---

*Der Einbaubackofen 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 Einbaubackofen das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.*

*Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.  
Durch Befolgen 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

---

|  |    |
|--|----|
| Sicherheitshinweise.....                     | 4  |
| Bedienelemente.....                          | 8  |
| Ihr Herd stellt sich vor.....                | 10 |
| Installation.....                            | 11 |
| Bedienung.....                               | 13 |
| Backen und Braten – Praktische Hinweise..... | 22 |
| Testgerichte.....                            | 27 |
| Allgemeine Pflegehinweise.....               | 29 |
| Wenn's mal ein Problem gibt.....             | 34 |
| Technische Daten.....                        | 35 |

## 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.

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

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

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren 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.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Gerät 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.
- Die Grundsätze und Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung sind unbedingt zu beachten. Personen, die mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Gerät nicht bedienen.
- 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 Haushaltstasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können

Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **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 Verpackungssteile.

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

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

## AUSSERBETRIEBNAHME

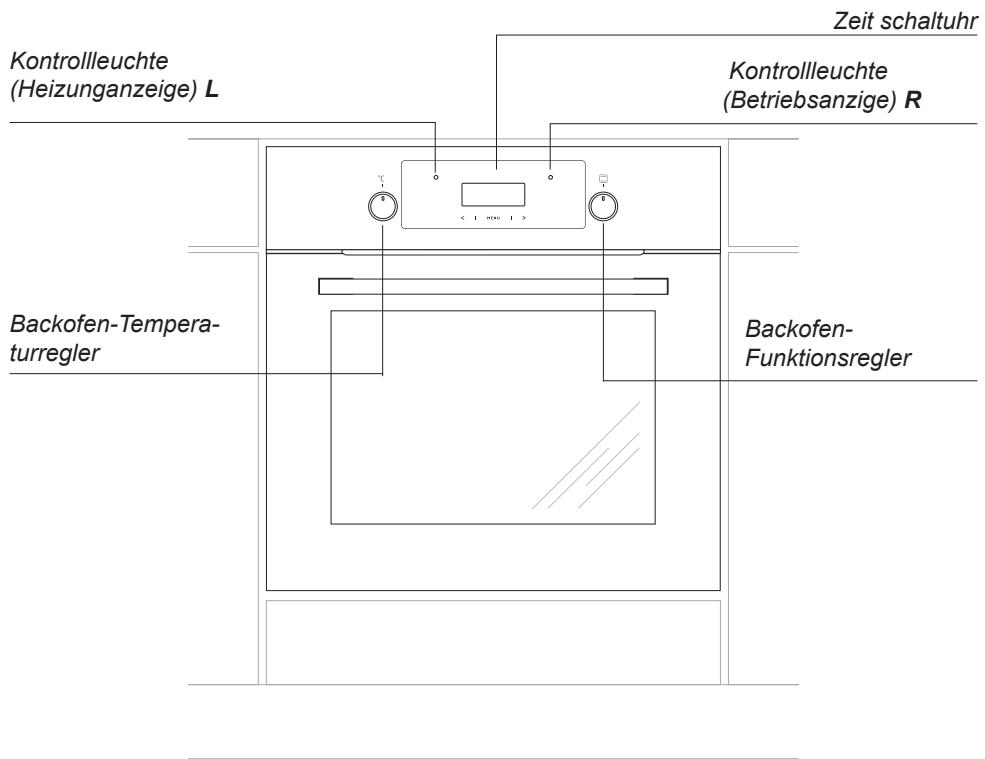


Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Haushaltmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung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

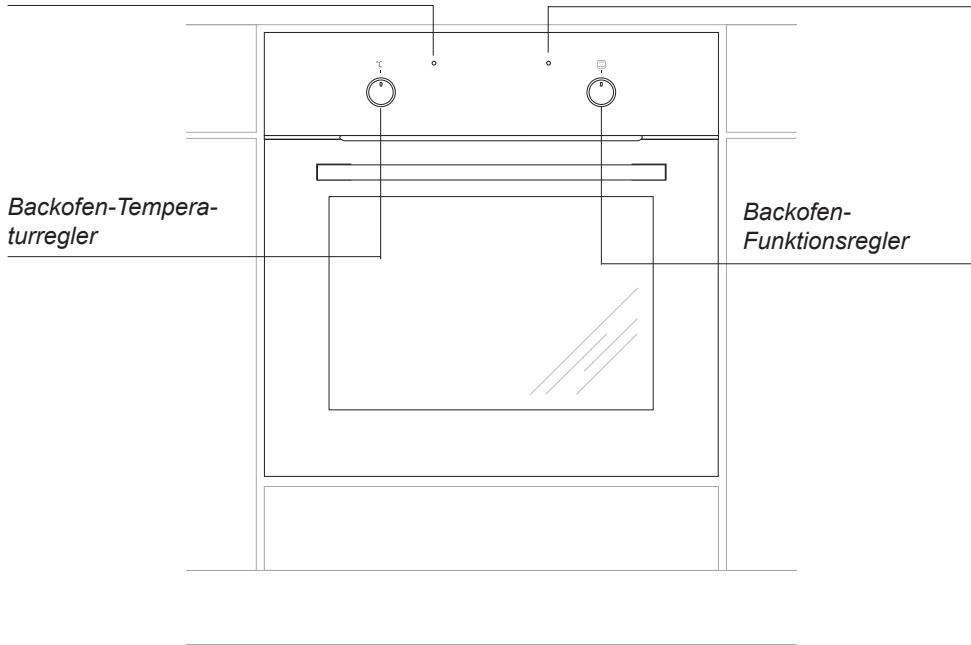
# BEDIENELEMENTE



# BEDIENELEMENTE

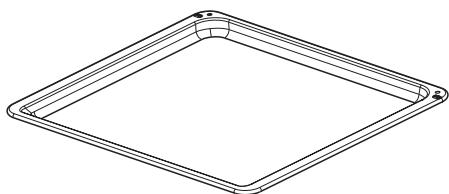
Kontrollleuchte  
(Heizungsanzeige) **L**

Kontrollleuchte  
(Betriebsanzige) **R**

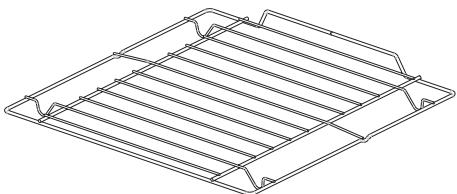


# IHR HERD STELLT SICH VOR

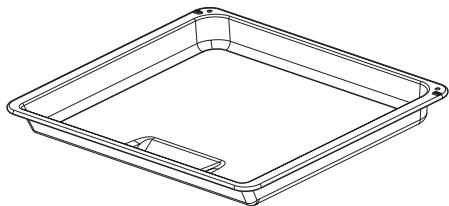
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech\**

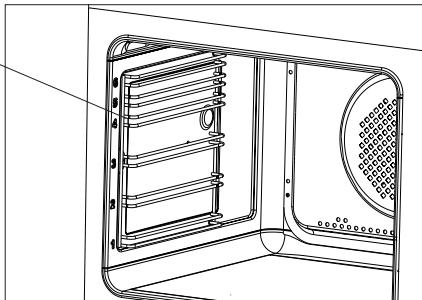


*Grillrost  
(Gitterrost)*



*Bratblech\**

*Backblechträger*



\*vorhanden nur bei einigen Modellen

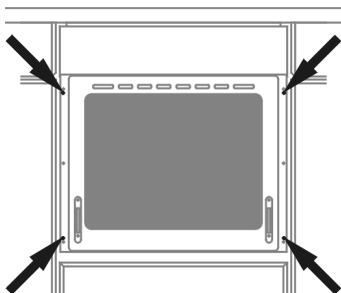
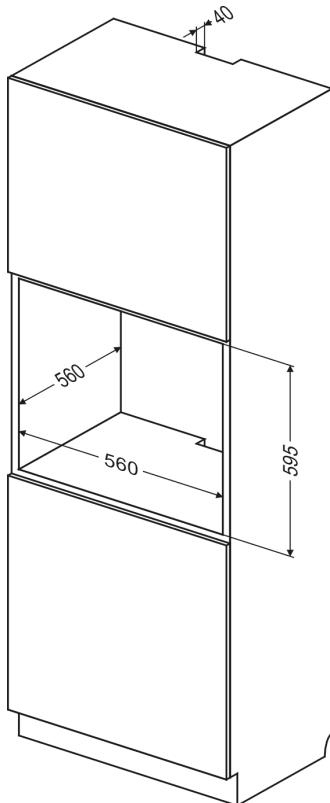
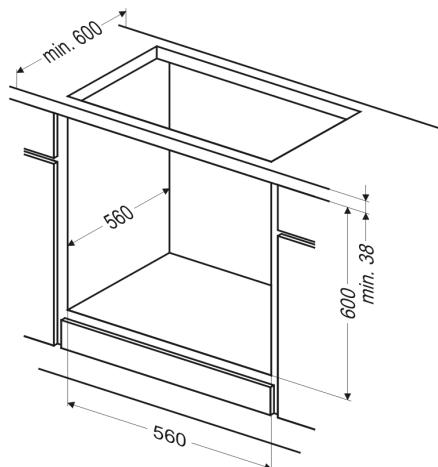
# INSTALLATION

## ► 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.
- 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.
- Abzughuben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.

### Einbau des Backofens:

- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten,
- den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.



### Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

# INSTALLATION

## ► Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
  - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
  - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
  - der Stecker leicht zugänglich ist.

### **Wichtig!**

Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.

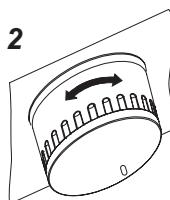
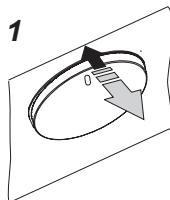
# BEDIENUNG

## Vor dem ersten Einschalten des Backofens

- vorhandene Verpackungselemente entfernen, Backofen-Innenraum von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei einer Temperatur von 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen und genau reinigen (siehe Kapitel: Steuermodul und Bedienung des Backofens).

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 Tb 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 Tb ist mit Sensoren ausgestattet, die durch Berühren der gekennzeichneten Oberflächen 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

## Elektronische schaltuhr\*



-Kennzeichnung  
von Betriebsfunktionen

**MENU** - Anwaltaste für Betriebsfunktionen

< - Sensor „-“  
> - Sensor „+“

## Uhrzeit einstellen

Beim Netzanschluss oder bei erneutem Einschalten nach vorherigem Netzspannungsausfall wird an der Anzeige Uhr **0.00** angezeigt.



- Den Sensor **MENU** (oder zugleich die Sensoren </>) drücken und gedrückt halten, bis das Symbol ⏱ im Display angezeigt wird, der Punkt unter dem Symbol wird pulsieren,
- Innerhalb von 7 Sekunden die laufende Uhrzeit mit den Sensoren </> einstellen.

Nach Ablauf von ca. 7 Sekunden ab Beendigung der Einstellung der Uhrzeit werden neue Angaben gespeichert und der Punkt unter dem Symbol ⏱ hört auf zu pulsieren.

Die Korrektur der Uhrzeit kann später durchgeführt werden, indem die Sensoren </> gleichzeitig gedrückt werden. Während der Punkt unter dem Symbol ⏱ pulsiert, kann die laufende Uhrzeit berichtigt werden.

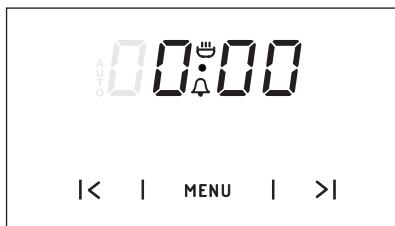
\*vorhanden nur bei einigen Modellen

**Achtung!** Ohne eingestellte Uhrzeit ist die Backofenfunktion unmöglich.

## Timer

Zeitdauer ist im Bereich von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten. Um den Timer einzustellen, sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- Sensor **MENU** drücken und solange gedrückt halten; in der Anzeige erscheint dann ⏱,



- Zeitdauer am Timer mit den Sensoren > und < einstellen. Die eingestellte Zeitdauer ist an der Anzeige zu sehen und die Betriebsfunktion ⏱ leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer wird ein Schallsignal ausgelöst und die Betriebsfunktion ⏱ fängt wieder an zu blinken.

- Sensoren **MENU**, < und > drücken, um das Schallsignal abzustellen; dann erlischt die Betriebsfunktion und in der Anzeige wird die Uhrzeit angezeigt.

## Achtung!

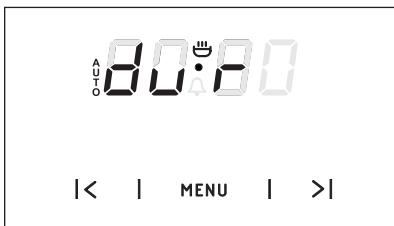
Wenn das Schallsignal nicht manuell abgestellt worden ist, wird es automatisch nach Ablauf von ca. 7 Minuten automatisch abgeschaltet.

# BEDIENUNG

## Halbautomatischer betrieb

Wenn der Backofen in einem vorgegebenen Zeitpunkt abgeschaltet werden soll, sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die gewünschten Positionen bringen, bei denen der Backofen betrieben werden soll,
- Sensor **MENU** solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:



- gewünschte Betriebsdauer mit den Sensoren < und >, im Bereich von 1 Minute bis zu 10 Stunden einstellen.

Die eingegebene Zeitdauer wird nach ca. 7 Sekunden gespeichert und in der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit, wobei die Betriebsfunktion **AUTO** leuchtet.

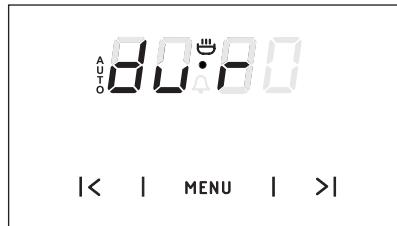
Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer wird der Backofen automatisch abgeschaltet, es ertönt ein Schallsignal und die Betriebsfunktion **AUTO** beginnt zu blinken;

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die Abschaltposition bringen,
- Sensor **MENU**, < und > drücken, um das Schallsignal abzustellen; die Betriebsfunktion erlischt und es erscheint die Uhrzeit in der Anzeige.

## Automatischer betrieb

Wenn der Backofen für eine vorgegebene Betriebsdauer ein- und in einem festgelegten Zeitpunkt ausgeschaltet werden soll, dann sind die Betriebsdauer und der Zeitpunkt der Abschaltung wie folgt einzustellen:

- Sensor **MENU** solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:



- gewünschte Betriebsdauer mit den Sensoren < und > einstellen (siehe Halbautomatischer Betrieb).
- Sensor **MENU** solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:



- Abschaltzeitpunkt (Betriebsende) mit den Sensoren < und > einstellen; der kann nur um maximal 23 Stunden und 59 Minuten vom aktuellen Zeitpunkt entfernt sein,

# BEDIENUNG

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die gewünschten Positionen bringen, bei denen der Backofen betrieben werden soll.

Die Betriebsfunktion **AUTO** leuchtet, der Backofen wird jedoch erst in dem Zeitpunkt eingeschaltet, der aus dem Unterschied zwischen dem eingestellten Abschaltzeitpunkt und der eingestellten Betriebsdauer folgt (wenn z.B. die Betriebsdauer auf 1 Stunde und der Abschaltzeitpunkt auf 14.00 Uhr eingestellt worden sind, wird der Backofen um 13.00 Uhr automatisch eingeschaltet).

Nachdem der Betriebsende-Zeitpunkt erreicht worden ist, wird der Backofen automatisch abgeschaltet, das Schallsignal ausgelöst und die Betriebsfunktion **AUTO** beginnt wieder zu blinken,

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die Abschaltposition bringen,
- Sensor **MENU**, < und > drücken, um das Schallsignal abzustellen; die Betriebsfunktion **AUTO** erlischt und die Uhrzeit erscheint in der Anzeige.



**Achtung!** Die programmierten Einstellungen lassen sich jederzeit überprüfen und korrigieren. Es ist aber unmöglich, die Uhreinstellung zu ändern, wenn sich das Programmiergerät in halbautomatischem oder automatischem Betrieb befindet.

## EINSTELLUNGEN LÖSCHEN

Die Einstellungen der Timer oder die Funktion des automatischen Betriebs können jederzeit gelöscht werden.

Löschen der Einstellungen des automatischen Betriebes:

- Betätigen Sie gleichzeitig die Sensoren < und >,

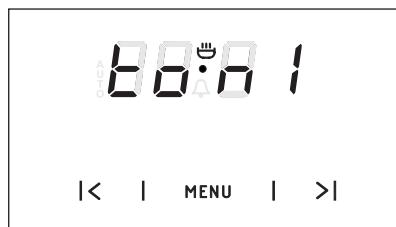
Löschen der Einstellungen der Timer:

- Wählen Sie die Timer – Funktion aus, indem Sie den Sensor **MENU** betätigen
- Betätigen Sie erneut die Sensoren < und >

## ÄNDERUNG DES TONS DES AKUSTISCHEN SIGNALS

Der Ton des akustischen Signals kann in folgender Weise geändert werden:

- Betätigen Sie gleichzeitig die Sensoren < und >,
- Mit dem Sensor **MENU**, wählen Sie die Funktion "Ton", die Anzeige auf dem Display wird pulsieren:



Mit dem Sensor > wählen Sie den entsprechenden Ton im Bereich von 1 bis 3 aus.

# BEDIENUNG

## ► Backofenfunktionen

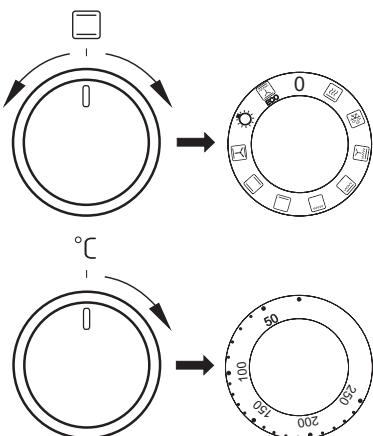
### ► Backofen mit Umluft

#### (Backofen mit Umluft (Unterhitze + Oberhitze + Ventilator))

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position, und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.

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

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



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter auf die „●“, „0“-Position zu drehen.

#### Achtung!

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

### 0 Nullstellung

#### Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die unter- und oberhitze, der Grill und der Ventilator. Zum Vorwärmen des Backofens.



#### Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



#### Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.



#### Supergrill

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



#### Grill

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

# BEDIENUNG



## Unterhitze

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



## Unter- und Oberhitze

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



## Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

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



## Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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



ECO

## Heizfunktion ECO

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

## Kontrollleuchte

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

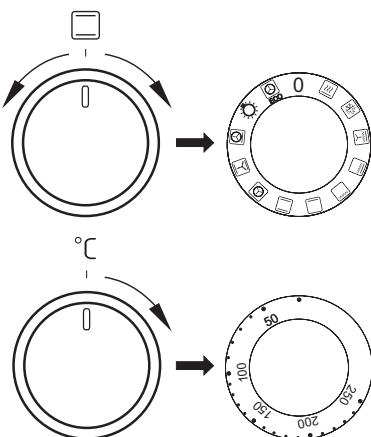
# BEDIENUNG

## ► Backofen mit Umluft (Heißluftheizung+ Ventilator)

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze, Grillhitze und Heißluftheizung erwärmt werden. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durchs Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durchs Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.

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

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



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

### Achtung!

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

## 0 Nullstellung

### Schnelles Aufheizen

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



### Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



### Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.



### Supergrill

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



### Grill

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

# BEDIENUNG



## Unterhitze

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



## Unter- und Oberhitze

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



## Heißluft

Durch das Drehen des Reglers auf die Funktion „Heißluft“ wird der Backofen zwangsweise mit Hilfe eines an der Backofen-Rückwand zentral angebrachten Umluftgebläses beheizt. Im Vergleich zum herkömmlichen Backofen erfolgt das Backen bei niedrigeren Temperaturen.

