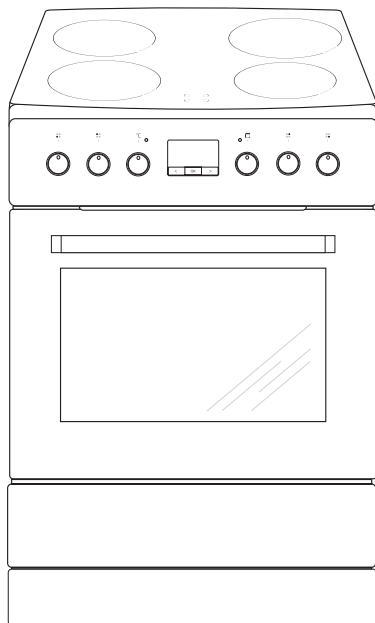


# Amica

ACI3504X  
ACI3504B



(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG  
(NL) GEBRUIKSAANWIJZING



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

*Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken.*

## SEHR GEEHRTER KUNDE

---

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Glaskeramik-Elektroherd entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie mit den Funktionen und der problemlosen Bedienung völlig zufrieden sein werden. Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und machen Sie sich mit den Funktionen und den Hinweisen zur sicheren Handhabung vertraut.

Bevor das Gerät das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde es vor dem Verpacken gründlich auf die Sicherheit und Funktionalitäten überprüft.

Diese Bedienungsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.



### **Hinweis!**

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

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

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>Grundinformationen</b> .....	2
<b>Wichtige Hinweise</b> .....	4
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	7
Tipps zum Energiesparen .....	10
<b>Beschreibung des Gerätes</b> .....	12
<b>Charakteristik des Gerätes</b> .....	13
<b>Installation</b> .....	14
Anschließen des Gerätes ans Stromnetz.....	15
<b>Bedienung</b> .....	17
Elektronische schaltuhr .....	18
Bedienung des Backofens .....	28
<b>Backen im Backofen – praktische Hinweise</b> .....	30
Testgerichte .....	33
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	35
<b>Wenn´s mal ein problem gibt</b> .....	39
<b>Technische Daten</b> .....	40

## Wichtige Hinweise

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

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

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



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



## Die Empfehlungen in dieser Bedienungsanleitung befolgen.

### Installation

- Die Verpackungsmaterialien (z.B. Folie, Styropor) können für Kinder gefährlich sein - Erstickungsgefahr!  
Sie sind an einem Ort, der für Kinder nicht zugänglich ist, aufzubewahren.
- Nach einer ordnungsgemäß durchgeführten Installation erfüllt das Produkt alle Sicherheitsanforderungen für die Produktkategorie. Vor allem auf den unteren Bereich des Gerätes achten, weil dieser fürs Anfassen weder geeignet noch bestimmt ist, und scharfe oder raue Kanten haben kann, die Verletzungen verursachen können.
- Das Gerät ist schwer; Vorsicht beim Tragen walten lassen.
- Das Gerät ist empfindlich. Nur in vertikaler Stellung transportieren.
- Das Gerät beim Auspacken auf eventuelle Beschädigungen überprüfen. Bei Zweifeln das Gerät nicht nutzen und sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.
- Nach der Installation des Gerätes sicherstellen, dass es auf dem Netzkabel nicht steht.
- Um alle Gefahren (materielle Schäden, immaterielle Schäden, Körperschäden...) zu vermeiden, sollten die Installation, das Anschließen ans Stromnetz, die Inbetriebnahme und Wartung des g´Gerätes durch Fachpersonal erfolgen.
- Warnung: Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Netzstromkreise abgeschaltet sein.
- Müssen Änderungen der Strominstallation in der Wohnung vorgenommen werden, um das Gerät anzuschließen, sollte man sich zu diesem Zweck mit einem qualifizierten Elektriker in Verbindung setzen.
- Bei einer Festinstallation sollte das Anschließen ans Stromnetz mit einem allpoligen Schalter erfolgen, mit dem die Stromversorgung bei der Überspannung der Kategorie III vollständig abgeschaltet wird.
- **Anleitung zur Erdung:** Das Gerät muss geerdet werden. Bei Störungen oder bei Stromausfall verringert die Erdung die Stromschlaggefahr, denn der Strom fließt durch die Erdung, wo er auf niedrigeren elektrischen Widerstand trifft . Das Gerät ist mit einem Netzkabel mit einer Erdleitung und einem Stecker samt Bolzen ausgestattet. Der Stecker muss an eine Steckdose, die nach den lokal geltenden Vorschriften ordnungsgemäß installiert und geerdet ist, angeschlossen werden.

### Bedienung

- Das Gerät darf ausschließlich zu Zwecken verwendet werden, zu denen es

# SICHERHEITSHINWEISE



entwickelt wurde, d.h. für die Zubereitung von Gerichten zu Hause. Alle anderen Verwendungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und daher auch als gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für jegliche Schäden, die durch eine unsachgemäße oder falsche Verwendung des Gerätes entstanden sind.

- Es ist untersagt, technische Änderungen des Gerätes vorzunehmen.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät an die Steckdose ohne Schutz gegen Überlastung (Sicherung) nicht anschließen.
- Niemals eine Steckdosenleiste oder ein Verlängerungskabel zum Anschließen ans Stromnetz verwenden.
- **ACHTUNG:** Die Lüftungsöffnungen im Gehäuse des Gerätes oder im Möbeleinbau immer freihalten.
- Keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen z.B. mit brennbaren Treibmitteln im Gerät lagern.
- Um die Explosions- oder Brandgefahr zu vermeiden, keine leicht brennbaren oder mit leicht brennbaren Stoffen gesättigten Produkte in der Nähe oder innerhalb des Gerätes platzieren.
- Eingeschaltete Kochstellen nicht unbenutzt lassen
- Das Gerät zum Beheizen des Raumes nicht verwenden.
- Das Kochfeld t mit scharfen Gegenständen nicht reinigen. Das Kochfeld als Arbeitsplatte nicht benutzen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Netzkabel, das Steuermodul oder die Glasfläche so beschädigt ist, dass der im Innenraum befindlichen Elemente zugänglich sind.
- Es ist darauf zu achten, dass kleine Haushaltsgegenstände und deren Leitungen den heißen Backofen oder Kochfeld nicht unmittelbar berühren, weil die Isolierung dieser Geräte gegen hohe Temperaturen nicht beständig ist.
- Kochgeschirr verwenden, das für die jeweilige Art des Gerätes bestimmt und geeignet ist (mehr Informationen dazu findet man im Abschnitt Geeignetes Kochgeschirr).
- Vor der Inbetriebnahme des Kochfeldes Flüssigkeiten und Schmutz von der Oberfläche entfernen.
- Insbesondere kann Zucker, der auf der Oberfläche bei hohen Temperaturen erhitzt wird, irreversible Schäden verursachen.
- Kochgeschirr aus Aluminium oder Kunststoffen nicht verwenden. Gegenstände aus Kunststoff oder Alufolie nicht auf heiße Kochzonen legen.



# SICHERHEITSHINWEISE

---



- Kochgeschirr mit nassem Boden auf heiße Kochzonen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht stellen, denn dies kann irreversible Schäden auf dem Kochfeld verursachen (unlösliche Flecken).
- Kochgeschirr mit einem Gewicht von über 15 kg auf offene Backofentür und von über 25 kg auf das Kochfeld stellen.
- Kein leicht entzündliches Kochgeschirr oder Stoffe in der Schublade unter dem Backofen lagern, weil die Temperatur in der Schublade bei der Nutzung des Backofens sehr hoch sein kann und die Gegenstände sich entzünden können.
- **ACHTUNG:** Keine schweren oder scharfen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

## Wartung

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

## Service und Reparaturen

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

## TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



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

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

dauert, den Backofen ca. 10 Minuten vor dem Ende der Zubereitung ausschalten.

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

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

## AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die 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

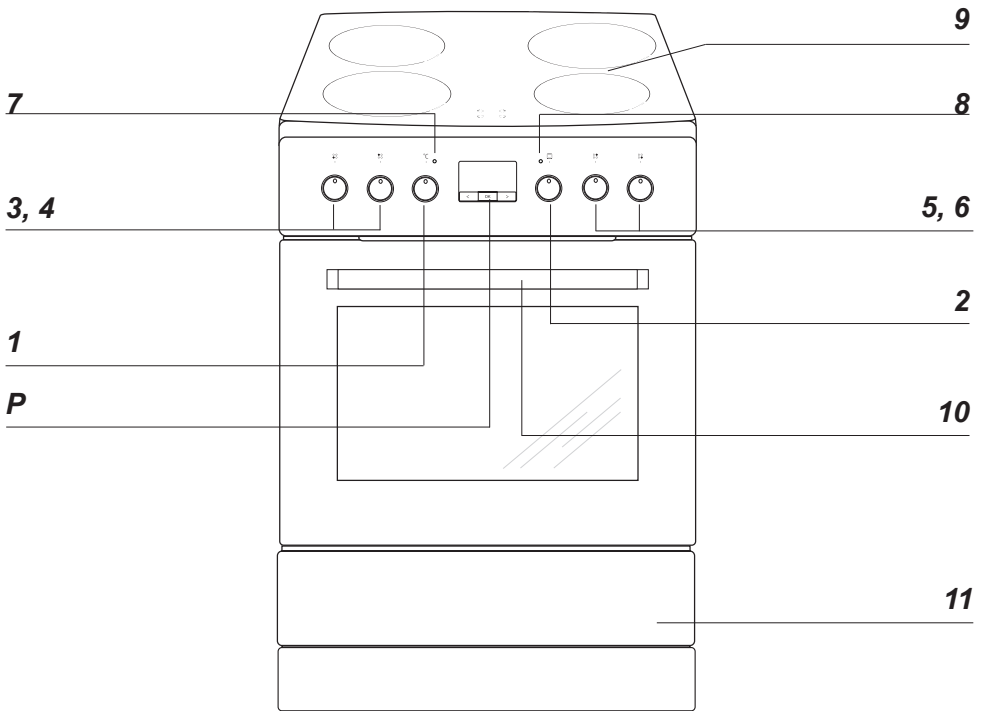
werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

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.

