

**EHI\***

**2014I\*Ts\***



<b>(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....</b>	<b>2</b>
<b>(FR) NOTICE D'UTILISATION.....</b>	<b>37</b>

## SEHR GEEHRTER KUNDE,

---

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

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

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

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

### **Achtung!**

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

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

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

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
<b>Bedienelemente .....</b>	<b>10</b>
<b>Ihr Herd stellt sich vor.....</b>	<b>11</b>
<b>Installation.....</b>	<b>12</b>
<b>Bedienung.....</b>	<b>16</b>
<b>Backen und Braten – Praktische Hinweise .....</b>	<b>28</b>
<b>Allgemeine Pflegehinweise .....</b>	<b>33</b>
<b>Wenn's mal ein Problem gibt.....</b>	<b>35</b>
<b>Technische Daten.....</b>	<b>36</b>

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

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

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

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an den Herd! Gefahr von Verbrennungen bei direktem Kontakt mit dem eingeschalteten Herd!
- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren oder auf den Kochflächen aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- Kochplatte von Verschmutzungen und übergelaufenem Kochgut freihalten. Dies betrifft insbesondere Zucker, der mit dem Glaskeramik-Kochfeld reagiert und dadurch eine bleibende Beschädigung verursachen kann. Etwaige Verschmutzungen sind laufend zu beseitigen.
- Zur Vermeidung von irreversiblen Veränderungen des Kochfelds darf Geschirr mit feuchtem Boden nicht auf warme Kochflächen gestellt werden.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das nach Herstellerangaben für die Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern geeignet ist.
- Bei Feststellung einer Beschädigung des Kochfelds – Kratzern, Rissen oder Absplittierungen – ist der Betrieb des Herdes sofort abzubrechen und die Reparatur bei der Kundendienststelle zu melden.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen.
- Scharfkantiges Geschirr, das eine Beschädigung des Kochfelds verursachen kann, darf nicht benutzt werden.
- Nicht auf die sich vorheizenden (nicht mit Geschirr überdeckten) Halogen-Kochflächen schauen.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen gestellt werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Herd nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe, Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch die Induktionsplatte gestört wird (Der Frequenzbereich der Funktion der Platte reicht von 20 bis 60 kHz).**
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

## UNSERE ENERGIESPARTIPPS

---



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

Sie tun:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

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

- **Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

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

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

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.**

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

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

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

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

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

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

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

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

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

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.



## AUSPACKEN



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

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu 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.

# BEDIENELEMENTE

10

11

7

8

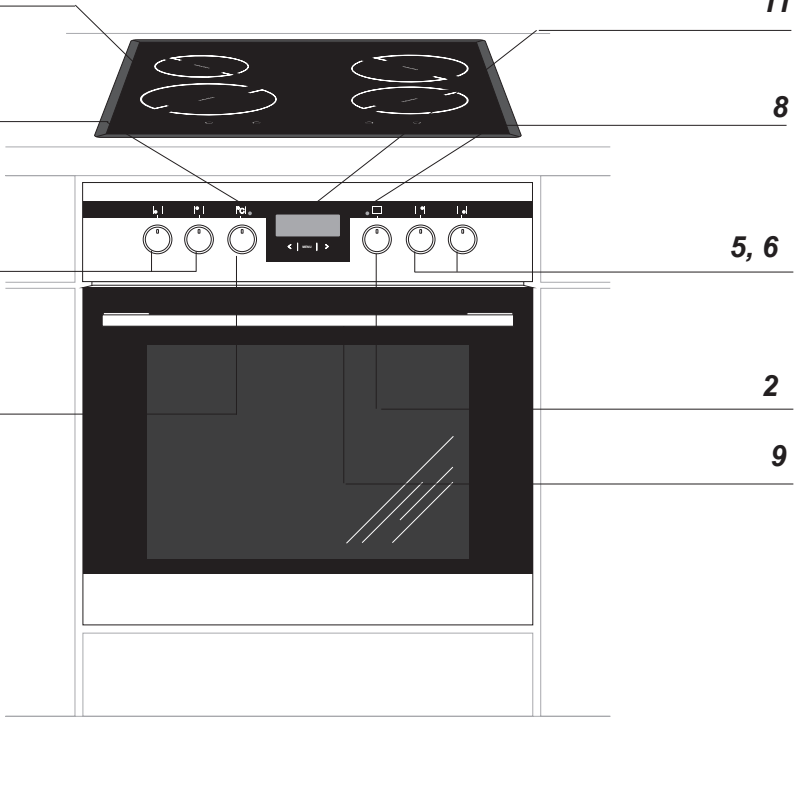
3, 4

5, 6

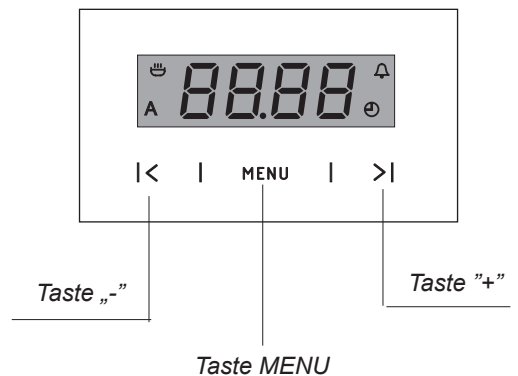
1

2

9



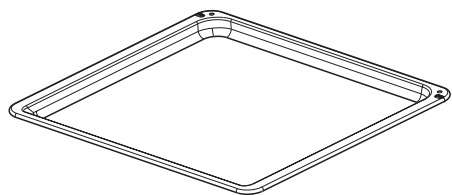
- 1 Backofen-Temperaturregler
- 2 Backofen-Funktionsregler
- 3, 4, 5, 6 Schalter für Kochflächen
- 7 Kontrollleuchte (Heizungsanzeige)
- 8 Kontrollleuchte (Betriebsanzeige)
- 9 Türgriff
- 10 Glaskeramik-Kochfeld
- 11 Zeit schaltuhr



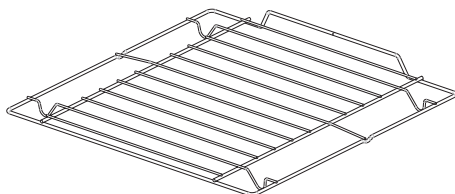
# IHR HERD STELLT SICH VOR

---

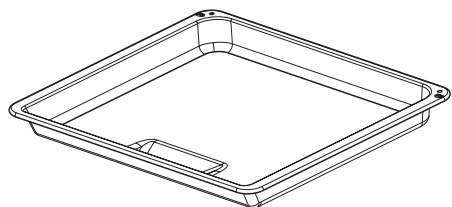
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



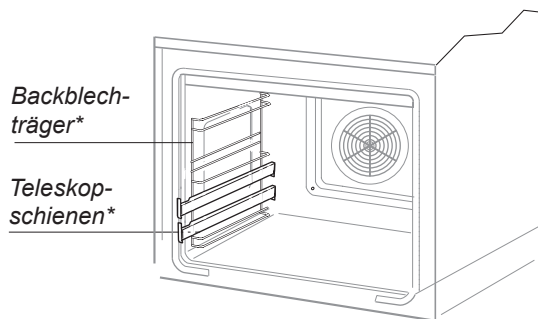
*Backblech\**



*Grillrost  
(Gitterrost)*



*Bratblech\**



\*vorhanden nur bei einigen Modellen

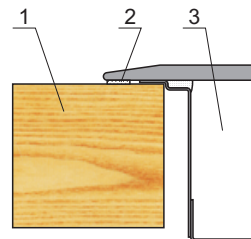
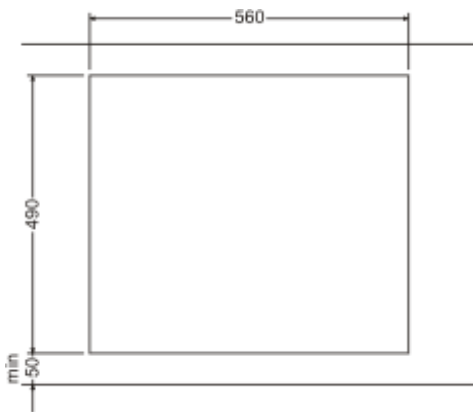
# INSTALLATION

## Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d.h. er darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen.
- Abzugshauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigelegten Bedienungsanleitungen einzubauen.

## Einbau von Glaskeramik-Kochfeldern ohne Rahmen, Kleben:

- Entsprechende Stelle (Öffnung) im Möbelblatt gemäß den Abmessungen der Aufstellungszeichnung vorbereiten
- Zwischen dem Gerätegehäuseboden und dem Möbelfach ist ein Abstand von mindestens 80 mm sicherzustellen
- Gerät entsprechend dem beigelegten Schaltbild mittels Kabel elektrisch anschließen
- Der Querschnitt des Anschlußkabels ist entsprechend der Geräteleistung anzuwählen (diese Tätigkeit sollte von einem berechtigten Elektriker durchgeführt werden)
- Das Papier, das das doppelseitige Klebeband schützt, das einseitig am Geräterand angeklebt ist, entfernen
- Staub vom Möbelblatt entfernen, Gerät in die Blattöffnung einlegen und zum Möbelblatt stark drücken.



