



WS68IS8APBP/E

DE *DEUTSCH*

Sicherheitshinweise	3
Kurzanleitung	5
Installationsanleitung	51

NL *NEDERLANDS*

Gezondheids- Veiligheidsgids	27
Snelgids	29
Installatiegids	51

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Kochfeld beim Garen mit Fett oder Öl unbeaufsichtigt zu lassen kann gefährlich sein - Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulden nicht als Arbeitsfläche oder Ablage.

Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden – Brandgefahr.

⚠ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind – Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein – Brandgefahr. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehöerteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird – Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken – Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien

⚠ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach

dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporreste usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr.

Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.



Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, muss er nivelliert und mit der mitgelieferten Haltekette an der Wand befestigt werden, um ein Herunterrutschen des Geräts vom Sockel zu vermeiden.



⚠ **WARNUNG:** Um das Gerät vor dem Kippen zu schützen, ist die mitgelieferte Haltekette zu installieren. Siehe Installationsanweisungen.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.



⚠ Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG:** Vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠ Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

⚠ Vor dem Reinigen oder dem Ausführen von Wartungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr.


⚠ **WARNUNG:** Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten – Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♻. Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer entsprechenden Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen.

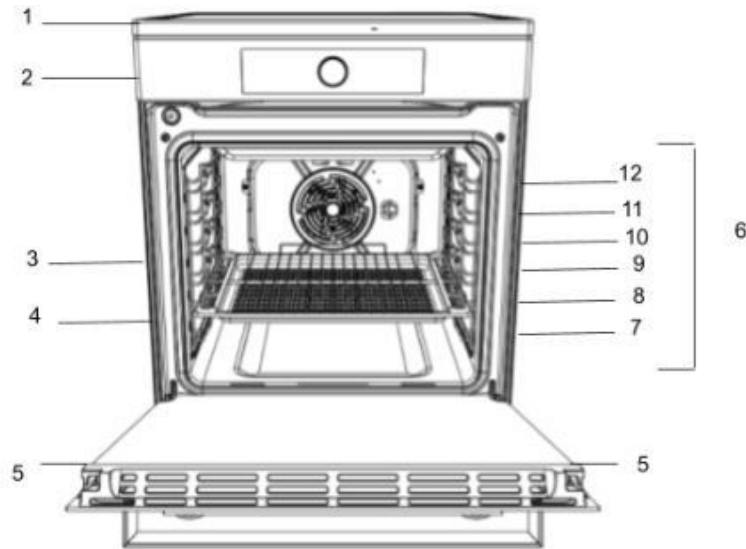
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht: Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014; Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 zur Energieverbrauchskennzeichnung;

Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

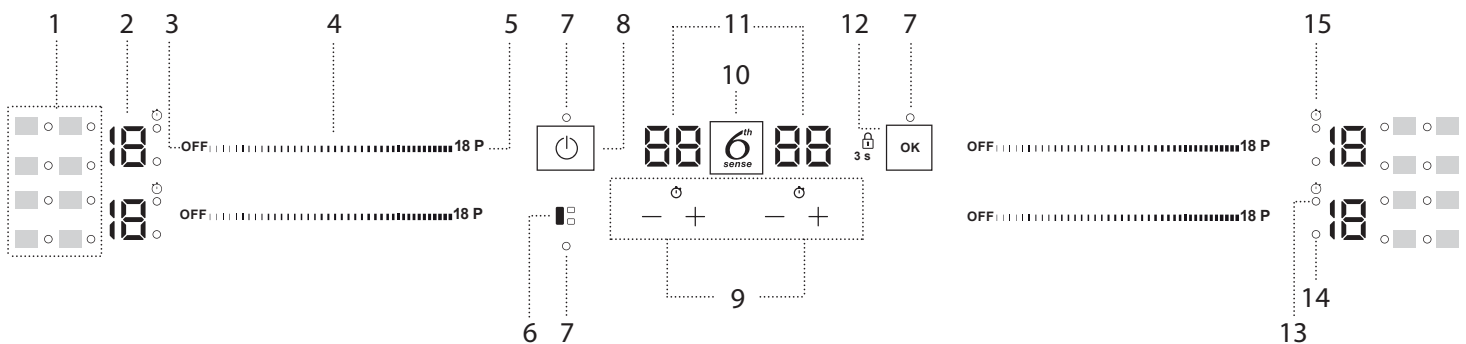
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Induktions-Kochfeld
2. Bedienfeld
3. Rost
4. Backblech
5. Tür
6. Führungsschienen für die Schiebegerüste
7. position 1
8. position 2
9. position 3
10. position 4
11. position 5
12. position 6

BEDIENTAFEL

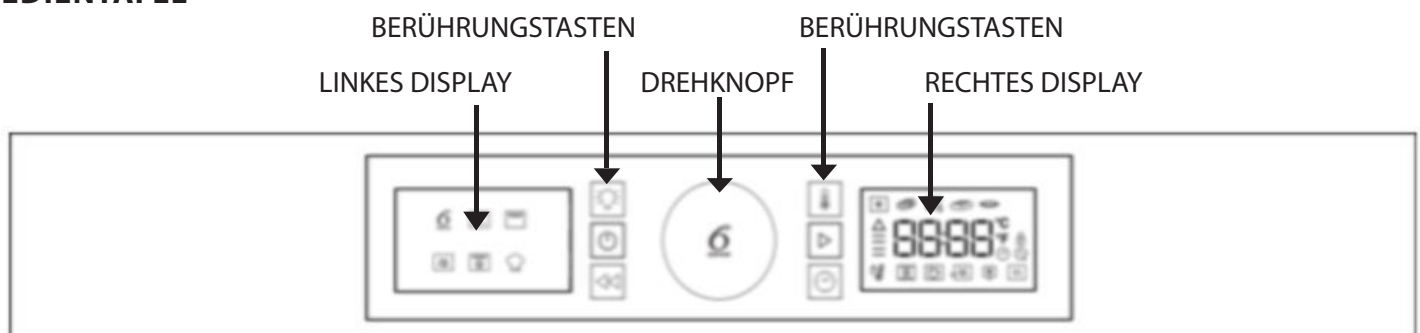


1. Symbole/Aktivierung von Sonderfunktionen
2. Ausgewählte Garstufe
3. Aus-Taste für die Kochzone
4. Schieber-Tastenfeld
5. Schnellaufheizfunktion (Booster)

6. FLEXICOOK-Taste
7. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv
8. Ein-/Aus-Taste
9. Timer
10. 6th Sense-Taste

11. Garzeit-Anzeige
12. OK-Taste/Tastensperre - 3 Sekunden
13. Anzeige aktiver Timer
14. Zonenauswahl-Anzeige
15. Timer-Anzeigesymbol

BEDIENTAFEL



DREHKNOPF
Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter.



BELEUCHTUNG
zum Ein- und Ausschalten der Lampe.



EIN/AUS
zum Ein- und Ausschalten des Backofens.



ZURÜCK
für Rückkehr zur vorherigen Anzeige.



6TH SENSE-DRUCKKNOPF
Drücken Sie diesen Knopf für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.



TEMP
für die Temperatureinstellung.



START
zum Starten der Garfunktionen.



ZEIT
für die Einstellung der Uhr, der Gardauer oder die Verlängerung der Garzykluszeit.

DE INSTALLATION

Bevor Sie Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie dieses Anleitungsheft bitte aufmerksam durch. Es enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation und zum sicheren Betrieb des Geräts.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf. Stellen Sie sicher, dass die Anleitung beim Gerät bleibt, falls dieses verkauft, weggegeben oder an einem anderen Ort aufgestellt wird.

Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den bereitgestellten Anweisungen installiert werden.

Jede notwendige Anpassung oder Wartung muss durchgeführt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.

Aufstellen und Nivellieren

Es ist möglich, das Gerät neben Küchenschränken aufzustellen, deren Höhe jene der Kochfeldoberfläche nicht überschreitet.

Dieser Herd sollte direkt am Fußboden aufgestellt werden. Installieren Sie diesen Herd nicht auf einem künstlichen Sockel welcher Art auch immer.

Stellen Sie sicher, dass die Wand, die mit der Geräterückwand in Kontakt ist, aus einem nicht entflammbaren, hitzebeständigen Material (T 90 °C) besteht.

Wichtig: Installieren Sie dieses Gerät nicht neben Türen oder sonstigen Zugängen, um die Wahrscheinlichkeit zu minimieren, dass Personen, die die Tür benutzen, mit Pfannen auf der Herdoberfläche in Kontakt kommen.

Das Gerät darf nicht hinter Dekortüren installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden

Das Gerät darf nicht auf einer Plattform eingebaut werden.

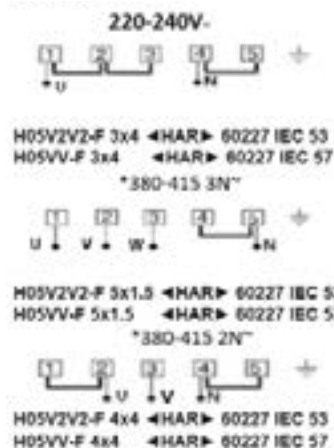
Der Herd ist für den Einbau zwischen Küchenschränken mit 600 mm Abstand konzipiert. Der Platz auf beiden Seiten muss nur ausreichen, um ein Herausziehen des Herds für die Wartung zu ermöglichen. Er kann sowohl mit Schränken auf einer Seite oder beiden Seiten als auch in einer Ecklösung verwendet werden. Er kann auch freistehend benutzt werden.

- Benachbarte Seitenwände, die über das Kochfeldniveau hinausragen, dürfen nicht näher als 150 mm am Herd liegen und sollten durch hitzebeständiges Material geschützt werden. Überhängende Oberflächen oder eine Dunstabzugshaube sollten nicht näher als 650 mm sein.
- Der Herd kann in einer Küche, einer Wohnküche oder in einem Schlaf-/Wohnzimmer befinden, jedoch nicht in einem Badezimmer oder Duschbad.
 - Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anforderungen im Handbuch der Dunstabzugshaube installiert werden.
 - Die Wand, die mit der Rückseite des Herds in Kontakt ist, muss aus feuerfestem Material bestehen.
 - Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die an einen Haken angeschlossen werden muss, der an der Wand hinter dem Gerät gesichert ist.

Anschluss an das Stromnetz

Backöfen mit einem dreipoligen Stromkabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom mit der auf dem Typenschild (am unteren Rand des Backofenbedienfelds) angegebenen Frequenz und Spannung ausgelegt. Der Erdungsleiter des Kabels ist der gelb-grüne Leiter.

Grundlegender Stromanschluss



*alternative Stromanschlussoptionen

Anschluss des Stromkabels an das Stromnetz

⚠️ **WARNUNG:** Dieser Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden

Prüfen Sie vor dem Bewegen Ihres Herds, dass er kalt und am Herdbedienfeld ausgeschaltet ist. Das Bewegen Ihres Herdes ist am einfachsten, wenn Sie die Vorderseite wie folgt anheben:

Bewegen des Herds

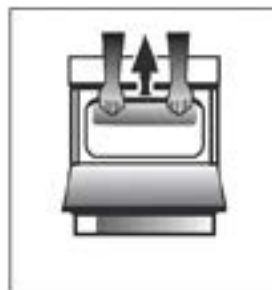


Abb. A

Öffnen Sie die Backofentür so weit, dass Sie bequem auf die Unterseite der Vorderkante der oberen Fläche des Backofeninnenraums greifen können. Vermeiden Sie das Berühren der Grillelemente. (ABB.A)

Seien Sie beim Bewegen des Herds vorsichtig, da er schwer ist. Geben Sie acht, dass der Fußbodenbelag nicht beschädigt wird.

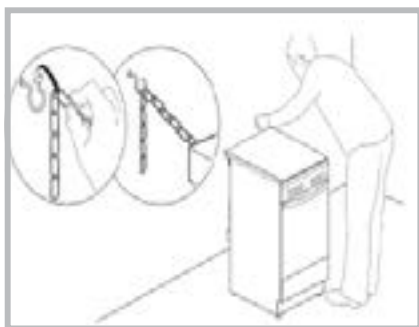
Folgende Anweisungen sollten durch einen qualifizierten Fachmann gelesen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät entsprechend den geltenden Bestimmungen ordnungsgemäß installiert, eingestellt und technisch gewartet wird.

WARNHINWEISE: DIE ERDUNG DIESES GERÄTS IST GESETZLICH VORGESCHRIEBEN.

Der Herd muss über eine geschaltete (zweipolige) Herdsteckdose an das Stromnetz angeschlossen sein, die mit einer passenden Kapazität, wie am Typenschild des Herds angegeben, ordnungsgemäß abgesichert ist. Die gesamte elektrische Verkabelung von der Verbrauchereinheit zum Herd über die geschaltete zweipolige Herdsteckdose muss oben angegebenem Typ und Nennstrom entsprechen.

Das Stromkabel muss so angeordnet werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt. Das Kabel muss von den rückseitigen Schlitzen weg verlegt werden.

Sicherheitskette



Um das unbeabsichtigte Kippen des Geräts zu verhindern (z. B. durch ein Kind, das auf die Backofentür klettert), MUSS die mitgelieferte Sicherheitskette installiert werden!

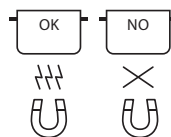
Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mit dem Herd mitgeliefert) an der Wand hinter dem Gerät befestigt werden muss, und zwar auf derselben Höhe wie die Kette am Gerät befestigt ist.

Wählen Sie Schraube und Dübel entsprechend der Art des Materials, aus dem die Wand hinter dem Gerät besteht. Wenn der Kopf der Schraube einen Durchmesser von weniger als 9 mm aufweist, sollte eine Unterlegscheibe verwendet werden. Betonwände erfordern eine Schraube mit mindestens 8 mm Durchmesser und 60 mm Länge.

Stellen Sie sicher, dass die Kette an der Herdrückwand und an der Wand wie in der Abbildung befestigt ist, sodass sie nach der Installation gespannt und parallel zum Boden ist.


ZUBEHÖR

TÖPFE UND PFANNEN



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Töpfe und Pfannen aus emailliertem Stahl
- Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
- zum Kochen mit Induktion geeignete, spezielle Töpfe und Pfannen aus Edelstahl

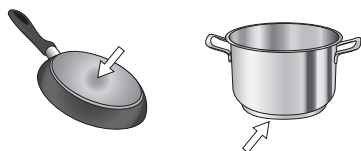
Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol  überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.

Die Qualität und die Struktur des Topfbodens kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

Bei einigen Töpfe und Pfannen ist nur ein Teil des Bodens aus ferromagnetischem Material mit Teilen aus anderem Material, das zum Kochen mit Induktion nicht geeignet ist. Diese Bereiche können sich auf verschiedene Stufen oder mit geringeren Temperaturen aufheizen. In bestimmten Fällen, in denen der Boden hauptsächlich aus nicht ferromagnetischen Materialien besteht, erkennt das Kochfeld möglicherweise die Pfanne nicht und schaltet die Kochzone daher nicht ein.



Verwenden Sie für einen optimalen Wirkungsgrad stets Töpfe und Pfannen mit flachem Boden, der die Wärme gleichmäßig verteilt. Wenn der Boden uneben ist, wirkt sich dies auf Leistung und Wärmeleitung aus.




ERSTER GEBRAUCH


LEISTUNGSMANAGEMENT

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Begrenzungen der Stromversorgung in Ihrem Haus an, wie im nachstehenden Absatz beschrieben.


Einstellen der Kochfeldleistung:

Nach Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben, können Sie innerhalb von 60 Sekunden die Leistungsstufe einstellen.

Drücken Sie die ganz rechte Timer "+" Taste mindestens 5 Sekunden. Auf der Anzeige erscheint .

Drücken Sie die  Taste, bis die zuletzt gewählte Leistungsstufe erscheint.

Die gewünschte Leistungsstufe mit den "+" und "-" Tasten einstellen. Folgende Leistungsstufen sind verfügbar: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Durch Drücken der Taste  bestätigen.

Die gewählte Leistungsstufe bleibt im Speicher, selbst wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

Zur Änderung der Leistungsstufe das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, dann wieder einstecken und die oben genannten Schritte wiederholen.

Leeres Kochgeschirr mit dünnem Boden

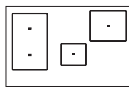




Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wenn dieses eingeschaltet ist. Das Kochfeld besitzt ein integriertes Sicherheitssystem zur kontinuierlichen Temperaturkontrolle. Wenn zu hohe Temperaturen erfasst werden, wird die automatische Abschaltfunktion ausgelöst. Wenn leere Töpfe oder Töpfe mit sehr dünnem Boden benutzt werden, könnte das dazu führen, dass die Temperatur sehr schnell ansteigt und die automatische Abschaltfunktion nicht sofort ausgelöst wird, was die Pfanne oder die Kochfeldoberfläche beschädigen könnte. In diesem Fall nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind.

Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

Minstdurchmesser des Topf-/Pfannenbodens für die verschiedenen Kochzonen


Damit eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds sichergestellt wird, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Kochfeldoberfläche angegebenen Bezugspunkte verdecken und einen passenden Minstdurchmesser aufweisen.

Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Durchmesser des Pfannenbodens am besten entspricht.

				
	100 mm	150 mm	120 mm	200 mm

ADAPTER FÜR TÖPFE UND PFANNEN, DIE NICHT FÜR INDUKTION GEEIGNET SIND

Mit diesem Zubehör können Töpfe und Pfannen verwendet werden, die nicht für Induktions-Kochfelder geeignet sind. Es ist zu berücksichtigen, dass seine Verwendung den Wirkungsgrad und folglich die Zeit zum Erhitzen von Speisen beeinflusst. Die Verwendung sollte begrenzt sein, da die auf seiner Oberfläche erreichten Temperaturen erheblich vom verwendeten Kochgeschirr, der Ebenheit und der Art des Garguts abhängen. Die Verwendung eines Topfes oder einer Pfanne mit einem kleineren Durchmesser als die Adapterscheibe kann dazu führen, dass sich Hitze staut, die nicht auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dies könnte sowohl das Kochfeld als auch die Scheibe schwärzen. Passen Sie den Durchmesser Ihres Kochgeschirrs und des Kochfelds an den Durchmesser des Adapters an.

Wenn ein Fehler während des Einstellungsablaufs auftritt, erscheint das -Symbol und Sie hören einen Signalton. Wenn dies passiert, wiederholen Sie den Vorgang.

Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.

AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Ein-/Ausschalten des akustischen Signals:

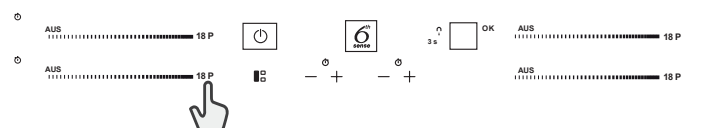
- Das Kochfeld einschalten.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang die "P" Taste auf dem ersten Tastenfeld oben links.

Alle Alarmer bleiben aktiv.

DEMO-MODUS

Ein- und Ausschalten des Demo-Modus:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an.
- Drücken Sie innerhalb der ersten Minute die Schnellaufheiztaste "P" des unteren linken Tastenfelds 5 Sekunden lang (wie unten gezeigt).



DE TÄGLICHER GEBRAUCH



EIN- UND AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

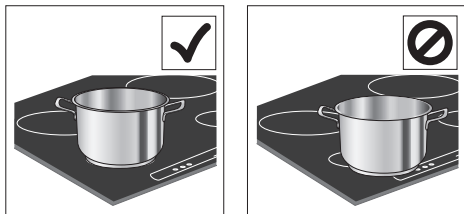
Zum Einschalten des Kochfelds drücken Sie die Einschalttaste etwa 1 Sekunde. Zum Ausschalten des Kochfelds dieselbe Taste drücken, bis das Display ausgeschaltet wird. Alle Kochzonen werden ausgeschaltet.

AUFSTELLEN

Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

Bitte beachten: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).

Die verhindert eine zu starke Überhitzung des Tastenfelds. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG

AUS 18 P

Einschalten der Kochzonen:

Bewegen Sie Ihren Finger horizontal über das Schieber-Tastenfeld (SCHIEBER) der gewünschten Kochzone, um sie zu aktivieren und die Leistung einzustellen. Die Stufe wird übereinstimmend mit dem Bereich zusammen mit dem Anzeigelicht für die aktive Kochzone angezeigt. Die "P" Taste kann verwendet werden, um die Schnellaufheizfunktion auszuwählen.

Ausschalten der Kochzonen:

Wählen Sie die "AUS" Taste am Beginn des Schieber-Tastenfelds.



SPERRE DES BEDIENFELDS

Zum Sperren der Einstellungen, und um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden, die OK/Tastensperre-Taste 3 Sekunden lang drücken und halten. Ein Piepton und ein Warnlicht über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt (🔒). Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.



TIMER

Es gibt zwei Timer - einer steuert die linken Kochzonen, während der andere die rechten Kochzonen steuert.

Einschalten des Timers:

Drücken Sie die Taste "+" oder "-", um die gewünschte Zeit an der verwendeten Kochzone einzustellen. Ein Anzeigelicht wird übereinstimmend mit dem speziellen Symbol ⌚ aktiviert.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Die Zeit kann jederzeit geändert werden und es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden.

Falls 2 Timer auf der gleichen Seite des Kochfelds gleichzeitig aktiviert sind, blinkt die "Zonenauswahl-Anzeige" und die jeweilige ausgewählte Garzeit wird auf der mittleren Anzeige angezeigt.

Zum Deaktivieren des Timers:

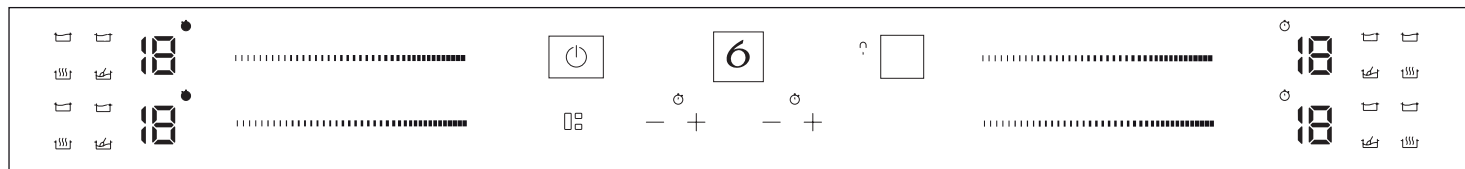
"+" und "-" gleichzeitig drücken, bis der Timer deaktiviert ist.



TIMER

Diese LED zeigt (wenn eingeschaltet) an, dass der Timer für die Kochzone eingestellt wurde.

TÄGLICHER GEBRAUCH



FLEXICOOK

Durch Auswählen der "FLEXICOOK"-Taste können Sie zwei Kochzonen miteinander kombinieren und diese mit der gleichen Leistung verwenden, um ihre gesamte Oberfläche mit einem großen Topf abzudecken oder nur teilweise mit einem runden/ovalen Topf. Die Funktion bleibt stets an, und wenn nur ein Topf verwendet wird, kann dieser über den gesamten Bereich verschoben werden. In diesem Fall kann ein beliebiges der beiden linken Schieber-Tastenfelder benutzt werden. Ideal zum Garen mit ovalen oder rechteckigen Töpfen oder mit Topfträgern.

6TH SENSE

Die "6th Sense"-Taste aktiviert die Sonderfunktionen. Stellen Sie den Topf auf und wählen Sie die Kochzone. Drücken Sie die "6th Sense" Taste. Das Symbol "A" erscheint auf dem Display. Die Anzeige für die erste verfügbare Sonderfunktion für die Kochzone leuchtet auf. Wählen Sie die gewünschte Sonderfunktion durch ein- oder mehrmaliges Drücken der "6th Sense"-Taste. Die Funktion wird aktiviert, nachdem die "OK" Taste zum Bestätigen gedrückt wurde. Wenn Sie die Sonderfunktion wechseln möchten, drücken Sie die "OFF"-Taste und dann die "6th Sense"-Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Zum Deaktivieren der Sonderfunktionen die "OFF"-Taste drücken und halten.

SCHMELZEN

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Lebensmittel auf die ideale Temperatur zum Schmelzen zu bringen und ihren Zustand ohne Gefahr des Anbrennens zu erhalten.

Diese Methode ist ideal, da empfindliche Lebensmittel wie Schokolade nicht beeinträchtigt werden und sich nicht am Topf festsetzen.

WARMHALTEN

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Ihre Lebensmittel auf idealer Temperatur zu halten. Üblicherweise, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist oder Flüssigkeiten sehr langsam reduziert werden. Ideal zum Servieren von Speisen mit perfekter Temperatur.

KÖCHELN

Diese Funktion ist ideal, um eine Temperatur zum Köcheln beizubehalten. Damit können Sie Speisen ohne Gefahr des Anbrennens über einen längeren Zeitraum garen. Ideal für Rezepte mit langer Garzeit (Reis, Saucen, Braten) mit flüssigen Soßen.

SIEDEN

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Wasser zum Kochen zu bringen und es mit geringerem Stromverbrauch am Sieden zu halten. Es sollten etwa 2 Liter Wasser (vorzugsweise mit Zimmertemperatur) in den Topf gegeben und nicht abgedeckt werden. In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser genau zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu überprüfen.

TÄGLICHER GEBRAUCH

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus

mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist). Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmengen und weisen nicht auf eine Störung hin.

ANZEIGEN


FALSCHES KOCHGESCHIRR ODER KEIN KOCHGESCHIRR

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe für die gewählte Kochzone hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

RESTWÄRME

Wird auf dem Display "H" angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	VERWENDUNG DER STUFEN (weist auf Kocherfahrungen und -gewohnheiten hin)
Höchstleistung	P	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum Aufkochen (von Wasser) oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	14 – 18	Braten – Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Aufkochen von Flüssigkeiten.
		Anbraten – Dünsten – Sieden – Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, sprudelnden Kochen, Garen und Grillen.
	10 – 14	Anbraten – Garen – Schmoren – Dünsten – Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen und zum Vorheizen des Zubehörs.
		Garen – Schmoren – Dünsten – Grillen – sämig Garen	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (längere Dauer).
	5 – 9	Garen – Köcheln – Eindicken – Ziehen lassen	Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Nudeln.
			Ideal zum langsamen Kochen (Menge weniger als 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
	1 – 4	Schmelzen – Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.
		Warmhalten – Quellen von Risotto	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und zum Quellen von Risotto.
Leistungsstufe Null	OFF	–	Kochfeld in Position Standby oder Aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

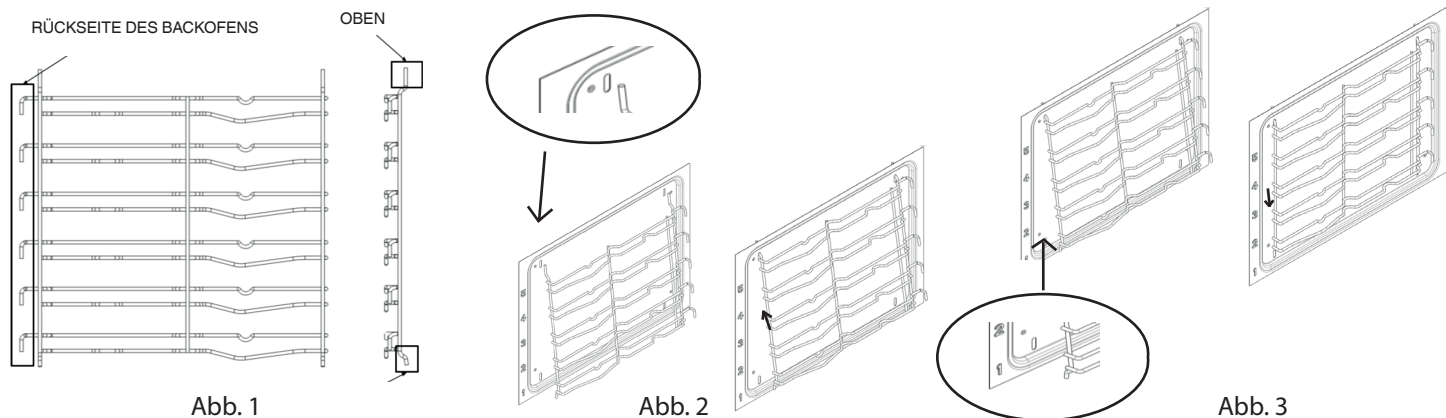
ANZEIGEN

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
- Lässt sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfelds auf dem Display alphanumerische Codes angezeigt, die folgende Anleitungstabelle konsultieren.

Hinweis: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

DISPLAY-CODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
F0E1	Das Kochgeschirr wird erkannt, ist jedoch mit dem angeforderten Betrieb nicht kompatibel.	Das Kochgeschirr ist nicht richtig auf der Kochzone aufgestellt oder es ist mit einer oder mehreren Kochzonen nicht kompatibel.	Drücken Sie zweimal die Ein-/Aus-Taste, um den F0E1 Code zu entfernen und die Funktion des Kochfelds wiederherzustellen. Versuchen Sie dann, das Kochgeschirr mit einer anderen Kochzone zu verwenden oder verwenden Sie anderes Kochgeschirr.
F0E7	Falscher Netzkabelanschluss.	Der Netzkabelanschluss ist nicht exakt wie im Absatz "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS".	Passen Sie den Netzkabelanschluss entsprechend dem Absatz "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" an.
F0EA	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		
dE <i>[wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]</i>	Das Kochfeld schaltet nicht auf Aufheizen. Die Funktionen schalten sich nicht ein.	DEMO-MODUS ein.	Folgen Sie den Anweisungen im Absatz "DEMO-MODUS".

MONTAGE DER SEITLICHEN GITTER



Ihr neuer Herd wird mit 2 verchromten Einsatzhalterungen geliefert, die mit den Auszügen in den Backofen gepackt sind. Beachten Sie, dass die oberen Stäbe länger als die unteren sind, und dass die Haken an der Backofenrückwand sind. Siehe Abb. 1. Das obere Ende der Einsatzhalterung wird in Schlitze in der Seitenwand des Backofens eingesetzt, siehe Abb. 2. Nachdem sie oben eingerastet ist, drücken Sie die unteren Stäbe in die unteren Schlitze in den Seitenwänden des Backofens. Lassen Sie die Einsatzhalterungen nun leicht absinken und einrasten. Siehe Abb. 3.

MONTAGE DER AUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Teleskop- und Vollauszüge erleichtern die Handhabung von Rosten und Backblechen.

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 1).
2. Entfernen Sie die schützende Plastikfolie von den Auszügen (Abb. 2).
3. Hängen Sie den oberen Teil der Schienen am Einhängegitter ein. Vergewissern Sie sich, dass die Teleskopschienen sich frei nach vorne bewegen können. Drücken Sie dann den unteren Teil der Auszüge fest gegen das Einhängegitter, bis diese einrasten (Abb. 3).
4. Befestigen Sie die Einhängegitter wieder im Backofeninnenraum (Abb. 4).
5. Geben Sie das Zubehör auf die Schienen (Abb. 5, 6).

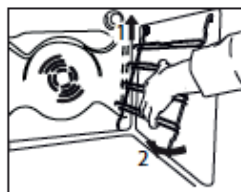


Abb. 1

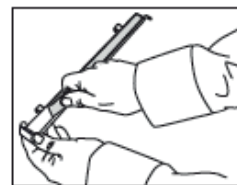


Abb. 2

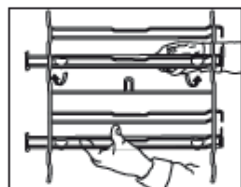


Abb. 3

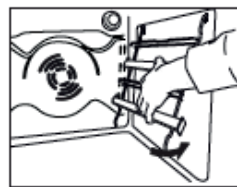


Abb. 4



Abb. 5

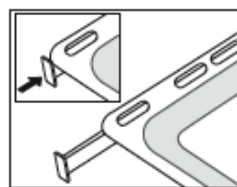


Abb. 6

ZUBEHÖR

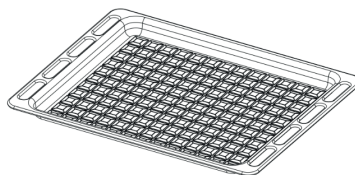
ROST



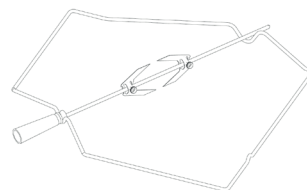
TIEFES BACKBLECH



BACKBLECH



DREHSPIESS-KIT



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil "A" nach oben zeigend waagrecht ein (Abb. 1A, Abb. 1B).

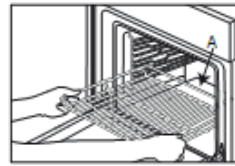


Abb. 1A

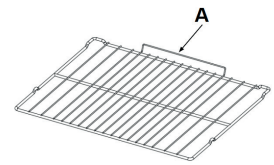


Abb. 1B





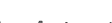





















































2. Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf dieselbe Weise wie für den Rost (Abb. 2).














































































































































Abb. 2






GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR. (°C)	DAUER (Min.)	EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR
Hefekuchen/Rührteig	OBER/UNTERHITZE	JA	170	30 - 50	L-1  
Hefekuchen/Rührteig	HEIßLUFT	JA	150	50 - 70	L-5   L-3  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	OBER/UNTERHITZE	JA	160 - 180	40-60	L-2  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	HEIßLUFT	JA	150 - 170	40 - 70	L-5   L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	140	30 - 60	L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	Heißluft Öko	-	140 - 150	30 - 60	L-4  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140	30 - 60	L-5   L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140 - 150	40 - 50	L-6   L-4   L-2  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140	35 - 60	L-6   L-5   L-4   L-3  
Kleingebäck/Muffins	OBER/UNTERHITZE	JA	160 - 180	20 - 50	L-4  
Kleingebäck/Muffins	Heißluft Öko	-	160 - 180	20 - 50	L-2  
Kleingebäck/Muffins	HEIßLUFT	JA	150 - 160	30 - 50	L-5   L-3  
Kleingebäck/Muffins	HEIßLUFT	JA	150 - 160	30 - 50	L-6   L-4   L-2  
Beignets	OBER/UNTERHITZE	JA	170 - 200	20 - 50	L-3  
Beignets	HEIßLUFT	JA	170 - 200	20 - 50	L-5   L-3  
Beignets	HEIßLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-6   L-4   L-2
Schaumgebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	80 - 100	120 - 200	L-3
Schaumgebäck	HEIßLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3
Schaumgebäck	HEIßLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-6 L-4 L-2
Pizza / Brot / Fladenbrot	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 250	15 - 50	L-2
Pizza / Brot / Fladenbrot	HEIßLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-3
Pizza / Brot / Fladenbrot	HEIßLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-1

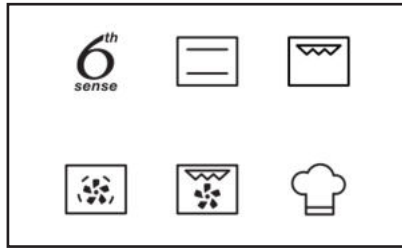
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche)	UMLUFT	JA	170-180	30 - 60	L-3  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche)	Heißluft Öko	-	180	30 - 60	L-3  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche)	HEIßLUFT	JA	180	50 - 80	L-5   L-3  
Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	170 – 190	15 - 40	L-3  
Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck	HEIßLUFT	JA	180 - 210	15 - 40	L-5   L-3  
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni	OBER/UNTERHITZE	JA	180–200	30 - 65	L-3  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	OBER/UNTERHITZE	JA	190 – 200	40 - 80	L-3  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	TURBO GRILL	-	3	40 - 90	L-3  
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 220	50 - 80	L-3  
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg	TURBO GRILL	-	3	50 – 100	L-3  
Truthahn / Gans 3 kg	TURBO GRILL	-	3	130 - 170	L-3  
Truthahn / Gans 3 kg	OBER/UNTERHITZE	JA	160 - 180	130 - 170	L-3  
Fischfilets/Steaks	OBER/UNTERHITZE	JA	180–200	20–30	L-3  
Fischfilets/Steaks	GRILL	-	3	10 - 30	L-4  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	TURBO GRILL	-	3	30 - 60	L-3  
Gemüsegratin	OBER/UNTERHITZE	JA	180–200	20–30	L-3  
Gemüsegratin	GRILL	-	3	10 - 30	L-4  
Toast	GRILL	5'	3	1 – 2	L-5  
Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/Hamburger	GRILL	-	3	15 - 30	L-5  
Bratkartoffeln	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Bratkartoffeln	TURBO GRILL	-	3	30 - 60	L-3  
Lammkeule/Schweinshaxe	TURBO GRILL	-	3	50 – 100	L-3  
Komplette Mahlzeit (Garen 3): Obstkuchen Lasagne Braten	HEIßLUFT	-	180–190	40 - 80	L-6   L-4   L-2  
Komplette Mahlzeit (Garen 4): Obstkuchen Lasagne Fleischstücke Gebratenes Gemüse	HEIßLUFT	-	180–190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-1  
Dicke Pizza-tiefgekühlt	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Tiefgefr. Pizza	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Tiefkühl-Lasagne	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Pommes frites	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	-	180 - 250	25 - 45	L-2  
Roastbeef	6th Sense Fleisch	-	190 – 200	40 - 90	L-3  
Hähnchen	6th Sense Fleisch	-	200 - 220	50 – 100	L-3  
Schweinebraten	6th Sense Fleisch	-	170 - 200	40 - 90	L-3  
Komplette Mahlzeit (Garen 5): Vorspeise Lasagne Obstkuchen Fleischstücke Gebratenes Gemüse	6th Sense Garen 5	-	180–190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-2   L-1  
Plätzchen / Buttergebäck	6th Sense Garen 5	-	140	45 - 80	L-6   L-5   L-4   L-3   L-1  