Diese Beheizungsart ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung um das sich im Backofen befindende Backgut herum.



## Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen.

Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).



## Heißluft und Unterhitze

Durch Drehen des Reglers auf diese Position werden Heißluft und Unterhitze eingeschaltet und die Temperatur im unteren Bereich des Backofens wird erhöht. Die Zufuhr einer großen Wärmemenge erfolgt von unten. Diese Funktion ist für saftige Kuchen, Pizza gut geeignet.



## Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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



## Heißluft ECO

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

## Kontrollleuchte

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

# 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 einzurreiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

# **BACKEN UND BRATEN - PRAKТИSCHE HINWEISE**

## **Gebäck**

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

## **Braten von Fleisch**

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschlieben.
- 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.

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

## Heizfunktion ECO

- Mit der Heizfunktion 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 ECO

| Art Gebäck | Backofenfunktionen | Temperatur °C | Einschubhöhe | Garzeit [min] |
|------------|--------------------|---------------|--------------|---------------|
|            |                    | 180 - 200     | 2 - 3        | 50 - 70       |
|            |                    | 180 - 200     | 2            | 50 - 70       |
|            |                    | 190 - 210     | 2 - 3        | 45 - 60       |
|            |                    | 200 - 220     | 2            | 90 - 120      |
|            |                    | 200 - 220     | 2            | 90 - 160      |
|            |                    | 180 - 200     | 2            | 80 - 100      |

# BACKEN UND BRATEN - PRAKТИСHE HINWEISE

## 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] |
|------------|--------------------|---------------|--------------|---------------|
|            | ECO                | 180 - 200     | 2 - 3        | 50 - 70       |
|            | ECO                | 180 - 200     | 2            | 50 - 70       |
|            | ECO                | 190 - 210     | 2 - 3        | 45 - 60       |
|            | ECO                | 200 - 220     | 2            | 90 - 120      |
|            | ECO                | 200 - 220     | 2            | 90 - 160      |
|            | ECO                | 180 - 200     | 2            | 80 - 100      |

# BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Unterhitze + Oberhitze + Ventilator)

| Art des Backens oder Bratens | Backofen-Funktion<br> | Temperatur °C           | Stufe<br> | Zeit [Min.]<br>       |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------|-----------------------|
|                              |                       | 160 - 200               | 2 - 3     | 30 - 50               |
|                              |                       | 150                     | 3         | 25 - 35               |
|                              |                       | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|                              |                       | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|                              |                       | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2         | 15 - 25               |
|                              |                       | 210 - 220               | 2         | 45 - 60               |
|                              |                       | 190                     | 2 - 3     | 60 - 70               |
|                              |                       | 200 - 220               | 4         | 14 - 18               |
|                              |                       | 225 - 250               | 2         | 120 - 150             |
|                              |                       | 160 - 230               | 2         | 90 - 120              |
|                              |                       | 180 - 190               | 2         | 70 - 90               |
|                              |                       | 160 - 180               | 2         | 45 - 60               |
|                              |                       | 190 - 210               | 2         | 40 - 50               |
|                              |                       | 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.

# BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluftheizung + Ventilator)

| Art des Backens oder Bratens | Backofen-Funktion | Temperatur °C           | Stufe | Zeit [Min.]           |
|------------------------------|-------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
|                              |                   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
|                              |                   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|                              |                   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|                              |                   | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3 | 15 - 25               |
|                              |                   | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
|                              |                   | 160 - 180               | 2 - 3 | 45 - 60               |
|                              |                   | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
|                              |                   | 200 - 220               | 4     | 14 - 18               |
|                              |                   | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
|                              |                   | 160 - 180               | 2     | 120 - 160             |
|                              |                   | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
|                              |                   | 160 - 190               | 2     | 90 - 120              |
|                              |                   | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
|                              |                   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
|                              |                   | 175 - 190               | 2     | 60 - 70               |
|                              |                   | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
|                              |                   | 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 für 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   | 3  |              | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech   | 3  |              | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech   | 3  |              | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech<br>Bratenblech                              | 2 + 4<br>2 - Gebäck-blech oder Bratenblech<br>4 - Gebäck-blech                                   |              | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <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 - Gebäck-blech oder Bratenblech<br>4 - Gebäck-blech                                   |              | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>          |
| Fettfreier Biskuit   | Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm       | 3  |              | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>          |
| Apfelkuchen          | Grillrost + zwei schwarz beschichtet Backformen Ø 20 cm | 2<br>Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite linke Vorderseite platziert. |              | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>          |

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

<sup>2)</sup> Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

# TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

## Grillen

| Gericht                | Zubehör  | Stufe                            | Heizfunktion | Temperatur (°C)   | Zeit (Min.)                       |
|------------------------|--|----------------------------------|--------------|-------------------|-----------------------------------|
| Weißbrot-<br>Toasts    | Grillrost  | 4                                |              | 220 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                         |
|                        | Grillrost  | 4                                |              | 220 <sup>2)</sup> | 2 - 3                             |
| Rindfleisch-<br>Burger | Grillrost +<br>Bratenblech<br>(Zum Auf-<br>fangen von<br>abtropfendem<br>Fett) | 4 - Grillrost<br>3 - Bratenblech |              | 220 <sup>1)</sup> | 1 Seite 10 - 15<br>2 Seite 8 - 13 |

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

<sup>2)</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 +<br>Bratenblech<br>(Zum Auf-<br>fangen von<br>abtropfendem<br>Fett) | 2 - Grillrost<br>1 - Bratenblech |              | 180 - 190       | 70 - 90     |
|                 | Grillrost +<br>Bratenblech<br>(Zum Auf-<br>fangen von<br>abtropfendem<br>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 „ab“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**

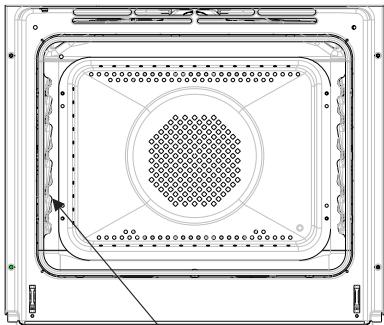
## Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Steam Clean-Dampfreinigung:**
  - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
  - Backofentür schließen,
  - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“  drehen
  - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
  - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

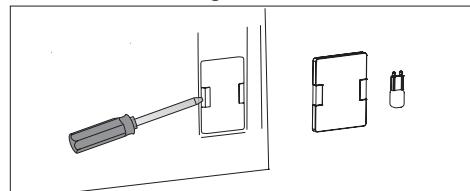
\*vorhanden nur bei einigen Modellen

### 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*

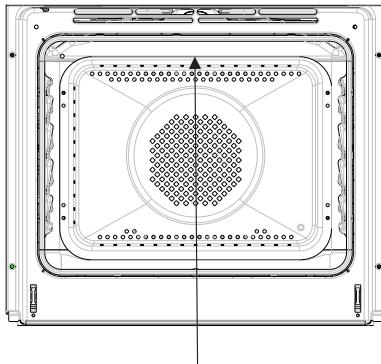


- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Die Bleche herausnehmen.
- Wenn der Backofen über Teleskop-Führungsschienen verfügt, müssen sie herausgenommen werden.
- Die Abdeckung mit einem flachen Schraubendreher anheben, abnehmen, reinigen und unbedingt trocken wischen.
- Die Halogenleuchte nach 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
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung einsetzen.

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Wechsel der Halogenleuchte im Backofen\*

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



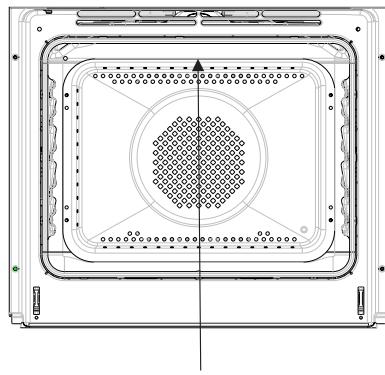
*Beleuchtung des Backofens*

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
4. Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:  
-Spannung 230V  
-Leistung 25W
5. Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
6. Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.

## Auswechseln der Backofen-Beleuchtung\*

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
  - Spannung 230 V
  - Leistung 25 W
  - Fassung E14.



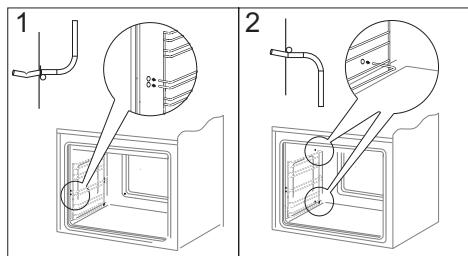
*Backofen-Glühlampe*

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

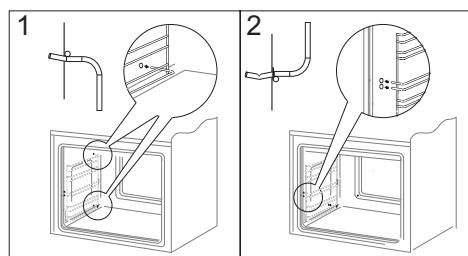


Herausnehmen der Blechträger

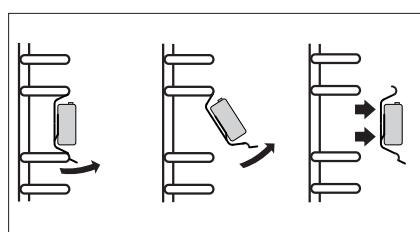
- Die mit den Buchstaben **Dp** gekennzeichneten Backöfen verfügen über nichtrostende Auszüge, die an den Blechträgern befestigt sind. Die Auszüge sind samt Blechträgern herauszunehmen und zu waschen. Vor dem Einlegen der Bleche sind sie herauszuziehen (wenn der Backofen heiß ist, sind die Führungsschienen herausziehen, indem die hintere Kante der Bleche an den Stoßstangen im vorderen Bereich der Auszüge angesetzt wird) und anschließend mit dem Blech einschieben.

## Achtung!

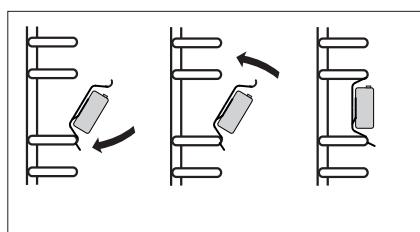
Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen



Einsetzen der Blechträger



Herausnehmen der Teleskopschienen

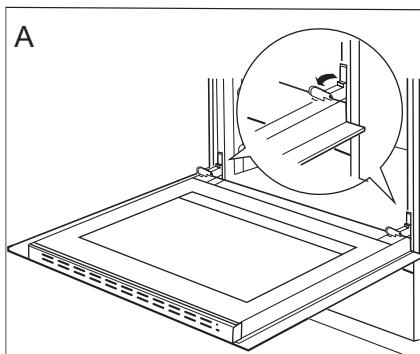


Einsetzen der Teleskopschienen

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## ► Backofentür aushängen

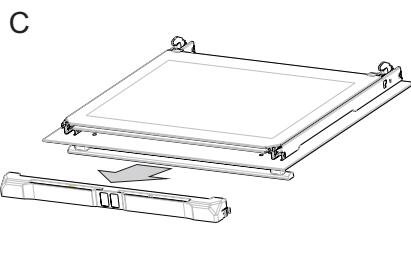
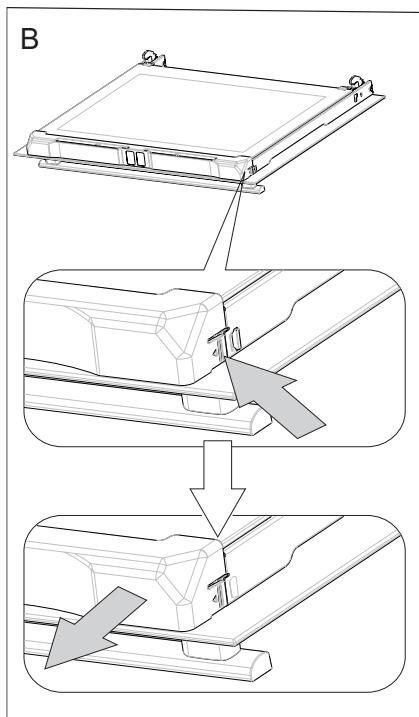
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



*Klappbügel nach oben drücken*

## Herausnahme der inneren Scheibe

1. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.B, C)

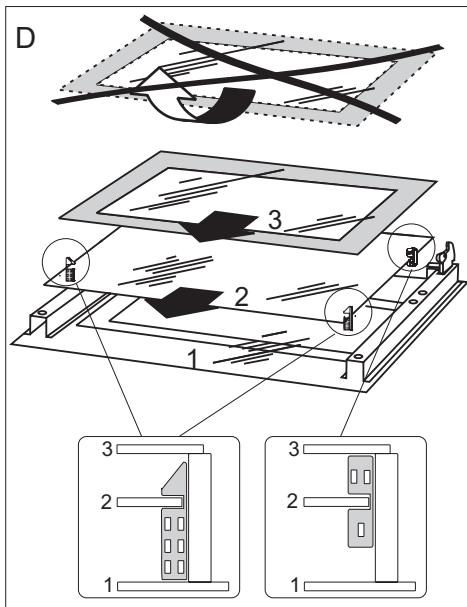


## ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

2. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
3. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

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

**Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden.** Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.



Herausnahme der inneren Scheibe

### 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.

## 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. Das Gerät funktioniert 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> ) |

# TECHNISCHE DATEN

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| Nennspannung               | 230V ~ 50 Hz          |
| Nennleistung               | max. 3,6 kW           |
| Ausmaße des Geräts (HxBxT) | 59,5 x 59,5 x 57,5 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 Energieeffizienzkennzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 /IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

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

|  |  |
|--|--|
| Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)                |  |
| 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

---

|  |    |
|--|----|
| Consignes de sécurité.....                     | 38 |
| Description du produit.....                    | 42 |
| Installation.....                              | 45 |
| Fonctionnement.....                            | 47 |
| Cuisson dans le four – conseils pratiques..... | 56 |
| Plats de test.....                             | 61 |
| Nettoyage et entretien de la cuisinière.....   | 63 |
| Comment procéder en cas de panne.....          | 68 |
| Données techniques.....                        | 69 |

## 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.

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.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

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



- 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.
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four.
- 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.
- Suivez obligatoirement les consignes et les prescriptions incluses dans la notice. Les personnes qui n'ont pas lu la notice ne peuvent pas utiliser la cuisinière.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- 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 les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.**

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

- **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

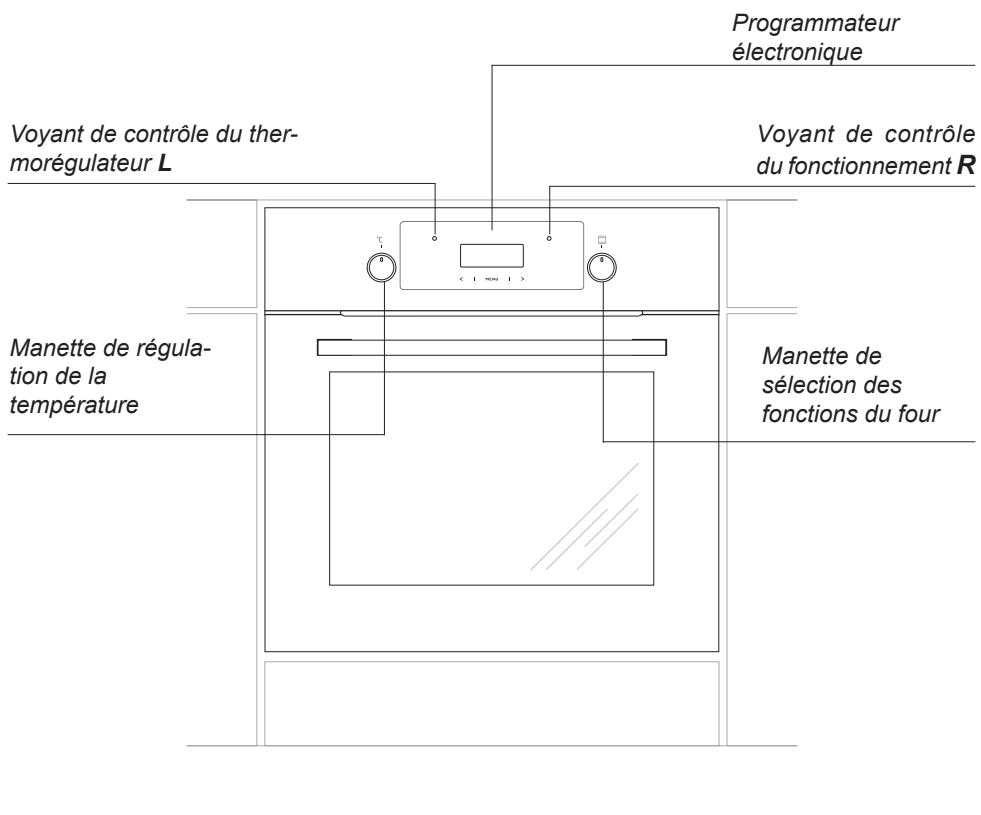


Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur 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 ramas-sages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



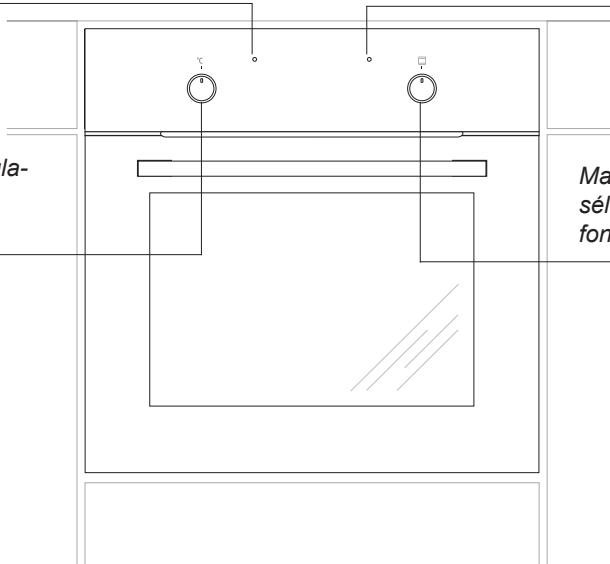
## DESCRIPTION DU PRODUIT

Voyant de contrôle du ther-  
morégulateur **L**

Voyant de contrôle  
du fonctionnement **R**

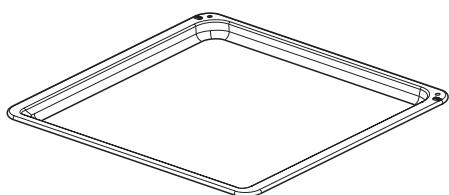
Manette de régula-  
tion de la  
température

Manette de  
sélection des  
fonctions du four

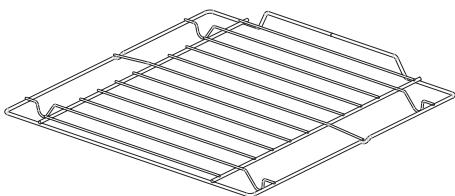


## CARACTÉRIQUE DU PRODUIT

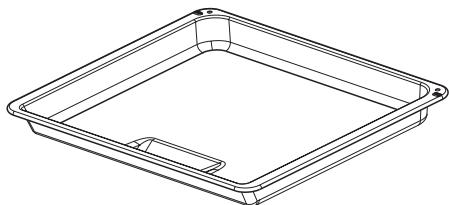
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain\**

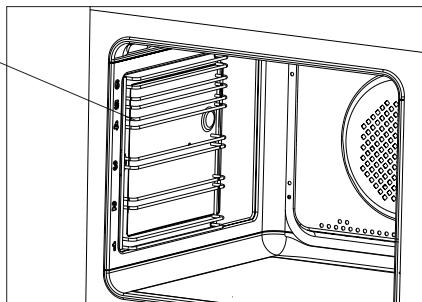


grille pour grillades  
(grille à gratinier)



*Plat à rôtissage\**

Gradins fils  
de la paroi latérale

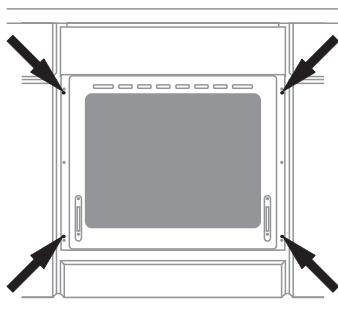
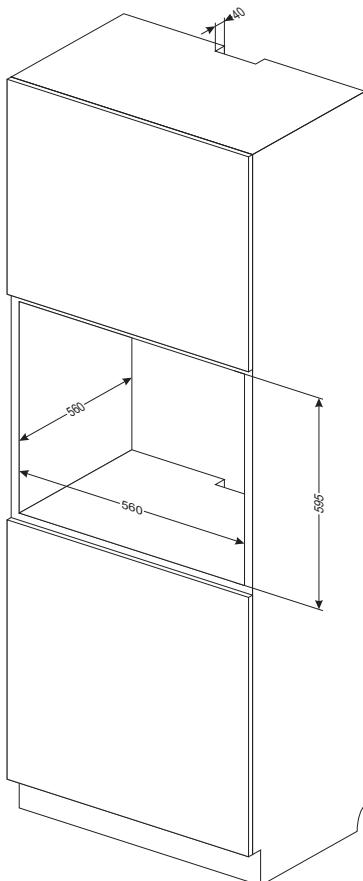
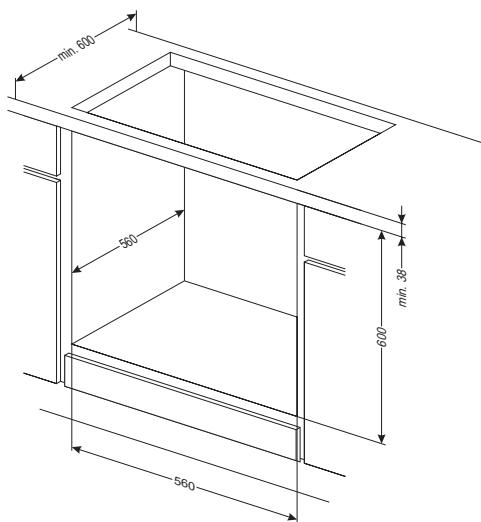


\*en fonction du modèle

# INSTALLATION

## ► Installation du four.

- Le four devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Le four est encastrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher.
- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image,
- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.



