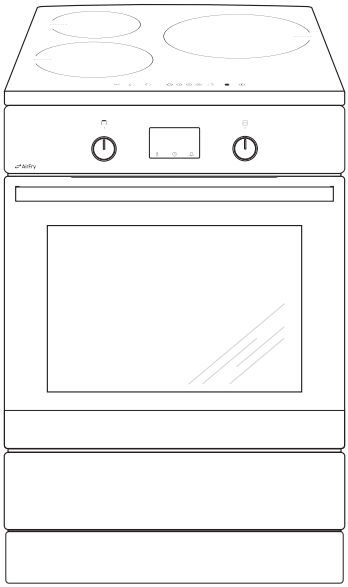
Amica



ACI7007RN
ACI7007RW

(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG
(NL) GEBRUIKSAANWIJZING

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.
Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken.

IO-CFS-2718 / 9518516
(05.2024 V3)

SEHR GEEHRTER KUNDE

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Elektroherd entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie mit den Funktionen und der problemlosen Bedienung völlig zufrieden sein werden.
Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und machen Sie sich mit den Funktionen und den Hinweisen zur sicheren Handhabung vertraut.
Bevor das Gerät das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde es vor dem Verpacken gründlich auf die Sicherheit und Funktionalitäten überprüft.
Diese Bedienungsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

Hinweis!

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise.....4

Sicherheitshinweise 7
Tipps zum Energiesparen 9

Beschreibung des Gerätes 11

Charakteristik des Gerätes 13

Installation 14
Anschließen des Gerätes ans Stromnetz.....15

Bedienung.....17
Elektronische Schaltuhr 17
Induktionskochfeld 26

Backen im Backofen – praktische Hinweise 37

Reinigung und Pflege.....42

Wenn´s mal ein problem gibt.....47

Technische Daten 49

Wichtige Hinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8. Lebensjahr und von Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät genutzt werden, soweit dies sicher und mit Kenntnis der Gefahren sowie unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für deren Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde, erfolgt. Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Bedienungsmaßnahmen dürfen durch unbeaufsichtigte Kinder nicht durchgeführt werden.
- Um die Gefahr zu vermeiden, sollte der Austausch eines beschädigten Netzkabels nur vom Hersteller, dessen technischen Kundendienst oder von ähnlich qualifizierten Personen vorgenommen werden.
- ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Heizelemente des Gerätes nicht anfassen. Die Kinder unter 8. Lebensjahr sollten sich in der Nähe nicht aufhalten, es sei denn, sie bleiben unter ständiger Aufsicht.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile des Gerätes werden beim Gebrauch heiß. Die Kinder sollten sich in der Nähe nicht aufhalten.
- ACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche abstellen.

- ACHTUNG: Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Dies kann gefährlich sein und den Brand verursachen. 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.
- Das Gerät ist für die Bedienung mit einer externen Uhr oder mit einem getrennten Fernsteuerungssystem nicht bestimmt.
- ACHTUNG: Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Leuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Zur Reinigung des Gerätes dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
- Das Gerät wird bei Gebrauch heiß. Es wird empfohlen, vorsichtig zu handeln und heiße Teile im Inneren des Backofens nicht anzufassen.
- ACHTUNG: Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- Vor der Reinigung größeren Schmutz und Flecken entfernen.
- Gegenstände aus Metall wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Kochdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, weil sie sonst heiß werden können.

- Nach dem Backende arbeitet der Ventilator noch eine Weile und sorgt für schnellere Abkühlung und eine höhere Leistungsfähigkeit des Backofens.
- Nur bei geschlossener Backofentür backen.
- Wäsche oder Geschirrtücher am Griff nicht hängen lassen.
- Um die Reinigung zu erleichtern, den Backofen mit Alufolie nicht auslegen: der Wärmestau kann die Emaille im Backofen beschädigen.
- ACHTUNG: Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Leuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- VORSICHT: Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden.

WARNUNG: Um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, die Stabilisierungsmittel installieren.

Die Empfehlungen in dieser Bedienungsanleitung befolgen.

Installation

- Die Verpackungsmaterialien (z.B. Folie, Styropor) können für Kinder gefährlich sein - Erstickungsgefahr!
  Sie sind an einem Ort, der für Kinder nicht zugänglich ist, aufzubewahren.
- Nach einer ordnungsgemäß durchgeführten Installation erfüllt das Produkt alle Sicherheitsanforderungen für die Produktkategorie. Vor allem auf den unteren Bereich des Gerätes achten, weil dieser fürs Anfassen weder geeignet noch bestimmt ist, und scharfe oder raue Kanten haben kann, die Verletzungen verursachen können.
- Das Gerät ist schwer; Vorsicht beim Tragen walten lassen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät ist empfindlich. Nur in vertikaler Stellung transportieren.
- Das Gerät beim Auspacken auf eventuelle Beschädigungen überprüfen. Bei Zweifeln das Gerät nicht nutzen und sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.
- Nach der Installation des Gerätes sicherstellen, dass es auf dem Netzkabel nicht steht.
- Um alle Gefahren (materielle Schäden, immaterielle Schäden, Körperschäden...) zu vermeiden, sollten die Installation, das Anschließen ans Stromnetz, die Inbetriebnahme und Wartung des g´Gerätes durch Fachpersonal erfolgen.
- Warnung: Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Netzstromkreise abgeschaltet sein.
- Müssen Änderungen der Strominstallation in der Wohnung vorgenommen werden, um das Gerät anzuschließen, sollte man sich zu diesem Zweck mit einem qualifizierten Elektriker in Verbindung setzen.
- Bei einer Festinstallation sollte das Anschließen ans Stromnetz mit einem allpoligen Schalter erfolgen, mit dem die Stromversorgung bei der Überspannung der Kategorie III vollständig abgeschaltet wird.
- **Anleitung zur Erdung**: Das Gerät muss geerdet werden. Bei Störungen oder bei Stromausfall verringert die Erdung die Stromschlaggefahr, denn der Strom fließt durch die Erdung, wo er auf niedrigeren elektrischen Widerstand trifft . Das Gerät ist mit einem Netzkabel mit einer Erdleitung und einem Stecker samt Bolzen ausgestattet. Der Stecker muss an eine Steckdose, die nach den lokal geltenden Vorschriften ordnungsgemäß installiert und geerdet ist, angeschlossen werden.

Bedienung

- Das Gerät darf ausschließlich zu Zwecken verwendet werden, zu denen es entwickelt wurde, d.h. für die Zubereitung von Gerichten zu Hause. Alle anderen Verwendungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und daher auch als gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für jegliche Schäden, die durch eine unsachgemäße oder falsche Verwendung des Gerätes entstanden sind.
- Es ist untersagt, technische Änderungen des Gerätes vorzunehmen.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät an die Steckdose ohne Schutz gegen Überlastung (Sicherung) nicht anschließen.
- Niemals eine Steckdosenleiste oder ein Verlängerungskabel zum Anschließen ans Stromnetz verwenden.
- ACHTUNG: Die Lüftungsöffnungen im Gehäuse des Gerätes oder im Möbeleinbau immer freihalten.
- Keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen z.B. mit brennbaren Treibmitteln im Gerät lagern.

- Um die Explosions- oder Brandgefahr zu vermeiden, keine leicht brennbaren oder mit leicht brennbaren Stoffen gesättigten Produkte in der Nähe oder innerhalb des Gerätes platzieren.
- Eingeschaltete Kochstellen nicht unbenutzt lassen
- Das Gerät zum Beheizen des Raumes nicht verwenden.
- Das Kochfeld t mit scharfen Gegenständen nicht reinigen. Das Kochfeld als Arbeitsplatte nicht benutzen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Netzkabel, das Steuermodul oder die Glasfläche so beschädigt ist, dass der im Innenraum befindlichen Elemente zugänglich sind.
- Es ist darauf zu achten, dass kleine Haushaltsgegenstände und deren Leitungen den heißen Backofen oder Kochfeld nicht unmittelbar berühren, weil die Isolierung dieser Geräte gegen hohe Temperaturen nicht beständig ist.
- Kochgeschirr verwenden, das für die jeweilige Art des Gerätes bestimmt und geeignet ist (mehr Informationen dazu findet man im Abschnitt Geeignetes Kochgeschirr).
- Vor der Inbetriebnahme des Kochfeldes Flüssigkeiten und Schmutz von der Oberfläche entfernen.
- Insbesondere kann Zucker, der auf der Oberfläche bei hohen Temperaturen erhitzt wird, irreversible Schäden verursachen.
- Kochgeschirr aus Aluminium oder Kunststoffen nicht verwenden. Gegenstände aus Kunststoff oder Alufolie nicht auf heiße Kochzonen legen.
- Kochgeschirr mit nassem Boden auf heiße Kochzonen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht stellen, denn dies kann irreversible Schäden auf dem Kochfeld verursachen (unlöschbare Flecken).
- Kochgeschirr mit einem Gewicht von über 15 kg auf offene Backofentür und von über 25 kg auf das Kochfeld stellen.
- Kein leicht entzündliches Kochgeschirr oder Stoffe in der Schublade unter dem Backofen lagern, weil die Temperatur in der Schublade bei der Nutzung des Backofens sehr hoch sein kann und die Gegenstände sich entzünden können.
- ACHTUNG: Keine schweren oder scharfen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Wartung

- Vor dem Start der katalytischen Reinigung größeren Schmutz und Flecken entfernen. Mehr Informationen dazu findet man im Abschnitt Reinigung und Wartung.

Service und Reparaturen

- Nicht versuchen, das Gerät nach einem Defekt eigenmächtig zu reparieren. Nicht qualifiziertes Personal kann bei der Reparatur Schäden, die von der Garantie ausgeschlossen sind, verursachen. Den Kundendienst des Verkäufers kontaktieren; zertifizierte Ersatzteile des Herstellers einsetzen.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen! Ein paar Ratschläge:

- **Geeignetes Kochgeschirr verwenden.**
  Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!
- **Kochgeschirr der Größe der jeweiligen Kochzonen anpassen.**
  Das Koch- oder Bratgeschirr sollte nie kleiner als die benutzte Kochzone sein.
- **Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.**
  Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.
- **Unnötiges “in den Topf Gucken“ vermeiden.**
- **Backofentür nicht oder unnötig nicht oft öffnen.**
- **Kochzonen rechtzeitig ausschalten und Restwärme nutzen.**
  Wenn die Garzeit länger ist, die Kochzonen ca. 5-10 Minuten vor Kochende ausschalten. Dadurch lassen sich bis 20% Strom mehr einsparen.
- **Backofen nur bei größeren Kochmengen benutzen.**
  1 kg Fleisch lässt sich sparsamer in einem Kochtopf auf dem Kochfeld zubereiten.
- **Restwärme des Backofens nutzen.**
  Wenn die Garzeit länger als 40 Minuten dauert, den Backofen ca. 10 Minuten vor dem Ende der Zubereitung ausschalten.

Achtung: Wird das Steuermodul verwendet, sollten entsprechend kürzere Zeiten für die Zubereitung der Gerichte eingestellt werden.

- **Sorgfältiges Schließen der Backofentür.**
  Die Wärme entweicht durch Verschmutzungen, die sich in den Dichtungen der Backofentür befinden. Die Dichtungen müssen unbedingt gereinigt werden.
- **Gerät nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.**
  Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

AUSPACKEN

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

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

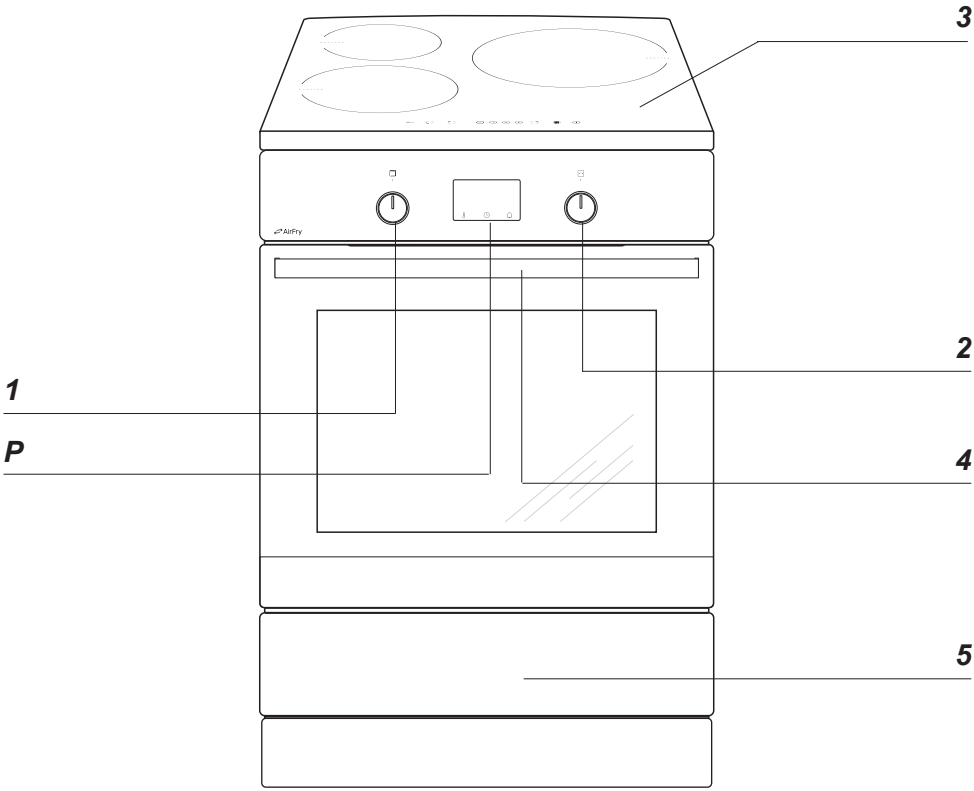
AUSSERBETRIEBNAHME

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

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

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTES



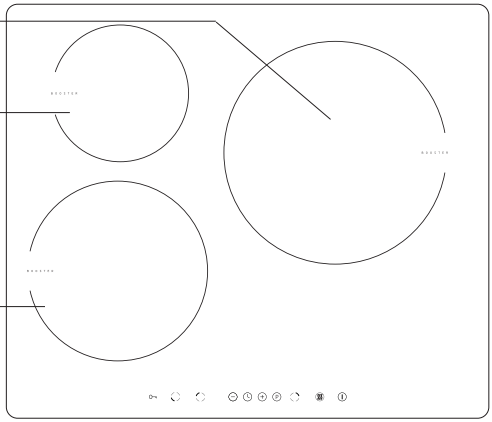
P : Zeit schaltuhr
1 : Funktionswahlschalter
2 : Einstellschalter +/-
3: Induktion-Kochfeld
4: Türgriff
5: Geschirrkasten

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Induktionskochzone + Booster (hinten rechts) Ø 260

Induktionskochzone + Booster (hinten links) Ø 160

Induktionskochzone + Booster (vorne links) Ø 210



6 5 5 4 2 3 8 5 7 1

1: Sensor zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes
2: Sensor der Uhr
3: Sensor Plus
4: Sensor Minus
5: Sensor der Kochzonenauswahl
6: Sensor "Schlüssel"
7: Sensor der Aufwärmung
8: Sensor Booster

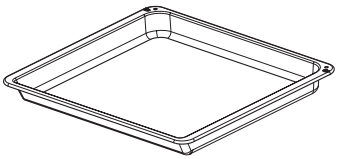
CHARAKTERISTIK DES GERÄTES

Dieser Tabelle ist die Ausstattung des Elektroherdes zu entnehmen

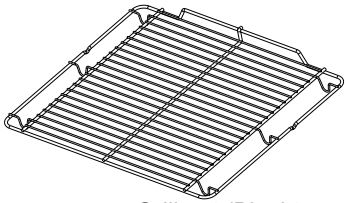
Kochfeld	Durchmes-ser	Leistung
Kochzone hinten links	16,0 cm	1,2 / 1,4 kW
Kochzone vorne links	21,0 cm	2,0 / 3,0 kW
Kochzone hinten rechts	26,0 cm	2,1 / 3,4 kW

Backofen	Leistung
Oberhitze	0,9 kW
Unterhitze	1,1 kW
Grill	1,5 kW
Heißluftheizung	2,1 kW

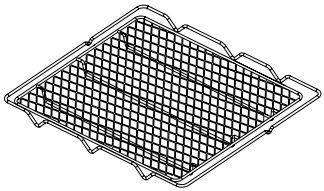
Ausstattung des Elektroherdes



Bratenblech

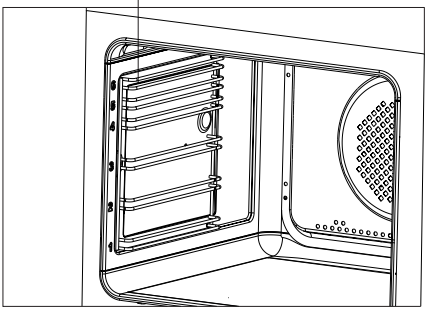


Grillrost (Blechträger)



Grillrost (Airfry-Gitter)

Blechträger



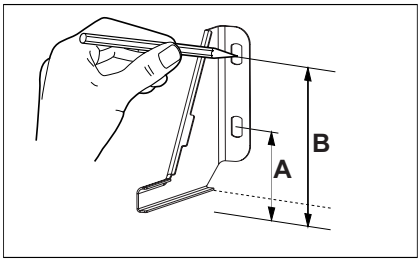
Der richtige Einbauort

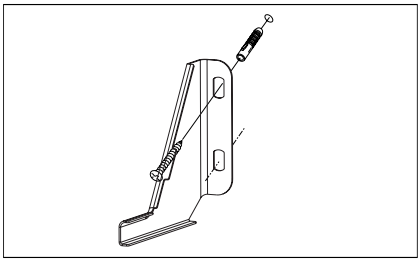
- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d.h. er darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen.
- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.
- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.