Pizza	6th Sense Garen 5		190 - 230	45 - 70	L-6 L-5 L-4 L-3 L-1     
Brötchen jeweils 60-80 g	6th Sense Brot	-	210	25 - 45	L-3  
Brot 1 kg	6th Sense Brot	-	170 - 210	50 - 120	L-3  
Toastbrot 0,5 kg - 0,7 kg	6th Sense Brot	-	170 - 180	70 - 100	L-3  
Pizza dünn	6th Sense Pizza	-	220-250	15 - 25	L-3  
Pizza dick	6th Sense Pizza	-	190 - 210	30 - 45	L-3  
Brötchen	SHS	-	210	25 - 40	L-3  
Fischfilets/Steaks	SHS	-	180	15 - 35	L-3  
Brathähnchen 1-1,3 kg	SHS	-	200	50 - 80	L-3  
Roastbeef	SHS	-	200	35 - 60	L-3  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	SHS	-	200	60-90	L-3  
Kleingebäck/Muffins	SHS	-	160-170	30 - 55	L-3  
Hefekuchen / Rührteig	SHS	-	170 - 180	30 - 60	L-2  
Fladenbrot	SHS	-	200 - 220	20-40	L-3  
Brotlaib	SHS	-	170 - 180	70 - 100	L-3  
Bratkartoffeln	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3  
Roastbeef 2 kg	SHS	-	200	40 - 70	L-3  
Lammkeule	SHS	-	180-200	65 - 75	L-3  
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	SHS	-	180-200	25 - 40	L-3  

ZUBEHÖR					
	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

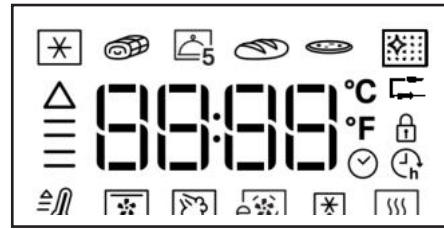
ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS UND TÄGLICHER GEBRAUCH

LINKES DISPLAY



Dieses Display zeigt die wichtigsten Garfunktionen an. Die zur Auswahl stehende Funktion wird stärker beleuchtet. Die Symbole geben die Funktion an. Für eine vollständige Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 17 einsehen.

RECHTES DISPLAY



Dieses Display zeigt die Uhr, die Symbole für die 6th Sense und Sonderfunktionen , sowie die Details für alle Funktionen an. Außerdem hilft es bei der Einstellung aller Garparameter.

HINWEIS: Die gezeigte Abbildung kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

Wenn das letzte rechte Symbol der Sonderfunktionen nicht aufleuchtet, wird die Funktion Automatisches Reinigen nicht bereitgestellt.

1. ZEIT EINSTELLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden.

Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den Knopf drehen, um die Stunden einzustellen und zur Bestätigung drücken.

Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

2. EINSTELLUNGEN

Falls erforderlich, können Sie die Standard-Einstellungen von - Halten Sie bei ausgeschaltetem Ofen die Taste mindestens 5 Sekunden lang gedrückt. Maßeinheit, Temperatur (°C) und Nennstrom (16 A) ändern.

Den Auswahlknopf zur Auswahl der Maßeinheit drehen, anschließend zur Bestätigung drücken.

Den Auswahlknopf zur Auswahl des Nennstroms drehen, anschließend zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 A) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 A).

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).


Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

1 EIN/AUS

Bei ausgeschaltetem Gerät wird nur die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt.



Drücken Sie  zum Einschalten des Backofens (½ Sek. lang gedrückt halten).

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, funktionieren beide Displays.


Der Drehknopf und alle Berührungstasten funktionieren.




HINWEIS: Wenn Sie  drücken, wird der aktive Garzyklus beendet, das Gerät wird ausgeschaltet.

2 AUSWÄHLEN EINER FUNKTION


Zum Auswählen der Garzyklen und weiteren Funktionen. Für eine Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 17 und Seite 18 einsehen.

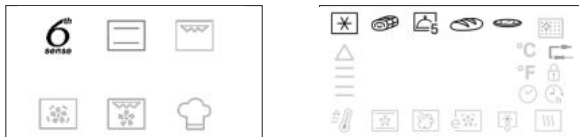
Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste  gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten.


Den Knopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen.

Durch Drücken von  auswählen



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend  zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.




Den Knopf drehen, um die auf dem rechten Display verfügbaren Unterfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  zur Bestätigung drücken.


Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Quick Start“ (Schnellstart) (Abschnitt 3), um die Garfunktion sofort zu starten, oder benutzen Sie den Einstellungsassistenten, wie in den Abschnitten 4, 5, und 6 beschrieben wird

3 QUICK START (SCHNELLSTART)




Zum Überspringen des Einstellungsassistenten und zum schnellen Starten eines Garzyklus.


Drücken Sie  zum schnellen Starten einer beliebigen Funktion.

Der Backofen führt einen Garzyklus ohne Timer (siehe Abschnitt 5.1) mit der Standardtemperatur aus und auf dem Display wird die vergangene Zeit angezeigt.

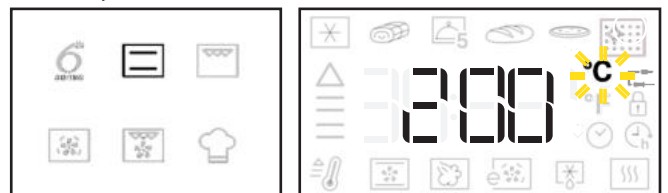
Drücken Sie  zum sofortigen Starten des Garzyklus mit den zuletzt eingestellten Werten.


4 TEMPERATUREINSTELLUNG

Zur Einstellung der Temperatur für alle verfügbaren Garzyklen, mit Ausnahme von Grill , Turbo Grill  und Warmhalten 



Zur Bestätigung der gewünschten Funktion drücken Sie .

°C/°F-Symbol blinkt.





Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Temperatur.



Drücken Sie  zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung der Dauer weiter (siehe Abschnitt 5) oder drücken Sie  für den Quickstart.

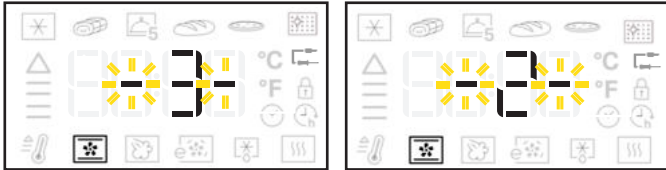
HINWEIS: Drehen Sie  zum Einstellen der Temperatur während eines Garzyklus.


4.1 EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE



Zur Einstellung der Temperaturstufe der Funktionen Grill  und Turbo Grill .

Es gibt 3 feste Temperaturstufen für das Grillen:
-1- (niedrig), -2- (mittel), -3- (hoch).

Das rechte Display zeigt den Standardwert zwischen zwei blinkenden „-“ an.







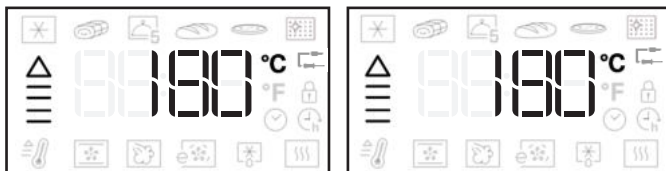
Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Stufe.

Drücken Sie  zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung der Dauer (siehe Abschnitt 5) oder drücken Sie  für den Quickstart.

HINWEIS: Drehen Sie  zum Einstellen der Grillstufe während eines Garzyklus.

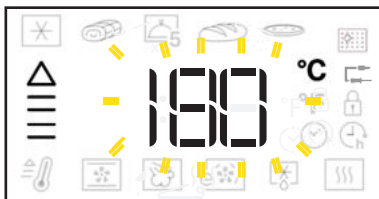
4.2 VORHEIZPHASE

Einige Garfunktionen (Ober-/Unterhitze , Heißluft , Umluft , Schnelles Vorheizen ) haben eine Vorheizphase, die automatisch startet und es ermöglicht, die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen.



Ein in Endlosschleife blinkender Pfeil neben der Zieltemperatur zeigt die Vorheizphase an.

Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.




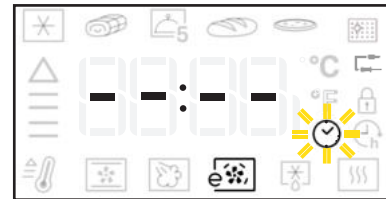
Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch den ausgewählten Garzyklus.



HINWEIS: Wenn Sie das Gargut vor dem Ende der Vorheizphase in den Backofen stellen, könnte dies das Ergebnis des Garvorgangs beeinträchtigen.

5 EINSTELLUNG DER DAUER

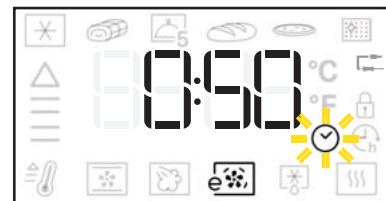
Zum Einstellen der Dauer einer Funktion, nachdem die Temperatur eingestellt wurde.



 Symbol blinkt.




Drücken Sie  oder  zum Starten eines Garzyklus ohne Timer (5.1).

Drehen Sie  zum Einstellen der Dauer.




Drücken Sie  zum Bestätigen der eingestellten Gardauer (5.2) und gehen Sie zur Einstellung der Abschaltzeit weiter oder Drücken Sie  für den Quickstart.


HINWEIS: Drücken Sie  zur Änderung der Dauer während eines Garzyklus.

5.1 GARZYKLUS OHNE TIMER

Während eines Garzyklus ohne Timer zeigt das rechte Display die Dauer an, indem die vergangene Zeit in Minuten gezählt wird, und „-“ blinkt.

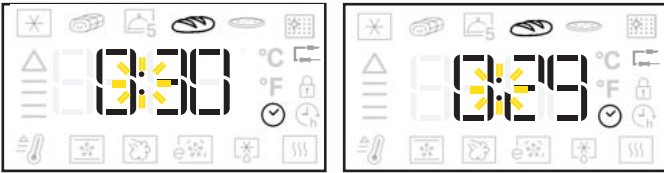


Drücken Sie  zum Beenden des Garzyklus, wann Sie möchten, und zum Abschalten des Backofens.

HINWEIS: Drücken Sie  für den Wechsel von Garen ohne Timer zu Garen mit Timer und Einstellung der Abschaltzeit.

5.2 GARZYKLUS MIT TIMER

Während eines Garzyklus mit Timer zeigt das rechte Display die Dauer mit einem Countdown der Minuten an und „:“ blinkt.



Drücken Sie zum Beenden des Garzyklus, wann Sie möchten.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, zeigt das rechte Display „End“ an und ein Summer ertönt.



HINWEIS: Die Zeit für die Vorheizphase ist nicht in der Dauer enthalten.

6 EINSTELLUNG VON GARZEITENDE BEI STARTVORWAHL

Zur Einstellung der gewünschten Abschaltzeit einer Funktion.

Das rechte Display zeigt die Abschaltzeit des Garzyklus an und das Symbol blinkt.



Drehen Sie zum Einstellen der gewünschten Abschaltzeit.

Zur Bestätigung der Abschaltzeit drücken Sie .



HINWEIS: Die angezeigte Zeit umfasst die eingestellte Dauer. Während der Startvorwahl ist Folgendes immer möglich:

Drehen von zum Verlängern der Abschaltzeit.

Drücken von zum Einstellen der Temperaturstufe.

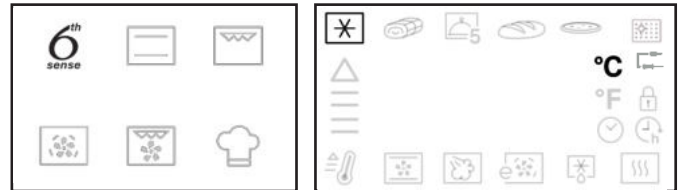
Drücken von zum Einstellen der Dauer.

Wenn die Funktion eine Vorheizphase vorsieht, wird diese übersprungen, wenn eine Startvorwahl erfolgt ist.

7 6TH SENSE-FUNKTIONEN

Zur Auswahl aus 6 verschiedenen, spezifischen Garzyklen mit vorprogrammierten Werten. Für die vollständige Liste und die Beschreibung der Funktionen, siehe die Tabelle auf Seite 17.

Drehen Sie zum Auswählen der 6th Sense-Funktion.



Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie zum Auswählen der gewünschten 6th Sense-Funktion.



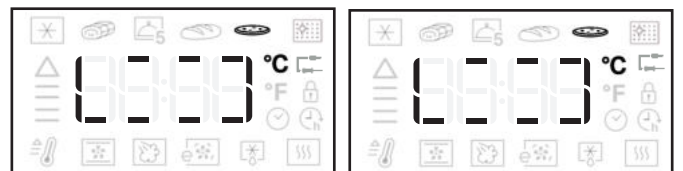
Drücken Sie zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung von Dauer/Abschaltzeit oder drücken Sie für den Quickstart.

HINWEIS: Für die 6th Sense-Funktionen ist es nie notwendig, den Backofen vorzuheizen. Für Empfehlungen zu Gartemperaturen und Dauer sehen Sie bitte die Tabelle auf Seite 19 ein.

6TH SENSE-TEMPERATURERHALTUNG

Wenn die Temperatur in Backofeninnenraum während eines 6th Sense-Garzyklus absinkt, weil die Tür geöffnet wurde, stellt die 6th Sense-Funktion Temperaturerhaltung automatisch die ursprüngliche Temperatur wieder her.

Während der 6th Sense-Temperaturerhaltung zeigt das Display eine „Schlangenanimation“ an, bis die Zieltemperatur erreicht wurde.

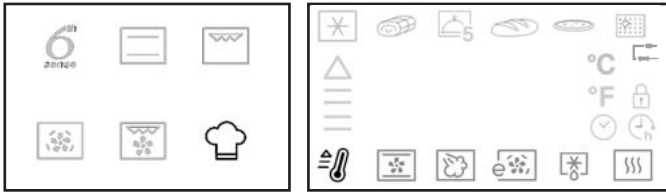



HINWEIS: Um ein gutes Garergebnis zu gewährleisten, wird während eines getimten Zyklus die Dauer um die Zeit verlängert, für die die Tür offen war.


8 SONDERFUNKTIONEN

Zur Auswahl aus verschiedenen spezifischen Garzyklen. Für die vollständige Liste und die Beschreibung der Funktionen, siehe die Tabelle auf Seite 18.



Drehen Sie  zum Auswählen der Sonderfunktion.



Zur Bestätigung  drücken.

Drehen Sie  zum Auswählen der gewünschten Sonderfunktion.



Drücken Sie  zum Bestätigen und Einstellen der Werte oder drücken Sie  für den Quickstart.

8.1 SCHNELLES VORHEIZEN



Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Siehe vollständige Beschreibung auf Seite 18.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .

Drehen Sie  zum Auswählen von .

Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Wählen der gewünschten Temperatur.

Drücken Sie  zum Starten des schnellen Vorheizzyklus oder drücken Sie  zum Einstellen der Dauer des folgenden Garzyklus.




Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.

Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch einen Garzyklus und hält die erreichte Temperatur.

Stellen Sie das Gargut nicht vor dem Ende des schnellen Vorheizzyklus in den Backofen.

9 BACKOFENBELEUCHTUNG

Drücken Sie  zum Ein- bzw. Ausschalten der Backofenlampe.

Während des Betriebs der Funktion Heißluft Öko  wird die Lampe nach 1 Minute abgeschaltet.

10 TASTENSPERRE

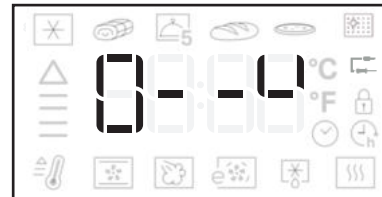
Für die Sperre der Bedienfeldtasten.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



Zum Deaktivieren.






Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



Aus Sicherheitsgründen kann der Backofen während eines Garzyklus immer durch Druck auf die Taste EIN/AUS ausgeschaltet werden.

KERNTEMPÉRATURFÜHLER (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

Der mitgelieferte Kerntemperaturfühler gestattet das Messen der exakten Innentemperatur von Lebensmitteln während des Garens.

Der Kerntemperaturfühler darf nur bei gewissen Garfunktionen eingesetzt werden (Ober- & Unterhitze,  Heißluft,  Umluft,  Grill + Heißluft,  6th Sense Fleisch und 6th Sense Maxicooking ).

Es ist äußerst wichtig, den Fühler korrekt zu positionieren, um perfekte Garergebnisse zu erzielen. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler ganz in das fleischigste Stück des Garguts. Achten Sie darauf, dass die Sonde keinen Knochen oder Fett berührt (Abb. 1).

Bei Geflügel muss der Kerntemperaturfühler quer, mitten durch die Brust gesteckt werden. Achten Sie darauf, dass die Spitze nicht in einem Hohlraum endet (Abb. 2).

Prüfen Sie im Fall von Fleisch mit sehr unregelmäßiger Dicke, ob dieses korrekt gegart wurde, bevor es dem Gerät entnommen wird. Schließen Sie das Ende des Fühlers in der Öffnung an der rechten Wand des Backofinnenraums an.

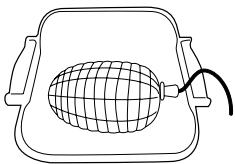


Abb. 1

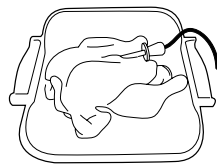





Abb. 2

WICHTIG: Achten Sie auf die Backofinnenraumwände und das Gargut, wenn Sie den Kerntemperaturfühler einstecken: diese könnten heiß sein.