# BESCHREIBUNG DES GERÄTES

---



*P: Zeit schaltuhr*

1: Backofen-Temperaturregler

2: Backofen-Funktionsregler

3, 4, 5, 6: Schalter für Kochflächen

7: Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) L

8: Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) R

9: Glaskeramik-Kochfeld

10: Türgriff

11: Geschirrkasten

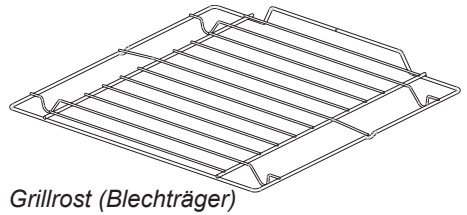
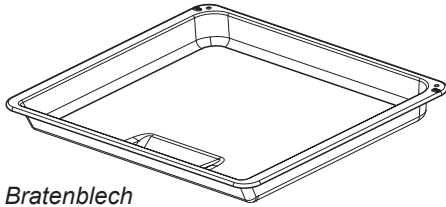
# CHARAKTERISTIK DES GERÄTES

Dieser Tabelle ist die Ausstattung des Elektroherdes zu entnehmen

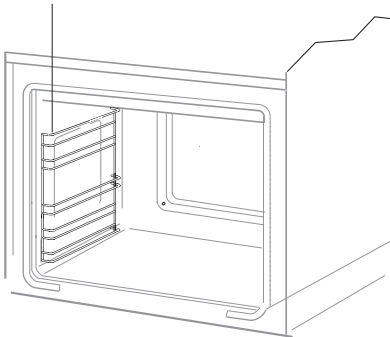
Kochfeld	Durchmesser	Leistung
Kochzone hinten links	16,0 cm	1,2 kW
Kochzone vorne links	20,0 cm	2,3 kW
Kochzone hinten rechts	20,0 cm	2,3 kW
Kochzone vorne rechts	16,0 cm	1,2 kW

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

Ausstattung des Elektroherdes



*Blechträger*



# INSTALLATION

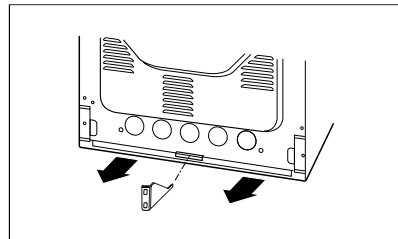
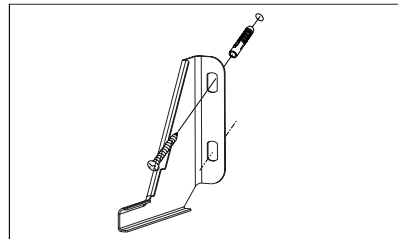
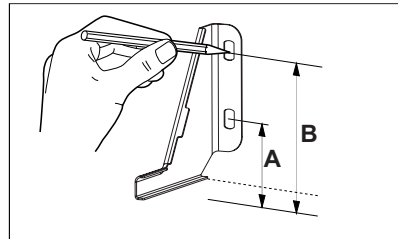
## Der richtige Einbauort

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

## Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes

Um dem Umkippen des Elektroherdes vorzubeugen, die mit dem Gerät gelieferte Blockade montieren und folgende Hinweise beachten.

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



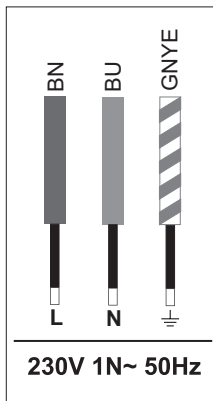
# INSTALLATION

## Anschließen des Geräts an die Elektroinstallation

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

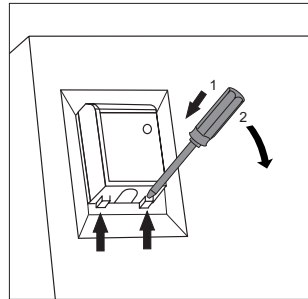
### Hinweise für den Installateur

Das Gerät ist werkseitig für einphasigen Wechselstrom (230V 1N~50Hz) ausgelegt und verfügt über ein Anschlusskabel H05VV-F 3G4mm<sup>2</sup> für den Anschluss an eine Klemmleiste. Die Adern des Anschlusskabels sind wie folgt gekennzeichnet: Außenleiter L - BN - braun, Neutralleiter N - BU - blau, Schutzleiter PE - GNYE - gelb-grün.



Das Gerät an eine zwei- oder dreiphasige Stromversorgung (400/230 V) angepasst werden, indem die Klemmen der Klemmleiste entsprechend der nachstehenden Schaltplantabelle, Punkt 2 und Punkt 3, gebrückt werden und indem anstelle des mit dem Gerät mitgelieferten Kabels ein der Tabelle entsprechendes Anschlusskabel verwendet wird. Verwenden Sie die mit

dem Gerät mitgelieferten Brücken, um die Verbindungen herzustellen. Um Zugang zur Klemmleiste zu erhalten, müssen Sie die Anschlussabdeckung abnehmen, indem Sie die Verschlüsse mit einem Schlitzschraubendreher entriegeln.



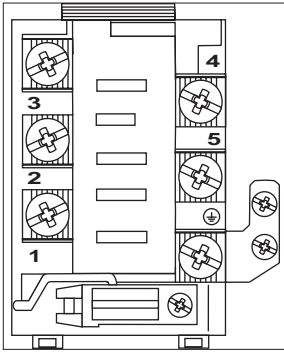
Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung in Bezug auf die Anschlussart und die Nennleistung des Geräts richtig gewählt ist. Es ist verboten, die Kabelenden durch Löten zu verstärken.

Das Anschlusskabel muss in der Zugentlastung des Geräteanschlusses befestigt werden, die für Kabel mit einem Durchmesser von 7 bis 15 mm ausgelegt ist.

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

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

# INSTALLATION



## Diagramm der möglichen Anschlüsse

Achtung. Die Spannung der Heizelemente beträgt 230V.

Für jeden Anschluss muss der Schutzleiter an eine PE-Klemme (⊕) angeschlossen werden.

			Empfohlenes Anschlusskabel
1	Einphasiger 230 V-Netzanschluss mit Neutralleiter, Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 und 4-5, Schutzleiter an (⊕) .	1N~	H05VV-F3G4 3x 4 mm <sup>2</sup>
2	Zweiphasiger 400/230 V- Netzanschluss mit Neutralleiter Brücken verbinden die Klemmen 2-3 und die Klemmen 4-5, Schutzleiter an (⊕) .	2N~	H05VV-F4G2,5 4x 2,5 mm <sup>2</sup>
3	Dreiphasiger 400/230 V- Netzanschluss mit Neutralleiter, Brücken verbinden die Klemmen 4-5, Außenleiter an 1, 2 und 3, Neutralleiter an 4-5, Schutzleiter an (⊕) .	3N~	H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm <sup>2</sup>
L1, L2, L3 - Außenleiter; N - Neutralleiter; PE - Schutzleiter Die Pfeile in den obigen Diagrammen zeigen, wo die Leiter angeschlossen sind.			

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



# BEDIENUNG

---

## Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Schublade entleeren, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, Kochflächen etwa 4 min. ohne Kochgeschirr eingeschaltet lassen.

### Wichtig!

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

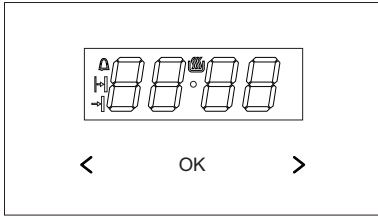
### **Wichtig!**

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

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

# BEDIENUNG

## Elektronische schaltuhr



OK - Taste für die Wahl der Betriebsart

> - Taste Plus

< - Taste Minus

- Symbol für die Betriebsbereitschaft

- Symbol für den Timer

- Symbol für die Betriebsdauer

- Symbol für die Betriebszeit

### Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach Anschluss an den Netzstrom oder bei erneutem Einschalten nach einem Spannungsausfall werden im Display die Ziffern 0.00 blinkend angezeigt.

- Den Taste OK (oder gleichzeitig die Tasten < / >) < / >) drücken und gedrückt halten, bis im Display das Symbol erscheint und der Punkt unter dem Symbol blinkt.

- Innerhalb von 7 s mit den Tasten < / > die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach Ablauf von etwa 7 s nach Einstellung der Uhrzeit sind die neuen Angaben gespeichert und der Punkt unter dem Symbol hört auf zu blinken.

Die Uhrzeit kann später korrigiert werden, indem die Tasten < / > gleichzeitig gedrückt werden. Während der Punkt unter dem Symbol blinkt, kann die aktuelle Uhrzeit berichtigt werden.

Hinweis:

Der Backofen kann erst eingeschaltet werden, wenn im Display das Symbol erscheint.

## Timer

Der Timer kann jederzeit aktiviert werden, ungeachtet des Betriebszustands der anderen Funktionen des Programmierers. Der Timer hat eine Messzeit von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten.

Einstellen des Timers:

- Wenn der Taste OK gedrückt wird, blinkt in der Anzeige das Symbol .
- Jetzt kann mit den Tasten < / > die Messzeit des Timers eingestellt werden. Das Display zeigt die eingestellte Zeit des Timers und die aktive Funktion. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Symbol blinkt.
- Durch Drücken und Halten des Tastes < / > oder OK kann der Signalton ausgeschaltet werden. Das Symbol erlischt und nach etwa 7 s zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.

Hinweis:

Wird der Signalton nicht manuell ausgeschaltet, erlischt es automatisch nach Ablauf von ca. 7 Minuten.

### Halbautomatischer Betrieb



Wenn sich der Backofen um eine bestimmte Uhrzeit ausschalten soll, müssen folgende Einstellungen vorgenommen werden:

- Stellen Sie den Funktionswahlschalter und den Temperaturschalter auf die gewünschten Positionen.
- Halten Sie den Taste OK gedrückt, bis im Display kurz *dur* erscheint und das Symbol zu blinken beginnt.
- Stellen Sie dann mit den Tasten < / > die gewünschte Betriebsdauer in einem Zeitrahmen von 1 Minute bis 10 Stunden ein.

Die eingestellte Zeit wird innerhalb von etwa 7 s gespeichert, daraufhin erscheint im Display wieder die aktuelle Uhrzeit, während das Symbol eingeschaltet bleibt.





Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus, es erklingt ein Signalton und die Symbole und beginnen zu blinken.



# BEDIENUNG

- Drehen Sie den Funktions-- und Temperaturschalter des Backofens auf Aus.
- Halten Sie den Taste < / > oder OK gedrückt, bis der Signalton und die Symbole  und  erlöschen, woraufhin das Display nach etwa 7 s wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt.



## Automatischer Betrieb

Wenn sich der Backofen zu einer bestimmten Uhrzeit einschalten und auch wieder ausschalten soll, müssen die Betriebsdauer und die Ausschaltzeit eingestellt werden:

- Halten Sie den Taste OK gedrückt, bis im Display kurz  erscheint und das Symbol  zu blinken beginnt.
- Stellen Sie dann mit den Tasten < / > die gewünschte Betriebsdauer ein, wie beim halbautomatischen Betrieb.
- Drücken Sie den Taste OK bis im Display kurz End erscheint und das Symbol  zu blinken beginnt.
- Stellen Sie mit den Tasten < / > die Ausschaltzeit (Betriebsende) ein, wobei die Betriebsdauer auf 23 Stunden und 59 Minuten beschränkt ist.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter und den Temperaturschalter auf die gewünschten Positionen. Die Symbole  und  sind aktiv, der Backofen schaltet sich um die Zeit ein, die sich aus dem Unterschied zwischen der eingestellten Ausschaltzeit und der eingestellten Betriebsdauer ergibt (z. B. angenommen eine Betriebsdauer von 1 Stunde und eine eingestellte Ausschaltzeit von 14.00 Uhr, schaltet sich der Backofen automatisch um 13.00 Uhr ein).