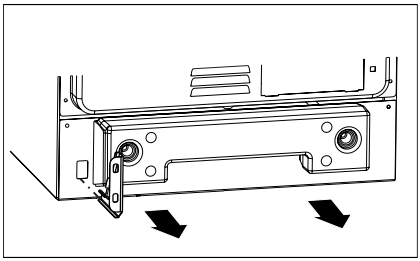
- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene auszujustieren, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die Regelfüße vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.

Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes

Um dem Umkippen des Elektroherdes vorzubeugen, die mit dem Gerät gelieferte Blockade montieren und folgende Hinweise beachten.
In der Wand, an der der Elektroherd installiert wird, eine Öffnung auf einer Höhe von 6 cm über dem Boden (A) bohren. Anschließend eine weitere Öffnung auf einer Höhe von 10,3 cm über dem Boden (B) bohren. Die Blockade mit den gelieferten zwei Schrauben und Dübeln an der Wand montieren und entsprechende Öffnungen in der Blockade und in der Wand gebohrte Öffnungen einstellen.





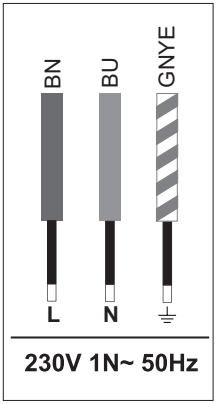


Anschließen des Geräts an die Elektroinstallation

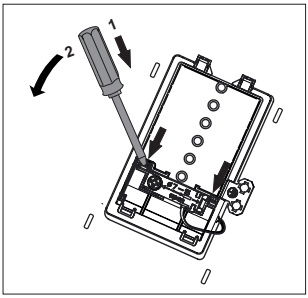
Achtung. Der Anschluss an die Elektroinstallation darf nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Es ist verboten, unbefugte Umbauten oder Veränderungen an der elektrischen Anlage vorzunehmen.

Hinweise für den Installateur

Das Gerät ist werkseitig für einphasigen Wechselstrom (230V 1N~50Hz) ausgelegt und verfügt über ein Anschlusskabel H05RR-F 3G 6 mm² für den Anschluss an eine Klemmleiste. Die Adern des Anschlusskabels sind wie folgt gekennzeichnet: Außenleiter L - BN - braun, Neutralleiter N - BU - blau, Schutzleiter PE - GNYE - gelb-grün.



Das Gerät an eine zwei- oder dreiphasige Stromversorgung (400/230 V) angepasst werden, indem die Klemmen der Klemmenleiste entsprechend der nachstehenden Schaltplantabelle, Punkt 1 und Punkt 2, gebrückt werden und indem anstelle des mit dem Gerät mitgelieferten Kabels ein der Tabelle entsprechendes Anschlusskabel verwendet wird. Verwenden Sie die mit dem Gerät mitgelieferten Brücken, um die Verbindungen herzustellen. Um Zugang zur Klemmleiste zu erhalten, müssen Sie die Anschlussabdeckung abnehmen, indem Sie die Verschlüsse mit einem Schlitzschraubendreher entriegeln.



Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung in Bezug auf die Anschlussart und die Nennleistung des Geräts richtig gewählt ist.
Es ist verboten, die Kabelenden durch Löten zu verstärken.
Das Anschlusskabel muss in der Zugentlastung des Geräteanschlusses befestigt werden, die für Kabel mit einem Durchmesser von 7 bis 15 mm ausgelegt ist.

Achtung. Denken Sie daran, die Schutzschaltung an die Anschlussklemme des Geräts, die mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnet ist, anzuschließen. Die Stromzufuhr zum Gerät muss mit einem Sicherheitsschalter versehen sein, der die Stromzufuhr im Notfall unterbricht. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.
Bevor Sie das Gerät an den Netzstrom anschließen, beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und im Anschlussplan.

Achtung. Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer eine „Bescheinigung über den Anschluss des Geräts an die Elektroinstallation“ auszustellen. Wenn Sie das Gerät anders als in der Abbildung gezeigt anschließen, kann es beschädigt werden.

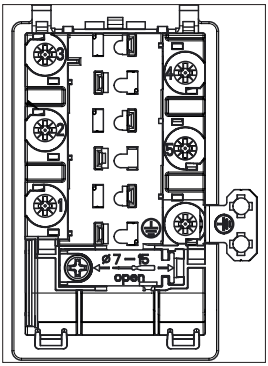
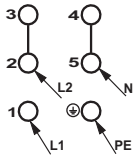
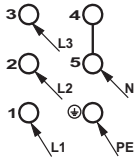


Diagramm der möglichen Anschlüsse

Achtung. Die Spannung der Heizelemente beträgt 230V.
Für jeden Anschluss muss der Schutzleiter an eine PE-Klemme ⏚ angeschlossen werden.

				Empfohlenes Anschlusskabel
1	Zweiphasiger 400/230 V- Netzanschluss mit Neutralleiter Brücken verbinden die Klemmen 2-3 und die Klemmen 4-5, Schutzleiter an ⏚.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm²
2	Dreiphasiger 400/230 V- Netzanschluss mit Neutralleiter, Brücken verbinden die Klemmen 4-5, Außenleiter an 1, 2 und 3, Neutralleiter an 4-5, Schutzleiter an ⏚ .	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm²

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

Achtung. Bei einer Beschädigung des Netzkabels, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

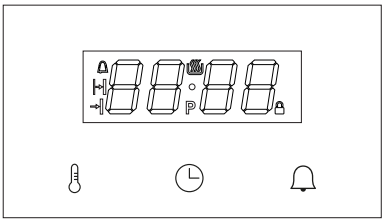
Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Schublade entleeren, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen.

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

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

Elektronische Schaltuhr



Der Elektronische Schaltuhr verfügt über eine LED-Anzeige und 3 Tasten.

Taste	Beschreibung
	Einstellung der Temperatur
	Einstellen der Uhr
	Timer

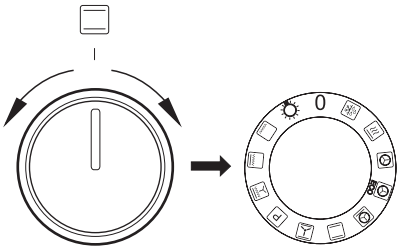
Hinweis: Jede Benutzung einer Taste (eines Sensors) wird durch einen Signalton bestätigt. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

Bedeutung der Symbole in der Anzeige.

Symbol	Beschreibung
	Thermostat
	Timer
	Betriebsdauer
	Betriebsende
	Pyrolyse
	Kindersicherung

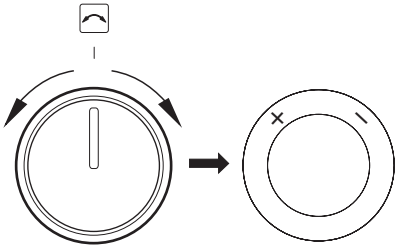
Funktionswahlschalter

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



Einstellschalter +/-

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



Einschalten des Netzstroms

Nach dem Anschließen an den Netzstrom (oder bei Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) schaltet der Backofen auf die Funktion zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, in der Anzeige blinkt ***0.00***.
Drücken Sie die Taste ⏲. Mit dem Einstellschalter +/- kann die Zeitangabe geändert werden. Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.
Um die eingestellte Zeit zu bestätigen, muss der Funktionswahlschalter auf 0 stehen. Wenn der Funktionswahlschalter auf einer anderen Position steht, blinkt das Symbol und der Programmierer wartet, bis der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt wird.
Durch Drücken der Taste ⏲ wird die Zeit bestätigt und der Programmierer geht in den Standby-Modus.

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

Standby-Modus

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

elle Uhrzeit und die Helligkeit der Anzeige ist reduziert. Aktiv sind die Taste ⏲, durch deren Drücken zur Einstellung der Uhrzeit, zur Änderung des Tons und zur Änderung der Helligkeit übergegangen werden kann, sowie die Taste 🔔, durch deren Drücken zu Einstellung der Timerzeit übergegangen werden kann.
Wenn die Temperatur im Backraum 80°C übersteigt, erscheint in der Anzeige statt der Zeit die aktuelle Backraumtemperatur (erfüllt die Funktion der Restwärmeanzeige) und das Kühlgebläse schaltet sich ein. Wenn die Temperatur auf 75°C gesunken ist, schaltet sich das Gebläse aus und statt der Backraumtemperatur wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Einschalten des Standby-Modus:
- zu einem beliebigen Zeitpunkt durch Drehen des Funktionswahlschalters auf 0, wird auf diese Weise der Standby-Modus aktiviert, erklingt ein Signalton;
- nach einem Stromausfall und nach Einstellen der aktuellen Uhrzeit;
- nach Ende eines Zeitprogramms (automatische und halbautomatische Programme, Timer);
- nach Aktivierung des Dauerbetriebsschutzes;
- wenn während der pyrolytischen Reinigung der Drehschalter auf 0 gestellt wird, werden zunächst die Backofenkühlung und die Türblockade aktiviert, erst wenn der Backofen ausgekühlt und die Tür entsperrt ist, erfolgt der Übergang in den Standby-Modus.

Ausschalten des Standby-Modus:
Wenn man den Drehschalter von 0 auf eine beliebige Funktion stellt, erfolgt der Übergang vom Standby zum aktiven Modus.
Hinweis – wenn der Programmierer automatisch in den Standby-Modus übergegangen ist, müssen Sie den Drehschalter zunächst auf 0 stellen, daraufhin können Sie den Standby-Modus ausschalten.
Wenn der Funktionswahlschalter, während der Standby-Modus eingeschaltet ist, auf einer anderen Position als 0 steht, blinkt das Symbol.

Tiefes Standby:
Nach 10 Minuten im Standby-Modus geht der Backofen in den tiefen Standby-Modus über – d. h. weder die Sensoren noch der +/- Einstellknopf funktionieren, und das Gerät kann nur aufgeweckt werden, indem man den Funktionswahlschalter von der Position „0“ auf eine beliebige andere Position dreht.

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Das Einstellen der aktuellen Uhrzeit ist einzig und allein im Standby-Modus möglich. Durch Drücken der Taste ⏲ erscheint die Uhrzeit in der Anzeige mit normaler Helligkeit. Mit dem Einstellschalter +/- kann die aktuelle Uhrzeit korrigiert werden, nach 10-sekundiger Untätigkeit werden die aktuelle Einstellung gespeichert und wieder der Standby-Modus aktiviert. Mit der Taste ⏲ kann man zur Einstellung der Signaltonfrequenz übergehen. Die Uhrzeit wird nur im 24-Stunden-Modus angezeigt.

Nachtmodus

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

Änderung der Signaltonfrequenz

Diese Funktion ist im Standby-Modus jederzeit, ohne Zeiteinschränkung, verfügbar. Auf erneutes Drücken der Taste ⏲ wäh-

rend des Einstellens der Uhrzeit erscheint in der Anzeige Ton1, wobei 1 den aktuell eingestellten Signalton der Optionen 1 bis 3 anzeigt. Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie den aktuellen Signalton ändern. Nach 5-sekundiger Untätigkeit werden der gewählte Ton bestätigt und wieder der Standby-Modus aktiviert.

Ändern der Helligkeit des Displays

Diese Funktion ist im Standby-Modus jederzeit, ohne Zeiteinschränkung, verfügbar. Auf erneutes Drücken der Taste während des Änderns der Signaltonfrequenz erscheint in der Anzeige bri4, wobei 4 die Helligkeit in einer Skala von 1 bis 9 kennzeichnet. Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie die Helligkeit ändern. Nach 5-sekundiger Untätigkeit werden die gewählte Helligkeit bestätigt und wieder der Standby-Modus aktiviert.

Aktivmodus.

In diesem Modus realisiert der Backofen die Back- und Bratfunktionen (Reinigung) entsprechend der mit dem Funktionswahlschalter gewählten Funktion.
Auto-off: Am Ende programmierter Funktionen (automatischer Betrieb, halbautomatischer Betrieb, Reinigung, Timer) geht der Programmierer in den Standy-Modus über, auch wenn der Funktionswahlschalter nicht auf 0 steht.

Beleuchtung

Die Backofenbeleuchtung wird durch den Programmierer gesteuert. Als Voreinstellung ist sie eingeschaltet.
Die Beleuchtung schaltet sich aus:
- in den Positionen 0, Pyrolyse und ECO;
- wenn die Temperatur im Backraum auf über 300°C ansteigt;
- für die Programme Pyrolyse und Kühlung;
- vor dem Aktivieren des Erwärmens im automatischen Programm sowie nach Ende der automatischen oder halbautomatischen Programme;
- im Standby-Modus, wenn der Drehschalter nicht auf 0 steht.

Kühlungsmotor

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

Thermostat-Symbol

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

Timer

Der Timer ist nach Drücken der Taste im Standby-Modus und im Aktivmodus verfügbar. Auf Drücken von blinkt das Symbol und in der Anzeige erscheint die aktuelle Zeitzählung oder 0.00, wenn der Timer nicht aktiv ist.
Daraufhin wird mit dem Einstellschalter +/- der zu zählende Zeitwert eingestellt und mit der Taste oder durch 5-sekundige Untätigkeit bestätigt.
Wenn der Timer aktiv ist (die Zeit zählt)

leuchtet in der Anzeige das Symbol 🔔.
Wenn der Timer den Wert Null erreicht hat, ertönt der Timeralarm, der mit einer beliebigen Taste (einem beliebigen Sensor) ausgeschaltet werden kann.
Durch den zählenden Timer wird der automatische Übergang des Bedienfelds vom aktiven Modus zum Standby-Modus blockiert – das Bedienfeld geht erst nach Ausschalten des Timeralarms automatisch in Standby über.

Backofentür

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

Betriebsdauerbegrenzung

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

Einschalten einer Backofenfunktion

Die Backofenfunktionen werden durch Drehen des Funktionswahlschalters von 0 auf die gewünschte Position eingeschaltet. Nach dem Einstellen der Backofenfunktion erscheint in der Anzeige statt der aktuellen Uhrzeit die voreingestellte Temperatur von 170C, die für jede Position getrennt definiert ist.
Der Temperaturwert blinkt (mit reduzierter Helligkeit), während das Symbol C durchgehend leuchtet. Wenn der Funktionswahlschalter gedreht wird, ändert sich der Wert.
Wenn der Sensor 🌡 gedrückt wird, geht der Backofen automatisch in den aktiven Modus über. Nach 10 Minuten Inaktivität geht der Backofen in den Standby-Modus über.

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

Einstellung der Temperatur

Bei der Wahl der Backofenfunktion dient der Einstellschalter +/- zum Ändern der Temperatureinstellung. Die Temperatur ändert sich in 5°C-Schritten in dem für das jeweilige Programm vordefinierten Bereich. Durch Halten des Einstellschalters +/- für mindestens 1s kann die Temperatur in 10°C-Schritten geändert werden.
Durch Drücken der Taste 🌡 bzw. nach 5 Sekunden Untätigkeit wird die Temperatur gespeichert und es wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Wird der Einstellschalter +/- gedreht, werden für 2 Sekunden folgende Werte angezeigt:
- nach links [-] – die eingestellte Temperatur;
- nach rechts [+] – die Temperatur im Backraum;
Die angezeigte Temperatur blinkt nicht und die Einstellungen werden nicht geändert.