Wenn der Kerntemperaturfühler an den Backofinnenraum angesteckt wird, ertönt ein Summer und das Display zeigt das Symbol  und die Zieltemperatur.





Wenn der Kerntemperaturfühler während der Auswahl einer Funktion eingesteckt wird, wechselt das Display zur Standard-Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers.

Drücken Sie  zum Starten des Einstellvorgangs.
Drehen Sie  zum Einstellen der Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler.



Zur Bestätigung  drücken.


Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Backofentemperatur.

Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und Starten des Garzyklus.


Während des Garzyklus zeigt das Display die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler.


Wenn das Fleisch die eingestellte Zieltemperatur erreicht, wird der Garzyklus an und das Display zeigt „End“ (Ende).



Zum erneuten Starten des Garzyklus ab der Anzeige „End“, ist es möglich durch Drehen von  die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler wie oben angegeben einzustellen.


Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und erneuten Starten des Garzyklus.

HINWEIS: Während des Garzyklus mit dem Kerntemperaturfühler können Sie  drehen, um die Zieltemperatur für den Kernfühler zu ändern.

Drücken Sie  zum Einstellen der Backofentemperatur.

Für die Kenntnis der idealen Temperaturen für jede Fleischart siehe Tabelle auf Seite 19.

Sie können den Kerntemperaturfühler jederzeit einstecken, auch während eines Garzyklus. In diesem Fall müssen Sie die Parameter der Garfunktion erneut einstellen.

Wenn der Kerntemperaturfühler mit einer Funktion nicht kompatibel ist, schaltet der Backofen den Garzyklus ab und lässt einen Warnsummer ertönen. Stecken Sie in diesem Fall den Kerntemperaturfühler ab oder drücken Sie  zum Einstellen einer anderen Funktion.

Startvorwahl und Vorheizphase sind mit dem Kerntemperaturfühler nicht kompatibel.


11 AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS (NUR BEI GEWISSEN MODELLEN)

Der automatische Reinigungszyklus, falls vorgesehen, kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

PYROLYSEZYKLUS (SELBSTREINIGUNG) (FALLS VORHANDEN)


Für die Beschreibung dieser Funktion siehe die Funktionstabelle auf Seite 22, 23 und das Kapitel „Reinigung“ auf Seite 24.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .



Drehen Sie  zum Auswählen von .




Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Auswählen der gewünschten voreingestellten Dauer.




Drücken Sie  zum Starten des Pyrolyse-Reinigungszyklus oder drücken Sie , um zum Einstellen der Abschaltzeit weiterzugehen (Abschnitt 6).

Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Abschaltzeit.

Drücken Sie  zum Starten des automatischen Reinigungszyklus.

HINWEIS: Während eines Pyrolysezyklus wird die Backofentür automatisch verriegelt.













Wenn das Symbol  nicht mehr angezeigt wird, ist der Backofen wieder voll betriebsbereit.





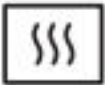


WARNUNG

- **Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht.**
- **Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**
- Während und nach der Pyrolyse-Reinigung dürfen sich keine Haustiere in dem Bereich **aufhalten, in dem das Gerät aufgestellt ist.**

FUNKTION SBESCHREIBUNGS TABELLE

TRADITIONELLE FUNKTION		OBER- & UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Zum Backen von Pizza sowie salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie hingegen die 1. oder 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.	
		GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwürsten, zum Zubereiten von gratiniertem Gemüse und Toastbrot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Stellen Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. oder 4. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.	
		HEISS LUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf mehreren (bis zu drei) Einschubebenen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Verwenden Sie die 3. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.	
		TURBOGRILL	Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Stellen Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.	
6 TH SENSE-FUNKTIONEN			FROZEN BAKE 6TH Sense	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart für verschiedene Arten von Fertig-Tiefkühlkost aus. Die Temperatur kann auf einen Wert zwischen 180 °C und 250 °C eingestellt werden, um die verschiedenen Produkttypen zu garen. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.
			6TH Sense FLEISCH	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Braten jeder Art von Fleisch aus (Geflügel, Rind, Kalb, Schwein, Lamm usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.
			6TH Garen 5 Menü Sense	Zum Garen unterschiedlicher Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf fünf Ebenen gleichzeitig. Diese Funktion kann für Kekse, Torten, runde Pizzen (auch tiefgekühlt) und zur Zubereitung einer kompletten Mahlzeit verwendet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.
			6TH Sense BROT	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Arten von Brot aus (Baguette, Brötchen, Brotlaibe usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
			6TH Sense PIZZA	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Pizza aus (dünne Pizza, amerikanische Pizza, Focaccia usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

FUNKTION SBESCHREIBUNGSTABELLE

Sonderfunktionen 	 SCHNELLES VORHEIZEN	<p>Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.</p>
	 UM LUFT	<p>Zum Garen von Fleisch, gefüllten Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) sowie gefülltem Gemüse auf nur einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.</p>
	 HEISS LUFT ÖKO	<p>Zum Zubereiten von gefüllten Braten und Fleischstücken auf einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. In dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet und kann durch Drücken der Bestätigungstaste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Für maximale Energieeffizienz wird empfohlen, die Tür während der Zubereitung nicht zu öffnen. Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.</p>
	 NIEDRIGE TEMPERATUR	<p>-1 GÄRFUNKTION: Für ein optimales Aufgehen lassen von süßen oder salzigen Hefeteigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig. Damit die Qualität beim Aufgehen lassen gesichert ist, aktivieren Sie die Funktion keinesfalls, wenn der Backofen nach einem Garen noch heiß ist. -2 WARMHALTEN Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B.: Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben.</p>
	 Auftauen	<p>Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Das Gargut auf die mittlere Einschubebene geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.</p>
	 DAMPFGAREN	<p>Die Funktion liefert hervorragende Ergebnisse dank der Nutzung von Dampfgarzyklen. Nur wenn der Ofen kalt ist, Trinkwasser auf den Ofenboden gießen und die spezielle Funktion für die Zubereitung auswählen. Die optimale Wassermenge und -temperatur für jede Lebensmittelkategorie finden Sie in der dazugehörigen Gartabelle. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.</p>

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG (alle Fehlercodes werden auf dem HMI-Display angezeigt)	MÖGLICHE MASSNAHMEN für KUNDEN
F1E1	Elektronischer Fehler in der ACU-Baugruppe	ON/OFF-Taste drücken und 20/30 Minuten lange ein beliebiges Kochprogramm starten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F1EA	Überhitzung des Produkts	Warten, bis das Produkt abgekühlt ist. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F2E1	HMI- / Keypad- / Display-Fehler.	Nur für den Kundendienst.
F3E0	Hauptofen-Sensorfehler	Nur für den Kundendienst.
F3E3	Fleischsonden-Sensorfehler	Nur für den Kundendienst.
F4E1	Widerstandstemperaturfühler steckt fest.	ON/OFF-Taste drücken und Gargut im Ofen lassen. Dann die Funktion neu starten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F5E0	Haupttür- und Verriegelungsschalter stimmen nicht zu	Strom ausschalten und $t > 3s$ warten. Dann den Strom wieder einschalten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F5E1	Haupttür-Verriegelungsmotorfehler	Strom ausschalten und $t > 3s$ warten. Dann den Strom wieder einschalten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F6E1	Kommunikationssystem-Fehler zwischen ACU und HMI	Kommunikationsfehler. Nur für den Kundendienst.
FBE1	Überhitzung des Hauptgarraums	Öffnen Sie die Tür und lassen Sie das Produkt abkühlen.

REINIGUNG UND PFLEGE

SCHALTEN SIE DEN HAUPTSCHALTER AUS UND STELLEN SIE SICHER, DASS DAS KOCHFELD VOR DEM REINIGEN KALT IST.

STELLEN SIE VOR DEM ERNEUTEN EINSCHALTEN SICHER, DASS SICH ALLE BEDIENELEMENTE IN DER OFF-POSITION (AUS) BEFINDEN.

**Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.**

**Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.
Das Gerät von der Stromversorgung trennen.**

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

REINIGUNG DES KERAMIKKOCHFELDS

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
- Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

AUßENFLÄCHEN

- Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

Verwenden Sie keine Produkte auf Alkoholbasis wie denaturierter Alkohol.

INNENFLÄCHEN

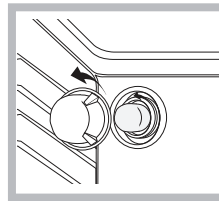
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.



1. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.
Hinweis: Verwenden Sie 40W/230 V Typ G9

Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

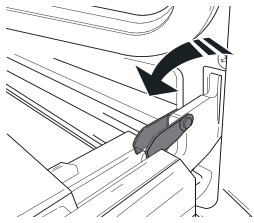
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.
- Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

PYROLYSEZYKLUS (SELBSTREINIGUNG)

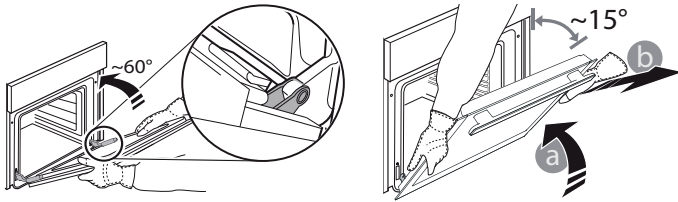
Eine Beschreibung der Pyrolyse finden Sie im Kapitel „Erste Inbetriebnahme des Geräts und täglicher Gebrauch“

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER BACKOFENTÜR AUS GLAS

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

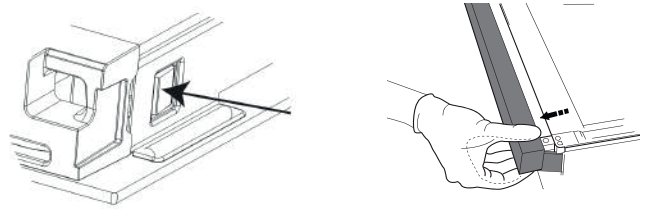
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

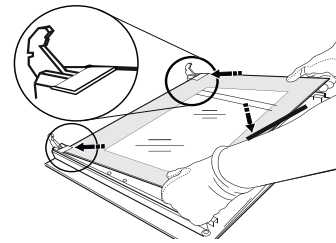
CLICK & CLEAN – GLASREINIGUNG

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

3. Setzen Sie beim erneuten Zusammenbauen des inneren Türglases die Glasscheibe richtig ein, sodass der auf der Platte geschriebene Text nicht verkehrt und leicht lesbar ist.



4. Die obere Kante wieder anbringen: Ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Was tun, wenn...	Mögliche Ursachen
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung

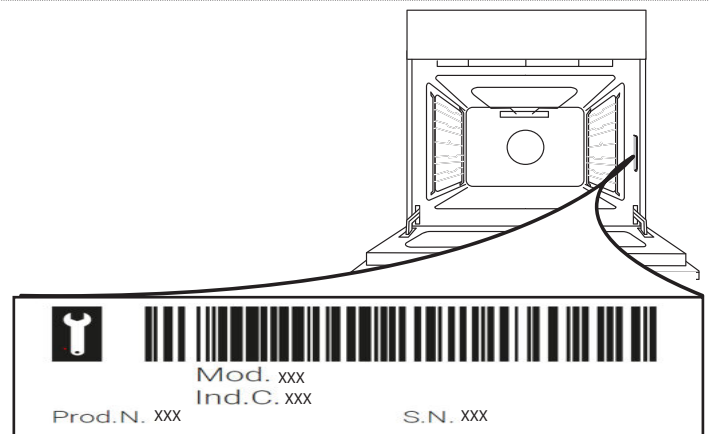
Abhilfe
Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

KUNDENDIENST

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite.

Halten Sie bereit:

- Eine kurze Beschreibung des Problems;
- den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- den Kundendienstcode (die Nummer, die auf das Wort SERVICE auf dem Kennschild am Produkt folgt, welches auf der Innenkante zu finden ist, wenn die Ofentür geöffnet ist)
- Ihre vollständige Anschrift,
- Eine Kontaktnummer.



Bitte beachten: Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren, der Original-Ersatzteile verwendet und die Reparaturarbeiten korrekt durchführt.

Bitte lesen Sie das mitgelieferte Garantieheft für weitere Informationen der Garantie.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor latere raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de accessoires worden heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het onbewaakt achterlaten van de kookplaat tijdens het koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar zet het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een deksel of een branddeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun.

Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Kleine kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij er voortdurend toezicht is. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de accessoires worden heet tijdens het gebruik. Let erop dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen

jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten. Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een thermometer gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen - gevaar voor brand.

⚠ Houd kleding of andere ontvlambaar materiaal uit de buurt van het apparaat, tot alle componenten volledig afgekoeld zijn - brandgevaar. Let altijd goed op wanneer u voedsel bereid dat rijk is aan vet, olie of wanneer alcoholische dranken toegevoegd worden - risico voor brand. Gebruik ovenwanten om pannen en accessoires te verwijderen. Op het einde van de bereiding, open de deur van de oven voorzichtig zodat hete lucht of dampen geleidelijk aan kunnen ontsnappen - risico voor brandwonden. De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant van de oven mogen niet geblokkeerd worden - risico voor brand.

⚠ Let op wanneer de ovendeur open staat of neergeklapt is, om er niet tegen te stoten.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere residentiële omgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

⚠ Sla geen ontplofbare of ontvlambare materialen (zoals benzine of spuitbussen) op in of in de buurt van het apparaat - brandgevaar.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd

technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen ver van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van problemen contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde klantenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie.

Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigd - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen wanneer de installatie helemaal uitgevoerd is.

Haal het apparaat pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

⚠ Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur - brandgevaar.



als het fornuis op een basis wordt geplaatst, moet het waterpas worden gezet en aan de muur worden bevestigd met de meegeleverde ketting, om te voorkomen dat het apparaat van de basis glijdt.



WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet de meegeleverde ketting worden bevestigd. Raadpleeg de instructies voor de bevestiging.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u nat of blootsvoets bent.

Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als de voedingskabel beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn technicus of een gelijkaardig

gekwalificeerd persoon vervangen worden door een identieke kabel om gevaarlijke situaties te voorkomen - risico voor elektrocutie.

Neem contact op met een erkend servicecentrum als de voedingskabel moet worden vervangen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen, om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠ Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

⚠ Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert. - Gevaar voor brandwonden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit vooraleer de lamp te vervangen - risico voor elektrocutie.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven ♻. De diverse onderdelen van de verpakking moeten op verantwoordelijk wijze afgevoerd worden volgens de plaatselijke voorschriften voor de verwerking van het afval.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

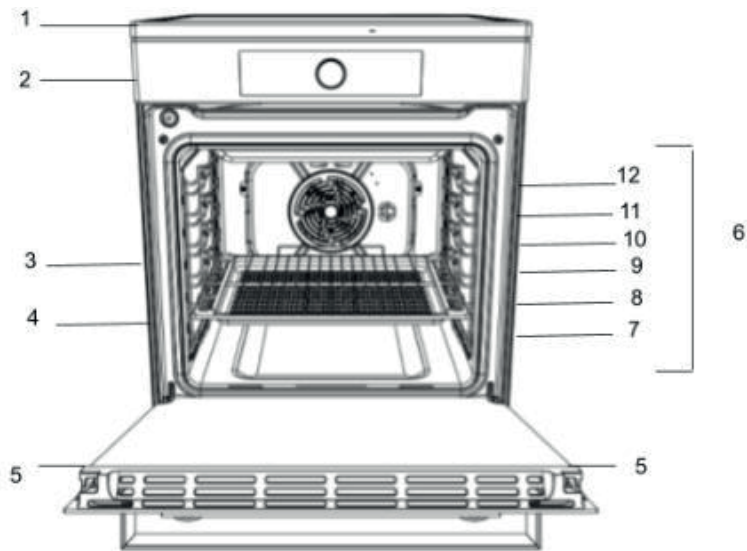
Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.

VERKLARINGEN VAN OVEREENSTEMMING

Dit apparaat voldoet aan: Ecologische ontwerpvoorschriften van de Europese Richtlijn 65/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1. Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese Richtlijn nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

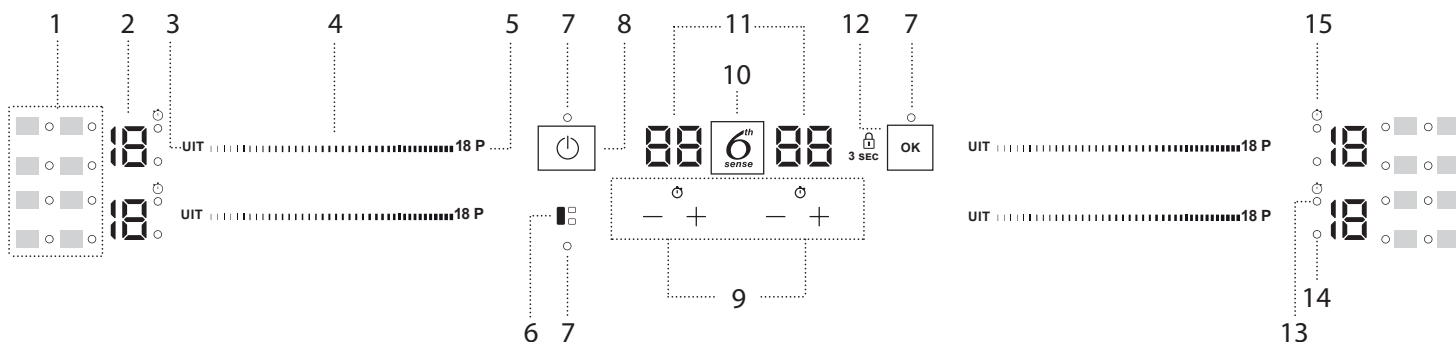


PRODUCTBESCHRIJVING



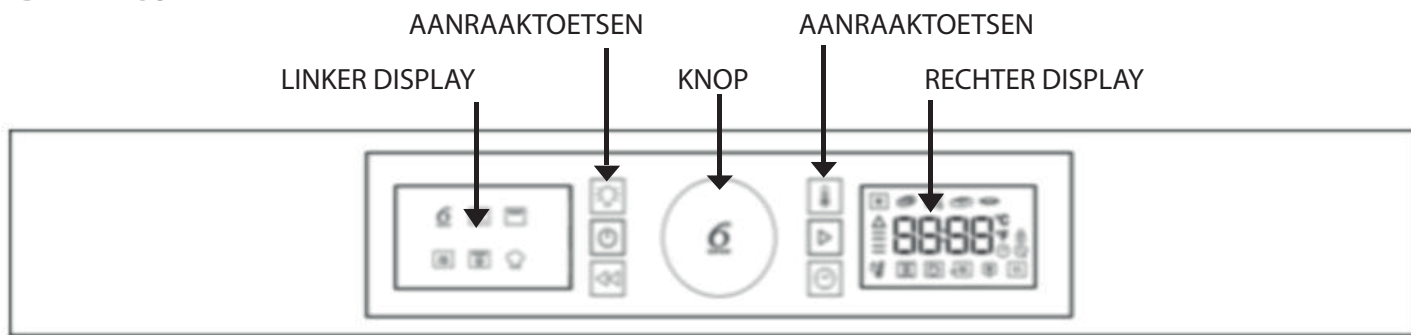
- 1. Inductiekookplaat
- 2. Bedieningspaneel
- 3. Rooster
- 4. Plaat
- 5. Deur
- 6. Looprails voor de schuifroosters
- 7. stand 1
- 8. stand 2
- 9. stand 3
- 10. stand 4
- 11. stand 5
- 12. stand 6

BEDIENINGSPANEEL



- 1. Symbolen/inschakeling van speciale functies
- 2. Geselecteerd bereidingsniveau
- 3. Toets voor uitschakeling kookzone
- 4. Scrolltoetsenbord
- 5. Knop snel verwarmen (Booster)
- 6. Knop FLEXICOOK
- 7. Indicatielampje - actieve functie
- 8. AAN/UIT-toets
- 9. Timer
- 10. Knop 6th Sense
- 11. Indicatie bereidingsduur
- 12. Toets OK/Toetsenvergrendeling - 3 sec
- 13. Indicator van actieve kookwekker
- 14. Indicatie zoneselectie
- 15. Symbool van de kookwekker

BEDIENINGSPANEEL



DRAAIKNOP
Draai de draaiknop rond om de functies te doorlopen en alle bereidingsparameters in te stellen.



