



EVCK9225

Fornuis – Cooker

Ofen – Four



Gebruiksaanwijzing



Gebrauchsanleitung



User Manual



Mode d'Emploi

DEAR CUSTOMER;

Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your oven so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

Features marked with * are optional.

“Complies with AEEE Regulation”

CONTENTS

Important warnings.....	4
Methods for protecting ceramic glass cooking surface.....	12
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	16
Accessories.....	17
Technical features of your oven.....	20
Installation of your oven.....	21
Oven control panel.....	26
Using oven section.....	28
Cooling fan.....	29
Catalytic walls.....	33
Rack positions.....	34
Using cooker section.....	35
Cooking areas.....	53
Cooking applications.....	54
Selection of the right pot.....	55
Cooking functions and fetures.....	57
Cooking recommendations and warning.....	58
Cooking time table.....	61
Drying.....	62
Air fryer cooking.....	63
Maintenance and cleaning.....	65
Troubleshooting.....	70
Intended use.....	72
Handling rules.....	72
Feture transport operations.....	73
Recommendations for energy saving.....	73
Environmentally-friendly disposal.....	74
Package information.....	74



IMPORTANT WARNINGS

1. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

2. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.

3. The oven should be used according to operating instructions.

4. This device has been designed for household use only.

5. WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.

6. WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.

7. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.

8. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.



9. WARNING: Burning hazard due to super-heated steam! A child's skin is more sensitive to high temperature than an adult's. Children should not open the oven's door while the oven is operating. Keep the children away from the appliance until it is cooled down completely and burning hazard is avoided.

10. WARNING: Never try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

11. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

12. ATTENTION: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.

13. BURN RISK: As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior.

14. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.



15. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

16. WARNING: As the induction surfaces generate a magnetic field, it may cause harmful effects for people using medical devices such as pacemakers or insulin pumps.

17. WARNING: When induction furnaces are operated at high power or based on the material of the pan base, it may emit certain noises. This is normal.

18. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

19. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind a decorative cover.

20. This device can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.



21. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

22. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

23. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

24. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

25. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

26. Do not put objects that children may reach on the appliance.

27. Touching the heating elements should be avoided.

28. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.



29. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

30. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

31. After each use, check if the unit is turned off.

32. Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

33. Do not use the product with its front door glass removed or broken.

34. User should not carry the oven on his/her own.

35. Do not place heavy objects on the oven door when it is open, risk of toppling.

36. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.



37. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

38. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

39. Keep the ventilation channels open.

40. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

Electrical Safety

1. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

2. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

3. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

4. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

5. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

6. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

7. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.



8. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

11. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

12. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

13. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

14. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

15. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.



16. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

17. Appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.

18. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

METHODS FOR PROTECTING CERAMIC GLASS COOKING SURFACE

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.

2. Do not stand on a ceramic glass plate.



3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.

4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.

5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.

6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.

7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.



ELECTRICAL CONNECTION

This oven should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

WARNING: The electrical connections of the appliance shall be made only by using grounded sockets equipped with a grounding system laid in accordance with the instructions.

If the place where the appliance shall be installed is not designed for a grounded system, immediately contact an authorized service. The manufacturer shall never be responsible for damages caused by non-grounded sockets, to which the appliance has been plugged.

Your oven complies with protection class I. Your oven's plug is grounded; make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded, too. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your oven has been produced in compliance with 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50/60 Hz. electricity supply and requires a fuse of 50 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

WARNING: The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

WARNING: If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

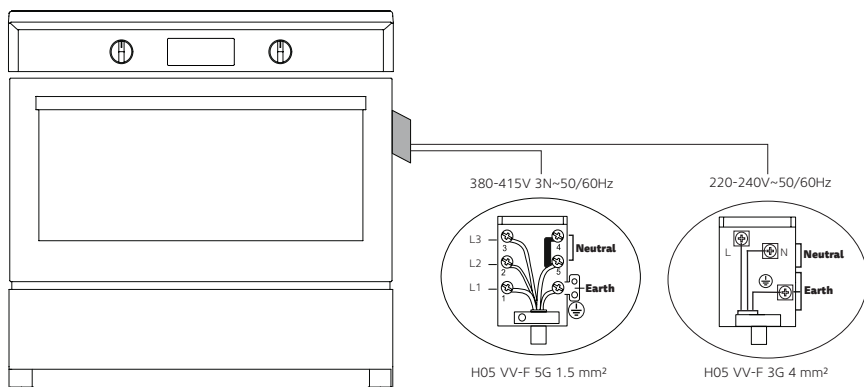
ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

WARNING: The electrical connection of the appliance must be done by an authorized and certified personnel. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

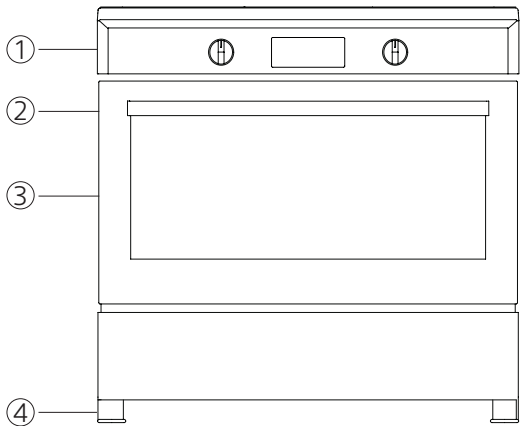
WARNING: Have an authorised electrician set grounding equipment. Manufacturing company will not be responsible for the damages that may occur due to using the appliance without grounding according to local regulations.

RISK OF ELECTROCUTION: Before conducting any operation on the electrical wiring, remove the electrical connection of the appliance.

Make the electrical connection of the appliance according to the appropriate wiring diagram.



INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

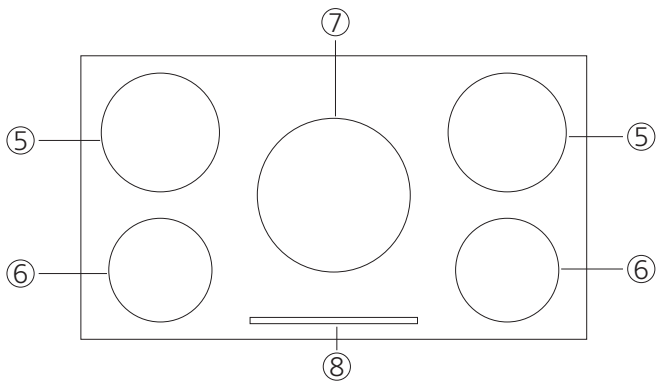


1. Control panel

2. Handle

3. Oven door

4. Plastic leg



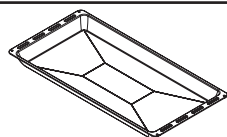
5. Induction heater 200 mm

6. Induction heater 160 mm

7. Induction heater 250 mm

8. Cooker control panel

* ACCESSORIES (OPTIONAL)



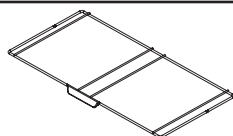
Deep tray

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



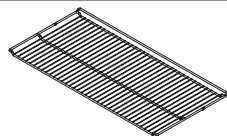
Drying / Air fryer tray

It is used for foods that want to be dried and air fryer cooked.



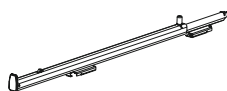
Drying / Air fryer grid

Used to place drying/ air fryer trays in the oven.



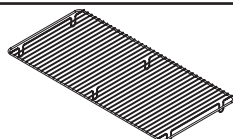
Wire grid

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



Telescopic rail

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



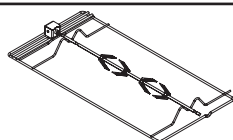
In tray wire grid

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



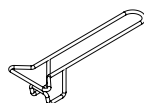
Splash back

The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.



Chicken roast

It is used for foods intended to be cooked by being rotated.

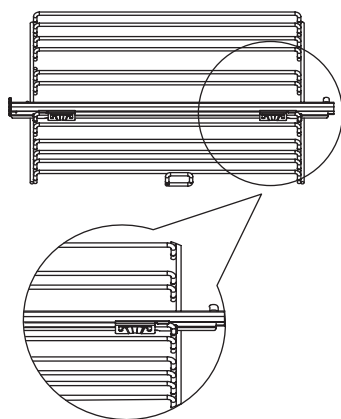


Tray handle

It is used to hold hot trays.

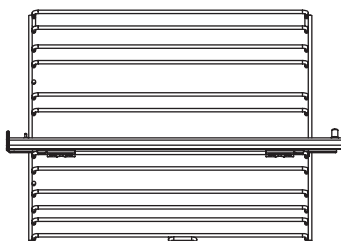
* Telescopic Rails

Telescopic rails allow you to pull tray and internal grill easily.



Telescopic rails, which are provided to you as an accessory, can be mounted on the side wire racks easily with two pieces of holding clips. Since there are right and left rails, make sure that you know which rail you shall install on which side. Check the right **(R)** and left **(L)** signs on the rails.

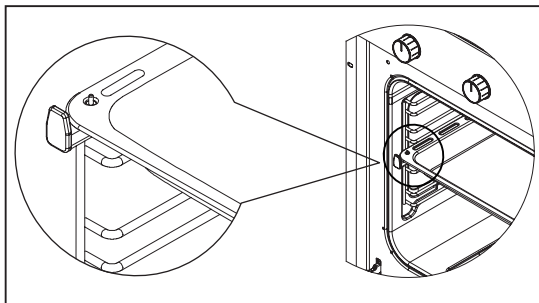
Our installation recommendation is that you should take the side wire racks completely out of the oven and install the telescopic rails on the side wire racks on a flat surface. Install the telescopic rail on the upper one among the two racks. The rails can be easily mounted and demounted. After adjusting the positions of right and left telescopic rails, press on them until they are inserted into the side wire racks.



Check whether the rails are seated completely or not by looking behind the wire rack.

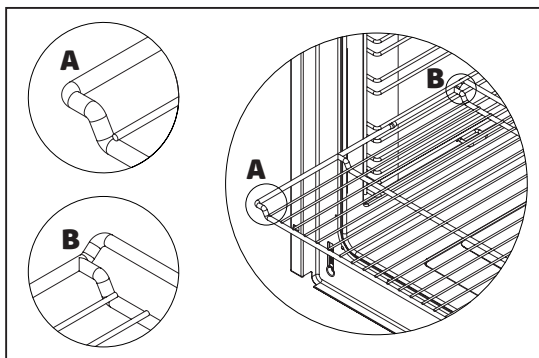
After installing the telescopic rails, mount the wire racks into the oven again. Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

Placing The Tray Or Wire Grill on the Telescopic Rail Appropriately



Thanks to the telescopic shelves, trays or wire grill may be easily inserted and removed. When using the tray or wire grill with the telescopic rail, make sure that the pins on the back of the telescopic rail rest on the back of the tray or wire grill.

Using The Wire Grill



It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and correctly place the grill and/or tray on the rack.

Correct placement is shown in the adjacent figure.

Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

Note: Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

Outer width	900 mm
Outer depth	610 mm
Outer height	925 mm
Oven Technical Specifications	
Bottom heating element	2000 W
Top heating element	1500 W
Turbo heating element	2200 W x 1 / 1250 W x 2 / 1800 W x 2
Grill heating element	3250 W
Lamp power	15-25 W
Supply voltage	220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50/60 Hz.
Cooker Technical Specifications	
Induction heater 250 mm	2300 W
Induction heater 250 mm Booster	3000 W
Induction heater 200 mm	2300 W
Induction heater 200 mm Booster	3000 W
Induction heater 160 mm	1400 W

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.



INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

WARNING: The manufacturer shall not be held responsible for the damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons and the warranty of the appliance shall be invalid.

WARNING: It is the responsibility of the customer to prepare the place where the appliance will be placed and the electrical installation.

WARNING: The rules specified in the local standards related to electricity should be followed when installing the appliance.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

WARNING: Keep the ventilation channels open.

WARNING: Correct personal protection equipment should be worn and applicable safety regulations should be followed during installation.



Right Place For Installation

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 6.5 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

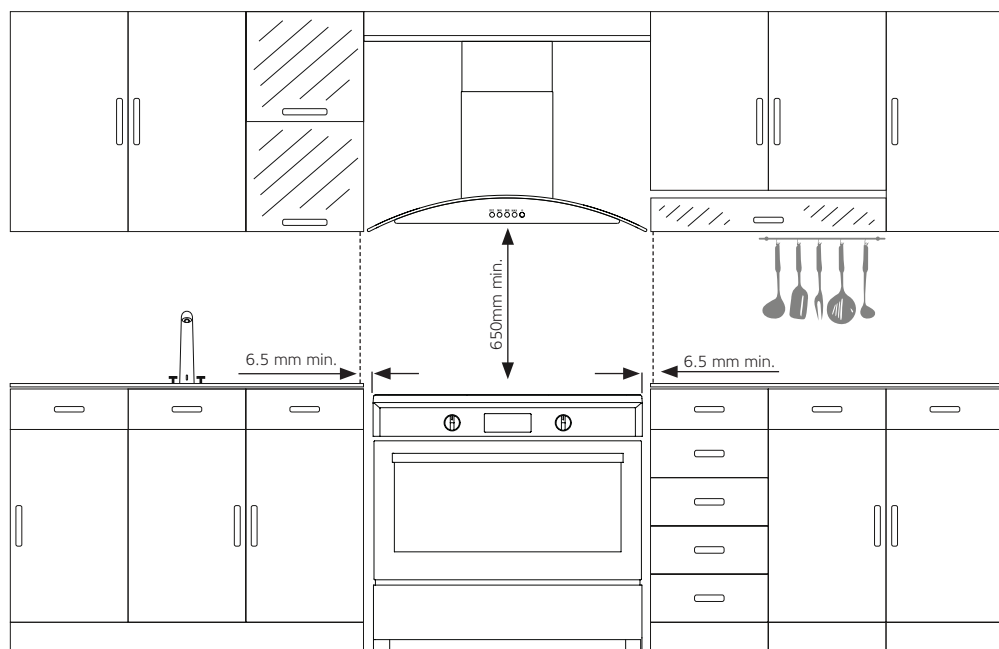
The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

The product can be placed side by side with kitchen walls, kitchen furniture or any size product from the back or one side. Kitchen furniture in the immediate vicinity of the product should be the same size or smaller than the product.

A gap of at least 2 cm between the product and the wall is necessary for air circulation.

Right Installation

For correct installation, follow the dimensions given in the image below.



WARNING: All kinds of kitchen furniture next to the appliance should be heat-proof. (Not less than 100 °C)

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

* Installation Of The Oven Feet

1. Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in (figure 1). Nuts are centered on these lathes in order to screw feet. Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (figure 2).

2. You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.

3. If your oven has plastic food as in (figure 3) you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

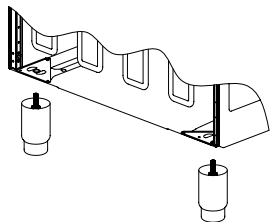


Figure 1

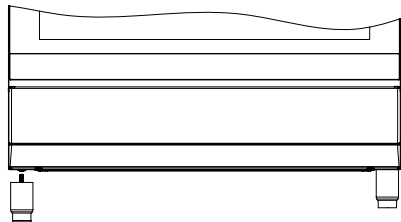


Figure 2

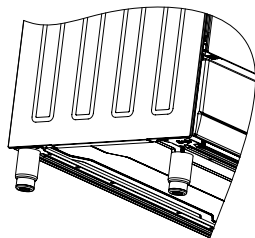


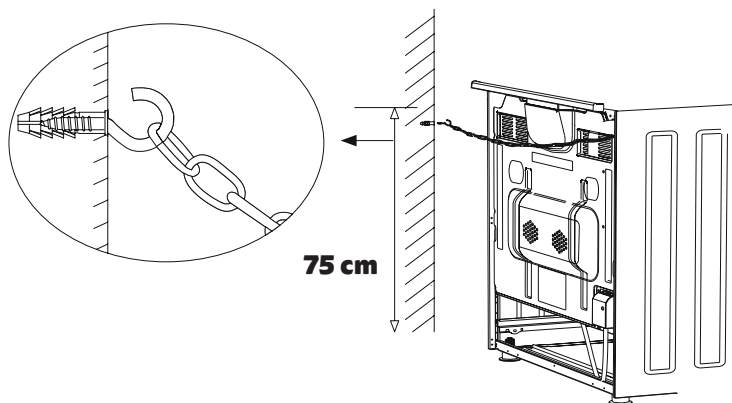
Figure 3

WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

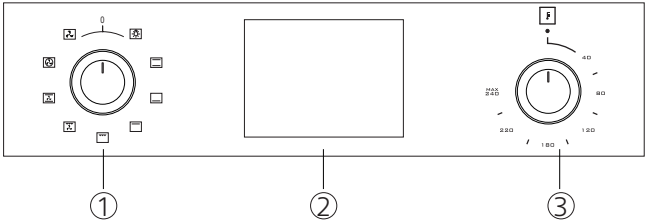
* Chain Lashing Illustration

Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

The chain link should be as short as possible to prevent the oven from tipping sideways and forwards.



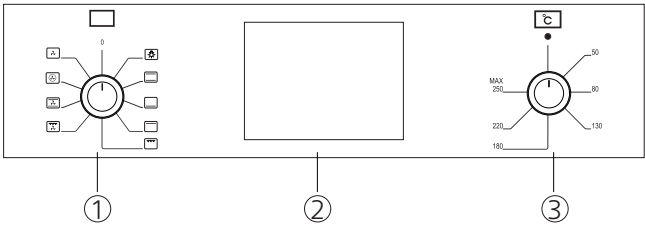
OVEN CONTROL PANEL



1. Function button

2. * Digital timer

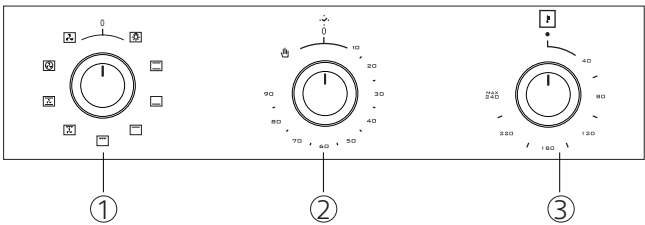
3. Thermostat



1. Function button

2. * Digital timer

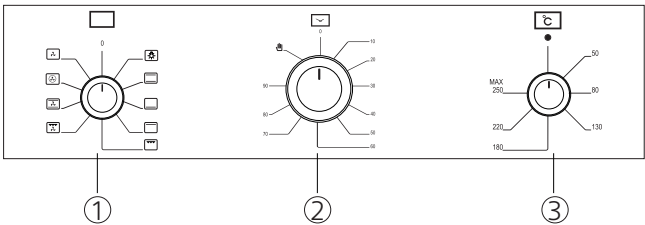
3. Thermostat



1. Function button

2. * Mechanical timer

3. Thermostat



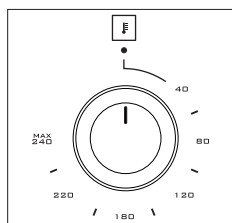
1. Function button

2. * Mechanical timer

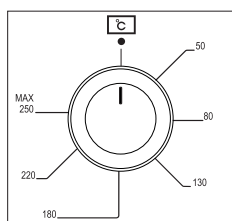
3. Thermostat

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

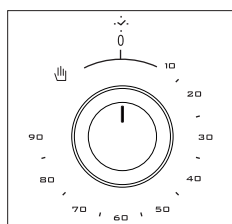
Temperature Adjustment Button (Thermostat)



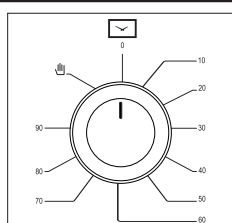
Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



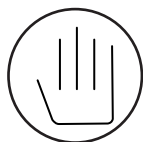
* Mechanical Timer Button



Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.



Manuel Cooking



WARNING: In manual cooking, the cooking time is followed by the user.



USING OVEN SECTION

Initial Operation Of The Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

- 1.** Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.
- 2.** Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Make the electrical connection of the device.
- 3.** Set the thermostat button to the highest temperature and operate the oven for 30 minutes with its door closed. At this time, little amount of smoke and smell may occur this is normal.
- 4.** After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.

Normal Operation Of The Oven

- 1.** To start cooking; set the thermostat button and the temperature level according to the meal that you want to cook.
- 2.** You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
- 3.** When the cooking time has expired according to the information entered to the at models with digital timer the timer turns off the heaters and gives an audible signal.



* COOLING FAN

During operation of the oven, the cooling fan shall move excess steam out and prevent the appliance from overheating. This is necessary for ensuring your appliance to work well and to cook well.

The cooling fan continues to operate after cooking is finished. After cooling is complete, the fan shall automatically turn off.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.

2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

* Using The Grill Deflector Sheet

A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode. (figure 4)

Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 5) And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 6)

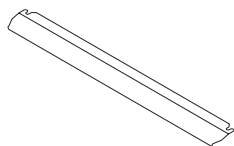


Figure 4

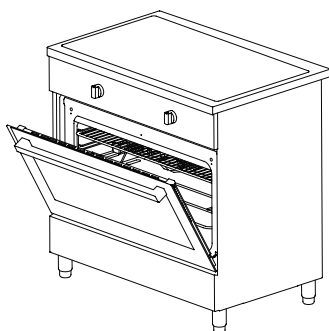


Figure 5

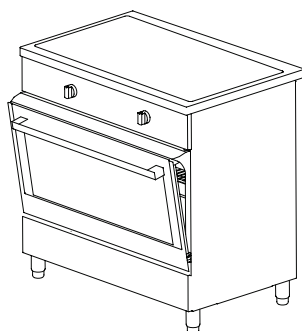


Figure 6

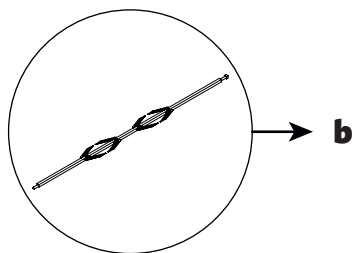
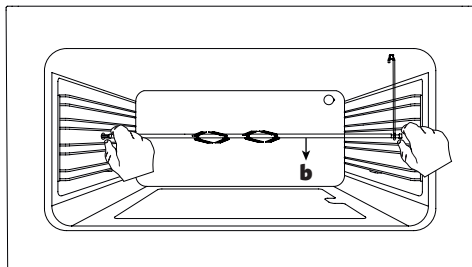
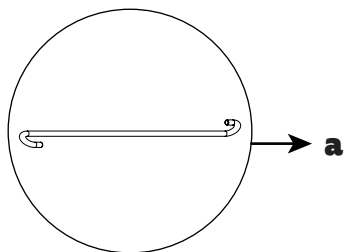
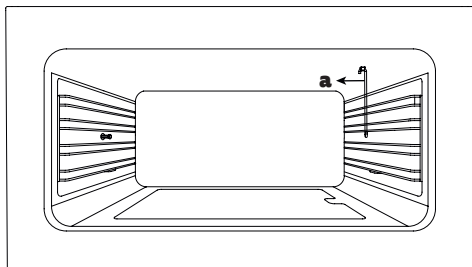
WARNING: It is suitable for use with the lid open the grill deflector sheet.

* Using The Chicken Roasting

WARNING: After cooking, remove the poultry skewer using gloves as the oven will be hot.

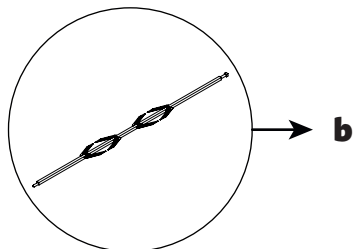
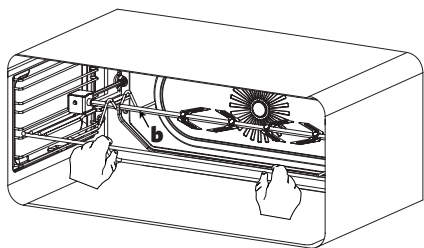
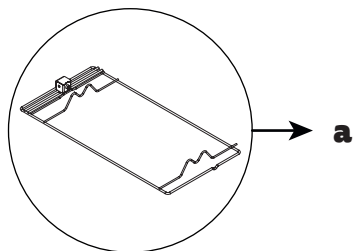
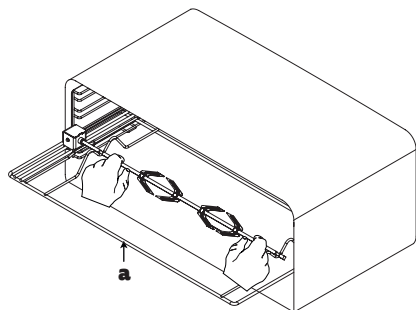
Chicken roasting using may differ depending on the option of your device. Follow the appropriate step for your device.

1. Hanging apparatus **(a)** for chicken roasting need to be put on the suitable inlet at the oven cavity. Skewer the fowl as a whole. In order to grill a fowl healthily, center and fix the fowl on the skewer **(b)** by the fixing hooks located on the both sides of the skewer **(b)**. Insert one end of the skewer **(b)** into the rotisserie engine chamber and attach the other to the hanging apparatus **(a)**.



After closing the door, set the oven of the grill position () and set the temperature of the thermostat to the highest temperature level using the temperature control button. In order to collect spilled oil during cooking, place the tray on the base. Add some water on the tray for easy cleaning.

2. Skewer the fowl as a whole. In order to grill a fowl healthily, center and fix the fowl on the skewer **(b)** by the fixing hooks located on the both sides of the skewer **(b)**. Place the skewer **(b)** on the rotisserie wire **(a)** and put it in the oven and make sure that the end of the skewer **(b)** is placed in the rotisserie engine chamber.



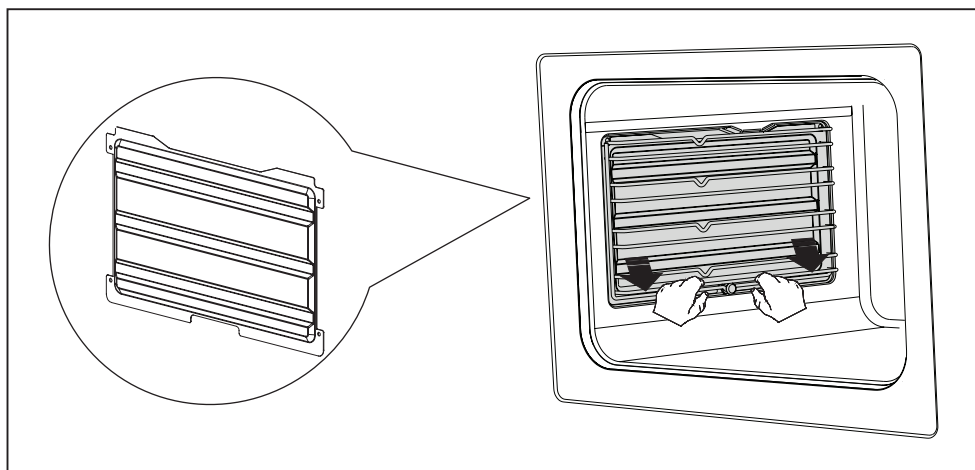
After closing the door, set the oven of the grill position () and set the temperature of the thermostat to the highest temperature level using the temperature control button. In order to collect spilled oil during cooking, place the tray on the base. Add some water on the tray for easy cleaning.

* CATALYTIC WALLS

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

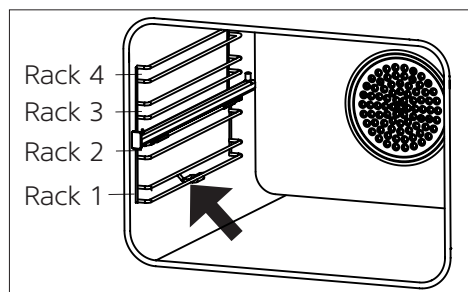
Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.



RACK POSITIONS

* Wire Rack Positions



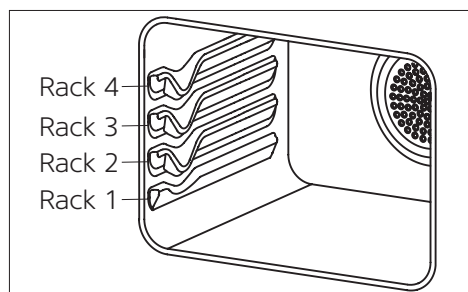
It is important to place the wire rack into the oven properly. Rack positions are shown in the figures.

You may place a deep tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

Press the clips shown with arrows in the figures above, first remove the lower and then the upper side of wire racks. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Standard Rack Positions



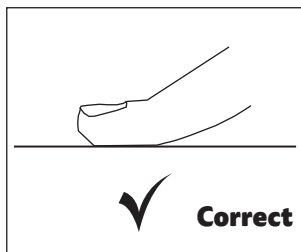
Standard rack ovens have 4 rack positions.

These locations are shown in the figure below.

You can place the deep tray on the lower and upper racks.

USING COOKER SECTION

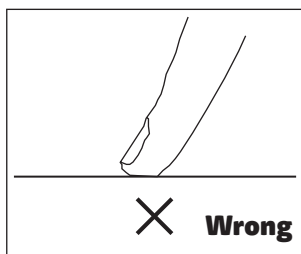
Warnings On The Operation of Touch Control



The controls react to touching, so you do not need to apply any pressure to the controls.

Place a suitable pot, pan, etc. on the cooking area that you want to use.

Make sure that the base of the pot, pan, etc. you have placed and the surface of the cooking area are clean and dry.



Make sure that the touch controls are always clean and dry. Even a thin layer of water may make it difficult for touch controls to work.

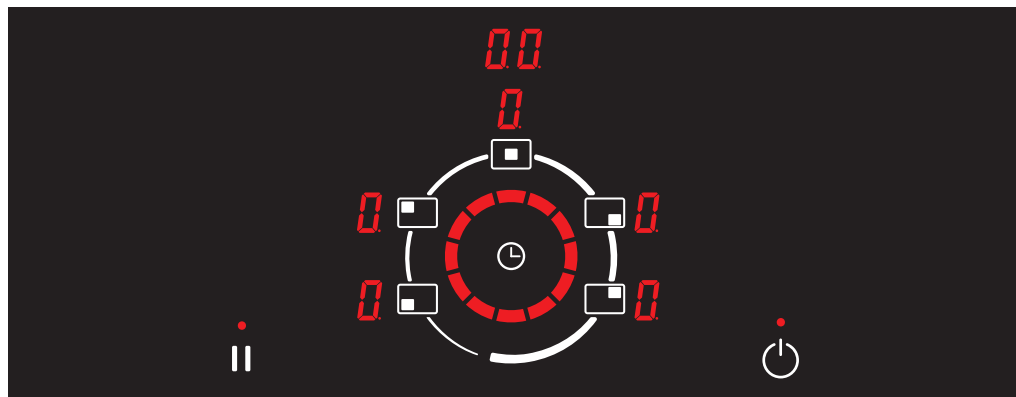
Use the bottom, not the tip of your finger while using the device.

WARNING: Always turn off the stove hobs after each use.

WARNING: Do not use gloves while using the stove hobs.

WARNING: Control panels of the stove section may vary according to the options on the appliance. Please consider the control panel on your device.

Operation Of Stove Section Electronic Board



	Middle cooking area selection key
	Lower left cooking area selection key
	Upper left cooking area selection key
	Upper right cooking area selection key
	Lower right cooking area selection key
	Timer key
	ON/OFF button
	Start / stop button
	Temperature display icon
	Timer indicator icon
	Rotating slide touch control icon

Turning the Appliance On

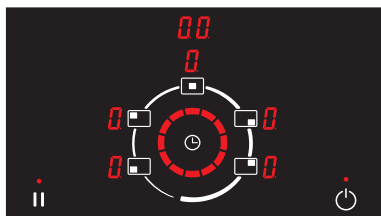


Figure 1

Unit becomes operational within 1 second after it is plugged to the mains. All LEDs and displays illuminate for 1 second. (See Fig. 1)

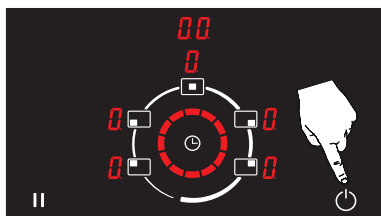


Figure 2

The unit is switched on by pressing the on/off () button. The  symbol is displayed on all displays. (See Fig. 2)

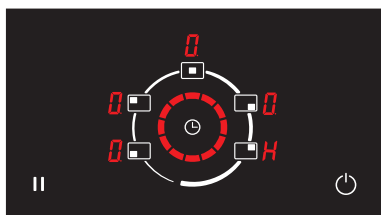
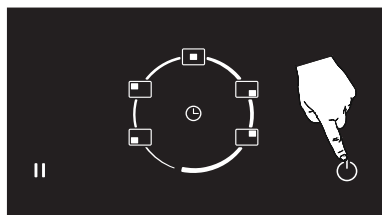


Figure 3

If the temperature of the glass over cooking areas is above 65°C  and  icons are displayed on the screen of the relevant hob successively. (See Fig. 3)

Turning the Appliance Off



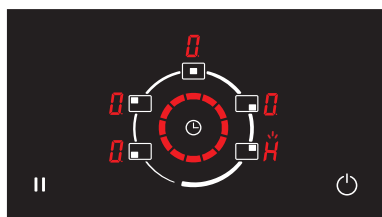
The unit is switched off by pressing the on/off () button. You may switch off the appliance by pressing the () key even if the child lock is activated. (See Fig. 4)

Figure 4

WARNING: Appliance remains active for 10 seconds without being used. If there is no cooking level or selected timer in this time interval, the appliance shall automatically switch to **"off mode"** with a beep.

WARNING: If  symbol is flashing on any of the displays of the cooking area indicators, the appliance switches off automatically when the  symbol disappears.

Residual Heat Display



If  symbol is flashing on the displays of the relevant hob indicators it means the relevant hob is still hot. It can be used to heat a small amount of food. (See Fig. 5)

Figure 5

WARNING: Residual heat display does not light up, and thus warn the user against heat in case of a power outage.

WARNING: The residual heat indicator of each cooking zone remains active until the measured glass temperature is lower than + 65 °C.

Using the Cooking Areas

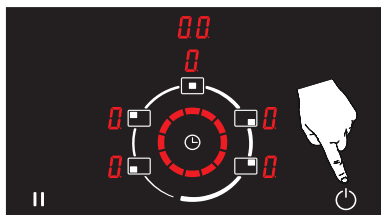


Figure 6

The appliance is turned on by pressing the on/off key (). (See Fig. 6)

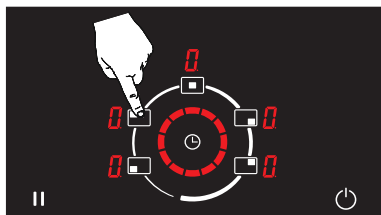


Figure 7

The cooking area is selected to cook. (See Fig. 7)

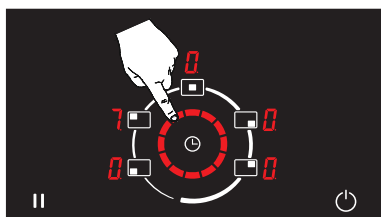


Figure 8

The temperature level of the cooking area may be adjusted between 1-9 by using the rotating slide touch control icon. (See Fig. 8)

IMPORTANT NOTE: When the rotating slide touch control is used clockwise, the power level of the cooking area increases, while when it is used counter-clockwise, the power level of the cooking area decreases.

Note: The power level range 0-1 can be used to keep food warm.

Turning the Cooking Areas Off

A selected cooking area may be turned off in 3 ways;

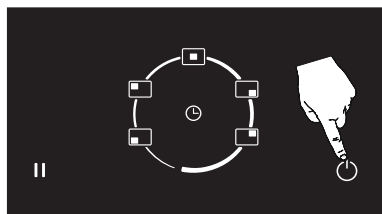


Figure 9

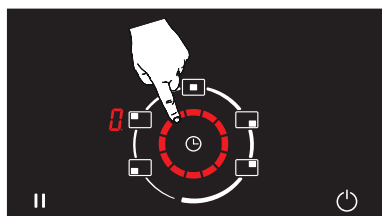


Figure 10

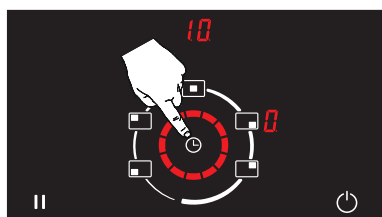


Figure 11

1. A selected cooking area may be turned off by pressing the on/off button (). (See Fig. 9)

2. After selecting the relevant cooking area, it may be turned off by adjusting the temperature of the cooking area to the level of  using the rotating slide touch control. (See Fig. 10)

3. You may turn the cooking area selected off by setting a timer. When the set time has expired, the cooking area set automatically switches off with a beep. (See Fig. 11)

WARNING: The timer duration can be set up to a maximum of 99 minutes.

WARNING: If the cooking area is hot, the symbol  flashes on the display. The  symbol is displayed if the cooking area is not hot.

Child Lock Function

Child lock may be activated to prevent unintended operations.

To activate the child lock;

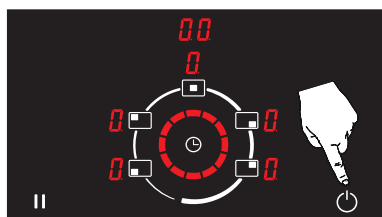


Figure 12

Child lock is activated by pressing the on/off button () for 3 seconds. (See Fig. 12)

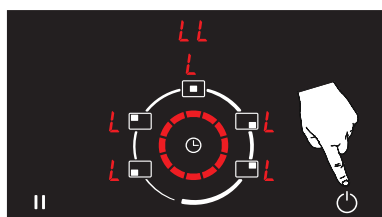


Figure 13

The  symbol is displayed on all displays, and thus the child lock is activated. (See Fig. 13)

WARNING: When the lock is activated, all buttons except the on/off () button are deactivated. Cooking is not possible in this case.

WARNING: Child lock may not be activated if there is a cooking operation active at present.

To deactivate the child lock;

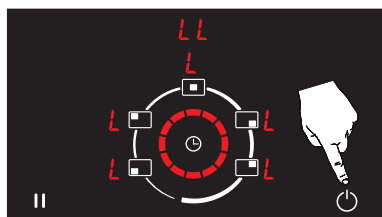


Figure 14

Child lock is deactivated by pressing the on/off button () for 3 seconds. (See Fig. 14)

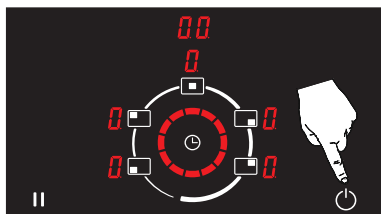
Timer Function

There are two types of timer functions;

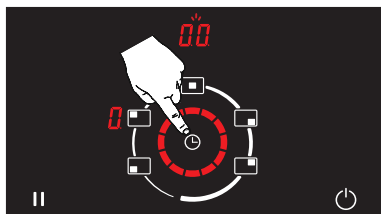
1. Independent timer function

It may be set when the setting mode of any cooking zone is inactive. It may be used as an alarm, too. Independent timer continues to operate when any cooking area is started to be operated.

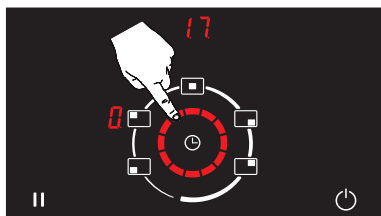
To set the independent timer;



The appliance is turned on by pressing the on/off key (⏻). (See Fig. 15)



When the timer key (⌚) is pressed, the symbol **00** flashes on the timer display. (See Fig. 16)



Time may be set between 1-99 minutes by using the rotating slide touch control and timer keys (⌚). (See Fig. 17)

IMPORTANT NOTE: When the time is set by pressing the timer key, the time increases by 10 minutes. Therefore, a maximum of 90 minutes can be set by using the timer key. Slide touch control should be used to set intermediate values.

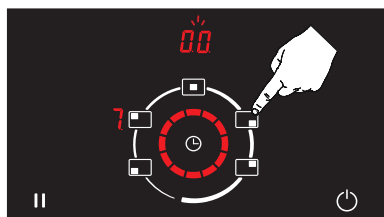


Figure 18

A buzzer sounds and the timer display flashes as **00** after the set time has expired. Just press any button on the touch-screen panel once to stop the buzzer. (See Fig. 18)

WARNING: Buzzer ends automatically after 2 minutes when no key is touched.

WARNING: Turning the stove off (by pressing on/off () button) does not stop the independent timer. The independent timer resumes when the stove is turned on.

2. Cooking area timer function

To set the cooking zone timer;

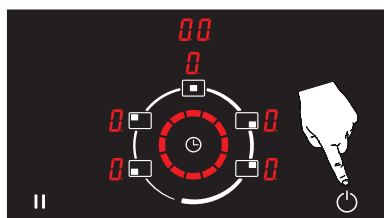


Figure 19

The appliance is turned on by pressing the on/off key (). (See Fig. 19)

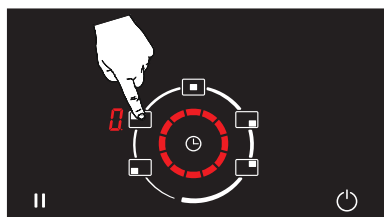


Figure 20

The cooking area is selected to make timed cooking. (See Fig. 20)

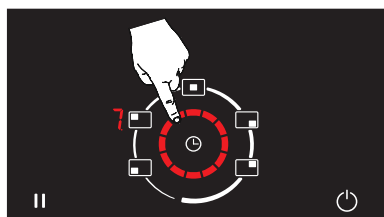


Figure 21

The temperature level of the selected cooking area is adjusted between 1-9 by using the rotating slide touch control icon. (See Fig. 21)

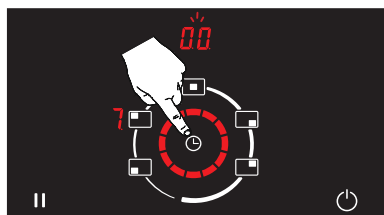


Figure 22

When the timer key (⌚) is pressed, the symbol **00** flashes on the timer display. (See Fig. 22)

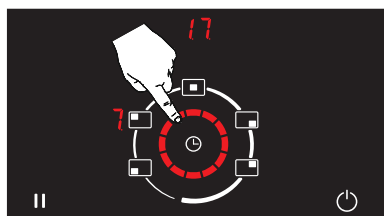


Figure 23

Time may be set between 1-99 minutes for the relevant cooking area by using the rotating slide touch control. (See Fig. 23)

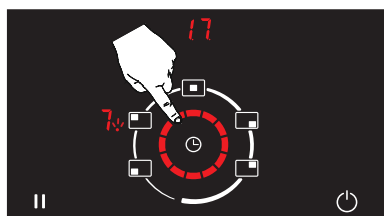


Figure 24

The point next to the temperature level of which cooking area belongs to the remaining time on the timer flashes. (See Fig. 24)

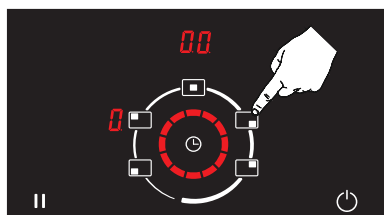


Figure 25

After the set time expires, the time set cooking area stops cooking with a warning sound. The **0** symbol is displayed or the **H** symbol flashes on the display if the cooking area is hot. (See Fig. 25)

Note: Time can be set for more than one cooking area.

IMPORTANT NOTE: When the time is set by pressing the timer key, the time increases by 10 minutes. Therefore, a maximum of 90 minutes can be set by using the timer key. Slide touch control should be used to set intermediate values.

WARNING: If more than one timer is available, timer display indicates the lowest remaining time value after the 5-second setting period. The point next to the cooking area, for which the remaining time is being displayed, flashes on the timer.

Pot Identification / Focusing (No Pot Warning)

In induction cooking, energy is formed only on the area covered by the bottom of the pot on the relevant cooking area.

Cooking stops if there is no pot (either there is no pot or the pot is not induction-compliant) when the cooking is started or if the pot is removed from the cooking area while cooking.

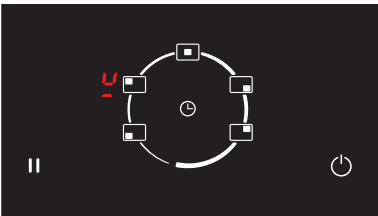


Figure 26

If there is no pot in the cooking area, no pot warning () is displayed on the display of the relevant cooking area. (See Fig. 26)

High Power (BOOST) Function

You may use the high power function **(BOOST)** for faster cooking.

To activate the high power (BOOST) function;

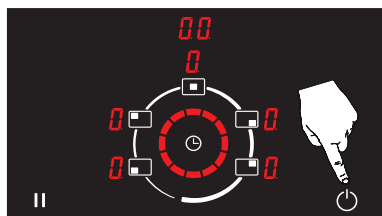


Figure 27

The appliance is turned on by pressing the on/off key (). (See Fig. 27)

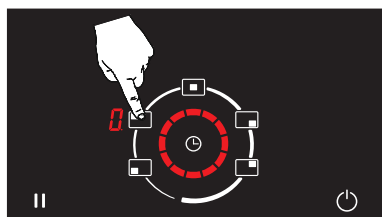


Figure 28

The cooking area is selected to make high power **(BOOST)** cooking. (See Fig. 28)



Figure 29

The temperature level of the selected cooking area is set to high power **(BOOST)** by using the rotating slide touch control. The symbol  appears on the display of the relevant cooking area. (See Fig. 29)

WARNING: Maximum duration of the high power **(BOOST)** function is 10 minutes.

WARNING: The high power **(BOOST)** function cannot be activated for two different cooking areas at the same time.

To deactivate the high power (**BOOST**) function;

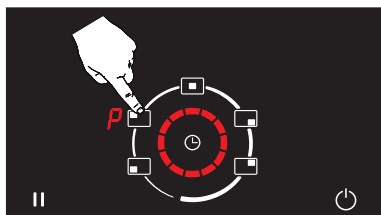


Figure 30

The cooking area is selected to deactivate high power (**BOOST**) cooking. (See Fig. 30)

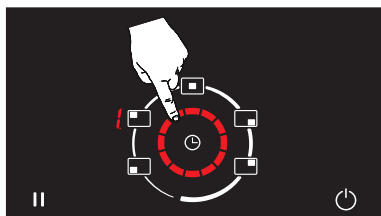


Figure 31

The temperature level of the selected cooking area is set between 1-9 by using the rotating slide touch control. (See Fig. 31)

Power Management

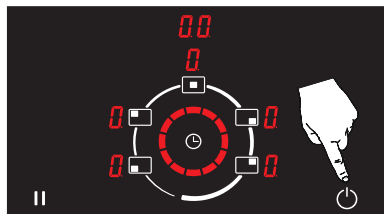
The appliance automatically controls power to prevent temperature rise above normal limits. Not all cooking areas can be operated at maximum (**P** or level 9).

WARNING: If the temperature levels are tried to be adjusted above the normal limits, the appliance does not exceed the maximum temperature level that can be set and a buzzer sounds.

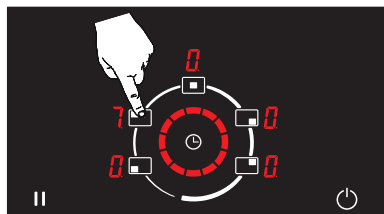
Auto Cooking (AUTO) Function **A**

Auto cooking function allows the stove to be operated at full power for a specific period of time as per the cooking level selected.

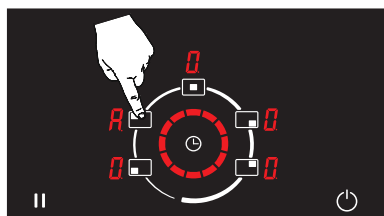
To activate the auto cooking (AUTO) function;



The appliance is turned on by pressing the on/off key (). (See Fig. 32)



The cooking area is selected to make auto cooking. (See Fig. 33)



The selected cooking area is adjusted to the required temperature level between 1-8 and the relevant cooking area is pressed until the auto cooking function symbol () is activated on the display. After the auto cooking is activated, the set temperature level and the auto cooking function symbol () are displayed successively. (See Fig. 34)

To deactivate the auto cooking (AUTO) function;

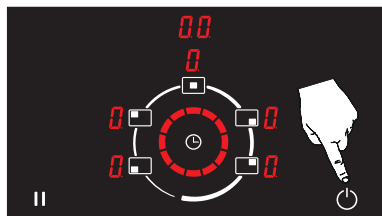


Figure 35

1. The auto cooking function (**R**) is terminated by pressing the on/off button (). (See Fig. 35)

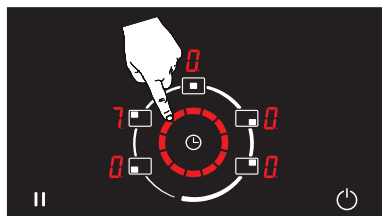


Figure 36

2. The cooking area for which the auto cooking function (**R**) is set is adjusted to the required temperature level using the rotating slide control and the auto cooking function (**R**) is terminated. (See Fig. 36)

WARNING: The duration of the auto cooking function is 10 minutes. At the end of this period, the relevant cooking area continues to cook at the set temperature level.

Start / Stop Function

The stop / start function allows to temporarily stop the cooking process and restart it after a certain time.

To activate the start / stop function;

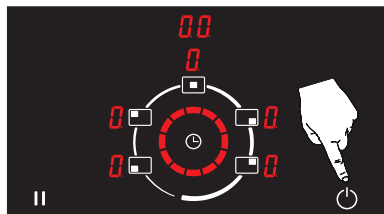


Figure 37

The appliance is turned on by pressing the on/off key (). (See Fig. 37)

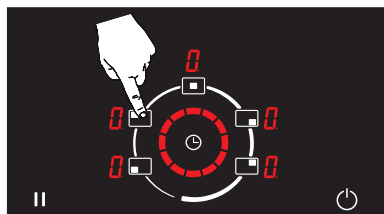


Figure 38

The cooking area is selected to cook. (See Fig. 38)

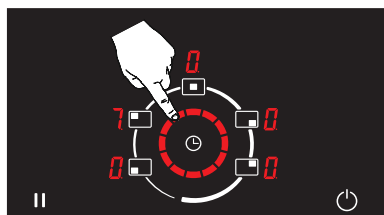


Figure 39

The temperature level of the selected cooking area is adjusted between 1-9 by using the rotating slide touch control icon. Optional time setting can also be made. (See Fig. 39)

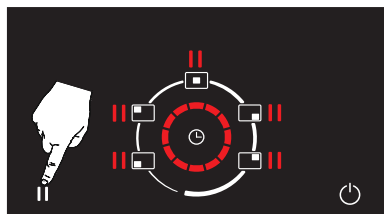


Figure 40

By pressing the start / stop button (), cooking and, if made, time setting is stopped and  is displayed on all displays. (See Fig. 40)

To deactivate the start / stop function;

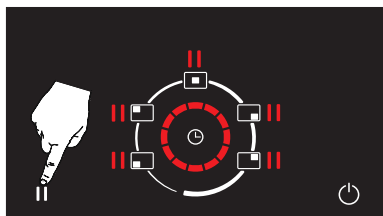


Figure 41

Press start / stop button () once. (See Fig. 41)

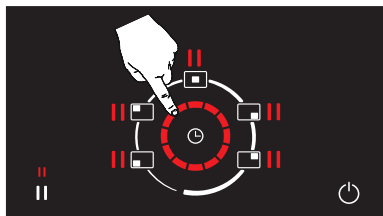


Figure 42

The start / stop function is deactivated by drawing a circle on the rotating slide control immediately after pressing the start / stop button () once. (See Fig. 42)

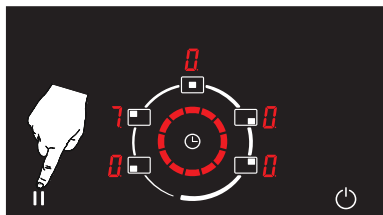


Figure 43

When the stop function is cancelled, the appliance will continue the process if there is an ongoing cooking or a set time. (See Fig. 43)

WARNING: The stop function is activated for 10 minutes. At the end of this period, appliance turns off automatically.