Wenn die Ausschaltzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, es erklingt ein Signalton und die Symbole  und  beginnen zu blinken,

- Drehen Sie den Funktions-- und Temperaturschalter des Backofens auf Aus.
- Halten Sie den Taste < / > oder OK

gedrückt, bis der Signalton und die Symbole  und  erlöschen, woraufhin das Display nach etwa 7 s wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

## Löschen der Einstellungen

Die Einstellungen des Timers oder der automatischen Betriebsfunktion können jederzeit gelöscht werden.

Löschen der Einstellungen für den automatischen Betrieb:

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten < / > .
- Löschen der Einstellungen des Timers:
- Wählen Sie mit dem Taste OK die Timerfunktion.
- Drücken Sie dann erneut die Tasten < / > .

## Ändern des Signaltons

Der Signalton kann auf folgende Weise geändert werden:

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten < / > .
- Wählen Sie mit dem Taste OK die Funktion ton, im Display blinkt die Anzeige:
- Wählen Sie mit den Tasten < / > den gewünschten Signalton:  
von 1 bis 3 mit dem Taste >  
von 3 bis 1 mit dem Taste < .

## Ändern der Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays kann in einem Bereich von 1 bis 9 geändert werden, wobei 1 die dunkelste und 9 die hellste Einstellung ist. Der eingegebene Wert wird angewandt,, wenn die Uhr nicht aktiv ist (d. h. der Benutzer hat für mindestens 7 Sekunden keinen Sensor berührt).

# BEDIENUNG

---

Die Helligkeit des Displays kann wie folgt geändert werden:

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten < / >.
- Wählen Sie mit dem Taste OK die Funktion *bri* (nach einmaligem Drücken erscheint die Funktion *ton*, nach zweimaligem Drücken die Funktion *bri*).
- Wählen Sie mit den Tasten < / > die gewünschte Helligkeit:  
von 1 bis 9 mit dem Taste >  
von 9 bis 1 mit dem Taste < .

Hinweis:

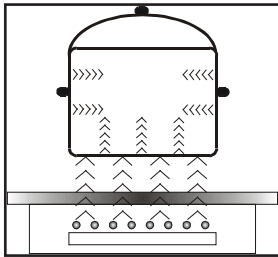
Wenn die Uhr aktiv ist (d. h. der Benutzer hat innerhalb der letzten 7 Sekunden einen Taste gedrückt) hat das Display immer maximale Helligkeit.

## Nachtmodus

Von 22.00 bis 6.00 Uhr wird die Helligkeit des Displays automatisch verringert.

# 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

## Passende Töpfe zur Größe der Induktionskochzone


Energie wird am besten geleitet, wenn die Größe des Topfes der Größe der Induktionskochzone entspricht.

In der Tabelle unten befinden sich die minimalen und maximalen möglichen Topfdurchmesser.

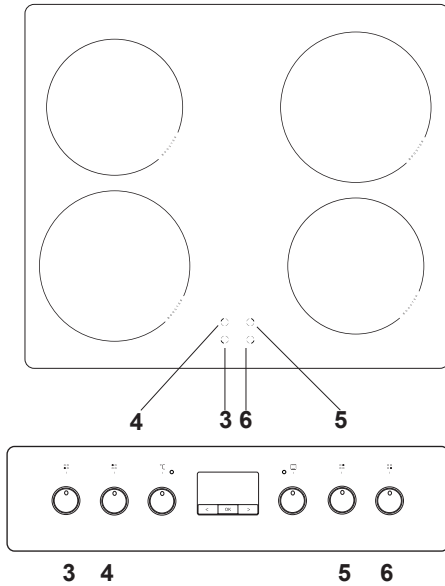
Induktionskochzone	Durchmesser des Induktionstopfes	
	Durchmesser (mm)	Minimum (mm)
200	140	200
160	90	160

### Bemerkung:

Bei der Verwendung von Töpfen mit Durchmessern, die kleiner als minimal sind, funktionieren möglicherweise die Induktionskochzonen nicht mehr.

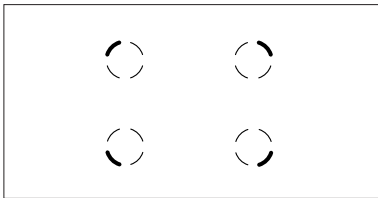
Markierung am Kochgeschirr	 <p>Überprüfen, ob das Etikett das Zeichen trägt, das informiert darüber, dass der Topf für die induktiven Kochfelder geeignet ist.</p>
	Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gußeisen); überprüfen ob der Magnet am Topfboden 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



- [3] Induktionskochzone vorne links
- [4] Induktionskochzone hinten links
- [5] Induktionskochzone hinten rechts
- [6] Induktionskochzone vorne rechts

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



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

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

## Einschalten der Kochplatte

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



# BEDIENUNG

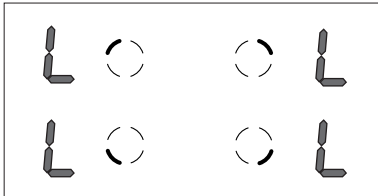
## Sperrfunktion

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

Aktivierung der Kindersicherung.

- Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn die Drehschalter auf „0“ stehen.
- Drehen Sie beide Drehschalter [3] und [4] gleichzeitig nach links und halten Sie sie so für 3 Sekunden. In allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“, d. h. die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Nach der Betätigung eines beliebigen Drehknopfes der Kochplatte erscheint auf allen Displays das Symbol „L“.



Deaktivierung der Kindersicherung.

- Drehen Sie beide Drehschalter [3] und [4] gleichzeitig nach links und halten Sie sie so für 3 Sekunden. Das Symbol „L“ für die Kindersicherung in der Anzeige erlischt und die Kindersicherung schaltet sich aus.

### Achtung!

Nach dem Trennen vom Netz bleibt die Sperre aktiv.

## Restwärmeanzeige **H**

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

### Achtung!

Ohne Stromversorgung funktioniert die Restwärmeanzeige nicht.

## Automatische Heizleistungssenkung

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

Die automatische Heizleistungssenkung kann dann nützlich sein, wenn:

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

# BEDIENUNG

Die automatische Heizleistungssenkung ist nicht nützlich, wenn:

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

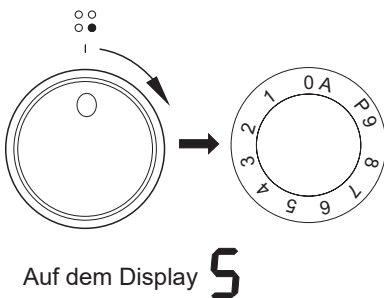
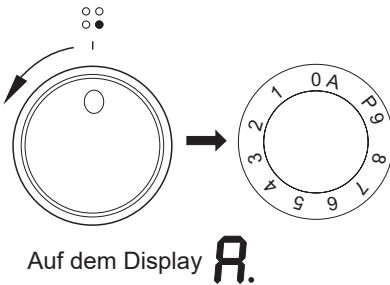
Aktivieren der Funktion der automatischen Heizleistungssenkung:

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

Hinweise:

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

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



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

# BEDIENUNG

## Booster-Funktion „P”

Die Booster-Funktion besteht in der Erhöhung der Leistung für eine Kochzone mit einem Durchmesser von Ø 200 von 2300W auf 3000W,

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

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

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

Für die Kochzone mit einem Durchmesser von Ø 200 ist die Dauer der Booster-Funktion ist bis auf 5 Minuten begrenzt. Nach einem automatischen Abschalten der Booster-Funktion erfolgt die weitere Beheizung der Kochzone mit der Nennleistung.

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

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

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

Zwei Kochzonen in vertikaler Aufstellung bilden gemeinsam ein Paar.

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

## Beschränkung der Arbeitsdauer

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

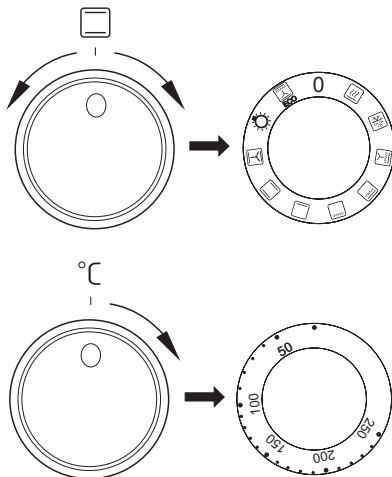
Wird die Heizleistungsstufe innerhalb einer längeren Zeit (siehe Tabelle) nicht gewechselt, schaltet sich die entsprechende Induktionskochzone automatisch aus und die Restwärmeanzeige aktiviert sich. Die einzelnen Induktionskochzonen dürfen jederzeit entsprechend der Gebrauchsanleitung eingeschaltet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

Heizleistungsstufe	Maximale Arbeitsdauer (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 200	5

# BEDIENUNG

## Backofen mit Heißluft (mit Gebläse)

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze und Grillhitze 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.



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



### Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die Oberhitze und Unterhitze, 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).