# INSTALLATION

## ► Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
  - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
  - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
  - la prise est facilement accessible.

### Attention!

Dans le cas où la conduite d'alimentation non détachable serait endommagé, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.

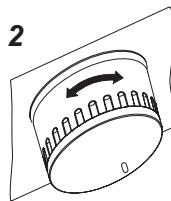
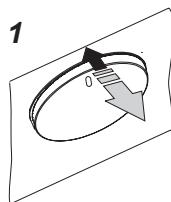
# FONCTIONNEMENT

## Avant la première mise en route du four

- enlever les éléments de l'emballage, nettoyer la chambre du four des produits de conservation
- retirer l'équipement du four et le laver à l'eau chaude avec du liquide-vaisselle
- mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre
- chauffer le four (à la température de 250°C pendant 30 min. environ), éliminer les salissures et nettoyer soigneusement (voir chapitre : Fonctionnement du programmeur et commande du four).

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 Tb, après le branchement au réseau, dans le pôle du panneau d'affichage, l'heure „0.00“ apparaît 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 Tb 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.

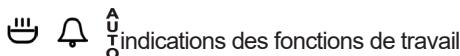
Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

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

# FONCTIONNEMENT

## Programmateur électronique\*

### Écran de l'afficheur



**MENU** - touche de sélection des fonctions du programmeur

< touche « - »

> touche « + »

### Mise à l'heure du programmeur

Après le branchement ou le rebranchement, l'afficheur indique l'heure 0.00,



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

Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole cesse de clignoter.

La modification de l'heure peut être effectuée plus tard en appuyant simultanément sur les senseurs < / >, lorsque le point sous le symbole clignote, il est possible de modifier l'heure actuelle.

\*en fonction du modèle

### Attention !

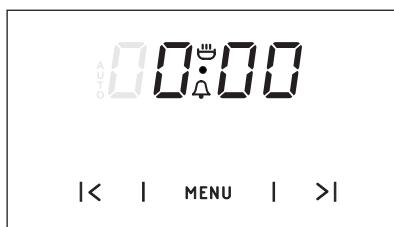
Si le programmeur n'est pas mis à l'heure, le four ne fonctionne pas.

### Minuteur

Vous pouvez activer le minuteur à tout moment sans tenir compte de l'état d'activation des autres fonctions du programmeur. La durée du temps à programmer est de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

Pour programmer le minuteur :

- appuyez sur la touche **MENU** jusqu'à ce que le témoin commence à clignoter:



- programmez le temps à l'aide des touches > et <,

Le temps programmé apparaît sur l'afficheur et le témoin est allumé.

À l'issue de la durée programmée, le signal sonore se déclenche et le témoin commence à clignoter,

- appuyez sur la touche **MENU**, < et > afin de couper le signal ; le témoin cesse alors de clignoter et l'heure actuelle apparaît sur l'afficheur.

### Attention !

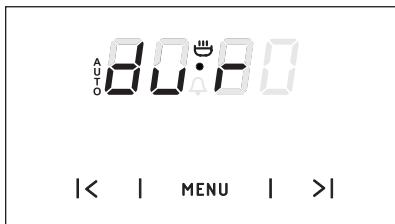
Si le signal n'est pas coupé manuellement, il est interrompu automatiquement après environ 7 minutes.

# FONCTIONNEMENT

## Fonctionnement sémi-automatique

Si vous voulez que le four s'arrête à une heure précise :

- positionnez la manette de fonctions du four et la manette de régulation de la température sur les positions désirées,
- appuyez sur la touche **MENU** jusqu'à ce que apparaîtront sur l'afficheur,



- programmez le temps désiré à l'aide des touches < et >, entre 1 minute et 10 heures.

Le temps programmé sera mémorisé après environ 7 secondes ; l'heure actuelle apparaît alors sur l'afficheur et la fonction **AUTO** est allumé.

À l'issue de la durée programmée, le four s'arrête automatiquement, un signal sonore se déclenche et la fonction **AUTO** commence à clignoter,

- mettez les manettes de fonctions du four et de régulation de la température sur la position « arrêt »,

- appuyez sur la touche **MENU**, < et > afin de couper le signal ; le témoin cesse alors de clignoter et l'heure actuelle apparaît sur l'afficheur.

### Attention !

Dans les fours équipés d'une seule manette, celle-ci regroupe la manette de fonctions du four et la manette de régulation de la température.

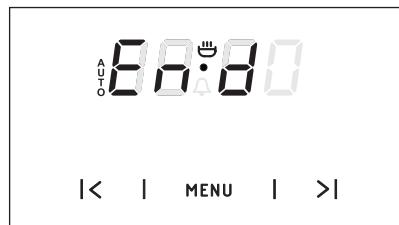
## Fonctionnement automatique

Si vous voulez que le four fonctionne pendant une durée précise et s'arrête à une heure précise, vous devriez programmer la durée de fonctionnement et l'heure d'arrêt :

- appuyez sur la touche **MENU** jusqu'à ce que apparaîtront sur l'afficheur,



- programmez le temps désiré à l'aide des touches < et >, entre 1 minute et 10 heures.
- appuyez sur la touche **MENU** jusqu'à ce que apparaîtront sur l'afficheur,



- programmez l'heure d'arrêt (fin de fonctionnement) à l'aide des touches < et >, le four doit s'arrêter dans les 23 heures et 59 minutes à partir du moment de programmation,
- positionnez la manette de fonctions du four et la manette de régulation de la température sur les positions désirées.

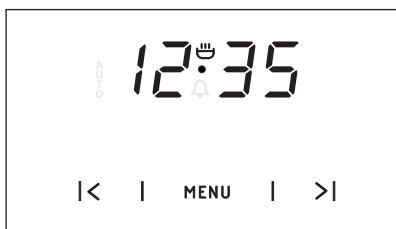
# FONCTIONNEMENT

La fonction **AUTO** sont allumés, le four se mettra en marche à l'heure résultante de la différence entre le temps d'arrêt programmé et la durée de cuisson (ex. le four est programmé pour une heure et il doit s'arrêter à 14.00, donc il se mettra en marche à 13.00).

À l'issue de la durée programmée, le four s'arrête automatiquement, un signal sonore se déclenche et la fonction **AUTO** clignote,

- mettez les manettes de fonctions du four et de régulation de la température sur la position « arrêt »,

- appuyez sur les touches **MENU**, < et > pour arrêter la sonnerie, la fonction **AUTO** s'éteindra et le programmeur montrera le temps courant, p. ex.: 12h35.



## Annulation des réglages

Dans chaque moment on peut annuler les réglages du minuteur ou de la fonction du travail automatique.

Annulation du travail automatique :

- appuyer en même temps sur les touches < et >,

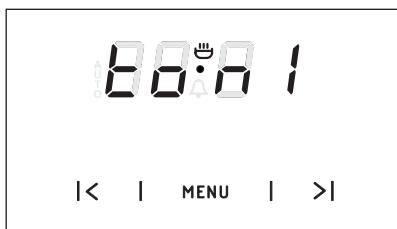
Annulation du minuteur :

- avec la touche 1 choisissez la fonction du minuteur,
- appuyez de nouveau sur les touches < et > .

## Changement du ton du bip sonore

On peut changer le ton du bip sonore de la façon suivante :

- appuyez en même temps sur les touches < et > ,
- choisissez avec le bouton 1 la fonction « ton », les indications do programmeur seront pulsatoires :



- choisissez avec le bouton > le ton de 1 à 3.

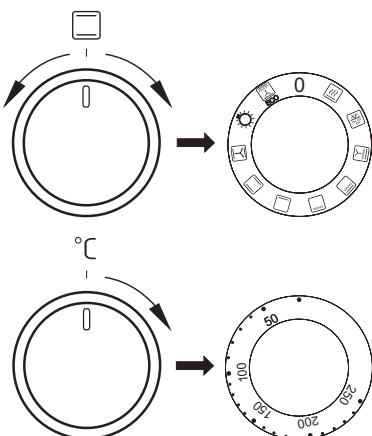
# FONCTIONNEMENT

## ► Fonctions et utilisation du four

### ► Four avec circuit d'air forcé (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + ventilateur)

Le four peut être chauffé à l'aide d'une chaleur de sole et de voûte, et d'un grilloir. Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette de type de fonctionnement – il suffit de tourner le commutateur à la fonction sélectionnée, ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée. Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :

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



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position « ● »/« 0 ».

#### Attention !

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

## 0 Réglage zéro

### Chauffage rapide

 La résistance supérieur et inférieur , le grill et le ventilateur se mettent en marche. Utilisation pour le préchaufage du four.

### Décongélation

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

### Grilloir renforcé (Grilloir et chaleur de voûte)

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

### Gril renforcé (super gril)

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

### Gril allumé

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

# FONCTIONNEMENT



## Radiateur inférieur allumé

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



## Radiateur supérieur et inférieur allumés

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



## Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur.

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



## Eclairage indépendant du four

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



## La fonction de chauffe ECO

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

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

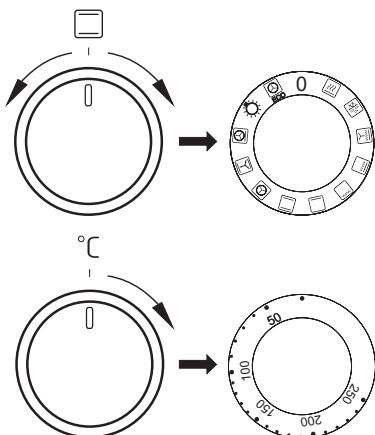
# FONCTIONNEMENT

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

Il est possible de chauffer le four à l'aide de la chaleur de sole et de voûte, du grilloir et de la chaleur tournante. Le four est réglé à l'aide de la manette de fonctions et de la manette de régulation de la température. Pour programmer le four, il faut mettre la manette sur la position choisie, ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.

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

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



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

### Attention !

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

## 0 Réglage zéro

### Chauffage rapide

La résistance chaleur tournante et le grill.

Utilisation pour le préchauffage du four.

### Décongélation

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



### Grilloir renforcé (Grilloir et chaleur de voûte)

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



### Gril renforcé (super gril)

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



### Gril allumé

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

# FONCTIONNEMENT



## Radiateur inférieur allumé

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



## Radiateur supérieur et inférieur allumés

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



## Chaleur tournante allumée

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

L'utilisation de cette méthode de chauffage permet une circulation uniforme de la chaleur autour du met se trouvant dans le four.



## Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur.

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



## Chaleur tournante et radiateur allumés

Sur cette position du sélecteur rotatif le four réalise la fonction de chaleur tournante et de radiateur inférieur allumé ce qui provoque une augmentation de la température du dessous de la cuisson. Grand nombre de chaleur apporté du dessous de la cuisson, pâtes humides, pizzas.



## Eclairage indépendant du four

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



## Chaleur tournante eco

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

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

# FONCTIONNEMENT

---

## Utilisation du grilloir

---

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

Pour mettre en marche le grilloir :

Immettez 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 lèchefrites
- directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,

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

### Attention !

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

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

Gardez les enfants à distance !

# 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 en 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, veillez suivre les consignes de la notice.

## Rôtissage

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

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

## La fonction de chauffe 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 de chauffe ECO

| Type de cuissions Plat | Fonction du four | Température °C | Niveau | Durée [Min] |
|------------------------|------------------|----------------|--------|-------------|
|                        |                  | 180 - 200      | 2 - 3  | 50 - 70     |
|                        |                  | 180 - 200      | 2      | 50 - 70     |
|                        |                  | 190 - 210      | 2 - 3  | 45 - 60     |
|                        |                  | 200 - 220      | 2      | 90 - 120    |
|                        |                  | 200 - 220      | 2      | 90 - 160    |
|                        |                  | 180 - 200      | 2      | 80 - 100    |

# 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 cuissions Plat | Fonction du four | Température °C | Niveau | Durée [Min] |
|------------------------|------------------|----------------|--------|-------------|
|                        | ECO              | 180 - 200      | 2 - 3  | 50 - 70     |
|                        | ECO              | 180 - 200      | 2      | 50 - 70     |
|                        | ECO              | 190 - 210      | 2 - 3  | 45 - 60     |
|                        | ECO              | 200 - 220      | 2      | 90 - 120    |
|                        | ECO              | 200 - 220      | 2      | 90 - 160    |
|                        | ECO              | 180 - 200      | 2      | 80 - 100    |

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four avec circuit d'air forcé (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + ventilateur)

| Type de plat/<br>cuisson | Fonction du four | Température<br>°C       | Niveau | Temps [min.]          |
|--------------------------|------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
|                          |                  | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
|                          |                  | 150                     | 3      | 25 - 35               |
|                          |                  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|                          |                  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|                          |                  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
|                          |                  | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
|                          |                  | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
|                          |                  | 200 - 220               | 4      | 14 - 18               |
|                          |                  | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
|                          |                  | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
|                          |                  | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
|                          |                  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
|                          |                  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
|                          |                  | 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.

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

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

| Type de plat/ cuison | Fonction du four                    | Température °C          | Niveau | Temps [min.]          |
|----------------------|-------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
|                      | <input type="checkbox"/>            | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
|                      | <input type="checkbox"/>            | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
|                      | <input type="checkbox"/>            | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
|                      | <input type="checkbox"/>            | 200 - 220               | 4      | 14 - 18               |
|                      | <input type="checkbox"/>            | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> | 160 - 180               | 2      | 120 - 160             |
|                      | <input type="checkbox"/>            | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> | 160 - 190               | 2      | 90 - 120              |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
|                      | <input type="checkbox"/>            | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> | 175 - 190               | 2      | 60 - 70               |
|                      | <input type="checkbox"/>            | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> | 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 2) (min.) |
|----------------------|--|---|----------------------|-------------------------|----------------------------|
| Petits gâteaux       | Plaque pour pain   | 3   |                      | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>      |
|                      | Plaque pour pain   | 3   |                      | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>      |
|                      | Plaque pour pain   | 3   |                      | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <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                        |                      | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <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        | 3   |                      | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <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 - 70 <sup>2)</sup>      |

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

<sup>2)</sup> Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

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

### Mode gril

| Type de plat       | Accessoires   | Niveau                             | Fonctions de cuisson | Température (°C)  | Durée (min.)                    |
|--------------------|---|------------------------------------|----------------------|-------------------|---------------------------------|
| Pain blanc grillé  | Grille  | 4                                  |                      | 220 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                       |
|                    | Grille  | 4                                  |                      | 220 <sup>2)</sup> | 2 - 3                           |
| Hamburgers de bœuf | Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages) | 4 - grille<br>3 – plaque pour rôti |                      | 220 <sup>1)</sup> | 1 page 10 - 15<br>2 page 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

<sup>2)</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.

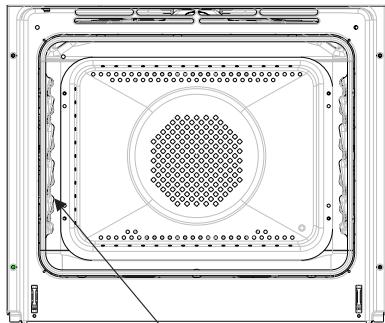
**Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « off ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.**

## Four

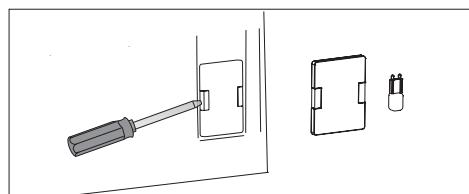
- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:**
  - versez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

## 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



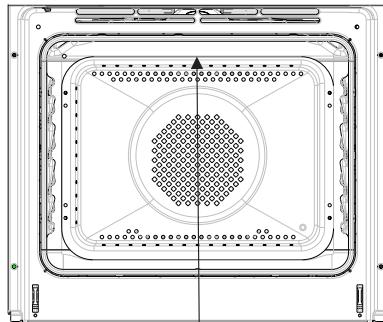
1. Couper l'alimentation du four
2. Retirer les plaques du four.
3. Si le four possède des glissières télescopiques il faut les retirer.
4. En utilisant un tournevis plat soulever l'accroche du globe, l'enlever, le nettoyer en n'oubliant pas de l'essuyer à sec.
5. Retirer l'ampoule halogène en la glissant 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

\*en fonction du modèle

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## 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.



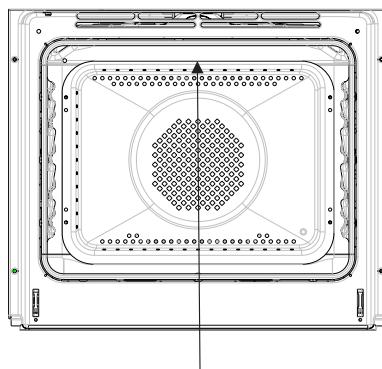
*Éclairage du four*

1. Couper l'alimentation du four
2. Retirer les plaques du four.
3. Retirer et laver le globe de la lampe et ne pas oublier de l'essuyer.
4. Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle G9  
-tension 230V  
-puissance 25W
5. Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
6. Retirer le globe de la lampe.