Recall Function

It allows the current settings to continue without the need for re-adjustment in the event of an undesired switch-off while the appliance actively cooks.

There is no separate button for this function.

If the appliance is turned on again within 6 seconds, the information below will continue automatically.

1. Cooking levels of all cooking areas
2. Relevant active timers for the cooking area
3. Child lock

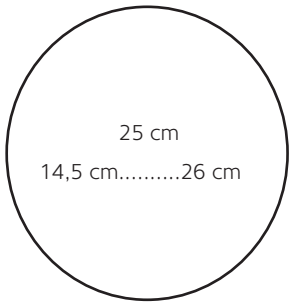
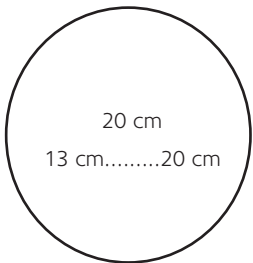
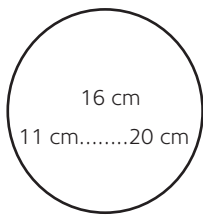
Error Codes and Recommendations for Solutions

Error codes, their probable causes and recommendations for solutions are provided in the chart below.

Error Code	Potential Cause for Error	Solution Offer
ER03	Pressing more than one buttons at the same time.	Turn off the cooker. Clean the touch-screen panel and try again after turning the stove on.
ER22	Touch buttons are not detected by the circuit or short circuit error on the button analysis.	Contact the manufacturer.
ER20	Flash error.	Contact the manufacturer.
ER47	Communication wire is not installed correctly or mid-level card is different.	Contact the manufacturer.
ER2	Excessive temperature.	Restart cooking again after the hob is cooled.
ER3	Not a suitable cooker.	Please use induction-compliant cookers.
E5 / E6	Network frequency is out the permitted frequency range.	Check the connection.
E8	Fan error.	Contact the manufacturer.
E9	Temperature sensor error.	Contact the manufacturer.

WARNING: The appliance may turn off to protect itself if it is operated at the highest level for a long time. This is a normal situation for appliance security.

COOKING AREAS

Big cooking area	Normal cooking area	Small cooking area
 25 cm 14,5 cm.....26 cm	 20 cm 13 cm.....20 cm	 16 cm 11 cm.....20 cm
• Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation.	• Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. • Suitable for all kinds of cooking.	• Slow cooking (sauces, creams, etc.) • Preparation of small portions or portions for one person.

WARNING: Cooking information provided on the table are for informative purposes only.

COOKING APPLICATIONS

Use your appliance in the heating setting suitable for cooking.

Heating setting	Usage
0	Off
1-3	Keeping warm, melting
4-5	Slow heating, cooking
6-7	Reheating, fast cooking
8	Boiling
9	Maximum level
P	Maximum power

WARNING: The information provided in the table is for purposes of guidance only.

SELECTION OF THE RIGHT POT

Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.

Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.

Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.

Do not put containers that may be affected by heat on the product.

Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.

Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.

Keep the lid of container you use for heating oil open.

Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.

Use pots and pans with machined bases only. Sharp edges cause scratches on the surface.

Glass, ceramic and earthen pots, copper or aluminium based non magnetic stainless steel pots shall not be used.

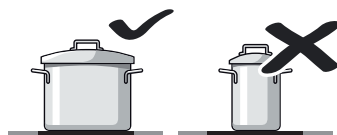
You may use steel, teflon or special magnet-based aluminium cookware with a label or warning that indicates it is compatible for induction on your induction stove.

You can check if the pot is suitable for the induction stove. Move a magnet towards the base of the pot. If it is pulled, your pot is suitable for an induction stove.

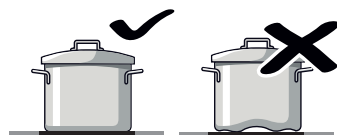
It is important that you use metal cookware specially designed and / or approved for induction stoves.

WARNING: Do not allow melamine or plastic containers to come into contact with the heating zones.

Proper Pot Use



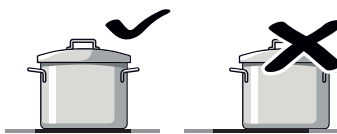
Use dishes of the appropriate size for each cooking zone. Do not use small dishes in a large cooking zone.



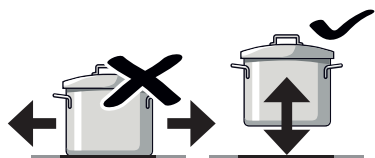
Do not use containers with convex or concave bases. In this way, dishes can turn down. Use only dishes with a flat bottom.



Do not cook without a lid or with a lid that is half open. This causes you to waste energy. Splashes and overflows may damage the hob surface and cause fire.



Center the dish exactly over the cooking zone.



When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.



Never use two burner or heat sources at the same time to heat a pan. While cooking for a long time, avoid using roasting sheet and terrines at maximum temperature.

WARNING: The pots or dishes used must be compatible to induction.

* COOKING FUNCTIONS AND FEATURES

	Lower and upper heating work together. The food is heated downwards and upwards at the same time. This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies.
	Lower heating, upper heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne, meat.
	Turbo and fan operate together. Suitable for cooking on different rack levels.
	Multi functional (3D) cooking. Lower- upper heating, turbo and fan work together. Suitable for cooking and frying. The hot air is distributed quickly and evenly in the oven by the fan, while the top and bottom heaters work simultaneously. Suitable for cooking with intense heat. Use a single tray for cooking.
	Grill is operated. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Used to grill small-portion meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	Upper heating and chicken roast work together. Used for food intended to be cooked by rotating.
	Upper heating is operated. Used for heating or roasting very small pieces food.
	Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	Lower heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Use it to cook food like fruit cakes, etc.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	It is used for lighting the oven. The lamp operates automatically across all cooking functions.



WARNING: Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.

COOKING RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

You may find the information about the food types we have tested in our laboratories and whose cooking values we have determined in the following tables. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

WARNING: Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.

WARNING: Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.



WARNING: While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

WARNING: Please do not cook the food placing directly on tray / grill. Place the food into the oven in a suitable accessory.

WARNING: Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may ignite to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

WARNING: Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

WARNING: Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

WARNING: Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

WARNING: Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

WARNING: Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.



WARNING: Plastic dishes, which are not resistant against heat and steam, may melt at high temperatures and damage the oven. Only use plastic dishes, which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. Pay attention to the recommendations of the dish producers.

WARNING: Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.

ATTENTION: Oven shall be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces, and do not let children to touch these surfaces.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake		180	2	70
Small cake		180	2	40
Pie		200	2	70
Pastry		180-200	2	20-25
Cookie		175	2	20
Apple pie		180-190	1	150
Sponge cake		175	2	45-50
Pizza		190	2	25
Lasagne		180-200	2	50-60
Meringue		100	2	60
Grilled chicken *		220	4	25-35
Grilled fish *		220	4	35-40
Calf steak *		Max.	4	30
Grilled meatball *		Max.	4	40

* Food must be turned after half of the cooking time.

* DRYING

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana		100	2	4-5
Sliced apple		100	2	4-5
Sliced orange		100	2	4-5

WARNING: The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

WARNING: Do not open the oven door until the drying process is complete.

WARNING: Drying should only be carried out in the drying tray.

WARNING: Do not preheat during drying.

* AIR FRYER COOKING

For air fryer cooking, place the air fryer grid on the oven shelf as shown in the figure 50. Then put the air fryer trays (2 pieces) on the air fryer grid as shown in the figure 51 and close the oven door by pushing the air fryer grid.

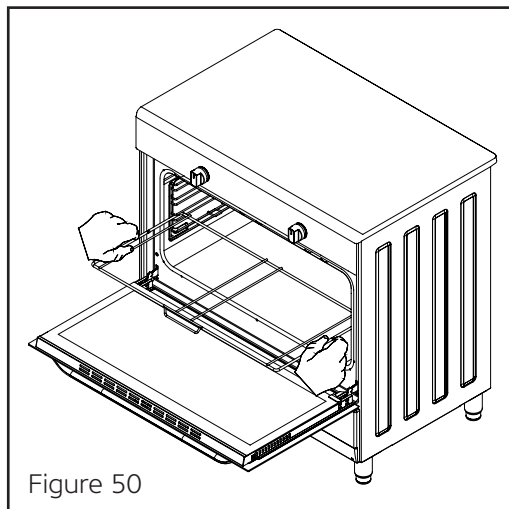


Figure 50

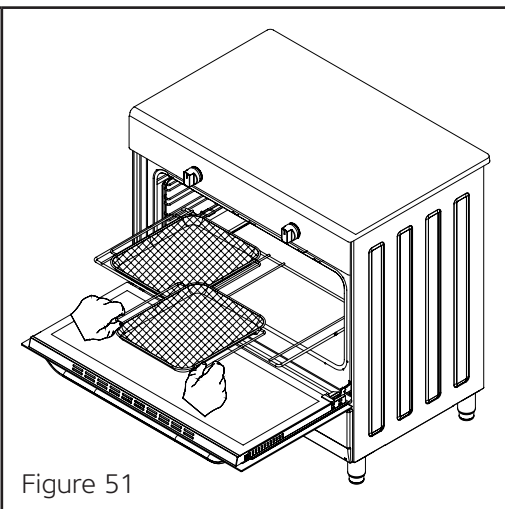


Figure 51

While the air fryer is cooking, you can do the cooking according to the values specified in the cooking chart by switching the oven to air fryer mode ().

Air Fryer Cooking Chart

WARNING: Oven shall be pre-heated for 8 to 10 minutes before placing the food into the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Weight in grams (g)
Cookie		220	2-3	10-15	-
Frozen chicken nuggets		220	2-3	15-20	1200
Frozen fried potatoes		220	2-3	20-25	1000
Halloumi fries		220	2-3	10-15	500
Steak		220	2-3	15-20	1000
Meatball		220	2-3	10-15	1000
Pizza		220	2-3	10-15	-
Mushrooms		220	2-3	15-20	1500
Chicken rolls		220	2-3	15-20	2000
Chicken breast		220	2-3	25-30	1000

WARNING: Air fryer cooking should only be done in the air fryer tray.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear heat resistant oven gloves while taking the hot meal out of the oven.

MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

WARNING: Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.

WARNING: User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

WARNING: The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.

WARNING: Never wash any part of the appliance in the dishwasher! (excluding the accessories)

WARNING: Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

1. Do not clean the interior parts, panel, trays or other parts of the appliance with hard tools such as hard brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.

2. Wipe the interior parts of the appliance with a soapy cloth, then rinse and dry it thoroughly with a soft cloth.

3. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.

4. Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents. These may cause the door gasket of the oven to swell.



5. Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

6. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

7. Clean the control panel with a wet cloth and dry it with a dry cloth.

8. The appliance should be thoroughly cleaned after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.

9. Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

10. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.

11. Clean and dry the oven and its accessories after every use.

12. Close the oven's door after the inside of the appliance dries completely.

13. The appliance should be cleaned thoroughly to avoid bad odours if it will not be used for a long time. Leave the oven's door open after cleaning.

14. Replace the appliance's door gasket when pores form or when it cracks. You can order the door gasket from the authorized service.

15. Clean the wire racks in the dishwasher or with a dishwashing detergent and hot water.

16. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

17. Remove the glass cover of the oven lamp (see lamp replacement) and wipe with a cloth dampened with dishwashing detergent and hot water. Clean it with a soft cloth.

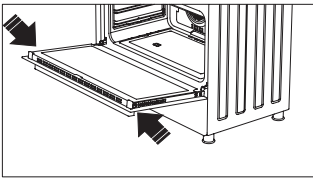
* Steam Cleaning

It allows the removal of softened dirt thanks to the steam that forms in the oven

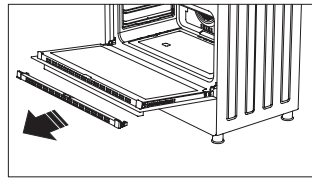
1. Remove all accessories from the oven.
2. Put half a litre of water on the tray and place the tray at the bottom of the oven.
3. Bring the switch to lower heating () mode. Set the thermostat to 70° C, and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surfaces of oven with a damp cloth.
6. Clean the oven using dish washing detergent, warm water, and a soft cloth for dirt that does not come out easily and wipe the area you have cleaned with a dry cloth.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

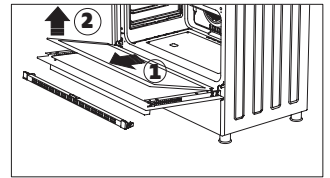
Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 52 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 53. Then remove the inner-glass as shown in figure 54. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.



Şekil 52

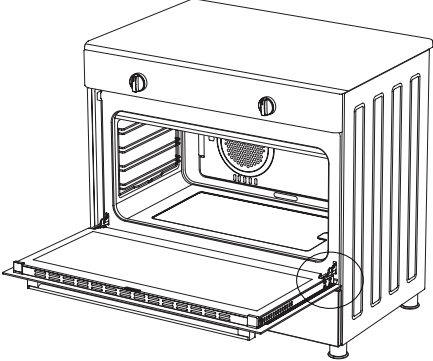
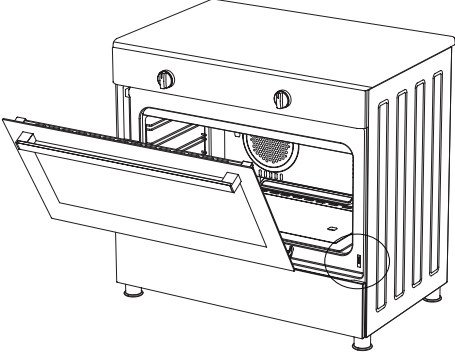
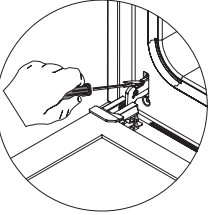
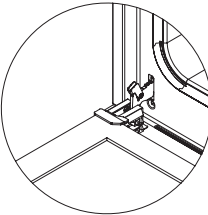
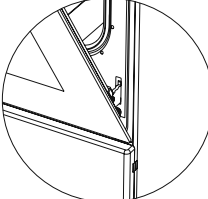
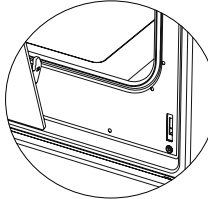


Şekil 53



Şekil 54

Cleaning And Assembly Of The Oven Door

			
Figure 55		Figure 56	
			
Figure 55.1	Figure 55.2	Figure 56.1	Figure 56.2
Open the door completely by pulling the oven door toward you. Then unlock the hinge lock by pulling it upwards with a screwdriver. (See Fig. 55.1)	Set the hinge lock to the widest angle. (See Fig. 55.2) Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.	Then close the oven door until it rests against the hinge lock. (See Fig. 56.1)	To remove the oven door, hold the door with both hands when it is at a close level to the closed position, and pull it up. (See Fig. 56.2)
To replace the oven door again reverse the procedure for removing the door.			

Changing The Lamp

1. Turn off the electricity.
2. Remove the glass protection by turning it counterclockwise. (See Fig. 57) Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.
3. Then remove the oven lamp by turning it (see fig. 58) if it is type **A**, or by pulling it (see fig. 59) if it is type **B**.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

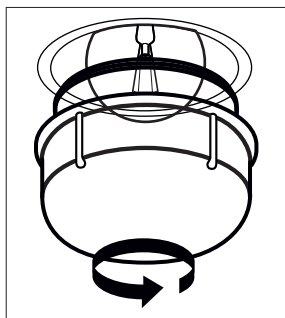


Figure 57

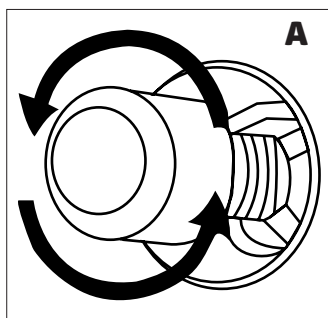


Figure 58

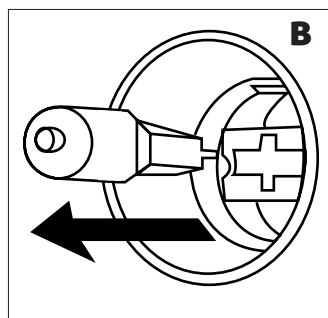


Figure 59

Note: This appliance contains a light source whose energy efficiency class is G.

To change the square lamp;

1. Turn off the electricity.
2. Remove by pulling the glass protection towards you.
3. Then remove the oven lamp by pulling it out.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible cause	What to do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		

Problem	Possible cause	What to do
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.



INTENDED USE

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.

2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.

3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.

4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.

5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.

6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

FUTURE TRANSPORT OPERATIONS

The original box of the product should be kept and the product should be transported in this box. If there is no original box; The product should be wrapped with bubble wrap or thick cardboard and tightly taped.

The product cover should be taped to the side walls.

No other items should be placed on the product and the product should be carried upright.

The product should not be dropped during transportation and should be protected against impacts.

The product should be kept in its normal position during transport.

During transportation, the accessories of the product should be fixed with tape in order not to damage the product.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.

2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.

3. Do not open the oven door frequently while cooking.

4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.

5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.

6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.

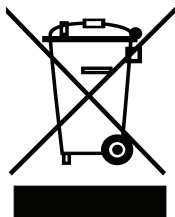
7. Defrost the frozen food before cooking.

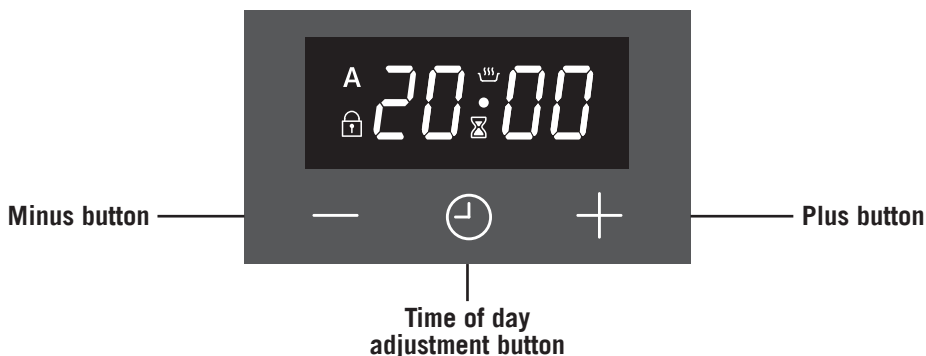
COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

This product does not contain the dangerous and prohibited materials indicated in “Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation” published by Ministry of Environment and Urbanisation of the Republic of Turkey. Complies with WEEE Regulation.

PACKAGE INFORMATION

This appliance was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product’s packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.





SCREEN SYMBOLS

	Oven status indication • On: Cooking or ready for cooking. • Off: No cooking.
	Minute minder status indication • On: Minute minder alarm active. • Flashing: Minute minder adjustment mode, adjustment possible by  or  buttons or current minute minder alarm completed. • Off: Minute minder is not active.
	Child lock indication • On: Child Lock is active. • Off: Child Lock is inactive.
	Automatic cooking status indication • On: Full or semi auto-cooking active. • Flashing: Auto cooking completed or power on condition. • Off: No auto cooking active.

It is an electronic timing module enabling your food you have put in the oven to be ready for service at any time you like. The only thing you need to do is to programme the cooking time of the food and also the time when you would like your food to be ready.

It is also possible to use a minute-programmed alarm clock independent from the oven.

The case where the time clock is behind or ahead is not a malfunction. The oven time clock may be put back or ahead according to mains frequency as it runs directly with mains voltage. This is not a malfunction.

POWER ON

At power on, oven is inactive, time of day and **A** symbols are flashing. The indicated time of day is not correct and has to be adjusted. Press  to activate the oven and proceed adjusting the time of day as below.

TIME OF DAY ADJUSTMENT

Time of Day adjustment is only possible when no cooking program is in progress. Press  and  simultaneously for 3 seconds to enter the adjustment mode and then the dot symbol in between hours and minutes digits will start to flash. Using either  and  adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes. Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the  button.

Note: Time of day adjustment is also activated in first 7 seconds after power on.

SETTING THE MINUTE MINDER

With this function, you can adjust a duration in minutes. After the adjusted time has been elapsed, an alarm sound will be produced.

Press  button once to enter the minute minder adjustment mode,  symbol will start flashing on the screen. Using either  or , adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 10 hour. Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the  button.

CANCELLING THE ALARM BUZZER SOUND

Once the adjusted minute minder duration is elapsed, the buzzer alarm will start to sound, accompanied by the flashing  symbol on the screen. Any button press will stop the alarm sound and this indication. If no button is pressed, the alarm sound will end automatically after 5 minutes, but the flashing symbol will go on.

SEMI AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to start cooking immediately for a specified duration. After the oven is set to the desired function and temperature via the oven knobs:

1. Press the  button twice,  symbol will flash on the screen. **dur** and duration of cooking will show on the screen one after another.
2. Using  or  buttons, adjust the desired cooking duration.
3. After 6 seconds of the last button press or by pressing  twice, the adjustment is completed.  will be steady on the screen and the display shows the current time of day.

FULL AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to perform a delayed cooking by programming the time of day, when the food should be ready. In other words, the oven will start cooking not immediately but will automatically calculate the time to start cooking.

1. Perform step 1 and 2 of the semi auto cooking as above **End** (cooking duration adjustment).
2. Press  button once again,  symbol will flash on the screen and duration of cooking will show on the screen one after another.
3. Using  or  buttons, adjust the desired end of cooking time.  symbol will disappear but  symbol will be still flashing on the screen. This indicates that an automatic cooking is programmed but cooking has not started yet.
4. After 6 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment will be completed, the display shows the current time of day.

END OF AUTO COOKING

When the cooking is finished automatically, the  icon starts to flash. Alarm may be turned off by pressing any key. To disable the key lock, press the  key for 2 seconds. Oven is taken to the manual mode by pressing the  key. Audible alarm shall sound for 7 minutes if you do not press any key.

POWER INTERRUPTS

Product is not affected by short power failures (up to 50 seconds approximately), and the timer and the clock shall resume working at this period.

Your oven shall be deactivated on other failures than short term power failures (that is, more than 50 seconds) due to safety reasons. This is indicated with the flashing of the clock and the  on the screen. The clock shall be displayed as **12:00** and it should be set again. (See power on)

Note: The flashing  symbol indicates that the oven is inactive and you have to enter the manual mode.

CHILD LOCK

This function is intended to prevent any unauthorized modification of the timer settings. This function will be active, within 30 seconds after the last button press.  will appear. To deactivate it, press the  button for 3 seconds.  will disappear.

PROGRAMMABLE OPTIONS

Alarm tone:

Pressing and holding the  button for 3 seconds will result in the currently valid buzzer tone being produced. By pressing  and  buttons, you may scroll through 3 available buzzer tones. The last heard buzzer tone will be automatically recorded as the selected tone. After 6 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment is completed.

Brightness setting:

Pressing and holding the  button for 3 seconds will result in the currently valid brightness setting being showed. By pressing  and  buttons, you may scroll through 8 available brightness setting. The last seen brightness setting will be automatically recorded as the selected setting. After 6 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment is completed.

Note: Default settings are highest.

Note: Programmable options are nonvolatile and will be resident after any power failure.

CHERS CLIENTS

Nous vous remercions de la confiance que vous apportez à ce produit.

Notre objectif est de faire en sorte que vous utilisiez de manière optimale et efficace ce produit fabriqué dans nos installations modernes dans des conditions précises et respectueuses de l'environnement, dans le respect d'un sens total de la qualité.

Nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation et de le conserver en permanence avant d'utiliser votre four, afin qu'il conserve longtemps ses caractéristiques d'origine.

AVERTISSEMENT : Ce mode d'emploi est établi pour plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir certaines fonctions spécifiées dans le manuel.

Nos appareils sont exclusivement destinés à un usage domestique. Ils ne sont pas destinés à un usage commercial.

Les figures du manuel sont schématiques et peuvent ne pas être en harmonie exacte avec votre produit.

Cet appareil a été conçu dans des installations modernes, respectueuses de l'environnement et sans dommage pour la nature.

Les caractéristiques marquées d'une « * » sont facultatives.

« Conforme à la réglementation DEEE. »

TABLE DES MATIÈRES

Avertissements importants.....	77
Méthodes de protection de la surface de cuisson en vitrocéramique.....	86
Schéma de branchement électrique.....	89
Présentation de l'appareil.....	90
Accessoires.....	91
Caractéristiques techniques de votre four.....	94
Installation de votre four.....	95
Panneau de commande four	100
Utilisation de la section de four.....	102
Ventilateur de refroidissement.....	103
Parois catalytiques.....	107
Position des grilles.....	108
Utilisation de la section cuisinière.....	109
Zones de cuisson.....	127
Applications de cuisson.....	128
Choix de la casserole appropriée	129
Fonctionnalités de cuisson.....	131
Recommandations et avertissements relatifs à la cuisson.....	132
Tableau des temps de cuisson	135
Séchage.....	136
Cuisson à la friteuse.....	137
Entretien et nettoyage.....	139
Dépannage.....	144
Utilisation prévue.....	146
Règles de manipulation.....	146
Opérations de transport futures.....	147
Recommandations pour économiser l'énergie	147
Conformité avec les réglementations aeee et	
Élimination des déchets.....	148
Informations sur l'emballage.....	148

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. Veuillez lire attentivement les instructions. C'est seulement de cette manière que vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon appropriée.

2. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AUTORISÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.

4. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

5. AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent chauffer lors de l'utilisation du gril. Tenez-le hors de la portée des enfants.

6. AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ; ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.

7. AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent lors de l'utilisation.



8. AVERTISSEMENT : Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

9. AVERTISSEMENT : Risque de brûlure en raison de la présence de vapeur suspendue ! Une peau d'enfant est plus sensible à la haute température qu'une peau d'adulte. Les enfants ne devraient donc pas ouvrir la porte du four tant que celui-ci est en fonctionnement. Tenez les enfants loin de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi et que tout risque de brûlure ait été écarté.

10. AVERTISSEMENT : N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

11. ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

12. ATTENTION : Si la vitre de l'appareil est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, et ne l'utilisez pas.

13. RISQUE DE BRÛLURE : Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur.

14. RISQUE DE BRÛLURE : Laissez la surface chaude refroidir avant de refermer le couvercle.

15. ATTENTION : Si la vitre du four est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, ne touchez pas la surface de l'appareil et ne l'utilisez pas.

16. AVERTISSEMENT : Étant donné que les surfaces d'induction génèrent un champ magnétique, il peut y avoir des effets néfastes pour les personnes qui utilisent des appareils médicaux tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

17. AVERTISSEMENT : Lorsque les fours à induction fonctionnent à haute puissance ou en fonction du matériau du fond de la casserole, ils peuvent émettre certains bruits. C'est normal.

18. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.



19. Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

20. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances tant qu'un contrôle est assuré ou que l'appareil est utilisé de manière sécurisée et que des informations sont fournies sur les dangers.

21. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.

22. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

23. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

24. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.



25. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

26. Ne placez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.

27. Il convient d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.

28. Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez-vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable sont tenus à l'écart de l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

29. La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.

30. N'utilisez pas le produit lorsque vous prenez des médicaments et/ou êtes sous influence de l'alcool, cela peut affecter votre capacité de jugement.

31. Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

32. N'allumez pas l'appareil s'il est cassé ou visiblement endommagé.



33. N'utilisez pas l'appareil si sa porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.

34. L'utilisateur ne doit pas porter le four seul.

35. Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, car il y a une risque de basculement.

36. Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

37. L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.

38. Des aliments pourraient se renverser lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures.

39. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

40. Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

Sécurité Électrique

1. AVERTISSEMENT : Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.

2. AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

3. Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.

4. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages dus à une utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

5. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

6. Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.



7. Si le cordon d'alimentation est endommagé (le cordon avec la fiche), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

8. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.

9. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

10. Assurez-vous qu'il n'y a pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est branchée.

11. La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon les connexions pourraient être endommagées.

12. Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

13. Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

14. Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

15. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

16. Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

17. L'appareil est équipé d'un câble **de** type « Y ».

18. Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.



MÉTHODES DE PROTECTION DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

La surface en vitrocéramique est incassable et résiste aux rayures dans une certaine mesure. Cependant, pour éviter tout dommage, veuillez procéder comme suit :

1. Ne jamais verser de l'eau froide sur les cuiseurs chauds.

2. Ne vous placez pas sur une plaque de vitrocéramique.

3. Une pression soudaine, par exemple, l'effet d'une chute de salière, peut être dangereuse. Donc, ne placez pas de tels objets sur un support au-dessus des plaques de cuisson.

4. Après chaque utilisation, assurez-vous que la base de la casserole et les surfaces des zones de cuisson sont propres et sèches.

5. N'épluchez pas les légumes sur les surfaces de la table de cuisson. Les grains de sable qui tombent des légumes peuvent rayer la plaque de verre en céramique.



6. Ne posez pas de matériaux inflammables tels que du carton ou du plastique sur le four. Des objets tels que l'étain, le zinc ou l'aluminium (ainsi que des feuilles d'aluminium ou des cafetières vides) peuvent fondre sur les surfaces de cuisson chaudes et causer des dommages.

7. Veillez à ne pas laisser les aliments sucrés ou les jus de fruits entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes. La surface en vitrocéramique peut être tachée par ceux-ci.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Ce four doit être installé et raccordé correctement selon les instructions du fabricant et par le service agréé.

AVERTISSEMENT : Les raccordements électriques de l'appareil ne doivent être effectués que par l'utilisation de prises équipées d'un système de mise à la terre installé conformément aux instructions.

Si l'emplacement d'installation de l'appareil n'est pas conçu pour un système de mise à la terre, contactez immédiatement un service technique agréé. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par le branchement de l'appareil sur des prises non mises à la terre.

Votre four est conforme à la classe de protection I. La fiche de votre four dispose d'une mise à la terre ; assurez-vous donc que la prise sur laquelle vous allez la brancher en est aussi dotée. La fiche doit être placée de sorte à être accessible après l'installation.

Ce four a été fabriqué pour une alimentation électrique de 220-240 V N CA / 380-415 V 3N CA 50/60 Hz et requiert un fusible de 50 A. si votre réseau électrique ne satisfait pas à ces spécifications, veuillez contacter un électricien ou un service agréé.

Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

AVERTISSEMENT : Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

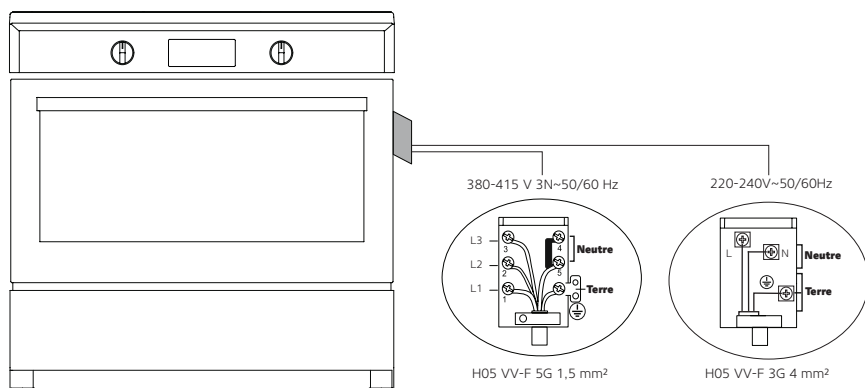
SCHÉMA DE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT : Le câblage de l'appareil doit être effectué par du personnel certifié et agréé. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non agréées.

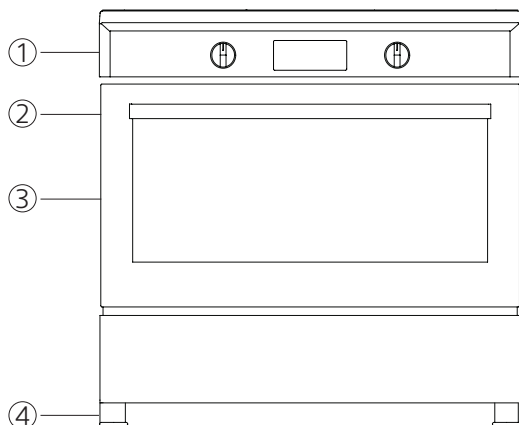
AVERTISSEMENT : Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société n'est pas responsable des dommages pouvant se produire dus à une utilisation de l'appareil sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

RISQUE D'ÉLECTROCUTION : Avant d'effectuer des opérations sur le câblage électrique, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

Effectuez le raccordement électrique de l'appareil conformément au schéma de câblage approprié.



PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

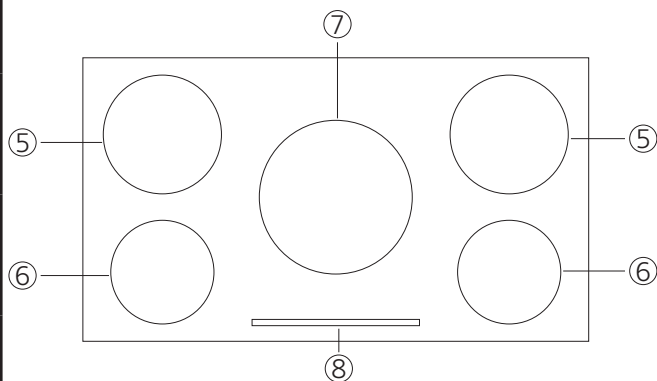


1. Panneau de commande

2. Poignée

3. Porte du four

4. Jambe en plastique



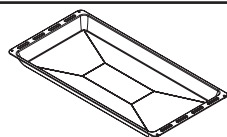
5. Chauffage par induction 200 mm

6. Chauffage par induction 160 mm

7. Chauffage par induction 250 mm

8. Panneau de commande de la cuisinière

* ACCESSOIRES (EN OPTION)



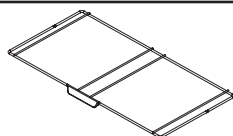
Plateau Profond

Utilisé pour les pâtisseries, les aliments frits et les recettes de ragoût. En cas de friture directe sur le gril pour les gâteaux, les aliments congelés et les plats de viande, le plateau de récupération d'huile peut être utilisé.



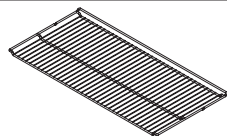
Plateau de séchage/de friture

Il est utilisé pour les aliments qui ont besoin d'être séchés ou frits.



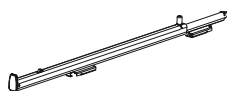
Grille de séchage/de friture

Elle est utilisée pour placer des plateaux de séchage/de friture dans le four.



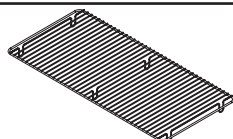
Grillage en fil

Utilisé pour la cuisson des aliments ou les aliments devant être cuits, rôtis et congelés sur la grille désirée.



Rail télescopique

Les plateaux et grilles peuvent être retirés et installés facilement grâce aux rails télescopiques.



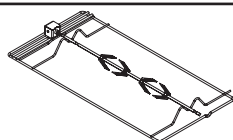
Grillage en fil en plateau

Les aliments qui peuvent attacher lors de la cuisson, tels que les steaks, sont placés sur la grille du plateau. Ainsi le contact de l'aliment avec le plateau est empêché.



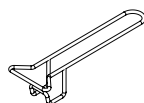
Dossier

La chaleur résultant de la cheminée du four ne doit pas être en contact avec le mur.



Rôtissoire à poulet

Elle est utilisée pour les aliments à rôtir.

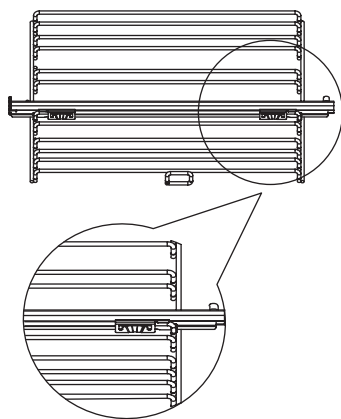


Poignée du plateau

Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.

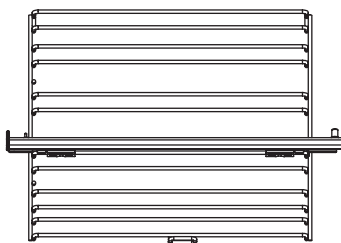
* Rails télescopiques

Les rails télescopiques vous permettent de facilement tirer le plateau et la grille intérieure.



Les rails télescopiques, fournis en accessoire, peuvent être facilement montés sur les grilles latérales à l'aide de deux pinces de fixation. Étant donné qu'il existe des rails de gauche et de droite, assurez-vous de savoir quel rail installer au bon côté. Vérifiez les signes **(R)** pour la droite et **(L)** pour la gauche sur les rails.

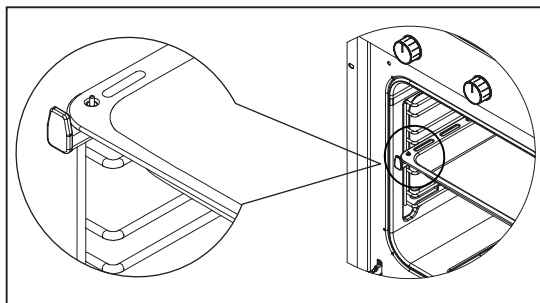
Notre recommandation pour l'installation est que vous devez complètement retirer les grilles latérales du four et installer les rails télescopiques sur celles-ci sur une surface plane. Installez le rail télescopique sur la grille supérieure parmi les deux. Les rails peuvent être facilement montés et démontés. Après avoir ajusté les positions des rails télescopiques de droite et de gauche, appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils soient insérés dans les grilles latérales.



Vérifiez si les rails sont entièrement fixés ou pas en regardant par derrière la grille.

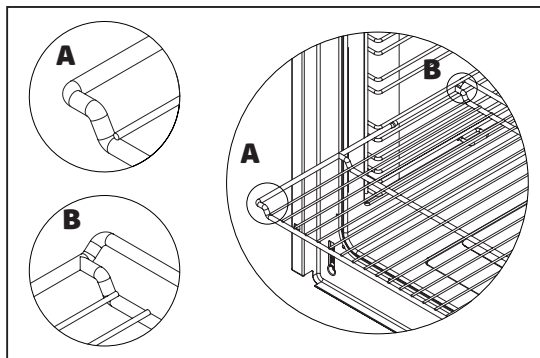
Après l'installation des rails télescopiques, reposez les grilles dans le four. N'utilisez pas le gril juste en dessous de la grille sur lequel sont fixés les rails télescopiques.

Positionnement approprié des plateaux ou du grillage sur les rails télescopiques



Grâce aux étagères télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement insérés et retirés. Lors de l'utilisation du plateau ou du grillage avec les rails télescopiques, assurez-vous que les goupilles à l'arrière des rails télescopiques reposent correctement sur le plateau ou le grill.

Utilisation du grill



Il est important de placer correctement le grill et le plateau sur les grilles et / ou de placer correctement le plateau ou le grill sur le rail. Le positionnement correct est indiqué dans la figure ci-contre. Placez le grill ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre des aliments dessus.

Remarque : N'utilisez pas le grill juste en dessous de la grille sur lequel sont fixés les rails télescopiques.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR

Largeur extérieure	900 mm
Profondeur extérieure	610 mm
Hauteur extérieure	925 mm

Spécifications techniques du four

Élément chauffant inférieur	2000 W
Élément chauffant supérieur	1500 W
Élément de chauffage turbo	2200 W x 1 / 1250 W x 2 / 1800 W x 2
Élément de chauffage de la grille	3250 W
Puissance de la lampe	15-25 W
Tension d'alimentation	220-240 V N AC / 380-415 V 3N CA 50/60 Hz.

Spécifications techniques de la cuisinière

Chauffage par induction 250 mm	2300 W
Chauffage par induction 250 mm Booster	3000 W
Chauffage par induction 200 mm	2300 W
Chauffage par induction 200 mm Booster	3000 W
Chauffage par induction 160 mm	1400 W

AVERTISSEMENT : Pour que la modification soit effectuée par un service autorisé, ce tableau doit être pris en compte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

AVERTISSEMENT : Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

AVERTISSEMENT : Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent différer en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appelez un électricien et un plombier pour les organiser au besoin.

AVERTISSEMENT : Le fabricant n'est pas responsable des dommages pouvant résulter d'opérations effectuées par des personnes non agréées et la garantie de l'appareil est annulée.

AVERTISSEMENT : Il incombe au client de préparer l'endroit où l'appareil sera placé et l'installation électrique.

AVERTISSEMENT : Les règles indiquées dans les normes locales relatives à l'électricité doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

AVERTISSEMENT : Gardez les canaux de ventilation ouverts.

AVERTISSEMENT : Durant l'installation, il est recommandé de porter un équipement de protection individuelle approprié et d'observer les règles de sécurité applicables.



Endroit approprié pour l'installation

Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le plancher de la cuisine doit être dur pour supporter le poids de l'unité et tous les autres ustensiles de cuisine pouvant être utilisés sur le four.

L'appareil doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400 mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 6,5 mm sur les surfaces latérales à l'intérieur des meubles de cuisine.

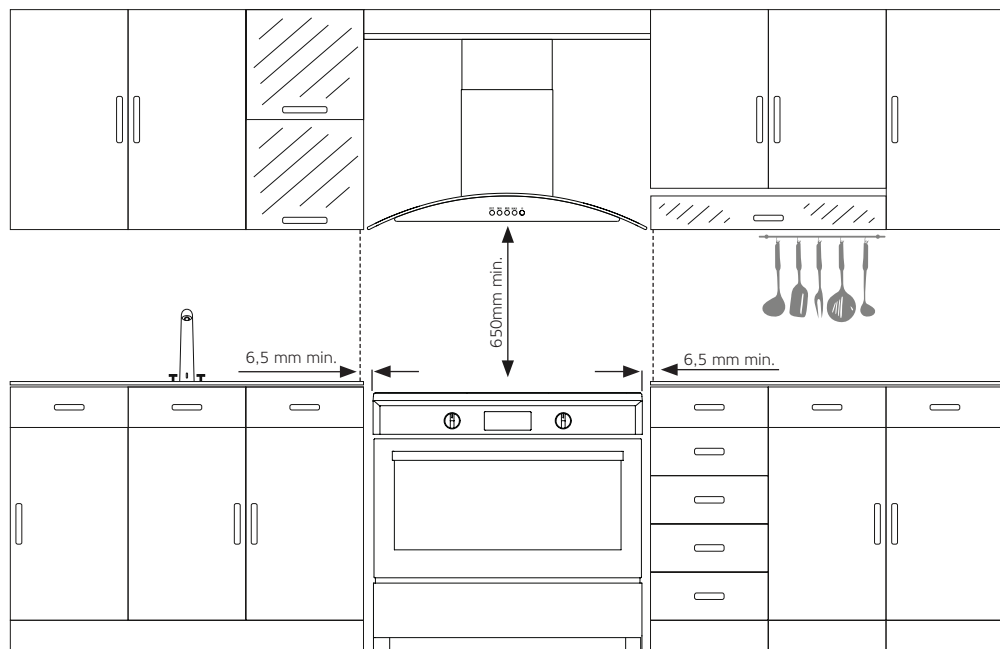
L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage. (min. 650 mm)

L'appareil peut être placé côte à côte avec les murs de la cuisine, les meubles de cuisine, ou tout meuble ou appareil de taille quelconque derrière ou d'un côté. Les meubles de cuisine situés directement à proximité de l'appareil doivent être de la même taille ou plus petits que l'appareil.

Un espace d'au moins 2 cm est nécessaire entre l'appareil et le mur pour permettre la circulation de l'air.

Installation appropriée

Pour l'installation appropriée, conformez-vous aux dimensions fournies dans le schéma ci-dessous.



AVERTISSEMENT : Toutes sortes de meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur. (Au moins 100 °C)

AVERTISSEMENT : N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

Installation des pieds du four

1. Les lattes de fixation des pieds sont installées sur le four par le bas de l'appareil comme indiqué sur la (figure 1). Les écrous sont centrés sur ces lattes afin de visser les pieds. Terminez l'installation des pieds en les vissant aux écrous (figure 2).

2. Vous pouvez mettre votre four à niveau en tournant les pieds vissés en fonction du type de surface que vous utilisez.

3. Si votre four est équipé de pieds en plastique (figure 3), vous pouvez régler la hauteur du four à partir de ces pieds en les tournant dans le sens horaire ou antihoraire.

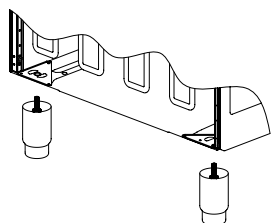


Figure 1

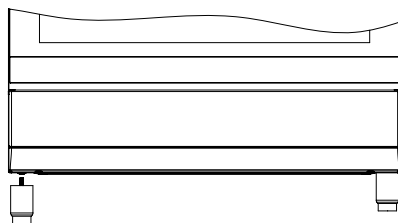


Figure 2

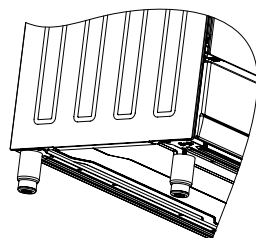


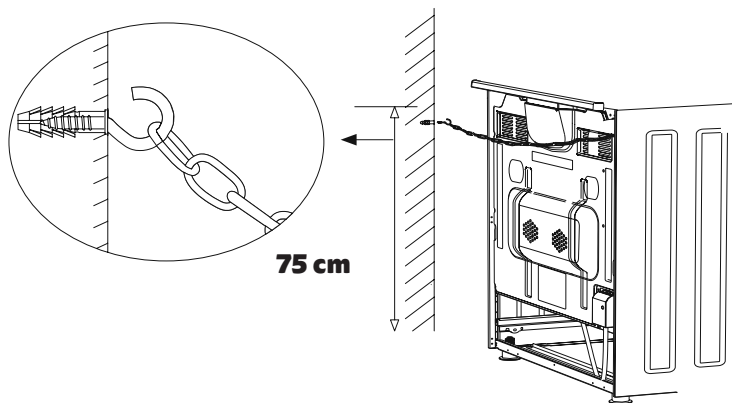
Figure 3

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

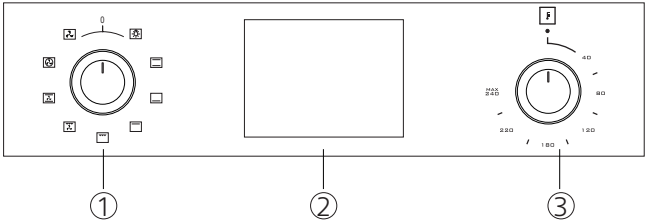
Illustration de la fixation à la chaîne

Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée.

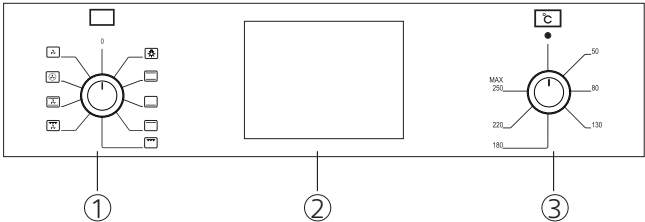
Cette fixation à la chaîne doit être aussi courte que possible afin d'éviter que le four ne s'incline latéralement ou vers l'avant.



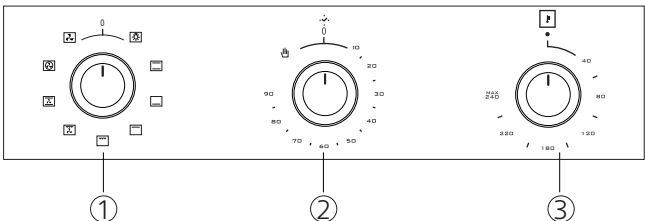
PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR



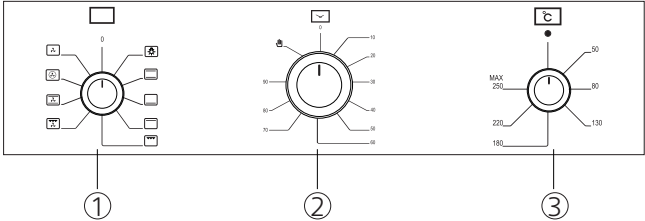
- 1. Bouton de fonction
- 2. Minuterie numérique
- 3. Thermostat



- 1. Bouton de fonction
- 2. Minuterie numérique
- 3. Thermostat



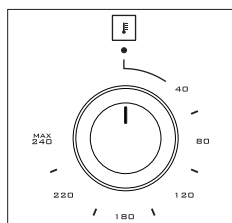
- 1. Bouton de fonction
- 2. Minuterie mécanique
- 3. Thermostat



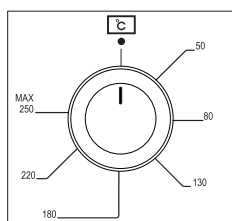
- 1. Bouton de fonction
- 2. Minuterie mécanique
- 3. Thermostat

AVERTISSEMENT : Le panneau de commande ci-dessus est fourni uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.

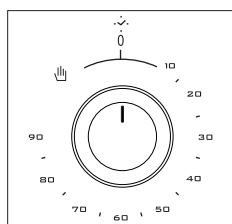
Bouton de réglage de la température (thermostat)



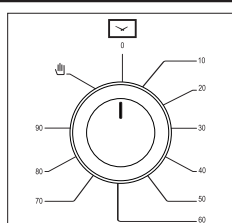
Thermostat : Utilisé pour déterminer la température de cuisson du plat à cuire au four. Après avoir placé la nourriture dans le four, tournez le commutateur pour régler la température désirée. Pour en savoir plus sur les températures de cuisson des différents aliments, consultez le tableau de cuisson.



Bouton de Minuterie Mécanique



Utilisée pour déterminer la période de cuisson au four. Lorsque la durée réglée est expirée, l'alimentation des feux est coupée et un signal d'avertissement sonore est émis. La minuterie mécanique peut être ajustée à la période souhaitée entre 0 et 90 minutes. Pour les périodes de cuisson, consultez les tableaux de cuisson.



Cuisson manuelle



AVERTISSEMENT : En cuisson manuelle, la durée de cuisson est supervisée par l'utilisateur.

UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

Mise en service du four

Après avoir effectué les raccordements nécessaires de votre four conformément aux instructions, vous devrez procéder comme suit pour la première mise en service :

1. Retirez les étiquettes ou les accessoires qui sont apposés à l'intérieur du four. Si la partie avant de l'appareil comporte un film de protection, retirez-le.

2. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide pour enlever la poussière et les résidus d'emballage. L'intérieur du four doit être vide. Procédez au branchement de l'appareil.

3. Réglez le bouton du thermostat à la température la plus élevée et faites fonctionner le four pendant 30 minutes avec la porte fermée. À ce moment, il est normal d'avoir un peu de fumée et d'odeur.

4. Une fois le four refroidi, nettoyez l'intérieur avec de l'eau tiède et d'un détergent doux, puis séchez-le avec un chiffon propre. Vous pouvez maintenant utiliser votre four.

Fonctionnement normal du four

1. Pour commencer la cuisson, réglez le bouton du thermostat et le niveau de température en fonction du repas que vous voulez cuisiner.

2. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur la durée souhaitée en utilisant le bouton sur les modèles équipés d'une minuterie mécanique. La minuterie désactive les appareils de chauffage lorsque le temps est écoulé et émet un signal sonore d'avertissement lorsque la sonnerie retentit.

3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé selon les informations entrées dans le minuteur numérique, le minuteur éteint les appareils de chauffage et émet un signal sonore.



VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Lors du fonctionnement du four, le ventilateur de refroidissement évacue l'excès de vapeur afin d'éviter la surchauffe de l'appareil. Cela est nécessaire pour que votre appareil fonctionne correctement et effectue bien les cuissons.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après la fin de la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Utilisation du grill

- 1.** Lorsque vous placez le gril sur le panier supérieur, les aliments sur le gril ne doivent pas toucher le grill.
- 2.** Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner les aliments à l'envers.
- 3.** Les aliments doivent être au centre du gril pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

Pour allumer le gril :

- 1.** Placez le bouton de fonction sur le symbole du grill.
- 2.** Ensuite, réglez-le sur la température de grill souhaitée.

Pour éteindre le gril :

Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

AVERTISSEMENT : Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.

*** Utilisation de la feuille de déflecteur de grill**

Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill. Veuillez utiliser ce panneau de sécurité afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill. (figure 4)

Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la vitre avant du four. (figure 5) Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement le couvercle. (figure 6)

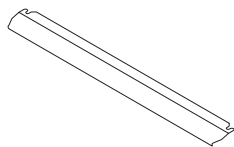


Figure 4

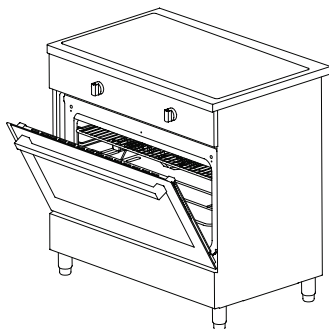


Figure 5

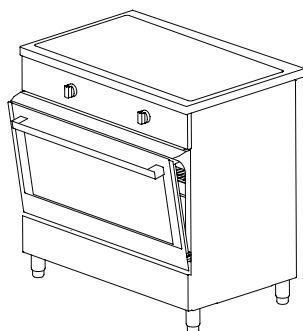


Figure 6

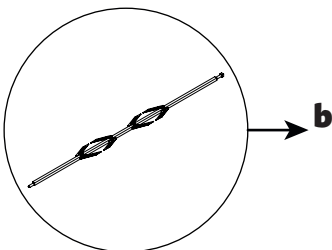
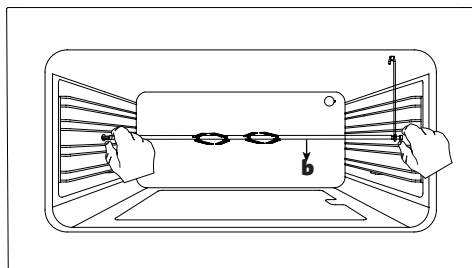
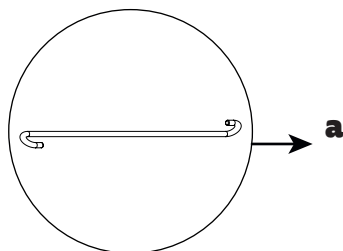
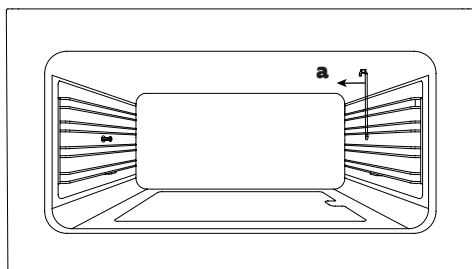
AVERTISSEMENT : Il est préférable d'utiliser la feuille de déflecteur de grill avec le couvercle ouvert.

*** Utilisation de la rôtissoire pour poulet**

AVERTISSEMENT : Après la cuisson, retirez la brochette de volaille en utilisant des gants, car le four sera chaud.

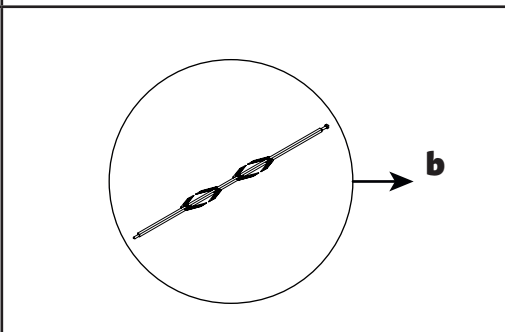
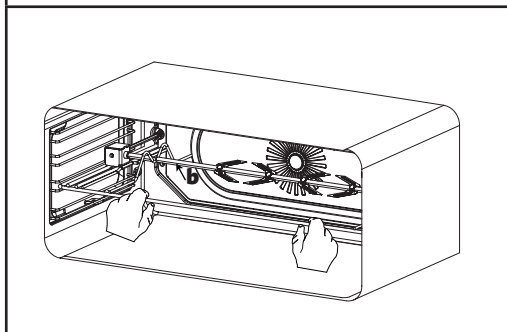
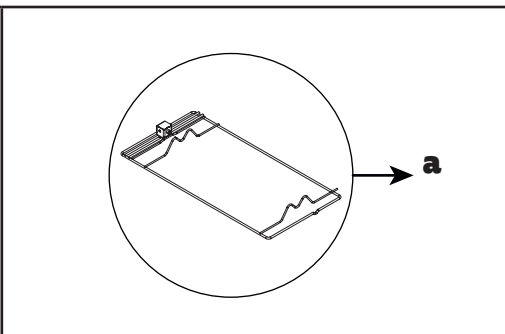
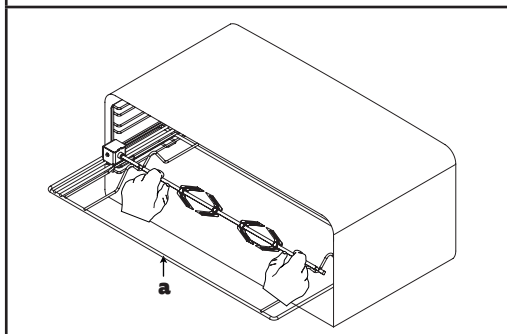
L'utilisation de la rôtiroire à poulet peut varier en fonction de l'option de votre appareil. Suivez la procédure appropriée pour l'installation de votre appareil.

1. L'accessoire de suspension **(a)** de la rôtiroire à poulet doit être placée à l'entrée appropriée de la cavité du four. Embrochez la volaille en entier. Pour une grillade de volaille saine, centrez et fixez la volaille sur la broche **(b)** en fixant les crochets installés des deux côtés de la broche **(b)**. Insérez une extrémité de la broche **(b)** dans la chambre du moteur de la rôtiroire et fixez l'autre extrémité à l'accessoire de suspension **(a)**.



Après avoir fermé la porte, réglez la position du gril du four () et réglez la température du thermostat au niveau le plus élevé à l'aide du bouton de contrôle de la température. Pour collecter les déversements d'huile durant la cuisson, placez le plateau sur le socle. Ajoutez de l'eau dans le plateau pour en faciliter le nettoyage.

2. Embrochez la volaille en entier. Pour une grillade de volaille saine, centrez et fixez la volaille sur la broche **(b)** en fixant les crochets installés des deux côtés de la broche **(b)**. Placez la broche **(b)** sur le fil de la rôtissoire **(a)** et mettez-la dans le four en vous assurant que l'extrémité de la broche **(b)** est placée dans la chambre du moteur de la rôtisserie.



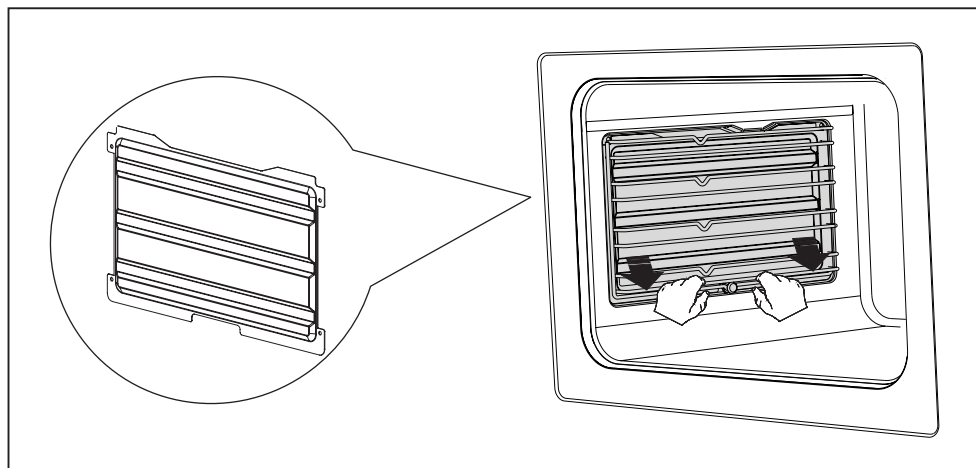
Après avoir fermé la porte, réglez la position du gril du four () et réglez la température du thermostat au niveau le plus élevé à l'aide du bouton de contrôle de la température. Pour collecter les déversements d'huile durant la cuisson, placez le plateau sur le socle. Ajoutez de l'eau dans le plateau pour en faciliter le nettoyage.

* PAROIS CATALYTIQUES

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Les parois catalytiques absorbent également les résidus de graisse et nettoient votre four lorsqu'il fonctionne.

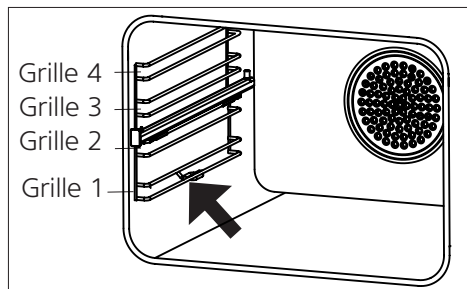
Retrait des parois catalytiques

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans.



POSITIONS DE LA GRILLE

*Positions de la grille métallique



Il est important de placer correctement les grilles métalliques dans le four.

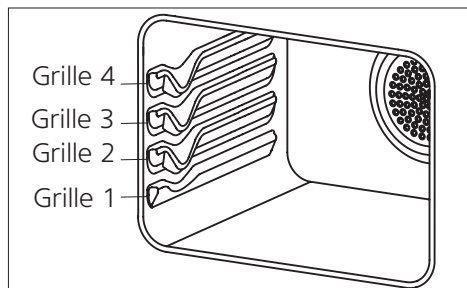
Les positions de la grille sont indiquées dans les figures.

Vous pouvez placer un plateau profond sur les grilles inférieures et supérieures.

Installation et retrait des supports de câbles

Appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur les figures ci-dessous, enlevez en premier lieu le bas et le haut des grilles métalliques. Pour installer une grille ; effectuez l'inverse de la procédure de retrait d'une grille.

*Positions de la grille standard



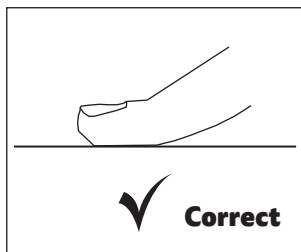
La grille standard possède 4 positions.

Ces positions sont indiquées dans la figure ci-dessous.

Vous pouvez placer le plateau profond sur les grilles inférieure et supérieure.

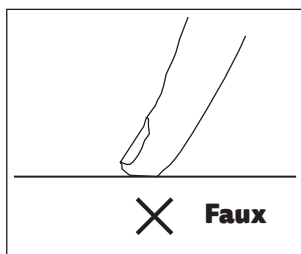
UTILISATION DE LA SECTION CUISINIÈRE

Avertissements sur le fonctionnement de la commande tactile



Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression dessus.

Posez une casserole, une poêle, etc. appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.



Assurez-vous que le fond de la casserole, de la poêle, etc. que vous avez placée et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

Assurez-vous que les commandes tactiles sont toujours propres et sèches. Même une fine couche d'eau peut rendre difficile le travail des commandes tactiles.

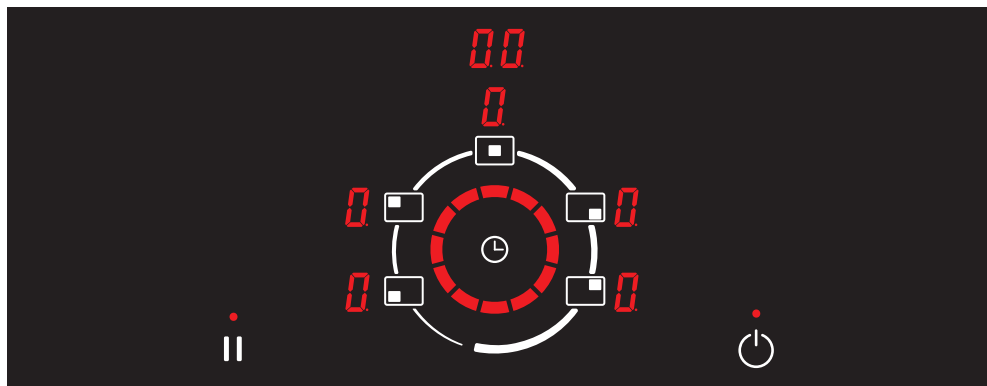
Utilisez le bas et non le bout de votre doigt lorsque vous utilisez l'appareil.

AVERTISSEMENT : Éteignez toujours les plaques de cuisson après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de gants lorsque vous utilisez les plaques de cuisson.

AVERTISSEMENT : Les panneaux de commande de la section de la cuisinière peuvent varier en fonction des options de l'appareil. Veuillez examiner le panneau de commande de votre appareil.

Fonctionnement de la carte électronique de la section de la cuisinière



	Touche de sélection de la zone de cuisson centrale
	Touche de sélection de la zone de cuisson inférieure gauche
	Touche de sélection de la zone de cuisson supérieure gauche
	Touche de sélection de la zone de cuisson supérieure droite
	Touche de sélection de la zone de cuisson inférieure droite
	Touche de minuterie
	Bouton Marche/Arrêt
	Bouton Démarrer/ Arrêter
	Icône d'affichage de la température
	Icône d'indicateur de la minuterie
	Icône de contrôle tactile à curseur rotatif

Mise en marche de l'appareil

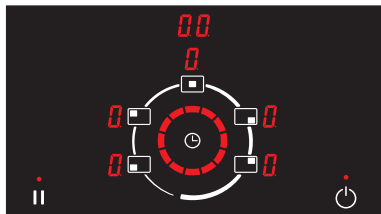


Figure 1

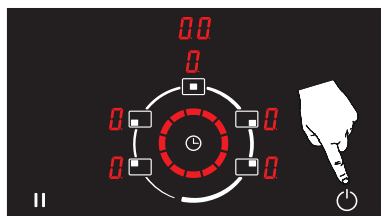


Figure 2

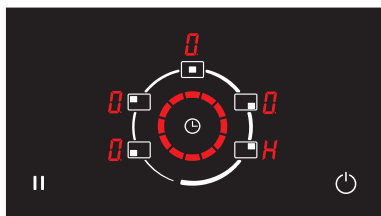


Figure 3

L'appareil devient opérationnel une seconde après avoir été branché au secteur. Toutes les LED et les écrans s'allument pendant 1 seconde. (Voir Fig. 1)

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). Le symbole  apparaît sur tous les affichages. (Voir Fig. 2)

Si la température du verre au-dessus des zones de cuisson est supérieure à 65 °C  et  que des icônes s'affichent successivement sur l'écran de la table de cuisson concernée. (Voir Fig. 3)

Mise hors tension de l'appareil

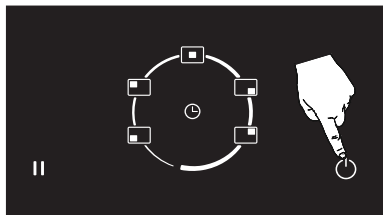


Figure 4

L'appareil est mis hors tension en appuyant sur la touche marche/arrêt (). Vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur la touche () même si la sécurité enfant est activée. (Voir Fig. 4)

AVERTISSEMENT : L'appareil reste actif pendant 10 secondes sans être utilisé. Si aucun niveau de cuisson ou minuterie n'est sélectionné dans cet intervalle de temps, l'appareil passe automatiquement en « **mode Arrêt** » en émettant un bip.

AVERTISSEMENT : Si  le symbole clignote sur l'un des écrans des indicateurs de zone de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement lorsque le  symbole disparaît.

Affichage de la chaleur résiduelle

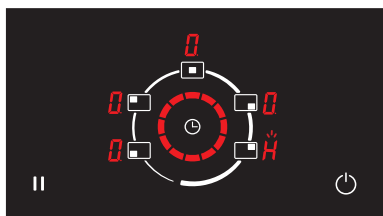


Figure 5

Si  le symbole clignote sur les écrans des indicateurs de la table de cuisson concernée, cela signifie que cette dernière est encore chaude. Elle peut être utilisée pour chauffer une petite quantité de nourriture. (Voir Fig. 5)

AVERTISSEMENT : L'affichage de la chaleur résiduelle ne s'allume pas, et avertit l'utilisateur contre la chaleur en cas de coupure de courant.

AVERTISSEMENT : L'indicateur de chaleur résiduelle de chaque zone de cuisson reste actif jusqu'à ce que la température mesurée du verre soit inférieure à + 65 °C.

Utiliser les zones de cuisson

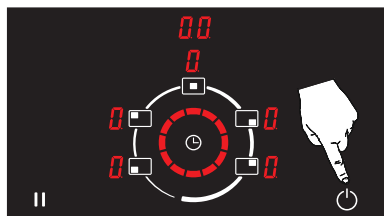


Figure 6

Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 6)

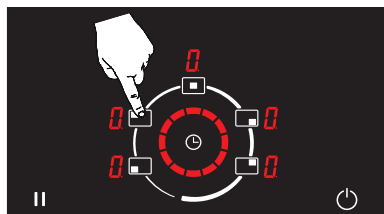


Figure 7

La zone de cuisson est sélectionnée pour la cuisson. (Voir Fig. 7)

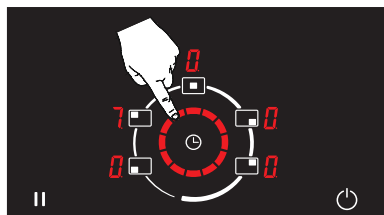


Figure 8

Le niveau de température de la zone de cuisson peut être réglé entre 1 et 9 à l'aide de l'icône de commande tactile rotative. (Voir Fig. 8)

REMARQUE IMPORTANTE : Lorsque la commande tactile à glissière rotative est utilisée dans le sens des aiguilles d'une montre, le niveau de puissance de la zone de cuisson augmente, tandis que lorsqu'elle est utilisée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le niveau de puissance de la zone de cuisson diminue.

Remarque : La plage de niveaux de puissance 0-1 peut être utilisée pour maintenir les aliments au chaud.

Arrêt des zones de cuisson

Une zone de cuisson sélectionnée peut être désactivée de trois manières ;

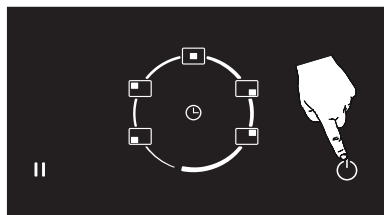


Figure 9

1. Une zone de cuisson sélectionnée peut être désactivée en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 9)

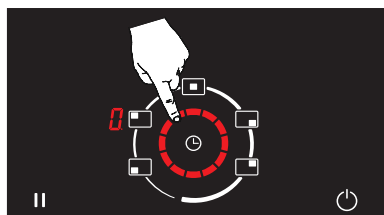


Figure 10

2. Après avoir sélectionné la zone de cuisson concernée, il est possible de l'éteindre en réglant la température de la zone de cuisson au niveau souhaité  à l'aide du contrôle tactile à glissière rotative. (Voir Fig. 10)

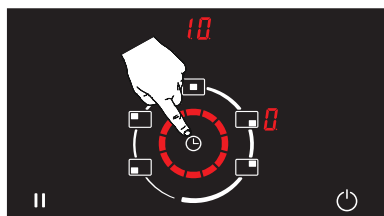


Figure 11

3. Vous pouvez désactiver la zone de cuisson sélectionnée en réglant une minuterie. Lorsque le temps programmé est écoulé, l'unité de cuisson s'éteint automatiquement en émettant un signal sonore. (Voir Fig. 11)

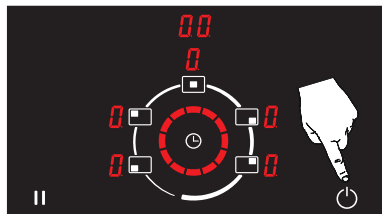
AVERTISSEMENT : Il est possible de régler la durée de la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

AVERTISSEMENT : Si la zone de cuisson est chaude, le symbole  clignote sur l'écran. Le symbole  s'affiche si la zone de cuisson n'est pas chaude.

Fonction de Verrouillage Enfant

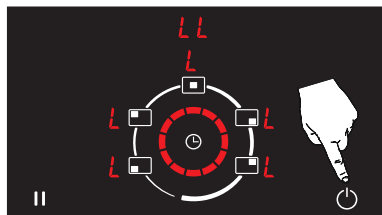
La sécurité enfant peut être activée pour éviter les opérations involontaires.

Pour activer le verrouillage enfant;



Le verrouillage des enfants est activé en appuyant sur la touche marche/arrêt () pendant 3 secondes. (Voir Fig. 12)

Figure 12



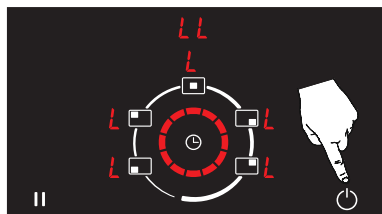
Le  symbole s'affiche sur tous les écrans et la sécurité enfant est activée. (Voir Fig. 13)

Figure 13

AVERTISSEMENT : Lorsque le verrouillage est activé, toutes les touches, à l'exception de la touche marche/arrêt () sont désactivées. Dans ce cas, la cuisson n'est pas possible.

AVERTISSEMENT : La sécurité enfants ne peut pas être activée si une opération de cuisson est en cours.

Pour désactiver le verrouillage enfant ;



Le verrouillage des enfants est désactivé en appuyant sur la touche marche/arrêt () pendant 3 secondes. (Voir Fig. 14)

Figure 14

Fonction de minuterie

Il y a deux types de fonctions de minuterie ;

1. Fonction de minuterie indépendante

Elle peut être réglée lorsque le mode de réglage d'une zone de cuisson est inactif. Elle peut également être utilisée comme alarme. La minuterie indépendante continue de fonctionner lorsqu'une zone de cuisson est mise en service.

Pour régler la minuterie indépendante ;

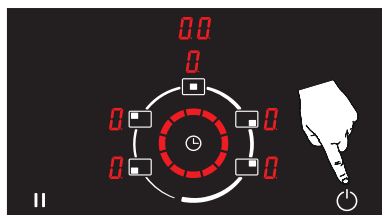


Figure 15

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (⏻). (Voir Fig. 15)

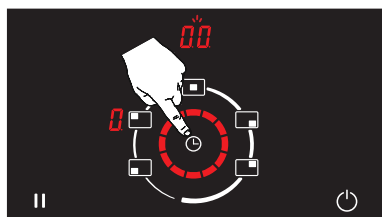


Figure 16

Si la zone de (⏻) est chaude, le symbole **00** clignote sur l'écran de minuterie. (Voir Fig. 16)

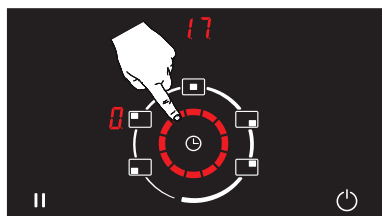


Figure 17

La durée peut être réglée entre 1 et 99 minutes à l'aide de la commande tactile à curseur rotatif et des touches de minuterie (⏻). (Voir Fig. 17)

REMARQUE IMPORTANTE : Lorsque l'heure est réglée en appuyant sur la touche de minuterie, le temps augmente de 10 minutes. Par conséquent, un maximum de 90 minutes peut être réglé à l'aide de la touche de minuterie. La commande tactile à glissière doit être utilisée pour régler les valeurs intermédiaires.

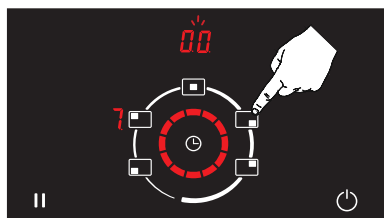


Figure 18

Un signal sonore retentit et l'affichage de la minuterie clignote **00** lorsque le temps programmé est écoulé. Il suffit d'appuyer une fois sur n'importe quel bouton de l'écran tactile pour arrêter le signal sonore. (Voir Fig. 18)

AVERTISSEMENT : Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes si aucune touche n'est touchée.

AVERTISSEMENT : L'arrêt de la cuisinière (en appuyant sur la touche marche/arrêt ()) n'arrête pas la minuterie indépendante. La minuterie indépendante reprend lorsque la cuisinière est allumée.

2. Fonction de minuterie pour la zone de cuisson

Pour régler la minuterie de la zone de cuisson ;

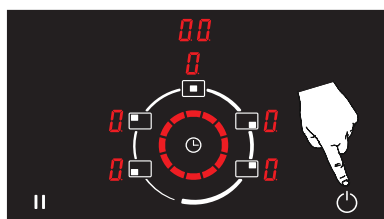


Figure 19

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 19)

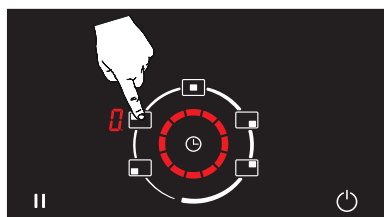


Figure 20

La zone de cuisson est sélectionnée pour la cuisson minutée. (Voir Fig. 20)

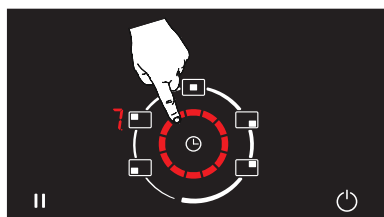


Figure 21

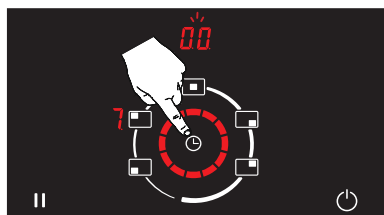


Figure 22

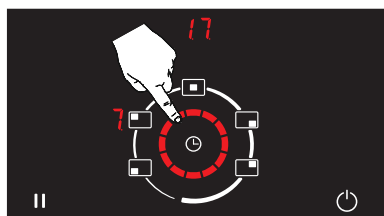


Figure 23

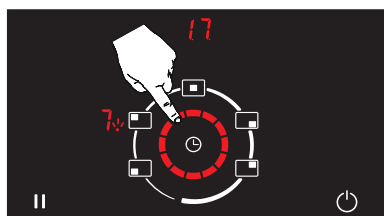


Figure 24

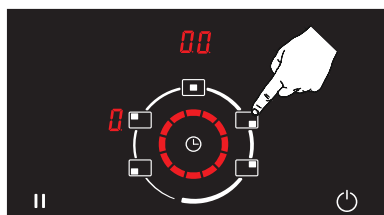


Figure 25

Le niveau de température de la zone de cuisson sélectionnée est réglé entre 1 et 9 à l'aide de l'icône de commande tactile rotative. (Voir Fig. 21)

Si la zone de () est chaude, le symbole  clignote sur l'écran de minuterie. (Voir Fig. 22)

Le temps peut être réglé entre 1 et 99 minutes pour la zone de cuisson concernée à l'aide de la commande tactile à curseur rotatif. (Voir Fig. 23)

Le point situé à côté du niveau de température de la zone de cuisson à laquelle appartient le temps restant sur la minuterie clignote. (Voir Fig. 24)

Une fois le temps programmé écoulé, la zone de cuisson programmée s'arrête de cuire en émettant un signal sonore. Le  symbole est affiché ou le  symbole clignote sur l'écran si la zone de cuisson est chaude. (Voir Fig. 25)

Remarque : La durée peut être réglée pour plus d'une zone de cuisson.

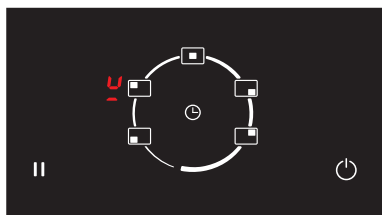
REMARQUE IMPORTANTE : Lorsque l'heure est réglée en appuyant sur la touche de minuterie, le temps augmente de 10 minutes. Par conséquent, un maximum de 90 minutes peut être réglé à l'aide de la touche de minuterie. La commande tactile à glissière doit être utilisée pour régler les valeurs intermédiaires.

AVERTISSEMENT : Si plus d'une minuterie est disponible, l'affichage de la minuterie indique la valeur de temps restante la plus basse après la période de réglage de 5 secondes. Le point situé à côté de la zone de cuisson pour laquelle le temps restant est affiché clignote sur la minuterie.

Identification / centrage de la casserole (Pas d'avertissement concernant la casserole) 

Lors de la cuisson par induction, l'énergie se dégage uniquement sur la surface couverte par le fond de la casserole sur la zone de cuisson correspondante.

La cuisson s'arrête s'il n'y a pas de casserole (soit qu'il n'y a pas de casserole, soit que la casserole n'est pas compatible avec l'induction) lorsque la cuisson est lancée ou si la casserole est retirée de la zone de cuisson pendant la cuisson.



S'il n'y a pas de casserole dans la zone de cuisson, l'avertissement d'absence de casserole () s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson concernée. (Voir Fig. 26)

Figure 26

Fonction puissance élevée (BOOST)

Vous pouvez utiliser la fonction de puissance élevée (**BOOST**) pour une cuisson plus rapide.

Pour activer la fonction de puissance élevée (BOOST) ;

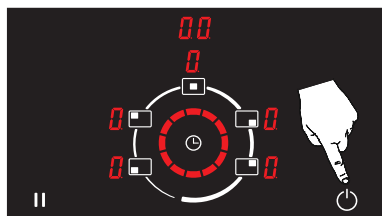


Figure 27

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 27)

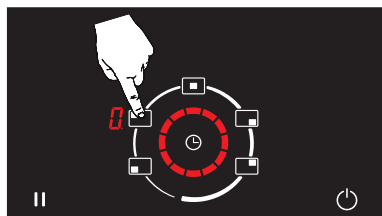


Figure 28

La zone de cuisson est sélectionnée pour effectuer une cuisson à puissance élevée (**BOOST**). (Voir Fig. 28)



Figure 29

Le niveau de température de la zone de cuisson sélectionnée est réglé sur une puissance élevée (**BOOST**) à l'aide de la commande tactile rotative à glissière. Le symbole  apparaît sur l'écran de la zone de cuisson concernée. (Voir Fig. 29)

AVERTISSEMENT : La durée maximale de la fonction puissance élevée (**BOOST**) est de 10 minutes.

AVERTISSEMENT : La fonction de puissance élevée (**BOOST**) ne peut pas être activée pour deux zones de cuisson différentes simultanément.

Pour désactiver la fonction de puissance élevée (BOOST) ;

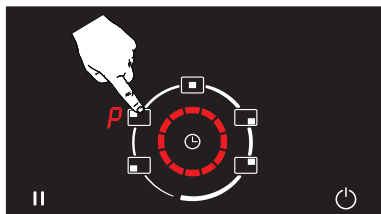


Figure 30

La zone de cuisson est sélectionnée pour désactiver une cuisson à puissance élevée (**BOOST**) . (Voir Fig. 30)

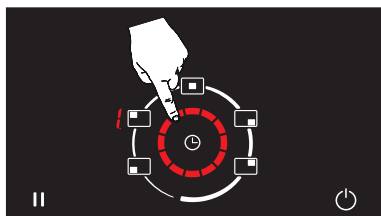


Figure 31

Le niveau de température de la zone de cuisson sélectionnée est réglé entre 1 et 9 à l'aide de la commande tactile rotative. (Voir Fig. 31)

Gestion d'énergie

L'appareil contrôle automatiquement la puissance pour éviter que la température ne dépasse les limites normales. Toutes les zones de cuisson ne peuvent pas être utilisées au maximum (**P** ou niveau 9).

AVERTISSEMENT : Si l'on tente de régler les niveaux de température au-delà des limites normales, l'appareil ne dépasse pas le niveau de température maximal qui peut être réglé et un signal sonore retentit.

Fonction de cuisson automatique (AUTO) **A**

La fonction de cuisson automatique permet de faire fonctionner la cuisinière à pleine puissance pendant une durée déterminée en fonction du niveau de cuisson sélectionné.

Pour activer la fonction cuisson automatique (AUTO);

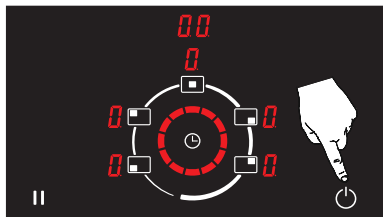


Figure 32

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 32)

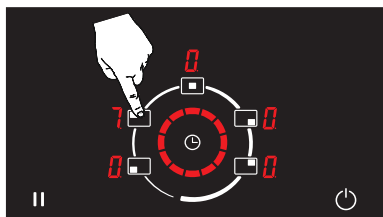


Figure 33

La zone de cuisson est sélectionnée pour la cuisson automatique. (Voir Fig. 33)

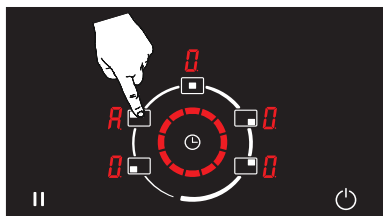


Figure 34

La zone de cuisson sélectionnée est réglée sur le niveau de température requis entre 1 et 8 et la zone de cuisson correspondante est pressée jusqu'à ce que le symbole de la fonction de cuisson automatique (**A**) s'active sur l'écran. Après l'activation de la cuisson automatique, le niveau de température réglé et le symbole de la fonction de cuisson automatique (**A**) s'affichent successivement. (Voir Fig. 34)

Pour désactiver la fonction cuisson automatique (AUTO);

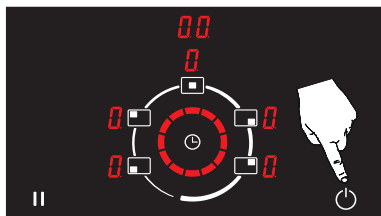


Figure 35

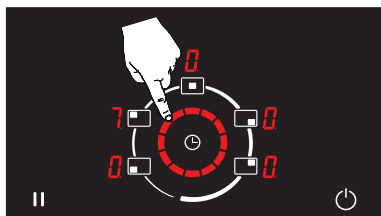


Figure 36

1. La fonction de cuisson automatique (**A**) est interrompue en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 35)

2. La zone de cuisson pour laquelle la fonction de cuisson automatique (**A**) est réglée est ajustée au niveau de température requis à l'aide de la commande à glissière rotative et la fonction de cuisson automatique (**A**) est terminée. (Voir Fig. 36)

AVERTISSEMENT : La durée de la fonction de cuisson automatique est de 10 minutes. À la fin de cette période, la zone de cuisson concernée continue de cuire au niveau de température réglé.

Fonction Démarrer/Arrêter

La fonction arrêter / démarrer permet d'arrêter temporairement le processus de cuisson et de le redémarrer après un certain temps.

Pour activer la fonction démarrer / arrêter ;

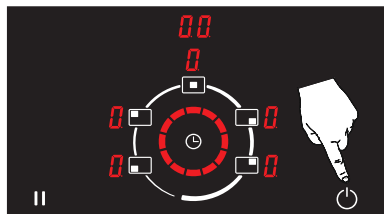


Figure 37

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 37)

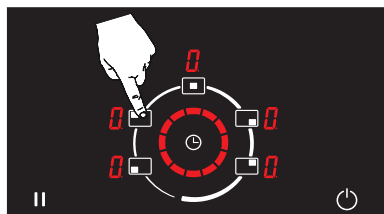


Figure 38

La zone de cuisson est sélectionnée pour la cuisson. (Voir Fig. 38)

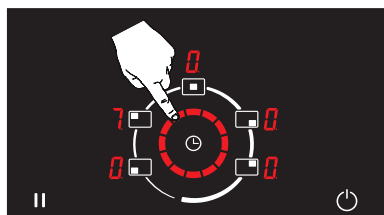


Figure 39

Le niveau de température de la zone de cuisson sélectionnée est réglé entre 1 et 9 à l'aide de l'icône de commande tactile rotative. Il est également possible de régler l'heure en option. (Voir Fig. 39)

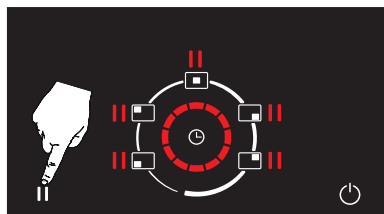


Figure 40

En appuyant sur la touche démarrer / arrêter (), la cuisson et, le cas échéant, le réglage de la durée s'arrêtent et  s'affichent sur tous les écrans. (Voir Fig. 40)

Pour désactiver la fonction démarrer / arrêter ;

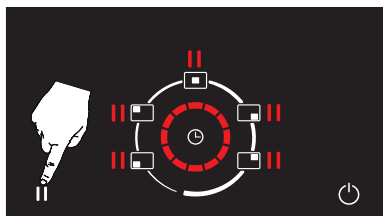


Figure 41

Appuyez une fois sur la touche (II) démarrer/ arrêter (Voir Fig. 41)

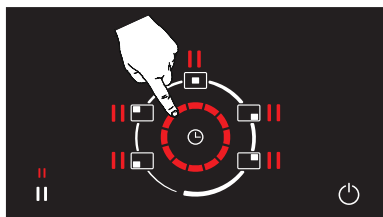


Figure 42

La fonction démarrage / arrêt est désactivée en traçant un cercle sur le curseur rotatif immédiatement après avoir appuyé une fois sur la touche (II) démarrer/ arrêter. (Voir Fig. 42)

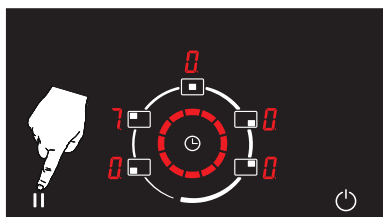


Figure 43

Lorsque la fonction d'arrêt est annulée, l'appareil poursuit le processus s'il y a une cuisson en cours ou un temps programmé. (Voir Fig. 43)

AVERTISSEMENT : La fonction d'arrêt est activée pendant 10 minutes. À la fin de cette période, l'appareil s'éteint automatiquement.

Fonction de rappel

Cette fonction permet de conserver les réglages en cours sans avoir à les réajuster en cas d'arrêt intempestif de l'appareil pendant qu'il est en train de cuire.

Il n'y a pas de bouton différent pour cette fonction.

Si l'appareil est rallumé dans les 6 secondes, les informations ci-dessous se poursuivent automatiquement.

1. Niveaux de cuisson de toutes les zones de cuisson
2. Minuteries actives pertinentes pour la zone de cuisson
3. Verrouillage enfant

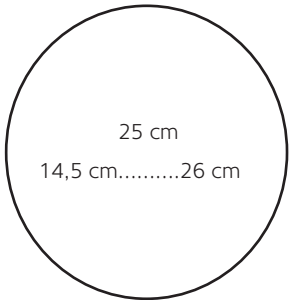
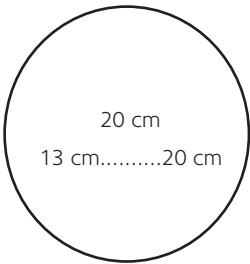
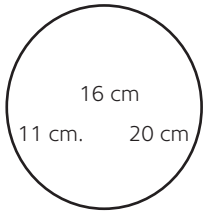
Codes d'erreur et recommandations en matière de solutions

Les codes d'erreur, leurs causes probables et les solutions recommandées sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

Code d'erreur	Cause potentielle de l'erreur	Proposition de solution
ER03	Appuyer sur plus d'un bouton simultanément.	Arrêtez la hotte d'aspiration. Nettoyez l'écran tactile et réessayez après avoir allumé le four.
ER22	Les boutons tactiles ne sont pas détectés par le circuit ou une erreur de court-circuit sur l'analyse du bouton.	Contactez le fabricant.
ER20	Erreur flash.	Contactez le fabricant.
ER47	Le câble de communication n'est pas mal installé ou la carte de niveau intermédiaire est différente.	Contactez le fabricant.
ER2	Température excessive.	Recommencez la cuisson une fois que la plaque de cuisson a refroidi.
ER3	Ce n'est pas une cuisinière appropriée.	Veuillez utiliser des cuisinières compatibles avec l'induction.
E5 / E6	La fréquence du réseau est en dehors de la plage de fréquence autorisée.	Vérifiez les branchements.
E8	Erreur de ventilation	Contactez le fabricant.
E9	Erreur de capteur de température.	Contactez le fabricant.

AVERTISSEMENT : L'appareil peut s'éteindre pour se protéger s'il fonctionne au niveau le plus élevé pendant une longue période. Il s'agit d'une situation normale pour la sécurité des appareils.

ZONES DE CUISSON

Grande zone de cuisson	Zone de cuisson normale	Petite zone de cuisson
 25 cm 14,5 cm.....26 cm	 20 cm 13 cm.....20 cm	 16 cm 11 cm. 20 cm
• S'adapte automatiquement à la casserole. • Distribue la chaleur de la manière la plus appropriée. • Offre une excellente dissipation de la chaleur.	• S'adapte automatiquement à la casserole. • Distribue la chaleur de la manière la plus appropriée. • Offre une excellente dissipation de la chaleur. • Convient à tous les types de cuisson.	• Cuisson lente (sauces, crèmes, etc.) • Préparation de petites quantités d'aliments ou de portions réservées à une seule personne.

AVERTISSEMENT : Les informations sur la cuisson fournies dans le tableau sont uniquement à titre informatif.

APPLICATIONS DE CUISSON

Utilisez votre appareil dans le réglage de chauffage approprié pour la cuisson.

Réglage de chauffage	Utilisation
0	Muet
1-3	Mode maintien au chaud/dégivrage
4-5	Chauffage/cuisson lent(e)
6-7	Réchauffage, cuisson rapide
8	Ébullition
9	Niveau maximum
P	Puissance maximum

AVERTISSEMENT : Les informations fournies dans ce tableau ne sont qu'indicatives.

CHOIX DE LA CASSEROLE APPROPRIÉE

Placez une quantité appropriée de nourriture dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous éviterez les débordements de nourriture ainsi qu'un nettoyage non nécessaire.

N'utilisez pas de récipients instables susceptibles de se renverser facilement sur la table de cuisson.

Ne mettez pas de casseroles ni de poêles vides sur les plaques avec la flamme allumée.

Ne posez pas de récipients susceptibles d'être affectés par la chaleur.

Ne faites pas fonctionner les plaques sans casseroles ni poêles.

Ne placez pas les couvercles des casseroles sur les plaques de cuisson.

Gardez le couvercle du récipient que vous utilisez pour chauffer l'huile.

Ne mettez pas d'huile dont le volume dépasse le tiers de la casserole. Ne laissez pas l'huile sans surveillance lorsqu'elle est en train de chauffer. Les huiles extrêmement chaudes peuvent provoquer un incendie.

Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat uniquement. Les arêtes vives causent des rayures sur la surface.

Les casseroles en verre, en céramique et en terre cuite, les casseroles en acier inoxydable non magnétique à base de cuivre ou d'aluminium ne doivent pas être utilisées.

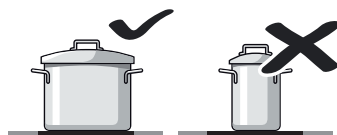
Vous pouvez utiliser sur votre cuisinière à induction des ustensiles de cuisson en acier, en téflon ou en aluminium à base d'aimants spéciaux portant une étiquette ou un avertissement indiquant qu'ils sont compatibles avec l'induction.

Vous pouvez vérifier si la casserole est adaptée à la cuisinière à induction. Faites passer un aimant vers le fond de la casserole. Si elle est tirée, votre casserole convient pour une cuisinière à induction.

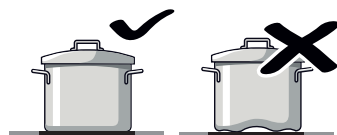
Il est important d'utiliser des ustensiles de cuisson en métal spécialement conçus et/ou approuvés pour les cuisinières à induction.

AVERTISSEMENT : Ne laissez pas les récipients en mélamine ou en plastique entrer en contact avec les zones de chauffage.

Utilisation d'une casserole appropriée



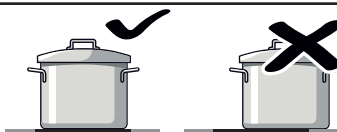
Utiliser des ustensiles de dimensions appropriées pour chaque zone de cuisson. N'utilisez pas de petits ustensiles sur une grande zone de cuisson.



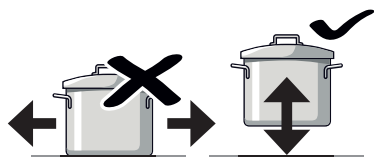
N'utilisez pas de récipients à base convexe ou concave. Cela pourrait abîmer les ustensiles. Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.



N'effectuez pas de cuisson sans couvercle ou avec un couvercle à moitié ouvert. Cela entraîne des déperditions d'énergie. Les éclaboussures et les débordements peuvent endommager la surface de la cuisinière et provoquer un incendie.



Mettez la casserole exactement au centre de la zone de cuisson.



Lorsque vous souhaitez mettre la casserole sur une autre table de cuisson, prenez-la à mains fermes et déplacez-la au lieu de la faire glisser.



N'utilisez jamais de brûleur ou d'autres sources de chaleur simultanément pour chauffer une casserole. En cas de cuisson prolongée, évitez d'utiliser la plaque à rôtir et les terrines à température maximale.

AVERTISSEMENT : Les casseroles ou ustensiles utilisés doivent être compatibles à l'induction.

* FONCTIONNALITÉS DE CUISSON

	Les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent ensemble. Les aliments sont chauffés par le haut et le bas en même temps. Ce programme peut être utilisé pour cuisiner des aliments tels que des gâteaux, des pizzas, des biscuits et des cookies.
	Les éléments chauffants inférieur et supérieur et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Adapté à la cuisson d'aliments tels que les gâteaux, les biscuits, les lasagnes.
	La fonction turbo et le ventilateur fonctionnent ensemble. Adapté pour la cuisson sur les grilles de différents niveaux.
	Cuisson multifonctions (3D). Les éléments chauffants inférieur et supérieur, la résistance turbo et le ventilateur fonctionnent ensemble. Adapté pour la cuisson et la friture. L'air chaud est rapidement et équitablement réparti dans le four par le ventilateur, et les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent simultanément. Adapté pour la cuisson à forte chaleur. Utilisez un seul plateau pour la cuisson.
	Le gril fonctionne. Utilisé pour les grillades telles que les steaks ou le poisson. Pour effectuer la grillade, placer l'aliment sur le gril et le gril sur la grille supérieure (voir les positions des grilles). Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.
	Le gril et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Utilisé pour les grillades telles que les steaks ou le poisson. Pour effectuer la grillade, placer l'aliment sur le gril et le gril sur la grille supérieure (voir les positions des grilles). Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.
	Le gril et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Utilisé pour les petites grillades telles que les steaks ou le poisson. Pour effectuer la grillade, placer l'aliment sur le gril et le gril sur la grille supérieure (voir les positions des grilles). Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.
	L'élément chauffant supérieur et la rôtissoire à poulet fonctionnent ensemble. Utilisé pour les aliments à rôtir.
	L'élément chauffant supérieur est utilisé. Utilisé pour chauffer ou rôtir de très petits morceaux d'aliments.
	L'élément chauffant inférieur est utilisé. Sélectionnez ce programme vers la fin du temps de cuisson si la partie inférieure des aliments cuits sera également rôtie.
	Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Adapté pour le dégivrage des aliments.
	L'élément chauffant inférieur et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Utilisez cette fonction pour faire cuire des gâteaux aux fruits, par exemple.
	Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Adapté pour le dégivrage des aliments.
	Cette fonction sert à éclairer le four. La lampe fonctionne automatiquement dans toutes les fonctions.



AVERTISSEMENT : Les fonctions de cuisson peuvent ne pas être les mêmes dans tous les modèles. Ne prenez en compte que les fonctions de cuisson disponibles sur votre four.

RECOMMANDATIONS ET AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE CUISSON

Les informations sur les types d'aliments utilisés dans nos laboratoires et dont les valeurs de cuisson ont été déterminées sont disponibles dans les tableaux ci-dessous. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension du réseau, de la qualité et de la quantité. Les aliments que vous faites cuire en prenant en compte ces valeurs peuvent ne pas être à votre goût. Vous pouvez découvrir d'autres valeurs en faisant des expériences afin d'obtenir des saveurs différentes et des résultats conformes à votre goût.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux de cuisiner sans surveillance avec de l'huile solide ou liquide dans l'appareil, car cela peut provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT : Veuillez vous assurer que la porte du four est complètement fermée après avoir mis les aliments dans le four.

AVERTISSEMENT : La vapeur pourrait s'échapper lorsque la porte est ouverte. Reculez et attendez que la vapeur se soit dissipée.

AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.



AVERTISSEMENT : Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Portez des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments chauds du four.

AVERTISSEMENT : Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez ou retirez des aliments du four, etc.

AVERTISSEMENT : Ne placez pas directement les aliments sur le plateau/le gril pour le faire cuire. Placez les aliments dans le four dans un récipient adapté.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu, ce qui provoquerait un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT : Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

AVERTISSEMENT : Ne l'utilisez jamais à des températures de four supérieures à la température d'utilisation maximale indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four.

AVERTISSEMENT : Placez le papier sulfurisé avec des aliments dans un four préchauffé en les mettant dans une cuisinière ou sur un accessoire du four (plateau, gril, etc.).



AVERTISSEMENT : Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

AVERTISSEMENT : Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

AVERTISSEMENT : Les ustensiles en plastique, qui ne résistent pas à la chaleur et à la vapeur, peuvent fondre à haute température et endommager le four. n'utilisez d'ustensiles en plastique que ceux résistants à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Observez les recommandations des fabricants des ustensiles utilisés.

AVERTISSEMENT : Ne remplissez jamais la casserole avec plus d'un tiers de l'huile. Ne quittez pas la cuisine pendant que vous chauffez de l'huile. Les huiles extrêmement chaudes présentent un risque d'incendie.

ATTENTION : Le four est très chaud quand il est en marche ou juste après son utilisation ; ne touchez pas les surfaces du dispositif de chauffage et ne laissez pas les enfants les toucher.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

AVERTISSEMENT : Le four doit être préchauffé pendant 7 à 10 minutes avant d'y placer la nourriture.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Temps de cuisson (min.)
Gâteau		180	2	70
Petit gâteau		180	2	40
Tarte		200	2	70
Pâtisserie		180-200	2	20-25
Cookie		175	2	20
Tarte aux pommes		180-190	1	150
Génoise		175	2	45-50
Pizza		190	2	25
Lasagne		180-200	2	50-60
Meringue		100	2	60
Poulet grillé *		220	4	25-35
Poisson grillé*		220	4	35-40
Steak de veau*		Max.	4	30
Boulettes de viande grillée *		Max.	4	40

* Les aliments doivent être retournés après la moitié du temps de cuisson.

* SÉCHAGE

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Durée de cuisson (heures)
Tranches de banane		100	2	4-5
Tranches de pomme		100	2	4-5
Tranches d'orange		100	2	4-5

AVERTISSEMENT : Plus les tranches sont fines, plus la durée de séchage est rapide et l'arôme des aliments est mieux préservé.

AVERTISSEMENT : N'ouvrez pas la porte du four avant la fin du processus de séchage.

AVERTISSEMENT : Le séchage ne doit être effectué que dans le bac de séchage.

AVERTISSEMENT : Ne pas préchauffer pendant le séchage.

*CUISSON À LA FRITEUSE

Pour la cuisson à la friteuse, placez la grille de la friteuse sur l'étagère du four comme indiqué à la figure 50. Placez ensuite les plateaux de la friteuse (2 pièces) sur la grille de la friteuse comme indiqué à la figure 51, et fermez la porte du four en poussant la grille de la friteuse.