Änderung der Temperatureinstellungen

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

Tabelle der Backofenfunktionen

Beschreibung der Funktion		Ablauf						Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]
		Licht	Oberhitze	Grill	Lüfter-Heizelement	Unterhitze	Ventilator	min.	max.	
	Auftauen	√					√	---	---	---
	Schnellaufheizung	√		√	√		√	30	280	170
	Heißluft	√			√		√	30	280	170
ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Ober- und Unterhitze	√	√			√		30	280	180
	Kuchen	√	√			√	√	30	280	170
P	Pyrolytische Reinigung		√	√		√		---	---	480
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Beleuchtung	√						---	---	---
0	Backofen ist ausgeschaltet							-	-	-

Halbautomatischer Betrieb

Der halbautomatische Betrieb besteht in der Einstellung der Dauer, nach der sich das Gerät automatisch ausschalten soll. Die Ausschaltzeit kann im Bereich von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten eingegeben werden.
Um die Betriebsdauer einzustellen, müssen Sie im Aktivmodus oder nachdem Sie den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position gedreht haben, die Taste drücken. In der Zeitanzeige blinkt das Symbol , für 1 s erscheint dann die Anzeige dur und daraufhin die Anzeige 0.00 (oder die aktuelle Ausschaltzeit des Backofens, wenn die Funktion vorher bereits aktiv war). Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie den eingestellten Wert ändern, durch 5-sekundige Untätigkeit wird der Modus ohne Änderung der aktuellen Einstellungen beendet und durch Drücken der Taste wird die aktuelle automatische Ausschaltzeit bestätigt. Nach 5-sekundiger Untätigkeit nach dem Drücken der Taste erscheint in der Zeitanzeige wieder die aktuelle Uhrzeit.
Während des halbautomatischen Betriebs leuchtet das Symbol ununterbrochen.
Backofenfunktion und Temperatur können während des halbautomatischen Betriebs beliebig geändert werden.
Sie können den halbautomatischen Betrieb deaktivieren, indem Sie die Betriebsdauer auf 0.00 stellen – in diesem Fall geht der Backofen durch Drücken der Taste oder nach 5 Sekunden Untätigkeit zum Betrieb mit unbestimmter Zeit über.
Nach dem Herunterzählen der vorgegebenen Zeit ertönt ein Signalton [Alarm Endzeit]. Alle Heizelemente werden ausgeschaltet. Um den Alarm auszuschalten, haben Sie 3 Möglichkeiten:
a) Führen Sie eine der folgenden Tätigkeiten aus:
- drücken Sie eine beliebige Taste außer ;
- drehen Sie den Funktionswahlschalter;
- bewegen Sie den Einstellschalter +/-;
- öffnen Sie die Tür.

Durch diese Tätigkeiten werden alle Funktions- und Temperatureinstellungen gelöscht. Trotz Drehen des Funktionswahlschalter auf eine Backofenfunktion, geht der Backofen in den Standby-Modus über.
b) Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf 0 – der Backofen geht in den Standby-Modus über.
c) Drücken Sie die Taste , um in den Modus zum Einstellen der Betriebsdauer überzugehen – so kann der Garvorgang mit der bisherigen Backofenfunktion und Temperatur für eine neu eingestellte Zeit fortgesetzt werden. Hinweis – in diesem Fall (Verlängerung der vorher eingestellten Zeit während des Alarms für das Ende des halbautomatischen Betriebs) wird durch die Zeiteinstellung 0.00 der Backofen ausgeschaltet, nicht aber der Betrieb für unbestimmte Zeit.

Automatischer Betrieb.

Der automatische Betrieb besteht darin, den Programmierer so zu programmieren, dass der Backofen sich mit einer Verzögerung einschaltet und den Garvorgang zu einer bestimmten Zeit beendet.
Um die Einstellungen für den automatischen Betrieb vorzunehmen, sollte zunächst die gewünschte Dauer der Beheizung eingestellt werden (wie beim halbautomatischen Betrieb). Nach der Bestätigung der Betriebsdauer mit der Taste blinkt das Symbol , in der Anzeige erscheint für 1 s das Wort end und daraufhin die Dauer des Garvorgangs (berechnet als aktuelle Uhrzeit + eingestellte Betriebsdauer +1 Minute). Mit dem Einstellschalter +/- kann das Ende der Betriebsdauer geändert werden. Bei 5-se-

kundiger Untätigkeit erfolgen keinerlei Änderungen der Einstellungen und mit der Taste ⏲ wird die Ausschaltzeit bestätigt. Nach der Bestätigung der Ausschaltzeit leuchten die Symbole |↦| und →| durchgehend und in der Zeitanzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.
Während des Herunterzählens bis zum Beginn des Garvorgangs leuchten die Symbole |↦| und →|. Ab Beginn des Garvorgangs leuchtet das Symbol in Übereinstimmung mit dem Zustand der Heizspiralen (volle Helligkeit oder ausgeschaltet) und der Backofen verhält sich wie beim halbautomatischen Betrieb.
Um die eingestellten Zeiten zu sehen oder zu ändern, müssen Sie ⏲ drücken. Nach dem ersten Drücken der Taste (des Sensors) erscheint die eingestellte Betriebsdauer, nach dem zweiten Drücken die eingestellte Ausschaltzeit und nach dem dritten Drücken wieder die aktuelle Uhrzeit. Durch Umprogrammieren der Betriebsdauer auf 0.00 werden gleichzeitig die Betriebsdauer und die Ausschaltzeit gelöscht und es erfolgt der Übergang zum Betrieb für unbestimmte Zeit.
Die Ausschaltzeit kann im Bereich von (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 1 Minute) bis (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 10 Stunden) geändert werden. Die Betriebsdauer (bei der eingestellten Ausschaltzeit) kann von 0 bis (Ausschaltzeit – laufende Uhrzeit – 1 Minute) geändert werden.
Stellen Sie den Funktionswahlschalter nach Betriebsende auf 0.

Pyrolyse

Für die Funktion der Pyrolyse blinkt der Wert ***P2.00*** und das Symbol |↦| leuchtet auf. Mit dem Einstellschalter +/- kann der Wert im Bereich von 2.00 - 2.30 - 3.00 geändert werden. Nach 20-sekundiger Untätigkeit oder auf Drücken von ⏲ beginnt der Prozess der Pyrolyse.
Die Pyrolyse ist ein Sonderprogramm mit zusätzlichen Anforderungen.
Im ersten Schritt wird der Türzustand geprüft: Ist die Tür offen, blinkt das Symbol Ⓟ und der Backofen wartet maximal 10 Minuten, dass die Tür geschlossen wird, andernfalls wird das Programm annulliert.
Ist die Tür geschlossen, leuchtet das Symbol Ⓟ auf und die Tür wird blockiert. Nach dem Blockieren der Tür leuchtet das Symbol 🔒 auf und das automatische Programm mit einer Dauer von 2.00, 2.30 oder 3.00 Stunden, je nachdem welche Einstellung gewählt wurde, setzt sich in Betrieb.

Statt der aktuellen Uhrzeit wird die bis zum Ende des Programms verbleibende Zeit angezeigt.

Eine Stunde vor Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich die Heizspiralen aus, die Temperatureinstellung wechselt zu ---C und der Backofen geht in die Auskühlphase über.
Nach dem Auskühlen auf 150°C beginnt der Prozess des Entsperrens der Tür. Die Entsperrung der Tür wird durch das Erlöschen des Symbols Ⓟ signalisiert. Nach der Entsperrung der Tür endet das Programm ähnlich wie die halbautomatischen Programme, jedoch ohne die Möglichkeit einer „Zusatzgarzeit“.
Im Fall der Pyrolyse können die Einstellungen während des Programmablaufs nicht geändert werden, noch kann das Programm unterbrochen und mit denselben Einstellungen fortgesetzt werden, aber es besteht die Möglichkeit die Einstellungen und die aktuelle Temperatur zu überprüfen. Nach dem Erlöschen des Alarms geht der Programmierer immer in den Standby-Modus über.
HINWEIS:

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

Bei der Unterbrechung der Pyrolyse durch Stromausfall geht das Steuermodul in den Modus des Abkühlens und danach in den Modus des Öffnens der Tür – wie in den letzten 60 Minuten dieses Programms.
Wird das Pyrolyseprogramm durch Drehen des Funktionswahlschalters auf eine andere Position (einschließlich 0) unterbrochen, schaltet sich der Backofen nicht aus und nimmt keine neue Einstellung vor, sondern geht, wie oben, zum Auskühlen und Entsperren der Tür über. Nach dem Entsperren der Tür geht der Backofen in den Standby-Modus über.
Wird die Tür im Pyrolyseprogramm vor dem Entsperren geöffnet, reagiert der Programmierer darauf mit einem Signalton [Alarm bei offener Tür], beendet das Pyrolyseprogramm und geht zur Entsperrung der Tür über (siehe oben).

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

Fehlercodes

Werden Fehler erkannt, wird das Programm unterbrochen und in der Anzeige erscheint ein Fehlercode:
E1 – Ausfall des Temperatursensors; der Backofen kann nicht benutzt werden.
E2 – Kurzschluss oder Beschädigung des Temperatursensors; der Backofen kann nicht benutzt werden.
E3 - Überhitzung des Programmierers, der Backofen kann erst nach dem Abkühlen wieder benutzt werden.
E4 - Fehler des Bratenthermometers – der Fehler verschwindet nach Entfernen des Bratenthermometers, der Backofen kann für die Programme ohne Bratenthermometer weiter benutzt werden.
E5 –falsch eingesetztes Bratenthermometer oder Kurzschluss im Stromkreis des Bratenthermometers.
E6 – die Temperatur im Garraum beträgt über 320°C für eine andere Funktion als die Pyrolyse oder der Garraumsensor ist beschädigt, der Backofen kann nicht benutzt werden.
Prob - das Bratenthermometer wurde während der Pyrolyse eingesetzt.

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.

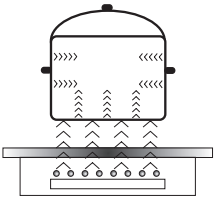
Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

- Vorerst das Induktionskochfeld gründlich reinigen. Das Induktionskochfeld 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.

Wirkungsweise des induktiven Feldes



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

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

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

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

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

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

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

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

Topferkennung im Induktionskochfeld

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

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

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

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

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

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

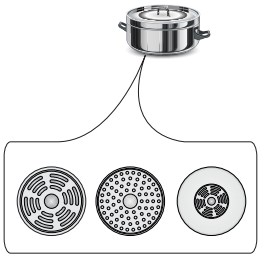
BEDIENUNG

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

Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen

Charakteristik des Kochgeschirrs.

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



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

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

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

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Um das beste Kochergebnis zu erzielen, ist Kochgeschirr mit einer Größe des Bodens (ferromagnetischer Teil) zu verwenden, der der Größe der Kochzone entspricht.
- Verwendet man Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser des Bodens als die Größe der jeweiligen Kochzone, wird dadurch die Leistung der Kochzone gesenkt und die Dauer des Ankochens verlängert.
- Die Kochzonen verfügen über eine untere Grenze der Erkennung des Kochgeschirrs, die vom Durchmesser des ferromagnetischen Teils im Boden des Kochgeschirrs und vom Stoff des Kochgeschirrs abhängig ist. Wird ungeeignetes Kochgeschirr eingesetzt, kann es unter Umständen von der Kochzone nicht erkannt werden.

Induktionskochzone	**Durchmesser des Topfbodens für induktives Kochen**	
Durchmesser (mm)	Minimal (mm)	Optimal (mm)
260	125	260
210	125	210
160	110	160

BEDIENUNG

Bedienfeld

- Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz leuchten kurz alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgerüstet, die eingeschaltet werden, indem sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger gedrückt werden.
- Jedes Einschalten der Sensoren wird akustisch signalisiert.

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

Das Kochfeld einschalten

Den Sensor Ein/Aus mindestens eine Sekunde lang mit dem Finger gedrückt halten. Das Kochfeld ist aktiv, wenn in allen Anzeigen die Ziffer „**0**" leuchtet.

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

Die Kochzone einschalten

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Sensor muss innerhalb von nächsten 10 Sekunden eine bestimmte Kochzone (5) gewählt werden.

1. Nach der Berührung des Sensors, der einer bestimmten Kochzone (5) zugeordnet ist, leuchtet die hinterleuchtete Ziffer „**0**" in der Anzeige der Heizleistung, die dieser Zone entspricht, abwechselnd.
2. Verschiebt man den Finger auf den Sensor oder auf den Sensor , wird die gewünschte Stufe der Heizleistung eingestellt.

Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes betätigt, schaltet die Kochzone automatisch ab.

Die Kochzone ist aktiv, wenn in allen Anzeigen eine Ziffer oder ein Buchstabe leuchten, was darauf hindeutet, dass die Kochzone zur Vornahme der Einstellung der Heizleistung bereit ist.

Einstellung der Heizleistung für die gewünschte Induktionskochzone

Erscheint die Ziffer „0” in der Anzeige für die eindeutig leuchtende Kochzone, kann die gewünschte Kochstufe eingestellt werden, indem man den Finger mit dem Sensor ⊕ und ⊖ verschiebt.

Wenn die Kochzonenanzeige eine blinkende „0“ anzeigt, stellen Sie mit dem Sensorfeld ⊕ oder ⊖ die gewünschte Heizstufe ein.

Wenn Sie die Heizstufe für die einzelnen Kochzonen wählen, sorgt die Power Manager-Schaltung dafür, dass die zulässige Gesamtleistung nicht überschritten wird. Jede Einstellung, die zu einer Überschreitung der zulässigen Gesamtleistung führen würde, ist für den Benutzer nicht verfügbar. Die Power-Manager-Schaltung kann eine Kochzone deaktivieren, wenn deren Verwendung dazu führen würde, dass die zulässige Gesamtleistung des Geräts überschritten wird.

Während des Kochvorgangs hängt die maximale Leistung, die jeder Kochzone zur Verfügung steht, davon ab, wie viele Kochzonen gleichzeitig in Betrieb sind und mit welcher Leistungseinstellung.

Anzahl der gleichzeitig benutzten Kochzonen	1			2				3	
Booster-Kochzone vorne links Ø 210 mm	P			P	P	9		9	9
Booster-Kochzone hinten links Ø 160 mm		P			8	P	P	P	9
Booster-Kochzone Mitte rechts Ø 260 mm			P	9			P	8	9

Die Kochzonen ausschalten

- Die Kochzone muss aktiviert sein. Die Anzeige der Heizleistung leuchtet abwechselnd.
- Das Ausschalten erfolgt durch Berühren der Sensors Ein/Aus am Kochfeld oder durch das Gedrückthalten des Sensors (5) über 3 Sekunden.

Das ganze Kochfeld ausschalten

- Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.
- Durch Drücken des Sensors Ein/Aus ⏻ wird das ganze Kochfeld abgeschaltet.

Wenn die Kochzone heiß ist, leuchtet der Buchstabe „H“ in der Anzeige für Kochzone - das Symbol der Restwärme.

Booster-Funktion „P”

Die Booster-Funktion besteht in der Erhöhung der Leistung für eine Kochzone mit einem Durchmesser Ø 260 - von 2100W auf 3400W,
für eine Kochzone mit einem Durchmesser Ø 210 - von 2000W auf 3000W,
für eine Kochzone mit einem Durchmesser Ø 160 - von 1200W auf 1400W.
Um die Booster-Funktion einzuschalten, die Kochzone wählen und anschließend mit dem Sensor Ⓟ Booster-Funktion einschalten, was mit dem Erscheinen des Buchstabens „P” in der Anzeige der Kochzone signalisiert wird.
Das Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt durch erneutes Drücken des Sensors ⊖ bei aktiver Induktionskochzone oder durch Wegnehmen des Topfes von der Induktionskochzone.

Für die Kochzone Ø 260 / Ø 210 / Ø 160 ist die Dauer der Booster-Funktion von der Sensorsteuerung auf 10 Minuten begrenzt. Nach einem automatischen Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt die weitere Beheizung der Kochzone mit der Nennleistung.
Die Booster-Funktion kann erneut eingeschaltet werden, vorausgesetzt dass die Temperaturfühler in den elektronischen Systemen und die Spulen über eine solche Möglichkeit verfügen.
Wird ein Topf während der aktivierten Booster-Funktion von der Kochzone abgestellt, bleibt diese Funktion weiterhin aktiv und die Dauer der Funktion läuft weiter ab.

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

Steuerung der Booster-Funktion

Die Kochzonen sind je nach dem Modell vertikal oder kreuzweise in Paaren verbunden. Die Gesamtleistung wird innerhalb dieser Paare geteilt.
Der Versuch, die Booster-Funktion für beide Kochzonen gleichzeitig einzuschalten, würde zur Überschreitung der maximal verfügbaren Leistung führen. In diesem Fall wird die Heizleistung der ersten aktivierten Kochzone auf das maximal höchste Niveau gesenkt.

Kindersicherung

Die Verriegelungsfunktion dient dazu, das Kochfeld vor unbeabsichtigter Betätigung durch Kinder zu schützen, und das Einschalten dieser Funktion ist erst nach Entriegelung möglich.

Die Kindersicherung ist möglich, wenn das Kochfeld ein- und ausgeschaltet ist.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung

Das Ein- und Ausschalten der Kindersicherung erfolgt mit dem Sensor 0⊸, indem der Sensor über 5 Sekunden gedrückt gehalten wird. Das Einschalten der Kindersicherung wird signalisiert, indem die Diode aufleuchtet.

Das Kochfeld bleibt bis zur Entriegelung verriegelt, selbst wenn das Bedienungsfeld ein- und ausgeschaltet wird. Durch das Trennen des Kochfeldes vom Stromnetz wird die Verriegelung des Kochfeldes ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige

Nach dem Kochen bleibt in der Glaskeramik noch Wärmeenergie, auch Restwärme genannt, enthalten. Die Anzeige der Restwärme erscheint auf zwei Stufen. Nach Ausschalten der Kochzone oder des Gerätes, wenn die Temperatur 60°C überschreitet, erscheint in der entsprechenden Anzeige der Buchstabe „H”. Die Anzeige der Restwärme hält an, solange die Temperatur der Kochzone den Wert von 60°C überschreitet. Im Temperaturbereich von 45°C bis 60°C wird der Buchstabe „h” angezeigt, mit dem auf einen niedrigen Wert der Restwärme hingedeutet wird. Fällt die Temperatur unter 45°C, erlischt die Restwärmeanzeige.