### 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).

# BEDIENUNG



## Unter- und Oberhitze

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



## Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

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



## Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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



**ECO**

## Heizfunktion ECO

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

## Kontrollleuchte


Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot. Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die rote 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 roten Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die rote

Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostaffunktion des Backofens). Die gelbe Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten

## 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 190°C einstellen.**

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

## 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















## Heizfunktion ECO

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

## Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Biskuitgebäck	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Napfkuchen	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisch	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Schweinefleisch	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit (Min.)
Biskuitgebäck		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskuitgebäck		150	3	25 - 35
Napfkuchen/ Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Napfkuchen/ Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Fisch		190	2 - 3	60 - 70
Bratwürste		230 - 250	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Hähnchen		180 - 190	2	70 - 90
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50
Gemüse		170 - 190	3	40 - 50

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

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







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

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



# TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

## Backen




Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer <sup>2)</sup> (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtet Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite linke Vorderseite platziert.		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

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

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

# TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.



## Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Grillrost	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		250 <sup>1)</sup>	1 Seite 10 - 15 2 Seite 8 - 13

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

<sup>2)</sup>Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

## Braten

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

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

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

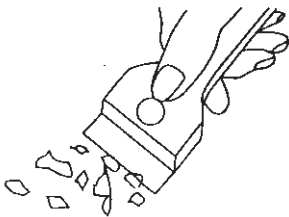
**Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●“/„0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**

### Glaskeramik-Kochfeld

- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der 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.
- 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 (Dauwendruck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.**

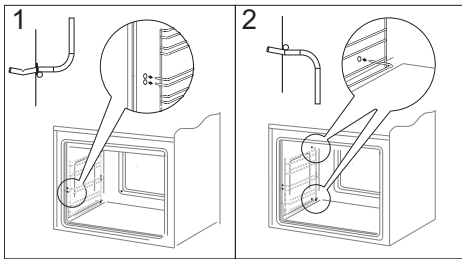
- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen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



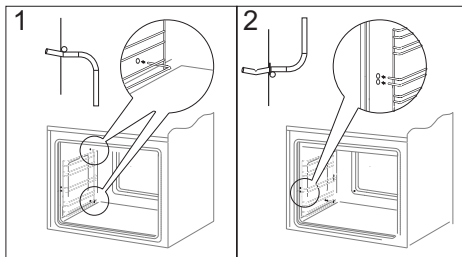
# REINIGUNG UND PFLEGE

## Backofen

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



*Herausnehmen der Blechträger*

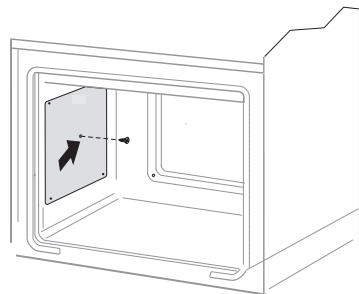


*Einsetzen der Blechträger*

- Die Kochherde, wurden mit einer Einlage, die mit einer speziellen, selbstreinigenden Emaille beschichtet ist, ausgestattet. Durch die Beschichtung mit dieser Emaille können Fett- oder Speisereste von sich beseitigt werden, vorausgesetzt dass sie nicht eingetrocknet oder eingebrannt sind (die Speise- und Fettreste sind möglichst schnell zu entfernen, wenn sie noch nicht eingetrocknet oder eingebrannt sind, so kann man eine lange Selbstreinigung des Backofens vermeiden). Um den Backofen von sich reinigen zu lassen, sollte dieser für eine Stunde bei einer Temperatur von 250°C eingeschaltet werden. Sind die Speisereste klein, kann dieser Prozess verkürzt werden.

### Belangrijk!

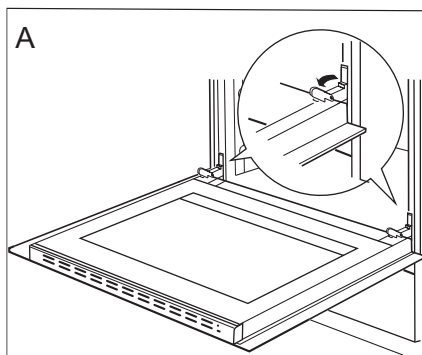
Omdat het zelfreinigingsproces energie kost, moet u voordat u begint steeds controleren hoe vuil de oven is. Als u constateert dat de zelfreinigende eigenschappen van de inzetten zijn afgenomen, kunt u ze vervangen door nieuwe. U kunt de inzetten kopen bij de servicepunten of bij uw leverancier. Kiest u voor de traditionele manier van schoonmaken? Onthoud dan dat zelfreinigend emaille gevoelig is voor krassen. Gebruik daarom geen bijtende schoonmaakmiddelen, noch harde doekjes of sponsjes.



# REINIGUNG UND PFLEGE

## Backofentür aushängen

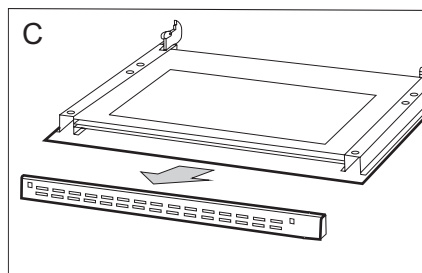
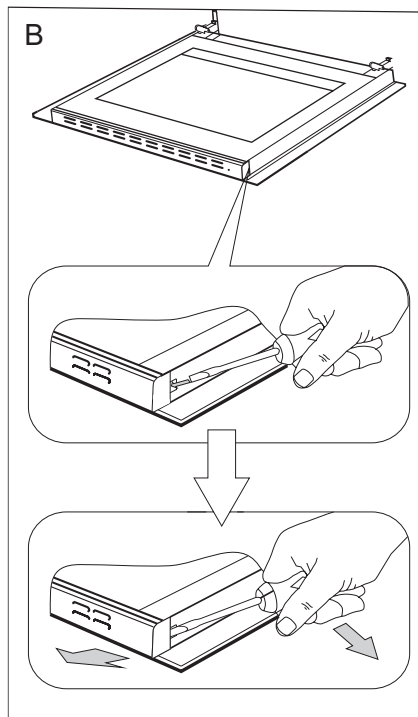
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in 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)

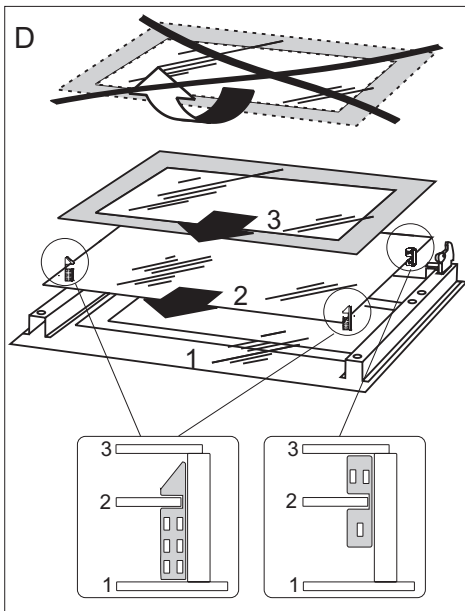


## REINIGUNG UND PFLEGE

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

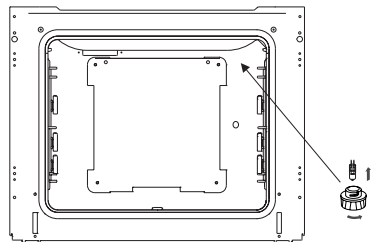


*Herausnahme der inneren Scheibe.*

## Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

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

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf • / 0 drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte ersetzen:
  1. Spannung 230 V
  2. Leistung 25 W
  3. G9.
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Abdeckung einschrauben.



## WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

---

In jedem Notfall:

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

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschaltuhr</i> )
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung austauschen (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i> )

### Achtung!

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

# TECHNISCHE DATEN




---

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 10,9 kW
Kochfeld	7,4 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	85 x 60 x 60 cm

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

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

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

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

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

## Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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



## **GEACHTE KLANT,**

---

*Dank u wel voor de aanschaf van dit keramische fornuis. We hopen dat u tevreden zult zijn met de werking en het bedieningsgemak.*

*Wij verzoeken u om voor het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing te lezen, kennis te maken met de functies van het apparaat en te letten op de aanwijzingen voor veilig gebruik.*

*Elk fornuis dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.*

*Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem indien nodig binnen handbereik heeft.*



### **Opgelet!**

*Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.*

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

# INHOUDSTAFEL

---

<b>Informatie</b> .....	41
<b>Belangrijke aanwijzingen</b> .....	43
<b>Veiligheidsinstructies</b> .....	46
Energiebesparing .....	49
<b>Beschrijving van het toestel</b> .....	51
<b>Kenmerken van het toestel</b> .....	52
<b>Installatie</b> .....	53
Aansluiting van de oven op de elektrische installatie .....	54
<b>Bediening</b> .....	56
Elektronische programmator .....	57
Functies en bediening van de oven .....	67
<b>Bakken in de oven – praktische tips</b> .....	69
Testgerechten .....	72
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	74
<b>Handelswijze bij probleemsituaties</b> .....	78
<b>Technische gegevens</b> .....	79

## Belangrijke aanwijzingen

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

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

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

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



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



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

### Installatie

- Verpakkingsmaterialen (bv. folie, polystyreen) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen - verstikkingsgevaar!
- Bewaar de materialen buiten bereik van kinderen.
- Na juiste installatie voldoet het product aan alle veiligheidseisen voor deze categorie producten. Let goed op de onderkant van het apparaat. Dit is niet ontworpen en bestemd om aangeraakt te worden. Er kunnen zich scherper of ruwe randen op bevinden die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Het apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.
- Het apparaat is gevoelig voor beschadigingen. Uitsluitend verplaatsen in verticale positie.
- Controleer bij het uitpakken of het apparaat niet is beschadigd. Bij twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met de klantenservice.
- Controleer na installatie van het apparaat of de voedingskabel niet klem zit.
- Om alle gevaren (materiële schade, immateriële schade, lichamelijk letsel,...) te voorkomen moet de installatie, aansluiting op het lichtnet, inbedrijfname en het onderhoud worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Waarschuwing: Voordat u zich toegang verschafft tot de klemmen, moet u de voeding loskoppelen.
- Indien aanpassing van de elektrische installatie in de woning noodzakelijk is om het apparaat te kunnen aansluiten, moet u contact opnemen met een gekwalificeerd elektricien.
- Aansluiting op het lichtnet in een vaste installatie moet plaatsvinden door middel van een meerpolige schakelaar die de voeding volledig uitschakelt indien zich een overspanning van categorie III voordoet.
- **Instructie voor uitvoering van de aarding:** Het apparaat dient geaard te worden. Bij onjuiste werking of onderbreking van de stroomvoorziening zorgt aarding voor een lager risico op elektrische schokken, omdat de stroom vanwege de lagere weerstand wegstroomt via de aardleiding. Het apparaat is uitgerust met een voedingskabel met een aardleiding en een stekker met een aardepin. Steek de stekker in een stopcontact dat juist is geïnstalleerd en geaard volgens alle lokale voorschriften.

# VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



## Gebruik

- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met zijn bestemming, namelijk het thuis bereiden van gerechten. Alle andere toepassingen van het apparaat worden gezien als onjuist en zijn daarmee gevaarlijk. De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk of onjuist gebruik van het product.
- Het is verboden om enige technische wijziging aan te brengen in het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact zonder overspanningsbeveiliging (zekering).
- Sluit het apparaat niet aan op het lichtnet via een stekkerdoos of verlengsnoer.
- **WAARSCHUWING:** De ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of de kastjes niet bedekken.
- Bewaar geen explosieve substanties in het apparaat, zoals aerosolen die brandbare drijfgassen bevatten.
- Om ontploffingsgevaar of brand te vermijden mag u geen brandbare producten of producten die zijn gevuld met brandbare substanties in de buurt van of in het apparaat zetten.
- Schakel de branders niet in voordat u er plannen op heeft gezet.
- Gebruik het fornuis niet om ruimten te verwarmen.
- Maak de kookplaat niet schoon met scherp gereedschap. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel, het bedieningspaneel of de glazen oppervlakte zodanig beschadigd zijn dat de interne elementen zichtbaar zijn.
- Let erop dat kleine huishoudelijke apparaten en hun kabels niet direct in aanraking kunnen komen met de hete oven of kookplaat, omdat de isolatie van dergelijke apparaten niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik vaatwerk dat geschikt is voor dit type apparaat (meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk Pankeuze).
- Voordat u de kookplaat inschakelt moet u vloeistoffen en verontreinigingen van het oppervlak verwijderen.
- Met name suiker die wordt opgewarmd door de hoge temperatuur van de oppervlakte van de kookplaat kan onomkeerbare beschadigingen veroorzaken.
- Gebruik voor het koken geen vaatwerk van aluminium of plastic. Leg geen voorwerpen van plastic of aluminiumfolie op hete kookzones.

# VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---



- Zet geen pannen met een natte bodem op een hete kookzone van de keramische kookplaat. Hierdoor kunnen onuitwisbare vlekken ontstaan.
- Plaats geen vaatwerk dat zwaarder is dan 15 kg op de openstaande ovendeur, en op de kookplaat - niet zwaarder dan 25 kg..
- Doe geen vaatwerk en brandbare materialen in de lade onder de oven, omdat tijdens het gebruik van de oven de temperatuur in de lade hoog kan worden en de voorwerpen kunnen verbranden.
- ATTENTIE: Leg geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat.

## Onderhoud

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

## Service en reparatie

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



## ENERGIEBESPARING

---



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we

daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

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

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

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

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

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

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

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

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

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

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

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

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

● **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.** Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

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

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

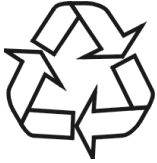
## UITPAKKEN

---

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

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

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



## RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN

---



Op het einde van de gebruikperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische toestellen.

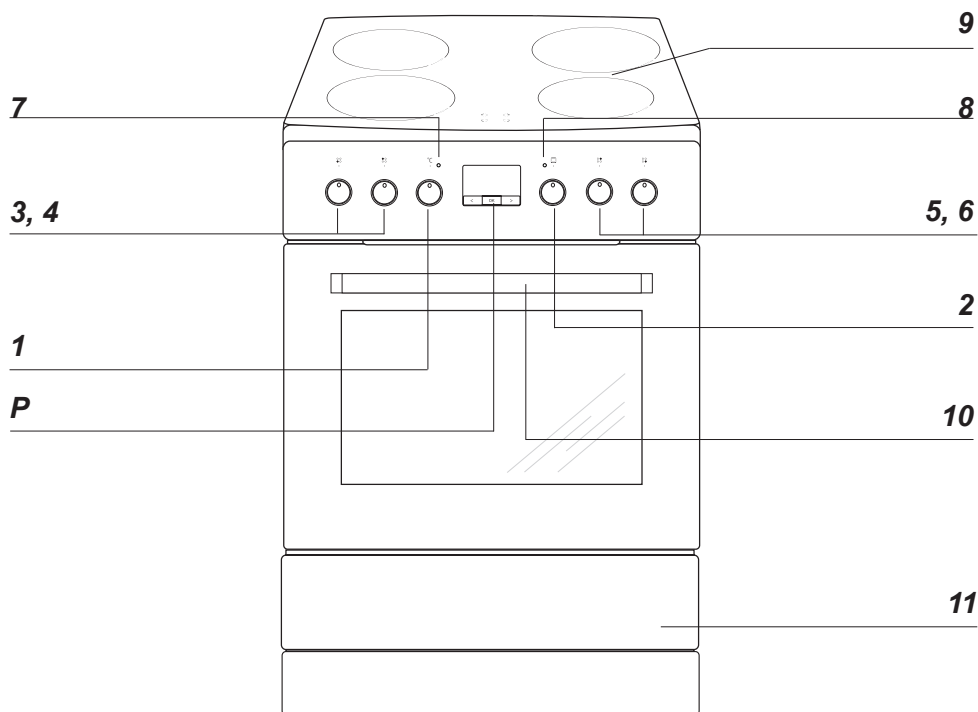
Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

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

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

## BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

---



*P* : Elektronische programmator

1 : Draaiknop van de temperatuurregelaar

2 : Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven

3, 4, 5, 6 : Draaiknoppen voor de bediening van de kookplaten

7 : Controlelampje van de temperatuurregelaar **L**

8 : Controlelampje voor de werking van het fornuis **R**

9 : Keramische plaat

10 : Greep van de deur van de oven

11 : Schuif

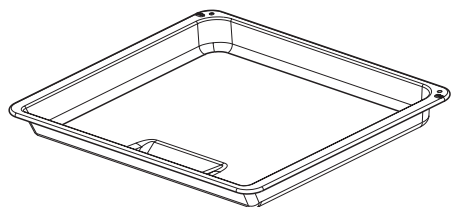
## KENMERKEN VAN HET TOESTEL

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

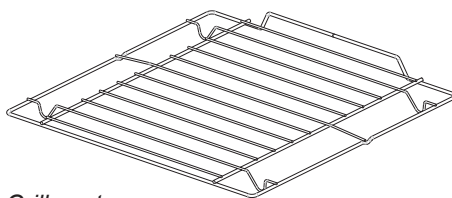
Kookplaat	Doorsnede	Vermogen
Kookzone linksachter	16,0 cm	1,2 kW
Kookzone linksvoor	20,0 cm	2,3 kW
Kookzone rechtsachter	20,0 cm	2,3 kW
Kookzone rechtsvoor	16,0 cm	1,2 kW

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

Uitrusting van de oven

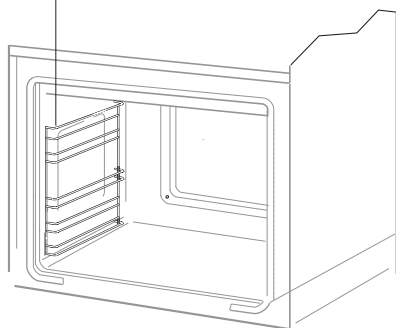


*Bakplaat voor gebraad*



*Grillrooster  
(droogrekje)*

*Laddertjes*



## Opstelling van het fornuis

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

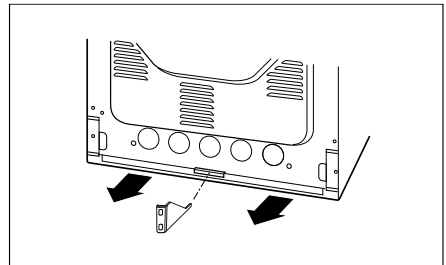
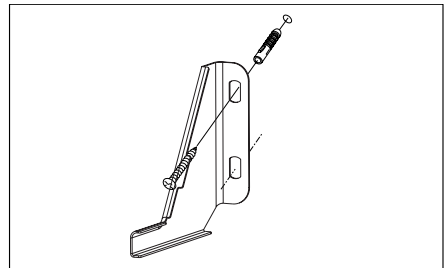
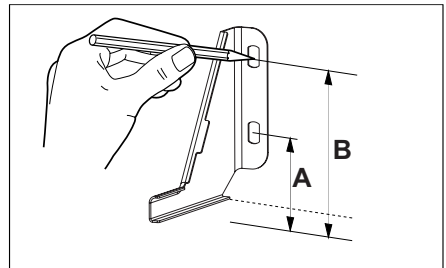
Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis. De muur die zich achter het fornuis bevindt, moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens het gebruik van het fornuis kan de achterwand opwarmen tot ongeveer 50°C boven de omgevingstemperatuur.

- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelvoetjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.

## Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

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

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



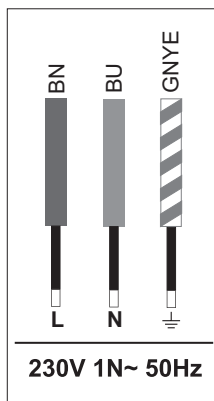
# INSTALLATIE

## Elektrische aansluiting

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

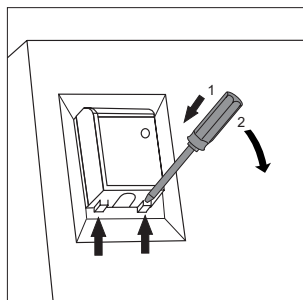
## Montagerichtlijnen

Het apparaat is in de fabriek geconfigureerd voor enkelfasige wisselstroom (230V 1N ~ 50Hz) en voorzien van een H05VV-F 3G 4 mm<sup>2</sup> aansluitkabel die op het klemmenblok is aangesloten. De draden van de aansluitkabel zijn als volgt gemarkeerd: fasedraad L - BN - bruin, nuldraad N - BU - blauw, aardendraad PE - GNYE - geel-groen.



U kunt het toestel configureren voor tweefasige of driefasige voeding (400 / 230V) door de klemmen op het klemmenblok te overbruggen volgens onderstaande tabel en aansluit-schema's, item 2 en item 3 en vervolgens dient u een aansluitkabel te gebruiken zoals gespecificeerd in de tabel in plaats van de kabel die met het apparaat is meegeleverd. Gebruik de verbidingsbruggen die met het apparaat zijn meegeleverd. Om toegang te

krijgen tot het klemmenblok, verwijder het deksel door het open te wrikken met een platkopschroevendraaier.



Denk eraan dat de aansluitdraad moet passen bij het type aansluiting en het vermogen van het fornuis.

Soldeer de kabeluiteinden niet. De kabelmantel moet worden gemonteerd in de trekontlasting die is aangepast aan kabels met een diameter tussen 7 en 15 mm.

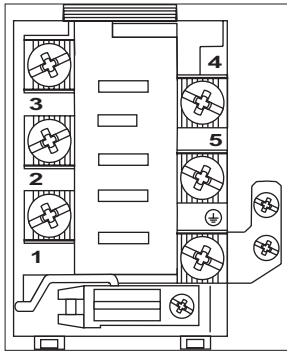
**Waarschuwing.** Vergeet niet om het veiligheidscircuit aan te sluiten op de aansluitklem gemarkeerd met  $\oplus$ . De stroomvoorziening van het apparaat moet van een veiligheidsschakelaar voorzien zijn om in geval van nood de stroom uit te schakelen. De afstand tussen de werkcontacten van de veiligheidsschakelaar moet minimaal 3 mm zijn.

Voordat u het apparaat op de voeding aansluit, is het belangrijk om de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema te lezen.

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

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

# INSTALLATIE



## Verbindingsdiagram

Waarschuwing: Spanning van verwarmingselementen 230V.

In geval van een aansluiting moet de aarddraad worden aangesloten op de  $\oplus$  PE-aansluitklem.