## Remplacement de la lampe du four\*

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

- Mettez toutes les manettes de contrôle sur la position « ● »/« 0 » et coupez l'alimentation,
- Dévissez le hublot de la lampe, nettoyez-le et mettez-le bien à sec.
- Dévissez l'ampoule, si nécessaire changez-la. Caractéristiques de l'ampoule à haute température (300 °C) :
  - tension 230 V
  - puissance 25 W
  - culot E14.



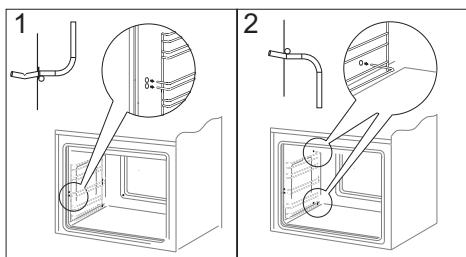
*Lampe du four*

- Vissez l'ampoule en vous assurant qu'elle est bien placée dans la douille céramique.
- Vissez le hublot de la lampe.

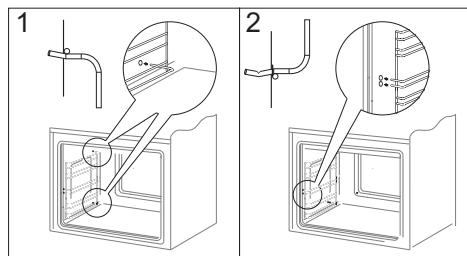
\*en fonction du modèle

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

- 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

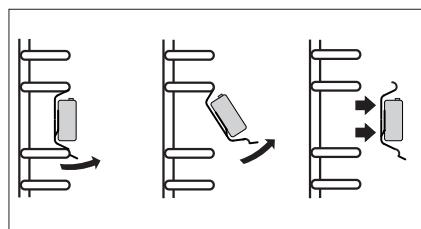


Retirement des échelles latérales

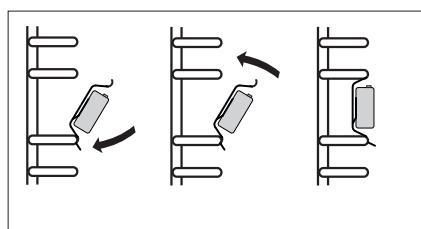
- Les cuisinières marqués par les lettres Dp possèdent des glissières en inox télescopiques rétractables fixées aux glissières en grille. Les glissières doivent être retirées et lavées avec les glissières en grille. Avant de placer sur elles les plaques il faut les tirer (si le four est chauffé les glissières doivent être tirées en accrochant le bord arrière des plaques contre les buttoirs qui se trouvent dans la partie avant des glissières) et ensuite les pousser avec la plaque.

## Attention!

Les glissières télescopiques ne devraient pas être lavées dans les lave-vaisselles.



Retirement des glissières télescopiques

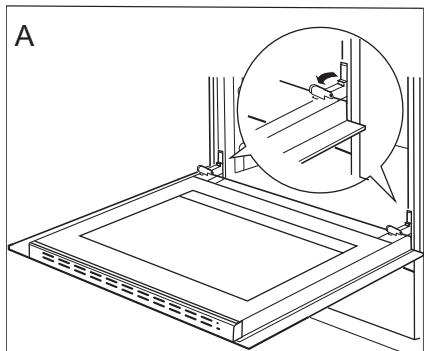


Placement des glissières télescopiques

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Retrait de la porte

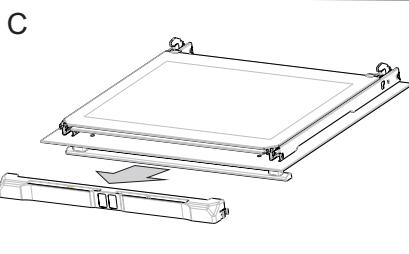
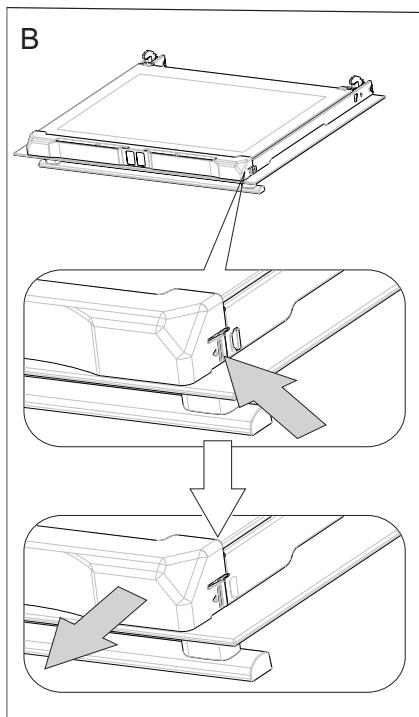
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau 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. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)



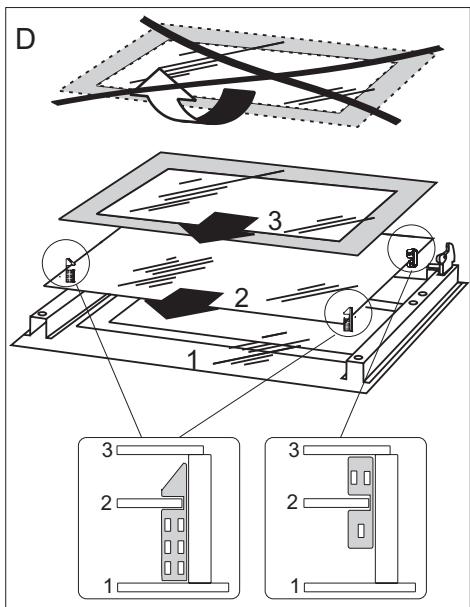
# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

2. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure (schéma D).

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

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

**Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte.** Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncez l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



Démontage de la vitre intérieure

## 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 électriques 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  |
|---|--|--|
| Le dispositif électrique ne fonctionne pas  | coupure de courant   | vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le |
| 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> )            |
| 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> )    |

# DONNÉES TECHNIQUES

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Tension nominale  | 230V~50 Hz            |
| Puissance nominale  | max. 3,6 kW           |
| Dimensions de la cuisinière<br>(Largeur/Hauteur/Profondeur) | 59,5 x 59,5 x 57,5 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 :*

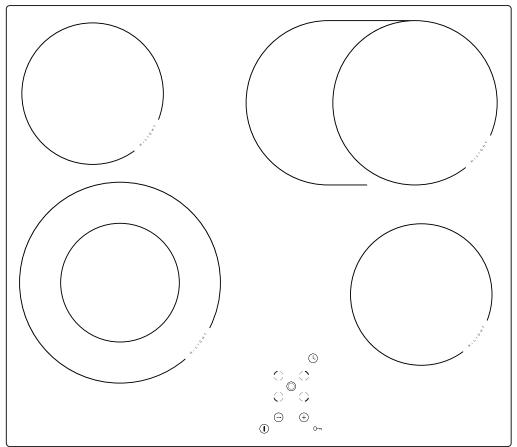
- directive « basse tension » 2014/35/EC,
- directive « compatibilité électromagnétique » 2014/30/EC,
- directive « ErP » 2009/125/EC,

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





---



BOXC 954 000 E

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>(DE) GEBRAUCHSANWEISUNG.....</b> | <b>2</b>  |
| <b>(F) MODE D'EMPLOI.....</b>       | <b>29</b> |

## **SEHR GEEHRTER KUNDE,**

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

*Bevor das Kochfeld 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!**

*Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu bedienen.*

*Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Raumheizung) wäre nicht bestimmungsgemäß und könnte gefährlich sein.*

*Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Änderungen einzuführen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.*

### **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.*

# INHALTSVERZEICHNIS

---

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grundlegende Informationen..... | 2  |
| Sicherheitshinweise.....        | 4  |
| Beschreibung des Produkts.....  | 9  |
| Installation.....               | 10 |
| Bedienung.....                  | 15 |
| Reinigung und Wartung.....      | 23 |
| Vorgehen bei Notfall.....       | 25 |
| Technische Daten.....           | 27 |
| Garantie.....                   | 28 |

## WICHTIGE 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 zu löschen. 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!).

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

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

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Vor dem ersten Gebrauch der Keramik-Herdplatte ist die Bedienungsanleitung zu lesen. Auf diese Weise wird die Sicherheit garantiert und Beschädigungen der Platte vorgebeugt.
- Wenn die Keramikplatte in unmittelbarer Nähe eines Radios, Fernsehers oder eines anderen Gerätes, das elektromagnetische Strahlung emittiert, verwendet wird, dann ist zu überprüfen, ob das Steuerpaneel der Keramikplatte korrekt funktioniert.
- Die Platte muss von einem dazu berechtigten Elektriker und Installateur angeschlossen werden.
- Die Möbel, in welche die Platte eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100 °C beständig sein. Dies betrifft Furniere, Ränder und Oberflächen, die aus Kunststoff, Kleber oder Lack hergestellt wurden.
- Die Platte darf erst nach dem Einbau benutzt werden. Auf diese Weise wird ein möglicher Kontakt mit stromführenden Teilen verhindert.
- Reparaturen elektrischer Geräte dürfen nur von Spezialisten ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können ernsthafte Gefahren für den Anwender bewirken.
- Das Gerät wird nur dann vom Stromnetz getrennt, wenn die Sicherung oder der Stecker gezogen werden.
- Der Stecker der Anschlussleitung muss nach dem Einbau der Herdplatte zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Kochfelder heizen sich nach dem Einschalten sehr schnell auf. Deshalb dürfen sie erst nach dem Aufstellen des Kochgeschirrs eingeschaltet werden. Auf diese Weise wird ein übermäßiger Verbrauch an Elektroenergie vermieden.
- Die in das elektronische System eingebaute Anzeige der Restwärme gibt an, b die Platte eingeschaltet bzw. nach dem Ausschalten noch heiß ist.
- Im Falle von Stromausfällen werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist daher Vorsicht geboten, da die vor dem Stromausfall erhitzten Felder nicht mehr durch den Sensor überwacht werden.
- Wenn die Steckdose sich in der Nähe eines Kochfeldes befindet, muss sichergestellt werden, dass das Stromkabel keine erhitzten Stellen berührt.
- Bei Anwendung von Ölen und Fetten darf die Herdplatte nicht ohne Aufsicht belassen werden, da eine erhöhte Brandgefahr besteht.
- Es darf kein Kochgeschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwendet werden. Diese können bei hohen Temperaturen schmelzen und die Keramikplatte beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. in festem und flüssigen Zustand sowie Kunststoffe dürfen nicht auf ein erhitztes Kochfeld gelangen.
- Wenn durch Achtlosigkeit Zucker oder Kunststoff auf die heiße Platte gelangt, dann darf diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden – zuerst ist der Zucker oder Kunststoff mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Die Hände müssen dabei vor Verbrennungen und Verletzungen geschützt werden.
- Auf der Keramikplatte sind nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden zu verwenden, die keine Ränder oder Grate besitzen, da sie sonst die Platte durch Kratzer dauerhaft beschädigen könnten.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Die Heizfläche der Keramikplatte ist gegen thermische Schocks beständig. Sie ist weder gegen Kaltes, noch gegen Warmes empfindlich.
- Es ist ein Herabfallen von Gegenständen auf die Platte zu vermeiden. Punktuell Aufschläge, z.B. das Herunterfallen von Fläschchen mit Gewürzen, können im ungünstigsten Falle zu Sprüngen und Absplitterungen an der Keramikplatte führen.
- Durch beschädigte Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen der Keramikplatte gelangen.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, muss der Strom abgeschaltet werden, um der Möglichkeit von Stromschlägen vorzubeugen.
- Es sind die Hinweise in Bezug auf Pflege und Reinigung der Keramikplatte zu beachten. Im Falle falschen Vorgehens erlischt der Garantieanspruch.
- Wenn das Gerät mit einem Halogenheizfeld ausgerüstet ist, darf zwecks Vorbeugung vor Verletzungen nicht direkt in das Feld gesehen werden.

## WIE SPARE ICH STROM



Wer verantwortungsbewusst Energie nutzt, schützt nicht nur die Haushaltsskasse, sondern wirkt auch bewusst für den Umweltschutz. Helfen Sie deshalb der Umwelt, indem Sie Strom sparen. Im Falle unserer Herdplatte können Sie dies folgendermaßen tun:

- **Verwendung des richtigen Kochgeschirrs**

Töpfe mit flachem und dickem Boden erlauben es, ein Drittel der Elektroenergie einzusparen.. Denken Sie an den Deckel – ansonsten wächst der Stromverbrauch auf das Vierfache!

- **Richtige Zuordnung des Kochgeschirrs zur Fläche des Kochfeldes**

Das Kochgeschirr sollte niemals kleiner sein, als das Kochfeld.

- **Sorge um die Sauberkeit der Kochfelder und der Topfböden**

Verschmutzungen stören die Weiterleitung der Wärme – stark angebrannte Verschmutzungen können meist nur mit Reinigungsmitteln beseitigt werden, die die Umwelt belasten.

- **Vermeiden Sie unnötiges „Topfgucken“!**

- **Bauen Sie Ihre Herdplatte nicht in unmittelbarer Nähe zum Kühl- und Gefrierschrank ein!**

Der Verbrauch an Strom würde dadurch nur unnötigerweise steigen.

## AUSPACKEN



Das Gerät wurde für die Zeit des Transports durch die Verpackung vor Beschädigungen geschützt. Nach dem Auspacken des Geräts bitten wir Sie, die Elemente der Verpackung so zu entsorgen, dass sie nicht die Umwelt belasten.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich, können zu 100 % recycelt werden und wurden daher mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Verpackungsmaterialien (Polyethylenäckchen, Styroporstücke usw.) sind während des Auspackens nicht an Kinder zu geben.

## ENTSORGUNG VERBRAUCHTER GERÄTE



Nach der Beendigung des Nutzungszeitraums darf dieses Produkt nicht zu den normalen kommunalen Abfällen gegeben werden, sondern muss bei einem Sammel- und Recyclingpunkt für Elektro- und Elektronikschrott abgegeben werden.

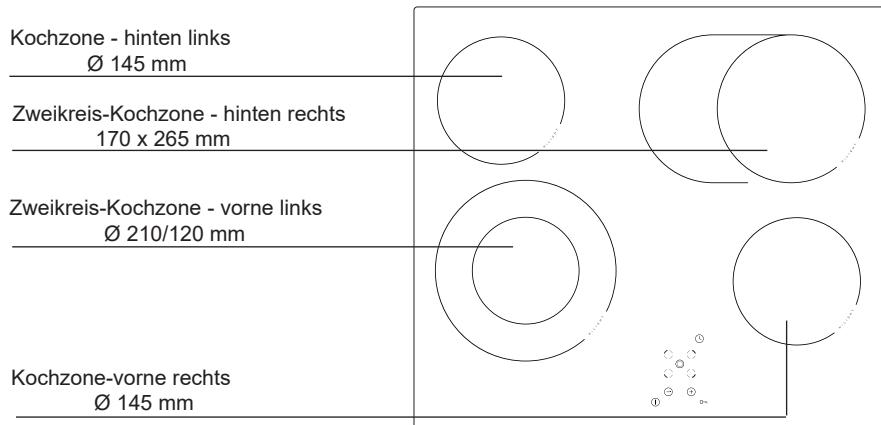
Davon zeugen die Symbole, die auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung und der Verpackung angegeben wurden.

Die im Gerät verwendeten Stoffe sind zum Recycling gemäß ihrer Kennzeichnung geeignet. Dank ihrer erneuten Verwendung, der Nutzung der Materialien oder anderer Formen der Nutzung verschlissener Geräte tragen Sie entscheidend zum Umweltschutz bei.

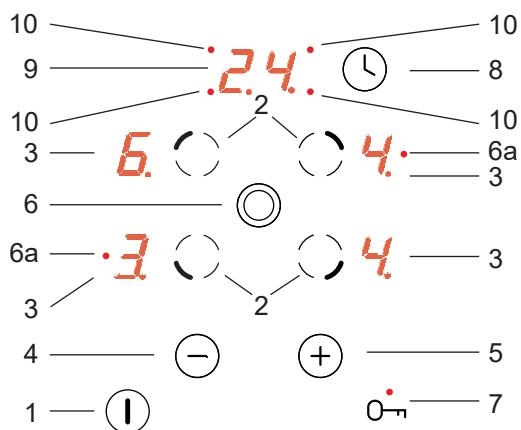
Informationen über den nächstgelegenen Sammelpunkt verschlissener Elektrogeräte erhalten Sie in Ihrer Gemeindeverwaltung.

# BESCHREIBUNG DES GERÄTES

## ► Beschreibung des Kochfeldes



## ► Bedienfeld



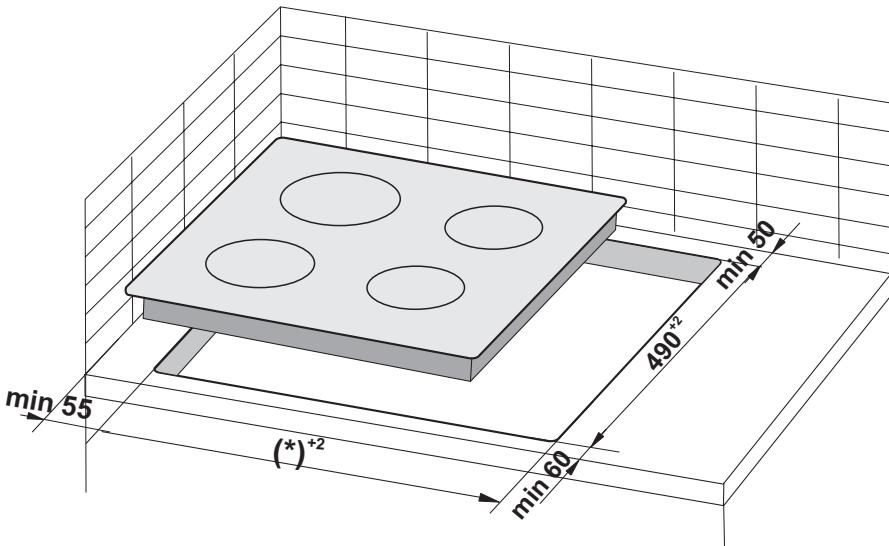
1. Hauptsensor
2. Sensor der Wahl der Kochzone,
3. Anzeigen der Kochzonen,
4. Sensor Minus,
5. Sensor Plus,
6. Sensor der Zweikreis-Kochzone
- 6a. LED-Diode als Anzeige der Einschaltung der Zweikreis-Kochzone
7. Sensor "Schlüssel" mit der LED-Diode,
8. Sensor der Uhr,
9. Uhranzeige,
10. LED-Diode als Uhranzeige für die entsprechende Kochzone,

# INSTALLATION

## ► Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte sollte zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abheben.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter dem Kochfeld zu belassen ist, muss 20 mm betragen, damit die erforderliche Luftzirkulation sichergestellt wird und übermäßige Aufwärmung der Bereiche um das Kochfeld herum sich vermeiden lässt.