Ist die Restwärmeanzeige aktiviert, dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!

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

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letztens 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.

Heizleistungs-stufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Funktion der automatischen Zusatzheizung

- Die ausgewählte Kochzone mit dem Sensor (5) aktivieren.
- Anschließend mit dem Sensor ⊕ und ⊖ die Heizleistung im Bereich von 1 bis 8 einstellen und erneut den Sensor (5) drücken.
- In der Anzeige leuchten die Ziffer der eingestellten Heizleistung und der Buchstabe A abwechselnd.

Nach Ablauf der Zeit, in der die Versorgung mit der Zusatzheizung erfolgte, schaltet die Kochzone automatisch auf die gewählte Heizleistungsstufe, die in der Anzeige sichtbar bleibt, um.

Wird ein Topf von der Kochzone abgestellt und vor Ablauf der Dauer der automatischen Zusatzheizung wieder hingestellt, wird der Prozess der Zusatzheizung mit Zusatzleistung zu Ende fortgesetzt.

Stufe der Heizleistung	Dauer der automatischen Zusatzheizung mit Zusatzleistung (in Minuten)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Funktion der Uhr

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

Einschalten der Uhr

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

- Die Kochzone mit dem Sensor (5) auswählen. Die Ziffer „0" blinkt.
- Die gewünschte Heizleistung im Bereich von 1 bis 9 mit den Sensoren ⊕ oder ⊖ einstellen.
- Anschließend die Uhr durch Drücken des Sensors ◷ innerhalb von 10 Sekunden aktivieren.
- Mit dem Sensor ⊕ oder ⊖ die gewünschte Kochzeit (01 von 99 Minuten) einstellen.
- An der Anzeige der Uhr leuchtet die Diode, die der jeweiligen Kochzone entspricht.

Alle Kochzonen können gleichzeitig im System der Zeitprogrammierung mit Hilfe der Uhr arbeiten.

Wurden in der Anzeige der Uhr mehr als eine Zeitangabe eingestellt, wird die kürzeste eingestellte Zeit angezeigt. Zusätzlich wird dies mit der blinkenden Diode signalisiert.

Änderung der programmierten Kochdauer.

Beim Kochen kann die programmierte Kochdauer jederzeit geändert werden.

- Die Kochzone mit dem Sensor (5) auswählen. Die Ziffer der Heizleistung blinkt hinterleuchtet.
- Anschließend die Uhr durch Drücken des Sensors ◷ innerhalb von 10 Sekunden aktivieren.
- Mit dem Sensor ⊕ oder mit dem Sensor ⊖ die Uhrzeit neu einstellen.

Kontrolle des Ablaufs der Kochdauer

Die Zeit, die bis Ende der Kochdauer übrig bleibt, kann jederzeit geprüft werden, indem der Sensor der Uhr ◷ gedrückt wird. Die aktive Zeit der Uhr wird mit der blinkenden Diode für die jeweilige Kochzone signalisiert.

Ausschalten der Uhr

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder das Alarmsignal schaltet nach 2 Minuten automatisch ab.

Wenn die Uhr vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Die Kochzone Mit dem Sensor (5) aktivieren. Die Ziffer der Heizleistung leuchtet stärker.
- Anschließend den Sensor ◷ drücken, über 3 Sekunden gedrückt halten oder die Zeit der Minutenuhr mit dem Sensor ⊕ und ⊖ auf „00" ändern.

Uhr als Minutenuhr

Die Uhr, die zur Programmierung der Kochdauer dient, kann als zusätzlicher Alarm genutzt werden, wenn die die Funktion der Kochzonen vorübergehend nicht gesteuert wird.

Ausschalten der Minutenuhr

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist:

- Das Kochfeld durch Berühren des Sensors Ein/Aus einschalten.
- Anschließend die Minutenuhr mit dem Sensor aktivieren.
- MIT dem Sensor oder die Uhrzeit der Minutenuhr einstellen.

Die Minutenuhr ausschalten.

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder abwarten, bis das Alarmsignal nach 2 Minuten automatisch abschaltet.

Wenn der Alarm vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Den Sensor drücken, über 3 Sekunden gedrückt halten oder die Zeit der Minutenuhr mit dem Sensor und auf „00" ändern.
- Sollte die Uhr als Minutenuhr voreingestellt werden, dann funktioniert sie nicht wie eine Uhr, die zur Programmierung der Kochdauer dient.

Die Funktion der Minutenuhr wird gelöscht, wenn die Funktion der Uhr aktiviert wird.

Aufwärmfunktion

Die Aufwärmfunktion sorgt für die Aufrechterhaltung der Wärme der zubereiteten Speise auf der Kochzone. Die ausgewählte Kochzone ist auf eine niedrige Heizleistung gestellt. Die Leistung der Kochzone wird durch die Aufwärmfunktion so gesteuert, dass die Temperatur der Speise bei circa 65°C liegt. Die warme und zum Verzehr bestimmte Speise ändert dadurch seinen Geschmack nicht und bleibt am Topfboden nicht haften. Diese Funktion kann auch zum Zerlassen der Butter oder Schokolade usw. genutzt werden.
Eine ordnungsmäßige Nutzung dieser Funktion ist allerdings durch den Einsatz von Kochgeschirr mit flachem Boden bedingt, damit die Temperatur des Kochtopfs durch den in der Kochzone befindlichen Sensor genau gemessen werden kann.
Die Aufwärmfunktion kann für jede Kochzone eingeschaltet werden.
Aus mikrobiologischen Gründen wird allerdings nicht empfohlen, eine Speise allzu lange warm aufzubewahren, daher wird der Sensorbereich nach Ablauf von zwei Stunden ausgeschaltet.
Die Aufwärmfunktion ist als zusätzliche Heizleistung zwischen der Position „**0 1**" voreingestellt und wird auf dem Display als Symbol angezeigt.

Das Einschalten der Aufwärmfunktion erfolgt wie folgt:
nach der Wahl der entsprechenden Kochzone mit dem Sensor (5) wird der Sensor der Aufwärmfunktion gedrückt, was mit dem Leuchten des Zeichens in der Anzeige signalisiert wird.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

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

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.
- Grillrost (Airfry-Gitter). Zum Braten und Aufwärmen von fettfreien Gerichten wie Pommes Frites, Gemüse, Fischstäbchen usw. Airfry eignet sich auch zum Braten in einem Bratschlauch. Wenn Sie auf dem Airfry-Gitter braten, schieben Sie das Gitter auf Stufe 3 und wählen Sie die Umluftfunktion. Es empfiehlt sich, ein Backblech unter das Airfry-Gitter zu stellen. Es ist ratsam, das Bratgut während des Braten umzudrehen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

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.)
Biskuitgebäck	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Napfkuchen	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisch	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Schweinefleisch	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

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

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

[1)] Den leeren Backofen vorheizen

[2)] Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

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

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen

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

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

TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunk-tion	Temperatur (ºC)	Zeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 [1]	3 - 7
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auf-fangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		220 [1]	1 Seite 13 - 18 2 Seite 10 - 15

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

Braten

Gericht	Accessoires	Stufe	Heizfunk-tion	Temperatur (ºC)	Zeit (Min.)
Ganzes Hähn-chen	Grillrost + Bratenblech (Zum Auf-fangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	70 - 90
	Grillrost + Bratenblech (Zum Auf-fangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	80 - 100

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

Glaskeramik-Kochfeld

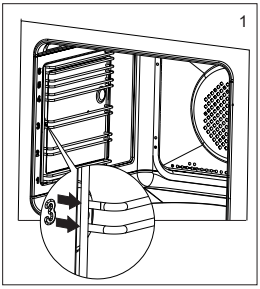
- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeige) zu reinigen. Eine starke Verschmutzng des Kochfeldes, insbesondere das Einbrennen von überlaufenem Kochgut vermeiden.
- Keine aggressiven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

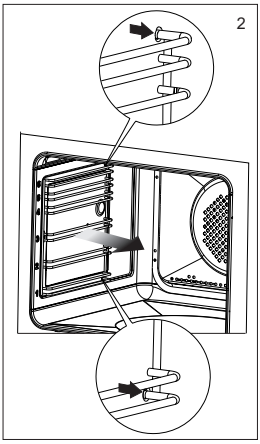
Achtung! Die scharfe Schneide ist immer durch die Verschiebung des Halters (Daumendruck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.

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

Backofen

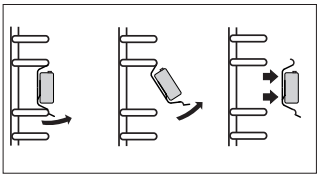
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
- Die Backöfen wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.



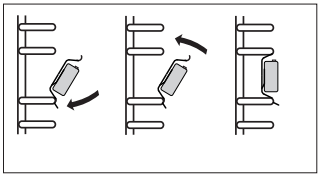


Herausnehmen der Blechträger

- Der Backofen verfügt über nicht rostende 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.



Herausnehmen der Teleskopschienen



Achtung!
Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

Pyrolytische Reinigung

Der Backofen wird auf die Temperatur von ca. 480°C vorgeheizt.
Aus Sicherheitsgründen bleibt die Tür während der gesamten Prozessdauer gesperrt.

Vor Einschalten der Funktion Pyrolyse.

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

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

Während der Reinigung

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

Hinweis! Während der Pyrolyse kann der Kochherd sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Kochherdes heißer als gewöhnlich werden und daher ist es dafür zu sorgen, dass die Kinder sich dann in der Nähe des Kochherdes nicht aufhalten. Wegen der Dämpfe, die bei der Reinigung entstehen, muss die Küche gut gelüftet werden.

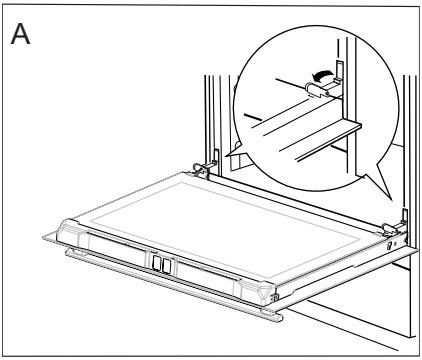
Vorgang der pyrolytischen Reinigung

- Die Backofentür schließen.
- Die Hinweise im Kapitel Funktion der pyrolytischen Reinigung.

Hinweis: Gibt es im Backofen eine hohe Temperatur (höher als während der üblichen Nutzung) bleibt die Tür gesperrt.
Nach dem Auskühlen kann man die Tür öffnen und die Asche mit weichem, feuchtem Tuch entfernen. Die seitlichen Führungsschienen und anderes vorhandenes Zubehör einsetzen. Der Backofen ist betriebsbereit.

Backofentür aushängen

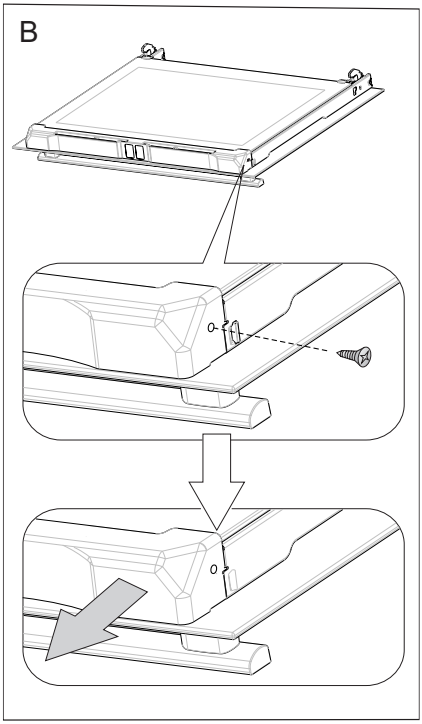
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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

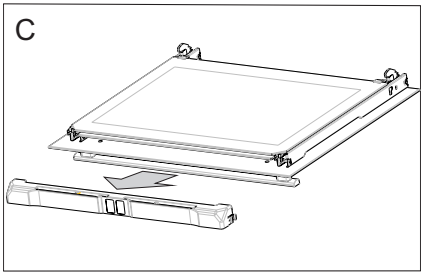


Klappbügel nach oben drücken

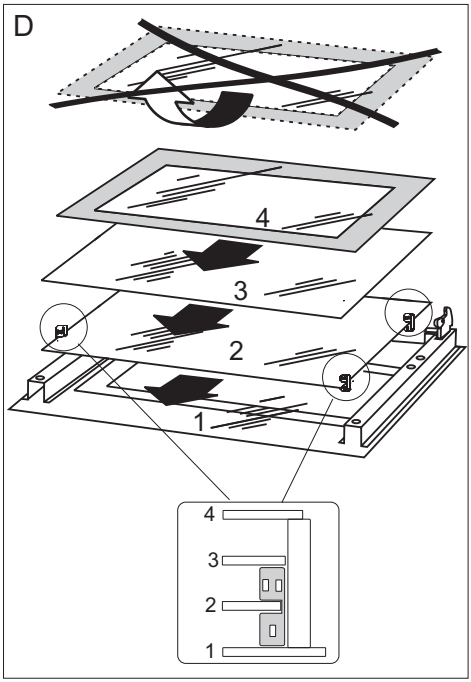
Herausnahme der inneren Scheibe

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





3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung D).
   Hinweis! Gefahr der Beschädigung der Scheibenbefestigung. Die Scheibe einschieben und nicht nach oben heben.
   Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.
   Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

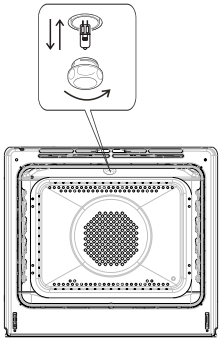


Herausnahme der inneren Scheibe.

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

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

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend gsorgfältig 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.



Beleuchtung des Backofens

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	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- die 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.Das 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 oder reinigen
4.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	- nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
5.Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H”.	- Betriebsdauerbegrenzung	- die Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
	- Überhitzung der elektronischen Elemente	

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
6. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.
7.Ein Riss im Glaskeramik--Kochfeld.	Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
8.Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
9. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
10. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
11. Das Kochfeld funktioniert nicht, die Kochzonen können nicht eingeschaltet oder bedient werden.	- Fehler der Elektronik	- Das Kochfeld neu starten, für ein paar Minuten vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen).
12. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00”	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe *Bedienung Zeitschaltuhr*)
13. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel *Allgemeine Pflegehinweise*)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 9,1 kW
Kochfeld	5,5 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	85 x 60 x 60 cm

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

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

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

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

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 CE Zeichen zugewiesen und es erhielt die Konformitätserklärung vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

GEACHTE KLANT,

Dank u wel voor de aanschaf van dit fornuis. We hopen dat u tevreden zult zijn met de werking en het bedieningsgemak.
Wij verzoeken u om voor het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing te lezen, kennis te maken met de functies van het apparaat en te letten op de aanwijzingen voor veilig gebruik.
Elk fornuis dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.
Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem indien nodig binnen handbereik heeft.

Opgelet!

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

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

INHOUDSTAFEL

Belangrijke aanwijzingen 52

Veiligheidsinstructies 55
Energiebesparing 57

Beschrijving van het toestel 59

Kenmerken van het toestel 61

Installatie 62
Aansluiting van de oven op de elektrische installatie 63

Bediening 65
Elektronische programmator 65
Inductiekookplaat 75

Bakken in de oven – praktische tips 86

Reiniging en onderhoud.....92

Handelswijze bij probleemsituaties 97

Technische gegevens 99

Belangrijke aanwijzingen

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik veilig en met begrip van de gevaren plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- Om gevaren te voorkomen moet de vervanging van een beschadigde voedingskabel worden toevertrouwd aan de producent, de servicedienst of een gekwalificeerd specialist.
- WAARSCHUWING: Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Raak nooit de verwarmingselementen van het apparaat aan. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen op afstand.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.
- WAARSCHUWING: Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand. Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

- Het apparaat is niet geschikt om te worden bediend met een externe klok of een afzonderlijk op afstand bestuurd besturingssysteem.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.
- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig en voorkom dat u de hete elementen in de oven aanraakt.
- WAARSCHUWING: Schakel de stroom uit als de oppervlakte van de kookplaat is gebarsten om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.
- Voordat u begint met schoonmaken moet u de grootste spatten en verontreinigingen verwijderen.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Na afloop van het bakken zal de ventilator nog enige tijd doorwerken om te zorgen voor snelle afkoeling en langere storingsvrije werking van de oven.
- Bak de gerechten met een gesloten ovendeur.
- Hang geen wasgoed of keukendoeken op de handgreep van de oven.
- Bekleed de binnenkant van de oven niet met aluminium-

folie om het schoonmaken te vergemakkelijken: oververhitting kan beschadiging van het email van de ovenruimte veroorzaken.

- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.
- Opgelet. Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Kortdurend koken moet onder continu toezicht plaatsvinden.
- Om oververhitting te voorkomen, mag dit apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.

WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat het toestel omvalt, dient u de bijgevoegde blokkade te installeren.

Handel in overeenstemming met de aanbevelingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing.

Installatie

- Verpakkingsmaterialen (bv. folie, polystyreen) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen - verstikkingsgevaar!
- Bewaar de materialen buiten bereik van kinderen.
- Na juiste installatie voldoet het product aan alle veiligheidseisen voor deze categorie producten. Let goed op de onderkant van het apparaat. Dit is niet ontworpen en bestemd om aangeraakt te worden. Er kunnen zich scherper of ruwe randen op bevinden die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Het apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.
- Het apparaat is gevoelig voor beschadigingen. Uitsluitend verplaatsen in verticale positie.
- Controleer bij het uitpakken of het apparaat niet is beschadigd. Bij twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met de klantenservice.
- Controleer na installatie van het apparaat of de voedingskabel niet klem zit.

- Om alle gevaren (materiële schade, immateriële schade, lichamelijk letsel,…) te voorkomen moet de installatie, aansluiting op het lichtnet, inbedrijfname en het onderhoud worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Waarschuwing: Voordat u zich toegang verschaft tot de klemmen, moet u de voeding loskoppelen.
- Indien aanpassing van de elektrische installatie in de woning noodzakelijk is om het apparaat te kunnen aansluiten, moet u contact opnemen met een gekwalificeerd elektricien.
- Aansluiting op het lichtnet in een vaste installatie moet plaatsvinden door middel van een meerpolige schakelaar die de voeding volledig uitschakelt indien zich een overspanning van categorie III voordoet.
- **Instructie voor uitvoering van de aarding:** Het apparaat dient geaard te worden. Bij onjuiste werking of onderbreking van de stroomvoorziening zorgt aarding voor een lager risico op elektrische schokken, omdat de stroom vanwege de lagere weerstand wegstroomt via de aardleiding. Het apparaat is uitgerust met een voedingskabel met een aardleiding en een stekker met een aardepin. Steek de stekker in een stopcontact dat juist is geïnstalleerd en geaard volgens alle lokale voorschriften.

Gebruik

- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met zijn bestemming, namelijk het thuis bereiden van gerechten. Alle andere toepassingen van het apparaat worden gezien als onjuist en zijn daarmee gevaarlijk. De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk of onjuist gebruik van het product.
- Het is verboden om enige technische wijziging aan te brengen in het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact zonder overspanningsbeveiliging (zekering).
- Sluit het apparaat niet aan op het lichtnet via een stekkerdoos of verlengsnoer.
- WAARSCHUWING: De ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of de kastjes niet bedekken.
- Bewaar geen explosieve substanties in het apparaat, zoals aerosolen die brandbare drijfgassen bevatten.
- Om ontploffingsgevaar of brand te vermijden mag u geen brandbare producten of producten die zijn gevuld met brandbare substanties in de buurt van of in het apparaat zetten.
- Schakel de branders niet in voordat u er plannen op heeft gezet.
- Gebruik het fornuis niet om ruimten te verwarmen.
- Maak de kookplaat niet schoon met scherp gereedschap. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel, het bedieningspaneel of de glazen op-

pervlakte zodanig beschadigd zijn dat de interne elementen zichtbaar zijn.

- Let erop dat kleine huishoudelijke apparaten en hun kabels niet direct in aanraking kunnen komen met de hete oven of kookplaat, omdat de isolatie van dergelijke apparaten niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik vaatwerk dat geschikt is voor dit type apparaat (meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk Pankeuze).
- Voordat u de kookplaat inschakelt moet u vloeistoffen en verontreinigingen van het oppervlak verwijderen.
- Met name suiker die wordt opgewarmd door de hoge temperatuur van de oppervlakte van de kookplaat kan onomkeerbare beschadigingen veroorzaken.
- Gebruik voor het koken geen vaatwerk van aluminium of plastic. Leg geen voorwerpen van plastic of aluminiumfolie op hete kookzones.
- Zet geen pannen met een natte bodem op een hete kookzone van de keramische kookplaat. Hierdoor kunnen onuitwisbare vlekken ontstaan.
- Plaats geen vaatwerk dat zwaarder is dan 15 kg op de openstaande ovendeur, en op de kookplaat - niet zwaarder dan 25 kg..
- Doe geen vaatwerk en brandbare materialen in de lade onder de oven, omdat tijdens het gebruik van de oven de temperatuur in de lade hoog kan worden en de voorwerpen kunnen verbranden.
- ATTENTIE: Leg geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat.

Onderhoud

- Voordat u het katalytische schoonmaakprogramma start, moet u de grootste spatten en verontreinigingen verwijderen. Meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud”.

Service en reparatie

- In geval van beschadigingen moet u niet zelf proberen het apparaat te repareren. Ongekwalificeerd personeel kan tijdens de reparatie beschadigingen veroorzaken die niet onder de garantie vallen. Neem contact op met de geautoriseerde service van de verkoper; gebruik gecertificeerde reserveonderdelen van de producent.

ENERGIEBESPARING

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

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

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

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

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.

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

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

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

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

●**Gebruik de restwarmte in de oven.**

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

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

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

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

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

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN

Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recycleren op milieuvriendelijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

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

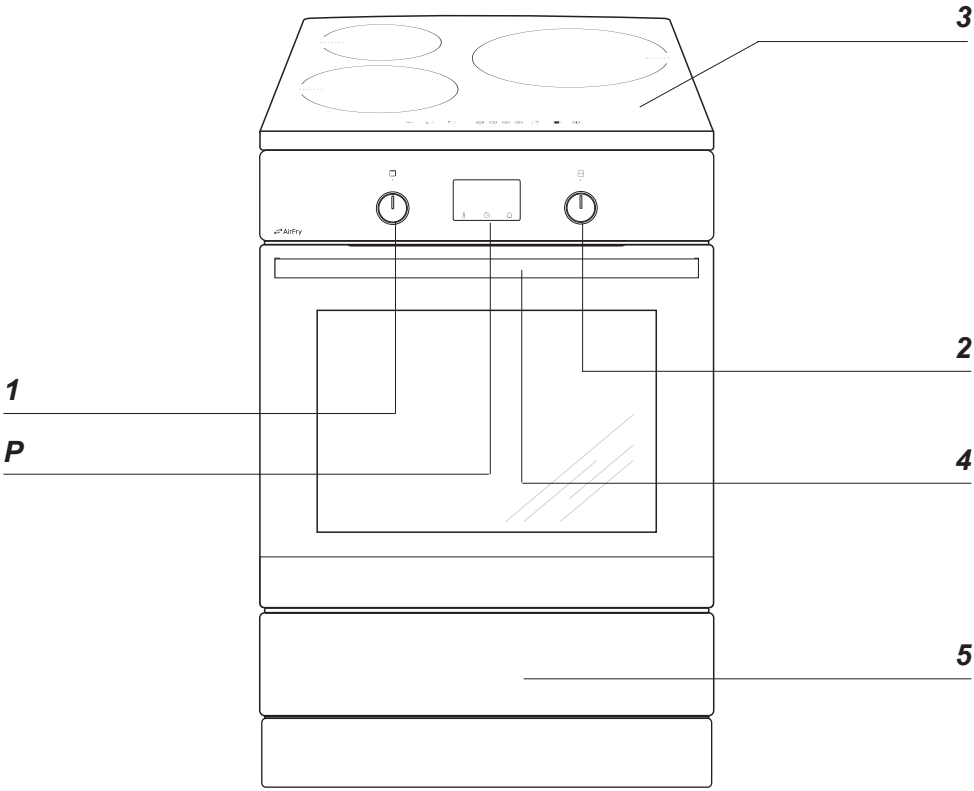
RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN

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

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

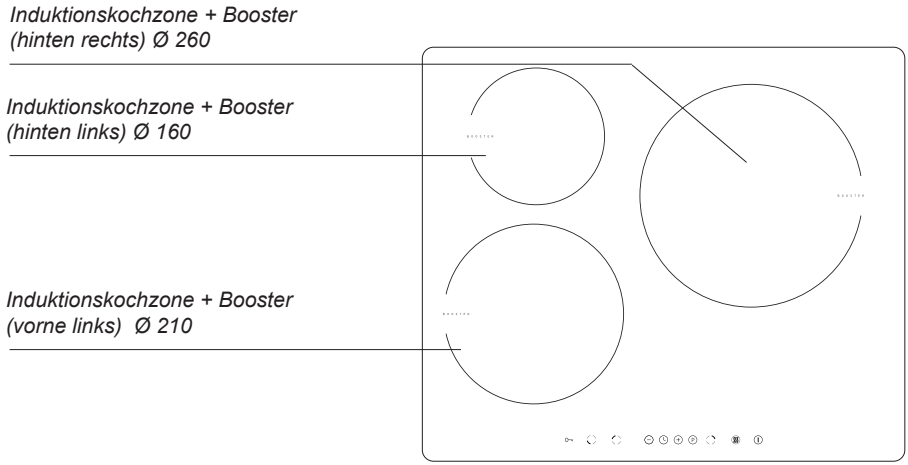
Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



P : Elektronische programmator
1 : Functiedraaiknop oven
2 : Draaiknop instellingen +/-
3 : Keramische plaat
4 : Greep van de deur
5 : Schuif

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



1: Tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat
2: Tiptoets timer
3: Plus-tiptoets
4: Min-tiptoets
5: Keuzetoetsen voor de kookzones
6: Tiptoets sleutel
7: Tiptoets warmhoudfunctie
8: Tiptoets booster

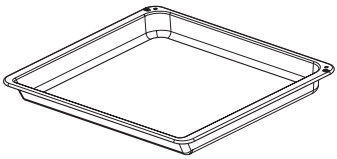
KENMERKEN VAN HET TOESTEL

In onderstaande tabel vindt u de exacte uitrusting van het door u aangeschafte fornuis

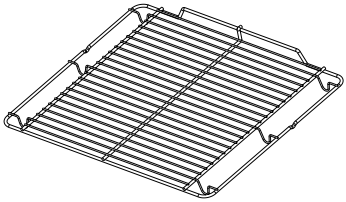
Kookplaat	Doorsnede	Vermogen
Kookzone linksachter	16,0 cm	1,2 / 1,4 kW
Kookzone linksvoor	21,0 cm	2,0 / 3,0 kW
Kookzone rechtsachter	26,0 cm	2,1 / 3,4 kW

Oven	Vermogen
Verwarmingselement boven	0,9 kW
Verwarmingselement onder	1,1 kW
Grill	1,5 kW
Heteluchtverwarming	2,1 kW

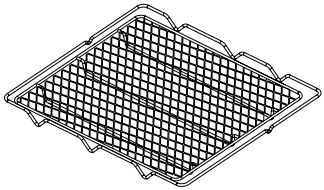
Uitrusting van de oven



Bakplaat voor gebraad

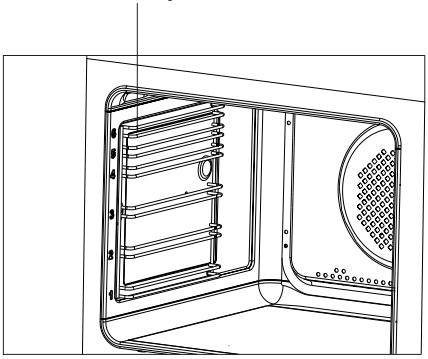


Grillrooster (droogrekje)



Grillrooster (Airfry-airfryer)

Laddertjes



Opstelling van het fornuis

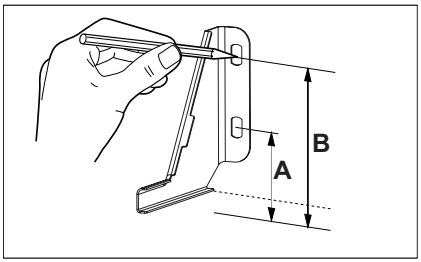
- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgassen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze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

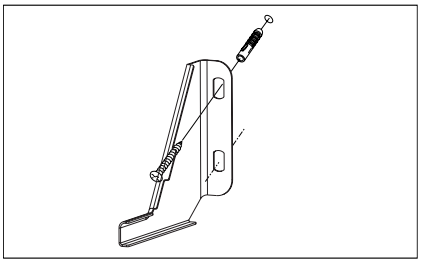
  Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis. De muur die zich achter het fornuis bevindt, moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens het gebruik van het fornuis kan de achterwand opwarmen tot ongeveer 50ºC boven de omgevingstemperatuur.
- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.

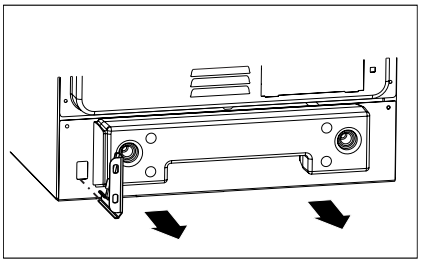
Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de blokkade installeren die is meegeleverd met het apparaat, volgens de onderstaande aanwijzingen.

Boor op een hoogte van 6 cm vanaf de grond een gat in de muur waartegen het fornuis zal worden geïnstalleerd (A). Boor vervolgens een tweede gat op een hoogte van 10,3 cm vanaf de vloer (B). Bevestig de blokkade op de wand met de hulp van de meegeleverde schroeven en pluggen door de gaten in de blokkade te passen op de gaten die u in de muur heeft geboord.





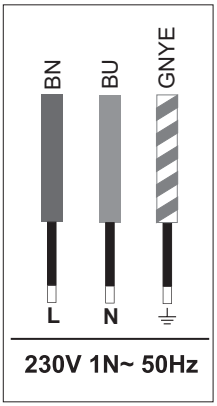


Elektrische aansluiting

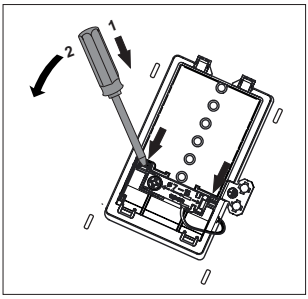
Waarschuwing. Alle elektrische werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde en bevoegde elektricien. Er mogen geen aanpassingen of opzettelijke wijzigingen in de elektriciteitsvoorziening worden uitgevoerd.

Montagerichtlijnen

Het apparaat is in de fabriek geconfigureerd voor enkelfasige wisselstroom (230V 1N ~ 50Hz) en voorzien van een H05RR-F 3G 6 mm² aansluitkabel die op het klemmenblok is aangesloten. De draden van de aansluitkabel zijn als volgt gemarkeerd: fasedraad L - BN - bruin, nuldraad N - BU - blauw, aardedraad PE - GNYE - geel-groen.



U kunt het toestel configureren voor tweefasige of driefasige voeding (400 / 230V) door de klemmen op het klemmenblok te overbruggen volgens onderstaande tabel en aansluitschema's, item 1 en item 2 en vervolgens dient u een aansluitkabel te gebruiken zoals gespecificeerd in de tabel in plaats van de kabel die met het apparaat is meegeleverd. Gebruik de verbindingsbruggen die met het apparaat zijn meegeleverd. Om toegang te krijgen tot het klemmenblok, verwijder het deksel door het open te wrikken met een platkopschroevendraaier.

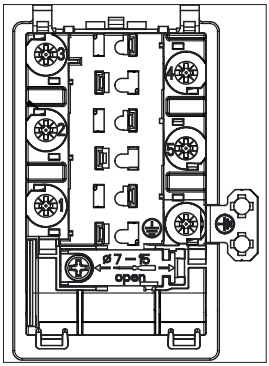


Denk eraan dat de aansluitdraad moet passen bij het type aansluiting en het vermogen van het fornuis.
Soldeer de kabeluiteinden niet. De kabelmantel moet worden gemonteerd in de trekontlasting die is aangepast aan kabels met een diameter tussen 7 en 15 mm.

Waarschuwing. Vergeet niet om het veiligheidscircuit aan te sluiten op de aansluitklem gemarkeerd met ⏚. De stroomvoorziening van het apparaat moet van een veiligheidsschakelaar voorzien zijn om in geval van nood de stroom uit te schakelen. De afstand tussen de werkcontacten van de veiligheidsschakelaar moet minimaal 3 mm zijn.
Voordat u het apparaat op de voeding aansluit, is het belangrijk om de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema te lezen.

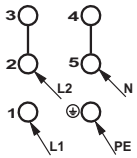
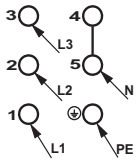
Waarschuwing. De installateur is verplicht de gebruiker te voorzien van een 'Certificaat voor elektrische aansluiting van het apparaat'.

Als u het apparaat anders aansluit dan aangegeven op het bedradingsschema, kan het apparaat beschadigd raken.



Verbindingsdiagram

Waarschuwing: Spanning van verwarmingselementen 230V.
In geval van een aansluiting moet de aardedraad worden aangesloten op de ⏚ PE-aansluitklem.