- 1 - Möbelblatt
- 2 - beidseitiges Klebeband
- 3 - Kochfeld

# INSTALLATION

## Einbau des Backofens:

- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten (Abb. A),
- bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen,
- den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen. (Abb. B),
- unbedingt die Nullungsleitung des Kochfelds (gelb-grün) an die in der Nähe der Anschlussdose platzierte Nullklemme des Backofens (Bezeichnung  $\oplus$ ) anschließen,
- den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern. (Abb.C).

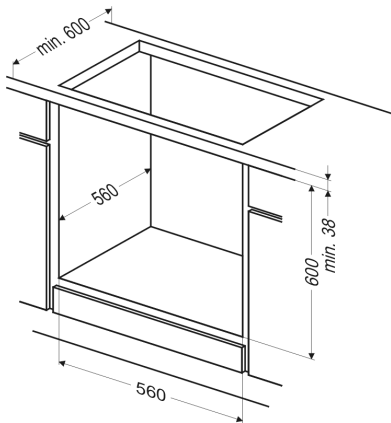


Abb. A

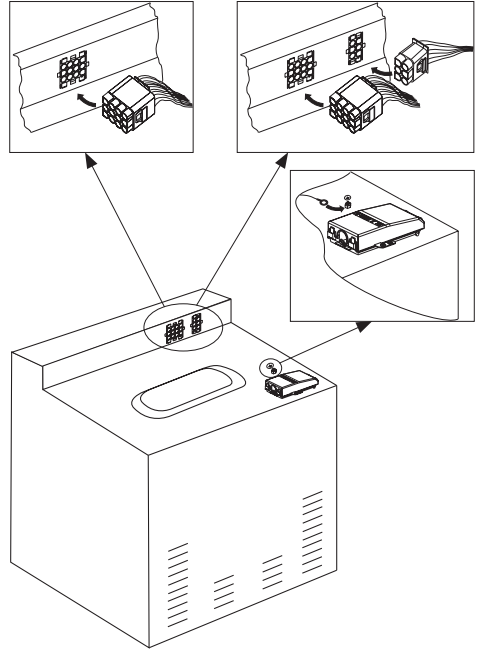


Abb. B

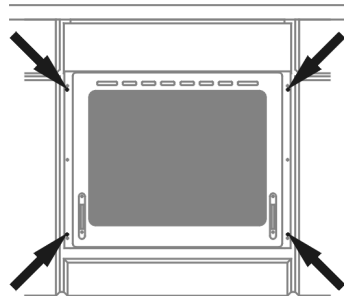


Abb. C

### Achtung!

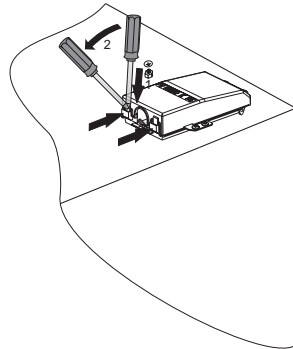
Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

# INSTALLATION

## Elektrischer Anschluss

### Achtung!

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



### Hinweise für die Elektrofachkraft

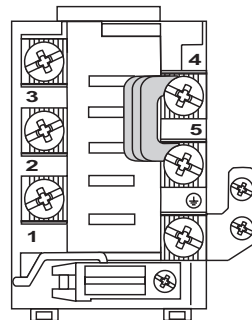
Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung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

Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

### Achtung!

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

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



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



# INSTALLATION

## Anschluss-Schaltplan

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

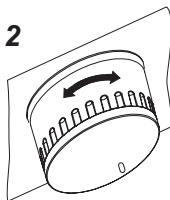
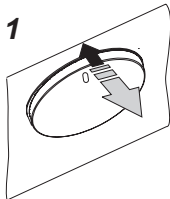
# BEDIENUNG

## Vor dem ersten Einschalten des Backofens

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

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

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



### Wichtig!

Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr Ts erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „12.00“. **Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.**

### Wichtig!

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

Jede Umsteuerung eines Sensors wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Die Oberfläche der Sensoren muss sauber gehalten werden.

### Wichtig!





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



# BEDIENUNG

## Zeitschaltuhr




-  – Garzeit
-  – Abschaltzeit
-  – Timer
-  – aktuelle Uhrzeit

1 – Auswahlschalter für Zeitschaltuhr-Betriebsmodus


2 – „-“-Taste


3 – „+“-Taste

### Aktuelle Uhrzeit einstellen

Nach Anschluss an das Stromnetz oder Wiedereinschalten nach Stromausfall zeigt die Zeit-Anzeige 12.00, und die Leuchte  blinkt,

- Aktuelle Uhrzeit mit den Tasten **2** und **3** einstellen.

Ca. 5 Sek. nach der Uhrzeit-Einstellung werden die neuen Daten gespeichert und die Leuchte  erlischt.

Die Uhrzeit lässt sich später durch Betätigung von Schalter 1 korrigieren, bis die Leuchte  zu blinken beginnt. Danach kann die Uhrzeit korrigiert werden.

### Achtung!


Ohne die Uhrzeit-Einstellung lässt sich der Backofen nicht einschalten.


# BEDIENUNG


## Timer

Der Timer lässt sich jede Zeit aktivieren, ohne dass die anderen Funktionen der Zeitschaltuhr aktiv sind. Der eingestellte Zeitraum beträgt von 1 Minute bis zu 2 Stunden 30 Minuten.

Die Einstellung des Timers geschieht folgendermaßen:

- Taste 1 drücken, bis die Leuchte  zu blinken beginnt, auf der Zeit-Anzeige erscheint „0.00“,
- Timerzeit mit den Tasten 3 und 2 einstellen,

Die eingestellte Timerzeit erscheint auf der Zeit-Anzeige, und die Leuchte  leuchtet.

Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton, und die Leuchte beginnt  wieder zu blinken,


- Taste 1, 2 oder 3 drücken, um den Signalton abzuschalten, die Leuchte erlischt, und auf der Zeit-Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit.


### Achtung!


Wird der Signalton nicht manuell abgeschaltet, erfolgt das automatisch nach ca. 2 Minuten.

## Halbautomatik-Betrieb

Wenn Sie den Backofen per Schaltuhr abschalten wollen, so geht's:

- Backofen-Multifunktionsregler und Backofen-Temperaturregler auf die gewünschten Backofenfunktionen einstellen,
- Taste 1 drücken, bis die Leuchte  zu blinken beginnt, auf der Zeit-Anzeige erscheint „0.00“,
- die gewünschte Garzeit mit den Tasten 3 und 2 von 1 Minute bis zu 10 Stunden einstellen.

Die eingestellte Zeit wird nach ca. 5 Sek. gespeichert, auf der Zeit-Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit neben der aktiven Leuchte .

Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, schaltet der Backofen automatisch ab, ertönt ein Signalton, und die Leuchte  beginnt zu blinken;

- Backofen-Multifunktionsregler und Backofen-Temperaturregler in AUS-Position stellen,
- Taste 1, 2 oder 3 drücken, um den Signalton abzuschalten, die Leuchte erlischt, und auf der Zeit-Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit.

# BEDIENUNG

## Vollautomatik-Betrieb

Soll der Backofen für eine gewünschte Garzeit einschalten und dann um eine bestimmte Zeit abschalten, sind Gardauer und Abschaltzeit einzustellen.

- Schalter **1** drücken, bis die Leuchte ☺ zu blinken beginnt, auf der Zeit-Anzeige erscheint „0.00“,
- die gewünschte Garzeit mit den Tasten **3** und **2** von 1 Minute bis zu 10 Stunden einstellen.

Die eingestellte Zeit wird nach ca. 5 Sek. gespeichert, auf der Zeit-Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit neben der leuchtenden Leuchte ☺;

- Schalter **1** drücken, bis die Leuchte **A** zu blinken beginnt,
- Abschaltzeit (Arbeitsende) mit den Tasten **3** und **2** bis maximal 23 Stunden 59 Minuten einstellen,
- Backofen-Multifunktionsregler und Backofen-Temperaturregler auf die gewünschten Backofenfunktionen einstellen.

Die Leuchten ☺ und **A** leuchten, der Backofen schaltet sich ein zu dem Zeitpunkt, der sich aus der Differenz zwischen der eingestellten Abschaltzeit und der eingestellten Garzeit ergibt, (z.B. die eingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde, die eingestellte Abschaltzeit – 14.00, die Einschaltzeit des Backofens – 13.00).