1

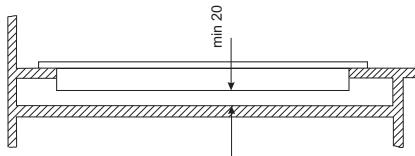


(\*) 560 mm für Platte 600 mm

(\*) 750 mm für Platte 770 mm

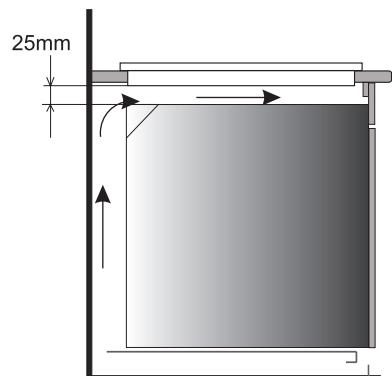
# INSTALLATION

**Hinweis.** Bei der Montage der Kochplatte in der Arbeitsplatte des Küchenschanks ist ein trennendes Fach, wie in der Abbildung dargestellt, zu montieren. Wird die Kochplatte über dem Einbaubackofen installiert, muss das trennende Fach nicht montiert werden.



Einbau in der Arbeitsplatte des tragenden Schrankes.

Wurde die Kochplatte in der Arbeitsplatte des Küchenschanks über der Schublade installiert, muss die untere Abschirmung der Kochplatte mit einer Holzplatte oder Schutzplatte für Ceranplatten bedeckt werden.



Einbau im Arbeitsblatt über einem Backofen mit Lüftung.



Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.



Das Anschlusskabel des Kochfeldes so verlegen, dass es mit der unteren Abdækung nicht in Berührung kommt.

# INSTALLATION

## ► Montage der Schaumstoff-Dichtung \*

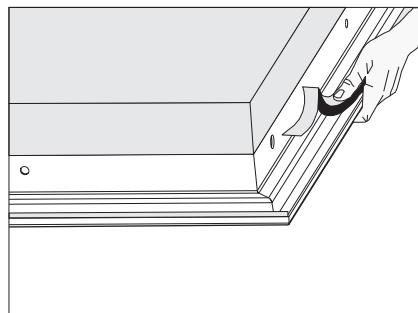
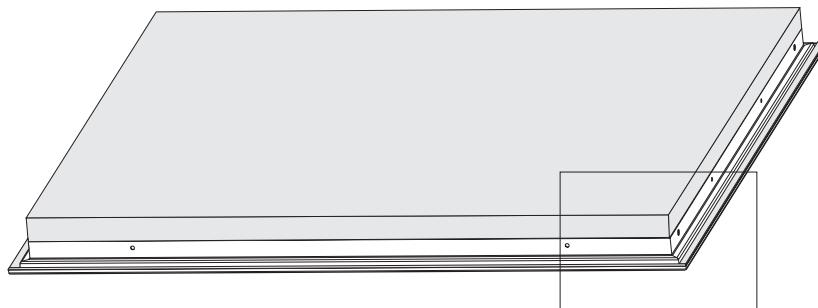
**Der Einbau des Geräts ohne Schaumstoff-Dichtung ist verboten.**

**Die Dichtung ist am Gerät folgenderweise anzubringen.**

Vor Einbau des Geräts in der Küchenarbeitsplatte ist die mit dem Gerät mitgelieferte Schaumstoff-Dichtung an der Unterseite des Rahmens der.

Küchenarbeitsplatte anzubringen:

- Die Schutzfolie von der Dichtung entfernen,
- Die Dichtung anschließend an der Unterseite des Rahmens ankleben (Abb.)

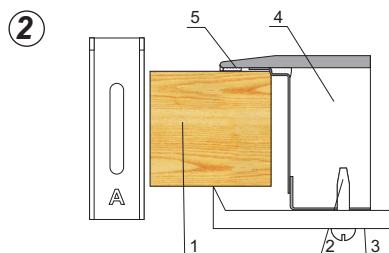


\* bei einigen Modellen ist die Dichtung an der Platte angeklebt

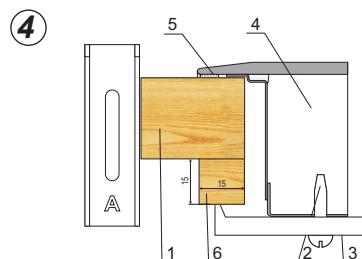
# INSTALLATION

## ► Installation des Kochfeldes - Halterung

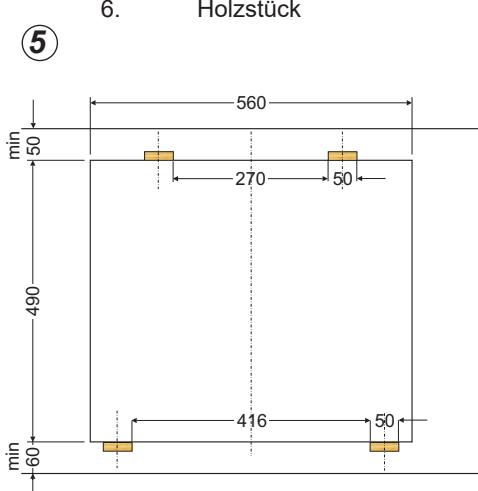
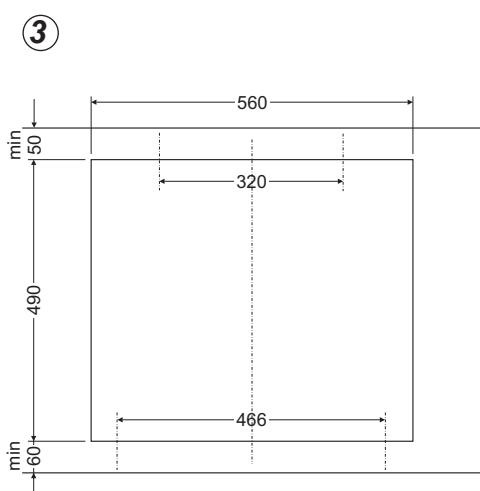
- Ist die Küchenplatte 38 mm stark, müssen vier Halterungen Typ "A" bei der Montage verwendet werden. Die Art der Montage ist den Abb. 2 und 3 zu entnehmen. Ist die Küchenplatte 28 mm stark, müssen neben den Halterungen Typ "A" zusätzlich vier Holzstücke mit Abmessungen von 15x15x50 mm verwendet werden. Die Art der Montage ist den Abb. 4 und 5 zu entnehmen.
- Überprüfen, ob die Dichtung am Kochfeld dicht anliegt. Die Halterungen am Kochfeld von unten leicht anschrauben.
- Die Arbeitsplatte säubern, das Kochfeld in die vorbereitete Öffnung einsetzen und andrücken.
- Die Halterungen senkrecht zur Kante des Kochfeldes platzieren und anschließend fest anschrauben.



1. Küchenplatte  
2. Schraube  
3. Halterung  
4. Kochfeld  
5. Dichtung



1. Küchenplatte  
2. Schraube  
3. Halterung  
4. Kochfeld  
5. Dichtung  
6. Holzstück



# INSTALLATION

## ► Anschluss der Platte an die Elektroinstallation

### Achtung!

Der Anschluss der Platte an die Installation darf nur von einem qualifizierten Installateur ausgeführt werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Eine eigenmächtige Durchführung von Modifikationen oder Änderungen in der elektrischen Installation ist verboten.

## ► Hinweise für den Installateur

Die Platte ist fabrikseitig zur Versorgung mit dreiphasigem Wechselstrom (400V 3N ~50 Hz) vorbereitet. Die Anpassung der Platte an die Versorgung mit einphasigem Strom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung an der Anschlussleiste nach dem beigefügten Verbindungsschema möglich. Das Verbindungsschema ist ebenfalls auf der Unterseite der unteren Verkleidung aufgedruckt. Der Zugang zur Anschlussleiste ist nach Abnahme der Abdeckung an der unteren Verkleidung möglich. Es ist an eine entsprechende Auswahl der Versorgungsleitung unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung der Platte zu denken.

Die Stromleitung ist am Entlaster zu befestigen.

### Achtung!

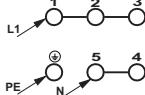
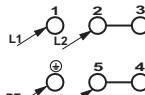
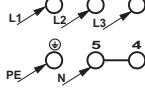
Es ist an die Notwendigkeit des Anschlusses des Schutzstromkreises an die mit dem Zeichen  gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste zu denken. Die Stromversorgungsinstallation muss mit einer entsprechend ausgewählten Sicherung oder nach der Sicherung der Stromversorgungslinie mit einem entsprechenden Ausschalter zu sichern, der die Abschaltung der Stromzufuhr in Störungssituationen ermöglicht.

Vor dem Anschluss der Platte an die Elektroinstallation müssen die auf der Nenntafel und dem Verbindungsschema enthaltenen Informationen zur Kenntnis genommen werden.

ACHTUNG! Der Installateur ist verpflichtet, dem Anwender ein „Anschlusszeugnis des Herdes an die Elektroinstallation“ (befindet sich in der Garantiekarte) auszustellen.

Eine andere Art des Anschlusses der Platte, als auf dem Verbindungsschema dargestellt, kann zu ihrer Beschädigung führen.

# INSTALLATION

| SCHEMA VON MÖGLICHEN VERBINDUNGEN   |   |     |  |
|---|---|-----|--|
| Achtung! Die Heizelemente sind für eine Spannung von 230 V ausgelegt.   |   |     |  |
| Achtung! Bei jeder Verbindungsart muss der Schutzleiter an die mit  gekennzeichnete Klemme angeschlossen sein. |   |     |  |
|   |   |     | Empfohlene Art des Anschlusskabels   |
| 1   | Bei einer Spannung von 230 V einphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie 4-5, Schutzleiter bis   | 1N~ | <br>L <sub>1</sub> → 1 — 2 — 3 → N → 5 → 4 → PE                                   |
| 2   | Bei einer Spannung von 400/230 V zweiphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie 4-5, Schutzleiter bis    | 2N~ | <br>L <sub>1</sub> → 1 — 2 — 3 → L <sub>2</sub> → N → 5 → 4 → PE                  |
| 3   | Bei einer Spannung von 400/230V dreiphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücke verbindet die Klemmen 4-5, Phasenleiter - angeschlossen an 1, 2 und 3, Nullleiter bis 4-5, Schutzleiter bis  | 3N~ | <br>L <sub>1</sub> → 1 — 2 — 3 — L <sub>2</sub> — L <sub>3</sub> → N → 5 → 4 → PE |
| Phasenleiter - L1=R, L2=S, L3=T; N - Nullleiter;  - Schutzleiter   |   |     |  |

# BEDIENUNG

## Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

- Vorerst das Glaskeramik-Kochfeld gründlich reinigen. Das Glaskeramik-Kochfeld wie Glasoberflächen behandeln.
- Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Das Gerät ist unter Beachtung der Sicherheitshinweise zu bedienen.

# BEDIENUNG

Das Keramik-Kochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch Berühren markierter 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 Ausschalten der Kochzone), ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.

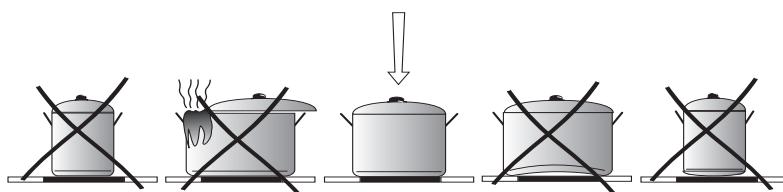
## Geeignetes Kochgeschirr

Für die Glaskeramik-Kochfelder gibt es speziell getestetes Koch- und Bratgeschirr auf dem Markt. Die Gebrauchsanweisungen der jeweiligen Hersteller sind zu beachten.

Das Kochgeschirr mit Aluminium- oder Kupferboden kann metallisch schimmernde Verfärbungen, die sehr schwer zu entfernen sind, verursachen. Besondere Vorsicht ist dagegen bei der Verwendung von emailliertem Geschirr geboten, weil es das Glaskeramik-Kochfeld irreparabel beschädigen kann, wenn das Geschirr leergekocht wird. Um einen optimalen Energieverbrauch und optimale Kochzeiten zu erreichen, sowie Eingebranntes an der Glaskeramik-Oberfläche zu vermeiden, sind folgende Empfehlungen zu beachten:

### Topfboden:

Das Koch- bzw. Bratgeschirr muss einen stabilen, flachen Boden haben, denn Böden mit scharfen Kanten, Graten und verkohlten Speiseresten könnten die Glaskeramik-Oberfläche verkratzen und schleifend auf sie wirken!



### Topfgröße:

Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden sollte möglichst genau mit dem Durchmesser des gebrauchten Heizelementes übereinstimmen.

### Topfdeckel:

Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.

# BEDIENUNG

## Bedienfeld

Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz soll die Diode über dem Sensor "Schlüssel" (7) kurz aufleuchten, daraufhin muss das Kochfeld entriegelt werden, indem der Sensor (7) bis zum Erlöschen der Diode über diesem Sensor gedrückt wird, und daraufhin kann das Keramik-Kochfeld betätigt werden.



**Keine Gegenstände auf die Oberflächen der Sensoren legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.**

## Das Kochfeld einschalten

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, sind alle Kochzonen abgeschaltet und die Anzeigen leuchten nicht.

Durch Berühren des Hauptsensors (1) wird das Kochfeld eingeschaltet und in allen Anzeigen für die Kochzonen (3) erscheint für 10 Sekunden die Ziffer „0“. Jetzt kann die gewünschte Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+)(5) oder (-)(4) eingestellt werden, vorausgesetzt dass der Sensor der Wahl der Kochzone (2) zuvor gewählt wurde (siehe Einstellung der Heizleistungsstufe).



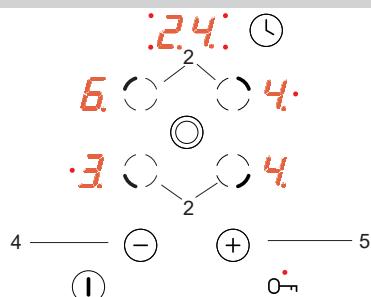
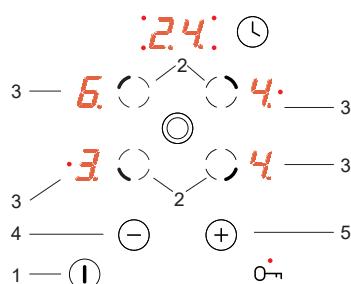
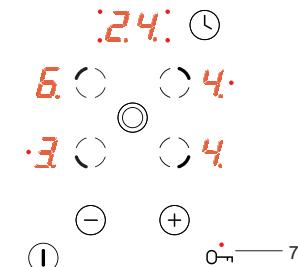
**Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.**

**Ist die Kindersicherung aktiv, kann das Kochfeld nicht eingeschaltet werden (siehe Entriegelung des Kochfeldes).**

## Die Kochzone einschalten

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Hauptsensor (1) können die Kochzonen auf folgende Art und Weise gesteuert werden:

1. Die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (2) wählen (die Zuordnung der Sensoren entspricht der Kochzonen-Verteilung),
2. Mit dem Sensor (+)(5) oder (-)(4) die gewünschte Stufe der Heizleistung einstellen,



# BEDIENUNG

3. Zur Änderung der Einstellung der Heizleistung - wie in Ziffer 1 - zuerst die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (2), wählen und anschließend die gewünschte Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+)(5) oder (‐)(4) einstellen.

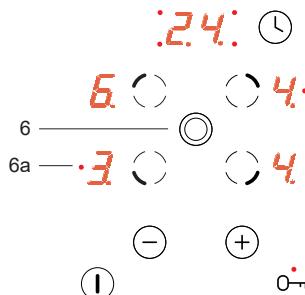


**Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden betätigt, schaltet die Kochzone automatisch ab.**

**Die Kochzone ist aktiv, wenn die Ziffer „0“ blinkt, was darauf hindeutet, dass die Kochzone zur Vornahme der Einstellung der Heizleistung bereit ist.**

## Funktion der Zweikreis-Kochzone

Die Funktion der Zweikreis-Kochzone kann durch Drücken des Sensors (6) eingeschaltet werden. Das Einschalten dieser Kochzone wird durch Aufleuchten der roten Diode - (6a) der Zweikreis-Kochzone angezeigt. Um die Funktion der Zweikreis-Kochzone auszuschalten, den Sensor (6) erneut drücken.

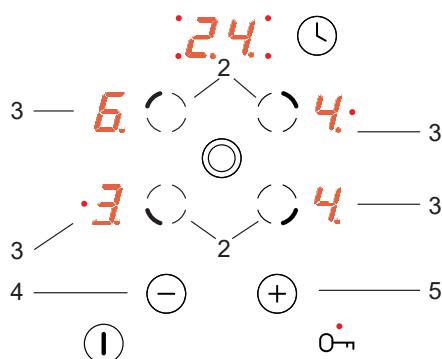


**Die Funktion der Zweikreis-Kochzone kann nur dann eingeschaltet werden, wenn die Basis-Kochzone eingeschaltet ist und diese auch aktiv ist.**

## Einstellung der Heizleistungsstufe

Zur Einstellung der Heizleistungsstufe muss als erstes w die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (2) gewählt werden. Erscheint „0“ in der Anzeige für die Kochzone (3), kann mit der Einstellung der gewünschten Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+)(5) oder (‐)(4) begonnen werden.

**Sollte beim Kochen dagegen das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung doch genutzt werden, muss man nach Erreichen der Stufe „9“ erneut den Sensor (+)(5) drücken, bis „A“ erscheint und anschließend mit dem Sensor (‐)(4) den Wert der Heizleistung einstellen, auf den diese Leistung reduziert werden soll. (siehe: System der automatischen Reduzierung der Heizleistung).**



# BEDIENUNG

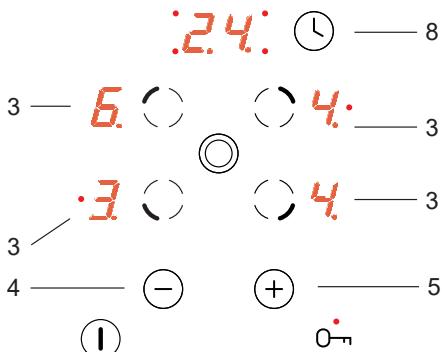
## System der automatischen Reduzierung der Heizleistung

Jede Kochzone ist mit dem System der automatischen Reduzierung der Heizleistung ausgestattet. Wenn dieses System aktiviert wird, wird die betroffene Kochzone mit voller Leistung für die Dauer der Kochzeit, die beim Kochen von der gewählten Heizleistungsstufe abhängig ist, eingeschaltet und dann erfolgt die Umschaltung auf die Heizleistungsstufe.

Die Aktivierung des Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung wird vorbereitet, indem die Heizleistungsstufe mit dem Sensor (-)(4) gewählt wird. Dann erscheinen in der Anzeige für die Kochzone (3) abwechselnd die Heizleistungsstufe "9" und der Buchstabe "A" über circa 10 Sekunden.

Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe innerhalb von 10 Sekunden durch Berühren des Sensors (-)(4) nicht, wird das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung aktiviert, und der Buchstabe „A“ und die gewählte Heizleistungsstufe leuchten abwechselnd über die ganze Dauer der Aktivierung der jeweiligen Kochzone.

Jetzt kann die Einstellung der Heizleistungsstufe auf die im Kapitel „**Einstellung der Heizleistungsstufe**“ geschilderte Art und Weise jederzeit geändert werden.



| Heizleistungsstufe | Dauer des Schnellkochens (Min.) |
|--------------------|---------------------------------|
| 1                  | 1'11"                           |
| 2                  | 2'44"                           |
| 3                  | 4'47"                           |
| 4                  | 5'28"                           |
| 5                  | 6'29"                           |
| 6                  | 1'11"                           |
| 7                  | 2'44"                           |
| 8                  | 2'44"                           |
| 9                  | -                               |



Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe erst nach 10 Sekunden, dann erlischt der Buchstabe "A", das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung ist nicht mehr aktiv.



Sollte die Aktivierung des Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung nicht genutzt werden, sollte dann die Wahl der Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+)(5) begonnen werden.