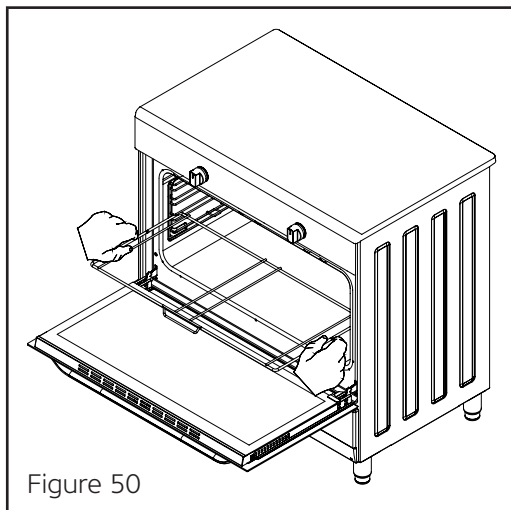


Figure 50

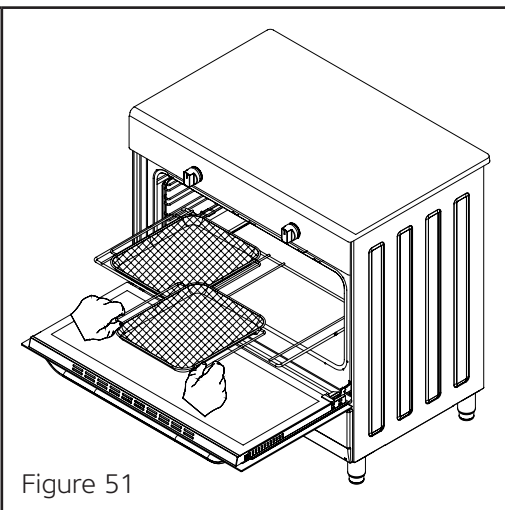


Figure 51

Pendant la cuisson de la friteuse, vous pouvez effectuer la cuisson selon les valeurs spécifiées dans le tableau de cuisson en faisant passer le four en mode friteuse ().

Tableau de cuisson de la friteuse

AVERTISSEMENT : Le four doit être préchauffé pendant 8 à 10 minutes avant d'y placer les aliments.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Durée de cuisson (min.)	Poids en grammes (g)
Cookie		220	2-3	10-15	-
Nuggets de poulet surgelés		220	2-3	15-20	1200
Pommes de terre frites congelées		220	2-3	20-25	1000
Frites de Halloumi		220	2-3	10-15	500
Steak		220	2-3	15-20	1000
Boulettes de viande		220	2-3	10-15	1000
Pizza		220	2-3	10-15	-
Champignons		220	2-3	15-20	1500
Rouleaux de poulet		220	2-3	15-20	2000
Poitrine de poulet		220	2-3	25-30	1000

AVERTISSEMENT : La cuisson à la friteuse ne doit être faite que dans le plateau de la friteuse.

AVERTISSEMENT : La vapeur pourrait s'échapper lorsque la porte est ouverte. Reculez et attendez que la vapeur se soit dissipée.

AVERTISSEMENT : Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Portez des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous retirez des aliments chauds du four.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le nettoyage périodique prolonge la durée de vie de l'appareil et réduit les problèmes fréquents.

AVERTISSEMENT : Débranchez l'appareil. Le choc électrique est un danger.

AVERTISSEMENT : Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.

AVERTISSEMENT : L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.

AVERTISSEMENT : La vapeur d'un appareil de nettoyage à la vapeur peut s'infiltrer dans les parties conductrices d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer le four.

AVERTISSEMENT : Ne lavez jamais aucune pièce de l'appareil dans le lave-vaisselle. (à l'exception des accessoires)

AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

1. Ne nettoyez pas les pièces internes, le panneau, les plateaux ou d'autres pièces de l'appareil avec des outils durs tels que des brosses dures, de la laine d'acier ou des couteaux. N'utilisez pas d'abrasifs, de produits de grattage ou de détergents.

2. Nettoyez les pièces internes de l'appareil à l'aide d'un chiffon savonneux, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon.

3. Nettoyez les surfaces vitrées avec des produits de nettoyage spéciaux pour vitres.

4. Ne pas utiliser de détergents aliphatiques ou à base d'hydrocarbures. Ils peuvent faire fondre du joint du four.

5. N'utilisez jamais de matériaux inflammables tels que des acides, des diluants ou du gaz lorsque vous nettoyez votre appareil.

6. Utilisez du stéarate de potassium (savon doux) pour la saleté et les taches.

7. Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon humide et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec.

8. L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont facilement nettoyés et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement.

9. Assurez-vous d'essuyer complètement les liquides restants après nettoyage et de nettoyer immédiatement les aliments qui éclaboussent pendant la cuisson.

10. Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets tranchants pendant le nettoyage.

11. Nettoyez et séchez le four et ses accessoires après chaque utilisation.

12. Nettoyez la porte du four après que l'intérieur de l'appareil a complètement séché.

13. L'appareil doit être soigneusement nettoyé pour éviter les mauvaises odeurs s'il ne va pas être utilisé pendant une période prolongée. Laissez la porte du four ouverte après le nettoyage.

14. Remplacez le joint de la porte de l'appareil lorsqu'il se forme des pores ou des fissures. Vous pouvez commander le joint de la porte auprès du service technique agréé.

15. Nettoyez les grilles au lave-vaisselle ou à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle et d'eau chaude.

16. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les éventuelles égratignures sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

17. Retirez le couvercle en verre de la lampe du four (voir remplacement de la lampe) et essuyez-le avec un chiffon imbibé de détergent à vaisselle et d'eau chaude. Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon doux.

* Nettoyage à la vapeur

Il permet d'éliminer les saletés ramollies grâce à la vapeur qui se forme dans le four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Mettez un demi-litre d'eau sur le plateau et placez le plateau au fond du four.
3. Mettez le commutateur en mode chauffage à basse température (). Réglez le thermostat à 70 °C, et faites fonctionner le four pendant 30 minutes.
5. Après avoir fait fonctionner le four pendant 30 minutes, ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon humide.
6. Nettoyez le four à l'aide d'un détergent pour vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux pour les saletés qui ne s'enlèvent pas facilement, puis essuyez la zone nettoyée à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage et entretien du verre de la porte du four

Retirez-le en appuyant sur les loquets en plastique sur les côtés gauche et droit, comme indiqué sur la figure 52, et en tirant vers vous, comme indiqué sur la figure 53. Retirez ensuite la vitre intérieure comme indiqué à la figure 54. Si nécessaire, le verre central peut être retiré de la même manière. Lorsque le nettoyage et l'entretien sont effectués, remontez les vitres dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profil est correctement installé à sa place.

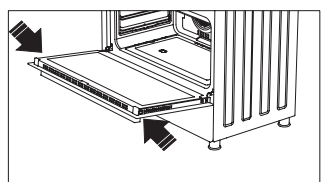


Figure 52

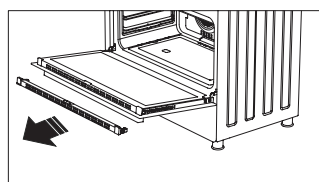


Figure 53

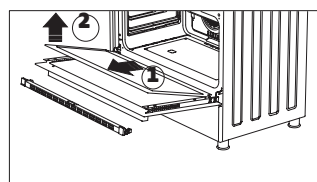


Figure 54

Nettoyage et remontage de la porte du four

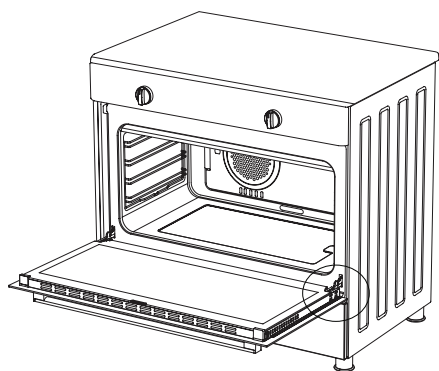


Figure 55

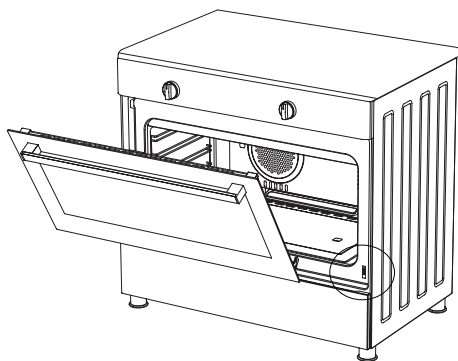


Figure 56

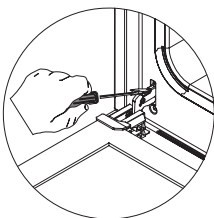


Figure 55,1

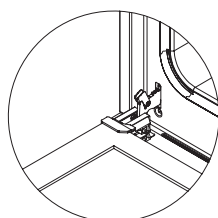


Figure 55,2

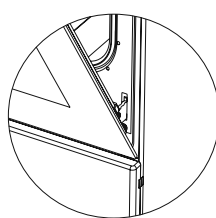


Figure 56,1

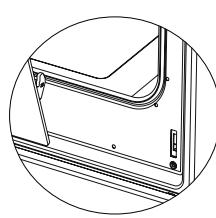


Figure 56,2

Ouvrez complètement la porte en tirant la porte du four vers vous. Puis débloquez le verrou de la charnière en le tirant vers le haut à l'aide d'un tournevis. (Voir Fig. 55,1)

Placez le verrou de la charnière à l'angle le plus large. (Voir Fig. 55,2) Amenez les deux charnières qui relient la porte du four au four dans la même position.

Puis fermez la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit fixée sur le verrou de la charnière. (Voir Fig. 56,1)

Pour retirer la porte du four, tenez-la à deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée et tirez-la vers le haut. (Voir Fig. 56,2)

Pour remettre la porte du four en place, suivez la procédure de retrait de la porte à l'envers.

Changement de l'ampoule

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez la protection en verre en la tournant dans le sens anti-horaire. (Voir Fig. 57) L'utilisation de gants en plastique peut vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.
3. Retirez ensuite l'ampoule en la tournant (voir fig. 58) si elle est de type **A**, ou en la tirant (voir fig. 59) si elle est de type **B**.
4. Placez une nouvelle ampoule ayant les mêmes spécifications.
5. Reposez la protection en verre et rebranchez l'appareil au secteur.

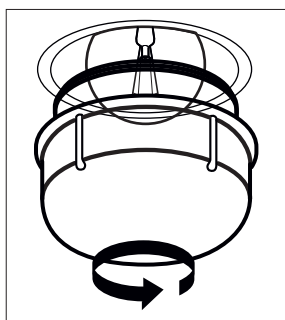


Figure 57

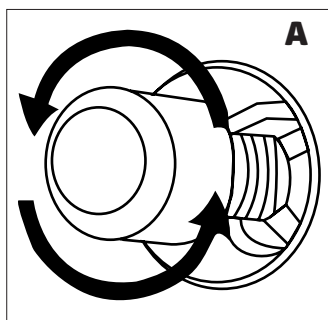


Figure 58

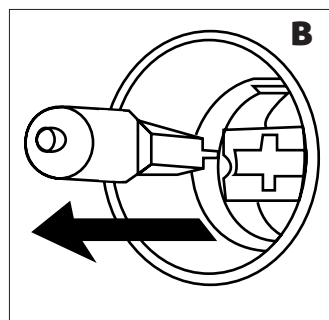


Figure 59

Remarque : Cet appareil contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Pour remplacer l'ampoule carrée

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez la protection en verre en la tirant vers vous.
3. Retirez ensuite l'ampoule du four en la tirant.
4. Placez une nouvelle ampoule ayant les mêmes spécifications.
5. Reposez la protection en verre et rebranchez l'appareil au secteur.

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service technique, vous pouvez essayer de résoudre d'éventuels problèmes rencontrés avec votre appareil en vérifiant les points suivants :

Points de Contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les solutions suggérées.

Problème	Causes possibles	Action
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique n'est pas disponible	Vérifiez l'alimentation.
Le four s'arrête lors de la cuisson.	La fiche sort de la prise murale.	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
S'éteint pendant la cuisson.	Fonctionnement continu trop long	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
	Plus d'un appareil dans une prise murale.	Utilisez seulement une fiche pour chaque prise murale.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement.	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyez bien le four et essayez de ré-ouvrir la porte.
Un choc électrique lors du contact avec le four.	Pas de mise à la terre appropriée.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
	Une prise murale non mise à la terre est utilisée.	
De l'eau qui goutte.	L'eau ou la vapeur peuvent se s'égoutter/se dégager dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ce n'est pas une défaillance de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essuyez avec un torchon.
Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four.		
L'eau reste à l'intérieur du four.		

Problème	Causes possibles	Action
Fumée sortant pendant le fonctionnement.	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas une faute. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Résidus d'aliments sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments
Lorsque vous faites fonctionner le four, une odeur de brûlé ou de plastique se dégage.	Des accessoires en plastique ou autres non résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	À des températures élevées, utilisez des accessoires en verre appropriés.
Le four ne chauffe pas	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Fusible déclenché ou disjoncteur désactivé.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
Le four ne cuit pas correctement les aliments.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four fréquemment si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson est influencé.
La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.
	La lampe est peut-être tombée.	Remplacez-la avec une lampe ayant les mêmes spécifications.

UTILISATION PRÉVUE

1. Cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique. L'utilisation commerciale n'est pas autorisée.

2. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.

3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des plaques sous le gril ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.

4. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.

5. La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôti, frire et griller les aliments.

6. La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

RÈGLES DE MANUTENTION

1. N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

2. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.

3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.

4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.

5. Protégez l'appareil contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.

6. Veillez à ne pas endommager l'appareil par des accidents, des chocs, des chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil pendant son utilisation.

OPÉRATIONS DE TRANSPORT FUTURES

Le carton d'origine de l'appareil doit être conservé, et c'est dans ce carton que l'appareil doit être transporté. En l'absence du carton d'origine, l'appareil doit être emballé avec du papier bulle ou du carton épais et bien collé.

Le couvercle de l'appareil doit être collé aux parois latérales.

Aucun article ne doit être placé sur l'appareil et celui-ci doit être transporté en position verticale.

L'appareil ne doit pas connaître de chute durant le transport, et il doit être protégé contre les chocs.

L'appareil doit être maintenu dans sa position normale durant le transport.

Durant le transport, les accessoires de l'appareil doivent être fixé à l'aide de ruban adhésif pour qu'ils ne l'endommagent pas.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

1. Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.

2. Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.

3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.

4. Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.

5. Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.

6. Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.

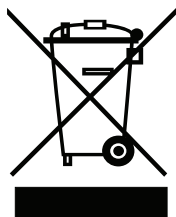
7. Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

CONFORMITÉ AVEC LES RÉGLEMENTATIONS AEEE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Ce produit ne contient pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la « Directive réglementant les déchets d'équipements électriques et électroniques » édictée par le ministère de l'Environnement et de l'Urbanisation de la République de Turquie. Conforme à la réglementation DEEE.

INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE

Cet appareil a été fabriqué à partir de composants et matériaux de haute qualité, pouvant être réutilisé et recyclé. Ne le jetez donc pas avec les ordures ménagères habituelles à la fin de son cycle de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez contacter vos autorités locales pour trouver un centre proche de votre domicile. Contribuez à la protection de l'environnement et des ressources naturelles en recyclant les produits usagés. Avant de mettre au rebut l'appareil, déconnectez le cordon d'alimentation pour la sécurité des enfants et rendez-le inutilisable. L'emballage de l'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables, conformément à la législation nationale. Évitez de mettre les déchets d'emballage au rebut avec les ordures ménagères ou d'autres déchets ; déposez-les dans les points de collecte dédiés désignés par les autorités locales.





SYMBOLES DE L'ÉCRAN

	Indication de l'état du four • Activée: Cuisson en cours ou prêt pour la cuisson. • Désactivée: Pas de cuisson.
	Indication du statut du bip minute • Activée: Bip minute activé. • Clignotant: Mode de réglage du bip minute, réglage possible par les boutons + ou -, ou bip minute en cours terminé. • Désactivée: Bip minute désactivé.
	Indication de la sécurité enfant • Activée: La sécurité enfant est activée. • Désactivée: La sécurité enfant est désactivée.
	Indication du statut de la cuisson automatique • Activée: Cuisson automatique ou semi-automatique activée. • Clignotant: Cuisson automatique terminée ou programmée. • Désactivée: Aucune cuisson automatique activée.

C'est un module électronique de minuterie qui vous permet de déterminer l'heure à laquelle le repas que vous placez dans le four sera prêt. Tout ce que vous avez à faire c'est régler le temps de cuisson et l'heure à laquelle votre repas devra être prêt.

Vous pouvez aussi utiliser un minuteur avec alarme indépendant du four.

Le retard ou l'avance du minuteur ne constituent pas un dysfonctionnement. Le minuteur peut être placé en avant ou en arrière du four selon la fréquence du secteur, étant donné qu'il fonctionne directement à la tension du courant du secteur. Ceci ne constitue pas un dysfonctionnement.

MISE SOUS TENSION

Lorsque vous mettez le four sous tension, il n'est pas encore en marche; les indicateurs de l'heure et le symbole  clignotent. Cela signifie que l'heure indiquée est incorrecte et doit être ajustée. Appuyez sur  pour mettre le four en marche et procéder au réglage du temps tel qu'indiqué ci-dessous.

RÉGLAGE DE L'HEURE

L'heure ne peut être réglée au cours d'un programme de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pendant trois secondes pour accéder à la fonction de réglage de l'heure et les deux points entre les minutes, et les heures se mettent à clignoter. Utilisez soit,  soit  pour régler l'heure à votre convenance. La limite maximale de réglage de l'heure est de 23 h 59 minutes. Vous quittez la fonction de réglage 6 secondes après avoir appuyé sur le dernier bouton, ou immédiatement en appuyant sur le bouton .

Remarque: La fonction de réglage de l'heure s'active aussi 7 secondes après la mise en marche du four.

RÉGLAGE DU BIP MINUTE

Avec cette fonction, vous pouvez régler la durée en minutes. Après l'expiration du temps réglé, une alerte sonore retentit.

Appuyez une fois sur le bouton  pour accéder à la fonction de réglage du bip minute. Le symbole  se met à clignoter à l'écran. L'utilisation de  ou de  permet d'entrer la durée désirée. La limite maximale de réglage est de 10 heures. Vous quittez la fonction de réglage 6 secondes après avoir appuyé sur le dernier bouton, ou immédiatement en appuyant sur le bouton .

ARRÊT DE LA SONNERIE D'ALARME

Après l'expiration du temps du bip minute, l'alarme se déclenche et son symbole clignote sur l'écran. Vous pouvez arrêter l'alarme et son  symbole en appuyant sur n'importe quel bouton. Si vous n'appuyez sur aucun bouton, l'alarme s'arrête automatiquement après 5 minutes, mais le symbole continue de clignoter.

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Ce programme de cuisson consiste à commencer la cuisson immédiatement et pour une durée précise. Une fois que le four est réglé à la fonction et à la température désirées grâce aux boutons prévus à cet effet;

1. Appuyez  deux fois sur le bouton , le symbole se met à clignoter sur l'écran.  et la durée de la cuisson s'affiche progressivement.
2. Utilisez le bouton  ou  pour régler la durée de cuisson selon votre convenance.
3. Le réglage est effectif 6 secondes après que vous avez appuyé sur le dernier bouton ou lorsque vous appuyez deux fois sur . Le symbole  reste fixe à l'écran et l'heure s'affiche.

CUISSON COMPLÈTEMENT AUTOMATIQUE

Ce programme de cuisson permet de retarder une cuisson en réglant l'heure à laquelle le repas sera prêt. En d'autres termes, le four n'entame pas la cuisson immédiatement, mais détermine automatiquement l'heure à laquelle elle commencera.

1. Effectuez les étapes 1 et 2 de la cuisson semi-automatique telles que présentées plus haut  (réglage de la durée de cuisson).
2. Appuyez une fois de plus sur le bouton , le symbole  clignote à l'écran et la durée de la cuisson s'affiche progressivement.
3. À l'aide des boutons  ou , réglez l'heure de fin de la cuisson à votre convenance. Le symbole  disparaît mais l'indicateur  continue de clignoter à l'écran. Ceci montre qu'une cuisson automatique a été programmée, mais reste en attente.
4. Le réglage est effectif 6 secondes après que vous avez appuyé sur le dernier bouton  ou en lorsque vous appuyez sur . L'heure du jour s'affiche ensuite à l'écran.

FIN DE LA CUISSON AUTOMATIQUE

Une fois la cuisson terminée automatiquement, l'icône  commence à clignoter. L'alarme sonore peut être désactivée en appuyant sur n'importe quelle touche. La touche  est enfoncée pendant 2 secondes pour déverrouiller la clé.  Le four est pris au mode manuel en appuyant sur la touche. Si aucune touche n'est appuyée, l'alarme sonore retentit pendant 7 minutes.

COUPURES DE COURANT

Le produit n'est pas affecté par des pannes de courant à court terme (jusqu'à environ 50 secondes), et pendant ce temps, les minuteries et l'heure du jour continuent d'avancer.

En dehors des pannes de courant de courte durée (pannes de plus de 50 secondes), votre four sera désactivé pour des raisons de sécurité. Ceci est indiqué par le clignotement de l'horloge et de l'icône **A** sur l'écran. L'écran affichera à **12:00**, le temps devra être ajusté. (voir: mise sous tension).

Remarque: Le clignotement du symbole **A** indique que le four n'est pas en marche et que vous devez passer au mode manuel.

SÉCURITÉ ENFANT

Cette fonction permet d'éviter toute modification accidentelle des paramètres de la minuterie. Cette fonction s'active 30 secondes après que vous avez appuyé sur le dernier bouton. Le symbole  apparaît ensuite. Pour le désactiver, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes,  le symbole  disparaît.

OPTIONS PROGRAMMABLES

Sonnerie de l'alarme:

Appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes, la sonnerie d'alarme actuelle se déclenche. Vous pouvez parcourir les trois autres sonneries disponibles en appuyant sur les boutons  et . La dernière sonnerie que vous entendrez est automatiquement sélectionnée et enregistrée. Le réglage est effectif 6 secondes après que vous avez appuyé sur le dernier bouton ou lorsque vous appuyez sur .

Réglage de la luminosité:

Appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes, les paramètres de luminosité actuels s'affichent. Vous pouvez parcourir les 8 autres réglages de luminosité en appuyant sur les touches  et . Le dernier réglage de la luminosité que vous affichez est automatiquement sélectionné et enregistré. Le réglage est effectif 6 secondes après que vous avez appuyé sur le dernier bouton ou lorsque vous appuyez sur .

Remarque: Les paramètres par défaut sont les plus utilisés.

Remarque: Les options programmables ne se suppriment pas et demeureront après toute coupure de courant.

BESTE KLANT;

Hartelijk dank voor uw vertrouwen in dit product.

We streven ernaar er voor te zorgen dat u dit product optimaal en efficiënt kunt gebruiken. Het is vervaardigd in onze moderne faciliteiten onder nauwkeurige voorwaarden met het oog op kwaliteit.

Wij raden u aan de handleiding zorgvuldig te lezen en deze te bewaren voor u uw oven in gebruik neemt zodat deze zijn originele kenmerken lang kan behouden.

WAARSCHUWING: Deze handleiding werd voorbereid voor meerdere modellen. Uw apparaat is mogelijk niet voorzien van sommige functies gepreciseerd in de handleiding.

Onze apparaten zijn bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

De afbeeldingen in de gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.

Dit product is vervaardigd in moderne, milieuvriendelijke faciliteiten zonder negatieve effecten voor de natuur.

Kenmerken gemarkeerd met* zijn optioneel.

“Voldoet aan de AEEA-reglementering”

INHOUD

Belangrijke waarschuwingen.....	151
Methoden om de keramisch glazen kookplaat te beschermen..	160
Elektrische aansluiting.....	162
Inleiding van het apparaat.....	164
Accessoires.....	165
Technische functies van uw oven.....	168
Installatie van uw oven.....	169
Oven bedieningspaneel.....	174
Het gebruik van de oven.....	176
Koelventilator.....	177
Katalysatorwanden.....	181
Rekposities.....	182
Het gebruik van het fornuis.....	183
Kookzones.....	201
Bereidingstoepassingen.....	202
Selectie van de correcte pot.....	203
Bereidingsfuncties en kenmerken.....	205
Aanbevelingen en waarschuwingen bij de bereidingen.....	206
Bereidingstijd tabellen.....	209
Drogen.....	210
Hete luchtfriteuse bereidingen.....	211
Onderhoud en reiniging.....	213
Probleemoplossen.....	219
Beoogd gebruik.....	221
Regels bij de hantering.....	221
Transportbewerkingen.....	222
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	222
Conformiteit met de aeea- regelgeving en de	
Verwijdering van afvalproducten.....	223
Informatie op de verpakking.....	223

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

1. Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig. Dit is de enige wijze dat u het apparaat veilig en correct kunt gebruiken.

2. De installatie en reparaties moeten altijd worden uitgevoerd door een **“GEAUTORISEERDE DIENST”**. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor bewerkingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

3. De oven moet worden gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen.

4. Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

5. WAARSCHUWING: De toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de grill wordt gebruikt. Buiten de buurt van kinderen houden.

6. WAARSCHUWING: Brandgevaar; laat geen voorwerp staan op de kookplaat.

7. WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik.



8. WAARSCHUWING: Dit apparaat is enkel bedoeld om te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

9. WAARSCHUWING: Brandgevaar omwille van de oververhitte stoom! De huid van kinderen is gevoeliger voor hoge temperaturen dan die van volwassenen. Kinderen moeten de deur van de oven niet openen wanneer deze in gebruik is. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat tot het volledig is afgekoeld en er geen brandrisico meer bestaat.

10. WAARSCHUWING: Probeer de brand nooit te blussen met water. Schakel enkel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.

11. OPGELET: Kookbereidingen moeten onder toezicht gebeuren. Kookbereidingen moeten altijd onder toezicht gebeuren.

12. OPGELET: Als het glas boven het apparaat gebroken is, moet u het verwarmingselement uitschakelen en het apparaat loskoppelen van de voeding. Raak het apparaat niet aan.

13. BRANDRISICO: Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete damp te vermijden die vrijkomt uit de oven.

14. BRANDRISICO: Heet oppervlak, laten afkoelen voor u het deksel sluit.

15. OPGELET: "Als het glas boven de kookplaat gebroken is, moet u het verwarmingselement uitschakelen en het apparaat loskoppelen van de voeding, raak het apparaat niet aan en gebruik het niet."

16. WAARSCHUWING: Aangezien de inductiezones een magnetisch veld creëren, kunnen ze schadelijke effecten veroorzaken voor personen die medische apparaten dragen zoals pacemakers of insulinepompjes.

17. WAARSCHUWING: Wanneer een inductieoven aan een hoog vermogen wordt bediend of op het materiaal wordt geplaatst van de panbodem kan dit lawaai veroorzaken. Dit is normaal.

18. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.



19. Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve afscherming.

20. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, personen met fysieke, gehoor- of mentale gebreken of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis op voorwaarde dat ze onder toezicht staan en dat zijn informatie hebben gekregen in verband met de betrokken gevaren.

21. Houd kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud en huisdieren uit de buurt tijdens de werking.

22. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden of onder permanent toezicht staan.

23. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reinigen of onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

24. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

25. Het verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.



26. Plaats geen voorwerpen op het apparaat binnen handbereik van kinderen.

27. Raak de verwarmingselementen niet aan.

28. Houd gordijnen, tule, papier of ander brandbaar (ontvlambaar) materiaal uit de buurt van het apparaat voor u het apparaat in gebruik neemt. Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal op of in het apparaat.

29. Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. Hang geen handdoeken, etc. op het handvat van de oven.

30. Gebruik het product niet wanneer u medicatie gebruikt en/of onder de invloed bent van alcohol want dit kan uw beoordelingsvermogen beïnvloeden.

31. Na elk gebruik moet u controleren of de eenheid uitgeschakeld is.

32. U mag het apparaat niet gebruiken als het defect is of zichtbare schade vertoont.

33. Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.



34. De gebruiker ma de oven niet alleen dragen.

35. Plaats geen zware voorwerpen op de oven als deze geopend is. De oven zou kunnen omkantelen.

36. Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er nooit op gaan zitten. U kunt de oven doen omkantelen of de scharnieren beschadigen.

37. De netwerkvoeding van de oven kan worden ontkoppeld tijdens constructiewerken bij u thuis. Aan het einde van de werken moet de oven opnieuw worden aangesloten door een geautoriseerde dienst.

38. Etenswaren kunnen morsen wanneer de voet van de oven ontmanteld wordt of iets stuk raakt, wees voorzichtig. Dit kan persoonlijke letsels veroorzaken.

39. Houd de ventilatieopeningen open.

40. Plaats geen metalen kookgerei zoals messen, vorken of lepels op de kookplaat want ze kunnen heel warm worden.

Elektrische veiligheid

1. WAARSCHUWING: Ontkoppel alle aansluitingen op het elektrisch net voor u de klemmen aanraakt.

2. WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

3. Voer de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact beschermd met een zekering conform de waarden gespecificeerd in de technische tabel met specificaties.

4. Laat de aarding installeren door een geautoriseerde elektricien. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die wordt opgelopen omwille van het gebruik van het product zonder aarding in overeenstemming met de lokale regelgeving.

5. De stroomonderbrekers die de oven uitschakelen, moeten worden geïnstalleerd zodat de eindgebruiker ze kan bereiken na de installatie van de oven.



6. Het netsnoer (het snoer met stekker) mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.

7. Als het netsnoer (snoer met stekker) beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn service agent of gelijkaardig personeel om gevaarlijke situaties te vermijden.

8. U mag het product nooit wassen door er water op te verstuiven of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken.

9. Gebruik geen gerafeld of beschadigd netsnoer of een ander verlengsnoer dan het oorspronkelijke netsnoer.

10. Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht in de uitgang kan binnendringen in de stekker van het product.

11. De achterwand van de oven warmt ook op wanneer de oven wordt gebruikt. Elektrische aansluitingen mogen niet in aanraking komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.



12. U mag de aansluitkabels niet aanspannen op de ovendeur en u mag ze niet over warme oppervlakken leiden. Als het snoer smelt, kan dit kortsluitingen of zelfs brand veroorzaken in de oven.

13. Verwijder de stekker uit het stopcontact tijdens de installatie, onderhoudswerk, reiniging en reparaties.

14. Zorg ervoor dat de stekker stevig in het stopcontact is gevoerd om vonken te vermijden.

15. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen want dit kan resulteren in elektrische schokken.

16. Een multipolaire schakelaar die kan worden gebruikt om de voeding uit te schakelen is noodzakelijk voor deze installatie. De netvoeding moet kunnen worden ontkoppeld met een schakelaar of een ingebouwde zekering geïnstalleerd op de vaste voeding conform de bouwvoorschriften.

17. Het apparaat is uitgerust met een **type "Y"** netsnoer.



18. Vaste verbindingen worden aangesloten met een netsnoer voor een multipolaire ontkoppeling. Voor apparaten met overspanning categorie van minder dan III moet het ontkoppelingsmechanisme worden aangesloten op de vaste netvoeding conform het aansluitschema.

METHODEN VOOR DE BESCHERMING VAN HET KERAMISCHE GLAZEN KOOKOPPERVLAK

Het keramisch glas oppervlak is in zekere mate onbreekbaar en krasbestendig. Hoewel, vermijd schade en ga als volgt te werk:

1. Giet nooit koud water op warme kookplaten.

2. Ga nooit staan op de glazen plaat.

3. Plotse druk, bijvoorbeeld, het effect van een vallend zoutvat kan kritiek zijn. Plaats dus geen dergelijke voorwerpen boven de kookplaat.

4. Na elk gebruik moet u ervoor zorgen dat de bodem van de pan en de kookplaat schoon en droog zijn.



5. Schil geen groenten op de kookplaat. Zandkorrels van groenten kunnen de keramisch glazen plaat beschadigen.

6. Plaats geen brandbaar materiaal zoals karton of plastic op de oven. Voorwerpen zoals tin, zink of aluminium (net als aluminiumfolie of lege koffiepotten) kunnen smelten op de hete kookplaten en zo schade veroorzaken.

7. Zorg ervoor dat geen suikerhoudende etenswaren of fruitsappen in contact kunnen komen met de kookplaten. De keramisch glazen plaat kan hierdoor vlekken oplopen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Deze oven moet correct worden geïnstalleerd en verbonden volgens de instructies van de fabrikant en door de geautoriseerde service.

WAARSCHUWING: De elektrische aansluitingen van het apparaat mogen enkel worden uitgevoerd met geaarde contacten uitgerust met een aarding geïnstalleerd in overeenstemming met de instructies.

Als de plaats waar het apparaat moet worden geïnstalleerd niet is ontworpen voor een geaard systeem moet u onmiddellijk contact opnemen met de onderhoudsdienst. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gehouden voor schade veroorzaakt door niet-geaarde contacten waarop het apparaat wordt aangesloten.

Uw oven is conform beschermingsklasse I. De stekker van uw oven is geaard; zorg ervoor dat het stopcontact waarop u de stekker wilt aansluiten ook is geaard. De stekker moet zodanig worden geplaatst dat hij toegankelijk blijft na de installatie.

Uw oven is geproduceerd voor een elektrische voeding van 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50/60 Hz. en vereist een zekering van 50 A. Als het stroomnetwerk deze specificaties niet voorziet, moet u contact opnemen met een elektricien of een geautoriseerde service.

De stroomonderbrekers die de oven uitschakelen, moeten worden geïnstalleerd zodat de eindgebruiker ze kan bereiken na de installatie van de oven.

WAARSCHUWING: Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de hete onderdelen van het apparaat.

WAARSCHUWING: Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn service agent of gelijkaardig personeel om gevaarlijke situaties te vermijden.

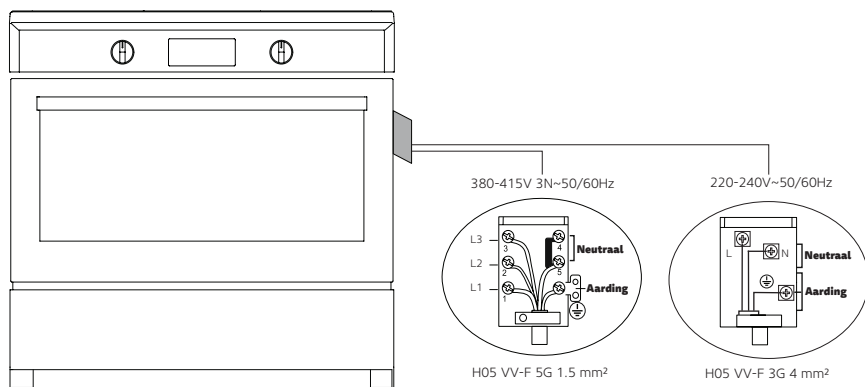
ELEKTRISCH AANSLUITSCHEMA

WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd door geautoriseerd en gecertificeerd personeel. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan voortvloeien uit werkzaamheden uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

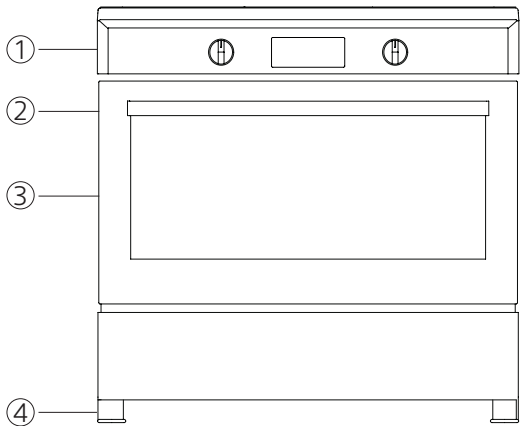
WAARSCHUWING: Laat de aarding installeren door een geautoriseerde elektricien. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die kan optreden omwille van het gebruik van het apparaten zonder aarding in overeenstemming met de lokale regelgeving.

RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Voor u bewerkingen uitvoert met de elektrische bedrading moet u de elektrische aansluiting van het apparaat loskoppelen.

Voer de elektrische aansluiting van het apparaat uit in overeenstemming met het gepaste bedradingsdiagram.



INLEIDING VAN HET APPARAAT

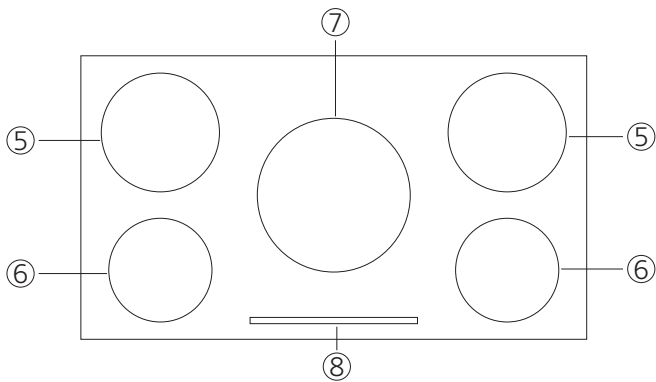


1. Bedieningspaneel

2. Handvat

3. Ovendeur

4. Plastic voet



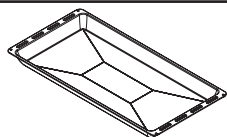
5. Inductiekookplaat 200 mm

6. Inductiekookplaat 160 mm

7. Inductiekookplaat 250 mm

8. Kookplaat bedieningspaneel

* ACCESSOIRES (OPTIONEEL)



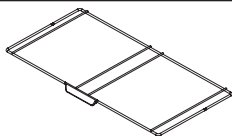
Diepe schaal

Gebruikt voor gebak, gefrituurde eetwaren en stoofpotjes. Als u rechtstreeks bakt op de grill voor cakes, diepgevroren eetwaren en vleeschotels kunt u een olie drupbakje gebruiken.



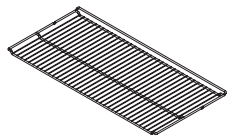
Drogen / Luchtfriteuse schaal

Deze wordt gebruikt voor voedingswaren die u wilt drogen en wilt bereiden in de luchtfriteuse.



Drogen / Luchtfriteuse rooster

Gebruikt om droog/luchtfriteuse schalen in te oven te plaatsen.



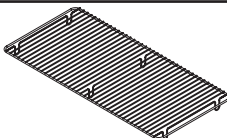
Draadrooster

Gebruikt om eetwaren die u wilt bakken, roosteren, net als diepgevroren eetwaren, op het gewenste rek te plaatsen.



Telescopische rail

Schotels en draadrekken kunnen gemakkelijk worden verwijderd en geïnstalleerd dankzij de telescopische rails.



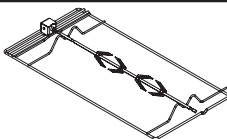
Draadrooster in de schaal

Eetwaren die kunnen kleven tijdens de bereiding zoals rundvlees worden in een grill schotel geplaatst. Zo is er geen contact tussen de schotel en het klevende oppervlak.



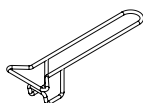
Spatbord

De resulterende temperatuur in de ovenschouw vermijdt contact met de muur.



Kippenspit

Wordt gebruikt voor etenswaren die worden bereid door ze te roteren.

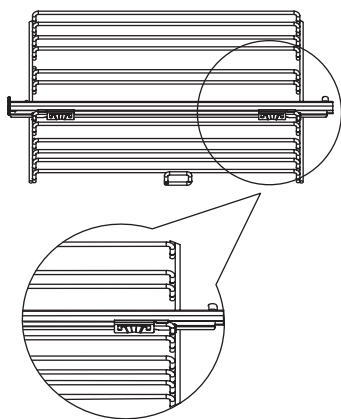


Schotel handvat

Het wordt gebruikt om hete schotels te dragen.

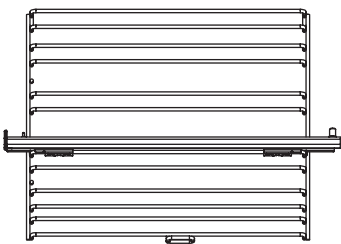
* Telescopische rails

De telescopische rails bieden u de mogelijkheid de schaal en interne grill gemakkelijk uit te trekken.



De telescopische rails, die worden geleverd als een accessoire, kunnen gemakkelijk worden gemonteerd op draadrekken aan de zijkant met twee klemmen. Er zijn rechtse en linkse rails. U moet dus opletten dat u de correcte rail op de correcte kant monteert. Controleer de rechts **(R)** en links **(L)** markeringen op de rails.

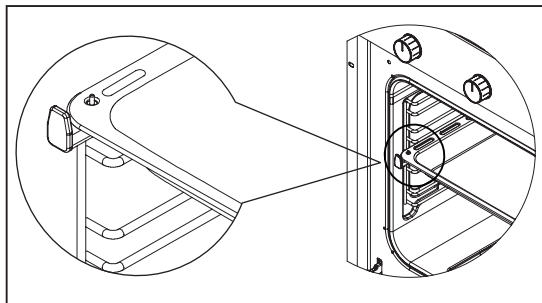
Onze installatie-aanbeveling is dat u de draadrekken aan de zijkant volledig uit de oven verwijdt en de telescopische rails monteert op de draadrekken op de zijkant op een vlak oppervlak. Installeer de telescopische rails op het bovenste van de twee rekken. De rails kunnen gemakkelijk worden gemonteerd en gedemonteerd. Nadat u de posities van de rechtse en linkse telescopische rail hebt aangepast, drukt u ze in tot ze in de rekken op de zijkant zijn ingevoegd.



Controleer of de rails volledig zijn aangebracht door te kijken achter het draadrooster.

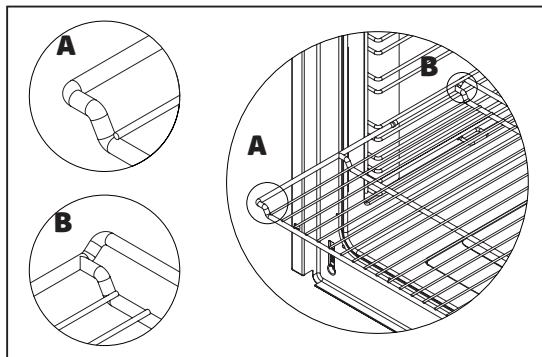
Na de installatie van de telescopische rails monteert u de draadrekken opnieuw in de oven. Gebruik het draadrooster niet net onder het rek waarop de telescopische rail is bevestigd.

De schaal of het draadrooster op de telescopische rail plaatsen



Dankzij de telescopische rails kunnen de schalen of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Wanneer u de schaal of het draadrooster gebruikt met de telescopische rail moet u ervoor zorgen dat de pinnen op de achterzijde van de telescopische rail op de achterzijde van de schaal of het draadrooster rusten.

Het gebruik van het draadrooster



Het is belangrijk het draadrooster en de schaal correct op de draadrekken te plaatsen en de schaal en/of het rooster correct op het rek te plaatsen.

De correcte plaatsing wordt weergegeven in deze afbeelding.

Plaats de grill of plaat tussen twee rails en zorg ervoor dat ze correct gebalanceerd zijn voor u er gerechten op plaatst.

Opmerking: Gebruik het draadrooster niet net onder het rek waarop de telescopische rail is bevestigd.

TECHNISCHE FUNCTIES VAN UW OVEN

Externe breedte	900 mm
Externe diepte	610 mm
Externe hoogte	925 mm
Oven technische specificaties	
Onderste verwarmingselement	2000 W
Bovenste verwarmingselement	1500 W
Turbo verwarmingselement	2200 W x 1 / 1250 W x 2 / 1800 W x 2
Grill verwarmingselement	3250 W
Lampvermogen	15-25 W
Toevoerspanning	220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50/60 Hz.
Bereiding technische specificaties	
Inductiekookplaat 250 mm	2300 W
Inductiekookplaat 250 mm booster	3000 W
Inductiekookplaat 200 mm	2300 W
Inductiekookplaat 200 mm booster	3000 W
Inductiekookplaat 160 mm	1400 W

WAARSCHUWING: Om de wijziging te laten uitvoeren door een geautoriseerde dienst moet deze tabel dient men rekening te houden met deze tabel. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele problemen die het resultaat zijn van een incorrecte wijziging.

WAARSCHUWING: Om de kwaliteit van het product te verbeteren, kunnen de technische specificaties worden gewijzigd zonder kennisgeving vooraf.

WAARSCHUWING: De waarden vermeld op het apparaat of de begeleidende documenten zijn metingen in het laboratorium in overeenstemming met de respectieve normen. Deze waarden kunnen verschillen naargelang het gebruik en de omstandigheden van de omgeving.

INSTALLATIE VAN UW OVEN

Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de correcte werking van het apparaat. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren.

WAARSCHUWING: De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade toets veroorzaakt door een bewerking uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen en de garantie van het apparaat zal nietig worden verklaard.

WAARSCHUWING: De klant is verantwoordelijk voor de voorbereiding van de locatie waar het apparaat moet worden gemonteerd en voor de elektrische installatie.

WAARSCHUWING: De regels vermeld in de lokale regelgeving met betrekking tot de elektriciteit moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het apparaat.

WAARSCHUWING: Controleer op schade op het apparaat voor u het installeert. Laat het apparaat niet installeren als het beschadigd is. Beschadigde producten kunnen risico's inhouden.

WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen open.

WAARSCHUWING: De correcte persoonlijke beschermingsmiddelen moeten worden gedragen en de toepasselijke veiligheidsvoorschriften moeten worden gevolgd tijdens de installatie.



Correcte plaatsing voor de installatie

De voeten van het apparaat mogen niet op zachte oppervlakken zoals tapijten worden geplaatst. De keukenvloer moet het gewicht van het apparaat en alle keukengereedschap kunnen dragen dat in de oven kan worden gebruikt.

Het apparaat moet worden gebruikt met een tussenruimte van minimum 400 mm boven de bovenste brander oppervlakken en 6,5 mm van de zijkanten in het keukenmeubel.

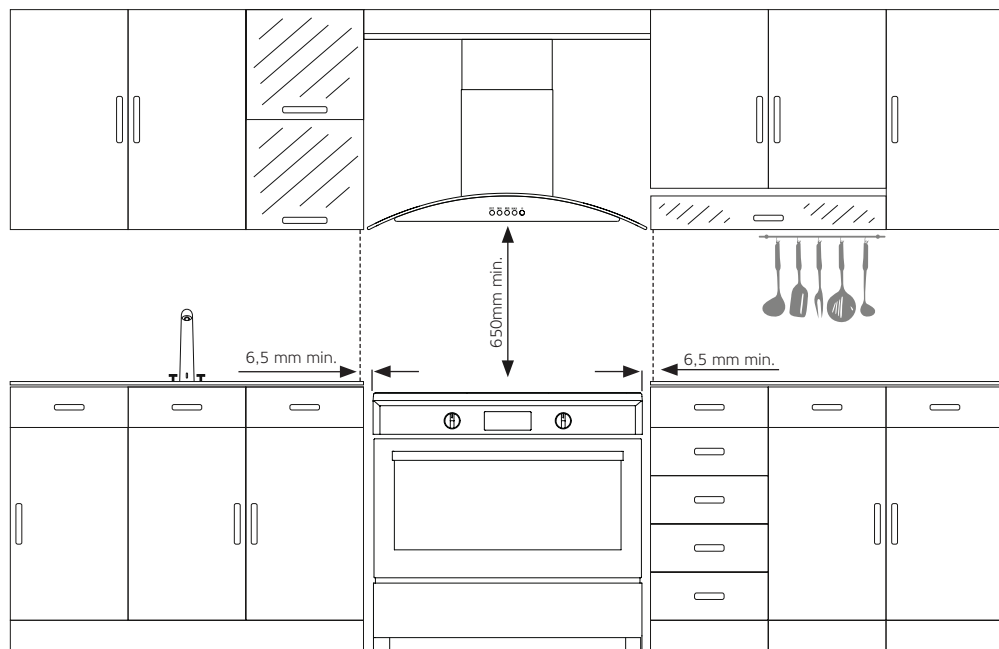
Het apparaat is geschikt voor gebruik op beide zijwanden, zonder steun, of zonder dat het in een kast moet worden geïnstalleerd. Als een afzuigkap boven het fornuis wordt geïnstalleerd, volgt u de instructies van de fabrikant voor de montagehoogte. (min. 650 mm)

Het product kan naast een keukenwand, keukenmeubelen van alle afmetingen worden geplaatst aan de achterzijde of aan de zijkant. Keukenmeubelen in de onmiddellijke nabijheid van het product moeten van dezelfde grootte of kleiner zijn dan het product.

Er moet een opening van ten minste 2 cm worden gelaten tussen het product en de muur voor een goede luchtcirculatie.

Correcte installatie

Volg de afmetingen vermeld in de onderstaande afbeelding voor een correcte installatie.



WAARSCHUWING: Alle keukenmeubelen naast het apparaat moeten hittebestendig zijn. (Niet minder dan 100 °C)

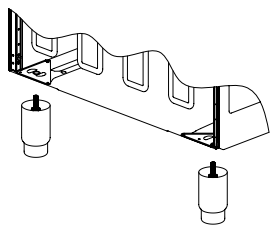
WAARSCHUWING: Installeer het apparaat niet naast een koelkast of koelers. De warmte die het apparaat uitstraalt verhoogt het energieverbruik van de koelapparatuur.

* Installatie van de ovenvoetjes

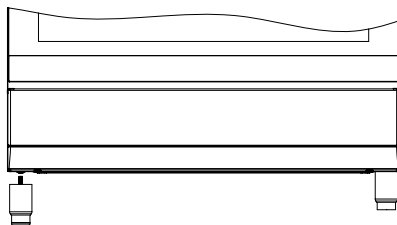
1. De lat van de voetbevestiging is geïnstalleerd op de onderkant van de oven zoals weergegeven in afbeelding 1. De moeren worden gecentreerd op deze latjes om de voeten in te schroeven. Voltooi de installatie van de voetjes door de voeten op de moeren te schroeven (afbeelding 2).

2. U kunt de oven in evenwicht brengen door te draaien aan de vastgeschroefde voetjes naargelang het oppervlak dat u gebruikt.

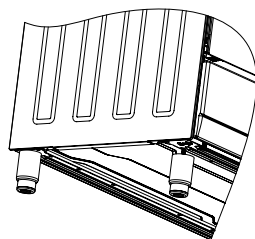
3. Als uw oven plastic voetjes heeft (zie afbeelding 3) kunt u de hoogte van uw oven afstellen door deze voetjes links- of rechtsom te draaien.



Afbeelding 1



Afbeelding 2



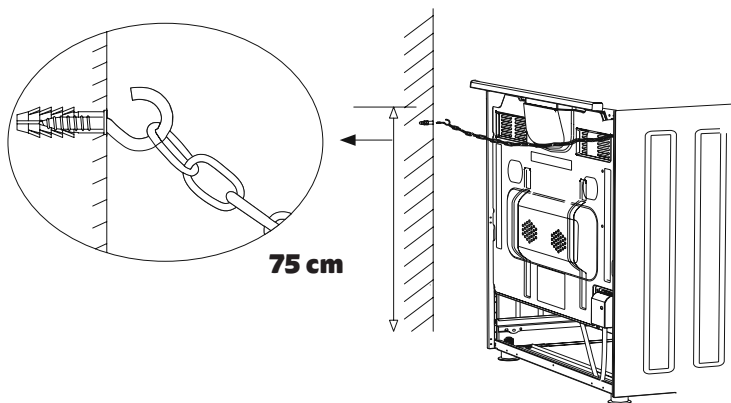
Afbeelding 3

WAARSCHUWING: Gebruik de deur en/of het handvat niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.