				Aanbevolen type aansluitkabel
1	Voor 230 V eenfasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 1-2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aarddraad op de aardingsklem $\oplus$ aangesloten.	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm <sup>2</sup>
2	Voor 400/230 V tweefasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aarddraad op de aardingsklem $\oplus$ aangesloten.	2N~		H05VV-F4G2,5 4x 2,5 mm <sup>2</sup>
3	Voor 400/230 V driefasige aansluiting met een nuldraad, zijn de aansluitklemmen 4-5 overbrugd, worden de individuele fasedraden op respectievelijk de aansluitklemmen 1, 2, 3 aangesloten, wordt de nuldraad op de overbruggingsklemmen 4-5 aangesloten en wordt de aarddraad op de aardingsklem $\oplus$ aangesloten.	3N~		H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm <sup>2</sup>
L1, L2, L3 - Fasedraden; N - Nuldraad; PE - Aarddraad De pijlen in de bovenstaande schema's geven aan waar u de individuele kabeldraden dient aan te sluiten.				

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

# BEDIENING

---

## **Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt**

- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

### **Belangrijk!**

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

## **Attentie!**

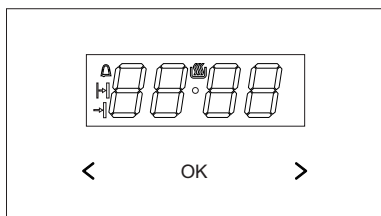
In ovens die zijn uitgerust met de elektronische programmeerfunctie, verschijnt na aansluiting op het lichtnet op het display de pulserende tijdsaanduiding „0:00”.

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



# BEDIENING

## Elektronische programmator



OK - knop voor keuze werkingsmodus

> - Plus-knop

< - Min-knop

☐ - symbool klaar voor werking

🔔 - symbool kookwekker

⏱ - symbool werkingsduur

⏱ - symbool eindtijd werking

### Instelling van de actuele tijd

Na aansluiting op het lichtnet of opnieuw inschakelen na een stroomstoring toont de display de knipperende cijfers 0.00,

- Houd de knop OK (of tegelijkertijd de knoppen < / >) ingedrukt, totdat het symbool ☐ verschijnt op de display, de punt onder het symbool gaat knipperen.
- Stel binnen 7 s de actuele tijd in met de knoppen < / >.

Ca. 7 s na het instellen van de tijd worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt de punt onder het symbool ☐ met knipperen.

U kunt de tijd corrigeren door later tegelijker-tijd de knoppen < / > in te drukken; zolang de punt onder het symbool ☐ knippert kunt u de actuele tijd corrigeren.

### Kookwekker

De kookwekker kan op ieder moment worden geactiveerd, onafhankelijk van de activiteit van andere functies. De kooktijd kan wor-

den ingesteld van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.

Om de kookwekker in te stellen:

- Druk op de knop OK, op de display knip-pert het symbool 🔔.
- Stel de tijd van de kookwekker in met de knoppen < / >, op de display worden de ingestelde tijd van de kookwekker en de actieve functie 🔔 getoond, na het ver-strijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal en knippert 🔔.
- Houd de knoppen < / > of OK ingedrukt om het signaal uit te schakelen, het symbool 🔔 dooft en de display toont na circa 7 s de actuele tijd.

Attentie:

Als het geluidssignaal niet handmatig wordt uitgezet, schakelt het zichzelf na circa 7 mi-nuten automatisch uit.

### Halfautomatische werking

Als u wilt dat de oven op een bepaalde tijd uitschakelt, handelt u als volgt:



- Zet de functiedraaiknop van de oven en de temperatuurregelaar in de positie waarin de oven moet werken.
- Druk op de knoppen OK totdat op de display kort *dur* verschijnt en het symbool ⏱ gaat knipperen.
- Stel de gewenste werkingstijd in met de knoppen < / > binnen een bereik van 1 minuut tot 10 uur.

De ingestelde tijd wordt na circa 7 s in het geheugen opgeslagen, het display toont opnieuw de actuele tijd terwijl het symbool ⏱ is verlicht.

Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de functie automatisch uit, het ge-luidssignaal klinkt en de symbolen ⏱ en ⏱ gaan knipperen.

- Zet de functiedraaiknop van de oven en de temperatuurregelaar in de positie uitgeschakeld.



# BEDIENING



- Houd de knoppen < / > of OK ingedrukt om het signaal uit te schakelen, de symbolen  en  doven en de display toont na circa 7 s de actuele tijd.

## Automatische werking

Als de oven voor een bepaalde werkingsduur moet worden ingeschakeld en op het ingestelde tijdstip moet worden uitgeschakeld, moet u de werkingsduur en de eindtijd instellen:

- Druk op de knop OK totdat op de display kort *dur* verschijnt en het symbool  gaat knipperen.
- Stel de gewenste werkingstijd in met de knoppen < / > als voor halfautomatische werking.
- Druk op de knop OK totdat op de display kort *End* verschijnt en het symbool  gaat knipperen.
- Stel de uitschakeltijd (eindtijd werking) in met de knoppen < / >, deze is beperkt tot een tijd van 23 uur en 59 minuten.
- Zet de functiedraaiknop van de oven en de temperatuurregelaar in de gewenste positie waarin de oven moet werken. De symbolen  en  zijn actief, de werking van de oven start op het tijdstip dat het resultaat is van het verschil tussen de ingestelde eindtijd en de ingestelde werkingstijd (bv. de ingestelde werkingstijd is 1 uur, de ingestelde eindtijd 14:00, de oven schakelt automatisch in om 13:00 uur).

Na het bereiken van de ingestelde eindtijd schakelt de oven automatisch uit, het geluidssignaal klinkt en de symbolen  en  gaan knipperen.

- Zet de functiedraaiknop van de oven en de temperatuurregelaar in de positie uitgeschakeld.
- Houd de knoppen < / > of OK ingedrukt om het signaal uit te schakelen, de symbolen  en  doven en de display toont na circa 7 s de actuele tijd.

## Wissen instellingen

U kunt de instelling van de kookwekker of de functie automatische werking op ieder moment wissen.

Wissen instellingen automatische werking:

- Druk tegelijkertijd op de knoppen < / >.

Wissen instellingen kookwekker:

- Kies met de knop OK de kookwekkerfunctie.
- Druk opnieuw op de knoppen < / >.

## De toon van het geluidssignaal wijzigen

U kunt de toon van het geluidssignaal als volgt wijzigen:

- Druk tegelijkertijd op de knoppen < / >.
- Kies met de knop OK de functie *ton*, de aanduidingen gaan knipperen *ton l*.
- Kies met de knoppen < / > de gewenste toon:  
binnen het bereik van 1 naar 3 met de knop >,  
binnen het bereik van 3 naar 1 met de knop < .

# BEDIENING

---

## Wijzigen van de helderheid van de display

Het is mogelijk om de helderheid van de display te wijzigen in het bereik van 1 tot 9, waarbij 1 de donkerste instelling is en 9 de helderste. De ingevoerde waarde is van toepassing wanneer de klok inactief is (nl. als de gebruiker gedurende ten minste 7 seconden geen van de tiptoetsen heeft aangeraakt).

U kunt de helderheid van de display op de volgende wijze veranderen:

- Druk tegelijkertijd op de knoppen < / >.
- Kies met de knop OK de functie *bri* (met de eerste keer indrukken krijgt u de functie *ton*, met de tweede de functie *bri*).
- Kies met de knoppen < / > de gewenste helderheid:  
binnen het bereik van 1 naar 9 met de knop >,  
binnen het bereik van 9 naar 1 met de knop < .

Attentie:

Wanneer de klok actief is (nl. als de gebruiker de knop binnen de afgelopen 7 seconden heeft aangeraakt), is de helderheid van het scherm maximaal.

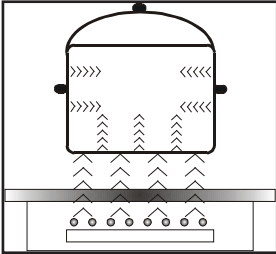
## Nachtmodus

Van 22:00 tot 6:00 uur vermindert de klok automatisch de helderheid.

# BEDIENING

## Bediening van de kookplaat

### Werkingsprincipes van een inductieveld



De elektrische generator drijft een spoel aan die zich binnenin het toestel bevindt. Deze spoel genereert een magnetisch veld, en op het moment dat er een pot op de plaat gezet wordt, stromen er inductiestromen naar de pot.

Deze stromen maken van de pot een warmtebron, terwijl het glazen oppervlak van de kookplaat koel blijft.

Dit systeem is ontworpen voor het gebruik van potten waarvan de bodem geschikt is voor samenwerking met een magnetisch veld.

In het algemeen wordt de inductietechnologie gekenmerkt door twee voordelen:

- omdat de warmte enkel met behulp van de pot uitgezonden wordt, is een maximale benutting van de warmte mogelijk,
- er komt geen warmte-inertie voor, omdat het koken automatisch begint vanaf het moment dat de pot op de plaat gezet wordt en eindigt op het moment dat hij van de plaat genomen wordt.

### Beveiligingssysteem:

Als de plaat correct geïnstalleerd en gebruikt wordt, worden de beveiligingssystemen zelden aangeschakeld.

**Ventilator:** dient om de besturings- en aandrijfelementen te beschermen en te koelen. Hij kan werken met twee snelheden en wordt automatisch aangeschakeld. De ventilator werkt als de kookvelden uitgeschakeld zijn en tot op het moment dat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is.

**Transistor:** De temperatuur van de elektronische onderdelen wordt voortdurend gemeten met behulp van een sonde. Als de temperatuur gevaarlijk stijgt, schakelt dit systeem automatisch de kookvelden die zich het dichtst bij de verwarmde elektronische onderdelen bevinden, uit.

**Detectie:** de detector voor de aanwezigheid van een pot regelt de werking van de plaat, en dus ook het verwarmingsproces. Kleine voorwerpen op het verwarmingsvlak (bv. een lepeltje, een mes of een ring) worden niet herkend als potten en de plaat wordt dan ook niet aangeschakeld.

# BEDIENING

---

## Detector voor de aanwezigheid van een pot in het inductieveld

In kookplaten met inductievelden wordt een potdetector geïnstalleerd. Tijdens de werking van de plaat start en stopt de potdetector automatisch de warmteopwekking in het kookveld op het moment dat er een pot op de plaat gezet wordt of eraf gehaald wordt. Dit zorgt dus voor energiebesparing.

- Als het kookveld samen met een gepaste pot gebruikt wordt, dan wordt het warmteniveau aangegeven op de display.
- Voor een goede werking van de inductietechnologie zijn aangepast potten met een bodem uit magnetisch materiaal vereist. Zie tabel.