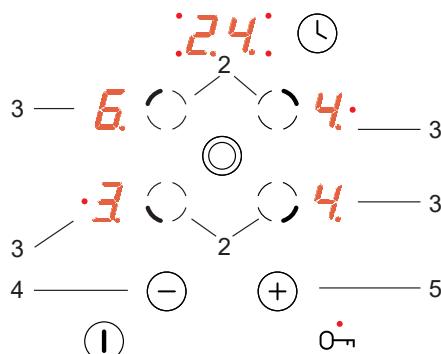
# BEDIENUNG

## Eine Kochzone ausschalten

Eine Kochzone kann auf folgende Art und Weise ausgeschaltet werden:

1. Die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (2) wählen.
2. Anschließend der Sensor (+)(5) und (-) (4) gedrückt oder mit dem Sensor (-)(4) wird die Einstellung auf „0“ reduziert.

Dann erscheint in der Anzeige der Buchstabe „H“ – das Symbol der Restwärme.



## Funktion der Kindersicherung beim Kochen

Die Funktion der Verriegelung, die mit dem Sensor Schlüssel (7) dient dazu, die eingeschaltete Kochzone vor unbeabsichtigter Änderung der Einstellungen oder vor Ausschalten durch Kinder, Haustiere usw. zu schützen.

Wird das Kochfeld verriegelt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind (in den Anzeigen für die Kochzonen leuchtet die Ziffer „0“), oder wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, wird das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert, und das Einschalten des Kochfeldes wird erst nach der Entriegelung möglich sein.

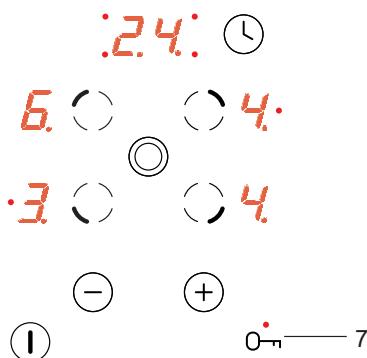


Nach einem Stromausfall wird die Kindersicherung automatisch eingeschaltet.

## Das Kochfeld verriegeln

Um das Kochfeld zu verriegeln, den Sensor Schlüssel (7) drücken und gedrückt halten, bis die Diode (7) aufleuchtet.

Wenn die Diode aufleuchtet, ertönt ein kurzes akustisches Signal.



## Entriegelung des Kochfelds

Um das Kochfeld zu entriegeln, den Sensor Schlüssel (7) drücken und gedrückt halten, bis die Diode (7) nicht mehr leuchtet. Wenn die Diode erlischt, ertönt ein kurzes akustisches Signal.

# BEDIENUNG

## Restwärmeanzeige

Beim Ausschalten einer heißen Kochzone wird der Buchstabe "H" in als Warnung "Die Kochzone ist heiß!" angezeigt.



**In dieser Zeit dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!**

Wenn diese Anzeige erlischt, wird die Kochzone wieder berührbar, obwohl man bewusst sein muss, dass sie noch nicht ganz auf die Umgebungstemperatur abgekühlt ist.



**Bei Stromausfall erscheint das Symbol der Restwärme „H“ in der Anzeige nicht. Trotzdem können die jeweiligen Kochzonen noch heiß sein!**

## Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letztern angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

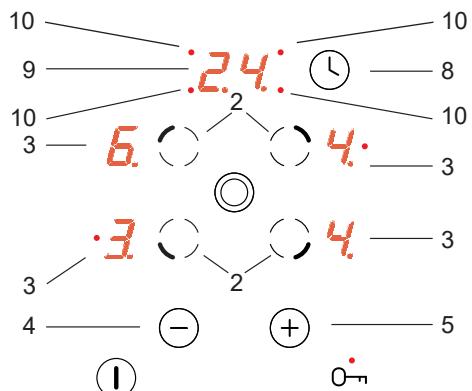
| Stufe der Heizleistung | Maximale Betriebsdauer in Stunden |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1                      | 10                                |
| 2                      | 5                                 |
| 3                      | 5                                 |
| 4                      | 4                                 |
| 5                      | 3                                 |
| 6                      | 2                                 |
| 7                      | 2                                 |
| 8                      | 2                                 |
| 9                      | 1                                 |

# BEDIENUNG

## Funktion der Uhr

Ist das Kochfeld mit dem einer Uhr mit dem Buchstaben T\* ausgestattet, kann damit die Arbeitszeit einer beliebigen Kochzone eingestellt werden.

Zuerst die ausgewählte Kochzone (2) einschalten, und anschließend mit dem Sensor der Uhr (8). Anschließend - während des Pulsierens der Diode (10) den Sensor (+) (5) oder (-)(4) drücken, um die gewünschte Betriebsdauer der Kochzone einzustellen. Der Uhr wird nur dann aktiviert, wenn die Uhrzeit in der Anzeige (9) anders als Null ist.

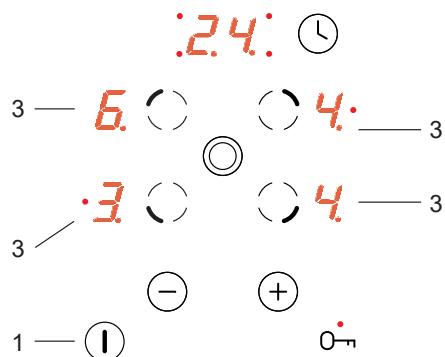


**Das Ende der eingestellten Zeit wird mit mehreren kurzen Tonsignalen signalisiert. In der Anzeige (3), die der bestimmten Kochzone zugeordnet ist, leuchtet "0", die Kochzone wird nicht heiß und in der Uhranzeige (9) wird "00" angezeigt.**

Zur Änderung der Einstellung der Heizleistung für die mit der Uhr gesteuerte Kochzone den Sensor (2) drücken und anschließend die Heizleistung der gewählten Kochzone mit dem Sensor (+)(5) oder (-)(4) einstellen.

## Das ganze Kochfeld ausschalten.

Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde. Durch Drücken des Hauptsensors (1) wird das ganze Kochfeld ausgeschaltet und in der Anzeige für die Kochzone (3) leuchtet der Buchstabe "H" - Symbol der Restwärme.



\*Nicht in jedem Modell verfügbar

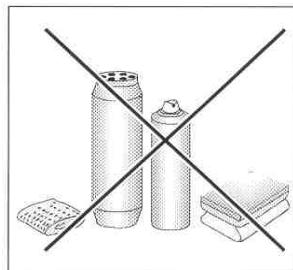
# REINIGUNG UND WARTUNG

Eine laufende Sauberhaltung und richtige Wartung des Gerätes haben einen wesentlichen Einfluß auf die Verlängerung der Betriebssicherheitsperiode des Gerätes.



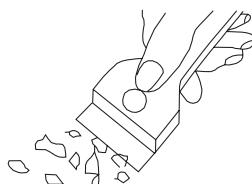
Bei der Glaskeramikreinigung gelten dieselben Regeln wie im Falle der Glasoberflächen. Es dürfen dazu auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden.

Dampfreiniger dürfen zur Reinigung der Kochmulde nicht verwendet werden.



## Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht festeingebrannte Verschmutzungen** sind mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abzuwischen. Durch Verwendung eines Geschirrspülmittels könnten bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht bei der ersten Reinigung entfernen, wenn auch ein spezielles Reinigungsmittel verwendet wird.
- **Festeingebrannte Verschmutzungen sind mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Danach die Heizfläche mit einem feuchten Lappen abwischen.**



Schaber zur Glaskeramikreinigung

## Fleckenentfernung

- Helle Flecken mit Perlfarbton (**Alurückstände**) können mit einem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden. Kalkrückstände (z.B. nach Wasserüberlaufen) können mit Essig oder mit dem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden.
- Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speiseresten, Kunststoffen und Alufolien darf die betroffene Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände sind sofort (in heißem Zustand) von heißer Kochzonenoberfläche gründlich mit einem scharfen Schaber wegzuschaben. Nachdem die Verschmutzung entfernt worden ist, kann die Kochzone abgeschaltet und nach Abkühlung mit dem speziellen Reinigungsmittel endgültig behandelt werden.

Die speziellen Reinigungsmittel sind in Supermärkten, speziellen elektrotechnischen Geschäften, Drogerien, im Lebensmittelhandel und in Herdesalons zu beziehen. Die scharfen Schaber sind in Heimwerker-, Baugeräte- und Malerzubehörgeschäften zu beziehen.

# REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigungsmittel nie auf eine heiße Glaskeramikoberfläche auftragen. Am besten ist es, das aufgetragene Reinigungsmittel trocknen zu lassen und sie erst dann mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

Eventuelle Reinigungsmittlerückstände sind mit einem feuchten Lappen vor erneutem Aufheizen zu entfernen. Sonst könnten sie ätzend wirken.

**Bei unsachgemäßer Behandlung der Heizerfläche des Glaskeramik-Kochfeldes entfallen die Garantieansprüche!**

## Wichtig!

Wenn die Steuerung im eingeschalteten Zustand nicht anspricht, so ist die Kochplatte vom Netz zu trennen (Hauptschalter betätigen oder Sicherung herausnehmen) und das Service-Team verständigen.

## Wichtig!

Bei mechanischen Schäden an der Platte (Risse, Bruch), das Gerät sofort vom Netz trennen – Sicherung herausnehmen oder den Stecker aus der Steckdose herausziehen. Den Kundendienst rufen.

## ► Zyklische Durchsichten

Neben den Handlungen, welche die laufende Instandhaltung und Reinigung der Platte zum Ziel haben, müssen folgende Dinge beachtet werden:

- Durchführung zyklischer Kontrollen der Funktion der Steuerelemente und Baugruppen der Herdplatte. Nach Ablauf der Garantie ist mindestens aller zwei Jahre im Servicepunkt die Ausführung einer technischen Durchsicht der Platte in Auftrag zu geben.
- Beseitigung festgestellter Mängel,
- Durchführung zyklischer Konservierungen der Baugruppen der Platte.

## Achtung!

Alle Reparaturen und Einstellungen sind vom zuständigen Servicepunkt oder durch einen Installateur auszuführen, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt.

# VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Arbeitsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- Gerät von der elektrischen Energieversorgung trennen
- Gerät zur Reparatur anmelden
- manche geringere Betriebsstörungen können vom Benutzer selbst behoben werden, wobei die Hinweise der untenstehenden Tabelle zu beachten sind. Bevor Sie sich also an eine Kundendienststelle oder Reparaturwerkstatt wenden, sollten die Punkte der Tabelle nacheinander überprüft werden.

| PROBLEM  | URSACHE  | BEHEBUNG  |
|--|--|---|
| 1.Keine Gerätelfunktion  | - Stromausfall   | - Sicherung der Hausanlage überprüfen u. falls verbrannt auswechseln  |
| 2.Keine Gerätreaktion auf die Eingabewerte                                     | - Bedienblende nicht eingeschaltet                                   | - einschalten   |
|  | - eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)        | - Tasten ein wenig länger drücken                                     |
|  | - mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt                               | - immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone) |
| 3.Gerät reagiert nicht und gibt ein kurzes Schallsignal aus                    | - Kindersicherung (Verriegelung) aktiv                               | - Kindersicherung (Verriegelung) ausschalten                          |
| 4.Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus                    | - unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt) | - Gerät erneut einschalten  |
|  | - Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt                               | - Sensoren aufdecken o. reinigen                                      |
| 5.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet   | - nach Einschaltung länger als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.   | - Bedienblende erneut einschalten u. sofort Werte eingeben            |
|  | - Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt                               | - Sensoren aufdecken o. reinigen                                      |
| 6.Ein Heizfeld schaltet sich ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“. | - Zeitbegrenzung angeprochen   | - Kochzone erneut einschalten   |
|  | - Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt                               | - Sensoren aufdecken o. reinigen                                      |
|  | - Überhitzung der elektronischen Elemente                            |   |

## VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

| PROBLEM   | URSACHE  | BEHEBUNG   |
|---|--|--|
| 7. Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder heiß sind | - Unterbrechung in der Stromversorgung, Gerät wurde vom Stromnetz getrennt   | - Die Restwärmeanzeige funktioniert erst nach erneutem Ein- und Ausschalten des Steuerungspaneels wieder |
| 8. Sprung in der Keramik-Herdplatte                                 |  Achtung! Gefahr! Keramikplatte sofort vom Netz trennen (Sicherung). An den nächstgelegenen Servicepunkt wenden.  |  |
| 9. Wenn der Mangel oder Fehler immer noch nicht behoben wurde       | Keramikplatte sofort vom Netz trennen (Sicherung). An den nächstgelegenen Servicepunkt wenden.<br><b>Wichtig!</b><br>Sie sind für den korrekten Zustand des Gerätes und seine richtige Nutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie aufgrund eines Bedienungsfehlers den Service rufen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig.<br>Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, können wir leider nicht haften. |  |

## TECHNISCHE DATEN

---

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Nennspannung:                | 230/400V 3N~50 Hz  |
| Nennleistung                 | 6,8 kW             |
| Modell                       | PG4VQ255FTN (KMC*) |
| - Kochfeld: 2 x Ø 145 mm     | 1200 kW            |
| - Kochfeld: 1 x Ø 170x265 mm | 2200 kW            |
| - Kochfeld: 1 x Ø 210/120 mm | 2200 kW            |
| Abmaße:                      | 576 x 518 x 50;    |
| Gewicht:                     | 7,8 kg;            |

Erfüllt die in der Europäischen Union geltenden Anforderungen der Norm EN 60335-1; EN 60335-2-6.

# **GARANTIE,**

---

## **Garantie**

---

- Garantieleistungen gemäß dem Garantieschein
- Der Hersteller haftet für keine Schäden, die durch eine unsachgemäße Produktbehandlung verursacht werden könnten.

*Schreiben Sie hier bitte den Typ und die Seriennummer vom Gerätenennschild ein.*

*Typ..... Seriennummer.....*



## **CHER CLIENT,**

*La plaque, c'est une facilité d'utilisation exceptionnelle et une efficacité parfaite. Après avoir lu le mode d'emploi, l'utilisation de la plaque ne présentera aucun problème.*

*En sortie d'usine, avant son emballage, la plaque a été scrupuleusement vérifiée par rapport à la sécurité et à la fonctionnalité.*

*Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte.*

*Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.*

**Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.**

### **Attention !**

*N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu /compris la présente notice d'emploi.*

*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.*

*Le constructeur se réserve la possibilité d'effectuer les modifications qui n'ont aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.*

### **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.*

# SOMMAIRE

---

|   |    |
|---|----|
| Informations de base.....               | 30 |
| Indications concernant la sécurité..... | 32 |
| Description du produit.....             | 37 |
| Installation.....                       | 38 |
| Exploitation.....                       | 41 |
| Nettoyage et entretien.....             | 51 |
| Procédure en cas de panne.....          | 53 |
| Données techniques.....                 | 55 |
| Garantie.....                           | 55 |

## 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.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

**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.

L'appareil ne doit pas être contrôlé à l'aide d'une horloge externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.

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

## INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE

---

- Avant la première mise en service de la plaque céramique de cuisson, il faut lire la notice d'emploi. Ainsi nous nous garantissons la sécurité et évitons l'endommagement de la plaque.
- Si la plaque céramique est utilisée dans la proximité directe du poste de radio ou de télé ou d'un autre appareil émetteur, il faut vérifier si le fonctionnement correct du panneau de commande de la plaque céramique est assuré
- La plaque doit être branchée par un installateur agréé – un électricien.
- Il est interdit d'installer la plaque à la proximité des équipements frigorifiques.
- Les meubles dans lesquels est encastrée la plaque doivent être résistants aux températures jusqu'au 100°C. Ceci concerne les placages, des bordures, des surfaces réalisées en plastique, des colles ainsi que des laques.
- La plaque ne doit être utilisée qu'après son encastrement. Ainsi nous nous protégeons de ne pas toucher les parties qui restent sous tension.
- Les réparations des appareils électriques ne peuvent être réalisées que par les spécialistes. Les réparations par un non professionnel entraînent un sérieux danger pour l'utilisateur.
- L'appareil n'est débranché du réseau électrique que quand le fusible sera débranché ou quand la fiche sera débranchée de la prise de courant.
- La fiche du fil de raccordement doit être accessible après l'installation de la plaque de cuisson.
- Il faut surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les foyers de cuisson, après leur mise en marche se chauffent rapidement. C'est pourquoi il convient de ne les mettre en marche qu'après la pose d'un récipient de cuisson. Ainsi nous évitons la consommation inutile de l'énergie électrique.
- Encastré dans le système électronique l'indicateur de la chaleur résiduelle indique si la plaque est mise en marche ou bien si elle est encore chaude.
- En cas d'effondrement de tension dans le réseau, tous les réglages et indications sont effacés. Dès que la tension réapparaît dans le réseau, il est conseillé d'être prudent, car les plaques échauffées, avant l'effondrement de tension ne sont plus contrôlées par l'indicateur.
- Si la prise de courant est à la proximité du foyer de cuisson, il faut veiller à ce que le câble de la cuisinière ne soit pas en contact avec les parties chaudes de la plaque.
- Lors de l'utilisation des huiles et graisses, ne pas laisser la plaque sans surveillance, car il existe un risque de l'incendie.
- Ne pas utiliser des récipients en plastique et des feuilles en aluminium. Ils se fondent dans les hautes températures et peuvent endommager la plaque céramique.
- Le sucre, l'acide citrique, le sel etc., en état solide et liquide ainsi que le plastique ne doivent pas se trouver dans le foyer de cuisson chaud.

## INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE

- Si suite au manque de la surveillance, le sucre ou le plastique se trouve sur la plaque chaude, en aucun cas il n'est autorisé de débrancher la plaque, mais il faut gratter le sucre et le plastique à l'aide d'un racloir pointu. Protéger les mains contre les brûlures et blessures.
- Lors de l'utilisation de la plaque céramique il faut d'utiliser seulement des casseroles et marmites avec un fond plat, ne possédant pas d'arêtes ni de bavures, dans le cas contraire les rayures permanentes de la plaque peuvent apparaître.
- La surface de cuisson de la plaque céramique est résistante au choc thermique. Elle n'est sensible ni au froid ni au chaud.
- Il faut éviter la chute des objets sur la plaque. Les chocs ponctuels par exemple la chute d'un petit bocal avec les épices, peuvent au cas de malchance entraîner les fissures et les éclats de la plaque céramique.
- Les plats qui débordent, peuvent s'introduire par les endroits endommagés, aux parties de la plaque céramique qui restent sous tension.
- Si la surface présente des fissures, il faut couper l'alimentation générale afin d'éviter la possibilité d'électrochoc.
- Il faut respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la plaque céramique. Nous ne pouvons pas être responsables, au titre de la garantie, en cas d'une utilisation incorrecte de la plaque.
- Si l'appareil est équipé des foyers de cuisson halogènes, il peut être dangereux de les regarder.

# COMMENT ECONOMISER L'ENERGIE



Qui utilise l'énergie d'une façon responsable, protège non seulement la caisse familiale, mais aussi agit consciemment en faveur de son environnement naturel.

C'est pourquoi, aidons-le, économisons l'énergie électrique !

Et cela se fait de la façon suivante :

- Utilisation des récipients conformes à la cuisson.** Les casseroles avec le fond plat et épais permettent d'épargner jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Il ne faut pas oublier le couvercle, dans le cas contraire, la consommation de l'énergie électrique augmente de quatre fois.
- Adaptation des récipients à cuisson à la surface du foyer de cuisson.** Le récipient pour la cuisson ne doit être jamais plus petit que la zone de cuisson.
- Tenir propres les foyers de cuisson et les fonds des casseroles.** Les salissures empêchent le transfert de la chaleur - les salissures très brûlées ne pourront plus être enlevées qu'avec les produits qui chargent fortement l'environnement naturel.
- Eviter de „regarder inutilement dans les casseroles»**
- Ne pas encastrer la plaque dans la proximité directe des frigos/des congélateurs.** Leur consommation d'énergie augmente inutilement.