6TH SENSE TOETS
Druk op de toets om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen en te bevestigen en ook om vervolgens het bereidingsprogramma te starten.



VERLICHTING
om de lamp in/uit te schakelen.



TEMP
om de temperatuur in te stellen.



AAN/UIT
om de oven in/uit te schakelen.



START
om de bereidingsfuncties te starten.



TERUG
om terug te keren naar het vorige scherm.



TIJD
om de klok en de bereidingsduur in te stellen of om de duur van het bereidingsprogramma te verlengen.

INSTALLATIE

Lees aandachtig dit instructieboekje voordat u uw nieuwe toestel in gebruik neemt. Het bevat belangrijke informatie over de veilige installatie en het veilige gebruik van het toestel.

Houd deze gebruiksinstructies bij voor toekomstig gebruik. Zorg ervoor dat de instructies bij het toestel blijven indien het verkocht, weggegeven of verhuisd wordt. Het toestel moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde professional die de voorziene instructies in acht neemt.

Alle nodige aanpassings- of onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden nadat het toestel losgekoppeld is van de stroomvoorziening.

Plaatsen en nivelleren

Het toestel kan naast kasten geïnstalleerd worden die niet hoger zijn dan het oppervlak van de kookplaat. Dit fornuis moet rechtstreeks op de vloer geplaatst worden. Plaats dit fornuis niet op een kunstmatige basis.

Zorg ervoor dat de muur die in contact komt met de achterkant van het toestel gemaakt is van een vuur- en hittebestendig materiaal (T 90 °C).

Belangrijk: Installeer dit toestel niet naast de deur of een andersoortige toegang. Zo vermijdt u dat personen die de deur gebruiken contact maken met pannen op de kookplaat.

Het toestel mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden

Dit toestel mag niet op een platform geplaatst worden.

Het fornuis is ontworpen om tussen keukenkasten te passen die 600 mm uit elkaar staan. Langs beide kanten moet er voldoende ruimte zijn om het fornuis van zijn plek te schuiven voor onderhoud. U kunt aan één of beide kanten een kast plaatsen, of het fornuis in een hoek zetten. U kunt het ook vrijstaand gebruiken.

De afstand tussen het fornuis en naburige zijmuren die boven de kookplaat uitkomen, moet minstens 150 mm bedragen

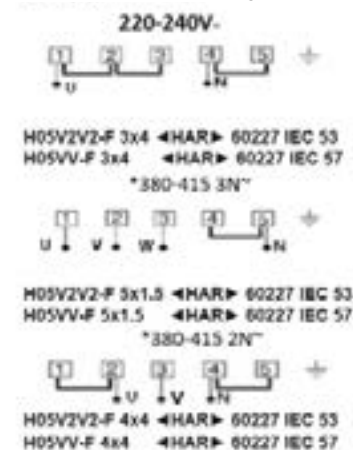
De zijmuren moeten beschermd worden met een hittebestendig materiaal. De afstand tot overhangende oppervlakken of afzuigkappen moet minstens 650 mm bedragen.

- Het fornuis kan in een keuken, kook-/eetruimte of woonslaapkamer geplaatst worden, maar niet in een badkamer of doucheruimte.
- De afzuigkap moet geïnstalleerd worden volgens de vereisten in de handleiding van de afzuigkap.
- De muur die in contact komt met de achterkant van het toestel moet van een vuurvast materiaal gemaakt zijn.
- Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die vastgemaakt moet worden aan een haak op de muur achter het toestel.

Elektrische aansluiting

Ovens met een driepolige voedingskabel zijn ontworpen om te werken op wisselstroom, met de voedingsfrequentie en spanning die op het gegevensplaatje aangegeven staan (onderaan het dashboard van de oven). De gele geleider is de aardleiding van de kabel.

Basis stroomaansluiting



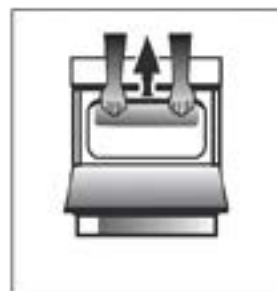
*andere aansluitmogelijkheden

De voedingskabel op het elektriciteitsnet aansluiten

⚠ WAARSCHUWING: Deze handeling moet door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd

Voordat u uw fornuis verplaatst, moet u controleren of het afgekoeld en uitgeschakeld is op de regelenheid van het fornuis. U verplaatst het fornuis het gemakkelijkst door de voorkant als volgt op te tillen:

Het fornuis verplaatsten



Afb. A

Open de deur van de grill ver genoeg zodat u de voorste rand van het plafond van de oven comfortabel kunt vastnemen. Vermijd daarbij de onderdelen van de grill. (AFB. A)

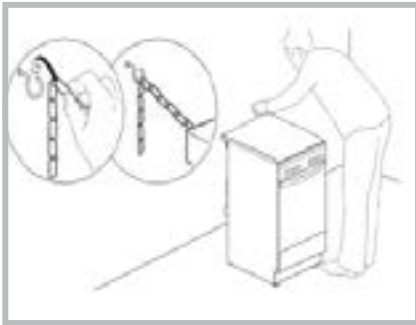
Wees voorzichtig wanneer u het fornuis verplaatst, want het is zwaar. Let op dat u de vloerbedekking niet beschadigt.

De onderstaande instructies moeten door een gekwalificeerde technicus gelezen worden om er zeker van te zijn dat het toestel correct geïnstalleerd, afgesteld en technisch onderhouden wordt volgens de huidige richtlijnen.

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD.

Het fornuis moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten door middel van een geschakeld (dubbelpolig) stopcontact dat correct geaard is en de gepaste capaciteit heeft zoals aangegeven op het typeplaatje van het fornuis. Alle elektrische bedrading van de verbruikerseenheid naar het fornuis, via het geschakelde stopcontact van het fornuis, moet van een aanvaardbaar type zijn en een stroomsterkte hebben zoals hierboven aangegeven. de voedingskabel moet zo gelegd worden dat hij op geen enkel moment 50 °C warmer wordt dan de kamertemperatuur. De kabel moet weggeleid worden van de achterste ventilatieopeningen.

Veiligheidsketting



Om te voorkomen dat het toestel ongewild kantelt, bijvoorbeeld wanneer een kind op de oven deur klimt, MOET de veiligheidsketting vastgemaakt worden!

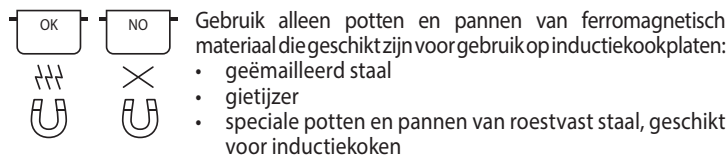
Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die aan een haak vastgemaakt moet worden. Die haak hangt aan de muur achter het toestel, even hoog als de ketting van het toestel.

Kies een schroef en schroefanker op basis van het materiaaltype van de muur achter het toestel. Als de diameter van de schroefkop kleiner is dan 9 mm, dan moet u een onderlegging gebruiken. Voor een betonnen muur hebt u een schroef nodig met een diameter van minstens 8 mm en een lengte van 60 mm.

Zorg ervoor dat de ketting aan de achterwand van het fornuis en aan de muur bevestigd is zoals aangegeven op de afbeelding, zodat ze na installatie onder spanning komt te staan en parallel is met de grond.

ACCESSOIRES

POTTEN EN PANNEN



Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale potten en pannen van roestvast staal, geschikt voor inductiekoken

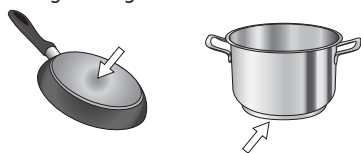
Controleer op de aanwezigheid van het symbool (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan een magneet worden gebruikt om te bepalen of de pannen magnetisch zijn.

De kwaliteit en de structuur van de panbodem kunnen de bereidingsprestaties veranderen. Sommige aanduidingen van de diameter van de bodem komen niet overeen met de reële diameter van het ferromagnetische oppervlak.

Van sommige potten en pannen is alleen een gedeelte van de bodem van ferromagnetisch materiaal, en andere gedeeltes zijn van ander materiaal dat niet geschikt is voor inductiekoken. Deze zones kunnen tot verschillende niveaus opwarmen of met lagere temperaturen. In bepaalde gevallen, als de bodem vooral bestaat uit non-ferromagnetisch materiaal, bestaat de mogelijkheid dat de kookplaat de pan niet herkent en bijgevolg de bereidingszone niet inschakelt.



Gebruik voor een optimale efficiëntie altijd potten en pannen met een platte bodem die de warmte gelijkmatig verdeelt. Oneffen bodems beïnvloeden het vermogen en de warmtegeleiding.



EERSTE GEBRUIK

VERMOGENSREGELING

Op het moment van de aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximale vermogen. Regel de instelling op basis van de limieten van de elektrische installatie in uw huis zoals beschreven in de volgende paragraaf.

Het vermogen van de kookplaat instellen:

Zodra het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, kunt u het vermogen binnen 60 seconden instellen.

Druk tenminste 5 seconden op de kookwekkertoets "+" helemaal rechts. Op het display verschijnt .

Druk op de toets tot het laatst geselecteerde vermogen verschijnt. Gebruik de toetsen "+" en "-" om het gewenste vermogen in te stellen. De beschikbare vermogens zijn: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bevestig met de toets .

Het geselecteerde vermogen blijft ook bij stroomuitval in het geheugen. Trek de stekker minstens 60 seconden uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en herhaal bovenstaande stappen om het vermogen te wijzigen.

Als er zich tijdens het instellen een fout voordoet, verschijnt het symbool en hoort u een pieptoon. Herhaal de handeling als dit gebeurt. Als dit ook niet helpt, adviseren wij u contact op te nemen met de klantenservice.

GELUIDSSIGNAAL AAN/UIT

Het geluidssignaal in-/uitschakelen (aan/uit):

- Schakel de kookplaat in.
- Druk 5 seconden op de toets "P" van het eerste toetsenbord bovenaan links

Eventuele alarmen blijven actief.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege pannen op een ingeschakelde kookplaat. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat constant de temperatuur controleert en dat de "automatische uitschakelfunctie" activeert als er hoge temperaturen worden gemeten. Als de kookplaat wordt gebruikt met lege pannen of pannen met een dunne bodem, kan de temperatuur snel toenemen waardoor mogelijk de "automatische uitschakelfunctie" niet meteen wordt ingeschakeld, met schade voor de pan of de kookplaat tot gevolg. Raak niets aan als dit gebeurt en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Neem contact op met het servicecentrum als er een foutbericht verschijnt.

Minimale diameter van de onderkant van de pot/pan voor de verschillende bereidingszones

Om de kookplaat goed te doen werken moet de kookpot een of meer van de referentiepunten, aangegeven op het oppervlak van de kookplaat, bedekken en een gepaste minimumdiameter hebben.

Gebruik altijd de kookzone die het best overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan.

	100 mm	150 mm	120 mm	200 mm

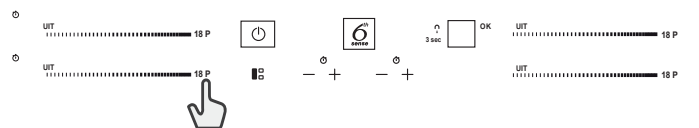
ADAPTER VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

Met dit accessoire kunt u potten en pannen gebruiken die niet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het is belangrijk dat u niet vergeet dat het gebruik ervan de efficiëntie beïnvloedt en bijgevolg de tijd nodig om het voedsel te verwarmen. Het gebruik ervan moet beperkt worden omdat de temperaturen die op het oppervlak bereikt worden in belangrijke mate afhangen van de gebruikte pot/pan, de effenheid ervan en het type voedsel dat wordt bereid. Een pot of pan gebruiken met een kleinere diameter dan de adapterschijf kan warmte doen toenemen die niet wordt overgedragen naar de pot of pan en dat kan zowel de kookplaat als de schijf zwart maken. Pas de diameter van de potten/potten en de kookplaat aan de diameter van de adapter aan.

DEMO-MODUS

Om de demo-modus in en uit te schakelen:

- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Druk binnen de eerste minuut op de quick heating toets "P" op het toetsenbord onderaan links gedurende 5 seconden (zoals hieronder getoond).





DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELN (AAN/UIT)

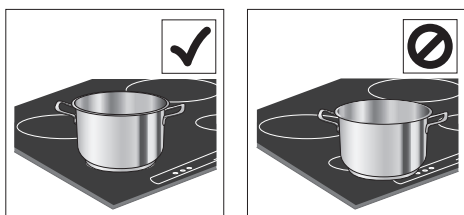
Druk ongeveer 1 seconde op de aan-toets om de kookplaat in te schakelen. Druk op dezelfde toets om de kookplaat uit te schakelen en alle kookzones worden uitgeschakeld.

PLAATSING

Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

Let op: In de bereidingszones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om potten en pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de potten en pannen, die vaak breder is.

Zo wordt voorkomen dat het toetsenblok oververhit. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



KOOKZONES IN-/UITSCHAKELN EN KOOKVERMOGENS REGELEN VERMOGENSNIVEAUS

UIT 18 P

De bereidingszones inschakelen:

Verplaats uw vinger horizontaal over het scrolltoetsenbord (SCHUIVER) van de gewenste kookzone om het in te schakelen en het vermogen af te stellen. Het niveau wordt weergegeven bij de zone, samen met het indicatorlampje dat de actieve kookzone aangeeft. De toets "P" kan gebruikt worden om de quick heating functie te selecteren.

De bereidingszones uitschakelen:

Selecteer de toets "UIT" aan het begin van het toetsenbord.

TOETSENBLOKKERING

Om de instellingen te vergrendelen en te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld, druk 3 seconden op de toets OK/toetsvergrendeling. Een geluidssignaal en een waarschuwingslampje boven het symbool geven aan dat de functie is ingeschakeld. Het bedieningspaneel wordt helemaal vergrendeld, behalve de uitschakelfunctie (UIT). Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure.

KOOKWEKKER

Er zijn twee kookwekkers - één controleert de linker kookzones, de ander controleert de rechter kookzones.

De wekker inschakelen:

Druk op de toets "+" of "-" om de gewenste tijd op de kookzone in gebruik in te stellen. Een indicatorlampje wordt ingeschakeld naast het specifieke symbool (🕒). Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De tijd kan op elk willekeurig ogenblik gewijzigd worden, en verschillende kookwekkers kunnen gelijktijdig ingeschakeld worden.

Als 2 kookwekkers aan dezelfde kant van de kookplaat gelijktijdig worden geactiveerd, knippert de "Indicatie zoneselectie" en wordt de gekozen bijbehorende bereidingstijd op het centrale display weergegeven.

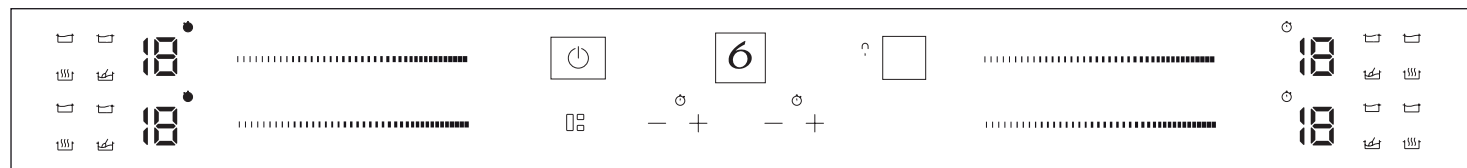
De kookwekker uitschakelen:

Druk tegelijk op de toetsen "+" en "-" totdat de kookwekker is uitgeschakeld.

INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

Deze led (wanneer AAN) geeft aan dat de kookwekker voor de kookzone is ingesteld.

DAGELIJKS GEBRUIK



FLEXICOOK

Met de selectie van de toets "FLEXICOOK" kunt u twee kookzones combineren en ze op hetzelfde vermogen gebruiken door het gehele oppervlak te bedekken met een brede pan of een gedeelte ervan met een ronde/ovale pan. De functie blijft altijd aan staan en als er slecht een enkele pan wordt gebruikt, kan deze verplaatst worden over de gehele zone. In dit geval kunnen beide scrolltoetsenborden links onverschillig gebruikt worden. Ideaal om te koken met ovale of rechthoekige pannen of met pansteunen.

6th SENSE

De toets "6th Sense" schakelt de speciale functies in.

Plaats de pan en selecteer de kookzone.

Druk op de toets "6th Sense". Een "A" verschijnt op het display.

Het lampje voor de eerste beschikbare speciale functie voor de kookzone gaat branden. Selecteer de gewenste speciale functie door één of meerdere malen op de toets "6th Sense" te drukken.

De functie is ingeschakeld zodra de toets "OK" ter bevestiging is ingedrukt.

Als u de speciale functie wilt wijzigen, drukt u op de toets "UIT" en vervolgens op de toets "6th Sense" om de gewenste functie te selecteren.

Om de speciale functies uit te schakelen, houdt u de toets "UIT" ingedrukt.

DAGELIJKS GEBRUIK

Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking. Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de panbodems (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende

SMELTEN

Met deze functie kunt u het voedsel op de ideale smelttemperatuur brengen en de toestand van het voedsel handhaven zonder het risico dat het aanbrandt. Deze methode is ideaal, omdat delicate voedingsmiddelen zoals chocolade niet worden aangetast en niet aan de pan blijven plakken.

WARMHOUDEN

Met deze functie kunt u uw voedsel op een ideale temperatuur houden, doorgaans na de bereiding, of kunt u vloeistoffen langzaam in laten koken. Ideaal om het voedsel op een perfecte temperatuur te serveren.

SUDDEREN

Deze functie is ideaal om een suddertemperatuur te handhaven, waarmee u voor een lange periode voedsel kunt bereiden zonder het risico dat het aanbrandt. Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken) met sauzen.

KOKEN

Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en laten doorkoken met minder energieverbruik. Doe ongeveer 2 liter water (bij voorkeur met kamertemperatuur) in de pan, en zet er geen deksel op. In alle gevallen worden gebruikers geadviseerd om het kokende water goed in het oog te houden en de resterende hoeveelheid water regelmatig te controleren.

lagen bestaat of onregelmatig is).

Deze geluiden kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek.

INDICATOREN

DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

Dit symbool verschijnt als de pot niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft voor de geselecteerde bereidingszone. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pot wordt geregistreerd, dan wordt de bereidingszone uitgeschakeld.

RESTWARMTE

Als "H" wordt weergegeven op het display is de kookzone nog heet. Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

BEREIDINGSTABEL

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	NIVEAUGEBRUIK (indicatie van kookervaring en -gewoonten)
Maximumvermogen	P	Snel verwarmen	Ideaal om gauw de temperatuur te verhogen om snel water aan de kook te brengen of om snel vocht te verwarmen.
	14 – 18	Bakken – koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
		Braden – sauteren – koken – grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen.
	10 – 14	Braden – sauteren – stomen – sauteren – grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen, en accessoires voor te verwarmen.
		Bereiden – stoven – sauteren – grillen – smeugig maken	Ideaal om te stoven, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	5 – 9	Bereiden – sudderen – indikken – smeugig maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeugig maken.
			Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
	1 – 4	Smelten – ontdooien	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien.
		Warmhouden – risotto smeugig maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeugig te maken.
Geen vermogen	UIT	–	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door "H").

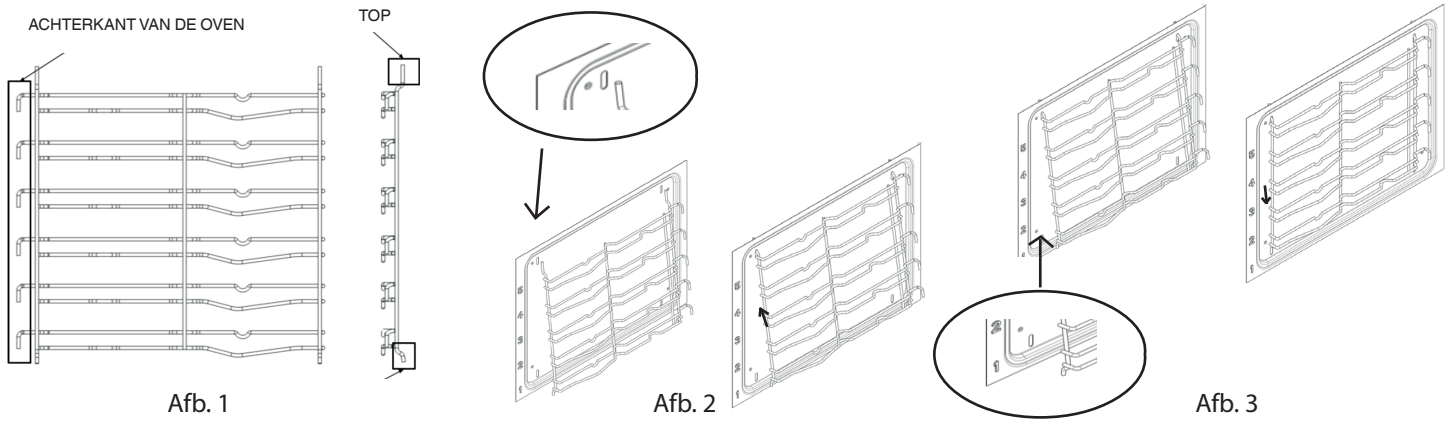
INDICATOREN

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

Let op: De aanwezigheid van water, gemorste vloeistoffen uit pannen of eventuele objecten op de toetsen van de kookplaat kunnen leiden tot het per abuis activeren of deactiveren van de toetsenblokkeringsfunctie.

CODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
F0E1	Er is kookgerei gedetecteerd maar het is niet compatibel met de gevraagde handeling.	Het kookgerei staat niet goed gepositioneerd op de bereidingszone of het is niet compatibel met met een of meerdere bereidingszones.	Druk twee keer op de Aan-/Uit-toets om de F0E1-code te wissen en de bereidingszone vrij te geven. Probeer vervolgens het kookgerei in een verschillende bereidingszone te gebruiken of gebruik ander kookgerei.
F0E7	Foute aansluiting stroomsnoer.	De voedingsaansluiting is niet exact zoals aangegeven in de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".	Pas de voedingsaansluiting aan volgens de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
F0EA	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		
dE <i>[wanneer de kookplaat is uitgeschakeld]</i>	De kookplaat wordt niet warm. De functies gaan niet AAN.	DEMO-MODUS aan.	Volg de instructies in de paragraaf "DEMO-MODUS".

DE ROOSTERS AAN DE ZIJKANT BEVESTIGEN

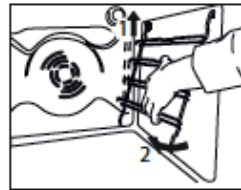


Uw nieuwe fornuis wordt geleverd met 2 chromen roostersteunen die samen met de roosters in de oven zitten. De bovenste stangen zijn langer dan de onderste, de haken zitten aan de achterkant van de oven. Zie Fig. 1. De bovenkant van de roostersteunen grijpt in sleuven in de zijwand van de oven, zie Fig. 2. Zodra ze bovenaan vastzitten, duwt u de onderste stangen in de onderste sleuven in de zijwanden van de oven. Laat nu de roostersteunen iets zakken tot ze vastklikken. Zie Fig. 3

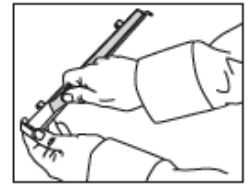
MONTEREN VAN DE ROOSTERGELEIDERS (INDIEN BIJGELEVERD)

Roostergeleiders die gedeeltelijk of volledig worden uitgetrokken vergemakkelijken het plaatsen van roosters, bakken en platen

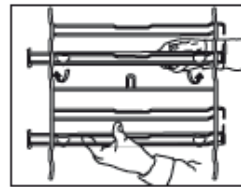
1. Verwijder de steunroosters (Fig. 1)
2. Verwijder de plastic bescherming van de roostergeleiders (Fig. 2).
3. Plaats het bovenste gedeelte van de roostergeleiders op de steunroosters. Controleer of de telescopische looprails gemakkelijk tot de voorzijde van de oven kunnen worden verplaatst. Druk vervolgens het onderste gedeelte van de roostergeleiders stevig tegen het steunrooster totdat ze vastklikken (Fig. 3).
4. Plaats de laterale steunroosters terug in de oven (Fig. 4).
5. Plaats de accessoires op de roostergeleider (Fig. 5, 6).



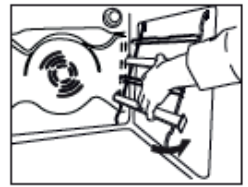
Afb. 1



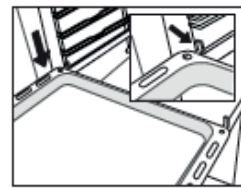
Afb. 2



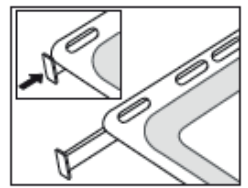
Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5



Afb. 6

ACCESSOIRES

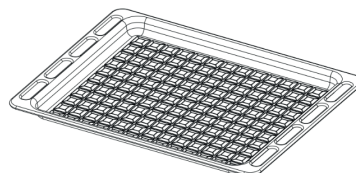
ROOSTER



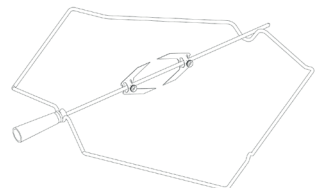
DIEPE LADE



BAKPLAAT



DRAAISPIJKIT



Het aantal en type. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1A, 1B)

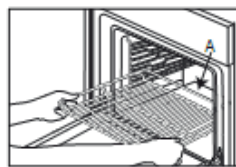


Fig. 1A

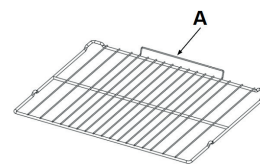
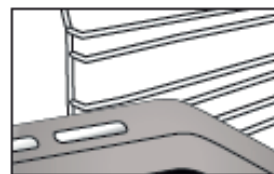


Fig. 1B

2. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde manier als het rooster geplaatst (Fig. 2).


















































































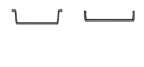

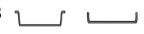


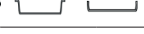
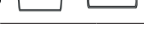
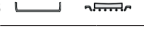

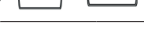
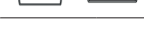

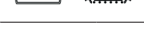
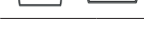


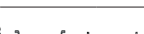
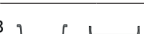


Afb. 2






BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERW.	TEMP. (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU (L-nummer) EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake	STATISCH	JA	170	30 - 50	L-1
Taarten / Luchtige cake	HETE LUCHT	JA	150	50 - 70	L-5 L-3
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentaart)	STATISCH	JA	160 - 180	40 - 60	L-2
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentaart)	HETE LUCHT	JA	150 - 170	40 - 70	L-5 L-3
Koekjes / Shortbread	STATISCH	JA	140	30 - 60	L-3
Koekjes / Shortbread	ECO Hetelucht	-	140 - 150	30 - 60	L-4
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140	30 - 60	L-5 L-3
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140	35 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3
Kleine taartjes / Muffins	STATISCH	JA	160 - 180	20 - 50	L-4
Kleine taartjes / Muffins	ECO Hetelucht	-	160 - 180	20 - 50	L-2
Kleine taartjes / Muffins	HETE LUCHT	JA	150 - 160	30 - 50	L-5 L-3
Kleine taartjes / Muffins	HETE LUCHT	JA	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2
Soesjes	STATISCH	JA	170 - 200	20 - 50	L-3
Soesjes	HETE LUCHT	JA	170 - 200	20 - 50	L-5 L-3
Soesjes	HETE LUCHT	JA	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2
Meringues	STATISCH	JA	80 - 100	120 - 200	L-3
Meringues	HETE LUCHT	JA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3
Meringues	HETE LUCHT	JA	80 - 100	120 - 200	L-6 L-4 L-2
Pizza / Brood / Focaccia	STATISCH	JA	190 - 250	15 - 50	L-2
Pizza / Brood / Focaccia	HETE LUCHT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-3

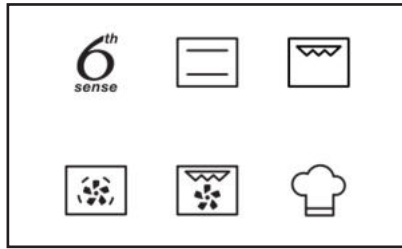
Pizza / Brood / Focaccia	HETE LUCHT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-1   
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	CONVECTIEBAKKEN	JA	170-180	30 - 60	L-3  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	ECO Hetelucht	-	180	30 - 60	L-3  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	HETE LUCHT	JA	180	50 - 80	L-5 L-3  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	STATISCH	JA	170 - 190	15 - 40	L-3  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	HETE LUCHT	JA	180 - 210	15 - 40	L-5 L-3  
Lasagne / ovenschotels / pastaschotel / cannelloni	STATISCH	JA	180 - 200	30 - 65	L-3  
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg	STATISCH	JA	190 - 200	40 - 80	L-3  
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg	TURBO GRILL	-	3	40 - 90	L-3  
Kip / konijn / eend 1 kg	STATISCH	JA	190 - 220	50 - 80	L-3  
Kip / konijn / eend 1 kg	TURBO GRILL	-	3	50 - 100	L-3  
Kalkoen / gans 3 kg	TURBO GRILL	-	3	130 - 170	L-3  
Kalkoen / gans 3 kg	STATISCH	JA	160 - 180	130 - 170	L-3  
Visfilets / Moten vis	STATISCH	JA	180 - 200	20 - 30	L-3  
Visfilets / Moten vis	GRILLEN	-	3	10 - 30	L-4  
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	STATISCH	JA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	TURBO GRILL	-	3	30 - 60	L-3  
Groentegratin	STATISCH	JA	180 - 200	20 - 30	L-3  
Groentegratin	GRILLEN	-	3	10 - 30	L-4  
Toast	GRILLEN	5'	3	1 - 2	L-5 
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers	GRILLEN	-	3	15 - 30	L-5  
Gebakken aardappeltjes	STATISCH	JA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Gebakken aardappeltjes	TURBO GRILL	-	3	30 - 60	L-3  
Lamsbout / schenkel	TURBO GRILL	-	3	50 - 100	L-3  
Complete maaltijd (Cook3): Vruchtentaart Lasagne Braadstuk	HETE LUCHT	-	180 - 190	40 - 80	L-6 L-4 L-2   
Complete maaltijd (Cook4): Vruchtentaart Lasagne Vleesstukken Geroosterde groenten	HETE LUCHT	-	180 - 190	40 - 80	L-6 L-4 L-3 L-1    
Dikke diepvriespizza	6th Sense Frozen bake	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Diepvriespizza	6th Sense Frozen bake	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Diepvrieslasagne	6th Sense Frozen bake	-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Friet	6th Sense Frozen bake	-	180 - 250	25 - 45	L-2  
Rosbief	6th Sense Vlees	-	190 - 200	40 - 90	L-3  
Kip	6th Sense Vlees	-	200 - 220	50 - 100	L-3  
Gebraden varkensvlees	6th Sense Vlees	-	170 - 200	40 - 90	L-3  
Complete maaltijd (Cook5): Voorgerecht Lasagne Vruchtentaart Vleesstukken Geroosterde groenten	6th Sense Cook5	-	180 - 190	40 - 80	L-6 L-4 L-3 L-2 L-1     
Koekjes / Shortbread	6th Sense Cook5	-	140	45 - 80	L-6 L-5 L-4 L-3 L-1     

Pizza	6th Sense Cook5		190 - 230	45 - 70	L-6 L-5 L-4 L-3 L-1 
Broodjes 60-80g per stuk	6th Sense Brood	-	210	25 - 45	L-3 
Brood 1kg	6th Sense Brood	-	170 - 210	50 - 120	L-3 
Sandwichbrood 0,5 - 0,7 kg	6th Sense Brood	-	170 - 180	70 - 100	L-3 
Pizza dun	6th Sense Pizza	-	220 - 250	15 - 25	L-3 
Pizza dik	6th Sense Pizza	-	190 - 210	30 - 45	L-3 
Broodjes	SHS	-	210	25 - 40	L-3 
Visfilets / Moten vis	SHS	-	180	15 - 35	L-3 
Gebraden kip 1-1,3 kg	SHS	-	200	50 - 80	L-3 
Rosbief	SHS	-	200	35 - 60	L-3 
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg	SHS	-	200	60 - 90	L-3 
Kleine taartjes / Muffins	SHS	-	160 - 170	30 - 55	L-3 
Taarten / Luchtige cake	SHS	-	170 - 180	30 - 60	L-2 
Focaccia	SHS	-	200 - 220	20 - 40	L-3 
Heel brood	SHS	-	170 - 180	70 - 100	L-3 
Gebakken aardappeltjes	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3 
Rosbief 2 kg	SHS	-	200	40 - 70	L-3 
Lamsbout	SHS	-	180 - 200	65 - 75	L-3 
Kip / konijn / eend 1 kg	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3 
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	SHS	-	180 - 200	25 - 40	L-3 

ACCESSOIRES					
	Rooster	Bakvorm of taartvorm op het rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

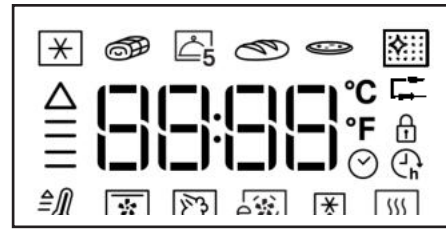
HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN EN DAGELIJKS GEBRUIK



LINKER DISPLAY



Dit display geeft de belangrijkste bereidingsfuncties weer. De selecteerbare functie licht op. De symbolen geven de functie aan. Zie voor een volledige beschrijving de tabel op pagina 17.

RECHTER DISPLAY



Dit display toont de klok, de groepen voor 6th Sense  en speciale functies , de details van alle functies, en helpt u bij het instellen van alle bereidingsparameters.

OPMERKING: de weergegeven afbeelding kan variëren op basis van het aangekochte model.

Als het laatste rechter symbool van het cluster Speciale functies niet brandt, is er geen functie voor automatisch reinigen.


1. DE TIJD REGELEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



Op het display gaan de twee cijfers die het uur aangeven knipperen. Draai aan de knop om het uur in te stellen en druk op  om te bevestigen.




Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Draai aan de knop om de minuten in te stellen en druk op  om te bevestigen.


Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u  tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen.

Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

2. INSTELLINGEN

Indien nodig kunt u de standaardeenheid van meting, temperatuur (°C) en nominale stroom (16 A) wijzigen. Druk gedurende ten minste 5 seconden op  terwijl de oven is uitgeschakeld.



Draai de selectieknop om de eenheid te kiezen en druk vervolgens op  om te bevestigen.



Draai de selectieknop om de nominale stroom te selecteren en druk vervolgens op  om te bevestigen.

Let op: De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16 A) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen.

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Hete Lucht").


Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

1 AAN/UIT

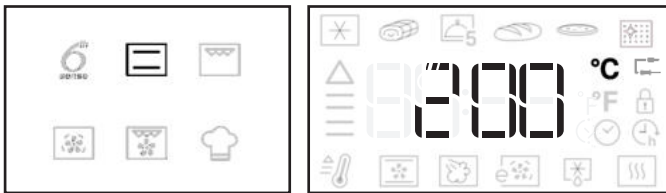
Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt alleen de 24-uursklok weergegeven.



Druk op  om de oven IN te schakelen (houd ½ sec ingedrukt).

Wanneer de oven AAN staat, zijn beide displays geactiveerd.


De knop en alle toetsen zijn volledig functioneel.



OPMERKING: druk op  om een geactiveerd bereidingsprogramma te beëindigen, door het apparaat UIT te zetten.

2 SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE


Om bereidingsprogramma's en andere functies te kiezen. Zie voor beschrijvingen de tabel op pagina 17 en 18.

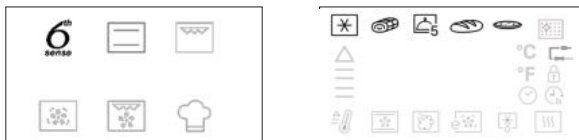
Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Druk op  om de oven in te schakelen.


Draai aan de knop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken.

Selecteer ON en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op  om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



Draai aan de knop om de subfuncties op het rechter display te bekijken. Selecteer een functie en druk op  om te bevestigen.

Ga te werk zoals aangegeven in de paragraaf "snel aan de slag" (paragraaf 3) om de bereidingsfunctie onmiddellijk te starten of gebruik de wizard voor modusinstelling zoals aangegeven in de paragrafen 4, 5 en 6

3 SNEL AAN DE SLAG




Om de wizard voor modusinstelling over te slaan en snel een bereidingsprogramma te starten.

Druk op  om snel elke functie te starten.

De oven voert een bereidingsprogramma zonder tijdstelling uit (zie paragraaf 5.1) aan de voorgeprogrammeerde temperatuur en het display telt de minuten op en geeft de verstreken tijd aan.

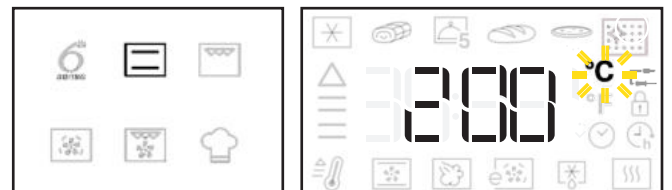
Druk op  om onmiddellijk het bereidingsprogramma te starten met de laatst ingestelde waarden.


4 INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR

Om de temperatuur voor alle voorziene bereidingsprogramma's af te stellen, behalve Grill , Turbo hete lucht  Warmhouden 

Druk op  om de gewenste functie te bevestigen.

Het °C/°F icoontje knippert.





Draai  rond om de gewenste temperatuur in te stellen.



Druk op  om te bevestigen en stel de duur in (zie paragraaf 5) of druk op  om Snel aan de slag te gaan.

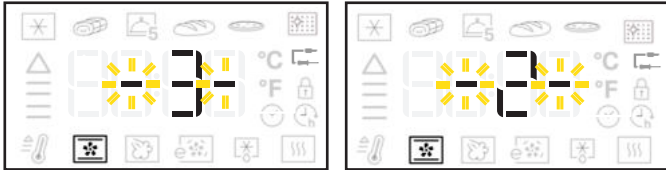
OPMERKING: draai  rond om de temperatuur in te stellen tijdens een bereidingsprogramma.

4.1 INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU



Om het vermogensniveau van de bereidingsfuncties Grill  en Turbo Grill  in te stellen.


Er zijn 3 vermogensniveaus voor grillen vastgelegd:
-1- (laag), -2- (midden), -3- (hoog).

Het rechter display geeft de voorgeprogrammeerde waarde weer tussen twee knipperende "-".







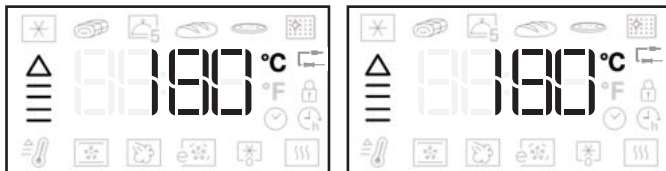
Draai  rond om het gewenste niveau in te stellen.

Druk op  om te bevestigen en de duur in te stellen (zie paragraaf 5) of druk op  om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: draai  rond om het grillniveau in te stellen tijdens een bereidingsprogramma.

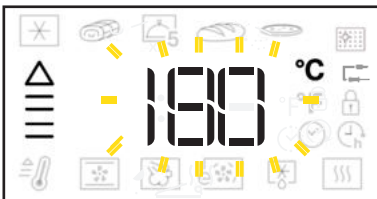
4.2 VOORVERWARMINGSFASE

Voor bepaalde functies (Conventioneel , Hetelucht , Turbo hetelucht , Snel voorverwarmen ) is er een voorverwarmingsfase die automatisch start zodat de gewenste temperatuur snel wordt bereikt.



Een pijl naast de doeltemperatuur, waarvan de leds na elkaar blijven knipperen, geeft de voorverwarmingsfase aan.

Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.




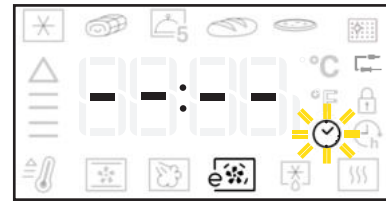
Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: de oven start automatisch het geselecteerde bereidingsprogramma.



OPMERKING: het voedsel in de oven zetten voor het einde van de voorverwarmingsfase kan de bereiding negatief beïnvloeden.


5 INSTELLEN VAN DE DUUR

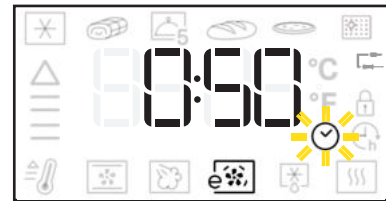
Om de duur van een functie in te stellen na de instelling van de temperatuur.



: Het icoontje knippert.




Druk op  of  om een bereidingsprogramma zonder tijdstelling (5.1) in te stellen.

Draai  rond om de duur in te stellen.

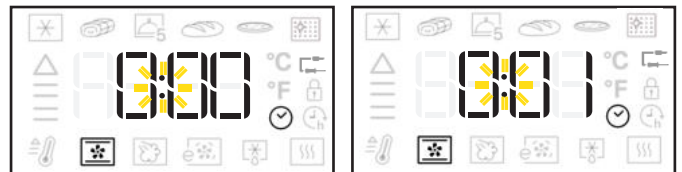


Druk op  om de bereidingstijd met tijdstelling (5.2) te bevestigen en ga naar om de tijd van beëindiging in te stellen of druk op  om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: druk op  om de duur tijdens een bereidingsprogramma in te stellen.

5.1 BEREIDINGSPROGRAMMA ZONDER TIJDINSTELLING

Tijdens een bereidingsprogramma zonder tijdstelling geeft het rechter display de verstreken tijd in minuten weer en ":" knippert.

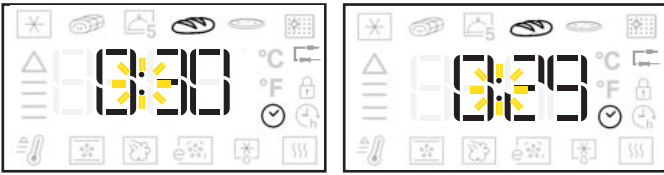


Druk op  om het bereidingsprogramma uit te zetten wanneer u wenst en de oven UIT te schakelen.

OPMERKING: druk op  van programma zonder tijdstelling naar programma met tijdstelling over te schakelen en het tijdstip voor beëindiging in te stellen.

5.2 BEREIDINGSPROGRAMMA MET TIJDINSTELLING

Tijdens een bereidingsprogramma met tijdstelling geeft het rechter display de verstreken tijd in minuten weer en ":" knippert.



Druk op om het bereidingsprogramma uit te zetten wanneer u het gewenst acht.

Zodra de bereidingstijd verstreken is, geeft het rechter display de tekst "End" weer en een zoemer gaat af.



OPMERKING: de duur bevat de tijd van de voorverwarmingsfase niet.

6 INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING MET UITGESTELDE START

Om het gewenste tijdstip voor het beëindigen van een functie in te stellen.

Het rechter display geeft het tijdstip van het beëindigen van het bereidingsprogrammaweer en het icoontje knippert.



Draai rond om het gewenste tijdstip voor beëindiging in te stellen.

Druk op om het tijdstip voor beëindiging te bevestigen.



OPMERKING: de tijd weergegeven op het display bevat ook de ingestelde duur. Tijdens het uitstel kunt u altijd het volgende doen:

Draai rond om het tijdstip voor beëindigen later in te stellen.

Druk op om het temperatuurniveau af te stellen.

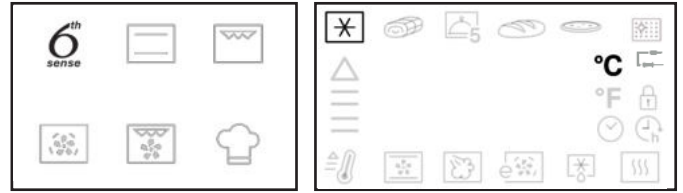
Druk op de duur af te stellen.

Als de functie een voorverwarmingsfase heeft, wordt die fase overgeslagen als uitstel is ingesteld.

7 6TH SENSE FUNCTIES

Om te kiezen uit 6 verschillende specifieke bereidingsprogramma's met vooraf ingestelde waarden. Zie de tabel op pagina 17 voor het volledige overzicht en de beschrijving van de functies.

Draai rond om de 6th Sense functie te selecteren.



Druk op om te bevestigen.

Draai rond om de gewenste 6th Sense functie te selecteren.



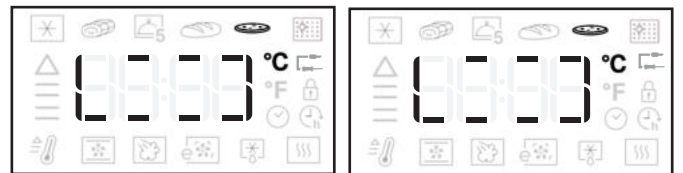
Druk op om te bevestigen en stel de waarden van duur/tijdstip van beëindigen in of druk op om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: het is voor de 6th Sense functies niet nodig de oven voor te verwarmen. Zie de tabel op pagina 19 voor de aanbevolen temperatuur en duur van de bereidingen.

HERSTEL VAN 6TH SENSE TEMPERATUUR

Als tijdens een 6th Sense bereidingsprogramma de oventemperatuur daalt omdat de deur werd geopend, stelt de 6th Sense functie voor temperatuurherstel automatisch de originele temperatuur terug in.

Tijdens het herstel van de 6th Sense temperatuur geeft het display een "slang-animatie" weer totdat de doeltemperatuur is bereikt.

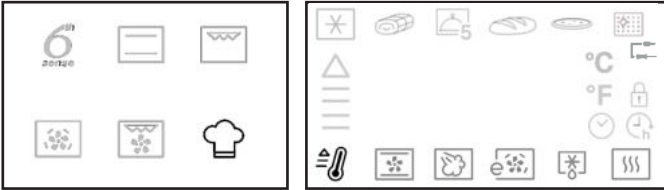



OPMERKING: tijdens een programma met tijdstelling wordt om de bereiding te garanderen de bereidingsduur verlengd met de tijd dat de deur is blijven openstaan.

8 SPECIALE FUNCTIES

Om te kiezen uit verschillende specifieke bereidingsprogramma's. Zie de tabel op pagina 18 voor het volledige overzicht en de beschrijving van de functies.



Draai  rond om de speciale functie te selecteren.



Druk op  om te bevestigen.

Draai  rond om de gewenste speciale functie te selecteren.






Druk op  om te bevestigen en de waarden in te stellen of druk op  om snel aan de slag te gaan.


8.1 SNEL VOORVERWARMEN



Om de oven snel voor te verwarmen. Zie de volledige beschrijving op pagina 18.

Open de speciale functies .

Draai  om te selecteren .

Druk op  om te bevestigen.

Draai  rond om de gewenste temperatuur te selecteren.

Druk op  om de snelle voorverwarming in te schakelen of druk op  om de duur van het volgende bereidingsprogramma in te stellen.





Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: de oven start automatisch een bereidingsprogramma en behoudt de bereikte temperatuur.

Zet geen voedsel in de oven vóór het einde van het snelvoorverwarmingsprogramma.

9 OVENVERLICHTING

Druk op  om het ovenlicht IN of UIT te schakelen. Bij gebruik van de functie ECO Hetelucht  wordt de lamp na 1 minuut uitgeschakeld.

10 TOETSENBLOKKERING

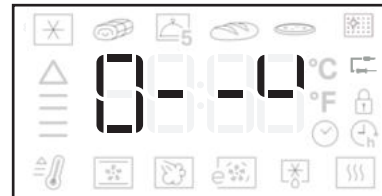
Om de bedieningspaneeltoetsen te blokkeren.

Houd  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Om uit te schakelen.







Houd  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



De oven kan om veiligheidsredenen altijd UIT geschakeld worden tijdens een bereidingsprogramma door op de knop AAN/UIT te drukken.

GAARTHERMOMETER (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

De bijgeleverde gaarthermometer dient om de exacte temperatuur in het voedsel te meten tijdens de bereiding.

De gaarthermometer kan alleen bij sommige functies worden gebruikt (Conventioneel , Hete lucht , Statisch , Turbo hete lucht , 6th Sense Vlees  en 6th Sense Maxicooking ).

De correcte plaatsing van de thermometer is belangrijk om het gewenste bereidingsresultaat te kunnen bereiken. Steek de thermometer volledig in het malste gedeelte van het stuk vlees, zonder daarbij botten of vette gedeeltes te raken (Fig. 1).

Voor gevogelte moet de thermometer dwars, in het midden van de borst, geplaatst worden, waarbij u er op moet letten dat de punt niet in een holle ruimte terecht komt (Fig. 2).

Indien het vlees erg onregelmatig gevormd is, moet u de bereiding controleren voordat u het gerecht uit de oven haalt. Sluit het uiteinde van de thermometer aan in de uitsparing in de rechterwand van de ovenruimte.

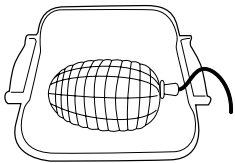


Fig. 1

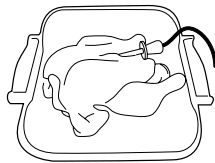



Fig. 2


BELANGRIJK: let op de ovenwanden en het voedsel terwijl u de gaarthermometer inbrengt: deze kunnen heet zijn.

Wanneer de gaarthermometer in de oven wordt gestoken, klinkt er een zoemer en toont het display het pictogram  en de gewenste temperatuur.





Als de gaarthermometer wordt aangesloten tijdens de selectie van een functie, schakelt het display over naar de voorgeprogrammeerde doeltemperatuur van de gaarthermometer.



Druk op  om de instellingen te starten.

Draai  rond om de doeltemperatuur van de gaarthermometer in te stellen.



Druk op  om te bevestigen.


Draai  rond om de ovenruimtetemperatuur in te stellen.



Druk op  of  om te bevestigen en het bereidingsprogramma te starten.


Tijdens het bereidingsprogramma geeft het display de doeltemperatuur van de gaarthermometer weer.

Wanneer het vlees de ingestelde doeltemperatuur bereikt, stopt het bereidingsprogramma en het display geeft "End" weer.



Om het bereidingsprogramma opnieuw te starten vanaf "End" kunt u door aan  te draaien de doeltemperatuur van de gaarthermometer bijstellen zoals eerder uitgelegd wordt.


Druk op  of  om te bevestigen en de bereidingscyclus opnieuw te starten.

OPMERKING: tijdens een bereidingsprogramma met de gaarthermometer kunt u aan  draaien om de doeltemperatuur van de gaarthermometer te veranderen.

Press  to adjust oven cavity temperature.

Zie de tabel op pagina 19 voor de ideale temperatuur voor elk type vlees.

De gaarthermometer kan op elk ogenblik worden ingebracht, ook tijdens een bereidingsprogramma. In dat geval dient u de parameters van de bereidingsfunctie opnieuw in te stellen.

If meat probe is incompatible with a function, the oven switch off the cooking cycle and plays an alert buzzer sound. In this case, disconnect the meat probe or press  to set another function.

De uitgestelde start en de voorverwarmingsfase kunnen niet met de gaarthermometer worden gebruikt

11 AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE OVEN (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)



De automatische reinigingsfunctie, indien aanwezig, kan variëren afhankelijk van het model dat u heeft gekocht.

PYRO-REINIGINGSCYCLUS


* (INDIEN AANWEZIG)

Zie voor de beschrijving van deze functie ook de functietabel op pagina 22 en 23 en het hoofdstuk "Reiniging" op pagina 24.

Open de speciale functies .



Draai  om rond om te selecteren .



Druk op  om te bevestigen.

Draai  rond om de gewenste voorgeprogrammeerde duur in te stellen.




Druk op  om de pyro-reinigingscyclus in te schakelen of druk op  om het tijdstip voor beëindiging in te stellen (paragraaf 6).

Draai  rond om het gewenste tijdstip voor beëindiging in te stellen.

Druk op  om de automatische ovenreiniging te starten.

OPMERKING: Tijdens het pyro-reinigingsprogramma wordt de oven deur automatisch vergrendeld.













Zodra het pictogram  verdwijnt, is de oven opnieuw helemaal gebruiksklaar.








WAARSCHUWING

- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus.
- Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus.
- Houd dieren en kinderen uit de buurt tijdens en na de pyrolysecyclus.

TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN

TRADITIONELE FUNCTIE		CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3 ^e . Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de 1 ^e of 2 ^e steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.
		GRILLEN	Voor het grillen van karbonades, spiezen en worstjes; het gratineren van groente en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de 4 ^e of 5 ^e steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de 3 ^e /4 ^e steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
		HETE LUCHT	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op meerdere steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Gebruik de 3e steunhoogte voor bereidingen op één steunhoogte, de 1e en 4e steunhoogte voor bereidingen op twee platen en de 1 ^e , 3 ^e en 5 ^e steunhoogte voor bereidingen op drie steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.
		TURBOGRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (bouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de 1 ^e of 2 ^e steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt.
6 th SENSE FUNCTIES		 FROZEN BAKE6th Sense	De functie selecteert automatisch de ideale bereidingswijze voor verschillende soorten kant-en-klare diepvriesproducten. De temperatuur kan worden ingesteld van 180 tot 250°C om elk soort product te bereiden. Gebruik de 2 ^e of 3 ^e steunhoogte. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
		 6th Sense VLEES	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor het braden van elk soort vlees (gevogelte, rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik de 2 ^e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.
		 6th Cook 5 Menu Sense	Voor het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen op vijf niveaus. Deze functie kan worden gebruikt voor het bereiden van koekjes, taarten, ronde pizza's (ook uit de diepvries) en voor het bereiden van een complete maaltijd. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
		 6th Sense BROOD	de functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type brood (baguettes, broodjes, sandwiches, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de 2 ^e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 6th Sense PIZZA	de functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type pizza (pizza met dunne bodem, thuisgemaakte pizza, focaccia, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de 2 ^e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN

Speciale functies 	 SNEL VOORVERWARMEN	<p>Om de oven snel voor te verwarmen. Op het eind van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.</p>
	 TURBO HETE LUCHT	<p>Voor bereiden van vlees, gevulde taarten (kaastaarten, strudel of vruchtentaarten) en gevulde groenten op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik de 2^e steunhoogte. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.</p>
	 ECO HETELUCHT	<p>Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. In deze ECO-functie blijft het lampje uit tijdens de bereiding en kan tijdelijk opnieuw worden ingeschakeld door de bevestigingstoets in te drukken. Om de efficiëntie van het vermogen te maximaliseren, is het raadzaam om tijdens de bereiding niet de deur te openen. Aanbevolen wordt de 3^e steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.</p>
	 LAGETEMPERATUUR	<p>-1 LATEN RIJZEN: Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus. -2 WARMHOUDEN: Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv.: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte.</p>
	 Ontdooien	<p>Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.</p>
	 STOMEN	<p>De functies zorgen voor uitstekende resultaten dankzij de toevoeging van stoomkookcycli. Giet pas als de oven koud is drinkwater op de bodem van de oven en kies de specifieke functie voor uw bereiding. De optimale waterhoeveelheden en temperaturen voor elke levensmiddelen categorie staan vermeld in de bijbehorende bereidingstabel. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.</p>

FOUTCODE	BESCHRIJVING (alle foutcodes worden op het HMI-display weergegeven)	WAT KAN DE KLANT DOEN
F1E1	Elektronische fout ACU-eenheid	druk op de knop AAN/UIT knop en start een bereidingscyclus van ongeveer 20/30 minuten. als de storing ook daarna nog optreedt, bel dan de klantenservice.
F1EA	Te hoge temperatuur van het product	Wacht tot het product is afgekoeld. Bel de klantenservice als de fout aanhoudt
F2E1	Fout HMI/Toetsenbord/Display.	Alleen voor klantenservice.
F3E0	Fout hoofdsensor oven	Alleen voor klantenservice.
F3E3	Fout in de sensor van de vleessonde	Alleen voor klantenservice.
F4E1	RTD zit vast.	druk op de knop AAN/UIT en houd de maaltijd in de ovenruimte. Start vervolgens de functie opnieuw op. Als de storing ook daarna nog optreedt, bel dan de klantenservice.
F5E0	Schakelaars hoofddeur en vergrendeling komen niet overeen	Schakel de stroom uit en wacht $t > 3s$. Schakel dan de stroom weer in. als de storing ook daarna nog optreedt, bel dan de klantenservice.
F5E1	Fout motor hoofddeurvergrendeling	Schakel de stroom uit en wacht $t > 3s$. Schakel dan de stroom weer in. als de storing ook daarna nog optreedt, bel dan de klantenservice.
F6E1	Storing in het communicatiesysteem tussen ACU en HMI	Communicatiefout. Alleen voor klantenservice
FBE1	Te hoge temperatuur hoofdovenruimte	Open de deur en laat het product afkoelen

REINIGEN EN ONDERHOUD

ZET DE HOOFDSCHAKELAAR UIT EN ZORG ERVOOR DAT HET FORNUIS KOUD IS ALVORENS HET SCHOON TE MAKEN. ZORG DAT ALLE BEDIENINGSELEMENTEN UIT STAAN VOORDAT U HET APPARAAT WEER INSCHAKELT.

**Gebruik geen stoomreinigers.
Draag veiligheidshandschoenen bij
alle werkzaamheden.**

**Voer de benodigde werkzaamheden
uit wanneer de oven is afgekoeld.
Koppel de voeding van het apparaat
los.**

**Gebruik geen staalwol,
schuursponsjes of schurende/bijtende
reinigingsproducten, omdat deze het
oppervlak van het apparaat kunnen
beschadigen.**

Trek de stekker uit het stopcontact.

REINIGEN VAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Een oppervlak dat niet goed wordt schoon gehouden kan de gevoeligheid van de knoppen van het bedieningspaneel verminderen.
- Gebruik alleen een schraper als restjes op de kookplaat plakken. Volg de instructies van de fabrikant van de schraper om het glas niet te krassen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
 - Gebruik geen corrosieve of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.
- Gebruik geen producten op alcoholbasis, zoals gedenatureerde alcohol.**

INTERNE OPPERVLAKKEN

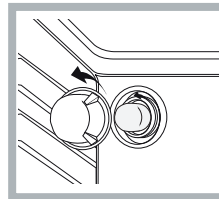
- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.



1. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.
Opmerking: Gebruik 40W/230 V type G9

De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009).

De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

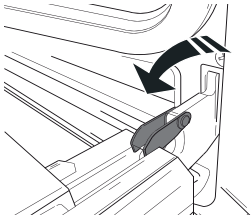
- Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

PYRO-REINIGINGSCYCLUS

Een beschrijving van de pyro-reinigingscyclus is te vinden in het hoofdstuk "Het apparaat voor het eerst gebruiken en dagelijks gebruik"

HET GLAS VAN DE OVENDEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSSEN

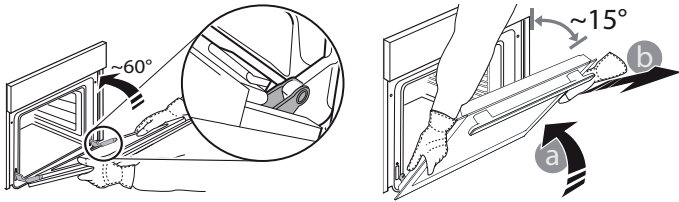
1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk.

Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.

Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

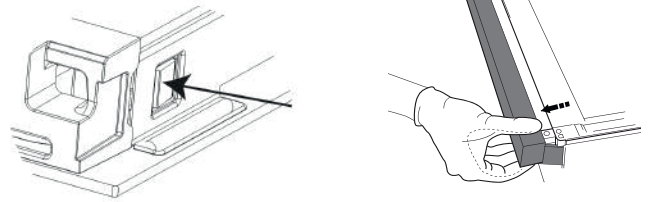
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.

Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

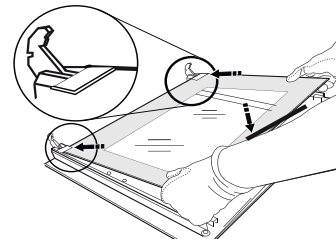
CLICK EN CLEAN - DE RUIT REINIGEN

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

3. Bij het terugplaatsen van de ruit van de deur moet het paneel van de ruit op de juiste wijze worden aangebracht, zodat de tekst op het paneel recht staat en leesbaar is.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

PROBLEEMOPLOSSING

Wat moet u doen als... Mogelijke oorzaken

De oven werkt niet.

Stroomonderbreking.
Koppel het los van het elektriciteitsnet

Oplossingen

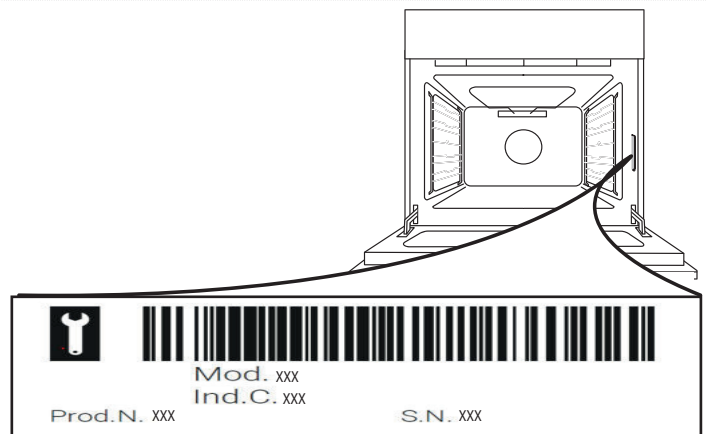
Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

KLANTENSERVICE

Bel voor assistentie het nummer dat in het garantieboekje staat, dat bij het product is bijgesloten, of volg de instructies op onze website.

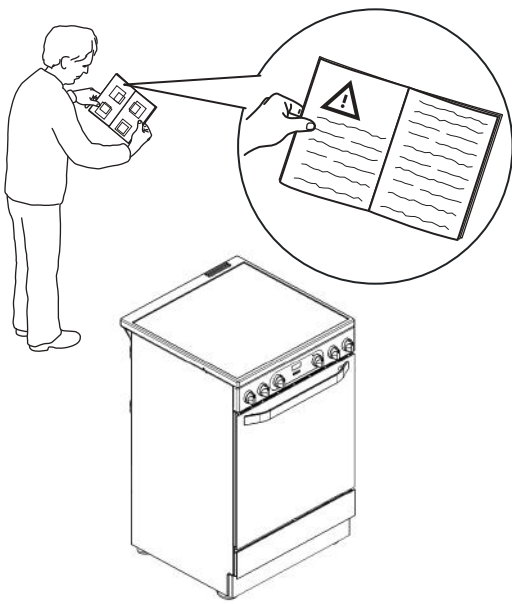
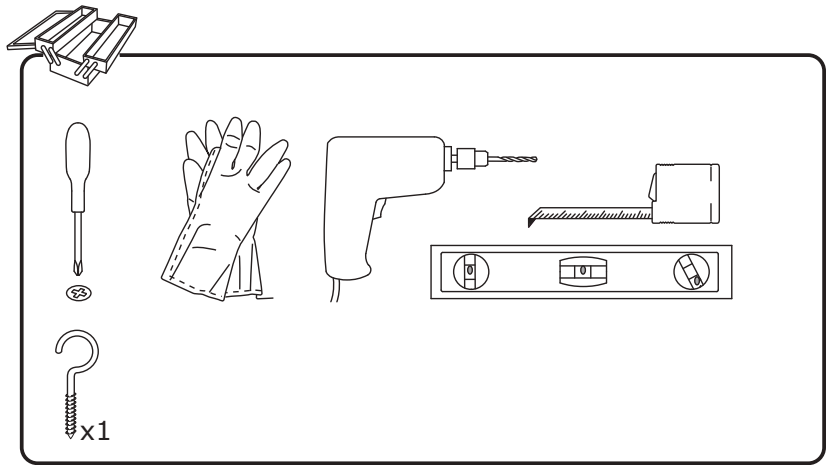
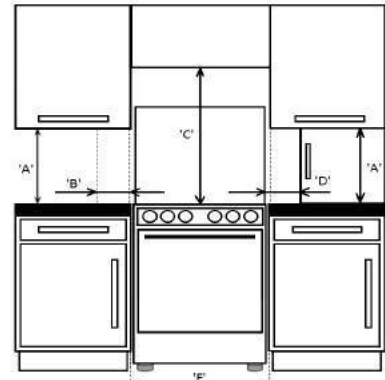
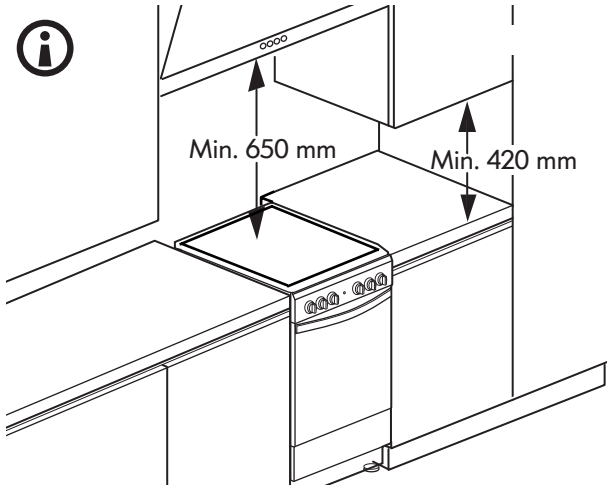
Lever:

- een korte beschrijving van de storing;
- het exacte type model van uw product;
- de assistentiecode (het nummer na het woord SERVICE op het identificatieplaatje op het product dat te zien is aan de binnenkant wanneer de ovendeur open is);
- uw volledige adres;
- een telefoonnummer.

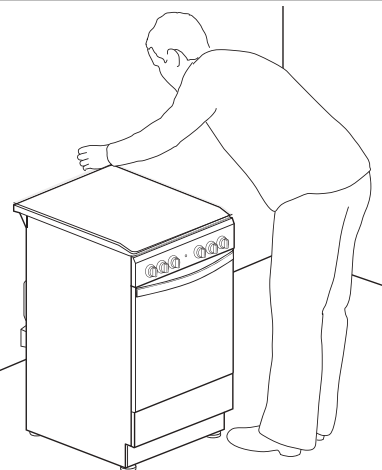
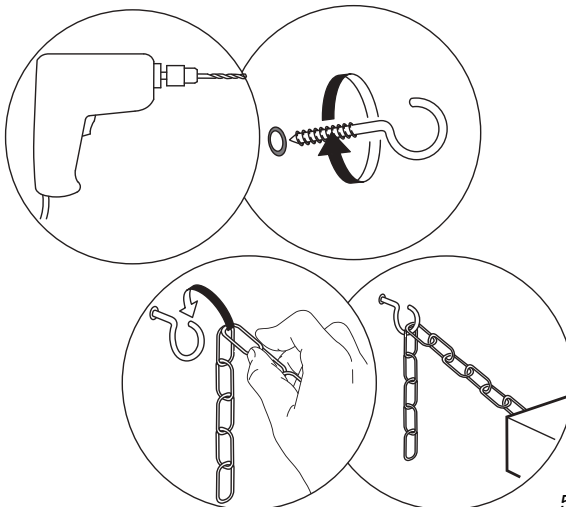
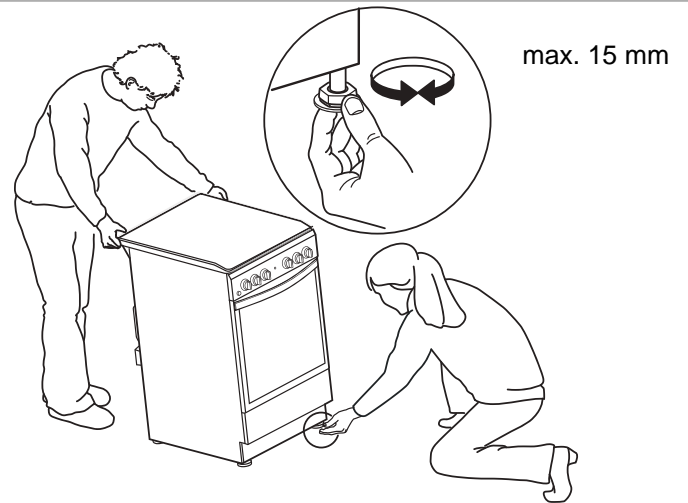
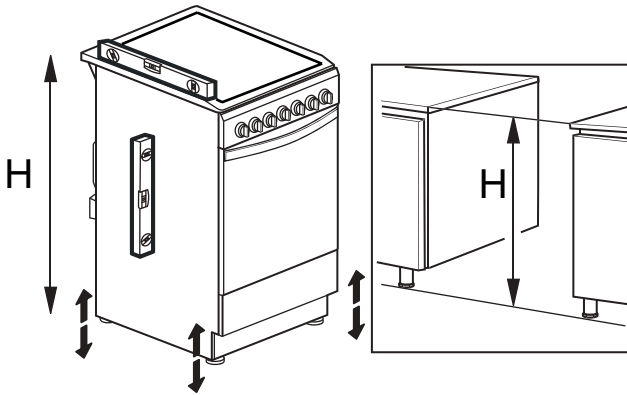


Let op: Wend u tot een erkend Servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is waarvan u de zekerheid heeft dat er originele vervangsonderdelen worden gebruikt en de reparaties correct worden uitgevoerd.

Raadpleeg het bijgesloten garantieboekje voor meer informatie over de garantie.

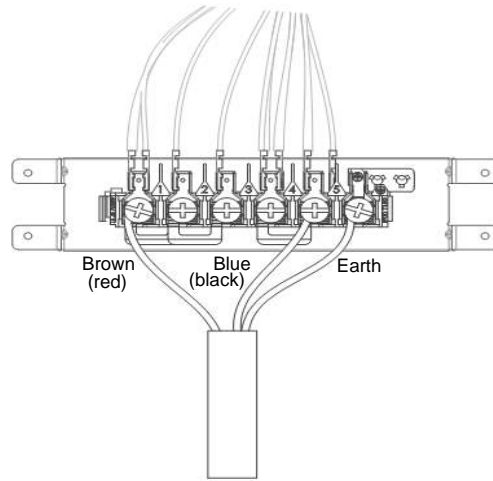
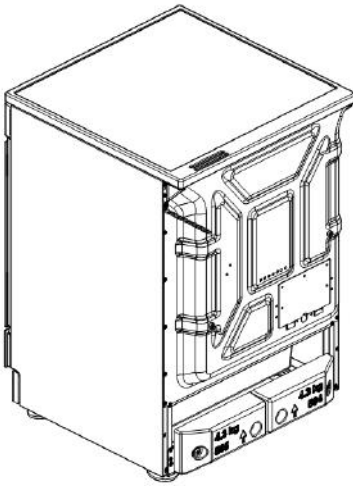
1**2****3** ⓘ

'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

4



5



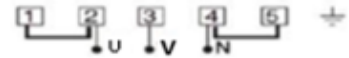
220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

6

6.1



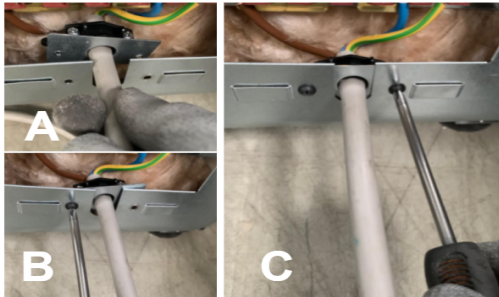
6.2



6.3



6.4



6.5



7