				Aanbevolen type aansluitkabel
1	Voor 400/230 V tweefasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aardedraad op de aardingsklem ⏚ aangesloten.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm²
2	Voor 400/230 V driefasige aansluiting met een nuldraad, zijn de aansluitklemmen 4-5 overbrugd, worden de individuele fasedraden op respectievelijk de aansluitklemmen 1, 2, 3 aangesloten, wordt de nuldraad op de overbruggingsklemmen 4-5 aangesloten en wordt de aardedraad op de aardingsklem ⏚ aangesloten.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm²

L1, L2, L3 - Fasedraden; N - Nuldraad; PE - Aardedraad
De pijlen in de bovenstaande schema's geven aan waar u de individuele kabeldraden dient aan te sluiten.

Waarschuwing: Als het netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een gekwalificeerde vakman.

Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt

- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250ºC, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig.

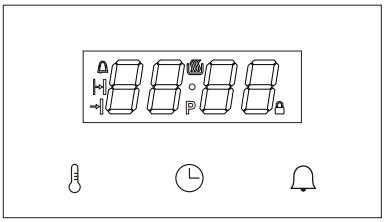
Belangrijk!
Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

Attentie!

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

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

Elektronische programmator



De programmafunctie is uitgerust met een led-display en 3 knoppen.

Knop	Beschrijving
	Instelling temperatuur
	Instelling klok
	Kookwekker

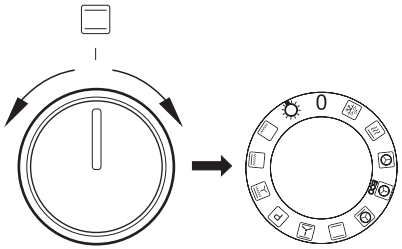
Opgelet: Elk gebruik van een knop (tiptoets) gaat gepaard met een geluidssignaal. Het is niet mogelijk om de geluidsignalen uit te schakelen.

Betekenis van de symbolen op de display.

Symbool	Beschrijving
	Thermostaat
	Kookwekker
	Werkingsduur
	Eindtijd werking
	Pyrolyse
	Kinderslot

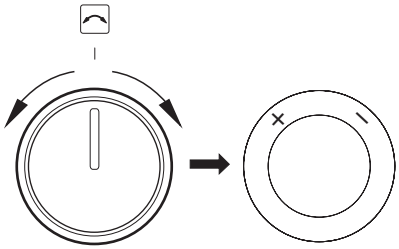
Functiedraaiknop oven

De oven kan worden verwarmd met behulp van het verwarmingselement onder, het verwarmingselement boven, het heteluchtverwarmingselement of het verwarmingselement van de grill. U kiest de gewenste functie met behulp van de functiedraaiknop. Onderstaande afbeelding toont de functies (in de betreffende volgorde) die op de draaiknop staan:



Draaiknop instellingen +/-

De draaiknop instellingen draait u niet, maar kantelt u naar beide kanten. Hij dient voor het instellen van de werkparameters zoals temperatuur en tijd. Een slag van de draaiknop naar rechts verhoogt de waarde van de parameter. Een slag naar de andere kant verlaagt de waarde van de parameter. De parameters die u met deze knop kunt wijzigen zijn temperatuur, tijd en instelling van de actuele tijd op de display. Als u de draaiknop in gekantelde positie vasthoudt, gaat de snelheid waarmee de waarde wijzigt omhoog.



De voeding inschakelen

Na aansluiting op de stroomvoorziening (of terugkeer van de stroomvoorziening na een eerdere stroomonderbreking) komt de oven in de modus ‘instellen actuele tijd’ en knippert ***0:00*** op de display. Druk op de knop **.** Met de draaiknop instellingen +/- verandert u de tijd. U kunt het apparaat niet gebruiken zonder instelling van de actuele tijd.
Om de instelling van de tijd te bevestigen moet de functiedraaiknop op de positie 0 staan. Als de functiedraaiknop op een andere positie staat knippert het symbool en wacht de programmafunctie totdat de functiedraaiknop op de positie 0 wordt gezet.
Een druk op de knop bevestigt de tijd en de programmafunctie schakelt over naar de stand-bymodus.

Opgelet: Bij een stroomonderbreking worden alle ingevoerde parameters als werkingsduur, temperatuur en functie gewist. Om door te gaan moet u de instellingen opnieuw invoeren. Indien het onderbroken programma pyrolytische reiniging was (of wanneer de deur om een andere reden is vergrendeld - het symbool brandt), dan wordt voor het instellen van de klok eerst de oven afgekoeld en de deur geopend. Als in de oven een temperatuur wordt gedetecteerd van meer dan 80°C schakelt de koeling van de oven in. Dit heeft geen invloed op het verloop van de instelling van de klok. De koeling schakelt uit zodra de temperatuur daalt onder 75°C.

Stand-bystand

Bij overgaan naar de stand-bymodus worden alle instellingen van tijden, temperaturen en kookwekker gewist. De verwarmingselementen worden uitgeschakeld. De display toont de actuele tijd en is minder helder. Actief zijn de knoppen , waarmee

u overgaat op het instellen van de tijd, geluidssignaal en helderheid, en de knop 🔔 waarmee u de kookwekker in kunt stellen.
Als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 80°C, dan wordt in plaats van de tijd de temperatuur van de ovenruimte getoond (als aanduiding van de restwarmte) en is de koelventilator ingeschakeld. Zodra de temperatuur daalt beneden 75°C schakelt de ventilator uit en de temperatuuraanduiding van de ovenruimte verandert in de actuele tijd.

Overgang naar de stand-bymodus:
- op ieder moment door de functieknop op positie 0 te zetten; als u op deze manier overgaat naar de standby-modus hoort u een geluidssignaal;
- na onderbreking van de stroomvoorziening en instelling van de actuele tijd;
- na afloop van tijdgestuurde programma's (automatisch en halfautomatisch, kookwekker);
- na activering van de bescherming tegen doorlopende verwarming;
- bij een lopende pyrolysecyclus gaat de oven na het plaatsen van de knop op de positie 0 pas over naar de stand-bymodus als de oven is afgekoeld en de deur is ontgrendeld.

Verlaten van de stand-bymodus:
Als u de functiedraaiknop van de positie 0 op een andere positie zet, schakelt de oven van de stand-bymodus naar de actieve modus.
Opmerking - als de programmafunctie automatisch naar de stand-bymodus is gegaan, moet u eerst de draaiknop op de positie 0 zetten. Pas daarna kan de oven de stand-bymodus verlaten.
Als de functiedraaiknop in de stand-bymodus op een andere positie dan 0 staat, knippert het symbool ▦.

Diepe stand-by:
Als de oven 10 minuten in de stand-bymodus heeft gestaan, schakelt hij naar de diepe stand-bymodus - de tiptoetsen en de +/- instelknop werken niet. U kunt de oven alleen activeren door de functieknop uit de positie "0" in een andere positie te zetten.

Instelling van de actuele tijd

Instelling van de actuele tijd is alleen mogelijk in de stand-bymodus. Het indrukken van de knop 🕒 in deze modus toont de actuele tijd bij normale helderheid. Met de draaiknop instellingen +/- kunt u de actuele tijd corrigeren. Als u langer dan 10 seconden niets doet wordt de actuele instelling opgeslagen en keert de oven terug naar de stand-bymodus. Met de knop 🕒 kunt u de frequentie van het geluidssignaal instellen. De klok werkt alleen in 24-uursmodus.

Nachtmodus

Als het apparaat zich in de stand-bymodus bevindt, dan wordt de lichtintensiteit van de display tussen 22:00 – 6:00 uur verlaagd tot de waarde die geschikt is voor de nachtmodus – 2 niveaus lager dan het ingestelde niveau.

Wijziging van de frequentie van het geluidssignaal

De functie is altijd beschikbaar in de stand-bymodus, zonder tijdslimiet. Door het opnieuw indrukken van de knop 🕒 tijdens het instellen van de uren verschijnt ***ton1***, waarvan ***1*** de aanduiding is van het huidige geluidssignaal in de opties van 1 tot 3. Door aan de draaiknop instellingen +/- te draaien, verandert het huidige geluidssignaal. 5 seconden inactiviteit bevestigt het actueel geselecteerde geluid en zorgt voor over-

schakeling naar de stand-bymodus.

Wijzigen van de helderheid van de display

De functie is altijd beschikbaar in de stand-bymodus, zonder tijdslimiet. Door het opnieuw indrukken van de knop tijdens het instellen van de frequentie van het signaal verschijnt ***bri4***, waarvan ***4*** de aanduiding is van het huidige helderheid op een schaal van 1 tot 9. Door aan de draaiknop instellingen +/- te draaien, verandert de helderheid. 5 seconden inactiviteit bevestigt de actueel geselecteerde helderheid en zorgt voor overschakeling naar de stand-bymodus.

Actieve modus

Dit is de modus waarin de oven de bakfunctie (reinigingsfunctie) uitvoert volgens de waarde die op de functiedraaiknop is ingesteld.
Auto-off: Bij beëindiging van de geprogrammeerde acties (automatische werking, halfautomatische werking, reiniging, kookwekker) schakelt de programmafunctie naar de stand-bymodus, zelfs wanneer de functiedraaiknop niet op 0 staat.

Verlichting

De ovenverlichting bestuurt u zonder gebruik te maken van de programmafunctie. Hij is standaard ingeschakeld.
Het licht is uitgeschakeld:
- in de posities: 0, Pyrolyse, ECO;
- als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 300°C;
- tijdens de pyrolyse en het afkoelen;
- voordat de opwarming in het automatische programma start en nadat de automatische en halfautomatische programma's zijn beeindigd;
- in de stand-bymodus als de draaiknop op een andere positie dan 0 staat.

Koelventilator

Inschakeling en uitschakeling van de koelventilator werkt onafhankelijk van de ingestelde functies en status van de programmafunctie. De koelventilator schakelt in als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 80°C en schakelt uit zodra de temperatuur lager is dan 75°C.

Thermostaatsymbool

Het thermostaatsymbool geeft de werking van de verwarmingselementen aan. Zodra een van de verwarmingselementen aanstaat, brandt het symbool. Het symbool dooft als geen van de verwarmingselementen aanstaat (bv. wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt en de verwarmingselementen worden uitgeschakeld totdat de temperatuur is gedaald).

Kookwekker

De kookwekker is beschikbaar na een druk op de knop in de stand-bymodus of in de actieve modus. Door het indrukken van gaat het symbool knipperen en de actuele stand van de afgetelde tijd wordt getoond of ***0.00*** als de kookwekker niet actief is.
Stel vervolgens met de draaiknop instellen +/- de waarde van de af te tellen tijd in. Bevestig de ingestelde tijd met de knop of door 5 seconden niets te doen.
Als de kookwekker actief is (aftellen van de ingestelde tijd) toont de display het symbool .
Na het aftellen naar nul klinkt het alarm van de kookwekker dat u met een willekeurige knop (tiptoets) kunt uitzetten.
Zolang de kookwekker de tijd aftelt is de

automatische overgang van actieve modus naar stand-bymodus geblokkeerd - het paneel gaat alleen automatisch naar de stand-bymodus nadat het kookwekkeralarm is uitgezet.

Ovendeur

Tijdens de werking moet de ovendeur gesloten zijn.
Als u de deur opent tijdens de werking van de oven schakelen de verwarmingselementen van de oven uit. Als deze toestand langer dan 60 seconden duurt, hoort u een signaal [alarm geopende deur]. U kunt het alarm uitschakelen door een willekeurige knop in te drukken of de deur te sluiten. Het openen van de deur heeft geen invloed op de ingestelde temperatuur en tijd, maar als de deur langer dan 10 minuten open blijft staan, dan wist de programmafunctie alle instellingen en keert terug naar de stand-bymodus.

Beperking van de werkingsduur

Uit veiligheidsoverwegingen beschikt de oven over een beperking van de werkingsduur. Als de ingestelde temperatuur tot 100°C bedraagt, schakelt de oven na 10 uur over in de stand-bymodus. Als de ingestelde temperatuur 200°C of meer bedraagt, is de maximale werkingsduur beperkt tot 3 uur. Binnen het bereik van 101°C-199°C verandert de werkingsduur lineair, nl. hoe hoger de temperatuur, hoe korter de werkingsduur (tussen 3h en 10h).

Inschakelen verwarmingsfunctie

U schakelt de verwarmingsfunctie in door de functiedraaiknop vanaf de positie 0 op de gewenste positie te zetten. Na plaatsing van de draaiknop op de verwarmingsfunctie verschijnt op de display in plaats van de actuele tijd de standaardtemperatuur die apart is gedefinieerd voor elke positie in de vorm ***170C***.
De temperatuurwaarde knippert (de helderheid neemt af) en het symbool C brandt continu. De waarde verandert als u aan de functiedraaiknop draait.
Na het aanraken van de tiptoets schakelt de oven automatisch over naar de actieve modus. Als er gedurende 10 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt de oven over op de stand-bymodus.
Door het indrukken van de knop stelt u de automatische modus in.

Instelling temperatuur

Tijdens het kiezen van de verwarmingsfunctie dient de draaiknop instellingen +/- voor het wijzigen van de ingestelde temperatuur. De temperatuur verandert in stappen van 5°C binnen het vastgestelde bereik van ieder programma. Als u de draaiknopinstellingen +/- langer dan 1s ingedrukt houdt, verandert de temperatuur in stappen van 10°C.
De temperatuur wordt opgeslagen na indrukken van de knop of na 5 seconden niets doen. De klok toont hierna de actuele tijd.
Als u aan de draaiknop instellingen +/- draait, worden gedurende 2 seconden getoond:
- naar links [-] – ingestelde temperatuur;
- naar rechts [+] – temperatuur in de ovenruimte.
De temperatuur wordt zonder knipperen weergegeven, de instellingen wijzigen niet.

Wijzigen temperatuurinstellingen

Met een druk op de knop tijdens de werking van de oven gaat u naar de modus instellingen wijzigen. Op de display knippert de temperatuurwaarde (de helderheid neemt af) en het symbool C brandt continu. Met de draaiknop instellingen +/- wijzigt u de instelling. De temperatuur wordt opgeslagen na een druk op de knop . Vervolgens toont de klok de actuele tijd – als u niets doet keert de programmafunctie na 5 seconden terug naar de actieve modus.

Wijziging van de parameters tijdens de werking

Tijdens de werking is het mogelijk om de uitgevoerde functie te wijzigen. Als de gebruiker aan de functieknop draait tijdens het wijzigen van de temperatuur wordt de standaardtemperatuur voor het nieuwe programma getoond en het aftellen van de 5 seconden inactiviteit opnieuw gestart. Wanneer de gebruiker aan de functieknop draait als de temperatuur is ingesteld, gaat het programma verder met de ingestelde temperatuur, behalve wanneer de nieuwe functie een kleiner temperatuurbereik heeft - in dat geval wordt de dichtstbijzijnde mogelijke temperatuur ingesteld.

Tabel verwarmingsfuncties

Functieomschrijving		Uitvoering						Temperatuur [°C]		Standaard-temp. [°C]
		Licht	Verwarmings-element boven	Verwarmings-element grill	Verwarmings-element ventilator	Verwarmings-element onder	Ventilator	min.	max.	
	Ontdooien	√					√	---	---	---
	Snel verwarmen	√		√	√		√	30	280	170
	Hetelucht	√			√		√	30	280	170
ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Conventioneel	√	√			√		30	280	180
	Gebak	√	√			√	√	30	280	170
P	Pyrolytische reiniging		√	√		√		---	---	480
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Verlichting	√						---	---	---
0	De oven is uitgeschakeld							-	-	-

Halfautomatische werking

Halfautomatische werking berust op het instellen van de tijd waarop het apparaat zichzelf uitschakelt. Het is mogelijk een tijd in te stellen van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.
Om de werkingstijd in te stellen, drukt u op de knop (tiptoets) in de actieve modus of nadat u de functiedraaiknop op de gewenste positie heeft gezet. Op de display van de tijdschakelaar knippert het symbool en verschijnt gedurende 1s het opschrift ***dur*** en vervolgens de aanduiding ***0.00*** (of de aanduiding van de tijd tot het uitschakelen van de oven als deze functie al eerder actief was). Met de draaiknop instellingen +/- wijzigt u de waarde van de instelling, met 5 seconden nietsdoen verlaat u het programma zonder de actuele instellingen te wijzigen, en met de knop (tiptoets) bevestigt u de actuele instelling van de tijd tot het automatisch uitschakelen van de oven. Als u na het indrukken van de toets (tiptoets) gedurende 5 seconden niets doet, schakelt de klok naar het tonen van de actuele tijd.
Tijdens de halfautomatische werking brandt het symbool continu.
Tijdens de halfautomatische werking kunt u de verwarmings- en temperatuurfunctie naar wens wijzigen.
U kunt de halfautomatische werking deactiveren door de werkingstijd in te stellen op 0.00 – na het indrukken van de knop (tiptoets) of 5s nietsdoen, schakelt de oven dan over op werking voor onbepaalde tijd.
Nadat de ingestelde tijd is afgeteld, hoort u een geluid [alarm beëindiging werking]. Alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld. U kunt het alarm op 3 manieren uitschakelen:
a) Door één van de volgende handelingen uit te voeren:
- indrukken van een willekeurige knop (tiptoets), uitgezonderd ;
- veranderen van de positie van de functiedraaiknop;
- aanraken van de draaiknop instellingen +/-;
- openen van de deur.
Hierdoor worden alle functie- en temperatuurinstellingen gewist. Ondanks de instelling van de draaiknop op de verwarmingsfunctie schakelt de oven naar de stand-bymodus.
b) Door de functiedraaiknop op 0 te zetten – de oven schakelt naar de stand-bymodus.
c) Door op de knop (tiptoets) te drukken. Hierdoor komt u bij de instelling van de werkingstijd en kunt u het kookproces voortzetten volgens de ingevoerde parameters voor de verwarmingsfunctie en temperatuur door de tijd opnieuw in te stellen. Opmerking – in dit geval (verlenging van de eerder ingestelde tijd tijdens het alarm aan het einde van de halfautomatisch werking) veroorzaakt de ingestelde tijd ***0.00*** het uitschakelen van de oven en niet werking voor onbepaalde tijd.