## DEBALLAGE



Pour le temps du transport, l'appareil a été sécurisé afin de ne pas être endommagé, par l'emballage.

Après le déballage de l'appareil, nous vous demandons de détruire les éléments de l'emballage d'une façon qui ne nuit pas à l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage ne sont pas nocifs pour l'environnement naturel, ils peuvent être recyclés à 100 % et sont désignés d'un symbole correspondant.

Attention! Les matériaux d'emballage (sachets polyéthylenes, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être éloignés des enfants, lors de leur déballage.

## DESTRUCTION DES APPAREILS UTILISES



Après la fin de la période de l'utilisation, il n'est pas autorisé de détruire le présent produit par les déchets normaux communaux, mais il convient de le transmettre au service de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques.

Cette information se repère sur le symbole se trouvant sur le produit, la notice d'emploi ou l'emballage.

Les matières utilisées dans l'appareil peuvent être réutilisés conformément à leur destination. Grâce à leur réemploi, à leur utilisation ou à d'autres formes de l'utilisation des appareils usés, vous attribuez à la protection de notre environnement.

L'administration communale vous fournira une information concernant le service compétent de destruction des appareils usés.

# DESCRIPTION DU PRODUIT

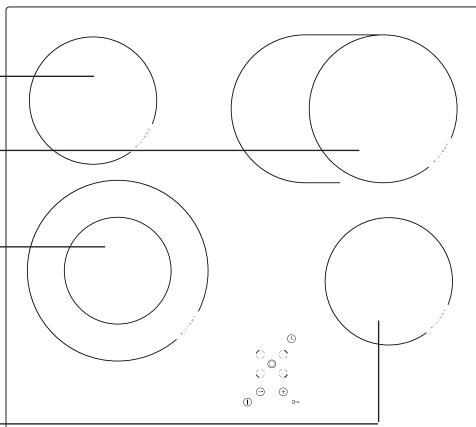
## ► Description de la plaque

Foyer de cuisson (arrière gauche)  
Ø 145 mm

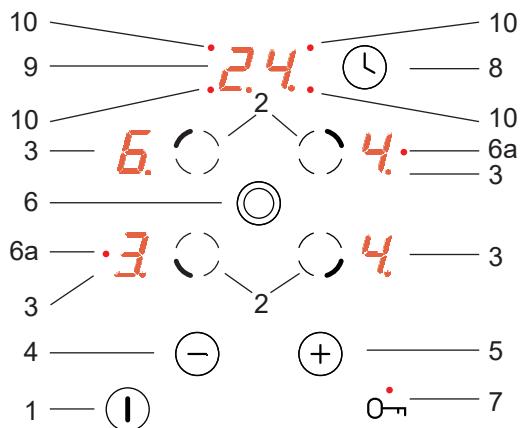
Foyer arrière – droit  
170 x 265 mm

Foyer avant – gauche  
Ø 210/120 mm

Foyer de cuisson (avant droit)  
Ø 145 mm



## ► Panneau de commande



1. Senseur principal
2. Senseur de choix de foyer,
3. Indicateurs de foyers
4. Senseur moins,
5. Senseur plus,
6. Senseur de choix de foyer
- 6a. Diode LED signalisant la mise en fonctionnement du foyer double

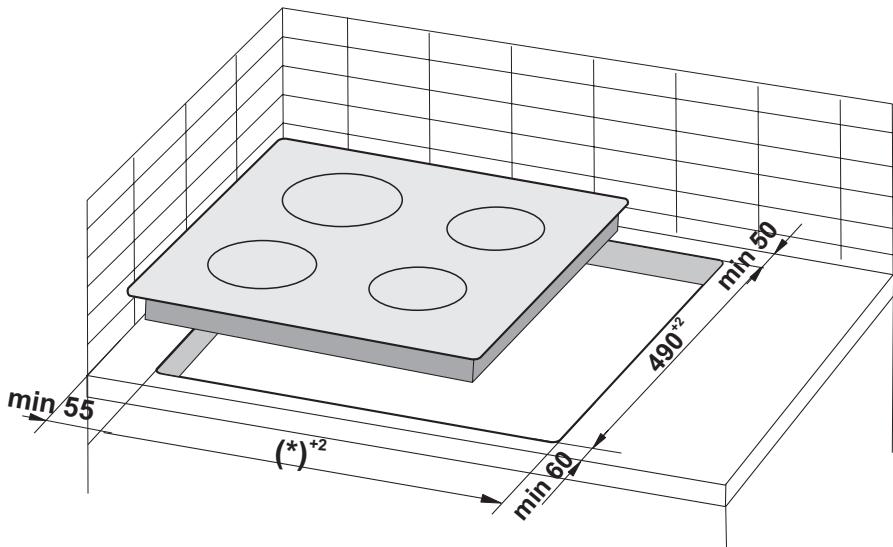
7. Senseur fonction pause avec diode de signalisation LED,
8. Senseur d'horloge,
9. Afficheur de l'horloge,
10. Diode LED signalisant le fonctionnement de l'horloge pour le foyer approprié

# INSTALLATION

## ► Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque.

- L'épaisseur du plateau de meuble doit être comprise entre 28 et 40 mm, la profondeur minimum du plateau : 600 mm. Le plateau doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plateau du côté du mur contre les écoulements et l'humidité.
- La distance entre les bords de l'ouverture et les bords du plateau doit être au moins de : 60 mm à l'avant, et 50 mm à l'arrière .
- La distance entre les bords de l'ouverture et les parois latérales du meuble doit être d'au moins 55 mm.
- Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- Préparer l'ouverture dans le plateau du meuble selon les dimensions présentées sur la fig. 1.
- Sous la plaque, laisser un espace libre d'au moins 20 mm afin de permettre la circulation d'air appropriée et éviter la surchauffe de la surface autour de la plaque.

①

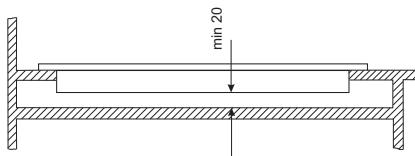


(\*) 560 mm pour les conseils 600 mm

(\*) 750 mm pour les conseils 770 mm

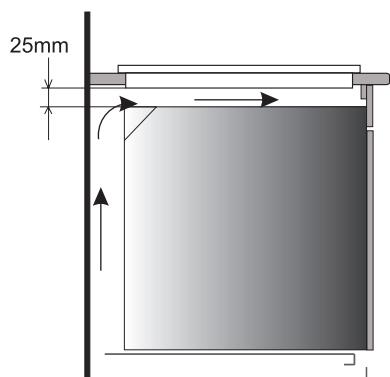
## INSTALLATION

**Attention.** Durant l'installation de la plaque sur le plan de travail d'un placard de cuisine il faut monter l'étagère-cloison comme sur le dessin à côté. Si la plaque est installée au dessus d'un four encastrable le montage de l'étagère-cloison n'est pas nécessaire.



Aménagement dans le plateau d'un meuble porteur.

Si la plaque a été installée dans le plan de travail d'un placard de cuisine au dessus d'un tiroir il faut couvrir l'écran de protection inférieur de la plaque avec une plaque en bois ou un sol de protection pour les plaques céramiques.



Aménagement dans le plateau de travail au-dessus d'un four avec ventilation.



Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.



Conduire le câble de connexion de la plaque, de sorte qu'il ne touche pas à la protection inférieure.

# INSTALLATION

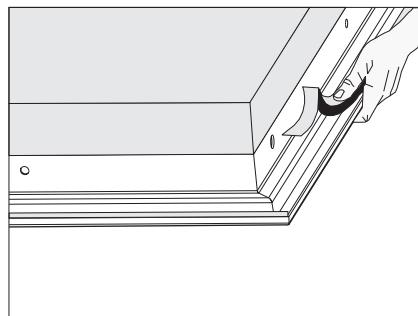
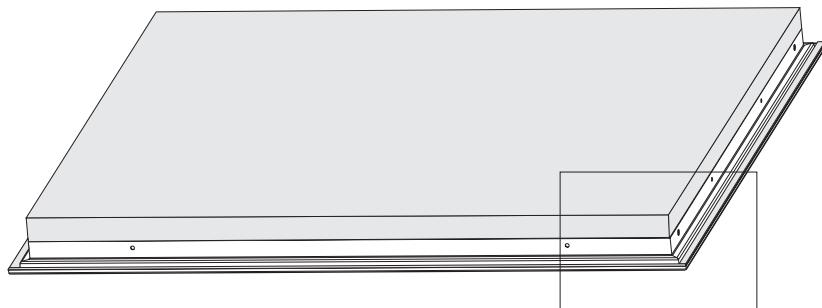
## ► Pose du joint en mousse \*

**L'encastrement de l'appareil sans le joint est interdit.**

**Placer le joint sur l'appareil de la façon suivante.**

Avant l'encastrement de l'appareil dans le plan de travail, coller le joint en mousse (fourni avec l'appareil) par dessous le cadre de la plaque de cuisson:

- retirer le film de protection du joint,
- ensuite coller le joint par dessous le cadre (dessin).

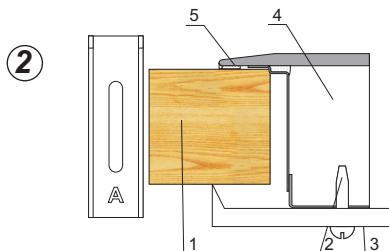


\* dans certains modèles, le joint d'étanchéité est fixé au panneau

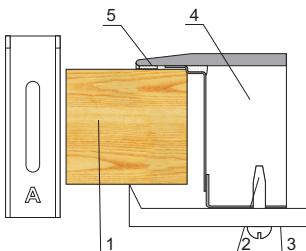
# INSTALLATION

## ► Installation de la plaque crochet

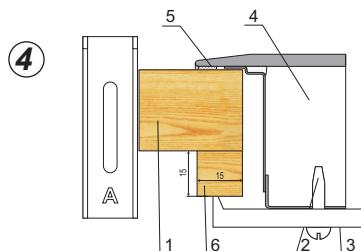
- Si le plateau a 38 mm d'épaisseur, pour la fixation de la plaque utiliser 4 crochets « A ». Le mode de montage est présenté sur les fig. 2 et 3. Si le plateau a 28 mm d'épaisseur, en plus des crochets "A", utiliser 4 cales de bois de dimensions 15x15x50 mm. Le mode de montage est présenté sur les fig. 4 et 5.
- Vérifier si le joint recouvre la totalité de la bordure de la plaque. Par en dessous de la plaque, visser légèrement les crochets de fixation.
- Nettoyer le plateau, insérer la plaque dans l'ouverture puis la serrer fortement contre le plateau.
- Placer les crochets de fixation perpendiculairement aux bords de la plaque et visser à fond.



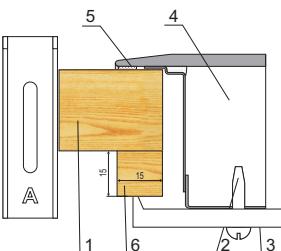
②



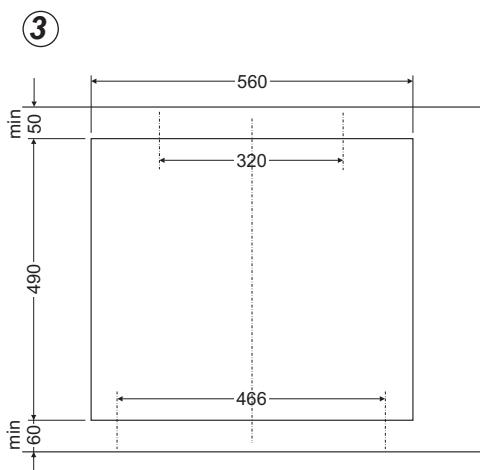
- plateau du meuble
- vis
- crochet de fixation
- plaquette chauffante
- joint de la plaque



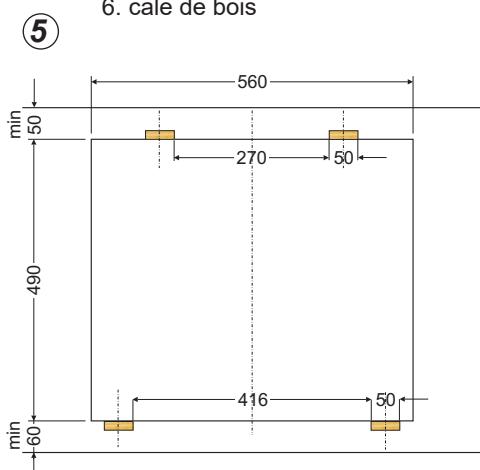
④



- plateau du meuble
- vis
- crochet de fixation
- plaquette chauffante
- joint de la plaque
- cale de bois



③



⑤

# INSTALLATION

## ► Branchement de la plaque à l'installation électrique

### **Attention !**

Le branchement à l'installation ne peut être réalisé que par l'installateur qualifié possédant les certificats d'aptitude nécessaires. Il est interdit de réaliser par vous-mêmes les transformations ou modifications de l'installation électrique.

## ► Indications à l'installateur

La plaque est adaptée par l'usine à être alimentée par le courant alternatif triphasé (400 V 3N ~50 Hz). L'adaptation de la plaque à l'alimentation monophasée (230 V) est possible par un pont approprié sur la baguette de raccordement selon le schéma joint des raccordements. Le schéma des raccordements est indiqué également sur le fond de la gaine inférieure. L'accès à la baguette de raccordement est possible après la dépose du couvercle sur la gaine inférieure. Il faut se rappeler de bien choisir le cordon de raccordement compte tenu du type du raccordement et de la puissance nominale de la plaque.

Le cordon de raccordement doit être fixé dans le fil d'ancrage.

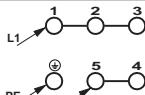
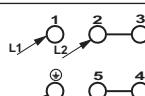
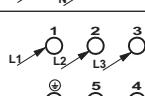
### **Attention !**

Il faut se rappeler de la nécessité de brancher le circuit de protection à la boîte à bornes de la baguette de raccordement, désignée d'un signe . L'installation électrique d'alimentation de la plaque doit être protégée par un dispositif de sécurité approprié ou après la protection de la ligne d'alimentation, par un interrupteur approprié qui rend possible la coupure de l'arrivée du courant en cas de panne.

Avant de réaliser le branchement de la plaque à l'installation électrique, il faut faire connaissance avec les informations se trouvant sur la plaque signalétique et le schéma du raccordement.

**Attention !** L'installateur est tenu de délivrer à l'utilisateur „un certificat de branchement de la cuisinière à l'installation électrique” (il se trouve dans la carte de garantie). Une autre façon de branchement de la plaque que celui indiquée sur le schéma peut entraîner sa détérioration.

# INSTALLATION

| SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES  |  |     |   |
|--|--|-----|---|
|  |  |     | Type de câble de raccordement conseillé   |
| 1  | Pour un réseau 230 V, branchement monophasé avec neutre, ponts raccordant les bornes 1-2-3 et 4-5, câble de protection sur   | 1N~ | <br>H05VV-F3G4<br>3X 4 mm <sup>2</sup>     |
| 2  | Pour un réseau 400/230 V, branchement biphasé avec neutre, ponts raccordant les bornes 2-3 et 4-5, câble de protection sur   | 2N~ | <br>H05VV-F4G2,5<br>4X 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 3  | Pour un réseau 400/230 V, branchement triphasé avec neutre, pont raccordant les bornes 4-5, phases raccordées à 1, 2 et 3, neutre sur 4-5, câble de protection sur | 3N~ | <br>H05VV-F5G1,5<br>5X 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Phases - L1=R, L2=S, L3=T; N - bornes du câble neutre ;  - bornes du câble de protection |  |     |   |

# EXPLOITATION

## ► Avant la première utilisation de la plaque

- D'abord, nettoyer parfaitement la plaque vitro-céramique Il faut considérer la plaque vitro-céramique comme une surface en verre.
- Lors de la première utilisation, des odeurs passagères peuvent apparaître, c'est pourquoi il convient de brancher la ventilation dans la pièce ou d'ouvrir la fenêtre.
- Toujours respecter les indications de sécurité.

# EXPLOITATION

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.

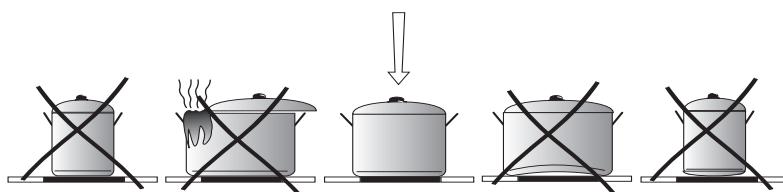
## ➤ Ustensiles de cuisine appropriés

Pour les cuisinières avec plaque vitro-céramique, il existe des ustensiles spécialement étudiés. Pour la cuisson et le rôtissage. Respecter les instructions de leurs fabricants.

Les ustensiles de cuisson possédant un fond en aluminium ou en cuivre peuvent laisser une pigmentation métallique très difficile à éliminer. Une prudence particulière est conseillée pour les ustensiles émaillés, qui en cas d'évaporation de leur contenu peuvent provoquer des dommages irréversibles. Pour obtenir une consommation d'énergie optimale, un temps de cuisson optimal et pour éviter la surchauffe des plats en ébullition, il convient de respecter les règles suivantes.

### Fond de casserole :

Les ustensiles de cuisson/rôtissage devraient posséder un fond plat et stable car un fond avec des bords acérés, ébréchés, et avec des résidus d'aliments carbonisés peut gratter la plaque vitro-céramique et y provoquer des rayures !



### Dimension de la casserole :

Le diamètre du fond des casseroles devrait correspondre aussi parfaitement que possible avec le diamètre du foyer choisi.

### Couvercle de casserole :

Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.

# EXPLOITATION

## Panneau de commande

Après avoir mis la plaque sous tension, la diode au-dessus du capteur clé (7) devrait s'allumer. Veuillez la plaque, en appuyant sur le capteur (7) jusqu'à ce que la diode au-dessus du capteur s'éteigne, puis démarrez la plaque céramique.



**Ne laisser aucun objet sur les emplacements des senseurs (ce qui peut provoquer la signalisation d'une anomalie) ; ces senseurs doivent toujours être maintenus propres.**

## Mise en fonctionnement de la plaque

Si la plaque de cuisson est éteinte, alors tous les foyers sont éteints et les indicateurs ne sont pas allumés.

La plaque est mise en fonctionnement en touchant le senseur principal (1), et „0“ clignotant apparaît sur l'indicateur avant – droit (3) pendant 10 secondes. Régler le niveau de puissance de chauffe souhaité avec les senseurs (+)(5) ou (-)(4) après avoir choisi la touche de choix du foyer (2) (voir Réglage de niveau de puissance de chauffe)



**Si au cours des 10 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint.**

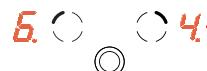
**Si le blocage contre les enfants est activé il n'est pas possible d'allumer la plaque de cuisson (voir Déblocage de la plaque de cuisson).**

## Mise en fonctionnement d'un foyer

Après avoir mis en fonctionnement la plaque de cuisson avec le senseur principal (1) il est possible d'utiliser les foyers de la façon suivante :

1. Choisir le foyer souhaité avec le senseur de choix du foyer (2) (l'emplacement des senseurs correspond à celui des foyers).
2. On peut régler le niveau souhaité de puissance de chauffe à l'aide du senseur "+" (5) ou du senseur "-" (4),
3. réglage de la puissance de chauffe, d'abord choisir, comme dans le paragraphe 1, le foyer voulu avec le senseur de choix du foyer (2), ensuite régler le niveau de puissance avec les senseurs (+) (5) ou (-) (4).