Wird die Abschaltzeit erreicht, schaltet der Backofen automatisch ab, ertönt ein Signalton bei wieder blinkender Leuchte **A**,

- Backofen-Multifunktionsregler und Backofen-Temperaturregler in AUS-Position stellen,
- Taste **1**, **2** oder **3** drücken, um den Signalton abzuschalten, die Leuchte erlischt, und auf der Zeit-Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit.

### Achtung!

Die programmierten Einstellungen lassen sich jede Zeit überprüfen und korrigieren. Und so geht's:

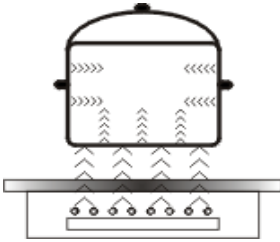
- Taste **1** drücken, bis die Leuchte bei der gewählten Funktion zu blinken beginnt,
- mit den Tasten **2** und **3** die Zeitschaltuhreinstellungen beim Löschen der Einstellungen ändern

Die Einstellung der aktuellen Uhrzeit lässt sich nicht verändern, wenn die Zeitschaltuhr im Halbautomatik- oder Vollautomatik-Betrieb arbeitet.

# BEDIENUNG

---

## Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfeldes



Der elektrische Generator versorgt die im Inneren des Gerätes gelegene Spule mit Strom. Diese Spule erzeugt ein Magnetfeld, wodurch im Moment des Aufsetzens des Topfes auf der Platte dieser von Induktionsströmen durchdrungen wird.

Diese Ströme machen aus dem Topf einen wahren Wärmesender, während die Glasoberfläche der Platte kühl bleibt.

Dieses System setzt die Verwendung von Töpfen voraus, deren Böden für das Einwirken eines Magnetfeldes empfänglich sind.

Allgemein zeichnet sich die Induktionstechnologie durch zwei grundlegende Vorteile aus.

- Da die Hitze ausschließlich mit Hilfe des Topfes, ist eine maximale Ausnutzung der Wärme möglich.
- Die Erscheinung der Wärmeträgheit tritt nicht auf, da der Kochvorgang automatisch in dem Moment beginnt, wenn der Topf auf die Platte gestellt wird, und dann endet, wenn der Topf vom Herd genommen wird.

Sicherungsanlagen:

Wenn die Platte ordnungsgemäß installiert und genutzt wird, sind Sicherungsanlagen selten notwendig.

Ventilator: Er dient zum Schutz und zur Kühlung der Steuer- und Stromversorgungselemente. Er kann mit zwei verschiedenen Geschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet dann, wenn die Heizfelder ausgeschaltet werden, und funktioniert bis zum Moment einer ausreichenden Abkühlung des elektronischen Systems.

Transistor: Die Temperatur der elektronischen Elemente wird ununterbrochen mittels einer Sonde gemessen. Wenn die Wärme auf gefährliche Weise ansteigt, schaltet dieses System das den erhitzten elektronischen Elemente am nächsten liegende Heizfeld automatisch ab.

Detektor: Der Detektor erkennt die Anwesenheit eines Topfes auf der Platte und ermöglicht dadurch die Arbeit und Heizung der Platte. Kleine Gegenstände, die in den Heizbereich gelegt werden (wie etwa Löffel, Messer, Ringe) werden nicht als Töpfe erkannt – die Platte schaltet sich dann nicht ein.

# BEDIENUNG

---

## Topferkennung

Der Detektor der Anwesenheit eines Topfes ist in den Platten mit Induktionsfeld installiert. Während der Arbeit der Platte beginnt der Detektor automatisch mit der Ausstrahlung von Wärme durch das Heizfeld in dem Moment, wenn ein Topf auf die Platte gestellt wird. Genauso schaltet er die Platte sofort ab, wenn der Topf heruntergenommen wird. Dies sichert eine optimale Energieeinsparung.

- Wenn das Kochfeld zusammen mit einem entsprechenden Topf verwendet wird, dann wird auf dem Display das Wärmeniveau angezeigt.
- Die Induktion erfordert die Verwendung angepasster Töpfe, die mit einem Boden aus magnetischem Material ausgerüstet sind – siehe Tabelle.

Wenn auf dem Kochfeld kein Topf oder ein nicht entsprechender Topf steht, dann blinkt die Ziffer der Heizleistung auf dem Display. Das Feld wird nicht eingeschaltet. Wenn innerhalb einer Minute kein entsprechender Topf erkannt wird, dann wird die Operation des Einschaltens der Platte abgebrochen.

Um das Kochfeld auszuschalten, ist dies mit Hilfe des Drehknopfes und nicht allein durch Herunternahme des Topfes zu tun.

**Achtung!**


Im Falle eines Spannungsausfalls im Stromnetz werden alle Einstellungen gelöscht. Nach erneuter Einschaltung der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochfelder heiß sind, leuchtet die Anzeige der teilweisen Erwärmung „H“ auf.

Nach Beendigung des Kochvorganges ist das Heizfeld mit dem Regulator auszuschalten – es sollte nicht dem Detektor der Anwesenheit eines Topfes vertraut werden.

# BEDIENUNG

---

## Wahl von Kochtöpfen für das Induktive Kochfeld

Markierung am Kochgeschirr	 Überprüfen, ob das Etikett das Zeichen trägt, das informiert darüber, dass der Topf für die induktiven Kochfelder geeignet ist.
	Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gußeisen); überprüfen ob der Magnet am Topfboden anhaftet.
Nichtrostender Stahl	Der Topf wird nicht erkannt.
	Ausnahme: Töpfe aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium	Der Topf wird nicht erkannt.
Gußeisen	Hoher Wirkungsgrad
	Warnung: Die Töpfe können die Glaskeramik zerkratzen
Emaillierter Stahl	Hoher Wirkungsgrad
	Gefäße mit flachem, dickem u. glattem Boden empfohlen
Glas	Der Topf wird nicht erkannt
Porzellan	Der Topf wird nicht erkannt
Gefäße mit Kupferboden	Der Topf wird nicht erkannt

# BEDIENUNG

## Einschalten der Kochfeld

Die Heizfelder besitzen unterschiedliche Heizleistungen. Die Heizleistung kann stufenweise reguliert werden, indem der Drehknopf nach links oder nach rechts gedreht wird. Die Kennzeichnung des Drehknopfes an seinem Umfang entspricht den einzelnen Positionen, die vom Heizfeld realisiert werden.

Achtung! Nach dem ersten Einschalten des Herdes oder nach erneutem Einschalten nach Spannungsausfall müssen alle Drehknöpfe zur Steuerung der Heizfelder in Position „0“ gestellt werden.

Mit dem Drehknopf des entsprechenden Heizfeldes wird das gewünschte Heizleistungsniveau zwischen „1“ und „9“ eingestellt. Auf dem Display des Heizfeldes erscheinen die der Position des Drehknopfes entsprechenden Ziffern.

Die Position „P“ entspricht der „Booster“-Funktion (schnelles Kochen).

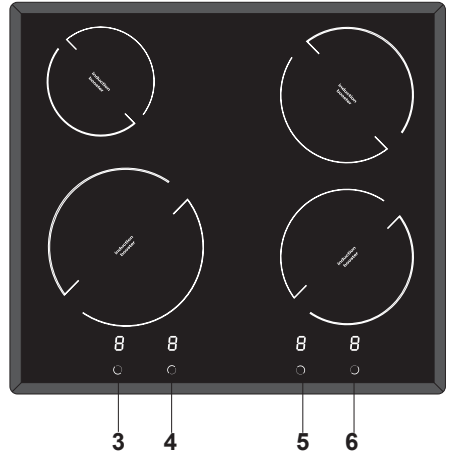
Nach dem Einschalten erscheint auf dem Display des Heizfeldes der Buchstabe „P“.

Wenn die Booster-Funktion für das Heizfeld [3] aktiviert ist, dann wird beim Einschalten dieser Funktion für Heizfeld [4] die Heizleistung von Heizfeld [3] automatisch reduziert. Auf dem Display von Heizfeld [3] erscheint der Ziffer „7“, auf dem Display von Heizfeld [4] erscheint der Buchstabe „P“.

Ein analoge Situation betrifft die Verwendung der Boosterfunktion für die Heizfelder [5] und [6].

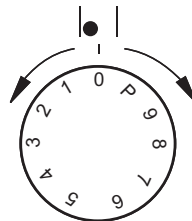
Die Boosterfunktion kann durch Einstellen des Drehknopfes in Position „0“ oder „9“ ausgeschaltet werden.

Die Boosterfunktion schaltet sich automatisch nach 10 Minuten ab. (Leistungsniveau „0“, obwohl der Drehknopf in einer andere Position als „0“ steht), auf dem Display des Heizfeldes erscheint die Anzeige „0“.