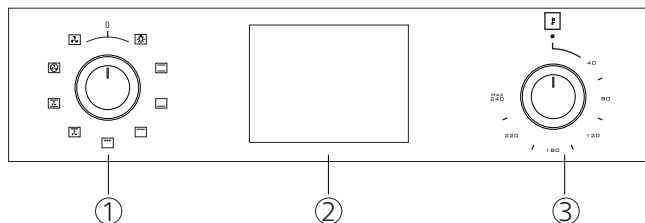
* Spanketting illustratie

Voor u het apparaat in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat het veilig geïnstalleerd is. Het apparaat moet aan de muur worden bevestigd met de ketting en het haakje die worden meegeleverd. Zorg ervoor dat de haak stevig in de muur is geschroefd.

De spanketting moet zo kort mogelijk zijn om te voorkomen dat de oven zijdelings of voorwaarts kan kantelen.



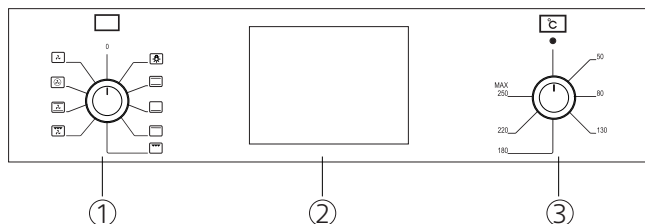
OVEN BEDIENINGSPANEEL



1. Functieknop

2. * Digitale timer

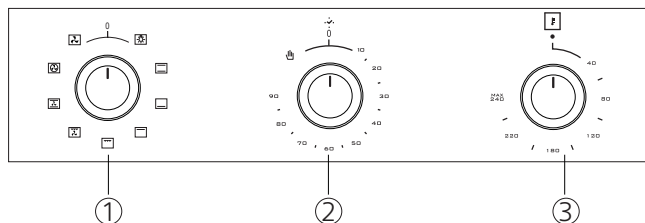
3. Thermostaat



1. Functieknop

2. * Digitale timer

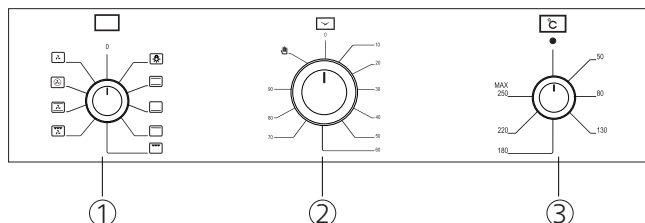
3. Thermostaat



1. Functieknop

2. * Mechanische timer

3. Thermostaat



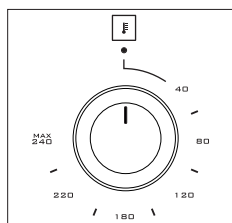
1. Functieknop

2. * Mechanische timer

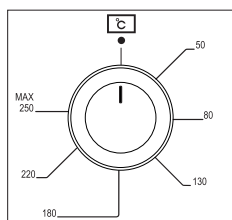
3. Thermostaat

WAARSCHUWING: Het bovenstaande bedieningspaneel dient enkel ter illustratie. Raadpleeg het bedieningspaneel van uw apparaat.

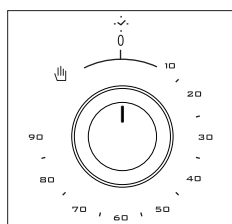
Temperatuur instelknop (Thermostaat)



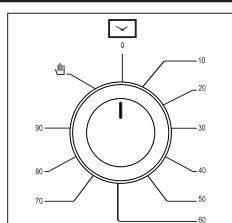
Thermostaat Gebruikt om de bereidingstemperaturen te bepalen van de schotel die wordt bereid in de oven. Nadat u de etenswaren in de oven hebt geplaatst, schakelt u de schakelaar op de aangepaste gewenste temperatuurinstelling. Voor de bereidingstemperaturen van verschillende etenswaren verwijzen wij u naar de bereidingstabel.



* Mechanische timer-toets



Gebruikt om de tijdsduur te bepalen van de bereiding in de oven. Als de ingestelde tijdsduur verstreken is, worden de branders uitgeschakeld en er weerklinkt een geluidssignaal. De mechanische timer kan worden ingesteld op de correcte periode tussen 0-90 minuten. Raadpleeg de bereidingstabellen voor de bereidingsduur.



Handmatige bereidingen



WAARSCHUWING: In het geval van handmatige bereidingen wordt de bereidingstijd gevolgd door de gebruiker.

HET GEBRUIK VAN DE OVENSECTIE

Eerste ingebruikname van de oven

Nadat u de nodige aansluitingen hebt uitgevoerd op uw oven in overeenstemming met de instructies moet u de volgende stappen uitvoeren tijdens de eerste ingebruikname:

1. Verwijder alle labels of accessoires die zijn bevestigd in de oven. Als er een beschermende folie op de voorzijde van het apparaat is aangebracht moet u deze verwijderen.

2. Neem de binnenzijde van de oven af met een natte doek om het stof en eventuele verpakingsresten te verwijderen. De binnenzijde van de oven moet leeg zijn. Sluit de elektrische verbinding aan op het apparaat.

3. Stel de thermostaatknop in op de hoogste temperatuur en schakel de oven in gedurende 30 minuten met de deur gesloten. Tijdens deze fase is het mogelijk dat u een beetje rookvorming of een onaangename geur opmerkt. Dit is normaal.

4. Nadat de oven is afgekoeld, moet u de binnenzijde van de oven afnemen met warm water en een zacht wasmiddel en drogen met een schone doek. U kunt nu de oven gebruiken

Normaal gebruik van de oven

1. Om uw bereiding te starten, moet u de thermostaatknop en het temperatuurniveau instellen naargelang de etenswaren die u wilt bereiden.

2. U kunt de bereidingstijd instellen op een gewenste tijdsduur met de knop op modellen meteen mechanische timer. De timer schakelt de branders uit wanneer de tijdsduur is verstreken en geeft een hoorbare waarschuwing weer.

3. Aan het einde van de bereidingstijd in overeenstemming met de informatie die u hebt ingevoerd in de modellen met digitale timer zal deze timer de verwarmingselementen uitschakelen en een geluidssignaal inschakelen.

* KOELVENTILATOR

Tijdens de bediening van de oven verwijdt de koelventilator overmatige stoom en voorkomt de oververhitting van het apparaat. Dit is noodzakelijk voor de goede werking van uw apparaat en om een goede bereiding te kunnen garanderen.

De koelventilator blijft werken na de bereiding. Als het apparaat voldoende is afgekoeld, schakelt de ventilator automatisch uit.

Het gebruik van de grill

1. Wanneer u de grill op het bovenste rek plaatst, mogen de etenswaren op de grill niet in aanraking komen met de grill.

2. U kunt 5 minuten voorverwarmen wanneer u wilt grillen. Indien noodzakelijk kunt u de etenswaren omdraaien.

3. De etenswaren moeten in het midden van de grill worden geplaatst om een optimale luchtstroom mogelijk te maken in de oven.

De oven inschakelen

1. Schakel de functieknop naar het grill symbool.

2. Schakel hem daarna op de gewenste grill-temperatuur.

De grill uitschakelen

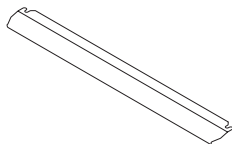
Schakel de functieknop op de uit-positie.

WAARSCHUWING: Houd de ovendeur gesloten tijdens het grillen.

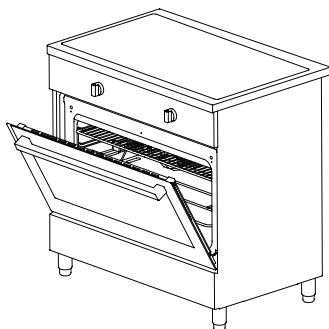
* Het gebruik van het vlammschild van de grill

Een veiligheidspaneel is ontworpen om het bedieningspaneel te beschermen en de knoppen wanneer de oven in de grillmodus staat. Gebruik dit veiligheidspaneel om te vermijden dat de hitte het bedieningspaneel en de knoppen kan beschadigen wanneer de oven in grillmodus staat. (afbeelding 4)

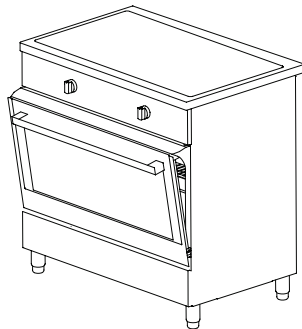
Plaats het veiligheidspaneel onder het bedieningspaneel door het glazen voorpaneel van de oven te openen. (afbeelding 5) En bevestig daarna het veiligheidspaneel tussen de oven en het voorpaneel door de afscherming zacht te sluiten. (afbeelding 6)



Afbeelding 4



Afbeelding 5



Afbeelding 6

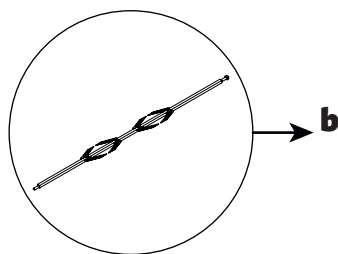
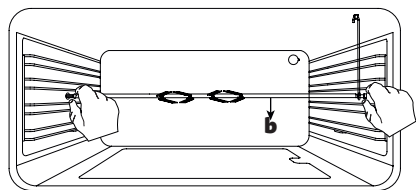
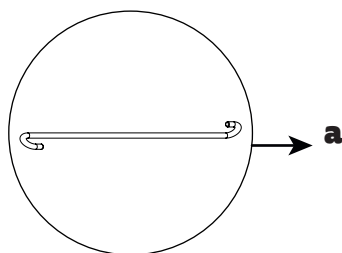
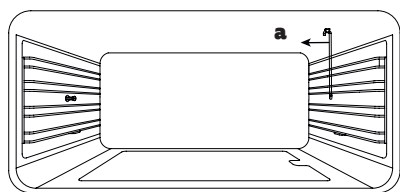
WAARSCHUWING: Het is geschikt voor gebruik met het deksel open het vlammschild van de grill

* Het gebruik van de kip roosterfunctie

WAARSCHUWING: Na de bereiding moet u het kippenspit verwijderen met handschoenen aangezien de oven heet zal zijn.

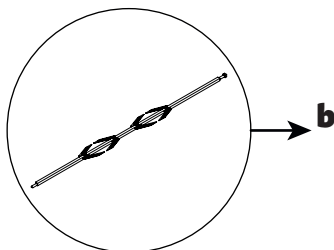
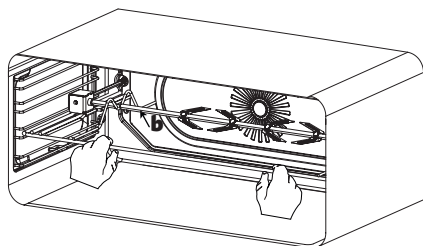
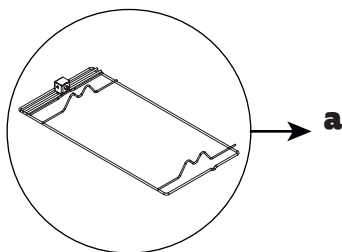
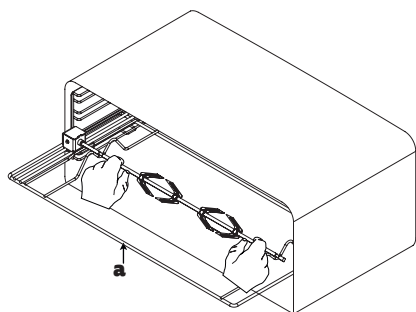
Het roosteren van kippen kan verschillen naargelang de optie van uw apparaat. Volg de correcte stap voor uw apparaat.

1. Hangend apparaat **(a)** om kippen te roosteren moet op de geschikte inlaat in de ovenholte worden geplaatst. Spies de kip in haar geheel. Om gevogelte op een gezonde wijze te roosteren, moet u het centreren en bevestigen op de spies **(b)** door de haken aan beide zijden van de spies te bevestigen **(b)**. Voer een uiteinde van de spies **(b)** in de rotisserie motorkamer en bevestig het andere op het hangende apparaat **(a)**.



Nadat u de deur hebt gesloten, stelt u de oven in op de optie grill () en stel de temperatuur in van de thermostaat op het hoogste temperatuurniveau met de temperatuur bedieningsknop. Om gemorste olie te verzamelen tijdens de bereiding plaatst u de schaal op de bodem. Voeg water toe in de schaal om ze gemakkelijk te kunnen reinigen.

2. Spies de kip in haar geheel. Om gevogelte op een gezonde wijze te roosteren, moet u het centreren en bevestigen op de spies **(b)** door de haken aan beide zijden van de spies te bevestigen **(b)**. Plaats de spies **(b)** op de rotisserie draad **(a)** en plaats het in de oven. Zorg ervoor dat het uiteinde van de spies **(b)** in de rotisserie motorkamer wordt geplaatst.



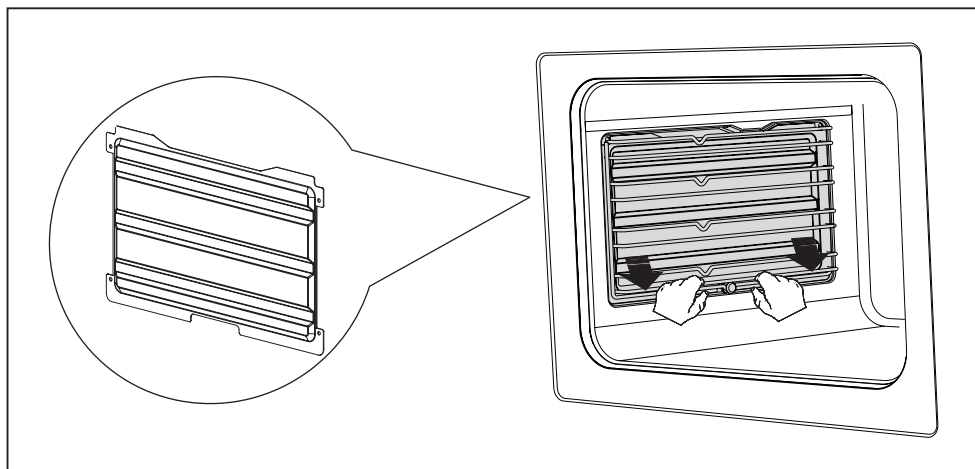
Nadat u de deur hebt gesloten, stelt u de oven in op de optie grill () en stel de temperatuur in van de thermostaat op het hoogste temperatuurniveau met de temperatuur bedieningsknop. Om gemorste olie te verzamelen tijdens de bereiding plaatst u de schaal op de bodem. Voeg water toe in de schaal om ze gemakkelijk te kunnen reinigen.

* KATALYSATORWANDEN

Er bevinden zich katalysatorwanden aan linker- en rechterzijde van de holte onder de geleiders. Katalysatorwanden verwijderen de on-aangename geurtjes en zorgen voor de beste prestaties van de oven. Katalysatorwanden absorberen ook olieresten en reinigen uw oven tijdens de werking.

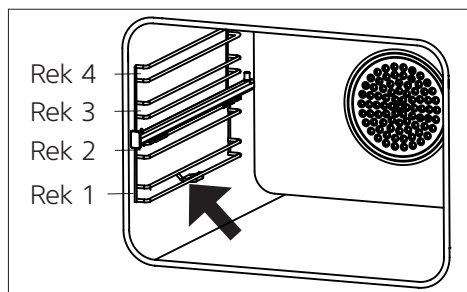
De katalysatorwanden verwijderen

Om de katalysatorwanden te verwijderen moet u eerst de geleiders verwijderen. Zodra de geleiders zijn verwijderd, worden de katalysatorwanden automatisch vrijgegeven. De katalysatorwanden moeten elke 2 tot -3 jaar worden vervangen.



REKSTANDEN

* Rekstanden



U moet het rooster correct in de oven plaatsen.

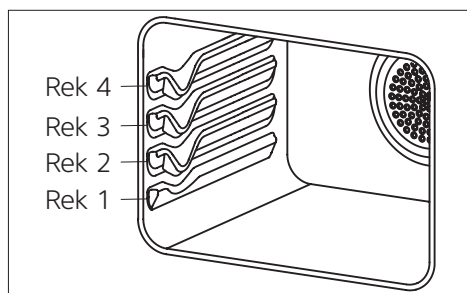
De rekstanden worden weergegeven in de afbeeldingen.

U kunt een diepe schaal of een standaard schaal in het onderste en het bovenste rek plaatsen.

Roosters installeren en verwijderen

Druk op de klemmen weergegeven met pijlen in de bovenstaande afbeelding moet u eerst de onderkant en daarna de bovenkant van de draadrekken verwijderen. Om de roosters te installeren, kunt u de omgekeerde procedure volgen van het verwijderen van het rooster.

* Standaard rekstanden



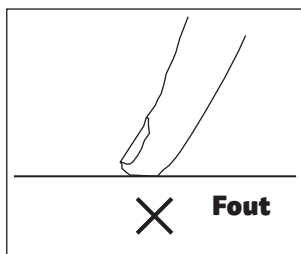
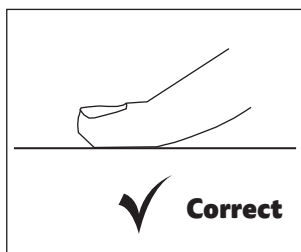
Ovens met standaardrekken hebben 4 rekstanden.

Deze locaties worden weergegeven in de onderstaande afbeelding.

U kunt een diepe schaal op het onderste en het bovenste rek plaatsen.

HET GEBRUIK VAN HET FORNUIS

Waarschuwingen over de bediening van het aanraakscherm



De bedieningsknoppen reageren op aanraking. U hoeft dus geen druk uit te oefenen op de knoppen.

Plaats een geschikte pan, pot, etc. op de kookplaat die u wilt gebruiken.

Zorg ervoor dat de bodem van de pan, pot, etc. die u gebruikt en het oppervlak van de kookplaat schoon en droog zijn.

Zorg ervoor dat de aanraakbediening altijd schoon en droog is. Zelfs een dunne laag water maakt het moeilijk voor de aanraakbediening om te werken.

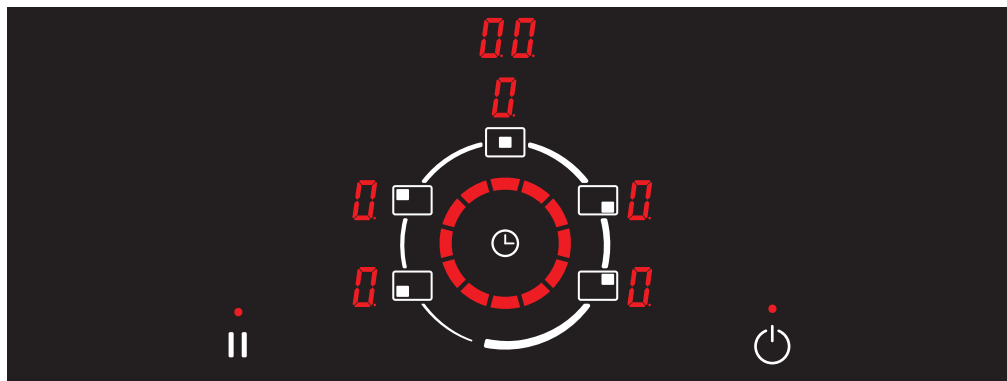
Gebruik de onderzijde, niet de tip van uw vinger wanneer u dit apparaat gebruikt.

WAARSCHUWING: Schakel de kookplaten altijd uit voor elk gebruik.

WAARSCHUWING: Gebruik geen handschoenen wanneer u de kookplaten gebruikt.

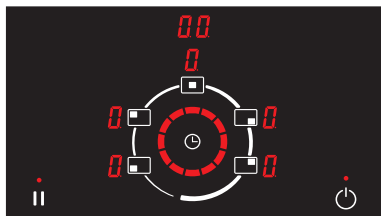
WAARSCHUWING: De bedieningspanelen van de kookplaten kunnen verschillen in overeenstemming met de opties op het apparaat. Overweeg het bedieningspaneel van uw apparaat.

Bediening van het elektronische paneel van de kookplaat



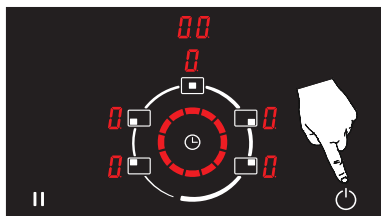
	Middelste kookzone selectieknop
	Onderaan links kookzone selectieknop
	Bovenaan links kookzone selectieknop
	Bovenaan rechts kookzone selectieknop
	Onderaan rechts kookzone selectieknop
	Timer-toets
	AAN/UIT-knop
	Start-/Stop-knop
	Temperatuurweergave pictogram
	Timerindicator pictogram
	Draaiende aanraakbedieningstoets pictogram

Het apparaat inschakelen



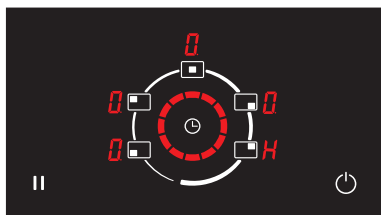
Afbeelding 1

Het apparaat is operationeel binnen 1 seconden na het invoeren van de stekker in het stopcontact. Alle LEDs en schermen lichten gedurende 1 seconde op. (Zie afb. 1).



Afbeelding 2

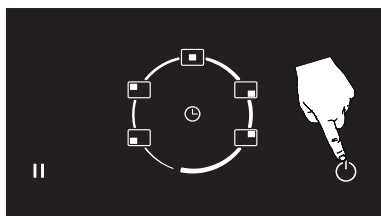
Het apparaat is ingeschakeld als u de Aan/Uit-knop () knop indrukt. Het  symbool verschijnt op alle schermen. (Zie Afb. 2)



Afbeelding 3

Als de temperatuur van het glas boven de kookplaten hoger is dan 65°C verschijnen de  en  pictogrammen op het scherm van de relevante zone. (Zie Afb. 3)

Het apparaat uitschakelen



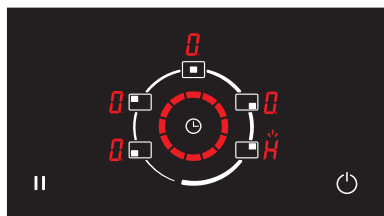
Afbeelding 4

Het apparaat is ingeschakeld als u de Aan/Uit-knop () indrukt. U kunt het apparaat uitschakelen door de () toets in te drukken, zelfs als het kinderslot is ingeschakeld. (Zie afb. 4).

WAARSCHUWING: Het apparaat blijft actief gedurende 10 seconden zonder dat het wordt gebruikt. Als er geen bereidingsniveau of geselecteerde timer is in dit tijdsinterval schakelt het apparaat automatisch over op "**UIT modus**" met een pieptoon.

WAARSCHUWING: Als het **H** symbool knippert op een van de schermen van de kookzone-indicatoren schakelt de kookplaat automatisch uit wanneer het **H** symbool verdwijnt.

Residuele warmte-indicator **H**



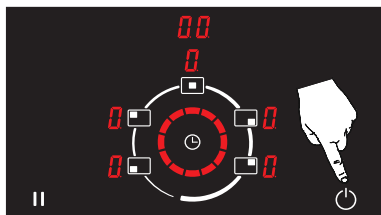
Afbeelding 5

Als het **H** symbool knippert op het scherm van de relevante kookzone-indicatoren betekent dit dat de relevante kookplaat nog steeds warm is. Het kan worden gebruikt om een kleine hoeveelheid etenswaren op te warmen. (Zie afb. 5).

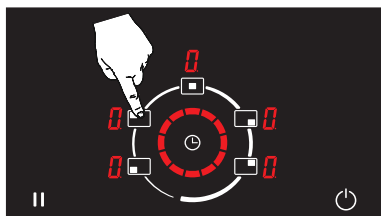
WAARSCHUWING: De residuele warmte-indicator licht niet op en dus waarschuwt hij de gebruiker niet tegen warmte in het geval van een stroompanne.

WAARSCHUWING: De residuele warmte-indicator van elke kookzone blijft actief tot de gemeten temperatuur van het glas lager is dan 65 °C.

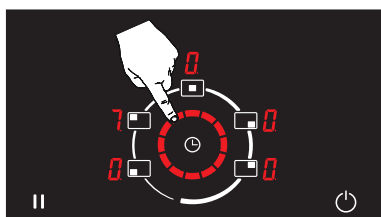
De kookzones gebruiken



Het apparaat wordt ingeschakeld door de Aan/Uit-toets in te drukken (). (Zie afb. 6).



De kookzone wordt geselecteerd voor een bereiding. (Zie afb. 7).



Het temperatuurniveau van de kookzone wordt aangepast tussen 1-9 met het roterende aanraakbediening pictogram. (Zie afb. 8).

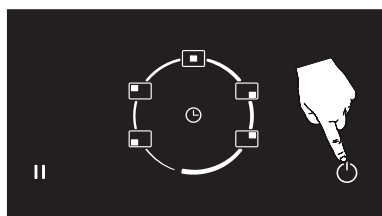
Afbeelding 8

BELANGRIJKE OPMERKING: Wanneer de draaiende aanraakbedieningstoets rechtsonder wordt gebruikt, verhoogt het vermogensniveau van de kookzone. Als de toets linksom wordt gedraaid, daalt het vermogensniveau van de kookzone.

Opmerking: Het vermogensniveaubereik 0-1 kan worden gebruikt om etenswaren warm te houden.

De kookzones uitschakelen

Een geselecteerde kookzone kan op 3 wijzen worden uitgeschakeld;



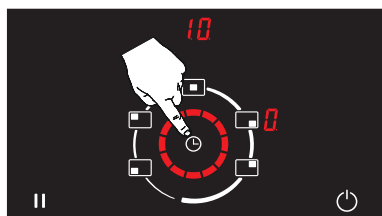
Afbeelding 9

1. Een geselecteerde kookzone kan worden uitgeschakeld door de Aan/Uit-knop in te drukken (). (Zie Afb. 9)



Afbeelding 10

2. Nadat u de relevante kookzone hebt geselecteerd, kan deze worden uitgeschakeld door de temperatuur van de kookzone aan te passen op het niveau van  met de draaiende aanraakbedieningstoets. (Zie Afb. 10)



Afbeelding 11

3. U kunt de geselecteerde kookzone uit door een timer in te stellen. Wanneer de ingestelde tijdsduur is afgelopen, schakelt de automatisch ingestelde kookplaat uit met een geluidssignaal. (Zie afb. 11).

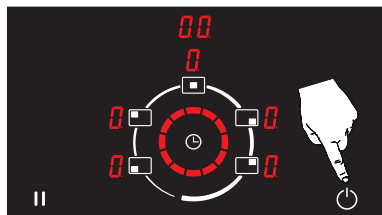
WAARSCHUWING: De timerduur kan worden ingesteld op maximum 99 minuten.

WAARSCHUWING: Als de kookzone heet is, knipper het  symbool op het scherm. Het  symbool knippert als de kookzone nog warm is.

Kinderslotfunctie

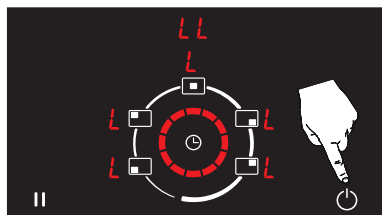
Het kinderslot kan worden ingeschakeld om ongewenste bedieningen te voorkomen.

Het kinderslot inschakelen;



Afbeelding 12

De kinderslotfunctie wordt ingeschakeld door de Aan/Uit-knop () 3 seconden in te drukken. (Zie afb. 12).



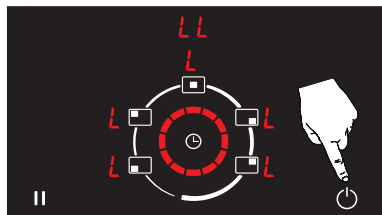
Afbeelding 13

Het  symbool verschijnt op alle schermen, wat er op wijst dat het kinderslot is ingeschakeld. (Zie afb. 13).

WAARSCHUWING: Als het kinderslot is ingeschakeld, zijn alle knoppen behalve de **AAN/UIT-**() knop uitgeschakeld. In dit geval is het niet mogelijk een bereiding uit te voeren.

WAARSCHUWING: Het kinderslot kan niet worden ingeschakeld als er een bereiding actief is op de kookplaat.

Het kinderslot uitschakelen;



Afbeelding 14

De kinderslotfunctie wordt uitgeschakeld door de Aan/Uit-knop () 3 seconden in te drukken. (Zie afb. 14).

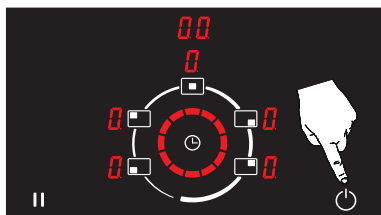
Timer functie

Er bestaan twee soorten timerfuncties;

1. Onafhankelijke timerfunctie

Deze functie kan worden ingesteld wanneer de instellingmodus van een kookzone niet is ingeschakeld. Ze kan ook als alarm worden gebruikt. De onafhankelijke timer blijft werken wanneer een kookzone in gebruik is.

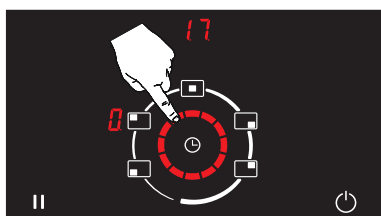
De onafhankelijke timer instellen;



Het apparaat wordt ingeschakeld door de Aan/Uit-toets in te drukken (⏻). (Zie afb. 15).

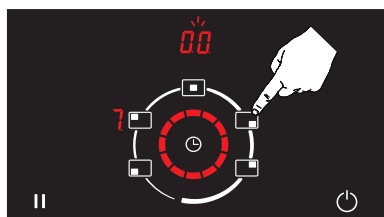


Als de timer-toets (⌚) wordt ingedrukt, knipper het 00 symbool op het timer-scherm. (Zie afb. 16).



De tijdsduur kan worden ingesteld tussen 1-99 minuten met de draaiende aanraakbedieningstoets en timer-toetsen (⌚). (Zie afb. 17).

BELANGRIJKE OPMERKING: Wanneer de tijdsduur wordt ingesteld door de timer-toets in te drukken, wordt de tijdsduur verhoogt met 10 minuten. Zo kan een maximale tijdsduur van 90 minuten worden ingesteld met de timer-toets. De aanraak schuifregelaar moet worden gebruikt om tussenliggende waarden in te stellen.



Afbeelding 18

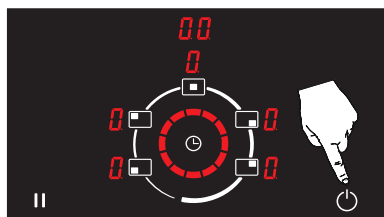
Een zoemergeluid weerklinkt en het timer-scherm begint te knipperen als  nadat de ingestelde tijdsduur is verstreken. Druk één keer op een knop op het aanraakpaneel om de zoemer te stoppen. (Zie afb. 18).

WAARSCHUWING: De zoemer eindigt automatisch na 2 minuten als er geen toets wordt aangeraakt.

WAARSCHUWING: De kookplaat uitschakelen (door de Aan/Uit-knop in te drukken ()) stopt de onafhankelijke timer niet. De timer wordt hervat wanneer de kookplaat opnieuw wordt ingeschakeld.

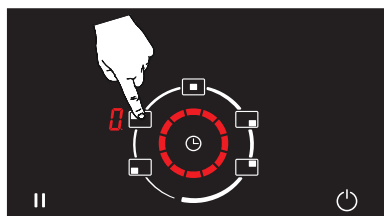
2. Kookzone timer-functie

De timer van de kookzone instellen;



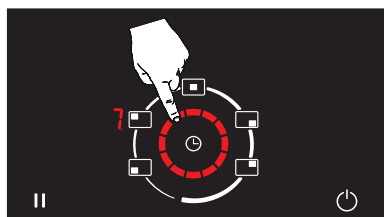
Afbeelding 19

Het apparaat wordt ingeschakeld door de Aan/Uit-toets in te drukken (). (Zie afb. 19).

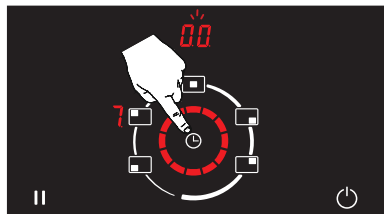


Afbeelding 20

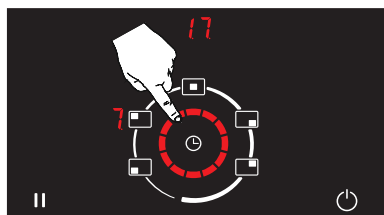
De kookzone wordt geselecteerd voor bereidingen met een specifieke tijdsduur. (Zie afb. 20).



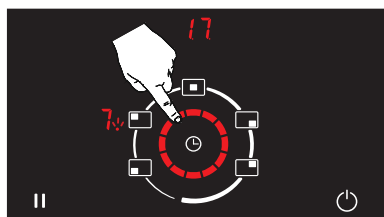
Afbeelding 21



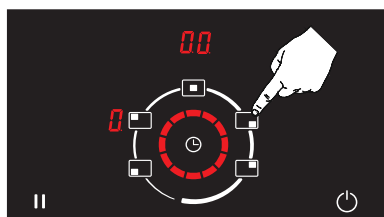
Afbeelding 22



Afbeelding 23



Afbeelding 24



Afbeelding 25

Het temperatuurniveau van de geselecteerde kookzone wordt aangepast tussen 1-9 met het roterende aanraakbediening pictogram. (Zie afb. 21).

Als de timer-toets () wordt ingedrukt, knipper het  symbool op het timer-scherm. (Zie afb. 22).

De tijd kan worden ingesteld tussen 1-99 minuten voor de relevante kookzone met de draaiende aanraakbedieningstoets. (Zie afb. 23).

Het punt naast het temperatuurniveau van de kookzone geeft de resterende tijdsduur weer en de timer knippert. (Zie afb. 24).

Nadat de ingestelde tijdsduur is verstreken, stopt de kookzone waarvoor een tijdsduur is ingesteld met een waarschuwingsgeluid. Het  symbool wordt weergegeven of het  symbool knippert op het scherm als de kookzone heet is. (Zie afb. 25).

Opmerking: De tijdsduur kan worden ingesteld voor meer dan een kookzone.

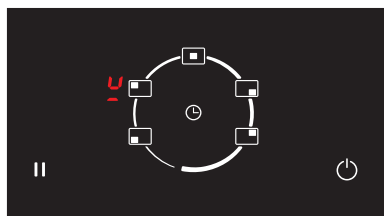
BELANGRIJKE OPMERKING: Wanneer de tijdsduur wordt ingesteld door de timer-toets in te drukken, wordt de tijdsduur verhoogt met 10 minuten. Zo kan een maximale tijdsduur van 90 minuten worden ingesteld met de timer-toets. De aanraak schuifregelaar moet worden gebruikt om tussenliggende waarden in te stellen.

WAARSCHUWING: Als er meer dan één timer beschikbaar is, geeft het timer-scherm de laagste resterende tijd weer na de instellingenperiode van 5 seconden. Het punt naast de kookplaat waarvoor de resterende tijd wordt weergegeven, knippert op de timer.

Kookpot identificatie / focus (er is geen pot waarschuwing)

Bij bereidingen op een inductiekookplaat wordt er enkel energie gevormd op de zone die is afgedekt door de bodem van de kookpot op de relevante kookzone.

De bereiding stopt wanneer er geen pot (geen pot of pot niet inductie-compatibel) als de bereiding reeds was gestart of als de pot wordt verwijderd van de kookplaat tijdens de bereiding.



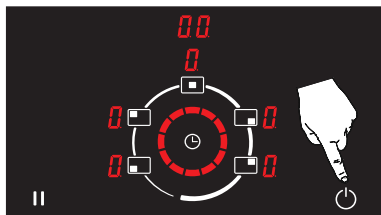
Als er geen pot op de kookzone staat, wordt een geen pot waarschuwing () weergegeven op het scherm van de relevante kookzone. (Zie afb. 26).

Afbeelding 26

Hoog vermogensfunctie (**BOOST**)

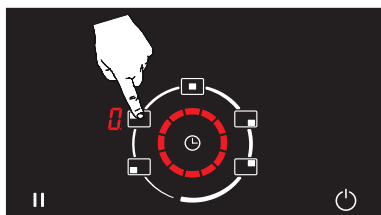
U kunt de hoog vermogensfunctie (**BOOST**) gebruiken om uw bereiding te versnellen.

De hoog vermogensfunctie **BOOST**) activeren;



Afbeelding 27

Het apparaat wordt ingeschakeld door de Aan/Uit-toets in te drukken (). (Zie afb. 27).



Afbeelding 28

De kookzone wordt geselecteerd voor bereidingen met hoog vermogen (**BOOST**). (Zie afb. 28).



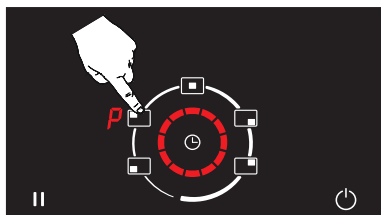
Afbeelding 29

Het temperatuurniveau van de geselecteerde kookzone wordt ingesteld op hoog vermogen (**BOOST**) met het roterende aanraakbediening pictogram. Het symbool  verschijnt op het scherm van de relevante kookzone. (Zie afb. 29).

WAARSCHUWING: De maximale duur van de hoog vermogensfunctie (**BOOST**) is 10 minuten.

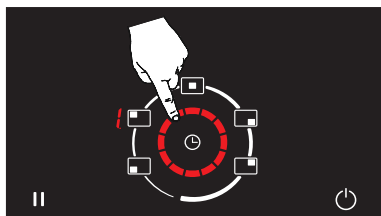
WAARSCHUWING: De hoog vermogensfunctie (**BOOST**) kan niet tegelijkertijd worden ingeschakeld voor twee verschillende kookzones .

De hoog vermogensfunctie (BOOST) uitschakelen;



De kookzone wordt geselecteerd bereiden met een hoog vermogen (**BOOST**) te deactiveren. (Zie afb. 30).

Afbeelding 30



Het temperatuurniveau van de geselecteerde kookzone wordt ingesteld tussen 1-9 met het roterende aanraakbediening pictogram. (Zie afb. 31).

Afbeelding 31

Energiebeheer

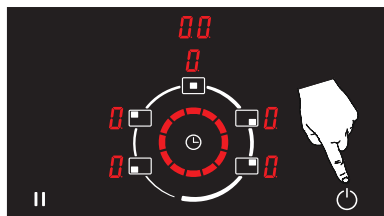
Het apparaat beheert het vermogen automatisch om te voorkomen dat de temperatuur boven de normale limieten stijgt. Niet alle kookzones kunnen aan het maximum worden gebruikt (**P** of niveau 9).

WAARSCHUWING: Als de temperatuurniveaus worden aangepast boven de normale limieten overschrijdt het apparaat het maximale temperatuurniveau niet dat kan worden ingesteld en er weerklinkt een zoemer.

Automatische bereidingsfunctie (AUTO) **A**

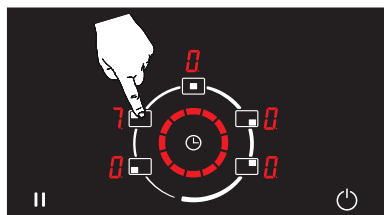
De automatische bereidingsfunctie biedt de mogelijkheid het fornuis te bedienen aan het volle vermogen koken specifieke periode naargelang het geselecteerde bereidingsniveau.

De hoog vermogensfunctie (AUTO) activeren;



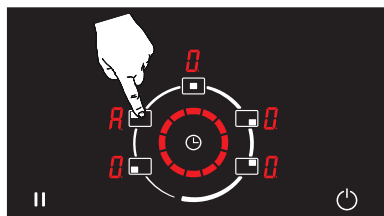
Afbeelding 32

Het apparaat wordt ingeschakeld door de Aan/Uit-toets in te drukken (). (Zie afb. 32).



Afbeelding 33

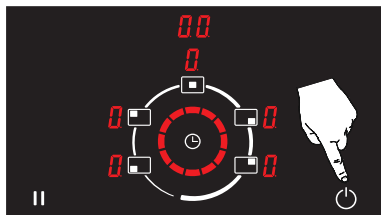
De kookzone wordt geselecteerd voor automatische bereidingen. (Zie afb. 33).



Afbeelding 34

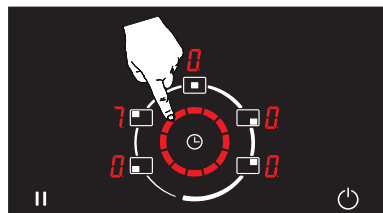
De geselecteerde kookzone wordt aangepast op het vereiste temperatuurniveau tussen 1-8 en de relevante kookzone wordt ingedrukt tot het symbool van de automatische bereidingsfunctie (**A**) wordt geactiveerd op het scherm. Nadat de automatische bereiding is ingeschakeld, worden het symbool van het ingestelde temperatuurniveau en de automatische bereidingsfunctie (**A**) achtereenvolgens weergegeven. (Zie afb. 34).

De automatische bereidingsfunctie (AUTO) uitschakelen;



Afbeelding 35

1. De automatische bereidingsfunctie (**A**) wordt stopgezet door de Aan/Uit-knop in te drukken (). (Zie afb. 35).



Afbeelding 36

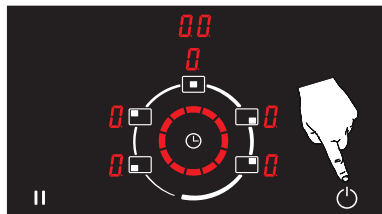
2. De kookzone waarvoor de automatische bereidingsfunctie (**A**) wordt ingesteld, wordt afgesteld op het vereiste temperatuurniveau met de roterende schuifregelaar en de automatische bereidingsfunctie (**A**) wordt stopgezet. (Zie afb. 36).

WAARSCHUWING: De duur van de automatische bereidingsfunctie is 10 minuten. Aan het einde van deze periode blijft de kookzone ingeschakeld aan het ingestelde temperatuurniveau.

Start-/Stopfunctie **||**

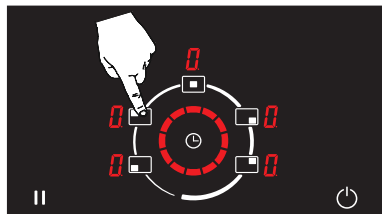
De Start-/Stopfunctie biedt de mogelijkheid de bereiding tijdelijk te stoppen en deze na een bepaalde tijd te herstarten.

De start-/stopfunctie inschakelen;



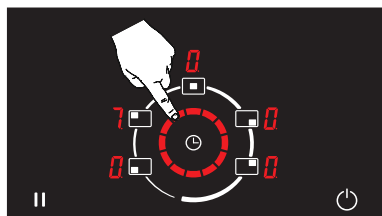
Afbeelding 37

Het apparaat wordt ingeschakeld door de Aan/Uit-toets in te drukken (). (Zie afb. 37).



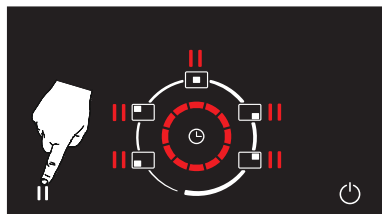
Afbeelding 38

De kookzone wordt geselecteerd voor een bereiding. (Zie afb. 38).



Afbeelding 39

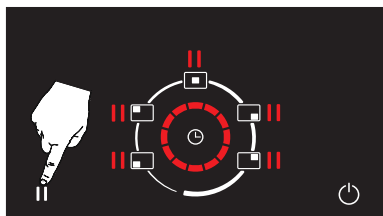
Het temperatuurniveau van de geselecteerde kookzone wordt aangepast tussen 1-9 met het roterende aanraakbediening pictogram. De optionele tijdsinstelling kan ook worden uitgevoerd. (Zie afb. 39).



Afbeelding 40

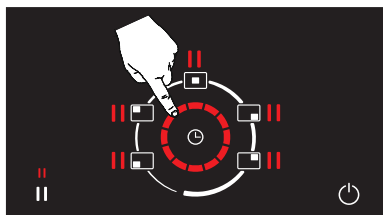
Door de start-/stop-knop in te drukken (**||**), wordt de bereiding en, indien ingesteld, de tijdsinstelling gestopt en wordt **||** weergegeven op alle schermen. (Zie afb. 40).

De start-/stopfunctie uitschakelen;



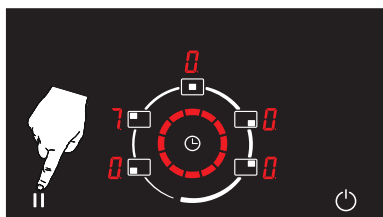
Afbeelding 41

Druk één keer op de start- /stop-knop (II).
(Zie afb. 41).



Afbeelding 42

De start-/stopfunctie wordt uitgeschakeld door een cirkel te tekenen op de roterende schuifregelaar onmiddellijk nadat de start-/stop-knop (II) een keer wordt ingedrukt. (Zie afb. 42).



Afbeelding 43

Wanneer de stopfunctie wordt geannuleerd, blijft het apparaat het proces verder uitvoeren als er een doorlopende bereiding of een ingestelde tijdsduur is. (Zie afb. 43).

WAARSCHUWING: De stopfunctie wordt ingeschakeld gedurende 10 minuten. Aan het einde van deze periode schakelt het apparaat automatisch uit.

Herroepingsfunctie

Het laat de huidige instellingen doorlopen zonder de behoefte voor een bijkomende aanpassing in het geval van een ongewenste uitschakeling terwijl het apparaat een actieve bereiding uitvoert.

Er is geen afzonderlijke knop voor deze functie.

Als het apparaat opnieuw wordt ingeschakeld binnen 6 seconden wordt de onderstaande informatie automatisch doorlopen.

1. Bereidingsniveaus van alle kookzones
2. Relevante actieve timers voor de kookzone
3. Kinderslot

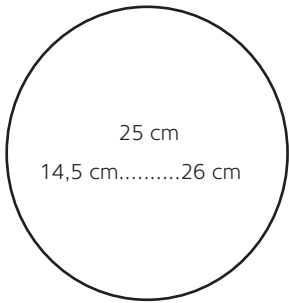
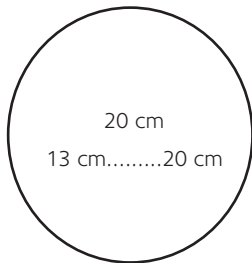
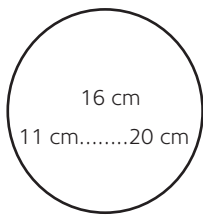
Foutcodes en aanbevelingen voor oplossingen

Foutcodes, hun waarschijnlijke oorzaken en aanbevelingen voor oplossingen worden vermeld in de onderstaande tabel.

Foutcode	Mogelijke oorzaak van de fout	Oplossing aanbieding
ER03	Meer dan één knop tegelijkertijd indrukken.	Schakel het fornuis uit. Reinig het aanraakbedieningspaneel en probeer het opnieuw nadat u het fornuis hebt ingeschakeld.
ER22	De aanraakknoppen worden niet gedetecteerd door het circuit of kortsluiting defect op de knoppen-analyse.	Neem contact op met de fabrikant.
ER20	Flitserfout.	Neem contact op met de fabrikant.
ER47	De communicatiedraad is niet incorrect geïnstalleerd of mid-niveau kaart is verschillend.	Neem contact op met de fabrikant.
ER2	Te hoge temperatuur.	Start de bereiding opnieuw nadat de kookzone is afgekoeld.
ER3	Geen geschikte kookplaat.	Gebruik inductie-conforme kookplaten.
E5 / E6	De netwerkfrequentie is buiten het toegelaten frequentiebereik.	Controleer de verbinding.
E8	Ventilatorfout.	Neem contact op met de fabrikant.
E9	Temperatuursensor fout.	Neem contact op met de fabrikant.

WAARSCHUWING: Het apparaat kan uitschakelen om zichzelf te beschermen als het langdurig op het hoogste niveau wordt bediend. Dit is een normale situatie voor de veiligheid van het apparaat.

KOOKZONES

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
 25 cm 14,5 cm.....26 cm	 20 cm 13 cm.....20 cm	 16 cm 11 cm.....20 cm
• Past automatisch op de pot. • Verdeelt de stroom op de meest gepaste wijze. • Biedt een uitstekende warmteverspreiding.	• Past automatisch op de pot. • Verdeelt de stroom op de meest gepaste wijze. • Biedt een uitstekende warmteverspreiding. • Geschikt voor allerlei bereidingen.	• Langzame bereidingen (sauzen, crèmes, etc.). • Bereiding van kleine porties of porties voor één persoon.

WAARSCHUWING: De kookinformatie vermeld in de tabel dient enkel ter informatie.

BEREIDINGSTOEPASSINGEN

Gebruik uw apparaat met de geschikte verwarming instelling voor de bereiding.

Verwarming instelling	Gebruik
0	Uit
1-3	Warmhouden, smelten
4-5	Langzaam opwarmen, bereiden
6-7	Opnieuw opwarmen, snelle bereiding
8	Koken
9	Maximumniveau
P	Maximum vermogen

WAARSCHUWING: De informatie in de tabel dient uitsluitend voor informatieve doeleinden.

SELECTIE VAN DE CORRECTE POT

Plaats een geschikte hoeveelheid etenswaren in de potten en pannen. Zo kunt u overtollige etenswaren voorkomen en nodeloos reinigen vermijden.

Gebruik geen containers die onstabiel zijn en die gemakkelijk kunnen kantelen op de kookzone.

Plaats geen lege potten en pannen op de kookzones met hun vlammen ingeschakeld.

Plaats geen containers op het product die niet warmtebestendig zijn.

Gebruik de kookzones niet zonder er potten en pannen op te plaatsen.

Plaats de deksels van de potten en pannen niet op de kookzones.

Plaats geen deksel op de container die u gebruikt om olie op te warmen.

Plaats nooit meer dan één derde hoeveelheid olie in een pan. U mag het de olie niet zonder toezicht wanneer u olie opwarmt. Extreem warme olie kan brand veroorzaken.

Gebruik enkel potten en pannen met een machinaal bewerkte bodem. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

Glazen, keramische en aardewerk potten, niet-magnetische roestvrij stalen potten met een koperen of aluminium basis mogen niet worden gebruikt.

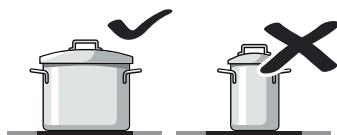
U kunt staal, teflon of speciale aluminium potten en pannen met een magneetbodem gebruiken voorzien van een etiket of waarschuwing die erop wijst dat ze compatibel zijn voor inductie op uw inductiekookplaat.

U kunt controleren of de pan geschikt is voor de inductiekookplaat. Verplaats een magneet naar de bodem van de pan. Als de magneet wordt getrokken, is uw pan geschikt voor een inductiekookplaat.

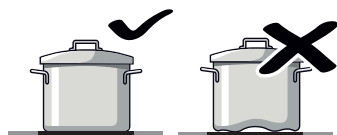
Het is belangrijk dat u metalen pannen gebruikt die speciaal ontworpen en/of goedgekeurd zijn voor inductieklos.

WAARSCHUWING: U moet ervoor zorgen dat melanine of plastic containers niet in contact komen met de verwarmingszones.

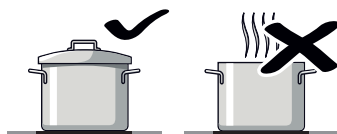
Correct gebruik van de pannen.



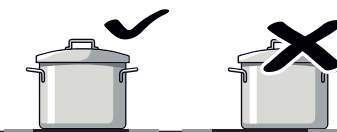
Gebruik servies van de gepaste grootte voor elke kookzone. Gebruik geen klein servies op een grote kookzone.



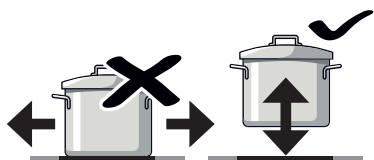
Gebruik geen containers met een concave of convexe bodem. Zo kan het servies worden omgedraaid. Gebruik uitsluitend servies met een platte bodem.