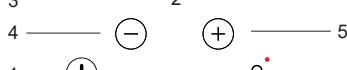
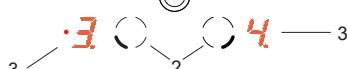
:2.4:



:3

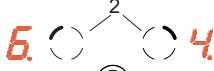


:2.4:



1 — (1) 0—

:2.4:



4 — (–) 5 — (+) 0—



4 — (–) 5 — (+) 0—

# EXPLOITATION



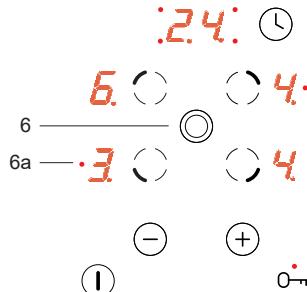
Si au cours des 10 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint.

Le champ de chauffage est actif lorsque le numéro „0” clignote ce qui signifie que le champ est prêt au réglage de la puissance de chauffage.

## Fonction de foyer double

La fonction de foyer double se met en fonctionnement en appuyant sur le senseur (6). La mise en fonctionnement de ce foyer est signalisée par l'allumage de la diode rouge (6a) du foyer double.

Pour éteindre la fonction de foyer double, appuyer de nouveau sur le senseur (6).

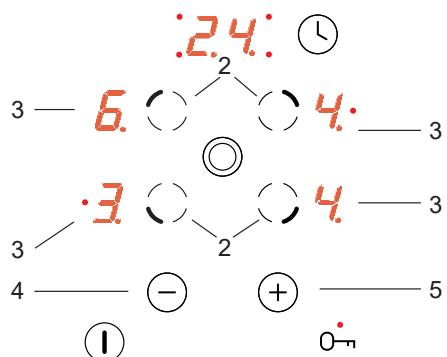


La fonction de double champ de chauffage ne peut pas être activée que lorsque le champ de base fonctionne et est actif.

## Réglage du niveau de puissance de chauffe.

Pour commander le niveau de puissance de chauffe, d'abord choisir le foyer avec le senseur de choix de foyer (2). Ensuite, pendant l'indication du champ de chauffage sur l'indicateur (3) “0”, vous pouvez régler un degré souhaité de puissance de chauffage avec le capteur (+)(5) ou (-)(4).

Si vous voulez utiliser le système automatique de réduction de la puissance de chauffage, au degré 9 cliquez sur le capteur (+)(5) jusqu'à ce que le « A » s'affiche et ensuite avec le capteur (-)(4) réglez la puissance souhaitée. (voir le Système automatique de réduction de la puissance de chauffage).



# EXPLOITATION

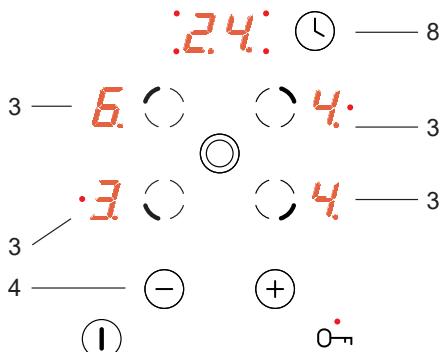
## Système de réduction automatique de la puissance de chauffe.

Chaque foyer est équipé d'un système de réduction automatique de la puissance de chauffe. Si celui-ci est activé, alors le foyer concerné est mis en chauffe à pleine puissance pendant une durée dépendant du niveau de puissance de chauffe choisi, puis se règle automatiquement sur ce niveau de puissance de cuisson.

L'activation du système de réduction automatique de la puissance de chauffe se produit lors du choix du niveau de puissance à l'aide du senseur (-)(4). Sur l'indicateur de foyer (3) s'affiche alors le niveau de puissance de chauffe "9" en alternance avec la lettre "A" pendant environ 10 secondes.

Si pendant les 10 secondes, nous commençons le réglage du niveau de puissance de cuisson en touchant le senseur (-)(4), alors le système de réduction automatique de la puissance de chauffe est activé, et la lettre "A" s'affiche pendant toute la durée de son activation.

Maintenant, nous pouvons, à chaque moment, changer le réglage du niveau de puissance de cuisson, de la manière décrite dans le paragraphe „**Réglage du niveau de puissance de chauffe**”.



| Degré de puissance de chauffage | Durée de cuisson rapide (min) |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1                               | 1'11"                         |
| 2                               | 2'44"                         |
| 3                               | 4'47"                         |
| 4                               | 5'28"                         |
| 5                               | 6'29"                         |
| 6                               | 1'11"                         |
| 7                               | 2'44"                         |
| 8                               | 2'44"                         |
| 9                               | -                             |



Si l'on commence le réglage du niveau de puissance de chauffe après l'écoulement des 10 secondes, alors la lettre "A" s'éteint, et le système de réduction de la puissance de chauffe n'est pas activé.



Si l'on ne souhaite pas que le système de réduction automatique de la puissance de chauffe soit activé, alors il est préférable de commencer le choix du niveau de puissance de chauffe par le senseur (-)(4) (la lettre „A“ ne s'allume pas).

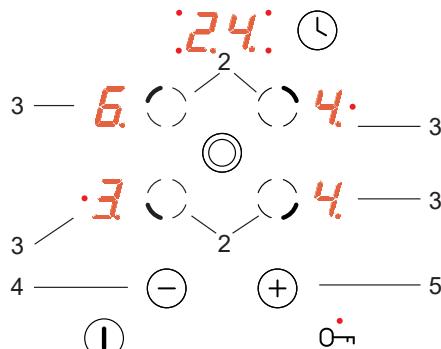
# EXPLOITATION

## Extinction d'un foyer

Un foyer peut être éteint de la façon suivante :

1. Choisir le foyer à éteindre, avec le senseur de choix de foyer (2).
2. Ensuite, appuyez en même temps le capteur (+)(5) et (-)(4) ou avec le capteur (-)(4) diminuez le réglage à „0“.

Sur l'afficheur apparaît la lettre "H", symbole de chauffe résiduelle.



## Fonction de verrou pendant la cuisson

La fonction de blocage activée avec le senseur de blocage (7) sert à protéger un foyer en fonctionnement contre des modifications involontaires des réglages ou contre son extinction par des enfants, des animaux domestiques etc.

Lorsque vous verrouillez la plaque lorsque tous les champs de chauffage sont inactifs (0 est affiché sur les indicateurs) ou lorsque la plaque est éteint, elle est protégée contre un démarrage accidentel et son activation est possible après le déverrouillage.

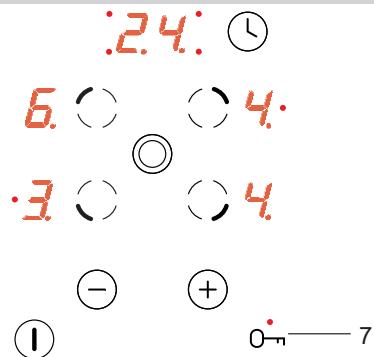


Lorsqu'il n'y a pas de tension sur le réseau, le verrouillage est automatiquement activé.

## Blocage de la plaque de cuisson

Pour bloquer la plaque de cuisson, appuyer sur le senseur de blocage (7) jusqu'à ce que la diode de signalisation (7) s'allume.

Lorsque la diode est allumée, un court signal acoustique retentit.



## Déblocage de la plaque de cuisson

Pour débloquer la plaque de cuisson appuyer sur le senseur de blocage (7) jusqu'à ce que la diode de signalisation (7) s'éteigne. Lorsque la diode est éteinte, un court signal acoustique retentit.

# EXPLOITATION

## Indicateur de chauffe résiduelle

Au moment de l'extinction d'un foyer chaud, la lettre « H » s'affiche en tant que signal avertisseur que « le foyer est encore chaud ! ».



Tant que s'affiche la lettre „H”, ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et ne poser sur lui aucun objet sensible à la chaleur!



Quand cet indicateur s'éteint, on peut toucher le foyer, en gardant à l'esprit que sa température est encore supérieure à la température ambiante.



**En cas de coupure d'électricité,  
l'indicateur de chauffe résiduelle  
„H“ n'est plus affiché. Malgré cela  
les foyers peuvent être encore  
chauds!**

## Limitation du temps de travail

Dans le but d'augmenter la fiabilité de travail, la plaque de cuisson est équipée d'un limiteur de temps de travail pour chaque foyer. La durée maximale de travail est fonction du niveau de puissance de chauffe choisi précédemment.

Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas changé pendant une longue durée (voir tableau ci-contre) alors le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chauffe résiduelle est activé. Il est cependant possible, à chaque instant, de rallumer et d'utiliser, conformément au mode d'emploi, le foyer concerné.

| Niveau de puissance de chauffe | Durée maximum du fonctionnement en heures |
|--------------------------------|---|
| 1                              | 10  |
| 2                              | 5   |
| 3                              | 5   |
| 4                              | 4   |
| 5                              | 3   |
| 6                              | 2   |
| 7                              | 2   |
| 8                              | 2   |
| 9                              | 1   |

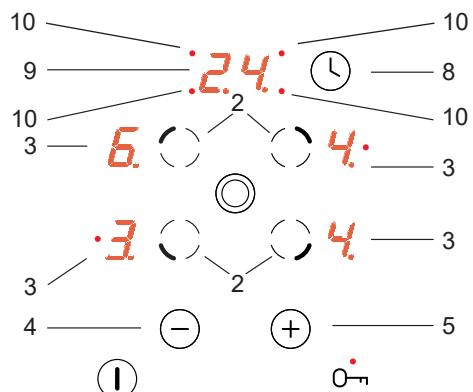
# EXPLOITATION

## Fonction horloge

Si la plaque de cuisson est équipée en horloge de commande (Timer), il est possible de régler la durée de fonctionnement d'un quelconque foyer.

Activez d'abord un champ de chauffage choisi (2) et avec le capteur d'horloge (8) Ensuite, pendant le clignotement de la diode (10) appuyez sur le capteur (+)(5) ou (-)(4) pour définir la durée de chauffage du champ de chauffage.

**L'horloge se met en fonctionnement uniquement lorsque la durée sur l'indicateur d'horloge (9) est différente de zéro.**

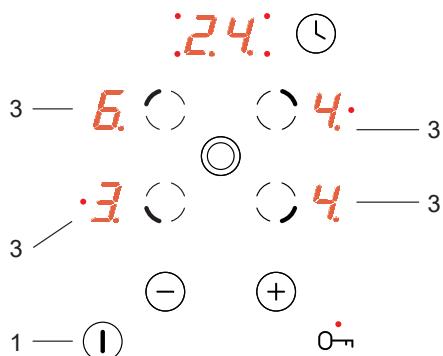


**La fin de la durée réglée est signalée par des multiples courts signaux sonores. Sur l'indicateur (3) correspondant au foyer donné, "0" s'affiche, le foyer ne chauffe pas et sur l'afficheur d'horloge (9) "00" est affiché.**

Afin de modifier le réglage de puissance de chauffe du foyer commandé par l'horloge, toucher le senseur (2), ensuite avec le senseur (+) (5) ou (-) (4) régler la puissance du foyer.

## Mise hors circuit de la plaque de cuisson entière

La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers est allumé. En appuyant sur le senseur principal (1), on éteint la totalité de la plaque de cuisson, et sur les indicateurs de foyers (3) s'affiche la lettre "H", symbole de chauffe résiduelle.



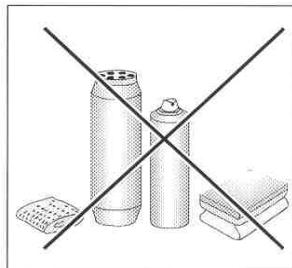
\*Pas pour chaque modèle

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de prolonger remarquablement la période de l'activité de la plaque sans panne, l'utilisateur doit prendre toujours soin de maintenir la propriété de la plaque ainsi que de son entretien correct.

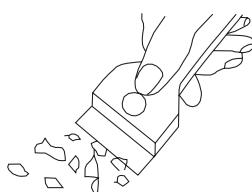


Lors du nettoyage de la céramique, les mêmes principes sont applicables que pour les surfaces en verre. En aucun cas il n'est pas autorisé d'utiliser les produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, ni de sables à astiquer ni d'éponge à gratter la surface. L'utilisation des nettoyeurs à vapeur est également interdite.



## Nettoyage après chaque utilisation

- Les salissures légères non brûlées sont à nettoyer avec un chiffon humide sans détergents.** L'application du produit de vaisselle peut entraîner l'apparition des teintures bleuâtres. Ces tâches tenaces ne sont pas toujours faciles à enlever lors du premier nettoyage, même si l'on applique le produit spécial de nettoyage.
- Les salissures intenses doivent être enlevées à l'aide d'un racloir pointu. Ensuite, nettoyer la surface de cuisson avec un chiffon humide.**



Le racloir pour le nettoyage de la plaque

## Nettoyage des tâches

- Les tâches claires de couleur perlée (les restes de l'aluminium) peuvent être nettoyées de la plaque de cuisson refroidie avec un produit spécial de nettoyage. Les restes calcaires (par exemple après le débordement de l'eau bouillie) peuvent être nettoyés avec du vinaigre ou avec un produit spécial de nettoyage.**
- Lors du nettoyage du sucre, des mets à base de sucre, du plastique et de l'aluminium, il est interdit d'éteindre le foyer de cuisson sélectionné ! Il faut immédiatement gratter soigneusement les restes (à chaud) à l'aide d'un racloir pointu, du foyer de cuisson chaud. Après avoir nettoyé les salissures, il est possible d'éteindre la plaque et finir le nettoyage sur la plaque déjà refroidie avec le produit spécial de nettoyage.**

Les produits spéciaux de nettoyage sont disponibles dans les grandes surfaces, les magasins électrotechniques spécialisés, drogueries, dans le commerce d'alimentation et dans les salons de cuisine.

Les racloirs pointus sont à acheter dans les magasins pour les bricoleurs ainsi que dans les magasins avec les matériaux de bâtiment, ainsi que dans les magasins avec les accessoires de peinture.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Il ne faut jamais mettre le produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude. Le mieux est de laisser les produits de nettoyage sécher et ensuite les enlever avec le chiffon humide. Les résidus éventuels du produit de nettoyage doivent être enlevés avec le chiffon humide avant la nouvelle cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent avoir l'effet caustique.

**En cas de l'utilisation incorrecte de la surface céramique de la plaque de cuisson, nous ne sommes pas responsables au titre de la garantie !**

### **ATTENTION !**

Dans le cas où pour une raison quelconque, la commande n'est plus possible, en l'état de marche de la plaque, il faut débrancher l'interrupteur général existant ou dévisser le fusible approprié et contacter le service Après-Vente.

### **ATTENTION !**

En cas d'apparition des fissures ou des gruges de la plaque céramique, il faut débrancher immédiatement la plaque de cuisson et couper l'alimentation générale.

Pour ce faire, il faut débrancher le fusible ou retirer la fiche de la prise de courant. Ensuite, il faut contacter le service Après-Vente

## **Les contrôles périodiques**

En dehors des actes qui ont pour l'objet la maintenance courante de la propriété de la plaque, il faut :

- effectuer les contrôles périodiques du fonctionnement des éléments de la commande et des groupes de travail de la plaque. A l'issu de la garantie, au moins une fois tous les deux ans, il faut demander auprès du service d'après-vente la réalisation du contrôle technique de la plaque,
- éliminer les défauts d'exploitation constatés,
- réaliser l'entretien périodique des groupes de travail de la plaque.

### **ATTENTION !**

Tous les réparations et actes de réglage doivent être réalisés par le service d'Après-Vente compétent ou par un installateur agréé.

## PROCEDURE EN CAS DE PANNE

En cas de panne il faut :

- débrancher les groupes de travail de la plaque
- couper l'alimentation générale
- déclarer la réparation
- certaines petites pannes peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, en suivant les indications données dans le tableau ci-dessous, avant de contacter le service d'Après-Vente, il faut vérifier les points suivants du tableau.

| PROBLEME  | CAUSE   | PROCEDURE  |
|---|---|--|
| 1. L'appareil ne marche pas                                   | - coupure de l'électricité  | - vérifier le fusible de l'installation domestique, s'il est brûlé il faut le changer  |
| 2. L'appareil ne répond pas aux valeurs introduites           | - panneau de commande n'a pas été branché   | - allumer  |
|   | - l'appui du bouton trop court (moins d'une seconde)  | - presser les boutons d'une façon prolongée  |
|   | - l'appui simultané sur plusieurs boutons   | - n'appuyer qu'un seul bouton à la fois (sauf si nous débranchons le foyer de cuisson) |
| 3. l'appareil ne réagit pas et libère un signal sonore court. | - la sécurité enfant est branchée (verrouillage)  | - débrancher la sécurité enfant (verrouillage)   |
| 4. l'appareil ne réagit pas et libère le signal sonore long   | - l'utilisation incorrecte (les senseurs non appropriés ont été appuyés ou appuyés trop vite) | - rallumer la plaque   |
|   | - le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)  | - découvrir ou nettoyer les senseurs   |
| 5. L'appareil complet se débranche                            | - après le branchement il n'a été introduit aucune valeur pendant plus de 10 secondes         | - rallumer le panneau de commande et introduire immédiatement les données              |
|   | - le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)  | - ouvrir ou nettoyer les senseurs  |
| 6. Un foyer de cuisson se débranche                           | - limitation du temps de travail  | - rallumer le foyer de cuisson   |
|   | - le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)  | - ouvrir ou nettoyer les senseurs  |

## PROCEDURE EN CAS DE PANNE

| PROBLEME   | CAUSE   | PROCEDURE  |
|--|---|--|
| 7. L'indicateur de la chaleur résiduelle est éteint malgré que les foyers de cuisson soient encore chauds. | - coupure de l'électricité<br>l'appareil a été débranché du réseau  | - indicateur de la chaleur résiduelle ne se remettra en marche qu'après les prochains branchements et débranchements du panneau de commande. |
| 8. Fissure de la plaque céramique de cuisson   |  Danger ! Débrancher immédiatement la plaque céramique du secteur (le fusible). Contacter le service d'Après-Vente le plus proche.   |  |
| 9. Si le défaut reste toujours non éliminé   | Couper l'alimentation de la plaque céramique de cuisson (le fusible!). Contacter le service d'Après-Vente le plus proche.<br><b>Important !</b><br>Vous demeurez responsables de l'état correct de l'appareil et de son utilisation correcte dans votre maison. Si suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, vous allez faire appel à notre service d'Après-Vente, cette visite sera liée aux frais à votre charge, même pendant la période de garantie.<br>Malheureusement, nous ne pouvons pas être responsables des dommages causés par le non respect de la présente instruction. |  |

## DONNEES TECHNIQUES

|                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| Tension nominale:                 | 230/400V 3N~50 Hz  |
| Puissance nominale                | 6,8 kW             |
| Modèle                            | PG4VQ255FTN (KMC*) |
| - foyer radiant: 2 x Ø 145 mm     | 1200 kW            |
| - foyer radiant: 1 x Ø 170x265 mm | 2200 kW            |
| - foyer radiant: 1 x Ø 210/120 mm | 2200 kW            |
| Dimensions:                       | 576 x 518 x 50;    |
| Poids:                            | ca. 7,8 kg;        |

## GARANTIE,

### Garantie

Services de garantie selon la carte de garantie.

- Le constructeur n'est pas responsable des dommages quelconques causés par une utilisation incorrecte du produit

*Merci d'indiquer à cet endroit le type et le numéro de fabrication de la plaque que vous trouverez sur le panneau signalétique.*

Type.....

Numéro de fabrication.....

---