Als er geen pot op het kookveld geplaatst wordt of als er een slechte pot gebruikt wordt, dan zal het cijfer van het verwarmingsvermogen op de display knipperen. Het veld zal niet aangeschakeld worden. Als er binnen 1 minuut geen pot gedetecteerd wordt, dan wordt de aanschakeloperatie van de plaat gereset.

Het kookveld dient met behulp van de draaiknop uitgeschakeld te worden, en niet enkel door de pot weg te nemen.

### Opgelet!

Bij stroompanne worden alle instellingen gereset. Als de stroom terugkeert moet u voorzichtig zijn. De restwarmte-indicator „H” blijft zichtbaar zolang de kookvelden heet zijn. Schakel na gebruik de kookvelden uit met de regelknop en vertrouw niet op de aanwijzingen van de potdetector.

# BEDIENING

## Keuze van de pan voor de inductiekookzone


De energie wordt het beste overgedragen als de maat van de pan overeenkomt met de afmetingen van de inductiekookzone.

In de onderstaande tabel staan de kleinste en de grootste doorsnede aangegeven.

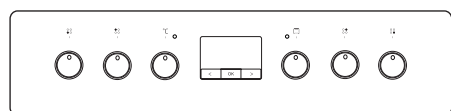
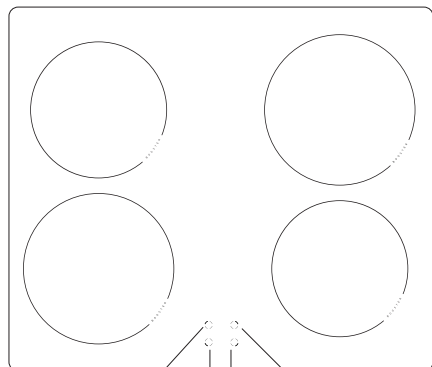
Inductiekookzone	Doorsnede van de pan voor inductiekoken	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
200	140	200
160	90	160

### Attentie:

Als u pannen gebruikt die kleiner zijn dan de minimale doorsnede, is het mogelijk dat de inductiekookzone niet werkt.

Aanduiding op kookgerei		Controleer of er op het etiket een symbool staat, dat aangeeft dat de pot geschikt is voor inductieplaten
		Gebruik magnetische potten (uit geëmailleerd staal, ferritisch roestvrij staal, gietijzer), controleer dit door een magneet tegen de bodem van de pot te kleven (moet eraan blijven plakken)
Roestvrij staal	De aanwezigheid van de pot wordt niet gedetecteerd	
	Met uitzondering van potten uit ferromagnetische staal	
Aluminium	De aanwezigheid van de pot wordt niet gedetecteerd	
Gietijzer	Zeer efficiënt	
	Opgelet: de potten mogen geen krassen maken op de plaat	
Geëmailleerd staal	Zeer efficiënt	
	Potten en pannen met een platte, dikke en gladde bodem worden aangeraden	
Glas	De aanwezigheid van de pot wordt niet gedetecteerd	
Porselein	De aanwezigheid van de pot wordt niet gedetecteerd	
Potten en pannen met koperen bodem	De aanwezigheid van de pot wordt niet gedetecteerd	

# BEDIENING



3 4

5 6

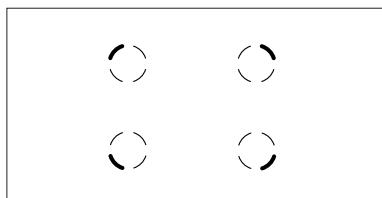
[3] Kookzone linksvoor

[4] Kookzone linksachter

[5] Kookzone rechtsachter

[6] Kookzone rechtsvoor

Als de kookplaat is uitgeschakeld dan zijn alle kookzones uitgeschakeld en de displays zijn donker.



De kookzones hebben een variërend verwarmingsvermogen. Het verwarmingsvermogen kan stapsgewijs worden gereguleerd door de draaiknop naar links of naar rechts te draaien.

Verwarmingsvermogen	Gebruik
0	Uitgeschakeld. Gebruikmaken van de restwarmte
1-2	Opwarmen van warme gerechten. Langzaam koken van kleinere porties
3	Langzaam koken bij laag vermogen
4-5	Langdurige bereiding van grotere porties en het bakken van grotere porties
6	Bakken, braden
7-8	Bakken
9	Start van de bereiding van gerechten, bakken
A	Automatische startinstelling
P	Boosterfunctie (versneld koken)

## Inschakelen van de kookplaat

- Schakel de kookzone in met behulp van de draaiknop op het bedieningspaneel.
- De symbolen bij de draaiknoppen geven aan welke kookzone door de knop wordt aangestuurd.
- U kunt meteen het gewenste verwarmingsvermogen instellen (1-9).
- Het ingestelde verwarmingsvermogen wordt ook getoond op de display van de kookplaat.

De displays doven 10 seconden nadat alle kookzones zijn uitgeschakeld.

# BEDIENING

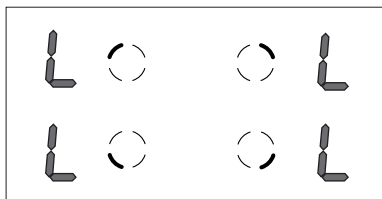
## Blokkade

Door het activeren van de kinderbeveiliging kunt u elk gebruik van de kookzones onmogelijk maken. Op die manier zorgt de beveiliging voor bescherming van uw kinderen.

Activering kinderbeveiliging.

- U kunt het kinderslot activeren als alle draaiknoppen op de positie "0" staan.
- Draai de knoppen [3] en [4] tegelijkertijd naar links en houd ze gedurende 3 seconden vast. Op alle displays verschijnt het symbool "L". Het kinderslot is ingeschakeld.

Het draaien aan een willekeurige draaiknop van de kookplaat veroorzaakt dat het symbool "L" op alle displays verschijnt.



Uitschakelen kinderbeveiliging.

- Draai de knoppen [3] en [4] tegelijkertijd naar links en houd ze gedurende 3 seconden vast. Het kinderslotsymbool "L" verdwijnt van het display en het kinderslot is uitgeschakeld.

### Attentie!

Na afsluiting van het lichtnet is de blokkade actief

## Restwarmteindicator **H**

De kookplaat is ook uitgerust met een restwarmteindicator "H". Zelfs als de kookzone niet direct wordt verwarmd, neemt hij warmte op van de bodem van de pan. Zolang het symbool "H" zichtbaar is op de display, kunt u de restwarmte gebruiken voor het verwarmen van pannen of het smelten van vet. Als de indicator is gedoofd, kunt u de kookzone aanraken. Besef wel dat hij dan nog niet is afgekoeld tot omgevingstemperatuur.

### Attentie!

Bij het ontbreken van spanning brandt de restwarmteindicator niet.

## Automatische vermindering van het vermogen

Alle vier de kookzones zijn uitgerust met een speciaal mechanisme dat het mogelijk maakt om de werking van elk van de kookzones te starten bij maximaal verwarmingsvermogen, onafhankelijk van het ingestelde vermogen. Na zekere tijd keert het verwarmingsvermogen terug naar het ingestelde vermogen (van 1 tot 8). Om gebruik te maken van deze functie is het voldoende om het vermogen te kiezen waarmee het gerecht moet worden klaargemaakt of waarnaar de kookzone moet terugkeren.

Automatische vermindering van het vermogen is nuttig wanneer ...

- de gerechten aan het begin van hun bereiding koud zijn en ze sterk verhit moeten worden, om vervolgens bij laag verwarmingsvermogen verder verwarmd te worden, waarbij het niet noodzakelijk is om ze steeds te controleren (bv. rundvleesragout).



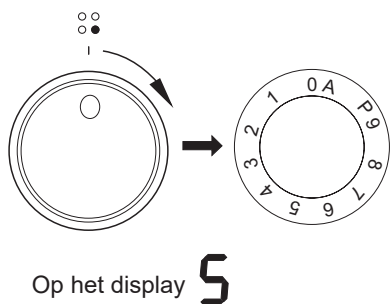
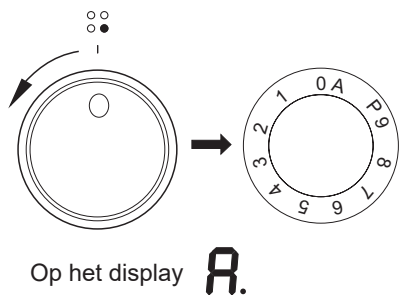
## BEDIENING

Automatische vermindering van het vermogen is niet nuttig wanneer ...

- u gerechten braadt of stooft die gekeerd of geroerd moeten worden, of waaraan water moet worden toegevoegd;
- u noedels of pasta kookt in een grote hoeveelheid water;
- u gerechten klaarmaakt die lang gekookt moeten worden in de snelkookpan.

Inschakelen van de automatische vermindering van het vermogen:

- Zet de draaiknop in de positie "A" en draai hem vervolgens terug naar het gewenste vermogensniveau. De display toont afwisselend het symbool "A" en het gekozen vermogensniveau. Nadat de verwarmingstijd met verhoogd vermogen (bv. 5) is verstreken, keert de kookzone terug naar het gekozen verwarmingsvermogen dat nu continu door de display getoond wordt.



Aanwijzingen:

- Indien de draaiknop zich direct na de keuze van automatische vermindering van het vermogen in de positie "0" bevindt (dat wil zeggen dat er geen verwarmingsvermogen is gekozen), schakelt de automatische vermindering van het vermogen na 3 seconden uit.
- Als u de pan van de kookzone neemt en hem binnen 10 minuten opnieuw op dezelfde kookzone plaatst, wordt het ingestelde automatisch verminderen van het vermogen niet geannuleerd.

De tijd dat de kookzone op maximaal vermogen werkt, hangt af van het gekozen vermogensniveau. Na verloop van die tijd schakelt hij terug naar dat niveau.

Niveau verwarmingsvermogen	Tijdsduur van de automatische vermindering van het vermogen (sec)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

# BEDIENING

## Boosterfunctie "P"

De boosterfunctie is gebaseerd op het verhogen van het vermogen van de zone  $\varnothing$  200 - van 2300W tot 3000W

zone  $\varnothing$  160 - van 1200W tot 1400W.

U schakelt de boosterfunctie in door de draaiknop in de positie "P" te plaatsen en gedurende 3 sec. vast te houden. Op de indicator van de kookzone verschijnt de letter "P" als teken dat de functie is ingeschakeld.

U schakelt de boosterfunctie uit door de draaiknop in een andere positie te zetten bij een actieve inductiekookzone of nadat u de pan van de inductiekookzone heeft gehaald.

**Voor de kookzone  $\varnothing$  200 is de werkingsduur van de boosterfunctie beperkt tot 5 minuten. Na de automatische uitschakeling van de boosterfunctie verwarmt de kookzone verder volgens het normale vermogen.**

De boosterfunctie kan opnieuw worden ingeschakeld, onder voorwaarde dat de temperatuurvoelers in de elektronische systemen en de spoelen dit toelaten.