Voer geen bereidingen uit zonder deksel of met een halfopen deksel. Dit kan resulteren in het verlies van energie. Spatten en overstromingen kunnen het oppervlak van de kookzone beschadigen en brand veroorzaken.



Plaats de schotels centraal over de kookzone.



Als u de pan op een andere kookzone wilt plaatsen, verwijdt u de pan en plaats u ze opnieuw, schuif ze niet.



Gebruik nooit twee branders of warmtebronnen tegelijkertijd om een pan op te warmen. Tijdens bereidingen van lange duur moet u vermijden roosterbladen en terrines te gebruiken aan de maximale temperatuur.

WAARSCHUWING: De potten of schotels die u gebruikt moeten compatibel zijn met inductie.

* BEREIDINGSFUNCTIES EN -KENMERKEN

	Onderste en bovenste verwarmingselementen werken samen. De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Dit programma kan worden gebruikt om eetwaren zoals cakes, pizza's, biscuits en koekjes te bereiden.
	De onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator werken samen. De hete lucht wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven dankzij de ventilator. Geschikt voor bereidingen zoals cakes, koekjes en lasagne, vlees.
	De turbofunctie en ventilator werken samen. Geschikt voor bereidingen op verschillende rekniveaus.
	Multifunctionele (3D) bereidingen. De onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator werken samen. Geschikt voor bakken en frituren. De ventilator verspreidt de hete lucht snel en gelijkmatig verspreid in de oven, terwijl de bovenste en onderste verwarmingselementen samenwerken. Geschikt voor bereidingen met een intensieve hitte. Gebruik een enkele schotel voor de bereiding.
	Het rooster wordt bediend. Gebruik om vlees te roosteren zoals steaks en vis. Om te grillen, plaatst u de etenswaren op het rooster en vervolgens plaatst u dit rooster op het bovenste rek (zie rekstanden). Plaats de schotel op het onderste rek en plaats water in de schotel tijdens het roosteren.
	De grill en ventilator werken samen. De hete lucht wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven dankzij de ventilator. Gebruik om vlees te roosteren zoals steaks en vis. Om te grillen, plaatst u de etenswaren op het rooster en vervolgens plaatst u dit rooster op het bovenste rek (zie rekstanden). Plaats de schotel op het onderste rek en plaats water in de schotel tijdens het roosteren.
	De grill en ventilator werken samen. De hete lucht wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven dankzij de ventilator. Gebruikt om kleine porties vlees te roosteren zoals steaks en vis. Om te grillen, plaatst u de etenswaren op het rooster en vervolgens plaatst u dit rooster op het bovenste rek (zie rekstanden). Plaats de schotel op het onderste rek en plaats water in de schotel tijdens het roosteren.
	De bovenste verwarming en het kippenspit werken samen. Wordt gebruikt voor etenswaren die worden bereid door ze te roteren.
	Bovenste verwarming wordt bediend. Gebruikt om zeer kleine stukjes eetwaren op te warmen of te roosteren.
	Onderste verwarming wordt bediend. Selecteer dit programma naar het einde toe van de bereidingstijd als de bodem van de eetwaren die u wilt bereiden ook moet worden geroosterd.
	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator en de lamp werken. Geschikt om bevroren etenswaren te ontdooien.
	De onderste verwarming en de ventilator werken samen. De hete lucht wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven dankzij de ventilator. Gebruikt voor etenswaren zoals fuittaarten, etc.
	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator en de lamp werken. Geschikt om bevroren etenswaren te ontdooien.
	Gebruikt voor de verlichting van de oven. De lamp werkt automatisch in alle bereidingsfuncties.

WAARSCHUWING: De bereidingsfuncties zijn mogelijk niet dezelfde in elk model. Let enkel op de bereidingsfuncties van uw oven.

AANBEVELINGEN EN WAARSCHUWINGEN BIJ DE BEREIDINGEN

U kunt de informatie vinden over de soorten etenswaren die we hebben getest in onze laboratoria en waarvan we de bereidingswaarden hebben bepaald in de volgende tabellen. De bereidingstijden kunnen variëren naargelang de spanning, kwaliteit, hoeveelheid ingrediënten die worden bereid en de temperatuur. De maaltijden die u bereidt op basis van deze waarden zijn mogelijk niet volgens uw smaak. U kunt andere waarden ontdekken door te experimenteren om andere smaken en resultaten te bereiken die u lekker vindt.

WAARSCHUWING: Vaste of vloeibare olie bereiden in het apparaat zonder toezicht is gevaarlijk. Het kan brand veroorzaken.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de ovendeur volledig gesloten is nadat u voedsel in de oven hebt geplaatst.

WAARSCHUWING: Er kan stoom ontsnappen wanneer de deur wordt geopend. Wees dus voorzichtig en laat de stoom verdampen.

WAARSCHUWING: Tijdens het gebruik worden de interne en externe oppervlakken van de oven heel warm. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete damp te vermijden die vrijkomt uit de oven. Er bestaat een gevaar op brandwonden.



WAARSCHUWING: Uw handen kunnen verbranden omwille van de interne panelen van de oven, gemorste maaltijden, accessoires en hete dampen. Draag keukenhandschoenen wanneer u hete maaltijden uit de oven verwijdt.

WAARSCHUWING: Wanneer u voedsel in de oven plaatst of verwijdt, etc. moet u altijd warmtebestendige oven handschoenen gebruiken.

WAARSCHUWING: U mag geen etenswaren bereiden door het rechtstreeks op de schaal / rooster te plaatsen. Plaats de etenswaren in de oven in een geschikt accessoire.

WAARSCHUWING: Ga voorzichtig te werk met alcohol in uw bereidingen. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan ontsteken schieten en zo een brand veroorzaken als het in contact komt met hete oppervlakken.

WAARSCHUWING: U mag geen gesloten blikjes of glazen potten opwarmen. De druk kan ze doen ontploffen.

WAARSCHUWING: Gebruik het nooit aan een hogere temperatuur dan de maximale gebruikstemperatuur aangegeven op het bakpapier. Plaats het bakpapier niet op de bodem van de oven.



WAARSCHUWING: Plaats het bakpapier samen met de gerechten in een voorverwarmde oven door ze in een koker of een oven accessoire te plaatsen (lade, ovenrooster, etc.).

WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat u de verwarmingselementen van de oven zou aanraken, moet u de overtollige delen bakpapier die overhangen uit het accessoire of de container verwijderen.

WAARSCHUWING: Plaats geen ovenschotels, platen of aluminium folie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde warmte kan schade veroorzaken aan de bodem van de oven.

WAARSCHUWING: Plastic servies dat niet bestand is tegen hitte en stoom kunnen smelten aan hoge temperaturen en de oven beschadigen. Gebruik uitsluitend hitte- en stoombestendig plastic servies (tot 100°C). Let op de aanbevelingen van de producenten van het servies.

WAARSCHUWING: Vul de pan nooit meer dan een derde met olie. Verlaat de keuken niet wanneer de olie opwarmt. Extreem hete olie vormt een brandgevaar.

OPGELET: De oven wordt zeer heet tijdens de werking of gedurende een korte tijd na de werking; u mag de verwarmingsoppervlakken niet aanraken en u moet vermijden dat kinderen deze oppervlakken zouden aanraken.

BEREIDINGSTIJD TABEL

WAARSCHUWING: De oven moet worden voorverwarmd gedurende 7- 10 minuten voor u de eetwaren in de oven plaatst.

Etenswaren	Bereiding bereidingsfunctie	Bereiding temperatuur (°C)	Kookrek	Bereiding tijd (minuten)
Cake		180	2	70
Kleine cake		180	2	40
Taart		200	2	70
Gebak		180-200	2	20-25
Koekje		175	2	20
Appeltaart		180-190	1	150
Biscuit		175	2	45-50
Pizza		190	2	25
Lasagne		180-200	2	50-60
Meringue		100	2	60
Geroosterde kip *		220	4	25-35
Geroosterde vis *		220	4	35-40
Kalfssteak *		Max.	4	30
Geroosterde gehaktballen *		Max.	4	40

* De etenswaren moeten worden omgedraaid in de helft van de bereidingstijd.

* DROGEN

Etenswaren	Bereiding bereidingsfunctie	Bereiding temperatuur (°C)	Bereiding rek	Bereiding duur (uren)
Banaan in schijfjes		100	2	4-5
Appel in schijfjes		100	2	4-5
Sinaasappel in schijfjes		100	2	4-5

WAARSCHUWING: Hoe dunner de schijfjes, hoe sneller ze zullen drogen en hoe beter het aroma van de voedingswaren wordt bewaard.

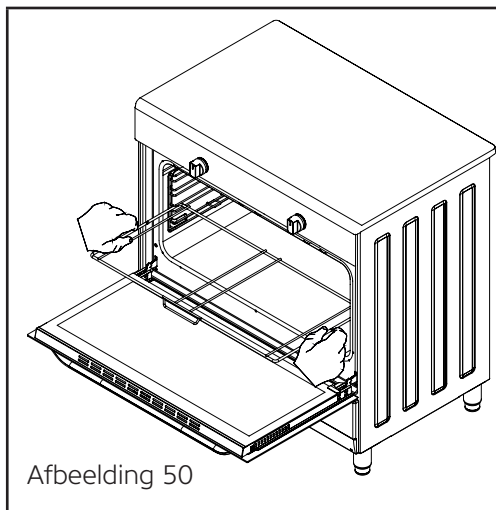
WAARSCHUWING: U mag de oven deur niet openen tot het droogproces is voltooid.

WAARSCHUWING: Het droogproces mag enkel worden uitgevoerd in het droogrek.

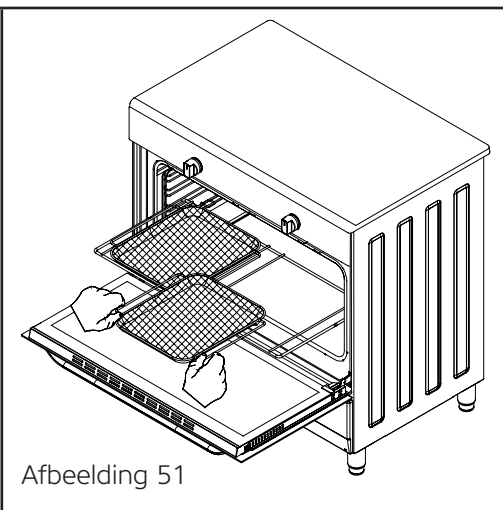
WAARSCHUWING: U mag niet voorverwarmen tijdens het drogen.

* HETELUCHTFRITEUSE BEREIDINGEN

Voor bereidingen in de heteluchtfriteuse plaatst u het rooster van de heteluchtfriteuse op de ovenplank zoals weergegeven in afbeelding 50. Vervolgens plaatst u de schalen van de heteluchtfriteuse (2 stuks) op het rooster van de heteluchtfriteuse zoals weergegeven in afbeelding 51 en sluit u het deurtje door het rooster van de heteluchtfriteuse in te duwen.



Afbeelding 50



Afbeelding 51

Voor bereidingen in de heteluchtfriteuse kunt u de waarden hanteren die worden vermeld in de bereidingstabel door de oven over te schakelen op de heteluchtfriteusemodus ().

Heteluchtfriteuse bereidingstabel

WAARSCHUWING: De oven moet worden voorverwarmd gedurende 8 tot 10 minuten voor u de etenswaren in de oven plaatst.

Etenswaren	Bereiding bereidingsfunctie	Bereiding temperatuur (°C)	Bereiding rek	Bereiding tijd (minuten)	Gewicht in gram (g)
Koekje		220	2-3	10-15	-
Bevroren kip nuggets		220	2-3	15-20	1200
Bevroren gebakken aardappelen		220	2-3	20-25	1000
Halloumi friet		220	2-3	10-15	500
Steak		220	2-3	15-20	1000
Gehaktbal		220	2-3	10-15	1000
Pizza		220	2-3	10-15	-
Paddenstoelen		220	2-3	15-20	1500
Kippenrolletjes		220	2-3	15-20	2000
Kippenwit		220	2-3	25-30	1000

WAARSCHUWING: Bereidingen in de heteluchtfriteuse mogen alleen worden uitgevoerd in de schaal van de heteluchtfriteuse.

WAARSCHUWING: Er kan stoom ontsnappen wanneer de deur wordt geopend. Wees dus voorzichtig en laat de stoom verdampen.

WAARSCHUWING: Uw handen kunnen verbranden omwille van de interne panelen van de oven, gemorste maaltijden, accessoires en hete dampen. Draag hittebestendige ovenwanten wanneer u hete bereidingen uit de oven verwijdert.

ONDERHOUD EN REINIGING

De periodieke reiniging van het apparaat verlengt de levensduur en vermindert vaak voorkomende problemen.

WAARSCHUWING: Ontkoppel de netspanning van het apparaat. Er bestaat een risico van elektrische schokken.

WAARSCHUWING: Wacht tot het apparaat afkoelt voor u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken.

WAARSCHUWING: De gebruiker mag de weerstand niet losmaken tijdens de reiniging. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

WAARSCHUWING: De stoom van een stoomreinigingsapparaat kan doordringen in de elektrisch geleidende onderdelen en dit kan kortsluitingen veroorzaken. Gebruik nooit een stoomreiniger om de oven te reinigen.

WAARSCHUWING: Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine! (met uitzondering van de accessoires)

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit voor u de veiligheidsmechanismen verwijderd. Na het reinigen moet u de veiligheidsmechanismen installeren conform de instructies.

1. U mag de interne onderdelen, het paneel, de schalen en andere onderdelen van de apparaat niet reinigen met hard gereedschap zoals een harde borstel, staalwol of een mes. Gebruik geen schurende, kras-sende materialen of oplosmiddelen.

2. Neem de interne onderdelen van het apparaat af met een doek en een beetje zeep. Spoel ze daarna af met een zachte doek.

3. Reinig de glazen oppervlakken met speciale glasreinigers.

4. Gebruik geen alifatische of waterstofcarbonaat reinigingsmiddelen. Deze kunnen de pakking van de ovendeur doen opzwellen.

5. Gebruik geen brandbaar materiaal zoals zuren, verdunners of gas om uw apparaat te reinigen.

6. Gebruik magnesiumstearaat (zachte zeep) voor vuil en vlekken.

7. Reinig het bedieningspaneel met een natte doek en droog het met een droge doek.

8. Het apparaat moet grondig worden gereinigd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt.

9. Zorg ervoor dat u alle resterende vloeistoffen volledig opneemt na de reiniging en dat u alle voedingsresten die in het rond spatten tijdens de bereiding onmiddellijk reinigt.

10. Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

11. Reinig en droog de oven en de accessoires na elk gebruik.

12. Sluit de ovendeur nadat de binnenzijde van het apparaat volledig is opgedroogd.

13. Het apparaat moet grondig worden gereinigd om onaangename geurtjes te vermijden als het gedurende een lange periode niet zal worden gebruikt. Laat de ovendeur open na de reiniging.

14. Vervang de pakking van de ovendeur als u poriën of barsten opmerkt. U kunt de deurpakking bestellen bij de geautoriseerde dienst.

15. Reinig de draadroosters in de vaatwasmachine of met een afwas-middel en warm water.

16. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen plaat te reinigen want krassen op het opper-vlak kunnen het glas doen breken.

17. Verwijder het glazen deksel van de ovenlamp (zie lamp vervan-gen) en neem het af met een doek met een beetje afwasmiddel en warm water. Reinig het met een natte doek.

*** Stoomreinigen**

Dit biedt de mogelijkheid vuil te reinigen door de stoom die wordt gevormd in de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.

2. Giet een halve liter water in de ovenlade en plaats de schaal on-deraan in de oven.

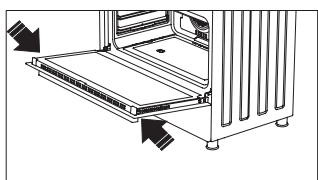
3. Schakel de schakelaar op de lage verwarming (). Stel de ther-mostaat in op 70° C en schakel de oven 30 minuten in.

5. Schakel de oven 30 minuten in en open daarna de deur en neem de binnenzijde van de oven af met een vochtige doek.

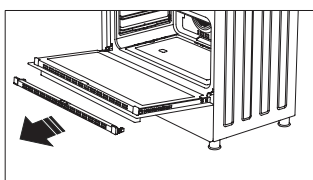
6. Reinig de oven met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek voor hardnekkig vuil en neem de zone af die u hebt gereinigd met een droge doek.

Reiniging en onderhoud van de glazen deur van de oven

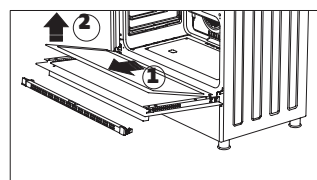
Verwijder het profiel door de plastic vergrendelingen te verwijderen van de linker- als rechterzijde in afbeelding 52 en trek het profiel naar u toe zoals weergegeven in afbeelding 53. Verwijder het interne glas zoals weergegeven in afbeelding 54. Indien gewenst kan het middelste glas zo ook worden verwijderd. Na het reinigen en het onderhoud brengt u het glas en het profiel opnieuw aan in de omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat het profiel correct is aangebracht.



Afbeelding 52

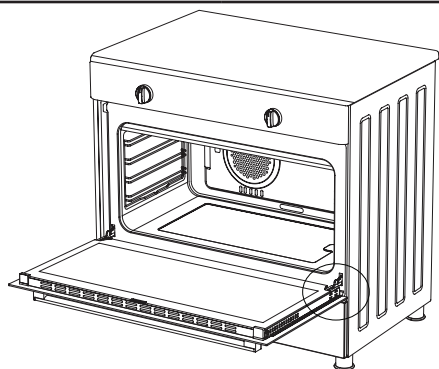


Afbeelding 53

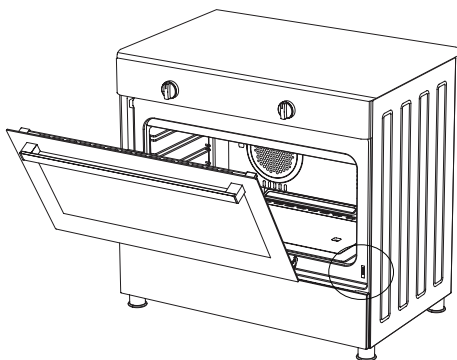


Afbeelding 54

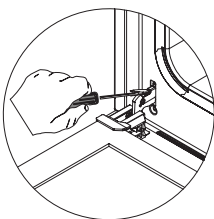
Reiniging en montage van de ovendeur



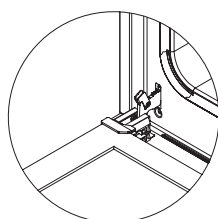
Afbeelding 55



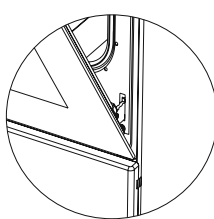
Afbeelding 56



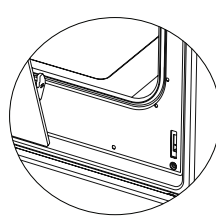
Afbeelding 55,1



Afbeelding 55,2



Afbeelding 56,1



Afbeelding 56,2

Open de deur volledig door de ovendeur na u toe te trekken. Ontgrendel vervolgens de scharniervergrendeling door het omhoog te tillen met een schroevendraaier. (Zie afb. 55,1).

Stel de scharniervergrendeling in de breedste hoek. (Zie afb. 55,2). Breng beide scharnieren waarmee de oven deur op de oven is bevestigd in dezelfde positie.

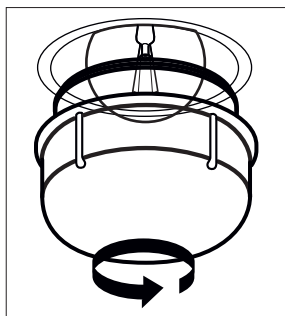
Sluit daarna de oven tot deze tegen de scharniervergrendeling rust. (Zie afb. 56,1).

Om de ovendeur te verwijderen, moet u ze met beide handen vasthouden wanneer het dichtbij de gesloten positie staat, en trekt u de deur omhoog. (Zie afb. 56,2).

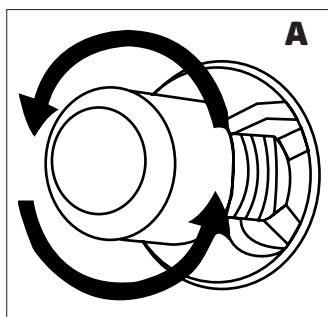
Als u de ovendeur opnieuw wilt aanbrengen, volgt u de omgekeerde procedure voor de verwijdering van de deur.

De lamp vervangen

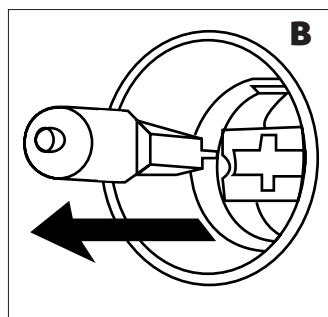
1. Schakel de elektriciteit uit.
2. Verwijder de glazen bescherming door deze linksom te draaien. (Zie afb. 57). Het gebruik van plastic handschoenen kan u helpen als u ze moeilijk kunt omdraaien.
3. Verwijder vervolgens de ovenlamp door deze te draaien (Zie afb. 58) als het een lamp is van type **A**, of door er aan te trekken (Zie afb. 59) als het een lamp is van type **B**.
4. Breng een nieuwe lamp aan met de dezelfde kenmerken.
5. Breng het beschermende glas opnieuw aan en sluit het apparaat aan op de netvoeding.



Afbeelding 57



Afbeelding 58



Afbeelding 59

Opmerking: Dit apparaten bevat een lichtbron van energie efficiëntieklasse "G".

De vierkante lamp vervangen;

1. Schakel de elektriciteit uit.
2. Verwijder de glazen bescherming door ze naar u toe te trekken.
3. Verwijder vervolgens de ovenlamp door ze er uit te trekken.
4. Breng een nieuwe lamp aan met de dezelfde kenmerken.
5. Breng het beschermende glas opnieuw aan en sluit het apparaat aan op de netvoeding.

PROBLEEMOPLOSSEN

U kunt de problemen die u ondervindt met uw product oplossen door de volgende punten te controleren voor u contact opneemt met de technische dienst.

Controlepunten

Als er een probleem optreedt met de oven moet u eerst de onderstaande tabel raadplegen en de suggesties proberen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
Oven werkt niet.	De voeding is niet aangesloten.	Controleer de voeding.
Oven stopt tijdens de bereiding.	Stekker komt uit het stopcontact.	Steek de stekker opnieuw in het stopcontact.
Schakelt uit tijdens de bereiding.	Te langdurige bewerking.	Laat de oven afkoelen na lange bereidingscycli.
	Meer dan één stekker in het stopcontact.	Gebruik nooit meer dan één stekker in een stopcontact.
De ovendeur opent niet correct.	Etensresten geblokkeerd tussen de deur en de interne holte.	Reinig de oven grondig en probeer de deur opnieuw te openen.
Elektrische schok bij aanraking van de oven.	Geen correcte aarding.	Zorg ervoor dat de voeding verbonden correct geaard is.
	Er werd een stopcontact zonder aarding gebruikt.	
Waterdruppels.	Er kan water of stoom worden gegenereerd onder bepaalde omstandigheden afhankelijk van de etenswaren die worden bereid. Dit is geen fout van het apparaat.	Laat de oven afkoelen en wrijf daarna schoon met een doek.
Er komt stoom uit een barst in de ovendeur.		
Er blijft water achter in de oven.		

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
Er ontsnapt rook tijdens de bereiding.	Wanneer de oven de eerste maal wordt gebruikt.	Er komt rook uit de verwarmings-elementen. Dit is geen storing. Na 2-3 cycli zal er geen rook meer vrijkomen.
	Etenswaren op het verwarmings-element.	Laat de oven afkoelen en reinig etensresten uit het verwarmings-element.
Wanneer de oven ingeschakeld is, komt een verbrande of plastic geur vrij.	Er worden plastic of andere niet warmtebestendige accessoires gebruikt in de oven.	Bij hoge temperaturen moet u geschikte glazen accessoires gebruiken.
De stoom oven warmt niet op.	De ovendeur is open.	Sluit de deur en start opnieuw.
	De ovenbediening is niet correct aangepast.	Lees het hoofdstuk met betrekking tot de werking van de oven en reset de oven.
	Zekering ingeschakeld of stroomonderbreker uitgeschakeld.	Vervang dezekering of reset de stroomonderbreker. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een elektricien inroepen.
De oven bereidt de etenswaren niet goed.	Ovendeur wordt regelmatig geopend tijdens de bereiding.	U mag de deur niet te vaak openen als de etenswaren niet moeten worden omgedraaid tijdens de bereiding. Als u de deur vaak opent, zal de interne temperatuur zakken en dit heeft een invloed op het resultaat van de bereiding.
Interne lamp is zwak of werkt niet.	Vreemde objecten bedekken de lamp tijdens de bereiding.	Reinig het interne oppervlak van de oven en controleer opnieuw.
	De lamp kan defect zijn.	Vervang met een lamp van dezelfde specificaties.

BEOOGD GEBRUIK

1. Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.

2. Dit apparaat mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt om platen onder de grill op te warmen, kleding of handdoeken te drogen op het handvat of voor verwarmingsdoeleinden.

4. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor eventuele schade als het gevolg van misbruik of een incorrecte hantering.

5. Het oven gedeelte van de eenheid kan worden gebruikt om etenswaren te dooien, te roosteren, te bakken en te grillen.

6. De levensduur van het product dat u gekocht hebt is 10 jaar. Dit is de periode waarvoor de reserveonderdelen worden geleverd door de fabrikant die vereist zijn voor de werking van dit product zoals gedefinieerd.

REGELS BIJ DE HANTERING

1. Gebruik de deur en/of het handvat niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.

2. Verplaats en transporteer het apparaat in de originele verpakking.

3. Let bijzonder op het apparaat tijdens het laden/leegmaken en de hantering.

4. Zorg ervoor dat de verpakking veilig afgesloten is tijdens de hantering en het transport.

5. Bescherm het apparaat tegen externe factoren (zoals vocht, water, etc.) die de verpakking kunnen beschadigen.

6. Zorg ervoor het apparaat niet te beschadigen door botsingen, valpartijen, etc. tijdens het hanteren en transport en breek of vervorm het niet tijdens de bediening.



TRANSPORTBEWERKINGEN

De originele doos van het product moet worden bewaard en het product moet in deze doos worden vervoerd. Als er geen originele doos is, moet het product in bubbelfolie of dik karton worden verpakt en goed afgeplakt.

Het deksel van het product moet op de zijwanden worden geplakt.

Er mogen geen andere voorwerpen op het product worden geplaatst en het product moet altijd rechtop worden gedragen.

U mag het product niet laten vallen tijdens het transport en u moet het beschermen tegen impact.

Het product moet in de normale positie worden gehouden tijdens het transport.

Tijdens het transport moeten de accessoires van het product met plakband worden bevestigd om schade aan het product te voorkomen.

AANBEVELINGEN VOOR ENERGIEBESPARING

Deze details helpen u uw product ecologisch en economisch te gebruiken.

1. Gebruik donker gekleurde en email containers die warmte beter geleiden in de oven.

2. Als het recept of de handleiding aangeeft dat een voorverwarming vereist is, moet u de oven voorverwarmen.

3. Open de ovendeur niet te vaak tijdens de bereiding.

4. Probeer nooit meerdere schotels gelijktijdig te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdige bereidingen uitvoeren door twee bereidingen op het rooster te plaatsen.

5. U moet meerdere schotels na elkaar bereiden. De oven zal zo geen warmte verliezen.

6. Schakel de oven uit een aantal minuten voor het einde van de bereiding. In dit geval mag u de ovendeur niet openen.

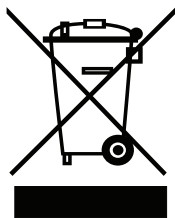
7. Ontdooi diepgevroren etenswaren voor de bereiding.

CONFORMITEIT MET DE AEEA- REGELGEVING EN DE VERWIJDERING VAN AFVALPRODUCTEN

Dit apparaat bevat geen van de aangegeven gevaarlijke en verboden materialen in de "Controleverordening met betrekking tot afgedankte elektrische en elektronische apparatuur", die is gepubliceerd door het Ministerie van Milieu en Stedenbouw van Turkije. Voldoet aan de WEEE-reglementering.

INFORMATIE OP DE VERPAKKING

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebare en herbruikbare kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen. Om die reden mag dit product niet worden weggegooid met ander huishoudelijk afval aan het einde van de levenscyclus. Breng het naar een inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt uw lokale overheid om informatie vragen over deze inzamelpunten. Help ons de natuur en grondstoffen te beschermen door gebruikte producten te recyclen. Voor u het product weggooit, moet u de stekker loskoppelen, uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen, en moet u het product onbruikbaar maken. De verpakking van het product is vervaardigd uit recyclebaar materiaal, in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.





SCHERMSYMBOLLEN

	Ovenstatus indicatie • Aan: Bereiding of klaar voor bereiding. • Uit: Geen bereiding.
	Tijdscontrole statusindicatie • Aan: Tijdscontrole alarm actief. • Knipperen: Tijdscontrole instellingmodus, aanpassing mogelijk via  of  knoppen of huidige tijdscontrole alarm voltooid. • Uit: Tijdscontrole is niet actief.
	Kinderslot indicatie • Aan: Kinderslot is actief. • Uit: Kinderslot is inactief.
	Automatische bereiding statusindicatie • Aan: Volledig of halfautomatische bereiding is actief. • Knipperen: Automatische bereiding voltooid of stroom op voorwaarde. • Uit: Geen automatische bereiding actief.

Dit is een elektronische timing module zodat de gerechten die u in de oven hebt geplaatst klaar zullen zijn op elk gewenst moment. Het enige dat u nodig hebt, is de bereidingsduur van de gerechten te programmeren en het gewenste tijdstip dat uw gerechten gaar moeten zijn.

Het is ook mogelijk een minuut-geprogrammeerde alarmklok te gebruiken onafhankelijk van de oven.

Een situatie waar de klok achter of voor loopt is geen defect. De klok van de oven kan terug of vooruit worden gedraaid in overeenstemming met het elektrisch net aangezien het op de netspanning werkt. Dit is geen defect.

STROOM AAN

Als de stroom ingeschakeld is, is de oven inactief en knipperen de tijd van de dag en de **A** symbolen. De aangegeven tijdstip van de dag is niet correct en moet worden aangepast. Druk op  om de oven in te schakelen en het uur van de dag aan te passen zoals hieronder beschreven.

Tijdstip van de dag Instellingknop

Tijdstip van de dag is enkel mogelijk als er geen bereidingsprogramma actief is. Druk gelijktijdig op  en  gedurende 3 seconden om naar de instellingmodus te gaan. Het punt tussen het uur en de minuten begint te knipperen. Met de  en  knoppen kunt u de gewenste tijdsduur aanpassen. De maximum instelbare bereidingsduur is 23u59 minuten. De instellingmodus wordt afgesloten 6 seconden nadat de laatste knop werd ingedrukt of hij kan onmiddellijk worden afgesloten door de knop  in te drukken.

Opmerking: Tijdstip van de dag aanpassing kan ook worden ingeschakeld tijdens de eerste 7 seconden van inschakeling.

DE MINUUT TIMER INSTELLEN

Met deze functie kunt u een tijdsduur instellen in minuten. Aan het einde van de ingestelde tijdsduur weerklinkt een alarmsignaal.

Druk één  maal op de knop om naar de minuten instellingmodus te gaan. Het  symbool begint te knipperen op het scherm. Met de  of  knoppen kunt u de gewenste tijdsduur instellen. De maximum instelbare bereidingsduur is 10 uur. De instellingmodus wordt afgesloten 6 seconden nadat de laatste knop werd ingedrukt of hij kan onmiddellijk worden afgesloten door de  knop in te drukken.

HET ALARMSIGNAAL ANNULEREN

Aan het einde van de ingestelde tijdsduur weerklinkt een alarmsignaal in combinatie van het knipperende  symbool op het scherm. Druk op een knop om het alarm te stoppen. Indien geen knop wordt ingedrukt, zal het alarm automatisch worden stopgezet na 5 minuten, maar het symbool blijft knipperen.

HALFAUTOMATISCHE BEREIDING

Dit kookprogramma heeft als doel de bereiding onmiddellijk te starten gedurende een specifieke periode. Nadat de oven is ingesteld op de gewenste functie en de temperatuur is ingesteld met de ovenknoppen:

1. Druk twee maal op de  knop.  het symbool begint te knipperen op het scherm. **dur** de tijdsduur van de bereiding verschijnt op het scherm.
2. Met de  of  knoppen kunt u de gewenste bereidingstijd instellen.
3. 6 seconden nadat de laatste knop wordt ingedrukt of door twee  maal op te drukken wordt de instelling voltooid.  blijft op het scherm verschijnen en het scherm geeft het tijdstip van de dag weer.

VOLLEDIG AUTOMATISCHE BEREIDING

Dit kookprogramma heeft als doel een uitgestelde bereiding uit te voeren door het tijdstip van de dag te programmeren wanneer de bereiding gaar moet zijn. Met andere woorden, de oven start de bereiding niet onmiddellijk maar zal het begintijdstip automatisch berekenen.

1. Voer stap 1 en 2 uit van de halfautomatische bereiding zoals hierboven **End** (bereidingstijd instelling).
2. Druk  opnieuw op de  het symbool knippert op het scherm en de bereidingsduur verschijnt op het scherm.
3. Met de  of  knoppen kunt u de gewenste bereidingstijd instellen.  het symbool verdwijnt maar het symbool  begint te knipperen op het scherm. Dit wijst er op dat een automatische bereiding geprogrammeerd is maar dat de bereiding nog niet gestart is.
4. 6 seconden nadat de laatste knop is ingedrukt, of door te drukken op wordt de instelling voltooid. Het scherm  geeft het huidige tijdstip van de dag weer.

AUTOMATISCHE BEREIDING EINDE

Als de bereiding automatisch is beëindigd, begint het  pictogram te knipperen. Het alarm kan worden uitgeschakeld door een toets in te drukken. Om de toetsenvergrendeling uit te schakelen, drukt u op de knop  gedurende 2 seconden. De oven wordt uit de handmatige modus geschakeld door de knop  in te drukken. Een hoorbaar alarm weerklinkt gedurende 7 minuten als u een toets indrukt.

STROOMONDERREKINGEN

Het product wordt niet beïnvloed door korte stroomstoringen (tot ca. 50 seconden) en de timer en de klok zullen opnieuw beginnen werken na deze periode.

Uw oven wordt uitgeschakeld in het geval van andere stroomstoringen die langer duren (m.a.w. langer dan 50 seconden) uit veiligheidsoverwegingen. Dit wordt aangeduid door het knipperen van de klok en  op het scherm. De klok geeft **12:00** weer en moet opnieuw worden ingesteld. (zie: stroom ingeschakeld).

Opmerking: Het knipperende symbool  geeft aan dat de oven uitgeschakeld is en dat u naar de handmatige modus moet gaan.

KINDERSLOT

Deze functie heeft als doel iedere niet-toegelaten wijziging te voorkomen van de timer instellingen. Deze functie blijft actief gedurende 30 seconden nadat de laatste knop  is ingedrukt.  verschijnt. Om deze functie uit te schakelen, drukt u gedurende drie seconden op .  verdwijnt.

PROGRAMMEERBARE OPTIES

Alarmtoon:

Wanneer de knop gedurende 3 seconden  wordt ingedrukt, wordt de momenteel actieve zoemertoon ingesteld. Met de  en  knoppen kunt u bladeren door 3 beschikbare zoemertonen. De laatste zoemertoon wordt automatisch geregistreerd als de geselecteerde instelling. 6 seconden nadat de laatste knop  wordt ingedrukt of door twee maal op te drukken wordt de instelling voltooid.

Helderheid instelling:

Wanneer de knop gedurende 3  seconden ingedrukt wordt gehouden, wordt de momenteel ingestelde helderheidsinstelling weergegeven. Door de  en  knoppen in te drukken, kunt u bladeren doorheen de 8 beschikbare helderheidsinstellingen. De laatste helderheidsinstelling wordt automatisch geregistreerd als de geselecteerde instelling. 6 seconden nadat de laatste knop  wordt ingedrukt of door op te drukken wordt de instelling voltooid.

Opmerking: De standaardinstellingen zijn de hoogste.

Opmerking: Programmeerbare opties zijn niet vluchtig en blijven actief na een eventuele stroompanne.

LIEBER KUNDE;

Vielen Dank, dass Sie diesem Produkt vertrauen.

Wir möchten Ihnen ermöglichen, dass Sie dieses in unseren modernen Anlagen unter umweltfreundlichen und präzisen Bedingungen hergestellte Produkt optimal und effizient mit vollem Qualitätsbewusstsein nutzen.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung vor der Benutzung Ihres Backofens sorgfältig durchzulesen und dauerhaft aufzubewahren, damit er seine ursprünglichen Eigenschaften lange beibehält.

WARNUNG: Diese Bedienungsanleitung wurde für mehrere Modelle erstellt. Einige Geräte verfügen möglicherweise nicht über einige im Handbuch angegebene Funktionen.

Unser Gerät ist für Einsatz im Haushalt gedacht. Das Gerät ist nicht für gewerbliche Zwecke geeignet.

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem Produkt überein.

Dieses Produkt wurde in modernen umweltfreundlichen Einrichtungen hergestellt, ohne die Natur zu beeinträchtigen.

Die mit * gekennzeichneten Funktionen sind optional.

„Entspricht der AEEE-Verordnung“

INHALT

Wichtige Warnungen.....	226
Methoden zum Schutz der Glaskeramik-Kochfläche.....	235
Elektrisches anschlussschema.....	237
Einführung des Gerätes.....	239
Zubehör.....	240
Technische Eigenschaften Ihres Backofens.....	243
Installation Ihres Backofens.....	244
Backofen-Bedienfeld.....	249
Verwendung des Backofenbereichs.....	251
Kühlerlüfter.....	252
Katalytische Wände.....	256
Rostposition.....	257
Verwenden des Kochbereichs.....	258
Kochbereiche.....	276
Kochanwendungen.....	277
Auswahl des richtigen Topfes.....	278
Kochfunktionen und eigenschaften.....	280
Kochempfehlungen und Warnhinweis.....	281
Kochzeittabelle.....	284
Trocknen.....	285
Kochen in der Heißluftfritteuse.....	286
Wartung und Reinigung.....	288
Fehlerbehebung.....	294
Verwendungszweck.....	296
Handhabungsregeln.....	296
Merkmal Transportvorgänge.....	297
Empfehlungen zur Energieeinsparung.....	297
Einhaltung der aeee-vorschriften und entsorgung	
Von abfallprodukten.....	298
Information zur Verpackung.....	298

WICHTIGE WARNUNGEN

1. Bitte lesen Sie diese Sicherheitshinweise aufmerksam! Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt verwenden.

2. Installations und Reparatur müssen immer von einem **„AUTORISIERTEN KUNDENDIENST“** durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Vorgänge, die von unbefugten Personen ausgeführt werden.

3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden.

4. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt vorgesehen.

5. WARNUNG: Die zugänglichen Teile können während der Benutzung des Grills heiß sein. Von Kindern fernhalten.

6. WARNUNG: Brandgefahr; lagern Sie die Materialien auf dem Kochfeld.

7. WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile wird während der Verwendung heiß.



8. WARNUNG: Das Gerät ist ausschließlich für das Garen vorgesehen. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z.B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.

9. WARNUNG: Verbrennungsgefahr durch überhitzten Dampf! Die Haut eines Kindes ist empfindlicher gegenüber hohen Temperaturen als die eines Erwachsenen. Kinder sollten die Backofentür nicht öffnen, wenn der Backofen in Betrieb ist. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es vollständig abgekühlt ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

10. WARNUNG: Versuchen Sie nie das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Gerätekreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einer Abdeckung oder einer Löschdecke ab.

11. ACHTUNG: Der Garvorgang ist zu überwachen. Der Garvorgang ist immer zu überwachen.

12. ACHTUNG: Wenn das Glas des Geräts zerbrochen ist, schalten Sie sofort alle Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, verwenden Sie das Gerät nicht.

13. VERBRENNUNGSRISIKO: Treten Sie beim Öffnen der Ofentür zurück, um zu vermeiden, dass heißer Dampf aus dem Innenraum austritt.

14. VERBRENNUNGSRISIKO: Die heiße Oberfläche sollte vor dem Schließen des Deckels abkühlen gelassen werden.

15. VORSICHT! Wenn das Glas des Ofens zerbrochen ist, schalten Sie jedes Heizelement sofort aus und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts und benutzen Sie das Gerät nicht.

16. WARNUNG: Da die Induktionsflächen ein Magnetfeld erzeugen, kann dies für Personen, die medizinische Geräte wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen verwenden, schädliche Auswirkungen haben.

17. WARNUNG: Beim Betrieb von Induktionsöfen mit hoher Leistung oder bezogen auf das Material des Topfbodens kann es zu bestimmten Geräuschen kommen. Das ist normal.

18. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung geeignet.



19. Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.

20. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen, hörbedingten oder geistigen Beeinträchtigungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen verwendet werden, sofern eine Beaufsichtigung gewährleistet ist oder das Gerät sicher verwendet wird und Informationen zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren bereitgestellt werden.

21. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während des Betriebs fern.

22. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht kontinuierlich überwacht werden können.

23. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.

24. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.



25. Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Halten Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern.

26. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.

27. Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

28. Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Stellen Sie keine entzündbaren oder brennbaren Materialien auf oder in das Gerät.

29. Der Ofengriff ist kein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher usw. an den Ofengriff.

30. Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder alkoholbedingten Zuständen, die Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen können.

31. Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.

32. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es defekt oder sichtbar beschädigt ist.

33. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Glas der Fronttür entfernt oder zerbrochen ist.

34. Der Benutzer sollte den Ofen nicht allein tragen.

35. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür, da sie sonst umfallen könnte.

36. Stellen Sie bei geöffneter Tür keine schweren Gegenstände auf die Tür und lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie können den Ofen umkippen lassen oder die Türscharniere beschädigen.

37. Die Ofenversorgung kann während aller Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Ofen wieder von einem autorisierten Kundendienst angeschlossen werden.

38. Essen kann verschüttet werden, wenn der Fuß des Ofens demontiert wird oder zerbricht, seien Sie vorsichtig. Es kann zu Personenschäden kommen.

39. Halten Sie die Lüftungskanäle offen.

40. Legen Sie keine Utensilien aus Metall wie Messer, Gabel, Löffel auf die Oberfläche des Geräts, da diese heiß werden.



Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

1. WARNUNG: Trennen Sie alle Versorgungsstromkreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.

2. WARNUNG: Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu verhindern.

3. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der Tabelle mit den technischen Daten angegebenen Werten entspricht.

4. Lassen Sie die Erdungsausrüstung von einem autorisierten Elektriker einstellen. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.

5. Die Leistungsschalter des Ofens müssen so platziert sein, dass der Endbenutzer sie erreichen kann, wenn der Ofen installiert ist.

6. Das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

7. Wenn das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Hersteller oder seinem Servicemitarbeiter oder einem gleich qualifizierten Personal ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

8. Waschen Sie das Produkt niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder darüber ausgießen! Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

9. Verwenden Sie keine anderen abgeschnittenen oder beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel als das Originalkabel.

10. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.

11. Die Rückseite des Ofens erwärmt sich auch, wenn der Ofen betrieben wird. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst die Anschlüsse beschädigt werden können.

12. Ziehen Sie die Verbindungskabel zur Ofentür nicht fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss des Ofens und sogar zu einem Brand führen.



13. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie die Einheit aufstellen, reinigen oder im Falle einer Reparatur.

14. Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt, um Funkenbildung zu vermeiden.

15. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger, da sonst ein elektrischer Schlag auftreten kann.

16. Für die Installation ist ein omnipolarer Schalter erforderlich, mit dem die Stromversorgung unterbrochen werden kann. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung erfolgen, die gemäß der Bauordnung an einer festen Stromversorgung installiert ist.

17. Das Gerät ist mit einem Kabel vom **Typ "Y"** ausgestattet.

18. Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine omnipolare Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss das Trenngerät gemäß Verdrahtungscode an eine feste Stromversorgung angeschlossen werden.

Methoden zum Schutz der Glaskeramik-Kochfläche METHODEN ZUM SCHUTZ DER GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHE

Keramische Glasoberfläche ist unzerbrechlich und ist bis zu einem gewissen Grad kratzfest. Um jedoch Schäden zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- 1.** Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf heiße Herde.
 - 2.** Stellen Sie sich nicht auf eine Glaskeramikplatte.
 - 3.** Plötzlicher Druck, zum Beispiel die Wirkung eines fallenden Salzstreuers, kann kritisch sein. Stellen Sie solche Gegenstände daher nicht über den Kochfeldern ab.
-



4. Stellen Sie nach jedem Gebrauch sicher, dass der Topfboden und die Oberflächen der Kochzonen sauber und trocken sind.

5. Schälen Sie kein Gemüse auf den Kochfeldoberflächen. Vom Gemüse fallende Sandkörner können die Glaskeramikplatte zerkratzen.

6. Legen Sie keine brennbaren Materialien wie Pappe oder Plastik auf den Backofen. Gegenstände wie Zinn, Zink oder Aluminium (auch Alufolien oder leere Kaffeekannen) können auf heißen Kochflächen schmelzen und dadurch Schäden verursachen.

7. Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Fruchtsäfte mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen. Die Glaskeramikoberfläche kann dadurch verfärbt werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Dieser Backofen muss gemäß den Anweisungen des Herstellers und des autorisierten Kundendienstes installiert und angeschlossen werden.

WARNUNG: Für den elektrischen Anschluss des Geräts dürfen nur geerdete Steckdosen verwendet werden, die mit einem vorschriftsmäßig verlegten Erdungssystem ausgestattet sind.

Wenn der Ort, an dem das Gerät installiert werden soll, nicht für ein geerdetes System ausgelegt ist, wenden Sie sich sofort an einen autorisierten Kundendienst. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht geerdete Steckdosen verursacht werden, an die das Gerät angeschlossen wurde.

Ihr Backofen entspricht der Schutzklasse I. Der Stecker Ihres Backofens ist geerdet; vergewissern Sie sich, dass die Steckdose, an die Sie den Stecker anschließen wollen, ebenfalls geerdet ist. Der Stecker muss so angebracht werden, dass er nach dem Einbau zugänglich ist.

Ihr Backofen wurde für eine Stromversorgung von 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50/60 Hz. hergestellt und benötigt eine Sicherung von 50 A. Wenn Ihr Stromnetz diese Spezifikationen nicht bietet, wenden Sie sich an einen Elektriker oder einen autorisierten Kundendienst.

Die Leistungsschalter des Ofens müssen so platziert sein, dass der Endbenutzer sie erreichen kann, wenn der Ofen installiert ist.

WARNUNG: Das Stromversorgungskabel darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine gleichwertige Fachkraft ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

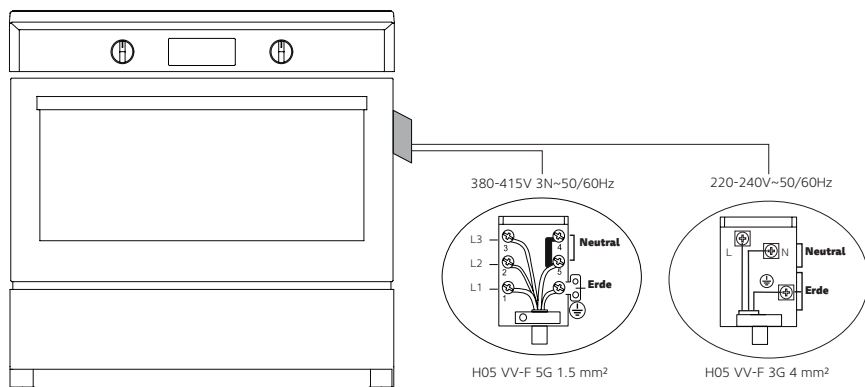
ELEKTRISCHES ANSCHLUSSSCHEMA

WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Geräts muss von autorisiertem und zertifiziertem Personal vorgenommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Eingriffe von nicht befugten Personen entstehen können.

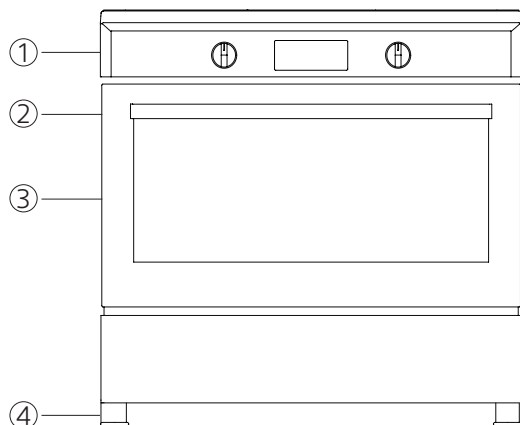
WARNUNG: Lassen Sie eine autorisierte Elektrofachkraft die Erdungsanlage einrichten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen können.

STROMSCHLAGGEFAHR: Bevor Sie Arbeiten an der elektrischen Verkabelung vornehmen, entfernen Sie den elektrischen Anschluss des Geräts.

Stellen Sie den elektrischen Anschluss des Geräts gemäß dem entsprechenden Schaltplan her.



EINFÜHRUNG DES GERÄTS

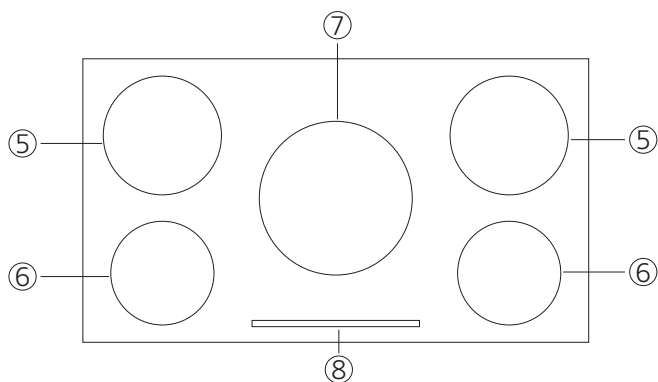


1. Bedienfeld

2. Handhabung

3. Ofentür

4. Kunststoffbein



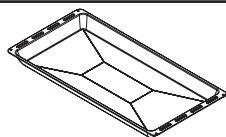
5. Induktionsherd 200 mm

6. Induktionsherd 160 mm

7. Induktionsherd 250 mm

8. Herd- Bedienfeld

* ZUBEHÖR (OPTIONAL)



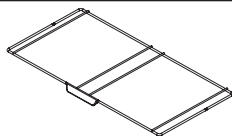
Tiefes Tablett

Wird für Gebäck, frittierte Lebensmittel und Eintopfgerichte verwendet. Beim direkten Frittieren auf dem Grill für Kuchen, Tiefkühlkost und Fleischgerichte kann er als Ölauffangschale verwendet werden.



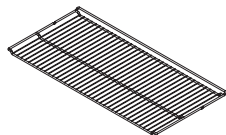
Tablett für Trocknung / Luftfritteuse

Es wird für Lebensmittel verwendet, die getrocknet und in der Fritteuse gegart werden sollen.



Drahtgitter für Trocknung / Luftfritteuse

Zum Einsetzen von Trocknungs-/Luftfrittiertabletten in den Backofen.



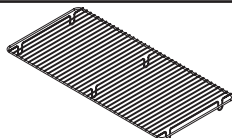
Drahtgitter

Wird zum Braten oder Einlegen von zu backenden, gerösteten und gefrorenen Lebensmitteln in das gewünschte Gestell verwendet.



Teleskopschiene

Tabletts und Drahtgitter können dank Teleskopschienen einfach entfernt und installiert werden.