Automatische werking

Automatische werking berust op een zodanige programmering van de programmafunctie dat de oven later inschakelt en het kookproces op een ingesteld tijdstip beëindigt.
Om automatische werking in te stellen, moet u eerst de gewenste werkingstijd instellen (zoals bij halfautomatische werking). Na bevestiging van de werkingstijd met de knop (tiptoets) knippert het symbool , op de display verschijnt gedurende 1s de mededeling ***end*** en vervolgens verschijnt de werkingstijd (berekend als actuele tijd + ingestelde werkingsduur +1 minuut). Met de draaiknop instellingen +/- kunt u de eindtijd wijzigen. Door 5 seconden niets te doen keert u terug zonder de instellingen te

veranderen. Met de knop (tiptoets) ⏲ bevestigt u de eindtijd. Na bevestiging van de eindtijd branden de symbolen |↔| en →| continu en op de klok wordt opnieuw de actuele tijd getoond.
Tijdens het aftellen tot de start van het kookproces zijn de symbolen |↔| en →| verlicht. Op het moment dat het kookproces begint, werkt het symbool ♨ in overeenstemming met de staat van de verwarmingselementen (volledig helder of uitgeschakeld), en de oven gedraagt zich verder als bij halfautomatische werking.
Met ⏲ kunt u de ingestelde tijden bekijken en veranderen. Als u de knop (tiptoets) éénmaal indrukt gaat u naar de instelling van de werkingstijd, tweemaal – naar de instelling van de eindtijd, driemaal – naar het tonen van de actuele tijd. Wijziging van de werkingstijd naar ***0:00*** veroorzaakt het wissen van de werkingstijd en de eindtijd – overgang naar onbepaalde werkingstijd.
U kunt de eindtijd veranderen binnen het bereik van (actuele tijd + werkingstijd + 1 minuut) tot (actuele tijd + werkingstijd + 10 uur). De werkingstijd (bij een ingestelde eindtijd) kunt u veranderen van 0 tot (eindtijd – actuele tijd – 1 minuut).
Zet de functiedraaiknop aan het einde van de werking op de positie 0.

Pyrolyse

Tijdens de pyrolysefunctie wordt de knipperende waarde ***P2.00*** getoond en brandt het symbool |↔|. Met de draaiknopinstellingen +/- kunt u de waarde veranderen binnen het bereik 2.00 - 2.30 - 3.00. Het pyrolyseprogramma start door ⏲ aan te raken of gedurende 20 seconden niets te doen.
Het pyrolyseprogramma is een speciaal programma met extra vereisten.
In de eerste stap wordt de status van de deur gecontroleerd: Als de deur openstaat, knippert het symbool Ⓟ en wacht de oven max. 10 minuten op het sluiten van de deur. Als dit niet gebeurt, wordt het programma geannuleerd.
Als de deur is gesloten gaat het symbool Ⓟ branden en wordt de deur vergrendeld. Na vergrendeling van de deur brandt het symbool 🔒 en start het automatische programma met een duur van 2.00 – 2.30 – 3.00, afhankelijk van uw keuze tijdens de instelling.

In plaats van de actuele tijd wordt de tijd tot het einde van het programma getoond.

Een uur voor het verstrijken van de ingestelde tijd worden de verwarmingselementen uitgeschakeld, de temperatuurinstelling verandert in ***---C*** en de oven start de koelcyclus.
Als de oven is afgekoeld tot 150°C begint het ontgrendelen van de deur. Ontgrendeling van de deur wordt gesignaleerd doordat het symbool Ⓟ dooft. Na ontgrendeling van de deur eindigt het programma op dezelfde wijze als het halfautomatische programma, zonder de mogelijkheid van “afbakken”.
Bij pyrolyse is het niet mogelijk om tijdens het programma de instellingen te wijzigen, noch om het programma voort te zetten met dezelfde instellingen. U kunt echter wel de instellingen en de actuele temperatuur bekijken. Na het uitzetten van het alarm gaat de programmafunctie altijd over naar de stand-bymodus.

ATTENTIE:
De ovendeur is uitgerust met een vergrendeling die het openen van de deur tijdens het proces onmogelijk maakt. Maak de deur niet open om te voorkomen dat het reinigingsproces wordt onderbroken.

Als de pyrolyse wordt onderbroken door een

stroomstoring, gaat de programmafunctie over op de koelmodus en opent vervolgens de deur – net als tijdens de laatste 60 minuten van het normale programma.
Als de pyrolyse wordt onderbroken doordat de draaiknop op een andere positie wordt gezet (inclusief 0), dan schakelt de oven niet uit en voert ook de nieuwe instellingen niet uit, maar gaat over op de koelmodus en het openen van de deur zoals hierboven beschreven. Na het ontgrendelen van de deur schakelt de oven over naar de stand-bymodus.
Als u tijdens het starten van de pyrolyse de deur opent voor dat hij vergrendeld wordt, dan reageert de programmafunctie met het signaal [alarm geopende deur], wist het pyrolyseprogramma en ontgrendelt de deur (als boven).

Lees voordat u de pyrolytische reiniging inschakelt het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

Foutcodes

Wanneer er fouten zijn gedetecteerd, wordt het programma onderbroken en verschijnt een foutcode op de display:
E1 - temperatuursensor ontbreekt, u kunt de oven niet gebruiken.
E2 - kortsluiting of beschadiging van de temperatuursensor, u kunt de oven niet gebruiken.
E3 - programmafunctie oververhit, u kunt de oven niet gebruiken totdat hij is afgekoeld.
E4 - fout kerntemperatuurmeter – de fout verdwijnt als de kerntemperatuurmeter is verwijderd. U kunt de oven gebruiken met programma’s zonder kerntemperatuurmeter.
E5 - verkeerd geplaatste temperatuurvoeler of kortsluiting in het circuit van de temperatuurvoeler.
E6 - temperatuur in de ovenruimte is hoger dan 320°C bij andere functies dan pyrolyse of beschadiging van de temperatuursensor, u kunt de oven niet gebruiken.
Prob - de kerntemperatuurmeter is ingebracht tijdens pyrolyse.

Gebruik van de grill

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

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

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

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

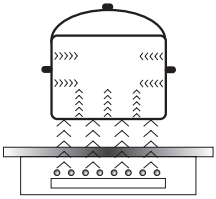
Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden.
Laat geen kinderen bij de oven komen.

BEDIENING

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

- de inductiekookplaat eerst grondig reinigen. Behandel inductiekookplaten als glasoppervlakken.
- bij het eerste gebruik kan het apparaat kortstondig gaan walmen, schakel daarom de luchtventilatie in of zet een raam open.
- neem bij het bedienen van het apparaat de veiligheidsvoorschriften in acht.

Principes van de werking van een inductieveld



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

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

De inductietechnologie heeft twee grote voordelen:

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

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

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

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

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

Pandetectie in de inductiekookzone

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

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

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

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

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

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

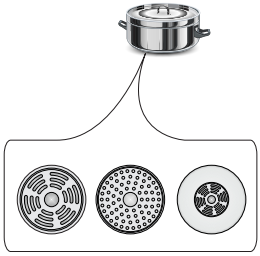
BEDIENING

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

Keuze van het kookgerei voor het koken op een inductiekookzone

Kenmerken van het kookgerei.

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



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

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

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

Afmetingen kookgerei.

- Voor het beste kookresultaat moet u pannen toepassen met een bodem (het ferromagnetische gedeelte) die overeenkomt met de omvang van de kookzone.
- Wanneer u ander vaatwerk gebruikt waarvan de bodemdoorsnede kleiner is dan de kookzone, is de efficiëntie van de kookzone lager en duurt het kookproces langer.
- Kookzones hebben met betrekking tot de panherkenning een ondergrens die afhankelijk is van de doorsnede van het ferromagnetische deel van de panbodem en het materiaal waarvan de pan is gemaakt. Het gebruiken van ongeschikt vaatwerk kan ertoe leiden dat de kookzone de pan niet herkent.

Inductiekookzone	**Doorsnede van de pan voor inductiekoken**	
Doorsnede (mm)	Minimaal (mm)	Maximaal (mm)
260	125	260
210	125	210
160	110	160

BEDIENING

Bedieningspaneel

- Na het aansluiten van de kookplaat gaan alle indicatoren kort branden. De kookplaat is klaar voor gebruik.
- De kookplaat is uitgerust met elektronische tiptoetsen die worden ingeschakeld door ze met de vinger minimaal 1 seconde aan te raken.
- Bij iedere aanraking van een tiptoets hoort u een geluid.

Plaats geen voorwerpen op de oppervlakten van de tiptoetsen (dit kan leiden tot een foutmelding) en houd deze goed schoon.

Inschakelen van de kookplaat

Raak de tiptoets in-/uitschakelen gedurende minimaal 1 seconde met de vinger aan. De kookplaat is actief als op alle indicatoren het cijfer "**0**" oplicht.

Als u binnen 10 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookplaat weer uit.

Inschakelen van de kookzone

Schakel de gewenste kookzone (5) in, binnen 10 seconden na het aanzetten van de kookplaat met de tiptoets .

1. Na aanraking van de tiptoets van de gewenste kookzone (5) knippert op de bijbehorende indicator voor het vermogensniveau het verlichte cijfer "**0**".
2. U kunt nu het gewenste verwarmingsniveau instellen met de tiptoetsen of .

Als u binnen 10 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookzone weer uit.

De kookzone is actief als op alle displays een cijfer of letter oplicht. Dit betekent dat de kookzone klaar is om het verwarmingsniveau in te stellen.

Instellen van het vermogensniveau voor verwarming van de inductiekookzone

Zolang de verlichte "0" knippert op de kookzoneindicator kunnen we het gewenste vermogensniveau voor verwarming instellen met behulp van de tiptoetsen ⊕ en ⊖.

Bij het instellen van het vermogen op de afzonderlijke kookzones controleert de Power Manager-functie of het toegestane totale vermogen niet wordt overschreden. Instellingen die ervoor zouden zorgen dat het vermogen wordt overschreden worden geblokkeerd en zijn niet toegankelijk voor de gebruiker. De Power Manager-functie kan voorkomen dat een kookzone wordt ingeschakeld als het vermogen ervan het toegestane maximumvermogen zou overschrijden.

Bij het koken hangt het maximaal beschikbare vermogen van elk kookzone af van hoeveel kookzones tegelijk zijn ingeschakeld en op welk verwarmingsvermogen.

Aantal gelijktijdig gebruikte kookzones	1			2				3	
Inductiekookzone booster (linksvoor) Ø 210	P			P	P	9		9	9
Inductiekookzone (linksachter)Ø 160		P			8	P	P	P	9
Inductiekookzone (rechtsmidden) Ø 260			P	9			P	8	9

Uitschakelen van de kookzones.

- De kookzones moeten actief zijn. De indicator voor het vermogensniveau knippert.
- U schakelt de kookzone uit door de tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat aan te raken of door de tiptoets (5) gedurende 3 seconden aan te raken.

Uitschakelen van de hele kookplaat

- De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld.
- U schakelt de hele kookplaat uit door de tiptoets in-/uitschakelen ⏻ aan te raken.

Als de kookzone heet is verschijnt op de kookzoneindicator de letter "H" - het symbool voor restwarmte.

Boosterfunctie "P"

De boosterfunctie is gebaseerd op het verhogen van het vermogen van de zone Ø 260 - van 2100W tot 3400W,
zone Ø 210 - van 2000W tot 3000W,
zone Ø 160 - van 1200W tot 1400W.
Om de boosterfunctie in te schakelen kiest u een kookzone en kiest u vervolgens met de tiptoets (P) de boosterfunctie, waardoor de letter "P" op de display van de kookzone verschijnt.
U schakelt de boosterfunctie uit door de tiptoets (−) aan te raken bij een actieve inductiekookzone of nadat u de pan van de inductiekookzone heeft gehaald.

Voor de kookzones Ø 260 / Ø 210 / Ø 160 is de werkingsduur van de boosterfunctie door het bedieningspaneel beperkt tot 10 minuten. Na de automatische uitschakeling van de boosterfunctie verwarmt de kookzone verder volgens het normale vermogen.
De boosterfunctie kan opnieuw worden ingeschakeld, onder voorwaarde dat de temperatuurvoelers in de elektronische systemen en de spoelen dit toelaten.
Als u de pan verwijdert van de kookzone als de boosterfunctie is ingeschakeld, dan blijft deze functie actief en wordt het aftellen van de tijd voortgezet.

Indien tijdens de werking van de boosterfunctie de temperatuur (van het elektronische systeem of de spoel) wordt overschreden, dan wordt de boosterfunctie automatisch uitgeschakeld. De kookzone keert terug naar het normale vermogen.

Regeling van de boosterfunctie

Afhankelijk van het model zijn de kookzones verticaal of kruisgewijs aan elkaar gepaard. Het totale vermogen is over deze paren verdeeld.
Pogingen om de boosterfuncties van beide kookzones tegelijkertijd in te schakelen zullen het maximaal beschikbare vermogen overschrijden. In dat geval zal het verwarmingsvermogen van de als eerste geactiveerde kookzone worden verlaagd naar het maximaal mogelijke niveau.

Kinderbeveiliging

Het kinderslot is bedoeld om de kookplaat te beschermen tegen onbedoelde inschakeling door kinderen. Inschakelen is alleen mogelijk als het kinderslot is uitgeschakeld.
De kinderslotfunctie is mogelijk bij zowel een ingeschakelde als een uitgeschakelde kookplaat.

In- en uitschakelen van de kinderslotfunctie

U schakelt de kinderslotfunctie in en uit met behulp van de tiptoets door hem 5 seconden ingedrukt te houden. Het inschakelen van de kinderslotfunctie wordt gesignaleerd doordat de diode gaat branden.

De kookplaat blijft geblokkeerd totdat het kinderslot wordt opgeheven, zelfs wanneer het bedieningspaneel wordt in- en uitgeschakeld. Het loskoppelen van de stroomvoorziening schakelt het kinderslot van de kookplaat uit.

Restwarmte-indicator

Na afloop van het koken blijft in het keramische glas warmte-energie achter die restwarmte wordt genoemd. Het tonen van de restwarmte vindt plaats in twee etappes. Na uitschakeling van de kookzone of van het hele apparaat, verschijnt op de display de letter "H", wanneer de temperatuur hoger is dan 60°C. De restwarmteindicator blijft branden zolang de temperatuur hoger is dan 60°C. Bij een temperatuurbereik van 45°C tot 60°C toont de display de letter "h". Deze letter staat voor een laag restwarmteniveau. Zodra de temperatuur daalt beneden 45°C dooft de restwarmteindicator.

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

Bij stroomonderbreking wordt de restwarmteindicator "H" niet getoond. Ondanks dat kan de kookzone nog steeds heet zijn!

Beperking van de werkingsduur

Om de feilloze werking van de kookplaat te vergroten, is hij uitgerust met een beperking van de werkingsduur voor elk van de kookzones. De maximale werkingsduur wordt vastgesteld op grond van het laatste gekozen vermogensniveau.
Als u het vermogensniveau gedurende langere tijd (zie tabel) niet verandert, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en de restwarmteindicator ingeschakeld. U kunt echter op ieder moment de respectievelijke kookzones inschakelen en bedienen, volgens de gebruiksaanwijzing.

Trede vermogensniveau	Maximale kooktijd in uren
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatisch bijwarmen

- Activeer de gewenste kookzone met tiptoets (5).
- Stel vervolgens met de tiptoetsen ⊕ en ⊖ het vermogensniveau in binnen het bereik van 1-8, en druk opnieuw op tiptoets (5).
- Op de display worden afwisselend het cijfer van het ingestelde vermogensniveau en de letter A getoond.

Na verloop van de tijd dat extra vermogen wordt geleverd, schakelt de kookzone automatisch over op het door u gekozen vermogensniveau dat zichtbaar is op de indicator.