- [3] vorderes linkes Heizfeld
- [4] hinteres linkes Heizfeld
- [5] hinteres rechtes Heizfeld
- [6] vorderes rechtes Heizfeld

**8** Display des Heizfeldes  
vorderes linkes Heizfeld



Schalter für  
die Heizfelder

# BEDIENUNG

## Anzeige der teilweisen Erhitzung

Im Moment des Ausschaltens eines heißen Heizfeldes erscheint auf dem Display die Anzeige „H“ als Warnung „Achtung – das Heizfeld ist heiß!“.

## Achtung!

In dieser Zeit darf das Heizfeld in Hinsicht auf die Möglichkeit von Verbrennungen nicht berührt werden, es dürfen zudem keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf das Heizfeld gelegt werden!

Wenn die Anzeige erlischt, kann das Heizfeld berührt werden, wobei daran gedacht werden sollte, dass es noch keine Umgebungstemperatur erreicht hat.

## Achtung!

Bei Stromausfall leuchtet die Anzeige der teilweisen Erhitzung nicht!

## Einschränkung der Arbeitszeit.

Zum Zwecke der Erhöhung der Zuverlässigkeit der Funktion ist die Induktionsplatte mit einem zeitlichen Begrenzer der Arbeitszeit für jedes Heizfeld ausgerüstet. Die maximale Arbeitszeit wird in Abhängigkeit vom zuletzt ausgewählten Niveau der Heizleistung festgelegt.

Wenn über eine längere Zeit das Niveau der Heizleistung nicht geändert wird (siehe Tabelle), dann wird das entsprechende Heizfeld automatisch ausgeschaltet und die Anzeige der teilweisen Erhitzung aktiviert. Die einzelnen Heizfelder können jedoch jederzeit gemäß der Bedienungsanleitung eingeschaltet und bedient werden.

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	10
2	10
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1



# BEDIENUNG

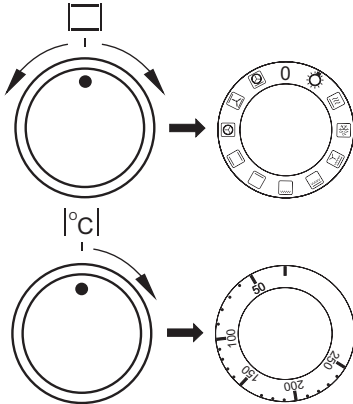
## Backofenfunktionen

### Backofen mit Heißluft (mit Gebläse und Heißluft)

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

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

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



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

### Achtung!

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

## 0 Nullstellung



### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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



### Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die Oberhitze, der Grill und der Ventilator. Zum Vorwärmen des Backofens.



### Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



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

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



### Supergrill

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



### Grill

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

# BEDIENUNG



## Unterhitze

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



## Unter- und Oberhitze

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



## Heißluft

Durch das Drehen des Reglers auf die Funktion „Heißluft“ wird der Backofen zwangsweise mit Hilfe eines an der Backofen-Rückwand zentral angebrachten Umluftgebläses beheizt. Im Vergleich zum herkömmlichen Backofen erfolgt das Backen bei niedrigeren Temperaturen. Diese Beheizungsart ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung um das sich im Backofen befindende Backgut herum.



## Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

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



## Heißluft und Unterhitze

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

## Kontrollleuchte

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, [7], [8]. Die [8] Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die [7] Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der [7] Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die [7] Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die [8] Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

# BEDIENUNG

---

## Grillen

---

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

### Um den Grill einzuschalten:

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

**Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 250°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 200°C einstellen.**

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

### Es wird empfohlen:

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

## Gebäck





















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

## Braten von Fleisch

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

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

## Backofen mit Heißluft (mit Gebläse und Heißluft)

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur	Einschubhöhe	Garzeit [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\* Kleingebäck

### Achtung!

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

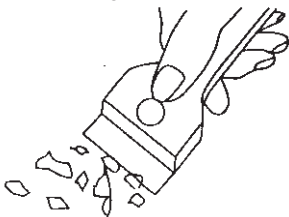
Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.



**Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●“, „I“, „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 Restwärmearzeige) zu reinigen. Eine starke Verschmutzung des Kochfeldes, insbesondere das Einbrennen von überlaufenem Kochgut vermeiden.
- Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden. Diese können die Kochfeld-Oberfläche verkratzen und bleibende Beschädigung verursachen. Bei der Reinigung darf kein Cillit zugegeben werden.
- 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. Besonders empfehlenswert sind Spezialwasch- und reinigungsmittel, wie COLLO Luneta, Sidel Stahlglanz, Stahl-Fix sowie Wartungsmittel wie Cera-Fix. 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.

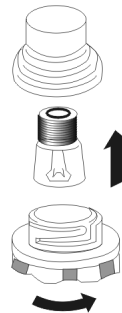
## Backofen

- 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.
- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
  - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
  - Backofentür schließen,
  - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“ drehen ,
  - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
  - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

## Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

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

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

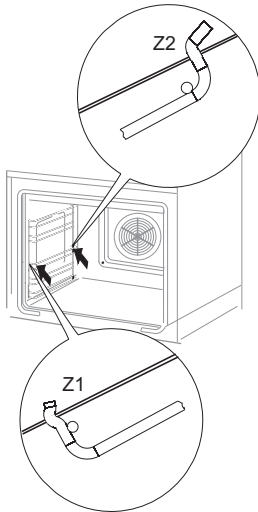


*Backofen-Glühlampe*

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

## BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

- Der Backofen ist mit den **D** leicht herausnehmbaren Leitschienen\* (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden.
- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **Da** gekennzeichnet wurden, wurden mit Führungsschienen und darauf montierten Teleskopschienen\* aus Edelstahl ausgerüstet. Die Teleskopschienen sind zusammen mit den Führungsschienen rauszunehmen und zu reinigen. Vor dem Einsetzen der Bleche ziehen Sie die Teleskopschienen heraus. Ist der Backofen aufgeheizt, setzen Sie die hintere Kante des Blechs an den Halterungen im Vorderbereich der Teleskopschienen und ziehen die Teleskopschiene heraus. Anschließend schieben Sie die Teleskopschiene zusammen mit dem Blech rein.



*Ausbau der Backblechträger*

### **Achtung!**

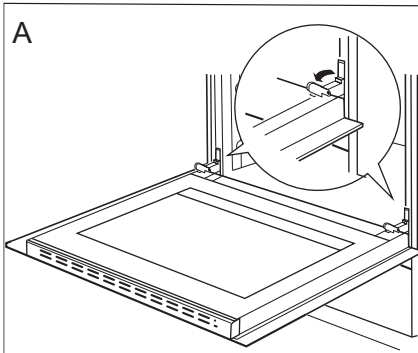
Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

\*vorhanden nur bei einigen Modellen



## Backofentür aushängen

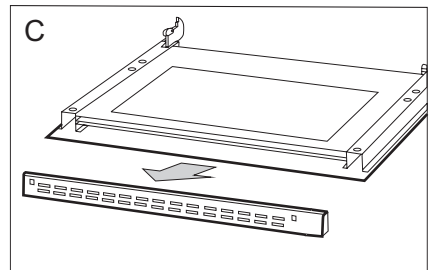
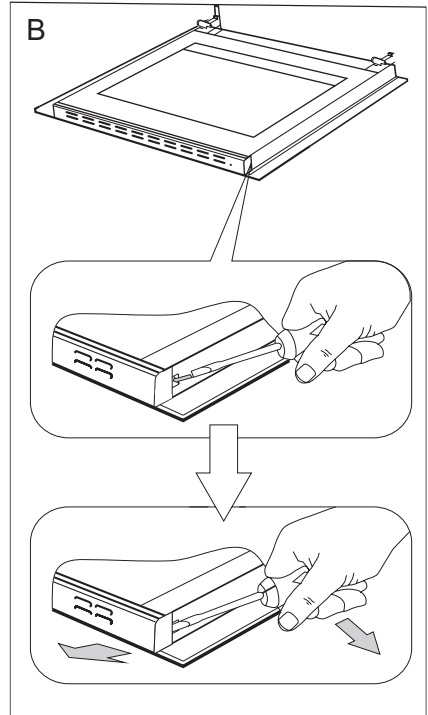
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in 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 Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. B, C)



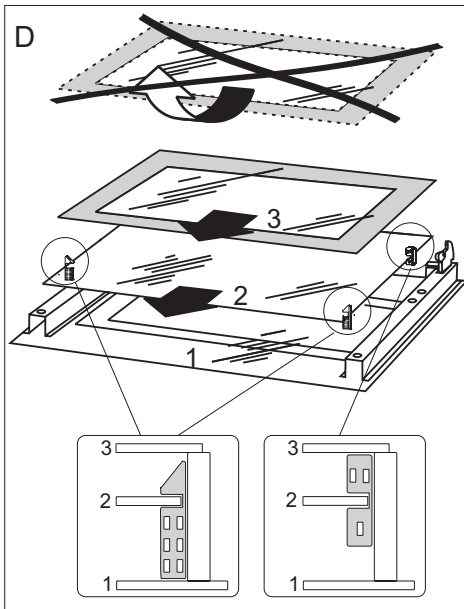
## ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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



*Herausnahme der inneren Scheibe*

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

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

## Achtung!

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

## WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

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

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „12.00“	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschaltuhr</i> )
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i> )

## TECHNISCHE DATEN

---

Nennspannung	230/400V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 8,9 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm
Nettovolumen des Backofens*	65-72 Liter
Energieeffizienzklasse	auf dem Energieetikett
Gewicht	ca. 44 kg

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

\* nach EN 50304

Nettovolumen je nach Ausstattung des Backofens – siehe Energieetikett.

### **Übereinstimmungserklärung des Herstellers**

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

- Niederspannungsrichtlinie **2006/95/EG**,
- Elektromagnetische Verträglichkeit **2004/108/EG**,
- ErP Richtlinie **2009/125/EG**,

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

## CHER CLIENT,

---

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

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

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

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

### **Attention !**

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

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

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

## SOMMAIRE

---

<b>Consignes de sécurité</b> .....	39
<b>Description du produit</b> .....	44
<b>Installation</b> .....	47
<b>Fonctionnement</b> .....	51
<b>Cuisson dans le four – conseils pratiques</b> .....	63
<b>Nettoyage et entretien de la cuisinière</b> .....	65
<b>Comment procéder en cas de panne</b> .....	70
<b>Données techniques</b> .....	71

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

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

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

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

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

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

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

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

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

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

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

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



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

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

- Faites particulièrement attention aux enfants qui sont à proximité de la cuisinière. Ne touchez pas l'appareil en fonctionnement pour éviter des brûlures !
- En branchant les appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que leurs éléments ou le câble d'alimentation ne soient pas en contact avec le four ou la plaque en fonctionnement car l'isolation de ces appareils ne protège pas contre les hautes températures.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance. Les huiles et les matières grasses peuvent prendre feu suite au surchauffage ou débordement.
- Il faut empêcher que la table de cuisson devienne sale. Ce point concerne en particulier le sucre qui réagit avec la plaque vitrocéramique et peut l'endommager définitivement. Il est nécessaire d'enlever les taches éventuelles au fur et à mesure.
- Il est interdit de mettre des récipients avec le fond mouillé sur les foyers chauds ; cela risque d'endommager définitivement l'appareil (taches indélébiles).
- Les récipients utilisés doivent être conçus pour la plaque céramique.
- Si vous constatez que la plaque céramique est endommagée, qu'elle présente des rayures profondes, des fissures ou des éclats, arrêtez d'utiliser l'appareil et avertissez un point de Service Après Vente.
- Avant de mettre les foyers en fonctionnement, mettez des récipients dessus.
- Il est interdit d'utiliser les récipients à arêtes vives qui risquent d'endommager la plaque céramique.
- Ne regardez pas fixement les foyers halogènes en fonctionnement (sans récipient dessus).
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four ni de récipients dont le poids dépasse 25 kg – sur la vitrocéramique.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Il est interdit d'utiliser la cuisinière dont le fonctionnement technique est incorrect. Toutes les réparations doivent être effectuées par des personnes ayant des qualifications adéquates.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil et avertir un point de Service Après Vente.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- **Les personnes porteurs des appareils implantés qui assistent les fonctions vitales (par exemple le stimulateur cardiaque, la pompe à insuline ou l'appareil auditif) doivent s'assurer que le travail de ces appareils ne sera pas perturbé par la plaque à induction (la zone de fréquence de l'activité de la plaque à induction est de 20-50 kHz).**
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

## COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



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

- **Utilisez des récipients appropriés.**

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

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

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## DÉBALLAGE



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

de l'environnement.

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

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

## RETRAIT D'EXPLOITATION



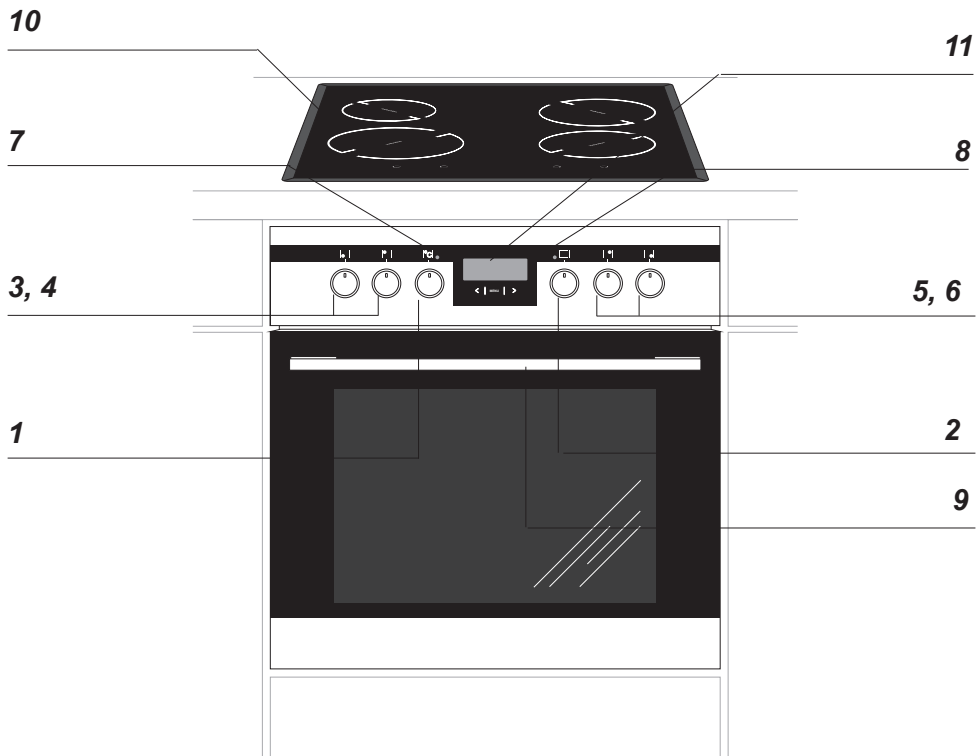
Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques

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

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

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

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1 Manette de régulation de la température

2 Manette de sélection des fonctions du four

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

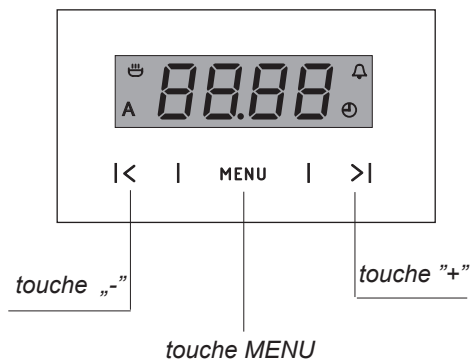
7 Voyant de contrôle du thermostat

8 Voyant de contrôle du fonctionnement de la cuisinière

9 Poignée de la porte du four

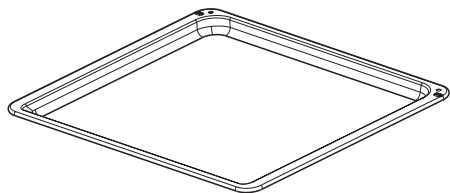
10 Plaque vitrocéramique

11 Programmeur électronique

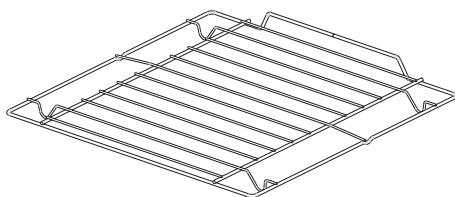


## CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

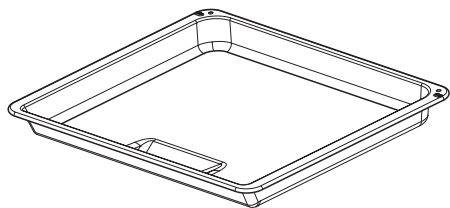
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain\**



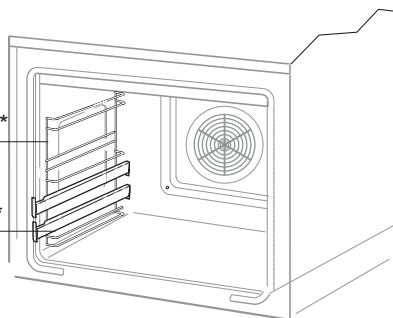
grille pour grillades  
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage\**

Gradins fils  
de la paroi latérale\*

Glissières  
télescopiques\*



*\*en fonction du modèle*

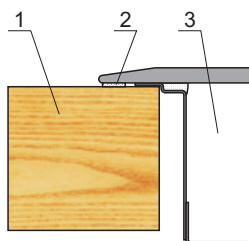
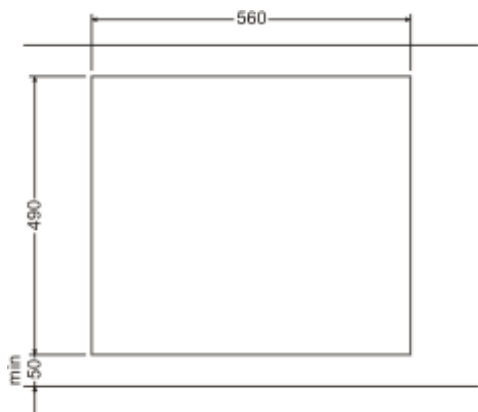
# INSTALLATION

## Encastrement

- La cuisine devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- La cuisinière est encadrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encadrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher.
- L'installation des hottes doit être conforme aux notices d'installation

## Installation de la plaque

- Préparez une ouverture dans le plan de travail ou dans le meuble d'encastrement selon les dimensions indiquées par le dessin,
- Laissez au moins 80 mm d'espace libre sous l'appareil,
- Raccordez le câble d'alimentation à la table de cuisson selon le schéma du raccordement,
- Choisissez le câble de connexion en fonction de la puissance de la table de cuisson (cette tâche doit être effectuée par un technicien agréé),
- Otez le papier de protection de la bande adhésive double face collée au bord de la table de cuisson,
- Nettoyez le plan de travail ou le meuble d'encastrement dans la zone de découpe, positionnez la table de cuisson dans l'ouverture et appuyez très fort pour bien coller les deux surfaces.



- 1 – plan de travail
- 2 – bande adhésive double face
- 3 – plaque vitrocéramique

# INSTALLATION

## Installation du four :

- préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image (schéma A),
- avant de brancher le four à l'installation électrique, coupez l'alimentation,
- insérez partiellement le four dans la découpe et raccordez le four avec la plaque vitrocéramique (schéma B).
- connectez absolument le câble mettant à zéro la fraise-mère (jaune-vert) avec la pince mettant à zéro du four (symbole  $\ominus$ ) se trouvant à proximité du raccordement,
- insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements (schéma C).

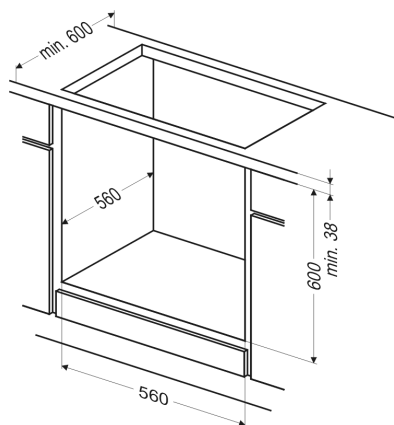


Schéma A

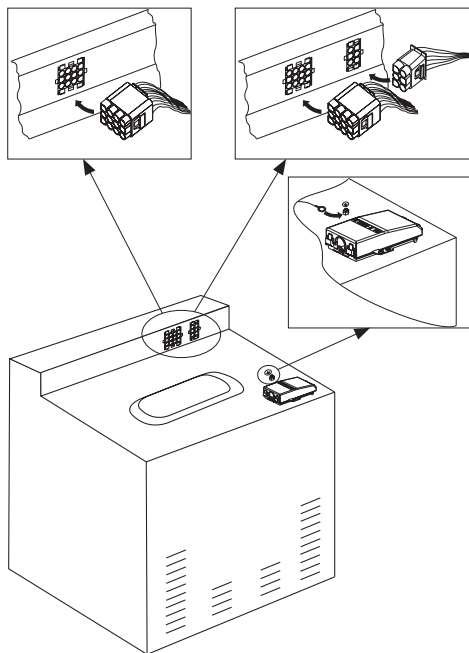


Schéma B

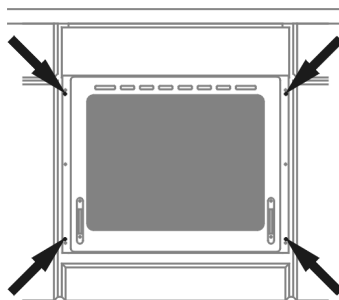


Schéma C

### Attention !

Avant de commencer l'installation, coupez l'alimentation.



# INSTALLATION

## Raccordement électrique

### Attention !

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

### Consignes pour l'installateur

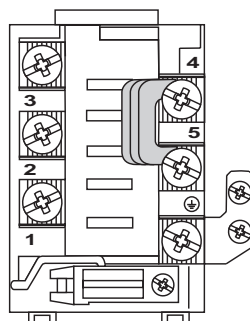
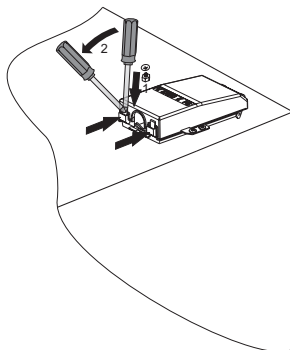
La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. Il est possible d'adapter la cuisinière de façon à ce qu'elle soit alimentée par un courant monophasé (230 V) (procéder selon le schéma de jonction des barrettes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

### Attention !

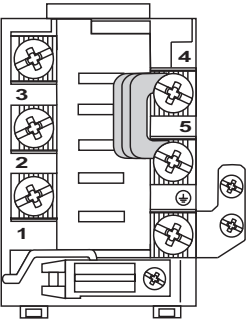
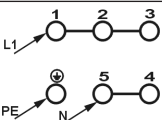
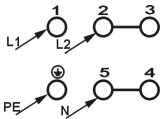
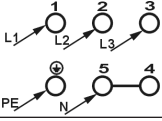
Veuillez raccorder le câble de protection au serre-câble sur le bornier selon le marquage .

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

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





# INSTALLATION

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

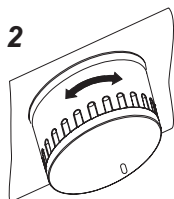
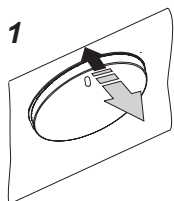
# FONCTIONNEMENT

## Avant la première mise en route du four

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

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

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



## Attention !

Dans les fours équipés d'un programmateur électronique Ts, après le branchement au réseau, dans le pôle du panneau d'affichage, l'heure „12.00” apparait en pulsations cycliques.

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

## Important !

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

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

Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.





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

# FONCTIONNEMENT

## Programmateur électronique




2            1            3


-  – temps de travail
-  – temps d'arrêt
-  – minuteur
-  – heure actuelle


- 1 – touche de sélection des fonctions du programmeur
- 2 – touche « - »
- 3 – touche « + »

## Mise à l'heure du programmeur

Après le branchement ou le rebranchement, l'afficheur indique l'heure 12.00 et la lampe  clignote suite à la coupure de la tension,

- mettez le programmeur à l'heure en utilisant les touches **2** et **3**.

Après environ 5 secondes, les nouvelles données sont mémorisées et le témoin  s'éteint.

Pour modifier l'heure, appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que la lampe  commence à clignoter. Ensuite, faites les modifications nécessaires.

### Attention !


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


# FONCTIONNEMENT


## Minuteur

Vous pouvez activer le minuteur à tout moment sans tenir compte de l'état d'activation des autres fonctions du programmateur. La durée du temps à programmer est de 1 minute à 2 heures et 30 minutes.

Pour programmer le minuteur :

- appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le témoin  commence à clignoter ; les chiffres « **0.00** » apparaîtront sur l'afficheur,
- programmez le temps à l'aide des touches **3** et **2**,

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

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

- appuyez sur la touche **1**, **2** ou **3** afin de couper le signal ; le témoin cesse alors de clignoter et l'heure actuelle apparaît sur l'afficheur.


### Attention !


Si le signal n'est pas coupé manuellement, il est interrompu automatiquement après environ 2 minutes.


## Fonctionnement sémi-automatique

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

- positionnez la manette de fonctions du four et la manette de régulation de la température sur les positions désirées,

- appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le témoin  commence à clignoter ; les chiffres « **0.00** » apparaîtront sur l'afficheur,
- programmez le temps désiré à l'aide des touches **3** et **2**, entre 1 minute et 10 heures.

Le temps programmé sera mémorisé après environ 5 secondes ; l'heure actuelle apparaît alors sur l'afficheur et le témoin  est allumé.

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

- mettez les manettes de fonctions du four et de régulation de la température sur la position « arrêt »,
- appuyez sur la touche **1**, **2** ou **3** afin de couper le signal ; le témoin cesse alors de clignoter et l'heure actuelle apparaît sur l'afficheur.

# FONCTIONNEMENT

## Fonctionnement automatique

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

- appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le témoin **☺** commence à clignoter; les chiffres « **0.00** » apparaîtront sur l'afficheur,
- programmez la durée désirée à l'aide des touches **3** et **2**, entre 1 minute et 10 heures.