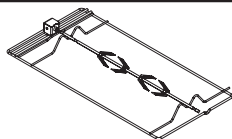
Im Rost-Drahtgitter

Während des Kochens zu klebende Lebensmittel wie Steak werden auf einen Tablettgrill gelegt. Dadurch wird der Kontakt von Lebensmitteln mit dem Tablett und das Anhaften verhindert.



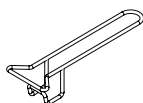
Rückspritzen

Die entstehende Temperatur des Ofenkamins vermeidet den Kontakt mit der Wand.



Hühnerbraten

Er wird für Lebensmittel verwendet, die durch Drehen gegart werden sollen.

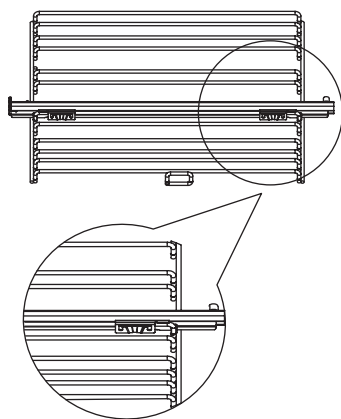


Tablettgriff

Es wird verwendet, um heiße Tabletts zu halten.

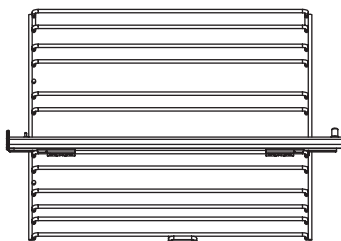
* Teleskopschienen

Mit den Teleskopschienen lassen sich Tablett und Innengrill leicht herausziehen.



Die Teleskopschienen, die Sie als Zubehör erhalten, lassen sich mit zwei Halteklammern leicht an den seitlichen Drahtgestellen befestigen. Da es rechte und linke Schienen gibt, müssen Sie wissen, welche Schiene Sie auf welcher Seite montieren wollen. Überprüfen Sie die Zeichen rechts **(R)** und links **(L)** auf den Schienen.

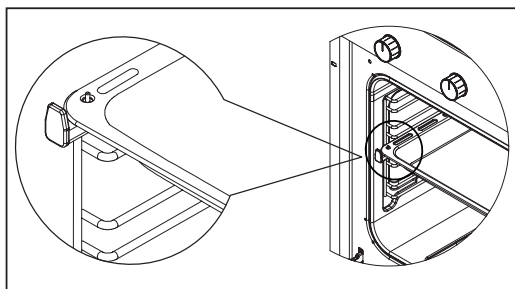
Wir empfehlen, die seitlichen Drahtgestelle komplett aus dem Ofen zu nehmen und die Teleskopschienen auf einer ebenen Fläche auf den seitlichen Drahtgestellen zu montieren. Montieren Sie die Teleskopschiene auf dem oberen der beiden Regale. Die Schienen können leicht montiert und demontiert werden. Nachdem Sie die Positionen der rechten und linken Teleskopschienen eingestellt haben, drücken Sie auf diese, bis sie in die seitlichen Drahtgestelle eingeführt sind.



Prüfen Sie, ob die Schienen vollständig sitzen oder nicht, indem Sie hinter das Drahtgitter schauen.

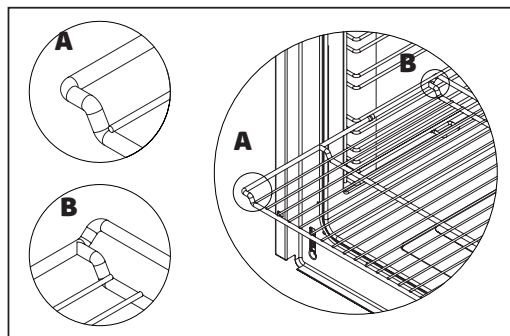
Nach dem Einbau der Teleskopschienen montieren Sie die Drahtgestelle wieder in den Backofen. Verwenden Sie das Drahtgitter nicht direkt unter dem Gestell, an dem die Teleskopschiene befestigt ist.

Angemessenes Aufsetzen des Tablettts oder des Drahtgitters auf die Teleskopschiene



Dank der ausziehbaren Einlegeböden lassen sich Tablettts oder Drahtgitter leicht einlegen und herausnehmen. Wenn Sie das Tablett oder den Gitterrost mit der Teleskopschiene verwenden, achten Sie darauf, dass die Stifte auf der Rückseite der Teleskopschiene auf der Rückseite des Tablettts oder des Gitterrosts aufliegen.

Verwendung des Drahtgrills



Es ist wichtig, dass Sie den Drahtgrill und die Schale richtig auf die Drahtgestelle setzen und den Grill und/oder die Schale richtig auf dem Gestell platzieren.

Die korrekte Platzierung ist in der nebenstehenden Abbildung dargestellt. Stellen Sie den Grill oder das Tablett zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass er ausgeglichen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.

Hinweis: Verwenden Sie das Drahtgitter nicht direkt unter dem Gestell, an dem die Teleskopschiene befestigt ist.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN IHRES BACKOFENS

Außenbreite	900 mm
Außentiefe	610 mm
Außenhöhe	925 mm

Technische Daten des Backofens

Unteres Heizelement	2000 W
Oberes Heizelement	1500 W
Turbo-Heizelement	2200 W x 1 / 1250 W x 2 / 1800 W x 2
Grill-Heizelement	3250 W
Lampenleistung	15-25 W
Versorgungsspannung	220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50/60 Hz.

Technische Daten des Herds

Induktionsherd 250 mm	2300 W
Induktionsherd 250 mm Booster	3000 W
Induktionsherd 200 mm	2300 W
Induktionsherd 200 mm Booster	3000 W
Induktionsherd 160 mm	1400 W

WARNUNG: Für die Änderung, die von einem autorisierten Service durchgeführt werden soll, sollte diese Tabelle berücksichtigt werden. Der Hersteller kann nicht für Probleme verantwortlich gemacht werden, die durch fehlerhafte Modifikationen entstehen.

WARNUNG: Um die Produktqualität zu erhöhen, können die technischen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

WARNUNG: Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten gelieferten Werte sind Laborwerte, die den jeweiligen Normen entsprechen. Diese Werte können je nach Einsatz und Umgebungsbedingungen abweichen.

INSTALLATION IHRES BACKOFENS

Prüfen Sie, ob die Elektroinstallation geeignet ist, das Gerät in den Betriebszustand zu versetzen. Wenn die Strominstallation nicht geeignet ist, rufen Sie einen Elektriker und einen Klempner an, um die erforderlichen Nebenkosten zu arrangieren.

WARNUNG: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Eingriffe von unbefugten Personen entstehen können, und die Garantie für das Gerät erlischt.

WARNUNG: Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Ort, an dem das Gerät aufgestellt werden soll, und die Elektroinstallation vorzubereiten.

WARNUNG: Bei der Installation des Geräts müssen die in den örtlichen Normen für Elektrizität festgelegten Regeln beachtet werden.

WARNUNG: Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn dieses beschädigt ist. Beschädigte Produkte gefährden Ihre Sicherheit.

WARNUNG: Halten Sie die Lüftungskanäle offen.

WARNUNG: Bei der Installation sollte die richtige persönliche Schutzausrüstung getragen und die geltenden Sicherheitsvorschriften beachtet werden.

Richtiger Ort für die Installation

Gerätefüße sollten nicht auf weichen Oberflächen wie Teppichen stehen. Der Küchenboden muss robust sein, um das Gewicht der Einheit und alle anderen Küchengeräte, die auf dem Ofen verwendet werden können, zu tragen.

Das Gerät sollte mit einem Abstand von mindestens 400 mm über den oberen Kochfeldflächen und 6,5 mm von den Seitenflächen innerhalb eines Küchenmöbels verwendet werden.

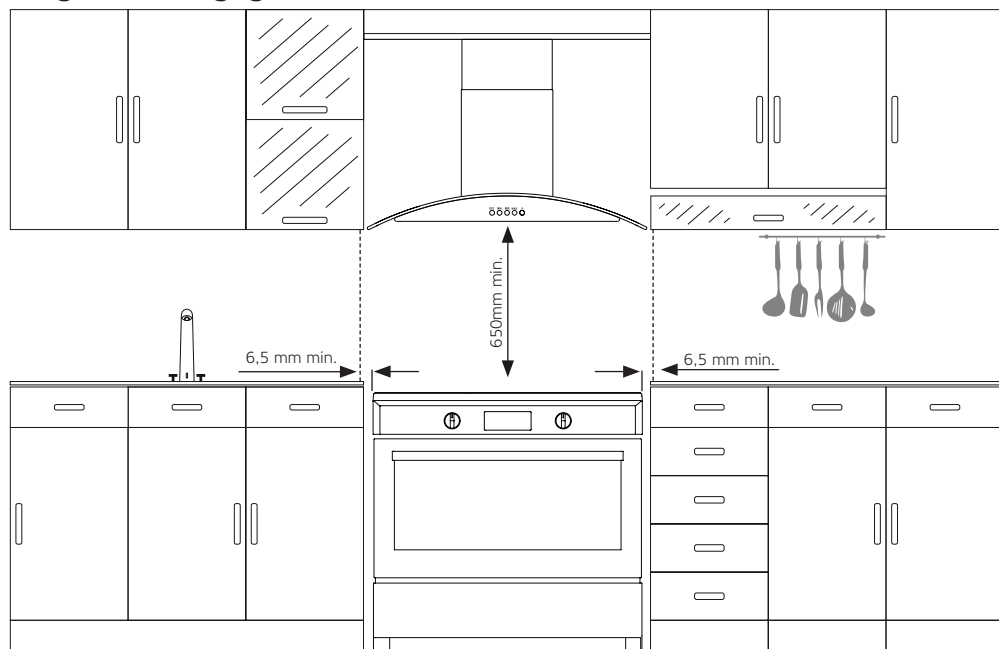
Das Gerät ist für den Einsatz an beiden Seitenwänden geeignet, ohne Unterstützung oder ohne Einbau in einen Schrank. Wenn über dem Herd eine Dunstabzugshaube oder ein Absauggerät installiert wird, befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers für die Montagehöhe. (min. 650 mm).

Das Produkt kann von hinten oder von einer Seite an Küchenwände, Küchenmöbel oder Produkte beliebiger Größe gestellt werden. Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Produkts sollten gleich groß oder kleiner als das Produkt sein.

Ein Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Produkt und der Wand ist für die Luftzirkulation erforderlich.

Richtige Installation

Für eine korrekte Installation halten Sie sich bitte an die in der Abbildung unten angegebenen Maße.



WARNUNG: Alle Arten von Küchenmöbeln in der Nähe des Geräts sollten hitzebeständig sein. (Nicht weniger als 100 °C)

WARNUNG: Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühlschränken oder Kühlschränken auf. Die vom Gerät abgestrahlte Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten..

* Installation der Backofenfüße

1. Die Fußbefestigungslatten werden von der Unterseite des Backofens aus am Backofen angebracht (Abbildung 1), wobei die Muttern auf diesen Latten zentriert werden, um die Füße anzuschrauben. Schließen Sie die Installation der Füße ab, indem Sie die Füße mit den Muttern verschrauben (Abbildung 2).

2. Sie können Ihren Backofen ausbalancieren, indem Sie die geschraubten Füße entsprechend der von Ihnen verwendeten Oberfläche drehen.

3. Wenn Ihr Backofen eine Kunststoffplatte hat (siehe Abbildung 3), können Sie die Höhe Ihres Backofens mit diesen Füßen im oder gegen den Uhrzeigersinn einstellen.

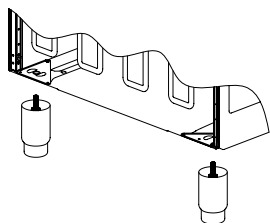


Abbildung 1

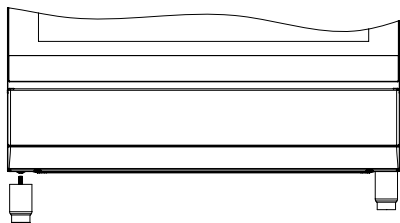


Abbildung 2

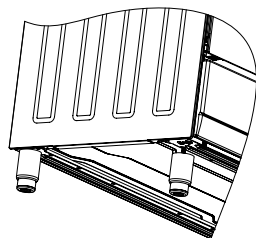


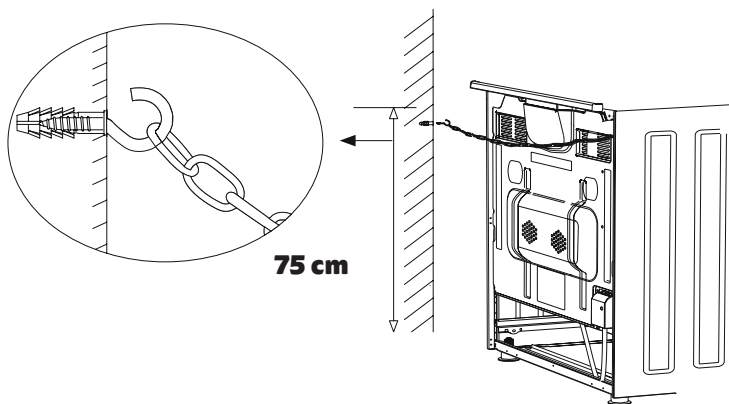
Abbildung 3

WARNUNG: Verwenden Sie keine Tür und/oder keinen Griff, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.

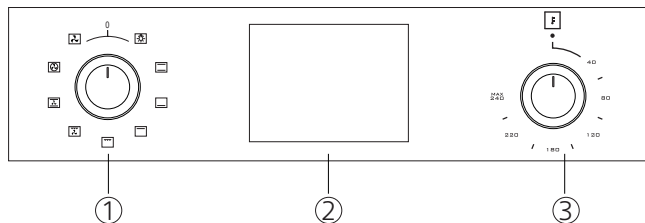
* Abbildung Kettenzurren

Bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten, das Gerät unbedingt mit der mitgelieferten Kette und Hakenschraube an der Wand befestigen. Stellen Sie sicher, dass der Haken sicher in der Wand verschraubt ist.

Das Kettenglied sollte so kurz wie möglich sein, um zu verhindern, dass der Backofen zur Seite und nach vorne kippt.



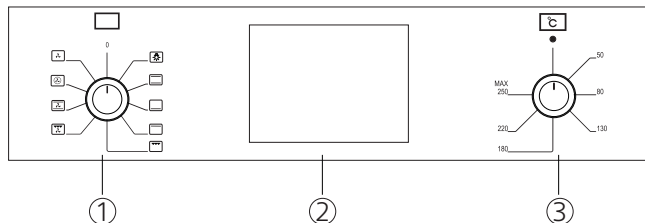
BACKOFEN-BEDIENFELD



1. Funktionstaste

2. * Digitaler Timer

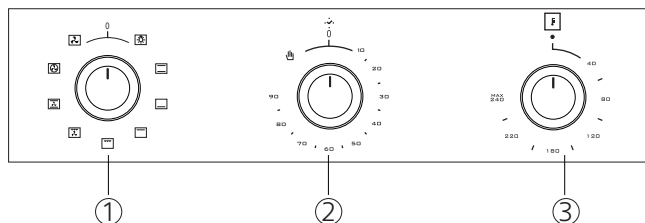
3. Thermostat



1. Funktionstaste

2. * Digitaler Timer

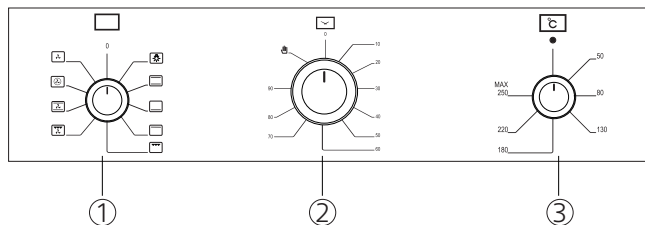
3. Thermostat



1. Funktionstaste

2. * Mechanischer Timer

3. Thermostat



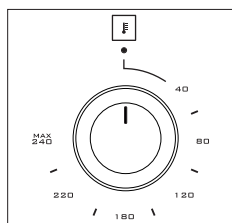
1. Funktionstaste

2. * Mechanischer Timer

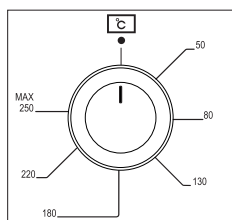
3. Thermostat

WARNUNG: Das obige Bedienfeld dient nur zur Veranschaulichung. Betrachten Sie das Bedienfeld Ihres Geräts.

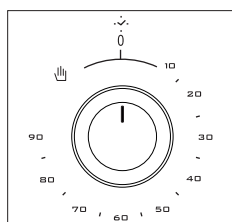
Taste zur Temperatureinstellung (Thermostat)



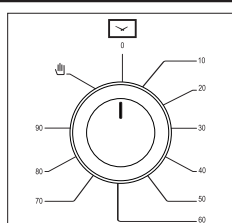
Thermostat: Wird verwendet, um die Gartemperatur des im Backofen zu garenden Gerichts zu bestimmen. Nachdem Sie die Speisen in den Backofen geschoben haben, drehen Sie den Schalter, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Die Gartemperaturen für die verschiedenen Speisen sind in der Gartabelle angegeben.



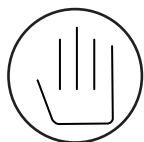
* Mechanische Timertaste



Dient zur Bestimmung der Garzeit im Backofen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Stromversorgung des Backofens abgeschaltet und ein akustisches Warnsignal ertönt. Der mechanische Timer kann auf die gewünschte Zeit zwischen 0-90 Minuten eingestellt werden. Die Garzeiten sind in den Gartabellen angegeben.



Manuelles Garen



WARNING: Beim manuellen Garen wird die Garzeit vom Benutzer selbst bestimmt.

VERWENDUNG DES BACKOFENBEREICHS

Inbetriebnahme des Backofens

Nachdem Sie die erforderlichen Anschlüsse Ihres Backofens gemäß Anleitung vorgenommen haben, müssen Sie bei der Erstinbetriebnahme Folgendes tun:

1. Nehmen Sie alle im Ofen angebrachten Etiketten oder Zubehörteile heraus. Falls sich auf der Gerätefront eine Schutzfolie befindet, entfernen Sie diese.

2. Wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Tuch ab, um Staub und Verpackungsreste zu entfernen. Das Innere des Ofens muss leer sein. Stellen Sie den elektrischen Anschluss des Geräts her.

3. Stellen Sie den Thermostatknopf auf die höchste Temperatur und lassen Sie den Backofen 30 Minuten lang bei geschlossener Tür laufen. Zu diesem Zeitpunkt kann wenig Rauch und Geruch auftreten; das ist normal.

4. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie das Innere des Ofens mit warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel aus und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab. Jetzt können Sie Ihren Backofen benutzen.

Normalbetrieb des Backofens

1. Um mit dem Kochen zu beginnen, stellen Sie die Thermostattaste und die Temperaturstufe entsprechend der Mahlzeit ein, die Sie kochen möchten.

2. Sie können die Garzeit auf jede gewünschte Zeit einstellen, indem Sie bei Modellen mit mechanischem Timer die Taste verwenden. Der Timer schaltet die Heizungen nach Ablauf der Zeit ab und gibt einen Warnton als Klingeln aus.

3. Bei den Modellen mit digitalem Timer schaltet der Timer nach Ablauf der eingegebenen Garzeit die Heizgeräte aus und gibt ein akustisches Signal.

* KÜHLERLÜFTER

Während des Betriebs des Backofens muss das Kühlgebläse überschüssigen Dampf abführen und eine Überhitzung des Geräts verhindern. Dies ist notwendig, damit Ihr Gerät gut funktioniert und gut kocht.

Das Lüfter läuft auch nach Beendigung des Garvorgangs weiter. Nach Abschluss der Kühlung schaltet sich das Gebläse automatisch ab.

Verwendung des Grills

1. Wenn Sie den Grill auf den oberen Rost stellen, dürfen die Speisen auf dem Grill den Grill nicht berühren.

2. Sie können beim Grillen 5 Minuten vorheizen. Bei Bedarf können Sie das Essen auf den Kopf stellen.

3. Die Lebensmittel müssen sich in der Mitte des Grills befinden, um einen maximalen Luftstrom durch den Ofen zu gewährleisten.

Den Grill einschalten;

1. Platzieren Sie die Funktionstaste über dem Grillsymbol.

2. Stellen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur ein.

Den Grill ausschalten;

Stellen Sie die Funktionstaste auf Position Aus.

WARNUNG: Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen.

* Verwendung der Grillabweiserplatte

Eine Sicherheitsblende schützt das Bedienfeld und die Tasten, wenn sich der Backofen im Grillmodus befindet. Bitte verwenden Sie diese Sicherheitsabdeckung, um zu vermeiden, dass die Hitze das Bedienfeld und die Tasten beschädigt, wenn der Ofen im Grillmodus ist. (Abbildung 4)

Legen Sie das Sicherheitspaneel unter das Bedienfeld, indem Sie das Glas der vorderen Backofenabdeckung öffnen. (Abbildung 5) Sichern Sie dann die Sicherheitsplatte zwischen Backofen und Frontabdeckung, indem Sie die Abdeckung vorsichtig schließen. (Abbildung 6)

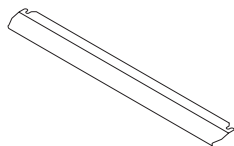


Abbildung 4

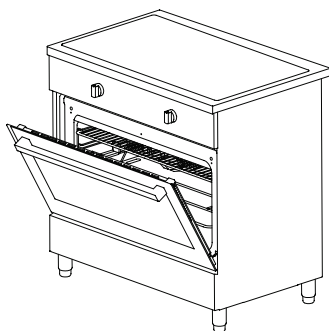


Abbildung 5

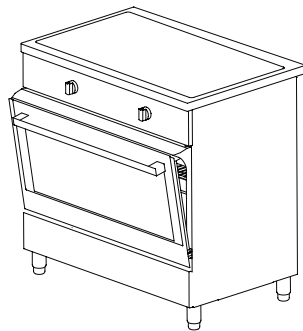


Abbildung 6

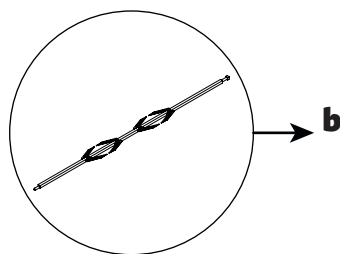
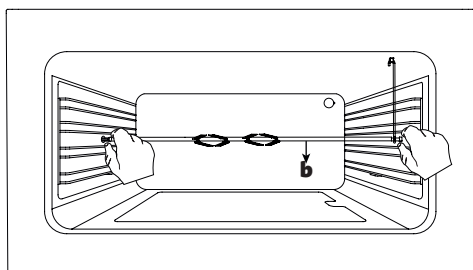
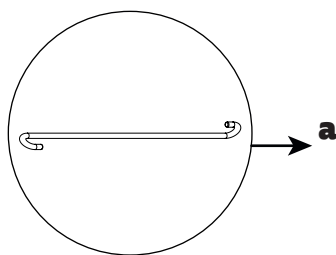
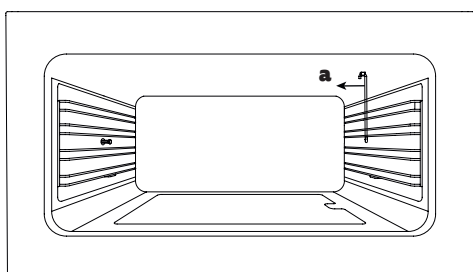
WARNUNG: Es ist geeignet für die Verwendung mit dem Deckel öffnen Sie das Grillabweiserblech.

* Verwendung des Hähnchenröstens

WARNUNG: Nach dem Garen den Geflügelspieß mit Handschuhen herausnehmen, da der Backofen noch heiß ist.

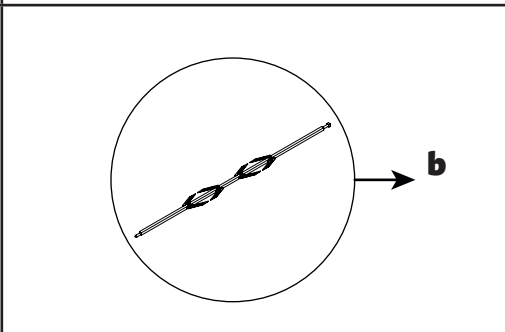
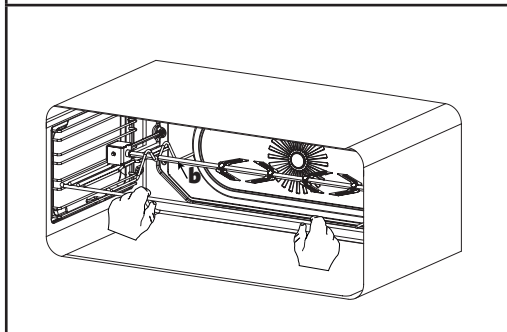
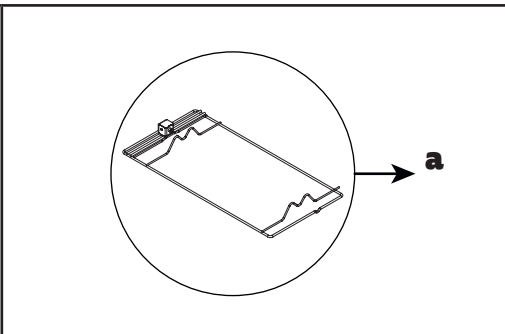
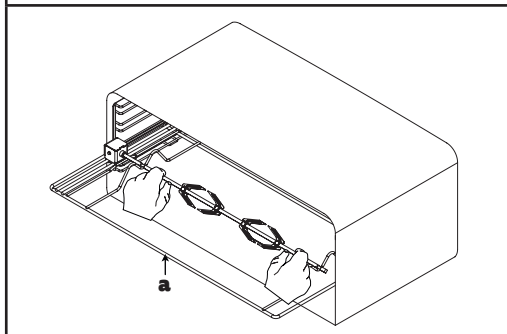
Die Verwendung von Hähnchenrösten kann je nach Option Ihres Geräts unterschiedlich sein. Führen Sie den entsprechenden Schritt für Ihr Gerät aus.

1. Die Hängevorrichtung (a) **(a)** zum Braten von Hähnchen muss an der entsprechenden Öffnung im Backofenraum angebracht werden. Das Geflügel im Ganzen aufspießen. Um ein Geflügel gesund zu grillen, zentrieren und fixieren Sie das Geflügel auf dem Spieß **(b)** mit den Befestigungshaken, die sich auf beiden Seiten des Spießes **(b)** befinden. Führen Sie ein Ende des Spießes **(b)** in die Motorkammer der Rotisserie ein und befestigen Sie das andere Ende an der Aufhängevorrichtung **(a)**.



Nach dem Schließen der Tür stellen Sie den Backofen auf die Grillposition () und stellen Sie die Temperatur des Thermostats mit der Temperaturregelungstaste auf die höchste Temperaturstufe. Um während des Garens verschüttetes Öl aufzufangen, stellen Sie die Schale auf den Boden. Geben Sie etwas Wasser auf das Blech, um die Reinigung zu erleichtern.

2. Das Geflügel im Ganzen aufspießen. Um ein Geflügel gesund zu grillen, zentrieren und fixieren Sie das Geflügel auf dem Spieß **(b)** mit den Befestigungshaken, die sich auf beiden Seiten des Spießes **(b)** befinden. Stecken Sie den Spieß **(b)** auf den Grilldraht **(a)** und schieben Sie ihn in den Backofen, wobei Sie darauf achten müssen, dass das Ende des Spießes **(b)** in der Grillkammer liegt.



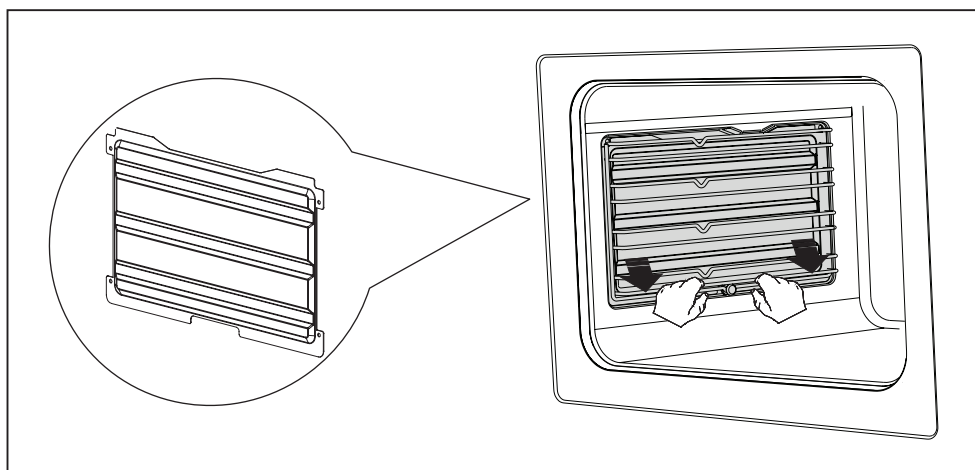
Nach dem Schließen der Tür stellen Sie den Backofen auf die Grillposition () und stellen Sie die Temperatur des Thermostats mit der Temperaturregelungstaste auf die höchste Temperaturstufe. Um während des Garens verschüttetes Öl aufzufangen, stellen Sie die Schale auf den Boden. Geben Sie etwas Wasser auf das Blech, um die Reinigung zu erleichtern.

* KATALYTISCHE WÄNDE

Katalytische Wände befinden sich links und rechts vom Hohlraum unter den Führungen. Katalytische Wände verbannen den schlechten Geruch und erzielen die beste Leistung des Herdes. Katalytische Wände absorbieren auch Ölrückstände und reinigen Ihren Ofen während des Betriebs.

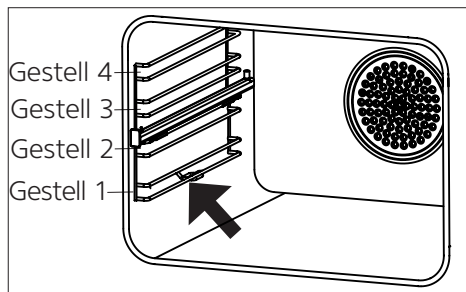
Katalytische Wände entfernen

Um die katalytischen Wände zu entfernen; Die Führungen müssen herausgezogen werden. Sobald die Führungen herausgezogen sind, werden die katalytischen Wände automatisch freigegeben. Die katalytischen Wände müssen nach 2-3 Jahren gewechselt werden.



ROSTPOSITION

* Drahtgestellpositionen



Es ist wichtig, dass Sie den Drahtgestell richtig in den Ofen schieben.

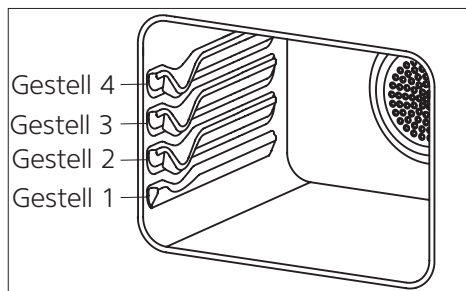
Die Einschubpositionen sind in den Abbildungen dargestellt.

Sie können ein tiefes Blech in das untere und obere Drahtgestell einsetzen.

Drahtgitter ein- und ausbauen

Drücken Sie auf die mit Pfeilen gekennzeichneten Klammern und entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite der Drahtgestelle. Gehen Sie zum Installieren von Drahtgittern in umgekehrter Reihenfolge vor, um das Drahtgitter zu entfernen.

Standard-Regalpositionen



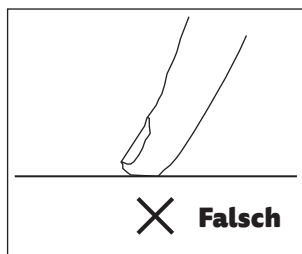
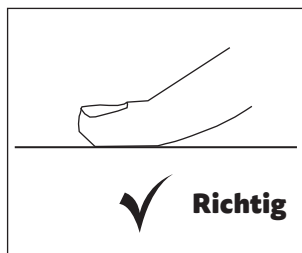
Standard-Regalbacköfen haben 4 Einschubpositionen.

Diese Positionen sind in der nachstehenden Abbildung dargestellt.

Sie können das tiefe Blech an das untere und obere Drahtgestell einsetzen.

VERWENDUNG DES KOCHBEREICHS

Warnhinweise zur Bedienung der Touch-Steuerung



Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass Sie keinen Druck auf die Bedienelemente ausüben müssen.

Stellen Sie einen geeigneten Topf, Pfanne usw. auf die Kochfläche, die Sie verwenden möchten.

Stellen Sie sicher, dass der Boden des aufgestellten Topfes, der Pfanne usw. und die Oberfläche der Kochstelle sauber und trocken sind. Stellen Sie sicher, dass die Touch-Bedienelemente immer sauber und trocken sind. Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Funktion der Touch-Steuerung erschweren.

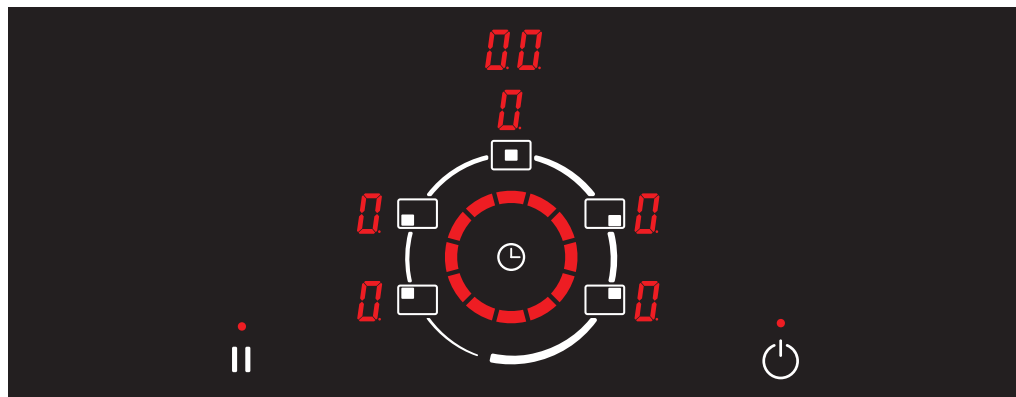
Verwenden Sie die Unterseite, nicht die Fingerspitze, während Sie das Gerät verwenden.

WARNUNG: Schalten Sie die Herdplatten immer nach jedem Gebrauch aus.

WARNUNG: Verwenden Sie keine Handschuhe, wenn Sie die Herdplatten verwenden.

WARNUNG: Die Bedienfelder des Ofenteils können je nach Ausstattung des Geräts variieren. Bitte beachten Sie die Systemsteuerung Ihres Geräts.

Betrieb der elektronischen Platine des Ofenabschnitts



	Auswahltaste für den mittleren Kochbereich
	Auswahltaste für den unteren linken Kochbereich
	Auswahltaste für den oberen linken Kochbereich
	Auswahltaste für den oberen rechten Kochbereich
	Auswahltaste für den unteren rechten Kochbereich
	Timer-Taste
	AN/AUS-Taste
	Start/ Stopp-Taste
	Symbol für die Temperaturanzeige
	Symbol für die Timer-Anzeige
	Symbol für den drehbaren Schieberegler

Einschalten des Geräts

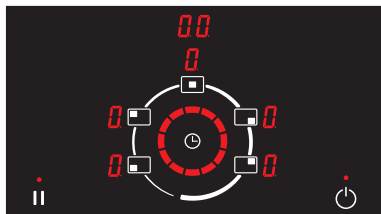


Abbildung 1

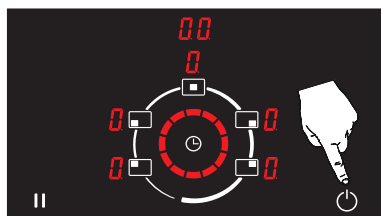


Abbildung 2

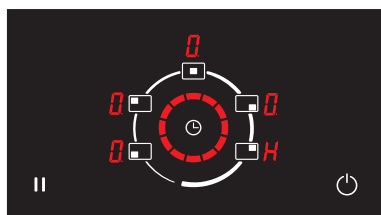


Abbildung 3

Das Gerät ist innerhalb von 1 Sekunde betriebsbereit, nachdem es an das Stromnetz angeschlossen wurde. Alle LEDs und Anzeigen leuchten für 1 Sekunde. (Siehe Abb. 1)

Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste () wird das Gerät eingeschaltet. Das Symbol  wird auf allen Displays angezeigt. (Siehe Abb. 2)

Liegt die Temperatur des Glases über den Kochbereichen über 65 °C, werden die Symbole  und  im Display des jeweiligen Kochbereichs angezeigt. (Siehe Abb. 3)

Ausschalten des Geräts

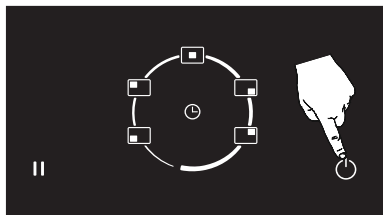


Abbildung 4

Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste () wird das Gerät ausgeschaltet. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie zuerst die Taste () drücken. (Siehe Abb. 4)

WARNUNG: Das Gerät bleibt 10 Sekunden lang aktiv, ohne benutzt zu werden. Wenn in diesem Zeitintervall keine Kochstufe oder kein gewählter Timer vorhanden ist, schaltet das Gerät automatisch mit einem Piepton in den **Aus-Modus**.

WARNUNG: Wenn das Symbol  auf einer der Kochbereichsanzeigen blinkt, schaltet sich der Kochbereich aus, wenn das Symbol  erlischt.

Restwärmeanzeige

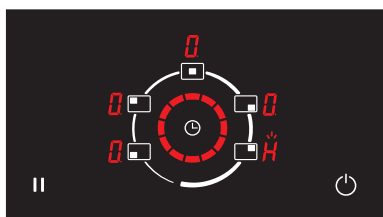


Abbildung 5

Wenn das Symbol  auf den Displays der entsprechenden Kochfeldanzeigen blinkt, bedeutet dies, dass das entsprechende Kochfeld noch heiß ist. Es kann verwendet werden, um eine kleine Menge an Speisen zu erhitzen. (Siehe Abb. 5)

WARNUNG: Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht und warnt somit bei Stromausfall vor Überhitzung.

WARNUNG: Die Restwärmeanzeige jeder Kochzone bleibt aktiv, bis die gemessene Glastemperatur unter + 65 °C liegt.

Verwendung der Kochbereiche

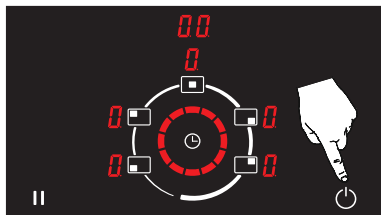


Abbildung 6

Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste () wird das Gerät eingeschaltet. (Siehe Abb. 6)

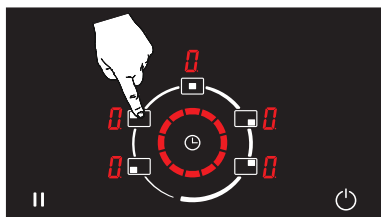


Abbildung 7

Der Kochbereich wird zum Kochen ausgewählt. (Siehe Abb. 7)

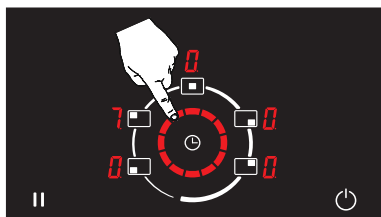


Abbildung 8

Die Temperaturstufe des Kochbereichs kann mit dem Drehschieber-Symbol zwischen 1-9 eingestellt werden. (Siehe Abb. 8)

WICHTIGER HINWEIS: Wird der Drehschieber im Uhrzeigersinn betätigt, erhöht sich die Leistungsstufe des Kochbereichs, wird er gegen den Uhrzeigersinn betätigt, verringert sich die Leistungsstufe des Kochbereichs.

Hinweis: Die Leistungsstufe 0-1 kann zum Warmhalten von Speisen verwendet werden.

Ausschalten der Kochbereiche

Ein ausgewähltes Kochbereich kann auf 3 Arten ausgeschaltet werden;

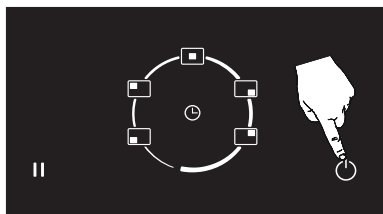


Abbildung 9

1. Ein ausgewählter Kochbereich kann durch Drücken der Taste on/off ausgeschaltet werden (). (Siehe Abb. 9)

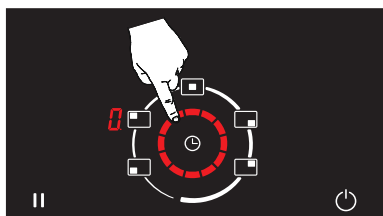


Abbildung 10

2. Nach der Auswahl des entsprechenden Kochbereichs kann dieser ausgeschaltet werden, indem die Temperatur des Kochbereichs mit dem Drehschieber auf die Stufe  eingestellt wird. (Siehe Abb. 10)



Abbildung 11

3. Sie können den gewählten Kochbereich durch Einstellen eines Timers ausschalten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld-Set automatisch mit einem Signalton ab. (Siehe Abb. 11)

WARNUNG: Die Dauer des Timers kann auf bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

WARNUNG: Wenn der Kochbereich heiß ist, blinkt das Symbol  auf dem Display. Das Symbol  blinkt, wenn der noch heiß ist.

Kindersicherungsfunktion

Die Kindersicherung kann aktiviert werden, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern.

So aktivieren Sie die Kindersicherung;

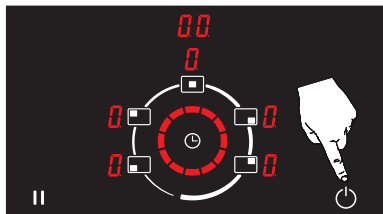


Abbildung 12

Die Kindersicherung wird aktiviert, indem Sie die Ein-/Aus-Taste () 3 Sekunden lang gedrückt halten. (Siehe Abb. 12)

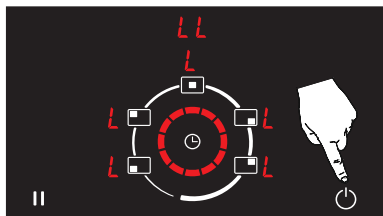


Abbildung 13

Das Symbol  wird auf allen Displays angezeigt, und damit ist die Kindersicherung aktiviert. (Siehe Abb. 13)

WARNUNG: Wenn die Sperre aktiviert ist, sind alle Tasten außer der Ein-/Aus-Taste) () deaktiviert. Kochen ist in diesem Fall nicht möglich.

WARNUNG: Die Kindersicherung darf nicht aktiviert werden, wenn gerade ein Kochvorgang läuft.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren;

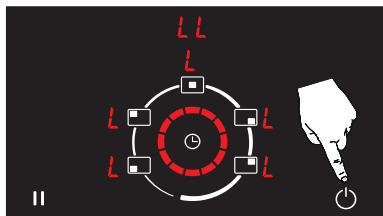


Abbildung 14

Die Kindersicherung wird durch 3 Sekunden langes Drücken der Ein-/Aus-Taste () deaktiviert. (Siehe Abb. 14)

Timer-Funktion

Es gibt zwei Arten von Timer-Funktionen.

1. Unabhängige Timer-Funktion

Sie kann eingestellt werden, wenn der Einstellmodus einer beliebigen Kochzone nicht aktiv ist. Es kann auch als Alarm verwendet werden. Der unabhängige Timer läuft weiter, wenn ein beliebiger Kochbereich in Betrieb genommen wird.

Um den unabhängigen Timer einzustellen;

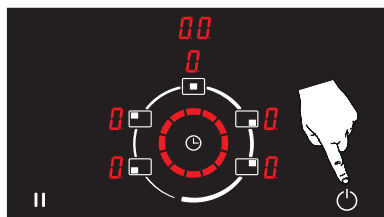


Abbildung 15

Das Gerät wird durch Drücken der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet (). (Siehe Abb. 15)

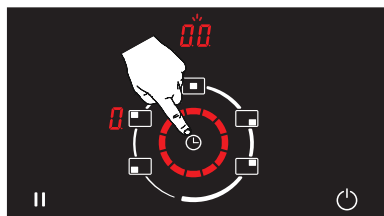


Abbildung 16

Wenn die Timer-Taste () gedrückt wird, blinkt das Symbol auf dem Timer-Display. (Siehe Abb. 16)



Abbildung 17

Die Zeit kann mit dem Drehschieber und den Timer-Tasten () zwischen 1-99 Minuten eingestellt werden. (Siehe Abb. 17)

WICHTIGER HINWEIS: Wenn die Zeit durch Drücken der Timer-Taste eingestellt wird, erhöht sich die Zeit um 10 Minuten. Es können also maximal 90 Minuten mit der Timer-Taste eingestellt werden. Für die Einstellung von Zwischenwerten sollte der Slide Touch Control verwendet werden.

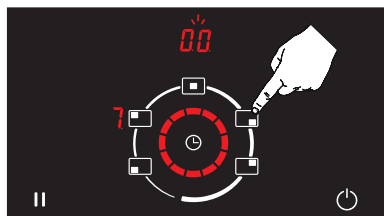


Abbildung 18

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Timer-Anzeige **00** blinkt. Drücken Sie einfach eine beliebige Taste auf dem Touchscreen-Bedienfeld, um den Signalton zu beenden. (Siehe Abb. 18)

WARNUNG: Summer endet automatisch nach 2 Minuten, wenn keine Taste berührt wird.

WARNUNG: Das Ausschalten des Backofens (durch Drücken der Taste Ein/Aus ()) wird die unabhängige Zeitschaltuhr nicht gestoppt. Die unabhängige Zeitschaltuhr wird fortgesetzt, wenn der Backofen wieder eingeschaltet wird.

2. Kochbereich-Timer-Funktion

Um den Timer der Kochzone einzustellen;

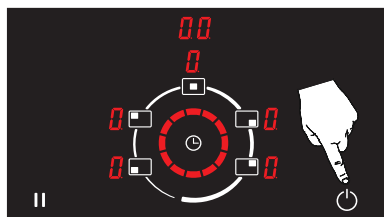


Abbildung 19

Das Gerät wird durch Drücken der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet (). (Siehe Abb. 19)

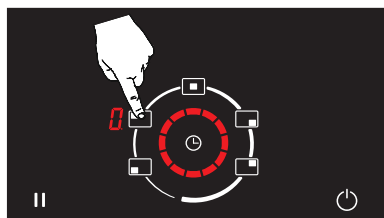


Abbildung 20

Der Kochbereich wird für das zeitgesteuerte Kochen ausgewählt. (Siehe Abb. 20)

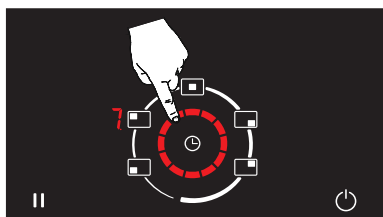


Abbildung 21

Die Temperaturstufe des gewählten Kochbereichs wird mit dem Drehschieber-Touch-Regler zwischen 1-9 eingestellt. (Siehe Abb. 21)

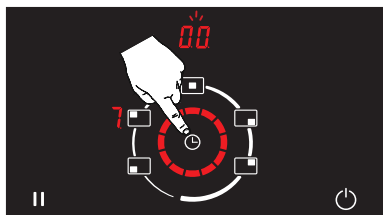


Abbildung 22

Wenn die Timer-Taste (🕒) gedrückt wird, blinkt das Symbol **00** auf dem Timer-Display. (Siehe Abb. 22)

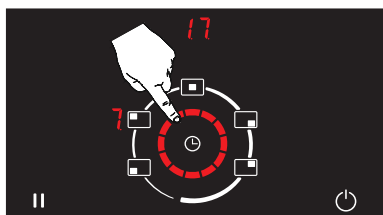


Abbildung 23

Mit dem Drehschieber-Touch-Regler kann die Zeit zwischen 1-99 Minuten für den jeweiligen Garbereich eingestellt werden. (Siehe Abb. 23)

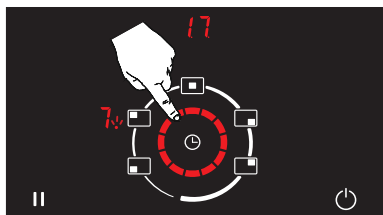


Abbildung 24

Auf dem Timer blinkt der Punkt neben der Temperaturstufe, zu der der Kochbereich gehört, für die verbleibende Zeit. (Siehe Abb. 24)

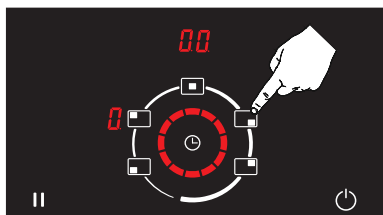


Abbildung 25

Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der zeitlich eingestellte Garbereich mit einem Warnton den Garvorgang. Das Symbol **0** wird angezeigt oder das Symbol **H** blinkt auf dem Display, wenn das Kochfeld heiß ist. (Siehe Abb. 25)

Hinweis: Die Zeit kann für mehr als einen Kochbereich eingestellt werden.

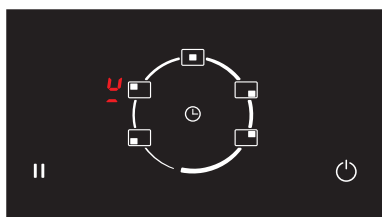
WICHTIGER HINWEIS: Wenn die Zeit durch Drücken der Timer-Taste eingestellt wird, erhöht sich die Zeit um 10 Minuten. Es können also maximal 90 Minuten mit der Timer-Taste eingestellt werden. Für die Einstellung von Zwischenwerten sollte der Slide Touch Control verwendet werden.

WARNUNG: Wenn mehr als ein Timer verfügbar ist, zeigt die Timer-Anzeige den niedrigsten Restzeitwert nach der 5-Sekunden-Einstellzeit an. Auf der Zeitschaltuhr blinkt der Punkt neben dem Kochbereich, für die die Restzeit angezeigt wird.

Topfidentifikation / Fokussierung (keine Topfwarnung)

Beim Induktionskochen wird Energie nur auf der vom Topfboden bedeckten Fläche des jeweiligen Kochbereichs gebildet.

Das Kochen wird gestoppt, wenn beim Starten des Kochens kein Topf vorhanden ist (entweder kein Topf vorhanden oder der Topf nicht induktionsgeeignet ist) oder wenn der Topf während des Kochens vom Kochbereich genommen wird.



Befindet sich kein Topf auf dem Kochbereich, wird auf dem Display des entsprechenden Kochbereichs die Warnung "Kein Topf" () angezeigt. (Siehe Abb. 26)

Abbildung 26

Hohe Leistung (BOOST) Funktion

Sie können die Hochleistungsfunktion (**BOOST**) zum schnelleren Kochen verwenden.

Um die Hochleistungsfunktion (**BOOST**) zu aktivieren;

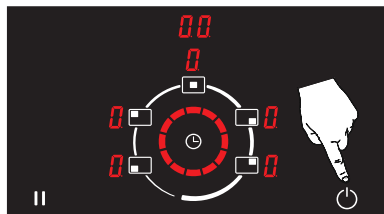


Abbildung 27

Das Gerät wird durch Drücken der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet (). (Siehe Abb. 27)

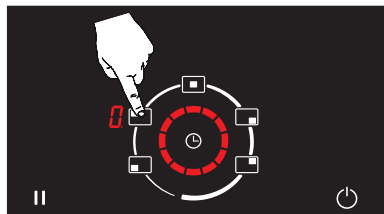


Abbildung 28

Der Kochbereich ist so gewählt, dass mit hoher Leistung (**BOOST**) gegart werden kann. (Siehe Abb. 28)



Abbildung 29

Die Temperaturstufe des gewählten Kochbereichs wird mit dem Drehschieber auf hohe Leistung (**BOOST**) eingestellt. Das Symbol  erscheint auf dem Display der entsprechenden Kochstelle. (Siehe Abb. 29)

WARNUNG: Die Höchstdauer der Hochleistungsfunktion (**BOOST**) beträgt 10 Minuten.