Als u de pan verwijdt van de kookzone als de boosterfunctie is ingeschakeld, dan blijft deze functie actief en wordt het aftellen van de tijd voortgezet.

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

Bij ingeschakelde boosterfunctie is het totale vermogen te groot. Het vermogen van de tweede zone uit het paar wordt automatisch gereduceerd.

## Beperking van de werkingsduur

Om de feilloze werking van de kookplaat te vergroten, is hij uitgerust met een beperking van de werkingsduur voor elk van de kookzones. De maximale werkingsduur wordt vastgesteld op grond van het laatst gekozen vermogensniveau.

Als u het vermogensniveau gedurende langere tijd (zie tabel) niet verandert, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en de restwarmteindicator ingeschakeld. U kunt echter op ieder moment de respectievelijke kookzones inschakelen en bedienen volgens de gebruiksaanwijzing.

Niveau verwarmingsvermogen	Maximale werkingsduur (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P - $\varnothing$ 160	90
P - $\varnothing$ 200	5

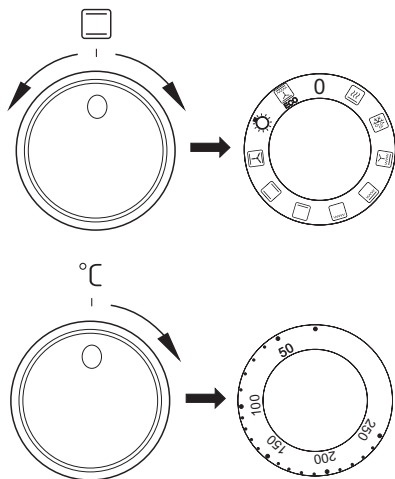
Om energie te besparen een wordt het vermogensniveau "9" na 30 minuten automatisch verlaagd naar vermogensniveau "8". De kooktijd verandert niet.

# BEDIENING

## ► Functies en bediening van de oven

### Oven met gestuurde luchtcirculatie (met ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement. De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen – en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.



De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand “●”/“0” te plaatsen.

### Opgelet!

Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

### 0 Nulstand



#### Snel verwarmen

Het bovenste verwarmingselement, het broodrooster en de ventilator zijn ingeschakeld. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.



#### Ontdooien

Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.



#### Ventilator en supergrill

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.



#### Supergrill

Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruid worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.



#### Grill aangeschakeld

Oppervlakkig “grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).



#### Verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).

## BEDIENING



### Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



### Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).



### Onafhankelijke verlichting van de oven

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.



ECO

### ECO-verwarmingsfunctie


Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de oververlichting uitgeschakeld.

Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een **R** en een **L**. Het **R** controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het **L** controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het **L** lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het **R** controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand "Verlichting van de oven" plaatst.

## Gebruik van de grill

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

Om de grill aan te schakelen moet u:

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

**Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 250°C, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190°C.**

## Opgelet!

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

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden.

Laat geen kinderen bij de oven komen.

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

---

## Gebak

---

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

## Vlees braden

---







- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS















## ECO-verwarmingsfunctie

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

## Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

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

## BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscuittaart		150	3	25 - 35
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		230 - 250	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

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







<sup>1)</sup> Verwarm de lege oven voor

<sup>2)</sup> De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

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

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

## Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd <sup>2)</sup> (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bakblik	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
Sprints (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Bakblik	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Vetvrij biscuit-deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>




<sup>1)</sup> Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2)</sup> Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.



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



## Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		250 <sup>1)</sup>	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

<sup>1)</sup> Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2)</sup> Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

## Bakken

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

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

## REINIGING EN ONDERHOUD

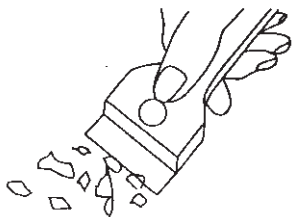
---

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

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

### Reiniging na elk gebruik

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



*Schraper om de kookplaat te reinigen*

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

### Opgelet.

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

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

# REINIGING EN ONDERHOUD

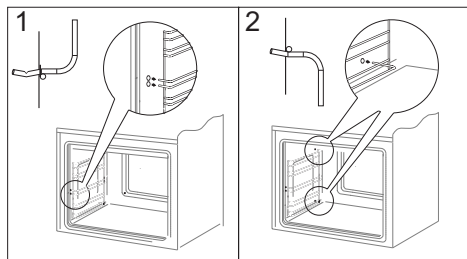
## Oven

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

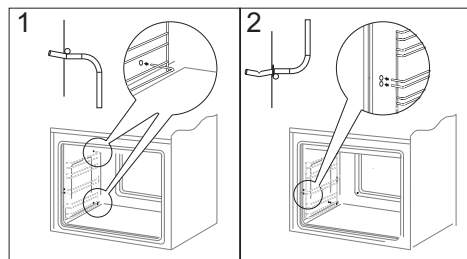
### Opgelet!

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

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



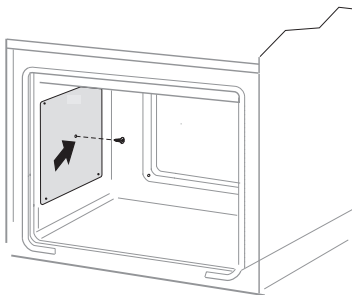
*Uitnemen van de zijwandgeleiders*



- Forniuzen zijn uitgerust met een inzet die is bedekt met speciale, zelfreinigende email. Door deze email-laag kunnen verontreinigingen met vet of resten automatisch worden verwijderd, onder voorwaarde dat ze niet zijn ingedroogd of ingebrand (etensresten en vet moeten zo snel mogelijk verwijderd worden, wanneer ze nog niet zijn ingedroogd of ingebrand; zo vermijdt u langdurige zelfreiniging van de oven). Voor uitvoering van de zelfreiniging zet u de oven gedurende 1 uur aan op een temperatuur van 250 °C. Wanneer er weinig maaltijdresteren zijn, kunt u dit proces inkorten.

### Belangrijk!

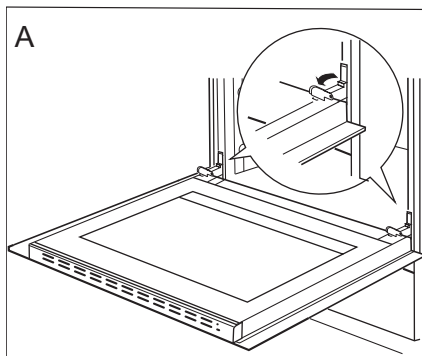
Omdat het zelfreinigingsproces energie kost, moet u voordat u begint steeds controleren hoe vuil de oven is. Als u constateert dat de zelfreinigende eigenschappen van de inzetten zijn afgenomen, kunt u ze vervangen door nieuwe. U kunt de inzetten kopen bij de servicepunten of bij uw leverancier. Kiest u voor de traditionele manier van schoonmaken? Onthoud dan dat zelfreinigend email gevoelig is voor krassen. Gebruik daarom geen bijtende schoonmaakmiddelen, noch harde doekjes of sponsjes.



# REINIGING EN ONDERHOUD

## Wegnemen van de deur

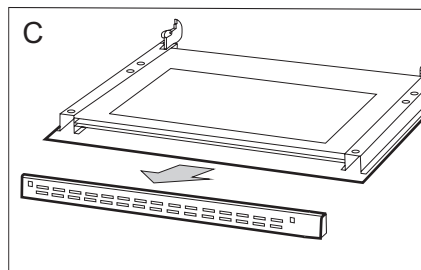
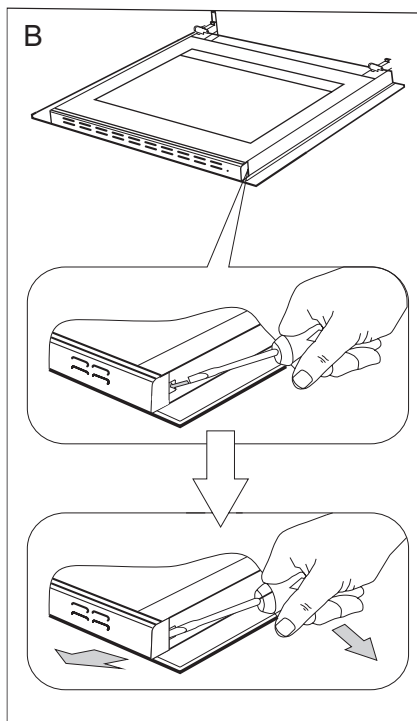
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd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



Wegnemen van de deur

## Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig. B, C)



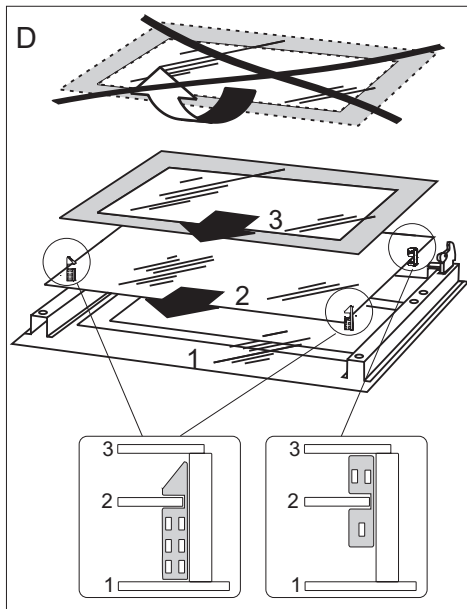
## REINIGING EN ONDERHOUD

3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Fig. D.

4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.

Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.



*Verwijderen van de binnenruit.*

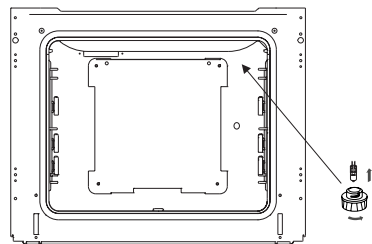
## Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

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

- Stel alle draaiknoppen in op stand 0 en schakel de voeding uit.
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog.
- Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe:

1. Spanning 230 V
2. Vermogen 25 W
3. G9

- Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
- Draai het omhulsel van het lampje in.



## HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

---

Bij probleemsituaties moet u:

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

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. de elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2. de display van de programmator geeft het uur "0.00" aan	Het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne	Stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)
3. de verlichting van de oven werkt niet	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

### Opgelet!

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




## TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	10,9 kW
Kookplaat	7,4 kW
Afmetingen van het fornuis	85 / 60 / 60 cm

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

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

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

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


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

### Verklaring van de producent

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

Europese richtlijnen:

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

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

**SIDEME SA**  
BP 200  
F-92306 Levallois-Perret Cedex

---



Tous les papiers  
se recyclent,  
pensez au tri.



Pour en savoir plus:  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)