Le temps programmé sera mémorisé après environ 5 secondes ; l'heure actuelle apparaît alors sur l'afficheur et le témoin **☺** est allumé;

- appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le témoin **A** commence à clignoter,
- programmez l'heure d'arrêt (fin de fonctionnement) à l'aide des touches **3** et **2**, le four doit s'arrêter dans les 23 heures et 59 minutes à partir du moment de programmation,
- positionnez la manette de fonctions du four et la manette de régulation de la température sur les positions désirées.

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

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

- mettez les manettes de fonctions du four et de régulation de la température sur la position « arrêt »,
- appuyez sur la touche **1**, **2** ou **3** afin de couper le signal ; le témoin cesse alors de clignoter et l'heure actuelle apparaît sur l'afficheur.

### Attention !

À tout moment, vous pouvez vérifier et corriger les paramètres programmés. Pour corriger les paramètres :

- appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le témoin de la fonction choisie commence à clignoter,
- changez les paramètres programmés à l'aide des touches **2** et **3** en cas d'annulation d'un paramètre.

Vous ne pouvez pas changer l'heure actuelle lorsque le programmeur fonctionne en mode automatique ou sémi-automatique.

# FONCTIONNEMENT

## Les principes de fonctionnement du champ d'induction



Un générateur électrique alimente une bobine placée à l'intérieur de l'appareil. Cette bobine produit un champ magnétique, alors dès qu'on place une casserole sur la plaque de cuisson, des courants induits s'infiltrent dans la casserole.

Ces courants agissent directement sur le fond de la casserole et le réchauffe pendant que la surface en verre de la plaque reste froide.

Les plaques de cuisson à induction ne fonctionnent qu'avec les casseroles à fonds magnétiques.

En général, la technologie d'induction se caractérise par deux qualités.

- puisque la chaleur est émise uniquement à l'aide de la casserole, l'utilisation de la chaleur est possiblement maximale,
- l'effet de l'inertie thermique n'a pas lieu parce que la cuisson commence automatiquement à partir du moment où une casserole est placée sur la plaque et se termine quand on l'enlève de la plaque.

### Dispositif de sécurité:

Si la plaque de cuisson est installée correctement et utilisée normalement, on a rarement besoin des dispositifs de sécurité.

**Ventilateur:** sert à protéger et à refroidir des éléments de commande et d'alimentation. Il peut travailler sur deux différentes vitesses, il fonctionne d'une façon automatique. Il fonctionne quand les zones de cuisson sont déclenchées et il fonctionne jusqu'à ce que le système électronique soit suffisamment refroidi.

**Transistor:** la température des éléments électroniques est sans cesse mesurée à l'aide d'une sonde. Si la chaleur augmente d'une façon dangereuse, ce système débranche automatiquement les zones de chauffage qui se trouvent le plus près des éléments électroniques surchauffés.

**Détection:** la plaque de cuisson fonctionne et par cela même se réchauffe grâce au détecteur de reconnaissance de casserole. De petits objets placés sur la zone de cuisson (par exemple une petite cuillère, un couteau, une bague) ne seront pas traités en tant que casseroles et la plaque de cuisson ne s'activera pas.

# FONCTIONNEMENT

---

## Détecteur de reconnaissance de casserole dans le champ magnétique

Le détecteur de reconnaissance de casserole est installé dans les plaques de cuisson comprenant des champs magnétiques. Pendant le travail de la plaque, le détecteur de reconnaissance de casserole met en marche ou arrête automatiquement le dégagement de chaleur dans la zone de cuisson quand une casserole est placée sur la plaque ou elle est enlevée.

Cela garantit une économie d'énergie.

- si la zone de cuisson est utilisée avec une casserole appropriée, l'afficheur indique le niveau de chaleur.
- l'induction exige l'utilisation des casseroles appropriées, avec des fonds ayant des propriétés électromagnétiques – voir le tableau.

Si, dans la zone de cuisson, il n'y a pas de casserole ou il y a une casserole non appropriée, un chiffre de la puissance de chauffage clignotera sur l'afficheur. La zone ne s'active pas. Si une casserole n'est pas détectée, l'opération de l'enclenchement de la plaque de cuisson est annulée.

Pour déclencher la zone de cuisson, il faut le faire à l'aide de la manette et non seulement pas l'enlèvement de la casserole.

### **Attention!**


En cas de l'effondrement de tension, tous les calages seront annulés. Après la réapparition de la tension du réseau, il est indiqué d'être prudent. Aussi longtemps que les zones de cuisson restent chaudes, l'indicateur de chaleur résiduelle „H” sera allumé.

Après avoir terminé la cuisson, déclenchez la zone à l'aide du régulateur et ne vous reposez pas sur les indications du détecteur de reconnaissance de casserole.



## FONCTIONNEMENT

### Choix de pots pour la cuisson sur une zone de chauffe d'induction

Symboles sur les ustensiles de cuisine	 Vérifiez, s'il y a un symbole sur l'étiquette qui informe que le pot est approprié aux tables de cuisson à induction
	Employez des pots magnétiques (en tôle émaillée, en acier inoxydable ferritique ou en fonte); vérifiez le en appliquant un aimant au fond du pot (il doit y adhérer)
Acier inoxydable	La présence du pot n'est pas détectée
	a l'exception des pots en acier ferromagnétique
Aluminium	La présence du pot n'est pas détectée
Fonte	Haut rendement
	Attention: Les pots peuvent rayer la plaque vitrocéramique
Acier émaillé	Haut rendement
	Il est recommandé d'utiliser des pièces de vaisselle possédant un fond plat, gros et lisse
Verre	La présence du pot n'est pas détectée
Porcelaine	La présence du pot n'est pas détectée
Pièces de vaisselle avec un fond en cuivre	La présence du pot n'est pas détectée

# FONCTIONNEMENT

## Mise en marche de la plaque de cuisson

Des zones de cuisson possèdent une puissance de chauffage différenciée. Vous pouvez régler la puissance de chauffage graduellement en tournant la manette à droite ou à gauche. Les symboles qui se trouvent au périmètre de la manette correspondent aux positions successives, réalisées par une zone de cuisson.

**Attention.** Avant la première utilisation de la plaque de cuisson ou après la mise en marche après l'effondrement de tension toutes les manettes de commande des zones de cuisson doivent être positionnées sur „0”.

Positionnez la manette d'une zone de cuisson sur le niveau souhaité de puissance de chauffage de „1” à „9”. L'indicateur de la zone de cuisson affichera telles chiffres que l'on a choisies à l'aide de la manette.

La position „P” correspond à la fonction Booster (cuisson accélérée).

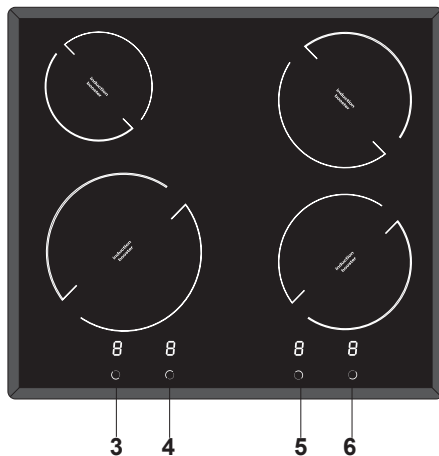
Après avoir enclenché, la lettre „P” s'affichera sur l'indicateur de la zone de cuisson.

Si la fonction Booster est activée pour la zone de cuisson [3], après avoir enclenché cette fonction pour la zone [4] la puissance de la zone de cuisson [3] sera automatiquement réduite. Sur l'indicateur de la zone de cuisson [3] s'affichera la „7”, et sur l'indicateur de la zone de cuisson [4] – la lettre „P”.

La situation pareille aura lieu quand vous utiliserez la fonction Booster pour les zones de cuisson [5] et [6].

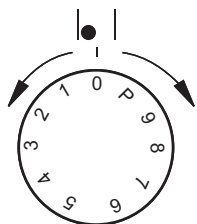
Vous pouvez arrêter la fonction Booster positionnant la manette sur „9” ou „0”.

La fonction Booster s'arrêtera automatiquement après 10 minutes (niveau de puissance „0” bien que la manette soit positionnée autrement que sur „0”), et sur l'indicateur de la zone de cuisson s'allumera „0”.



- [3] Zone de cuisson avant gauche
- [4] Zone de cuisson derrière gauche
- [5] Zone de cuisson derrière droite
- [6] Zone de cuisson avant droite

**8** Indicateur de la zone de cuisson avant gauche



Manette de commande des zones de cuisson

# FONCTIONNEMENT

---

## Indicateur de chaleur résiduelle

Même si la plaque de cuisson est déjà éteinte, le symbole „H” est allumé aussi longtemps que la zone de cuisson est encore chaude.

### Attention!

En ce temps ne touchez pas à la zone de cuisson (vous risquez d'être brûlé) et ne mettez pas d'objets sensibles au chaud!

Lorsque cet indicateur s'éteint, vous pouvez toucher à la zone de cuisson mais soyez conscients que sa température est encore plus élevée que la température ambiante.

### Attention!

En cas de manque de tension l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas allumé.

## Limitation de la durée du travail

Pour augmenter la fiabilité de travail, la table de cuisson à induction a été équipée en limiteur de durée de travail pour chacune des zones de cuisson. La durée maximale de travail est fixée suivant le niveau de puissance de chauffage choisi dernièrement.

Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue (voir le tableau) avec le même niveau de puissance, elle s'éteint automatiquement et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît. Si vous désirez reprendre la cuisson, rallumez la zone de cuisson comme d'habitude.

L'étage de puissance de chauffe	La durée de chauffe maximum (heures)
1	10
2	10
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1

# FONCTIONNEMENT

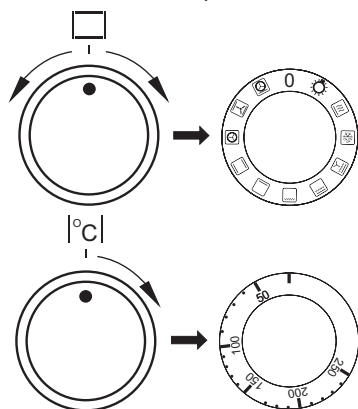
## Fonctions et utilisation du four

### Four à circulation d'air pulsé (avec un ventilateur et une chaleur tournante)

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

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

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



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

#### Attention !

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

## 0 Réglage zéro



### Eclairage indépendant du four

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



### Chauffage rapide

La résistance supérieure, le grill et le ventilateur se mettent en marche. Utilisation pour le préchauffage du four.



### Décongélation

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



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

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



### Gril renforcé (super gril)

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



### Gril allumé

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

## FONCTIONNEMENT



### **Radiateur inférieur allumé**

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



### **Radiateur supérieur et inférieur allumés**

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



### **Chaleur tournante allumée**

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

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



### **Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur.**

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



### **Chaleur tournante et radiateur allumés**

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

Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, [7], [8], s'allument. Le voyant j[8] de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant [7] de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant [7] de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant [7] s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant [8] de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Éclairage du four ».

# FONCTIONNEMENT

---




## Utilisation du grilloir

---

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

Pour mettre en marche le grilloir :

Imettez la manette du four sur la position

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

**Pour la fonction gril et supergril nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 250°C et pour la fonction sur 200°C.**

### Attention !

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

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

Gardez les enfants à distance !

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

---

### Cuissons



































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

### Rôtissage

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

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four à circulation d'air pulsé (avec un ventilateur et une chaleur tournante)

Type de cuissons Plat	Fonction du four 	Température °C	Niveau ( 4 )	Durée [Min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\* Petites cuissons

## Attention !

Les paramètres dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires selon l'utilisateur.



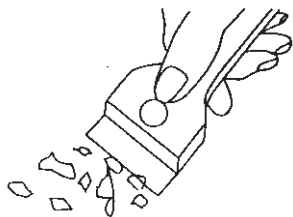
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

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

### Plaque vitrocéramique

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




Grattoir à nettoyer la plaque vitrocéramique

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

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

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

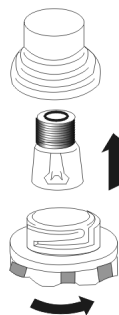
## Four

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

## Remplacement de la lampe du four

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

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

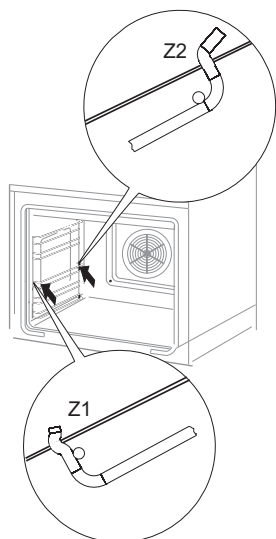


*Lampe du four*

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

- Les fours désignées par la lettre **D** ont été équipées en crémaillères en fil (échelles) pour lèche-frites et grilles\*. Pour les laver vous pouvez les déposer. Dans ce cas-là il faut tirer le crabot qui se trouve devant (Z1), ensuite écarter la crémaillère et déposer du crabot arrière (Z2). Après avoir lavé les crémaillères il faut les placer dans les trous à encastrer du four, enfoncer les crabots (Z1 et Z2).



*Démontage des gradins fils*

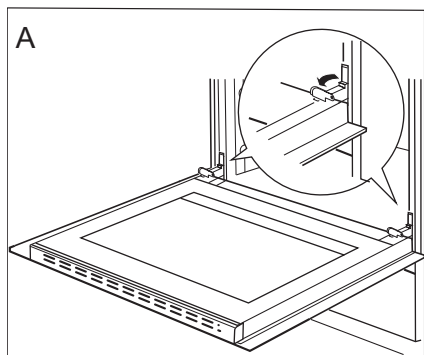
- Les cuisinières du type **Da** sont équipées en parois avec gradins inox fixés sur les gradins fils\*. Retirez les deux types de gradins pour les laver. Avant de glisser les plats, retirez les gradins (si le four est chaud, retirez les gradins en accrochant l'arrière du plat aux parties à l'avant des gradins), ensuite glissez-les avec le plat.

*\*en fonction du modèle*

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Retrait de la porte

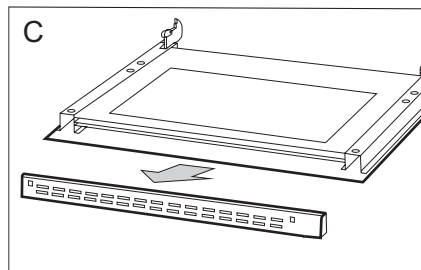
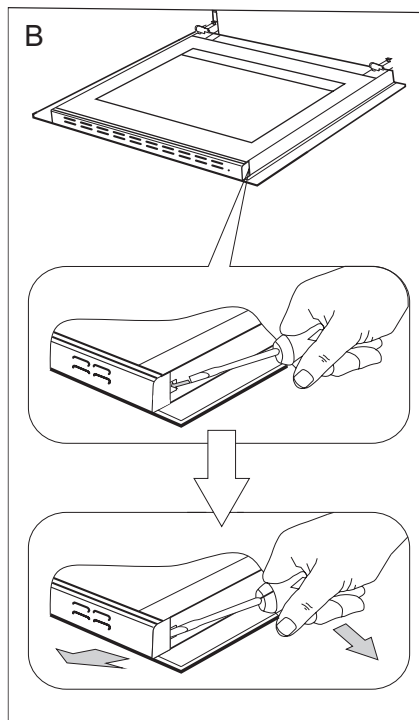
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ  $45^\circ$  par rapport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



*Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières*

## Démontage de la vitre intérieure

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)



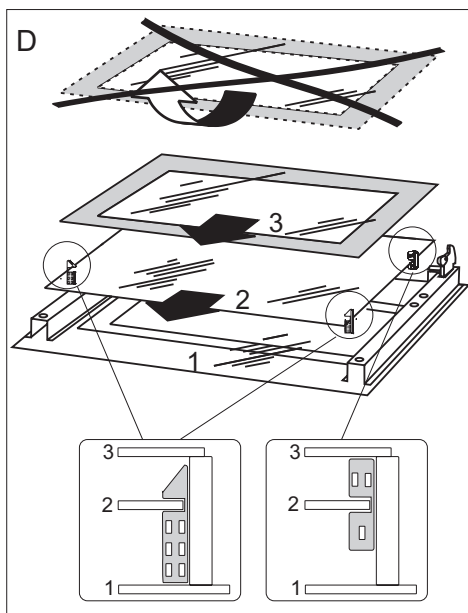
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

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

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

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



*Démontage de la vitre intérieure*

### Contrôles périodiques

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

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



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

## COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

---

En cas de panne, il faut :

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

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
Le dispositif électrique ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
l'afficheur du programmeur indique les chiffres „12.00” clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. <i>commande du programmeur</i> )
L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule (cf. <i>chapitre Nettoyage et entretien</i> )

## DONNÉES TECHNIQUES

---

Tension nominale	400/230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 8,9 kW
Dimensions de la cuisinière (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm
Volume de la cavité*	65-72 litres
Efficacité énergétique	sur l'étiquette d'efficacité énergétique
Poids	environ 44 kg

Conforme aux exigences UE normes EN 60335-1, EN 60335-2-6

\*selon EN 50304

volume en fonction de l'équipement du four – indiqué sur l'étiquette d'efficacité énergétique.

### *Déclaration du producteur*

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

- *directive « basse tension » 2006/95/EC,*
- *directive « compatibilité électromagnétique » 2004/108/EC,*
- *directive « ErP » 2009/125/EC,*

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

---