WARNUNG: Die Funktion für hohe Leistung (**BOOST**) kann nicht für zwei verschiedene Kochbereiche gleichzeitig aktiviert werden.

Um die Hochleistungsfunktion (**BOOST**) zu deaktivieren;

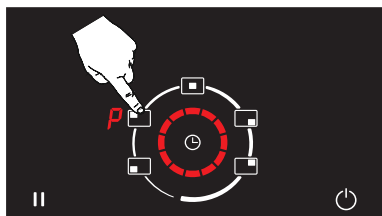


Abbildung 30

Der Kochbereich wird ausgewählt, um das Garen mit hoher Leistung (**BOOST**) zu deaktivieren. (Siehe Abb. 30)

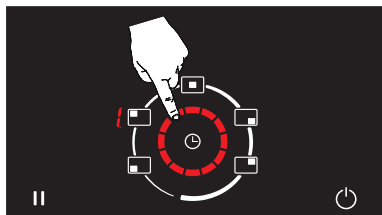


Abbildung 31

Die Temperaturstufe des gewählten Kochbereichs wird mit dem Drehschieber-Touch-Regler zwischen 1-9 eingestellt. (Siehe Abb. 31)

Energieverwaltung

Das Gerät steuert automatisch die Leistung, um einen Temperaturanstieg über die normalen Grenzen hinaus zu verhindern. Nicht alle Kochbereiche können auf der höchsten Stufe (**P** oder Stufe 9) betrieben werden.

WARNUNG: Wenn versucht wird, die Temperaturstufen über die normalen Grenzen hinaus einzustellen, überschreitet das Gerät nicht die maximal einstellbare Temperaturstufe und es ertönt ein Signalton.

Funktion Automatisches Garen (AUTO) **A**

Mit der Autokochfunktion kann der Herd für eine bestimmte Zeit mit voller Leistung entsprechend der gewählten Kochstufe betrieben werden.

So aktivieren Sie die Funktion Automatisches Garen (AUTO);

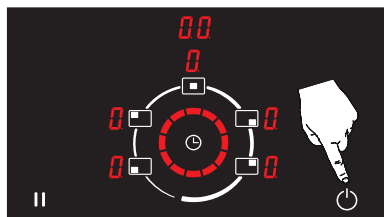


Abbildung 32

Das Gerät wird durch Drücken der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet (). (Siehe Abb. 32)

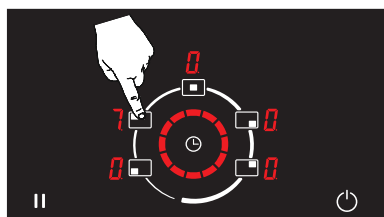


Abbildung 33

Der Kochbereich wird für das automatische Kochen ausgewählt. (Siehe Abb. 33)

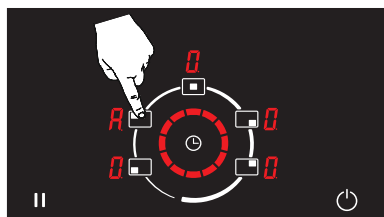


Abbildung 34

Der gewählte Kochbereich wird auf die gewünschte Temperaturstufe zwischen 1-8 eingestellt und der entsprechende Kochbereich wird so lange gedrückt, bis das Symbol für die Autokochfunktion (**A**) auf dem Display aktiviert wird. Nach der Aktivierung des Autokochens werden nacheinander die eingestellte Temperaturstufe und das Symbol für die Autokochfunktion (**A**) angezeigt. (Siehe Abb. 34)

So deaktivieren Sie die Funktion Automatisches Garen (AUTO);

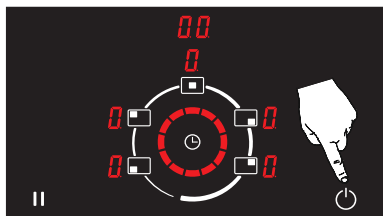


Abbildung 35

1. Die automatische Kochfunktion funktion (**A**) wird durch Drücken der Ein-/Aus-Taste (**⏻**) beendet. (Siehe Abb. 35)

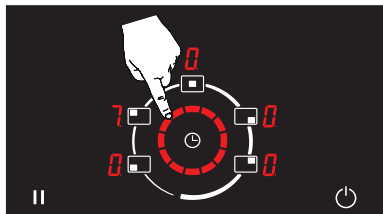


Abbildung 36

2. Der Kochbereich, für den die Autokochfunktion (**A**) eingestellt ist, wird mit dem Drehschieber auf die gewünschte Temperaturstufe eingestellt und die Autokochfunktion (**A**) beendet. (Siehe Abb. 36)

WARNUNG: Die Dauer der Autokochfunktion beträgt 10 Minuten. Nach Ablauf dieser Zeit gart den betreffenden Kochbereich auf der eingestellten Temperaturstufe weiter.

Start-/Stopp-Funktion

Mit der Start-/Stopp-Funktion kann der Garvorgang vorübergehend angehalten und nach einer bestimmten Zeit wieder gestartet werden.

So aktivieren Sie die Start-/Stopp-Funktion;

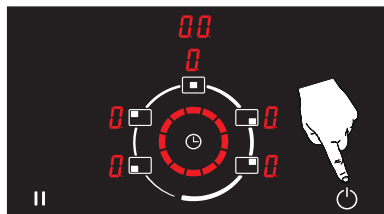


Abbildung 37

Das Gerät wird durch Drücken der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet (). (Siehe Abb. 37)

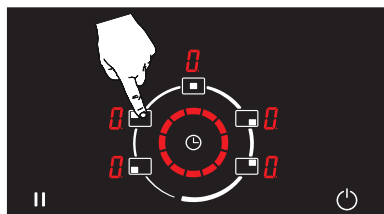


Abbildung 38

Der Kochbereich wird zum Kochen ausgewählt. (Siehe Abb. 38)

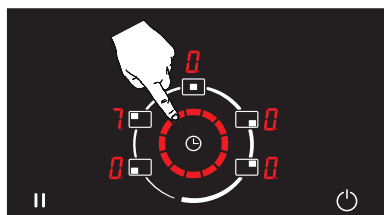


Abbildung 39

Die Temperaturstufe des gewählten Kochbereichs wird mit dem Drehschieber-Touch-Regler zwischen 1-9 eingestellt. Optional kann auch eine Zeiteinstellung vorgenommen werden. (Siehe Abb. 39)

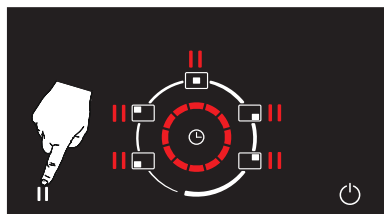


Abbildung 40

Durch Drücken der Start-/Stopptaste () wird der Garvorgang und, falls vorgenommen, die Zeiteinstellung gestoppt und  auf allen Displays angezeigt. (Siehe Abb. 40)

So deaktivieren Sie die Start-/Stopp-Funktion;

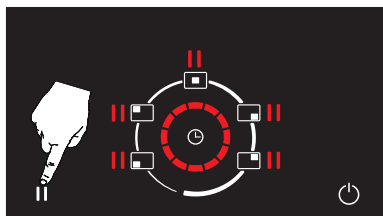


Abbildung 41

Drücken Sie einmal die Start-/Stopp-Taste (II). (Siehe Abb. 41)

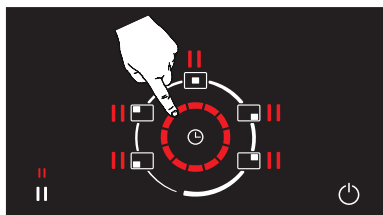


Abbildung 42

Die Start-/Stopp-Funktion wird deaktiviert, indem Sie unmittelbar nach dem einmaligen Drücken der Start-/Stopp-Taste (II) einen Kreis auf dem Drehschieber zeichnen. (Siehe Abb. 42)

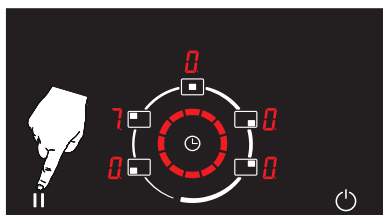


Abbildung 43

Wenn die Stoppfunktion aufgehoben ist, setzt das Gerät den Vorgang fort, wenn ein Kochvorgang läuft oder eine Zeit eingestellt ist. (Siehe Abb. 43)

WARNUNG: Die Stoppfunktion ist für 10 Minuten aktiviert. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Rückruf-Funktion

Sie ermöglicht die Fortführung der aktuellen Einstellungen, ohne dass im Falle eines ungewollten Abschaltens des Gerätes während des aktiven Kochens eine Neueinstellung erforderlich ist.

Für diese Funktion gibt es keine separate Taste.

Wenn das Gerät innerhalb von 6 Sekunden wieder eingeschaltet wird, werden die folgenden Informationen automatisch fortgesetzt.

1. Kochstufen aller Kochbereiche
2. Relevante aktive Timer für den Kochbereich
3. Kindersicherung

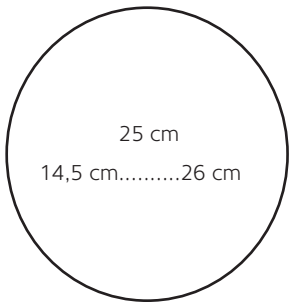
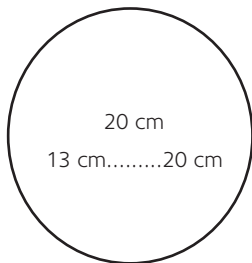
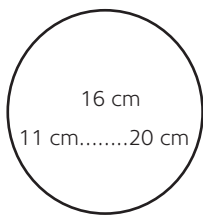
Fehlercodes und Empfehlungen für Lösungen

Die Fehlercodes, ihre wahrscheinlichen Ursachen und Lösungsvorschläge sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt.

Fehlercode	Mögliche Fehlerursache	Lösung bieten
ER03	Sie haben mehr als eine Taste gleichzeitig gedrückt.	Abschalten des Kochers. Reinigen Sie das Touchscreen-Panel und versuchen Sie es nach dem Einschalten des Ofens erneut.
ER22	Berührungstasten werden von der Schaltung nicht erkannt oder Kurzschlussfehler bei der Tastenanalyse.	Kontaktieren Sie den Hersteller.
ER20	Flash-Fehler.	Kontaktieren Sie den Hersteller.
ER47	Das Kommunikationskabel ist nicht richtig installiert oder die Mid-Level-Karte ist anders.	Kontaktieren Sie den Hersteller.
ER2	Überhöhte Temperatur.	Starten Sie den Garvorgang erneut, nachdem das Kochfeld abgekühlt ist.
ER3	Kein geeigneter Herd.	Bitte verwenden Sie induktionsgeeignete Herdplatten.
E5 / E6	Die Netzfrequenz liegt außerhalb des zulässigen Frequenzbereichs.	Überprüfen Sie die Verbindung.
E8	Lüfterfehler.	Kontaktieren Sie den Hersteller.
E9	Fehler Temperatursensor.	Kontaktieren Sie den Hersteller.

WARNUNG: Das Gerät schaltet sich möglicherweise aus, um sich selbst zu schützen, wenn es über einen längeren Zeitraum auf höchster Stufe betrieben wird. Dies ist eine normale Situation für die Sicherheit des Geräts.

KOCHBEREICHE

Großer Kochbereich	Normaler Kochbereich	Kleiner Kochbereich
 25 cm 14,5 cm.....26 cm	 20 cm 13 cm.....20 cm	 16 cm 11 cm.....20 cm
• Passt sich automatisch dem Topf an. • Verteilt die Energie auf die am besten geeignete Weise. • Bietet eine hervorragende Wärmeableitung.	• Passt sich automatisch dem Topf an. • Verteilt die Energie auf die am besten geeignete Weise. • Bietet eine hervorragende Wärmeableitung. • Geeignet für alle Arten von Kochen.	• Langsames Kochen (Saucen, Cremes, etc.) • Zubereitung von kleinen Portionen oder Portionen für eine Person.

WARNUNG: Die in der Tabelle angegebenen Kochinformationen dienen nur zu Informationszwecken.

KOCHANWENDUNGEN

Verwenden Sie Ihr Gerät in der für das Garen geeigneten Heizstufe.

Heizstufe	Verwendung
0	Aus
1-3	Warm halten, schmelzen
4-5	Langsames erwärmen, Kochen
6-7	Aufwärmen, schnelles Kochen
8	Sieden
9	Maximales Level
P	Maximale Leistung

WARNUNG: Die Angaben in der Tabelle dienen lediglich der Orientierung.

AUSWAHL DES RICHTIGEN TOPFES

Geben Sie eine geeignete Menge an Lebensmittel in die Töpfe und Pfannen. So können Sie ein Überlaufen der Lebensmittel verhindern und unnötiges Reinigen vermeiden.

Verwenden Sie keine instabilen Behälter, die leicht umkippen können, auf dem Kochfeld.

Stellen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen mit eingeschalteter Flamme auf die Kochfelder.

Stellen Sie keine Behälter, die durch Hitze beeinflusst werden könnten, auf das Produkt.

Betreiben Sie die Kochfelder nicht ohne darauf gestellte Töpfe und Pfannen.

Legen Sie die Deckel der Töpfe und Pfannen nicht auf die Kochfelder. Halten Sie den Deckel des Behälters, den Sie für das Heizöl verwenden, geöffnet.

Geben Sie kein Öl mit einem Volumen von mehr als einem Drittel der Pfanne. Lassen Sie das Öl nicht unbeaufsichtigt, wenn das Öl erhitzt wird. Extrem heiße Öle können Feuer verursachen.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.

Töpfe aus Glas, Keramik und Ton sowie nichtmagnetische Edelstahltöpfe auf Kupfer- oder Aluminiumbasis dürfen nicht verwendet werden.

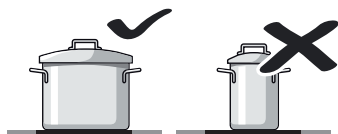
Sie können Stahl-, Teflon- oder spezielles Aluminium-Kochgeschirr auf Magnetbasis mit einem Etikett oder einem Warnhinweis verwenden, das darauf hinweist, dass es für Ihren Induktionsherd geeignet ist.

Sie können prüfen, ob der Topf für den Induktionsherd geeignet ist. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Topfbodens. Wenn es gezogen wird, ist Ihr Topf für einen Induktionsherd geeignet.

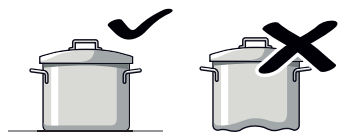
Es ist wichtig, dass Sie Kochgeschirr aus Metall verwenden, das speziell für Induktionsherde entwickelt und/oder zugelassen ist.

WARNUNG: Vermeiden Sie, dass Melamin- oder Kunststoffbehälter mit den Heizzonen in Berührung kommen.

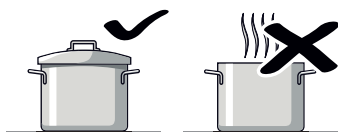
Richtige Verwendung von Töpfen



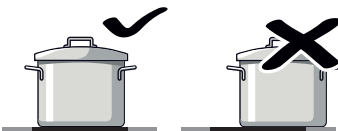
Verwenden Sie für jede Kochzone Geschirr in der richtigen Größe. Verwenden Sie kein kleines Geschirr in einer großen Kochzone.



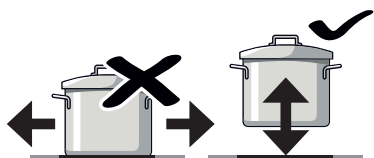
Verwenden Sie keine Behälter mit konvexem oder konkavem Boden. Auf diese Weise kann das Geschirr umkippen. Verwenden Sie nur Geschirr mit flachem Boden.



Kochen Sie nicht ohne Deckel oder mit einem halb geöffneten Deckel. Dadurch verschwenden Sie Energie. Spritzer und Überläufe können die Kochfläche beschädigen und einen Brand verursachen.



Zentrieren Sie das Geschirr genau über der Kochzone.



Wenn Sie den Topf auf ein anderes Kochfeld stellen möchten, nehmen Sie ihn hoch und stellen ihn erneut auf, anstatt ihn zu verschieben.



Verwenden Sie niemals zwei Brenner oder Wärmequellen gleichzeitig, um eine Pfanne zu erhitzen. Vermeiden Sie bei längerem Garen die Verwendung von Bratplatten und Terrinen bei maximaler Temperatur.

WARNUNG: Die verwendeten Töpfe oder Schalen müssen für Induktion geeignet sein.

* KOCHFUNKTIONEN UND EIGENSCHAFTEN

	Die untere und obere Heizstufe arbeiten zusammen. Die Speisen werden gleichzeitig nach unten und nach oben erhitzt. Dieses Programm kann verwendet werden, um Lebensmittel wie Kuchen, Pizza, Kekse und Kekse zuzubereiten.
	Untere Heizung, obere Heizung und Gebläse arbeiten zusammen. Die heiße Luft wird dank des Gebläses gleichmäßig und schnell im Inneren des Ofens verteilt. Geeignet zum Garen von Speisen wie Kuchen, Kekse, Lasagne, Fleisch.
	Turbo und Gebläse arbeiten zusammen. Geeignet für das Garen auf verschiedenen Einschubebenen.
	Multifunktionales Garen (3D). Ober- und Unterhitze, Turbo und Ventilator arbeiten zusammen. Geeignet zum Kochen und Braten. Die heiße Luft wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Backofen verteilt, während die Ober- und Unterhitze gleichzeitig arbeiten. Geeignet zum Garen mit intensiver Hitze. Verwenden Sie ein einziges Blech zum Garen.
	Der Grill ist in Betrieb. Wird zum Grillen von Fleisch wie Steaks und Fisch verwendet. Zum Grillen das Grillgut auf den Rost legen und den Grill auf den obersten Rost stellen (siehe Rostpositionen). Blech auf den unteren Rost stellen und beim Grillen Wasser in das Blech geben.
	Der Grill und der Ventilator arbeiten zusammen. Die heiße Luft wird dank des Gebläses gleichmäßig und schnell im Inneren des Ofens verteilt. Wird zum Grillen von Fleisch wie Steaks und Fisch verwendet. Zum Grillen das Grillgut auf den Rost legen und den Grill auf den obersten Rost stellen (siehe Rostpositionen). Blech auf den unteren Rost stellen und beim Grillen Wasser in das Blech geben.
	Der Grill und der Ventilator arbeiten zusammen. Die heiße Luft wird dank des Gebläses gleichmäßig und schnell im Inneren des Ofens verteilt. Zum Grillen von kleinen Fleischportionen wie Steaks und Fisch. Zum Grillen das Grillgut auf den Rost legen und den Grill auf den obersten Rost stellen (siehe Rostpositionen). Blech auf den unteren Rost stellen und beim Grillen Wasser in das Blech geben.
	Oberhitze und Hähnchenbraten arbeiten zusammen. Wird für Speisen verwendet, die durch Drehen gegart werden sollen.
	Obere Heizung wird betrieben. Wird zum Erhitzen oder Braten von sehr kleinen Stücken von Speisen verwendet.
	Untere Heizung wird betrieben. Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Kochzeit, wenn auch der Boden des Gargutes gebraten werden soll.
	Der Ofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter und die Lampe funktionieren. Geeignet zum Auftauen von vereisten Lebensmitteln.
	Untere Heizung und Lüfter arbeiten zusammen. Die heiße Luft wird dank des Gebläses gleichmäßig und schnell im Inneren des Ofens verteilt. Verwenden Sie es, um Lebensmittel wie Obstkuchen usw. zuzubereiten.
	Der Ofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter und die Lampe funktionieren. Geeignet zum Auftauen von vereisten Lebensmitteln.
	Sie wird zur Beleuchtung des Backofens verwendet. Die Lampe funktioniert automatisch bei allen Kochfunktionen.



WARNUNG: Die Garfunktionen sind nicht bei allen Modellen gleich. Achten Sie nur auf die Garfunktionen Ihres Backofens.

KOCHEMPFEHLUNGEN UND WARNHINWEISE

In den folgenden Tabellen finden Sie Informationen zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Labors getestet haben und deren Garwerte wir ermittelt haben. Die Garzeiten können je nach Netzspannung, Qualität, Menge der zu kochenden Zutaten und Temperatur variieren. Gerichte, die Sie mit diesen Werten kochen, entsprechen vielleicht nicht Ihrem Geschmack. Sie können andere Werte ermitteln, indem Sie experimentieren, um verschiedene Geschmacksrichtungen und Ergebnisse zu erzielen, die Ihren Geschmack treffen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit festem oder flüssigem Öl im Gerät ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gestellt haben.

WARNUNG: Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

WARNUNG: Während des Gebrauchs werden die Innen- und Außenflächen des Ofens heiß. Treten Sie beim Öffnen der Ofentür zurück, um zu vermeiden, dass heißer Dampf aus dem Innenraum austritt. Es besteht Verbrennungsgefahr.



WARNUNG: Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie das heiße Essen aus dem Backofen nehmen.

WARNUNG: Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel in den Ofen stellen oder aus dem Ofen nehmen usw.

WARNUNG: Bitte kochen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf dem Tablett / Grill. Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen in einem geeigneten Zubehör.

WARNUNG: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihren Lebensmitteln verwenden. Alkohol verdunstet bei hohen Temperaturen und kann sich entzünden, wenn er mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

WARNUNG: Geschlossene Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.

WARNUNG: Verwenden Sie es niemals bei höheren Ofentemperaturen als der auf Ihrem Backpapier angegebenen maximalen Gebrauchstemperatur. Legen Sie das Backpapier nicht auf den Boden des Ofens.



WARNUNG: Legen Sie das Backpapier zusammen mit den Speisen in einen vorgeheizten Ofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Ofenzubehör legen (Tablett, Drahtgitter usw.).

WARNUNG: Entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die über dem Zubehör oder Behälter hängen, um die Ofenheizelemente zu berühren.

WARNUNG: Stellen Sie die Backbleche, Teller oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Ofenboden. Die akkumulierte Wärme kann den Boden des Ofens beschädigen.

WARNUNG: Kunststoffgeschirr, das nicht hitze- und dampfbeständig ist, kann bei hohen Temperaturen schmelzen und den Backofen beschädigen. Verwenden Sie nur Kunststoffgeschirr, das hitze- (bis zu 100 °C) und dampfbeständig ist. Achten Sie auf die Empfehlungen der Geschirrhersteller.

WARNUNG: Füllen Sie die Pfanne nie mit mehr als einem Drittel des Öls. Verlassen Sie die Küche nicht, während Sie das Öl erhitzen. Extrem heiße Öle stellen eine Brandgefahr dar.

ACHTUNG: Der Ofen soll während des Betriebs oder nach kurzer Zeit während des Betriebs sehr heiß sein, Heizflächen nicht berühren und Kinder diese Flächen nicht berühren lassen.

KOCHZEITTABELLE

WARNUNG: Der Ofen muss 7-10 Minuten vorgeheizt werden, bevor das Essen hineingelegt wird.

Lebensmittel	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Grillrost	Kochzeit (Min.)
Kuchen		180	2	70
Kleines Kuchen		180	2	40
Kuchen		200	2	70
Gebäck		180-200	2	20-25
Kekse		175	2	20
Apfelkuchen		180-190	1	150
Biskuitkuchen		175	2	45-50
Pizza		190	2	25
Lasagne		180-200	2	50-60
Meringe		100	2	60
Gegrilltes Hühnchen *		220	4	25-35
Gegrilltes Fisch *		220	4	35-40
Kalbssteak *		Max.	4	30
Gegrillter Fleischbällchen *		Max.	4	40

* Essen muss nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.

* TROCKNER

Lebensmittel	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Kochgestell	Kochdauer (Stunden)
Geschnittene Banane		100	2	4-5
Geschnittene Äpfel		100	2	4-5
Geschnittene Orangen		100	2	4-5

WARNUNG: Je dünner die Scheiben, desto schneller ist die Trocknungszeit und das Aroma der Lebensmittel bleibt besser erhalten.

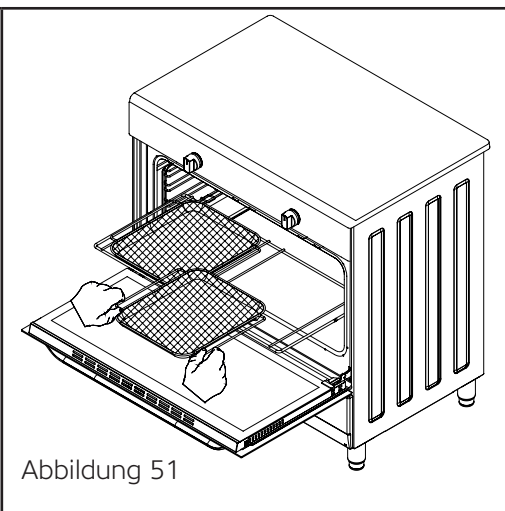
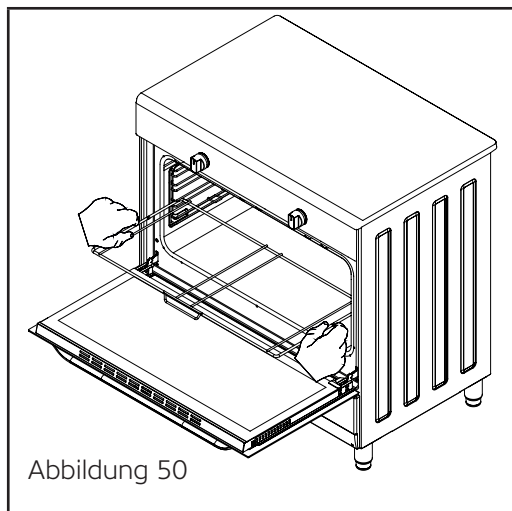
WARNUNG: Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.

WARNUNG: Das Trocknen sollte nur im Trocknungsblech erfolgen.

WARNUNG: Während des Trocknens nicht vorheizen.

* KOCHEN MIT DER HEISSLUFTFRITTEUSE

Zum Garen in der Heißluftfritteuse legen Sie den Rost auf den Backofenboden, wie in Abbildung 50 dargestellt. Legen Sie dann die Luftfritteusenbleche (2 Stück) auf den Luftfritteusenrost, wie in Abbildung 51 dargestellt, und schließen Sie die Backofentür, indem Sie den Luftfritteusenrost drücken.



Während die Luftfritteusen gart, können Sie das Garen nach den in der Gartabelle angegebenen Werten durchführen, indem Sie den Backofen in den Luftfritteusenmodus ().

Diagramm zum Kochen in der Heißluftfritteuse

WARNUNG: Der Backofen muss 8 bis 10 Minuten vorgeheizt werden, bevor die Speisen in den Ofen geschoben werden.

Lebensmittel	Kochfunktion	Koch-Temperatur (°C)	Koch-gestell-	Koch-zeit (Min.)	Gewicht in Gramm (g)
Kekse		220	2-3	10-15	-
Tiefgekühlte Hähnchen-Nuggets		220	2-3	15-20	1200
Tiefgekühlte Bratkartoffeln		220	2-3	20-25	1000
Halloumi-Pommes		220	2-3	10-15	500
Steak		220	2-3	15-20	1000
Fleischbällchen		220	2-3	10-15	1000
Pizza		220	2-3	10-15	-
Pilze		220	2-3	15-20	1500
Hühnchen-Rollen		220	2-3	15-20	2000
Hähnchenbrust		220	2-3	25-30	1000

WARNUNG: Das Garen in der Luftfritteuse sollte nur im Behälter der Luftfritteuse erfolgen.

WARNUNG: Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

WARNUNG: Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Tragen Sie hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie das heiße Essen aus dem Backofen nehmen.



WARTUNG UND REINIGUNG

Regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts und reduziert häufige Probleme.

WARNUNG: Trennen Sie den elektrischen Anschluss des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

WARNUNG: Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.

WARNUNG: Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.

WARNUNG: Der Dampf eines Dampfreinigungsgeräts kann in die elektrisch leitenden Teile eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Backofens.

WARNUNG: Niemals Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen! (mit Ausnahme des Zubehörs)

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Sicherheitsvorkehrungen aufheben. Installieren Sie nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen.



1. Reinigen Sie die Innenteile, die Verkleidung, die Ablagen oder andere Teile des Geräts nicht mit harten Werkzeugen wie harten Bürsten, Stahlschwämmen oder Messern. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Kratzer oder Reinigungsmittel.

2. Wischen Sie die Innenteile des Geräts mit einem seifigen Tuch ab, spülen Sie es dann ab und trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch.

3. Reinigen Sie die Glasflächen mit speziellen Glasreinigungsmitteln.

4. Verwenden Sie keine aliphatischen oder kohlenwasserstoffhaltigen Reinigungsmittel. Diese können die Türdichtung des Backofens aufquellen lassen.

5. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts niemals brennbare Materialien wie Säure, Verdünner oder Gas.

6. Verwenden Sie Kaliumstearat (weiche Seife) für Schmutz und Flecken.

7. Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

8. Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Auf diese Weise werden Lebensmittelreste leicht gereinigt, und es wird verhindert, dass diese Reste bei einer späteren Wiederverwendung des Produkts verbrennen.

9. Achten Sie darauf, dass Sie Flüssigkeitsreste nach dem Reinigungsvorgang vollständig abwischen und dass Sie Lebensmittel, die während des Kochens herumspritzen, sofort reinigen.

10. Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie während der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfen Gegenstände.

11. Reinigen und trocknen Sie den Backofen und sein Zubehör nach jedem Gebrauch.

12. Schließen Sie die Tür des Backofens, nachdem das Innere des Geräts vollständig getrocknet ist.



13. Das Gerät sollte gründlich gereinigt werden, um schlechte Gerüche zu vermeiden, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird. Lassen Sie die Tür des Backofens nach der Reinigung offen.

14. Ersetzen Sie die Türdichtung des Geräts, wenn sich Poren bilden oder wenn sie reißt. Sie können die Türdichtung beim autorisierten Kundendienst bestellen.

15. Reinigen Sie die Gitterroste in der Spülmaschine oder mit einem Spülmittel und heißem Wasser.

16. Verwenden Sie zum Reinigen des Glases keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da die Kratzer auf der Oberfläche des Türglases dazu führen können, dass das Glas bricht.

17. Entfernen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe (siehe Lampenwechsel) und wischen Sie sie mit einem mit Spülmittel und heißem Wasser angefeuchteten Tuch ab. Reinigen Sie es mit einem weichen Tuch.

* Dampfreinigung

Es ermöglicht die Entfernung von aufgeweichten Verschmutzungen dank des Dampfes, der sich im Ofen bildet.

1. Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
2. Geben Sie einen halben Liter Wasser auf das Blech und stellen Sie das Blech auf den Boden des Ofens.
3. Stellen Sie den Schalter auf die untere Heizstufe (). Stellen Sie den Thermostat auf 70° C und betreiben Sie den Ofen 30 Minuten lang.
5. Nach 30 Minuten Betrieb die Tür öffnen und die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Tuch abwischen.
6. Reinigen Sie den Backofen mit Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch, wenn sich der Schmutz nicht leicht entfernen lässt, und wischen Sie die gereinigte Stelle mit einem trockenen Tuch nach.

Reinigung und Pflege des Fronttürglases des Backofens

Entfernen Sie das Profil, indem Sie die Kunststoffriegel auf der linken und rechten Seite drücken, wie in Abbildung 52 gezeigt, und das Profil zu sich heranziehen, wie in Abbildung 53 gezeigt. Entfernen Sie dann das Innenglas wie in Abbildung 54 gezeigt. Bei Bedarf kann das mittlere Glas auf die gleiche Weise entfernt werden. Nach der Reinigung und Wartung montieren Sie die Gläser und das Profil in umgekehrter Reihenfolge wieder. Stellen Sie sicher, dass das Profil richtig sitzt.

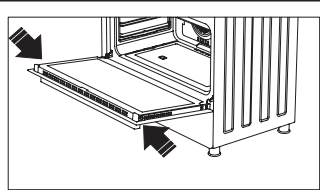


Abbildung 52

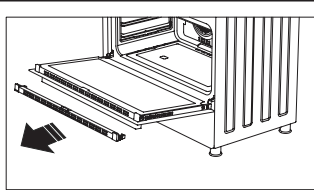


Abbildung 53

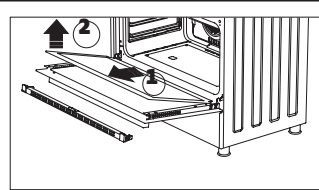


Abbildung 54

Reinigung und Montage der Backofentür

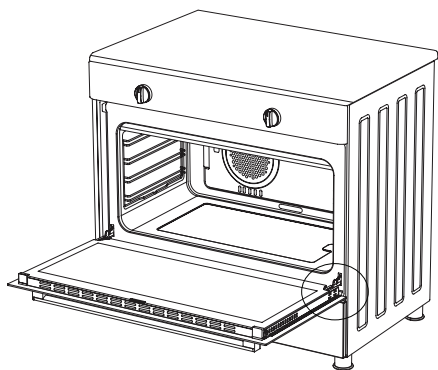


Abbildung 55

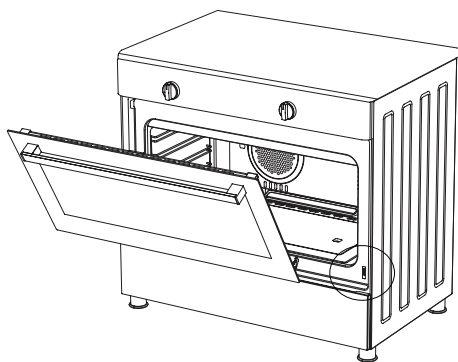


Abbildung 56

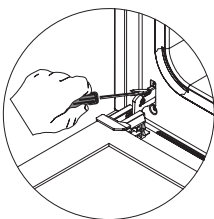


Abbildung 55.1

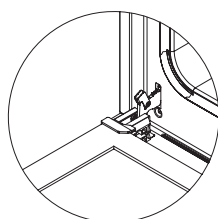


Abbildung 55.2

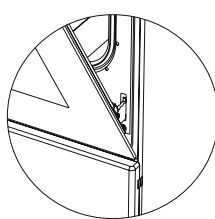


Abbildung 56.1

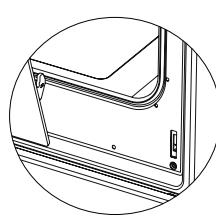


Abbildung 56.2

Öffnen Sie die Tür vollständig, indem Sie die Backofentür zu sich heranziehen. Entriegeln Sie dann die Scharniersperre, indem Sie sie mit einem Schraubenzieher nach oben ziehen. (Siehe Abb. 55.1)

Stellen Sie die Scharnierverriegelung auf den weitesten Winkel. (Siehe Abb. 55.2) Bringen Sie beide Scharniere, die die Backofentür mit dem Backofen verbinden, in dieselbe Position.

Schließen Sie dann die Backofentür, bis sie an der Scharniersperre anliegt. (Siehe Abb. 56.1)

Um die Backofentür zu entfernen, halten Sie die Tür mit beiden Händen, wenn sie sich in der Nähe der geschlossenen Position befindet, und ziehen Sie sie nach oben. (Siehe Abb. 56.2)

Um die Backofentür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie beim Ausbau der Tür.

Austausch der Lampe

1. Schalten Sie den Strom ab.
2. Entfernen Sie das Schutzglas, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen. (Siehe Abb. 57) Die Verwendung von Plastikhandschuhen kann Ihnen helfen, wenn Sie Schwierigkeiten beim Drehen haben.
3. Entfernen Sie dann die Backofenlampe, indem Sie sie drehen (siehe Abb. 58), wenn sie vom Typ **A** ist, oder indem Sie sie herausziehen (siehe Abb. 59), wenn sie vom Typ **B** ist.
4. Setzen Sie eine neue Lampe mit den gleichen Eigenschaften ein.
5. Setzen Sie das Schutzglas wieder ein und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Hinweis: Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle, deren Energieeffizienzklasse G ist.

So wechseln Sie die quadratische Lampe aus;

1. Schalten Sie den Strom ab.
2. Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn zu sich hin ziehen.
3. Entfernen Sie dann die Backofenlampe, indem Sie sie herausziehen.
4. Setzen Sie eine neue Lampe mit den gleichen Eigenschaften ein.
5. Setzen Sie das Schutzglas wieder ein und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

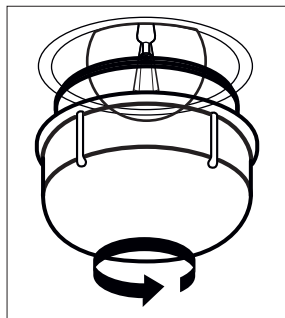


Abbildung 57

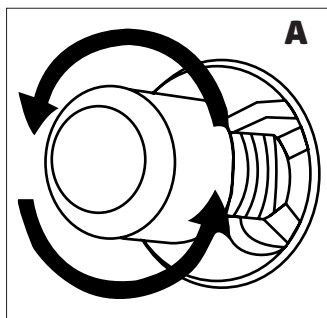


Abbildung 58

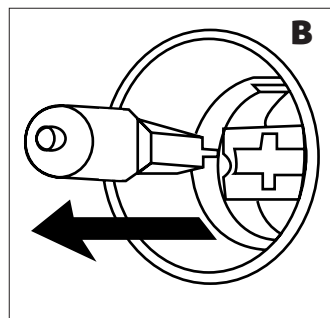


Abbildung 59

FEHLERBEHEBUNG

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, lösen, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

Kontrollpunkt

Wenn Sie ein Problem mit dem Ofen haben, überprüfen Sie zuerst die folgende Tabelle und probieren Sie die Vorschläge aus.

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Ofen funktioniert nicht.	Netzteil nicht verfügbar.	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
Der Ofen stoppt während des Kochens.	Der Stecker kommt aus der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
Schaltet sich während des Kochens aus.	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Ofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Mehr als ein Stecker in eine Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
Die Ofentür öffnet sich nicht richtig.	Speisereste haben sich zwischen der Tür und dem inneren Hohlraum verklemmt.	Reinigen Sie den Ofen gut und versuchen Sie, die Tür wieder zu öffnen.
Stromschlag beim Berühren des Ofens.	Keine ordnungsgemäße Erdung.	Stellen Sie sicher, dass das Netzteil ordnungsgemäß geerdet ist.
	Es wird eine nicht geerdete Steckdose verwendet.	
Es tropft Wasser.	Unter bestimmten Bedingungen kann sich je nach gekochtem Essen Wasser oder Dampf bilden. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und wischen Sie ihn anschließend mit einem Geschirrtuch trocken.
Aus einem Spalt an der Ofentür tritt Dampf aus.		
Im Ofen bleibt Wasser.		

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Während des Betriebs tritt Rauch aus.	Wenn der Ofen zum ersten mal betrieben wird..	Aus den Heizungen tritt Rauch aus. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen entsteht kein Rauch mehr.
	Essen auf Heizung.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und reinigen Sie die Heizung von Speiseresten.
Beim Betrieb brennt der Ofen oder es tritt Plastikgeruch aus.	Im Inneren des Ofens wird Kunststoff oder anderes nicht hitzebeständiges Zubehör verwendet.	Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignetes Glaszubehör.
Ofen erhitzt sich nicht.	Die Ofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie neu.
	Ofensteuerung nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Ofens und setzen Sie den Ofen zurück.
	Sicherung ausgelöst oder Leistungsschalter ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Ofen kocht nicht gut.	Die Ofentür wird während des Kochens häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Ofentür nicht häufig, wenn das zubereitete Essen nicht gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür häufig öffnen, sinkt die Innentemperatur und daher wird das Garergebnis beeinflusst.
Internes Licht ist schwach oder funktioniert nicht.	Fremdkörper, die die Lampe während des Kochens bedecken.	Reinigen Sie die Innenfläche des Ofens und überprüfen Sie sie erneut.
	Lampe könnte ausgefallen sein.	Durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen ersetzen.

VERWENDUNGSZWECK

1. Dieses Gerät ist zum Einsatz im Haushalt gedacht. Kommerzielle Nutzung ist nicht gestattet.

2. Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke wie die Beheizung eines Raumes verwendet werden.

3. Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zum Heizen verwendet werden.

4. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.

5. Der Ofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Braten, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.

6. Die Lebensdauer des von Ihnen gekauften Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller bereitgestellt werden.

HANDHABUNGSREGELN

1. Verwenden Sie keine Tür und/oder keinen Griff, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.

2. Führen Sie die Bewegung und den Transport in der Originalverpackung durch.

3. Achten Sie beim Be- und Entladen sowie bei der Handhabung maximal auf das Gerät.

4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.

5. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.

6. Achten Sie darauf, das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Abstürze, Stürze usw. zu beschädigen und es während des Betriebs nicht zu beschädigen oder zu verformen.

MERKMALE TRANSPORTVORGÄNGE

Der Originalkarton des Produkts sollte aufbewahrt werden, und das Produkt sollte in diesem Karton transportiert werden. Wenn kein Originalkarton vorhanden ist, sollte das Produkt mit Luftpolsterfolie oder dickem Karton umwickelt und mit Klebeband fest verschlossen werden.

Die Produktabdeckung sollte mit Klebeband an den Seitenwänden befestigt werden.

Legen Sie keine anderen Gegenstände auf das Produkt und tragen Sie es aufrecht.

Das Produkt darf während des Transports nicht fallen gelassen werden und muss vor Stößen geschützt werden.

Das Produkt sollte während des Transports in seiner normalen Position gehalten werden.

Während des Transports sollte das Zubehör des Produkts mit Klebeband fixiert werden, um das Produkt nicht zu beschädigen.

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG

Die folgenden Details helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und wirtschaftlich zu nutzen.

1. Verwenden Sie dunkle und emaillierte Behälter, die die Wärme im Ofen besser leiten.

2. Wenn das Rezept oder die Bedienungsanleitung beim Kochen angibt, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Ofen vor.

3. Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.

4. Versuchen Sie, nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen zu kochen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Herde auf den Rost stellen.

5. Mehrere Geschirre nacheinander kochen. Der Ofen verliert keine Wärme.

6. Schalten Sie den Ofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall nicht die Ofentür.

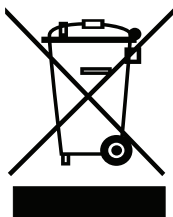
7. Das gefrorene Essen vor dem Kochen auftauen lassen.

EINHALTUNG DER AEEE-VORSCHRIFTEN UND ENTSORGUNG VON ABFALLPRODUKTEN

Dieses Produkt enthält nicht die gefährlichen und verbotenen Materialien, die in der vom Ministerium für Umwelt und Urbanisierung der Republik Türkei veröffentlichten "Verordnung zur Kontrolle elektrischer und elektronischer Abfallgeräte" angegeben sind. Entspricht der WEEE-Verordnung.

INFORMATION ZUR VERPACKUNG

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren und wiederverwendbaren hochwertigen Teilen und Materialien hergestellt. Entsorgen Sie dieses Produkt daher am Ende seines Lebenszyklus nicht mit anderen Haushaltsabfällen. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte. Sie können Ihre lokale Verwaltung nach diesen Sammelstellen fragen. Bitte tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der natürlichen Ressourcen bei, indem Sie die gebrauchten Produkte recyceln. Ziehen Sie vor der Entsorgung des Geräts den Netzstecker, um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten, und machen Sie es unbrauchbar. Die Verpackung des Produkts besteht gemäß unserer nationalen Gesetzgebung aus recycelbaren Materialien. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern entsorgen Sie ihn in den von den örtlichen Behörden festgelegten Verpackungssammelbereichen.





BILDSCHIRMSYMBOLS

	Backofenstatusanzeige • An: Kochen oder Kochbereit. • Aus: Kein Kochen.
	Timerzustandsanzeige • An: Timalarm aktiv. • Blinkt: Timer Einstellmodus, Einstellung durch.  oder  -Tasten oder aktuelle Timer Alarm abgeschlossen. • Aus: Timalarm ist nicht aktiv.
	Kindersicherungsanzeige • An: Kindersicherung ist aktiv. • Aus: Kindersicherung ist nicht aktiv.
	Automatische Kochstatusanzeige • An: Voll- oder Halbautomatisches Kochen aktiv. • Blinkt: Automatisches Kochen abgeschlossen oder Einschaltzustand. • Aus: Kein automatisches Kochen aktiv.

Der Timer ist ein elektronisches Zeitsteuermodul, mit dem Sie Ihre Speisen, die Sie in den Ofen gestellt haben, jederzeit für den Service bereithalten können. Das einzige, was Sie tun müssen, ist die Programmierung der Kochzeit des Essens und auch die Zeit, wann Sie Ihr Essen bereit haben möchten.

Es ist auch möglich, einen minutenprogrammierten Wecker unabhängig vom Backofen zu verwenden.

Der Fall, wenn die Uhrzeit nach- oder vorgeht, ist keine Fehlfunktion. Die Backofenuhr kann je nach Netzfrequenz zurück- oder vorgesetzt werden, wenn sie direkt mit der Netzspannung läuft. Dies ist keine Fehlfunktion.

EINSCHALTEN

Beim Einschalten ist der Backofen inaktiv, die Uhrzeit und die Symbole **A** blinken. Die angezeigte Uhrzeit ist nicht korrekt und muss angepasst werden. Drücken Sie , um den Backofen einzuschalten und die Tageszeit wie folgt einzustellen.

TAGESZEITEINSTELLUNG

Die Tageszeiteinstellung ist nur möglich, wenn kein Garprogramm läuft. Drücken Sie  und  gleichzeitig für 3 Sekunden, um den Einstellmodus aufzurufen, und dann beginnt das Punktsymbol zwischen den Stunden- und Minuten-Ziffern zu blinken. Durch Verwenden von entweder  und  passen Sie die gewünschte Dauer an. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 23h 59 Minuten. Der Einstellmodus wird innerhalb von 6 Sekunden nach dem letzten Tastendruck abgebrochen oder kann sofort durch Drücken der  -Taste beendet werden.

Hinweis: Die Zeiteinstellung des Tages wird in den ersten 7 Sekunden nach dem Einschalten aktiviert.

MINUTENTIMER EINSTELLEN

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer in Minuten einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Alarmton erzeugt.

Betätigen Sie die -Taste einmal, um in den Minutentimer-Einstellmodus zu wechseln, das  Symbol blinkt auf dem Bildschirm. Wählen  Sie mit  oder  die gewünschte Dauer. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 10 Stunden. Der Einstellmodus wird innerhalb von 6 Sekunden nach dem letzten Tastendruck abgebrochen oder kann sofort durch Drücken der  -Taste beendet werden.

AUFHEBUNG DES ALARMTONS

Sobald der eingestellte Minutentimer abgelaufen ist, beginnt der Summer zu ertönen, begleitet vom blinkenden Symbol  auf dem Bildschirm durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Alarnton und diese Anzeige gestoppt. Wenn keine Taste gedrückt wird, wird der Alarnton nach 5 Minuten automatisch beendet, aber das Symbol wird weiter blinken.

HALBAUTOMATISCHES KOCHEN

Dieses Kochprogramm soll sofort mit dem Kochen beginnen. Nachdem der Backofen auf die gewünschte Funktion und Temperatur über die Ofenkнопfe eingestellt ist:

1. Drücken Sie die  Taste zweimal, das **A** Symbol blinkt auf dem Bildschirm.  und die Dauer des Kochens wird auf dem Bildschirm nacheinander angezeigt.
2. Stellen Sie mit den Tasten  oder  die gewünschte Gardauer ein.
3. Löschen 6 Sekunden nachdem Drücken der letzten Taste oder durch Drücken der  Taste **A** wird die Einstellung abgeschlossen.  wird auf dem Bildschirm fest und das Display zeigt die aktuelle Tageszeit an.

VOLLAUTOMATISCHES KOCHEN

Dieses Kochprogramm soll durch Programmierung der Tageszeit, wann das Essen bereit sein sollte, ein verzögertes Kochen ausführen. Mit anderen Worten, der Ofen startet nicht sofort, sondern berechnet automatisch die Zeit zum Kochen.

1. Führen Sie Schritt 1 und 2 des halbautomatischen Kochens wie  oben, aus (gardauereinstellung).
2. Drücken Sie die  Taste noch einmal, das **A** Symbol blinkt auf dem Bildschirm und die Dauer des Kochvorgangs wird auf dem Bildschirm nacheinander angezeigt.
3. Stellen Sie mit den  oder  -Tasten die gewünschte Gardauer ein. **A** Symbol verschwindet, aber das Symbol blinkt weiterhin auf dem Bildschirm. Dies bedeutet, dass ein automatisches Kochen  programmiert ist, das Kochen jedoch noch nicht begonnen hat.
4. Löschen 6 Sekunden, nachdem die letzte Taste gedrückt wurde oder durch Drücken der  -Taste, wird die Einstellung abgeschlossen, das Display zeigt die aktuelle Tageszeit an.

ENDE DES AUTOMATISCHEN KOCHENS

Nachdem der Kochvorgang automatisch beendet wurde, beginnt das Symbol **A** zu blinken. Der Alarnton kann durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden. Drücken Sie die Taste  2 Sekunden lang, um den Schlüssel zu entsperren.  Durch drücken der Taste wird der Backofen in den manuellen Modus geschaltet. Wenn keine Taste gedrückt wird, ertönt der akustische Alarm für 7 Minuten.

STROMAUSFÄLLE

Das Produkt ist von kurzzeitigen Stromunterbrechungen (bis zu ca. 50 Sekunden) nicht betroffen, und Timer und Uhr des Tages werden in dieser Zeit fortgesetzt.

Abgesehen von kurzfristigen Stromunterbrechungen (Unterbrechungen von mehr als 50 Sekunden) wird Ihr Backofen aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet. Dies wird durch das Blinken der Uhr und des Symbols  auf dem Display angezeigt. Das Display zeigt **12:00** an, die Uhr muss eingestellt werden. (siehe Einschalten).

Hinweis: Das blinkende  Symbol zeigt an, dass der Backofen inaktiv ist und Sie den manuellen Modus betreten müssen.

KINDERSICHERUNG

Diese Funktion dient dazu, jede unbefugte Änderung der Timer-Einstellungen zu verhindern. Diese Funktion ist innerhalb von 30 Sekunden nach dem letzten Tastendruck aktiv.  wird erscheinen. Um ihn zu deaktivieren,  drücken Sie die -Taste 3 Sekunden lang.  wird erlöschen.

PROGRAMMIERBARE OPTIONEN

Alarmton:

Wenn Sie die  -Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird der aktuell gültige Summertone erzeugt. Mit den  und  -Tasten können Sie durch 3 verfügbare Summertöne blättern. Der zuletzt gehörte Signalton wird automatisch als der ausgewählte Ton aufgezeichnet. 6 Sekunden nachdem Drücken der letzten Taste  oder  oder durch Drücken der Taste  ist die Einstellung abgeschlossen.

Helligkeitseinstellung:

Wenn Sie die  -Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die aktuelle Helligkeitseinstellung angezeigt. Durch Drücken der  und  -Tasten können Sie durch 8 verfügbare Helligkeitsstufen blättern. Der zuletzt gehörte Signalton wird automatisch als der ausgewählte Ton aufgezeichnet. 6 Sekunden nachdem Drücken der letzten Taste oder durch Drücken der Taste  ist die Einstellung abgeschlossen.

Hinweis: Die Standardeinstellungen sind am höchsten.

Hinweis: Programmierbare Optionen sind auch nach jedem Stromausfall noch vorhanden.