Wanneer u de pan van de kookzone haalt en opnieuw op de kookzone plaatst voordat de tijd van het automatisch bijwarmen is verstreken, dan wordt het bijwarmingsproces met extra vermogen afgemaakt.

Trede vermogensniveau	Tijdsduur automatisch bijwarmen met extra vermogen (in minuten)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Timer

De timer maakt het kookproces eenvoudiger, dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren. Hij kan ook dienen als kookwekker.

Aanzetten van de timer

De timer maakt het kookproces eenvoudiger, dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren. Hij kan ook dienen als kookwekker.

- Met tiptoets (5) kiezen we de gewenste kookzone. Het cijfer "0" gaat knipperen.
- Stel met de hulp van de tiptoetsen ⊕ en ⊖ het gewenste vermogensniveau in binnen het bereik van 1 - 9.
- Activeer vervolgens binnen 10 seconden de timer door de tiptoets ◷ aan te raken.
- Stel met de hulp van tiptoetsen ⊕ of ⊖ de gewenste kooktijd in (01 tot 99 minuten).
- Bij de display van de timer brandt de diode die overeenkomt met de kookzone.

Alle kookzones kunnen tegelijkertijd werken met ingeprogrammeerde tijd met behulp van de timer.

Wanneer er meer dan één tijd is ingesteld op de display van de timer, dan wordt de kortste ingestelde tijd getoond. Dit wordt extra aangeduid met een knipperende diode.

Wijziging van de ingestelde kooktijd

Op ieder moment van het kookproces kunt u de ingevoerde kooktijd wijzigen.

- Met tiptoets (5) kiezen we de gewenste kookzone. Het cijfer van het vermogensniveau gaat knipperen.
- Activeer vervolgens binnen 10 seconden de timer door de tiptoets ◷ aan te raken.
- Met hulp van de tiptoetsen ⊕ of ⊖ stelt u een nieuwe tijd in.

Controle van de verstreken kooktijd

U kunt de overgebleven kooktijd op ieder moment controleren door de sensor van de timer ◷ aan te raken. De actieve werkingstijd van de timer voor de betreffende kookzone wordt aangeduid door een knipperende diode.

Uitzetten van de timer

Na afloop van de ingeprogrammeerde kooktijd klinkt een geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door op een willekeurige tiptoets te drukken. Na 2 minuten schakelt het alarm automatisch uit.

Wanneer het noodzakelijk is om de timer eerder uit te schakelen:

- Dan activeert u met tiptoets (5) de kookzone. Het cijfer van het vermogensniveau gaat helderder branden.
- Houd vervolgens de tiptoets ◷, 3 seconden ingedrukt of wijzig de tijd van de kookwekker met de tiptoetsen ⊕ en ⊖ in „00”

Timer als kookwekker

De timer kan ook worden gebruikt als extra alarm, wanneer de kookzones niet door de timer worden aangestuurd.

Aanzetten kookwekker

Wanneer de kookplaat is uitgeschakeld:

- Schakel de kookplaat in door de tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat aan te raken.
- Activeer vervolgens met de tiptoets de kookwekker.
- Stel met behulp van de tiptoetsen ⊕ of ⊖ de tijd van de kookwekker in.

Uitschakelen kookwekker

Na afloop van de ingeprogrammeerde tijd klinkt een doorlopend geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door op een willekeurige tiptoets te drukken. Na 2 minuten schakelt het alarm automatisch uit.

Wanneer het noodzakelijk is om de kookwekker eerder uit te schakelen:

- Houd de tiptoets 3 seconden ingedrukt of wijzig de tijd van de kookwekker met de tiptoetsen ⊕ en ⊖ in „00”.
- Als de timer is ingesteld als kookwekker, dan werkt hij niet als timer voor de kooktijd.

De kookwekkerfunctie wordt gewist op het moment dat u de timerfunctie activeert.

Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie houdt reeds bereide gerechten warm op de kookzone. De geselecteerde kookzone is ingeschakeld op een laag vermogensniveau. Het vermogen van de kookzone wordt zo gestuurd door de warmhoudfunctie, dat de temperatuur van het gerecht bij benadering 65°C bedraagt. Hierdoor verandert een warm gerecht, dat klaar is om gegeten te worden, niet van smaak en blijft niet plakken aan de bodem van de pan. U kunt deze functie ook gebruiken voor het smelten van boter, chocolade etc.
Voorwaarde voor juiste toepassing van deze functie is het gebruik van een geschikte pan met een vlakke bodem, zodat de temperatuur van de pan exact gemeten kan worden door de voeler die zich in de kookzone bevindt.
U kunt de warmhoudfunctie op iedere kookzone gebruiken.
Uit microbiologische overwegingen bevelen wij aan om de geruchten niet te lang warm te houden. Het bedieningspaneel schakelt deze functie dan ook na 2 uur uit.
De warmhoudfunctie bevindt zich als extra vermogensniveau tussen de posities „**0 1**” en verschijnt op de display als het symbool ⊔.

U schakelt de warmhoudfunctie op de volgende wijze in:
na het kiezen van de gewenste kookzone met tiptoets (5) raakt u de tiptoets warmhoudfunctie aan, hetgeen wordt aangeduid met het branden van het horizontale teken ⊔.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

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

Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.
- airfry-airfryer. Voor het roosteren en opwarmen van vetvrije gerechten, zoals friet, groenten, vissticks, enz. Airfry is ook geschikt voor gebruik bij het bakken in een ovenschaal.Als je bakt op de Airfry, plaats deze dan op niveau 3 en selecteer de functie thermo-circuit. Aanbevolen wordt om een bakplaat onder de airfryer te plaatsen. Aanbevolen wordt om het voedsel tijdens het bakken te draaien voor de beste resultaten.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

ECO-verwarmingsfunctie

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

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

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

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur [°C]	Niveau	Tijd [min.]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		220	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Rundvlees		160 - 180	2	120 - 160
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Varkensvlees		160 - 190	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Kip		175 - 190	2	60 - 70
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

[1)] Verwarm de lege oven voor

[2)] De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwar-mingsfunc-tie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		155 [1]	29 - 32
	Bakblik	3		155 [1]	31 - 34
	Bakblik	3		150 [1]	34 - 37
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		150 [1]	40 - 43
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 [1]	30 - 40
	Bakblik	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Bakblik	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 [1]	25 - 35
Vetvrij biscuit-deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 [1]	50 - 65

[1] Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken met 5 minuten.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwar-mingsfunc-tie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		220 [1]	3 - 7
Rundvleesbur-gers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		220 [1]	1 pagina 13 - 18 2 pagina 10 - 15

[1] Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwar-mingsfunc-tie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90
	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	80 - 100

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorver-warmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

REINIGING EN ONDERHOUD

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknopen in de stand "●"/"0" staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

Reiniging na elk gebruik

- Licht, niet aangebrand vuil moet verwijderd worden met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. Bij gebruik van een afwasmiddel kan er een blauwachtige verkleuring ontstaan. Hardnekkige vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet verwijderd worden met een schraper. Daarna moet het oppervlak gereinigd worden met een vochtige doek.**

Opmerking: let er steeds op de snijrand van de spatel naar binnen te klikken (het volstaat om met uw duim op het schuine deel te duwen). Voorzichtig behandelen - risico op blessures - buiten het bereik van kinderen houden.

Opgelet.

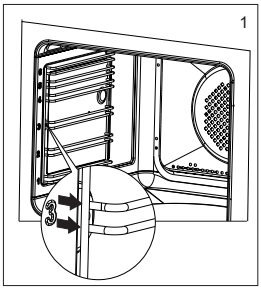
Het is verboden schuurcrèmes, schuurmiddelen of schurende voorwerpen te gebruiken voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

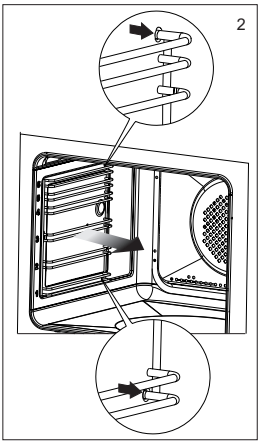
Voor het schoonmaken van de voorzijde, gebruikt u enkel warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of ruitenreiniger. Geen schuurmiddelen gebruiken.

Oven

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

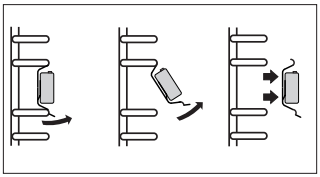
- Fornuizen zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



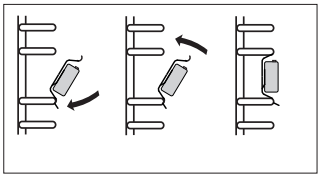


Uitnemen van de zijwandgeleiders

- Oven hebben roestvrijstalen geleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de geleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achterste rand van het bakblik aan de voorkant in de geleiders en trek ze naar voren) en schuif ze vervolgens samen met het bakblik weer naar binnen.



Verwijderen van de telescoopgeleiders



Attentie!
De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.

Pyrolytische reiniging

De oven warmt op tot een temperatuur van circa 480 ^{o}C.
Om veiligheidsredenen blijft de deur tijdens het hele proces geblokkeerd.

Vóór inschakeling van de pyrolytische reiniging.

Attentie!
Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte (bakplaten, droogrekjes, zijwandgeleiders, telescoopgeleiders). Accessoires die zich tijdens het pyrolyseproces in de ovenruimte bevinden, raken onherstelbaar beschadigd.

- Verwijder sterke verontreinigingen uit de ovenruimte.
- Maak de binnenoppervlakte van de oven schoon met een vochtig doekje.
- Handel volgens de aanwijzingen.

Tijdens het reinigingsproces.
De grill- en bakresten worden omgezet in eenvoudig te verwijderen as die u na beëindiging van het proces wegveegt of afneemt met een vochtig doekje.

- Schakel de kookplaat niet in.
- Schakel de verlichting van de oven niet in.
- De ovendeur is uitgerust met een blokkade die het openen van de deur tijdens het proces onmogelijk maakt. Maak de deur niet open om te voorkomen dat het reinigingsproces wordt onderbroken.

Attentie!
Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kan het fornuis bijzonder heet worden. Het buitenoppervlak van het fornuis kan daardoor heter worden dan normaal. Zorg er daarom voor dat er zich geen kinderen in de buurt van het fornuis bevinden.
Zorg voor een goede ventilatie van de keuken vanwege de dampen die tijdens het proces ontstaan.

Pyrolytisch reinigingsproces:

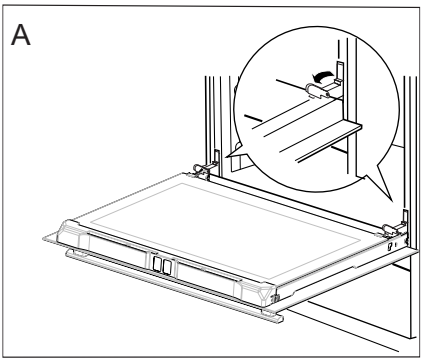
- Sluit de ovendeur.
- Handel volgens de aanwijzingen uit het hoofdstuk *Pyrolyse***.**

Attentie!

Wanneer een hoge temperatuur heerst in de ovenruimte (hoger dan bij normaal gebruik) dan blijft de deur geblokkeerd.
Na afkoeling kunt u de deur openen en de as verwijderen met een zacht, vochtig doekje. Monteer de zijwandgeleiders en de andere accessoires. De oven is klaar voor gebruik.

Wegnemen van de deur

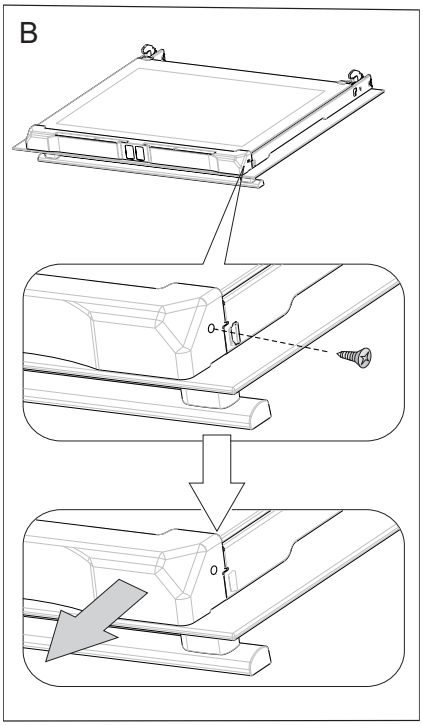
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.

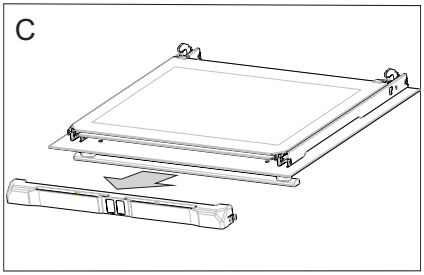


Wegnemen van de deur

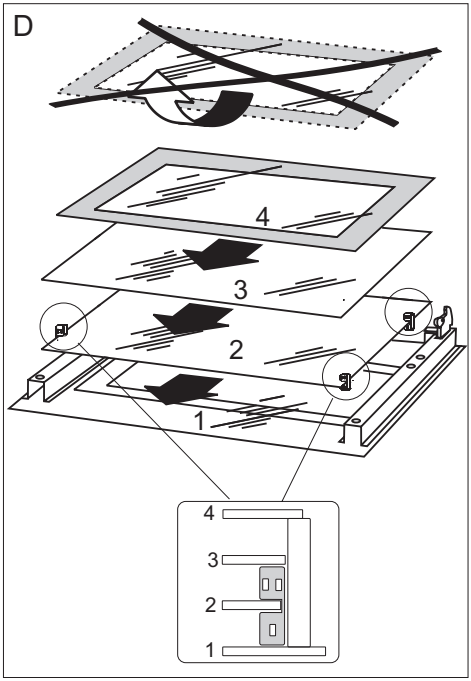
Verwijderen van de binnenruit

1. Maak de schroeven die zich in de bovenrand van de deur bevinden los met een kruiskopschroevendraaier (afb. B).
2. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (afb. B, C).





3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).
   Attentie! Gevaar voor beschadiging van de bevestiging van de ruit. De ruit eruit schuiven, niet optillen.
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.
   Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

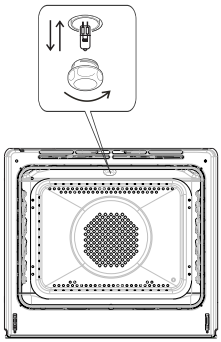


Verwijderen van de binnenruit.

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.

1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
4. Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9:
- spanning 230V
- vermogen 25W
5. Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
6. Draai het lampenkapje vast.



Ovenverlichting

Opgelet!
Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1.Het apparaat werkt niet	- stroomuitval	-controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2.Het apparaat reageert niet op de ingevoerde waarden	- het bedieningspaneel is niet ingeschakeld	- inschakelen
	- de tiptoets is te kort aangeraakt (minder dan een seconde)	- raak de tiptoets langer aan
	- tegelijkertijd meerdere tiptoetsen aangeraakt	- raak altijd maar één tiptoets tegelijk gaan (uitgezonderd het inschakelen van de kookzone)
3.Het apparaat reageert niet en laat een kort geluidssignaal horen	- onjuiste bediening (de verkeerde tiptoetsen aangeraakt of te snel aangeraakt)	- schakel de kookplaat opnieuw in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
4.Het hele apparaat schakelt uit	- na inschakeling is er binnen 10 seconden geen enkele waarde ingevoerd	-schakel het bedieningspaneel opnieuw in en voer de gegevens onmiddellijk in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
5.Een kookzone schakelt uit en op de display verschijnt de letter „H”	-beperking van de werkingsduur	- schakel de kookzone opnieuw in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
	- oververhitting van de elektronische onderdelen	

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
6. Restwarmteweergave licht niet op, terwijl de kookzones nog heet zijn.	- onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	- restwarmteindicator gaat pas weer werken nadat het bedieningspaneel opnieuw is in- en uitgeschakeld.
7. Keramische plaat is gebarsten.	Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
8.Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo´n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
9. De inductiekookplaat maakt een schurend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. De koelventilator van de elektronische onderdelen werkt.	
10. De inductiekookplaat maakt een fluitend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. Conform de werkfrequentie van de spoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt de kookplaat bij maximaal vermogen en een licht fluitend geluid.	
11. De plaat werkt niet, u kunt de kookzones niet inschakelen en ze functioneren niet.	Elektronische storing	Reset de kookplaat, koppel de kookplaat enkele minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de zekering van de installatie).
12.De display van de programmator geeft het uur “0.00” aan	Het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne	Stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)
13. De verlichting van de oven werkt niet	Losgekomen of beschadigd lampje	Draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	9,1 kW
Kookplaat	5,5 kW
Afmetingen van het fornuis	85 / 60 / 60 cm

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	ECO
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + gril + ventilator)	ECO
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	ECO

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde
Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,
- Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,
- Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,

en dat het product daarom gemerkt is met CE en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex