

Mode d'emploi Bedienungsanleitung

»»» Cuisinière
Herd

FIV760---

FR

Manuel

FR 3 – FR 27

DE

Bedienungsanleitung

DE 3 – DE 27



Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme

Important à savoir - Wichtige Informationen



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre cuisinière

Présentation	4
Description de l'appareil	5
Panneau de commande	6

Première utilisation

Avant d'utiliser la cuisinière	7
Réglage de l'horloge	8
Verrouillage des touches	8

Utilisation

Utilisation du four	9
Tableau des fonctions du four	10
Utilisation de la plaque de cuisson à induction)	11
Casseroles de cuisson par induction	12

Fonctionnement

Fonctionnement du four	14
Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction	16

Entretien

Nettoyage de l'appareil	18
Remplacement de la lampe du four	18
Retirer la porte du four	19

Dysfonctionnements

Tableau des défaillances	20
--------------------------	----

Installation

En général	22
Raccordement électrique	22
Installation	23
Données techniques	25

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	27
---	----

Présentation

Félicitations pour l'achat de cette cuisinière. Ce produit est conçu pour offrir un confort d'utilisation optimal. Le four possède une large gamme de réglages qui vous permettent de sélectionner la bonne méthode de cuisson à chaque fois.

Veuillez lire ce manuel afin de bien savoir comment profiter au mieux de votre cuisinière. En plus des informations relatives au fonctionnement du four, vous trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

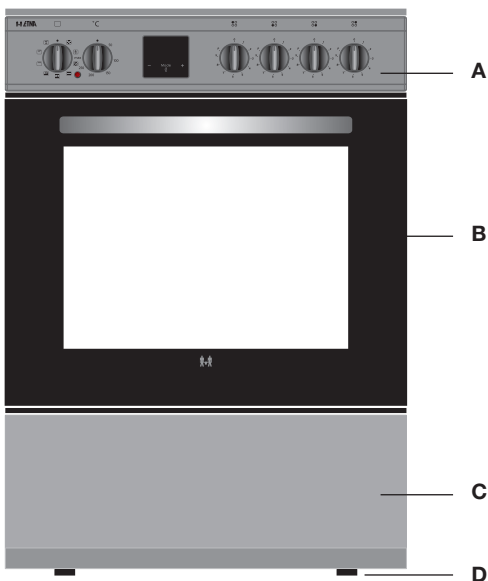
Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

VOTRE CUISINIÈRE

Description de l'appareil



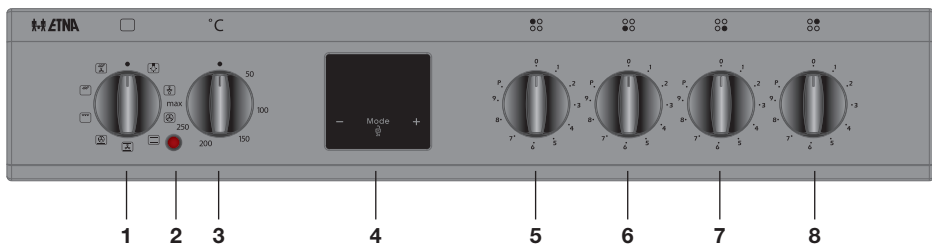
1. Zone de cuisson arrière gauche
2. Zone de cuisson arrière droite
3. Zone de cuisson avant gauche
4. Zone de cuisson avant droite
5. Touche minuteur, touche - et touche +



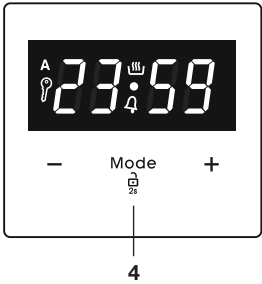
- A. Panneau de contrôle
- B. Porte du four
- C. Compartiment de rangement
- D. Niveleurs

VOTRE CUISINIÈRE

Panneau de commande



- 1. Bouton de fonction du four
- 2. Voyant de thermostat du four
- 3. Bouton de température du four
- 4. Minuteur (four)
- 5. Bouton de commande - zone de cuisson arrière gauche (Ø 210/2500W)
- 6. Bouton de commande - zone de cuisson avant gauche (Ø 160/1800W)
- 7. Bouton de commande - zone de cuisson avant droite (Ø 210/2500W)
- 8. Bouton de commande - zone de cuisson arrière droite (Ø 160/1800W)



Description de minuterie	
A	Cuisson automatique
	Cuisson manuelle
	Verrouillage
	Minuterie de cuisine
Mode	Fonction
-	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

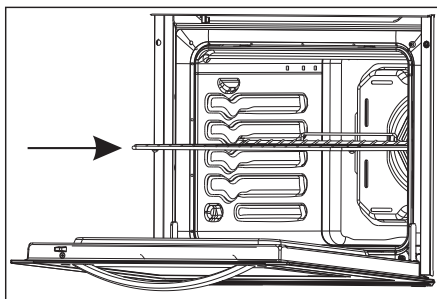
Avant d'utiliser la cuisinière

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Réglez le four sur sa position la plus élevée pendant une heure, avec chauffage de la voûte et de la sole) (voir « Fonctionnement du four »). Cela permettra d'ôter toute graisse de protection utilisée lors de la fabrication.
- Lors de la première utilisation du four, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, c'est tout à fait normal. Si nécessaire, mettez la hotte aspirante en marche.
- Après l'avoir laissé refroidir, nettoyez le four à l'eau tiède.
- Ne préchauffez le four que si cela est demandé par la recette ou les tableaux dans ce manuel.



Attention !

Placez la grille du four dans les glissières et faites-la glisser jusqu'au fond du four.



Économies d'énergie lors de l'utilisation du four

- Ouvrez la porte du four aussi peu souvent que possible.
- Préparez des plats nécessitant la même température de cuisson (par ex. une tarte aux pommes et un plat allant au four) sur la même grille, en même temps, ou l'un sur l'autre en utilisant la fonction air chaud ventilé. En même temps, vous pouvez également faire mijoter un ragoût.
- Préparez successivement un certain nombre de plats, par exemple un plat au four après un gâteau. Souvent, le temps de préparation du deuxième plat sera 10 minutes plus court, vu que le four est encore chaud.
- Étant donné que le four est isolé, la chaleur résiduelle de celui-ci continuera à cuire les plats nécessitant une plus longue durée de cuisson (à partir d'une heure). Éteignez le four 10 minutes plus tôt que la durée indiquée, mais laissez sa porte fermée.
- Un préchauffage n'est généralement pas nécessaire, à l'exception des plats dont le temps de cuisson est de moins de 30 minutes ou sauf indication de la recette.
- Sortez tout ce qui se trouve dans le four et dont vous n'avez pas besoin pour le plat.
- Éteignez le four avant de sortir le plat cuisiné.

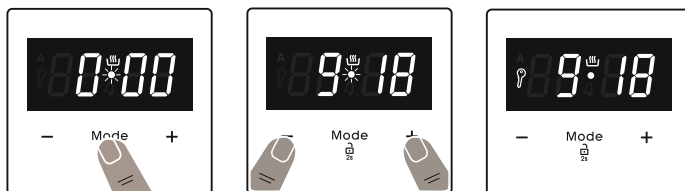
PREMIÈRE UTILISATION

Réglage de l'horloge

Lorsque l'unité est branchée pour la première fois, l'heure clignotera « 0:00 » ou « 12:00 ». L'heure actuelle correcte doit encore être réglée.



Le verrouillage des touches est automatiquement activé après que la minuterie n'est pas utilisée pendant 5 secondes. Déverrouillez d'abord les touches (si nécessaire) avant de vouloir utiliser la minuterie.



1. Appuyez sur la touche « Mode » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches.
 - *Le point au milieu de l'affichage horaire clignotera également. Vous pouvez maintenant régler l'heure actuelle.*
2. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure (pendant que le point clignote).
 - *Attendez maintenant quelques secondes ; l'heure actuelle est confirmée automatiquement.*
 - *L'heure actuelle apparaît sur l'écran d'affichage et le point arrête de clignoter.*
3. Assurez-vous que le bouton de fonction et le bouton de température du four sont tous deux réglés sur « 0 » pour que l'appareil se mette en veille.

Verrouillage des touches

Le verrouillage des touches est automatiquement activé après que la minuterie n'est pas utilisée pendant 5 secondes. Déverrouillez d'abord les touches avant de vouloir utiliser la minuterie.

1. Appuyez sur la touche « Mode » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches.
 - *Le voyant s'éteint.*

Utilisation du four

Plats allant au four

- En principe, vous pouvez utiliser tous types de plats allant au four résistant à la chaleur.
- Ne rincez pas les plats allant au four à l'eau froide immédiatement après utilisation. Une soudaine différence de température risquerait de faire craquer le verre.
- Utilisez des moules à pâtisserie noirs ou de couleur foncée. Ceux-ci sont meilleurs conducteurs de la chaleur et permettent à la nourriture de cuire plus uniformément.

Ne couvrez pas le fond du four

- Par exemple, couvrir le fond du four d'une feuille d'aluminium ou y placer un moule à pâtisserie peut entraîner une surchauffe et endommager l'émail.
- Il est possible d'éviter des écoulements sur le plancher du four en pliant une feuille d'aluminium en forme de contenant et en plaçant celui-ci sur la grille sous la préparation ou en étalant du papier sulfurisé sous celle-ci.

Maintien au chaud

- Vous pouvez utiliser le four pour garder chaud les plats déjà préparés. Pour ce faire, sélectionnez le réglage air chaud et une température de 75°C. Couvrez les plats que vous souhaitez garder chauds, afin d'éviter qu'ils ne s'assèchent.

Rôtir la viande

- Il est préférable d'utiliser de gros morceaux de viande, de plus d'1 kg. La viande obtiendra une croûte de forme régulière, sera croustillante, pratiquement sans perte de poids.
- Quinze minutes avant, assaisonnez la viande de sel et d'épices. Pour 500 g de viande à rôtir, utilisez 80 à 100 g de beurre ou de graisse (ou un mélange des deux).

Durées de cuisson

- Pour les morceaux plats et fins, 5 minutes environ de cuisson en moins sont nécessaires par rapport à des morceaux épais ou roulés. Pour la cuisson de gros morceaux de viande, faites cuire 15 à 20 minutes de plus par 500 g supplémentaires. Placez la viande dans une rôtissoire et aspergez-la de beurre chaud ou de graisse. Placez la viande dans une rôtissoire, le côté le plus gras vers le haut. Badigeonnez le côté non gras de la viande toutes les 15 minutes. Le côté avec plus de gras de la viande doit être badigeonné toutes les 30 minutes.
- Si la sauce est trop foncée, ajoutez une cuillère d'eau de temps en temps pendant le rôtissage.
- Couvrez la viande sans trop serrer d'une feuille de papier aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de servir.

Les glissières du four

- Sur les parois du four se trouvent des glissières permettant de placer la grille du four ou la lèchefrite à différents niveaux. Pour un niveau correct, consultez un guide de la pâtisserie ou lisez les instructions de l'emballage des aliments.

UTILISATION

Tiroir

L'appareil a un tiroir permettant de ranger des accessoires comme des plaques, grilles, petites poêles et casseroles.



Attention !

La température de l'intérieur du tiroir peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

N'entreposez pas d'aliments, de matériaux en plastique ou inflammables dans le tiroir.

Tableau des fonctions du four

Selon le modèle, votre appareil propose une large gamme de fonctions du four.

Consultez le tableau pour sélectionner vos fonctions préférées. De même, consultez les instructions de préparation sur l'emballage du plat.

Fonctions du four	
	Éclairage du four
	Décongélation Vous pouvez utiliser le ventilateur du four à convection pour décongeler. Le ventilateur souffle de l'air froid. Retirez les produits surgelés de l'emballage et déposez-les dans un plat. Placez le plat sur la grille en position 3 de grille.
	Air pulsé Le ventilateur sur la paroi arrière distribue l'air chaud dans le four. Cela permet ainsi de chauffer les plats. Vous pouvez cuire sur différents niveaux en même temps, ce qui permet d'économiser de l'énergie. Le système de ventilateurs est excellent pour la cuisson des gâteaux, des biscuits et des tartes aux pommes.
	Chauffage de la voûte et de la sole Le plat est cuit par la chaleur radiante provenant de la sole et des éléments supérieurs. Placez toujours le plat au milieu du four. Ce mode s'utilise pour les plats préparés de manière traditionnelle. Les pâtisseries lèvent bien et ont une croûte bien dorée.
	Voûte et sole + ventilateur L'air dans le four est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs. Le ventilateur se trouve sur la paroi du fond et souffle de l'air chaud dans tout le four. Cela permet ainsi de chauffer les plats.
	Air pulsé + Chaleur de sole Cette fonction utilise simultanément la chaleur de sole et le ventilateur avec chauffage par air pulsé. Cette fonction est spécialement destinée à la cuisson des pizzas. Elle donne de très bons résultats pour des gâteaux moelleux ou compacts, des tartes aux fruits à base de pâte levée ou de pâte brisée et des gâteaux au fromage.
	Gril Les plats sont cuits par la chaleur radiante provenant de l'élément combiné du gril. Des morceaux plats de viande, de poulet ou autre volaille peuvent être cuits directement au gril. Le mode gril peut aussi être utilisé pour griller du pain.
	Gril + chaleur de voûte Ce mode est utilisé pour faire griller rapidement. En utilisant ce mode, le four a une surface de gril plus grande qu'avec le mode de gril conventionnel. Préchauffez le four pendant 5 minutes. Faites glisser la grille en position la plus haute. Placez ensuite une lèchefrite en troisième position de grill pour recueillir la graisse du plat.



Gril + ventilateur

Vous pouvez griller avec le ventilateur en marche. La chaleur radiante est répartie tout autour du plat par le ventilateur. Grâce à l'effet combiné du gril et du ventilateur, vos aliments sont délicieusement croustillants ; c'est le réglage idéal pour vos plats à rôtir. Préchauffez le four pendant 5 minutes. Faites glisser la grille en position la plus haute. Placez ensuite une lèchefrite en troisième position de grill pour recueillir la graisse du plat.

Utilisation de la plaque de cuisson à induction

Cuire sur une plaque de cuisson par induction diffère de l'utilisation d'un appareil conventionnel. La cuisson par induction fait appel à un champ magnétique pour générer de la chaleur.

Rapide

- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment aux positions de réglage plus élevées, les mets et les liquides arrivent à ébullition très rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson.

La puissance s'adapte d'elle-même

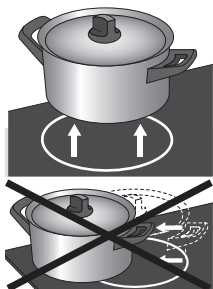
- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de cette dernière. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.

Propre

- La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme la zone de cuisson ne chauffe pas plus que la casserole, les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre.

Sûr

- La chaleur est produite dans la casserole elle-même. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. Autrement dit, la zone de cuisson est bien moins chaude qu'une plaque vitrocéramique ou un brûleur à gaz. Une fois la casserole enlevée, la zone de cuisson refroidit très vite.



Remarque :

- Les grains de sable ou autres substances peuvent provoquer des rayures et des taches qui ne partiront plus. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et retirez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, pour éviter toute perte d'énergie.

Casseroles de cuisson par induction

Il y a certaines exigences de qualité pour les casseroles utilisées pour la cuisson par induction.



Des casseroles qui ont déjà été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction.

Celles-ci doivent notamment comporter :

- un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
- un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention "Class Induction".



Toutes les casseroles ne sont pas appropriées à l'induction. Il est donc important de savoir si le matériau de la casserole est approprié. Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si votre casserole convient pour la cuisson par induction. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

Approprié	Inapproprié
Les casseroles en acier inoxydable spécial	La faïence
Les casseroles portant la mention "Class Induction"	L'acier inoxydable
Les casseroles émaillées résistantes	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le cuivre / le plastique / l'aluminium

Remarque !

- Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :
- à haut niveau de température, l'émail risque de se détacher de l'acier si la casserole est trop sèche ;
- à haut niveau de réglage, le fond de la casserole risque de se déformer.
- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. Dans ce cas l'appareil chauffe de manière excessive. La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates, ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

Diamètre minimum de récipient

- Le diamètre d'une casserole doit être supérieur à 12 cm.
- Les meilleurs résultats s'obtiennent en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson.
- Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone de cuisson ne fonctionne pas.

Cocottes minutes

- La cuisson par induction est tout à fait appropriée pour les préparations en cocotte minute.
- La zone de cuisson à réaction rapide fait promptement monter la pression de la cocotte.
- Dès que vous éteignez une zone de cuisson, la cuisson de votre plat s'arrête automatiquement.



Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la zone de cuisson soit protégée et s'éteigne en cas de surchauffe, la casserole demeure extrêmement chaude. La casserole risque d'être endommagée. N'utilisez pas de casseroles de plus faible diamètre que la zone de cuisson. On peut ainsi éviter que des aliments tombent sur la zone de cuisson chaude brûlante. Les restes d'aliments brûlés sont difficiles à nettoyer.

Bruits de l'induction

- Cliquetis
 - ▷ *Un léger cliquetis peut être audible pendant la cuisson.*
- Les casseroles émettent des sons
 - ▷ *Les casseroles peuvent générer quelques bruits pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson vers la casserole. C'est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.*
- Le ventilateur émet un bourdonnement
- Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur.
 - ▷ *En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé, ce qui produit un bourdonnement audible. Le ventilateur peut également émettre des sons après la mise hors tension de l'appareil.*

Voyant de chaleur résiduelle

- La chaleur résiduelle est indiquée avec un « H » pour chaque zone de cuisson sur la table de cuisson en verre. Cela indique que la zone de cuisson est encore chaude et s'éteint quand la table de cuisson a atteint une température sûre.

Réglages de cuisson

L'information se trouvant dans le tableau ci-dessous est uniquement à titre indicatif.

Réglages	Utilisation pour
0	Élément éteint
1-3	Chauffage délicat
4-5	Mijotage doux, chauffage lent
6-7	Réchauffage et mijotage rapide
8	Bouillir, sauter et saisir
9	Chaleur maximale
P	Fonction Boost

Sécurité anti-surchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Il contrôle la température du fond de la casserole et des sections de la plaque de cuisson pour éviter tout risque de surchauffe, par exemple, l'assèchement de la casserole par ébullition. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

Fonctionnement du four

1. Tournez le bouton de fonction du four pour sélectionner une fonction.
Consultez le tableau au Chapitre « Tableau des fonctions du four » pour sélectionner la fonction préférée. Consultez également les instructions de préparation sur l'emballage du produit.
2. Tournez le bouton de température pour régler la température du four entre 50 et 270 °C (max).
Le témoin du thermostat du four s'allumera.



Le cas échéant, préchauffez tout d'abord le four avant d'y placer le plat.

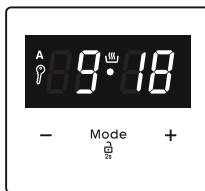
3. Tournez le bouton de température et le bouton de fonction sur « 0 » après la préparation.

Fonctionnement du minuteur électronique

Le minuteur électronique peut être utilisé de manières différentes :

- Elle vous permet de déterminer la durée du temps de cuisson, de rôtissage ou de gril.
Le four s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé. Un signal sonore sera alors émis.
La durée maximale de cuisson est de 10 heures.
- Le minuteur peut également être employé comme minuteur de cuisine. Le minuteur de cuisine n'arrêtera pas le four. La durée maximale est de 24 heures.

Cuisson automatique (Programmation de la durée de cuisson)



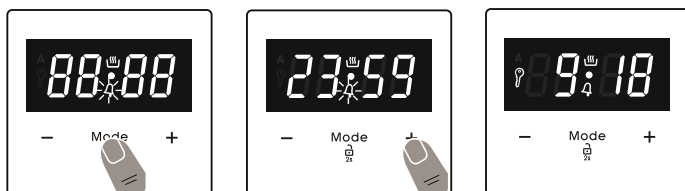
1. Sélectionnez une température avec le bouton de température et une fonction four avec le bouton de fonction.
2. Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que « Dur » apparaisse sur l'écran.
▷ *Le symbole « A » clignote.*
3. Utilisez les touches + et - (pendant que le « A » clignote) pour régler l'heure de fin désirée.
4. Attendez maintenant quelques secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.
▷ *L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et le « A » arrête de clignoter.*
▷ *À la fin de la durée programmée, un signal sonore est émis par le four. Le « A » commence à clignoter et le four s'éteint automatiquement.*
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, tournez d'abord le bouton de température et le bouton de fonction sur le « 0 ».

FONCTIONNEMENT

- Appuyez alors n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.
- Appuyez sur la touche « Mode » pendant 2 secondes.
 - Le symbole « A » disparaît et le minuteur repasse en cuisson manuelle.

Minuteur de cuisine

Le signal sonore du minuteur de cuisine sera seulement émis une fois le temps réglé écoulé.
Le minuteur de cuisine n'arrêtera pas le four.



- Appuyez sur la touche « Mode ».
Le symbole de minuteur de cuisine clignote.
- Utilisez les touches + et - pour régler l'heure (pendant que le point clignote).
 - Attendez maintenant quelques secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.
 - L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et le symbole de minuteur de cuisine arrête de clignoter.
 - Le décompte du temps commence maintenant automatiquement.
 - Une fois le temps écoulé, un signal est émis et le symbole de minuteur de cuisine clignote.
- Pressez n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.
- Appuyez sur la touche « Mode » pendant 2 secondes.
 - Le symbole de minuteur de cuisine disparaît et l'heure actuelle s'affiche.



Vous pouvez voir et/ou ajuster le temps restant du minuteur de cuisine de l'affichage à n'importe quel moment : appuyez sur la touche « mode », le temps restant du minuteur apparaît sur l'écran et le symbole de minuteur de cuisine clignote. Utilisez les touches + et - pour changer l'heure (pendant que le symbole de minuteur de cuisine clignote).

Réglage du signal sonore

Vous pouvez sélectionner un des trois différents signaux sonores. Assurez-vous que l'heure actuelle s'affiche sur l'écran.

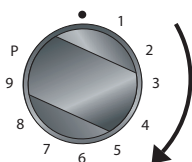
- Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - Vous entendrez alors un signal sonore différent quand vous appuyez de nouveau sur la touche -.
 - Si « Off » est sélectionné, tous les sons seront désactivés, à l'exception des sons d'alarme et d'erreur.
 - Attendez quelques secondes après avoir entendu le signal de votre choix ; le signal réglé est confirmé automatiquement.

Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction

Mise en marche et réglages

Les quatre zones de cuisson de la surface de travail en verre sont indiquées par des cercles. Le diamètre du fond de la casserole doit être égal au diamètre de la zone de cuisson. Un symbole près du bouton de commande indique quelle zone de cuisson est utilisée.

Marche et arrêt



1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée (voir « Réglages de cuisson »).

L'écran montre le réglage choisi et la zone de cuisson devient chaude.

Il y a 9 positions de réglage de la chaleur des zones de cuisson. Les zones ont aussi un mode « boost ».

3. Mettez le bouton sur le « 0 » pour arrêter la zone de cuisson.

Activer la fonction "boost"

La fonction « Boost » permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée. La puissance passera au réglage précédent une fois la durée maximum de la fonction boost écoulée.

1. Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et placez-le en position P et laissez le bouton dans cette position jusqu'à ce que « P » apparaisse sur l'écran.
2. La fonction « boost » est maintenant active et « P » apparaît sur l'écran.
3. Tournez alors le bouton de commande et replacez-le sur le « 0 » et ensuite dans le sens des aiguilles de montre en position souhaitée.

La zone de cuisson passe en mode « Boost ». L'écran affichera en alternance le « P » et le niveau réglé.

- ▷ Si vous tournez le bouton de commande jusqu'à une réglage inférieur ou supérieur, la fonction « boost » reste active.
- ▷ Mettez le bouton sur le « 0 » pour arrêter complètement la fonction « boost » pendant la cuisson.
- ▷ Une fois la durée maximum de la fonction boost écoulée, la puissance sera diminuée pour passer au réglage souhaité et seul le réglage de la chaleur sera affiché sur l'écran.

4. Mettez le bouton sur le « 0 » pour arrêter la zone de cuisson.

Fonction minuteur

Quand la plaque est activée, il est possible de régler un minuteur distinct pour chaque zone de cuisson (de 1 à 99 minutes).

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée.
L'écran montre le réglage choisi et la zone de cuisson devient chaude.
3. Appuyez sur la touche de minuteur (un nombre de fois).
L'écran affiche « 00. » et un point pour la zone de cuisson correspondante clignote.
4. Utilisez la touche + pour régler l'heure.
Le décompte du minuteur commencera après quelques secondes.
La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé.
Un signal sonore est émis et le point pour la zone de cuisson correspondante et « 00 » clignent.
5. Tournez le bouton de commande jusqu'au « 0 » et effleurez n'importe quelle touche pour arrêter le signal d'alarme.
 - ▷ *Si plusieurs minuteurs ont été réglés, l'écran affichera l'heure ou le minuteur dont le décompte commence en premier.*
 - ▷ *Si la zone de cuisson est encore chaude, l'affichage indiquera le voyant de chaleur résiduelle.*

Sécurité enfants

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Elle évite l'activation accidentelle des zones de cuisson.

1. Tournez simultanément les boutons de commande des zones de cuisson avant gauche et avant droite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage le plus élevé.
2. Tournez ensuite rapidement les boutons de commande des zones de cuisson avant gauche et avant droite simultanément deux fois dans le sens des aiguilles d'une montre.
Un « L » apparaîtra sur l'écran de chaque zone de cuisson pour montrer que la sécurité enfants est maintenant activée.
3. Tournez à nouveau rapidement les boutons de commande des zones de cuisson avant gauche et avant droite deux fois dans le sens des aiguilles d'une montre pour désactiver la sécurité enfants.
4. Puis remettez les deux boutons de commande sur le réglage « 0 ».

Limiteur de temps de cuisson

Une zone de cuisson qui reste allumée pendant un temps anormalement long s'éteint automatiquement. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de cuisson	La zone de cuisson s'arrête automatiquement après :
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

Nettoyage de l'appareil



Nettoyez l'appareil après utilisation. Cela permettra d'éviter que des résidus de nourriture soient brûlés sur l'appareil, causant des taches tenaces.

Nettoyage de la cuisinière

- Chaque jour, nettoyez l'appareil avec de l'eau et un détergent ou un nettoyant tout usage.
- Le meilleur moyen d'éliminer les taches résistantes sur l'émail consiste à utiliser une crème non abrasive ou une éponge douce.
- N'utilisez jamais de poudres à récurer, d'agents nettoyants agressifs ou de récurant vert.
- Ôtez les taches résistantes avec un nettoyant spécial pour l'acier inox. Nettoyez toujours dans la direction de la structure de l'acier inox, afin d'éviter des taches brillantes. Nettoyez ensuite avec un produit de polissage ou un produit d'entretien pour acier inox.
- Ne faites pas tomber les chapeaux de brûleur dans l'eau froide. Leur refroidissement soudain pourrait les endommager. Cet endommagement n'est pas couvert par la garantie.
- Des dommages de l'écran ou de la grille support casseroles ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyage du four



Avant de commencer à le nettoyer ou le réparer, débranchez l'appareil. De préférence, en ôtant la fiche de la prise murale ou en éteignant le commutateur principal.

- L'intérieur de la porte du four, la base du four, la plaque de cuisson et le plat à rôtir sont entièrement émaillés. Il est préférable de nettoyer ceux-ci avec de l'eau savonneuse ou un peu de détergent liquide ; rincez bien à l'eau propre.
- Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse ou un savon liquide. Rincez à l'eau propre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec de l'eau savonneuse ou avec un produit lave-vitres.

Remplacement de la lampe du four



Avant de remplacer la lampe du four, éteignez l'appareil en ôtant la fiche de la prise murale ou en ôtant le fusible de la boîte à fusibles. Laissez l'appareil refroidir. Portez une protection pour les mains lorsque vous ôtez la lampe.

L'appareil contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

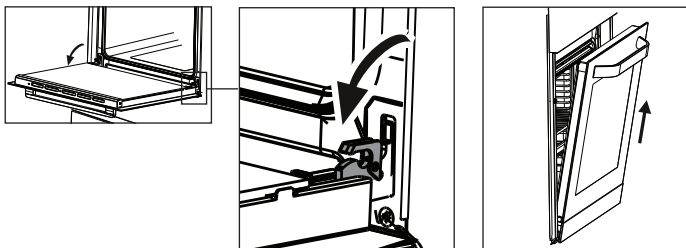
1. Dévissez le couvercle en verre (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et remplacez la lampe du four.
 - ▷ *Installez une nouvelle lampe ayant les mêmes spécifications (230 V, 15-25 Watt, type E14, résistant à 300 °C).*
2. Revissez le couvercle en verre solidement.



La lampe de cet appareil ménager ne convient que pour l'éclairage de ce dernier. Elle ne doit pas être employée pour l'éclairage d'une pièce. La lampe est un article consommable et n'est donc pas couverte par la garantie.

Retirer la porte du four

Il est possible de retirer la porte du four pour nettoyer l'intérieur du four.



1. Ouvrez entièrement la porte du four.
2. Tirez les cliquets vers l'arrière (à l'aide d'un tournevis) aussi loin que possible.
3. Fermez lentement la porte pour que les pinces rentrent dans les brides (dans lesquelles se trouvent les cliquets).
4. À un angle de 15° environ (par rapport à la position fermée de la porte), soulevez légèrement la porte vers le haut et retirez-la des deux boîtiers des charnières.

Procédez en sens inverse pour replacer la porte.

1. Insérez la porte à un angle de 15° dans les charnières sur le devant de l'appareil et poussez la porte vers l'avant et vers le bas pour que les charnières glissent dans les crans.
Assurez-vous que les crans des charnières soient bien en place.
2. Ouvrez ensuite entièrement la porte du four et replacez les cliquets dans leur position d'origine.
3. Fermez lentement la porte et vérifiez si elle se ferme correctement.
Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les crans de charnières soient bien en place dans les supports de charnières.

Tableau des défaillances

Si vous n'êtes pas certain(e) que votre appareil fonctionne correctement, cela ne signifie pas forcément qu'il est défectueux. Vérifiez tout d'abord toujours les points énumérés dans le tableau ci-dessous ou consultez notre site « www.Etna.nl » pour obtenir plus d'informations.

Problèmes avec la plaque	Cause probable	Solution
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	C'est normal pour certaines casseroles, particulièrement à température élevée. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée ne convient pas pour la cuisine à l'induction.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	L'appareil est mal branché.	Vérifiez les raccordements électriques.
Le  symbole apparaît sur l'écran après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Voir chapitre « Casseroles de cuisson par induction ».
Code d'erreur E1.	Défaut du ventilateur.	Prenez contact avec le service après-vente.

DYSFONCTIONNEMENTS

Problèmes avec la plaque	Cause probable	Solution
Code d'erreur E2/E5.	La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée.	Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la plaque de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur E3/E4.	La tension ou la fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales.	Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la plaque de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur E9.	Ustensiles de cuisson inadaptés ou déplacement trop rapide des ustensiles de cuisson.	Essayez une autre casserole. Autre solution : débrancher la cuisinière pendant une courte période. Rallumez la table de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, prenez contact avec le service après-vente.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

Problèmes avec le four	Cause probable	Solution
La lampe du four ne fonctionne pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacez la lampe du four.
Le four ne chauffe pas.	Aucune température n'est réglée.	Réglez la température en utilisant le bouton de température.
	Minuteur électronique actif	Réglez le minuteur électronique sur « 0:00 ».



Pendant la période de garantie, la visite du technicien de maintenance sera facturée si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'une utilisation inadéquate !

En général

Seul un installateur agréé peut effectuer le branchement de cet appareil. Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.



Lisez tout d'abord les consignes de sécurité séparées !

Remarque !

- Cet appareil doit être à tout moment mis à la terre :
- L'installation, l'entretien ou les réparations doivent être effectués uniquement par des professionnels qui sont autorisés par le fabricant. Tout manquement à cette obligation annulerait la garantie.
- Avant toute installation, tout entretien ou toute réparation, l'appareil doit être débranché de l'alimentation principale. L'appareil est débranché du circuit électrique uniquement si :
 - ▷ *le commutateur principal du réseau électrique domestique est éteint ;*
 - ▷ *le fusible du réseau électrique domestique a été complètement ôté ;*
 - ▷ *la fiche a été tirée de la prise murale.*
- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces Etna originales. Uniquement ces pièces sont garanties par Etna comme répondant aux exigences de sécurité.
- Si le câble de branchement est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant, une entreprise de réparation du fabricant ou des personnes qualifiées équivalentes, afin d'éviter des situations dangereuses.

Raccordement électrique

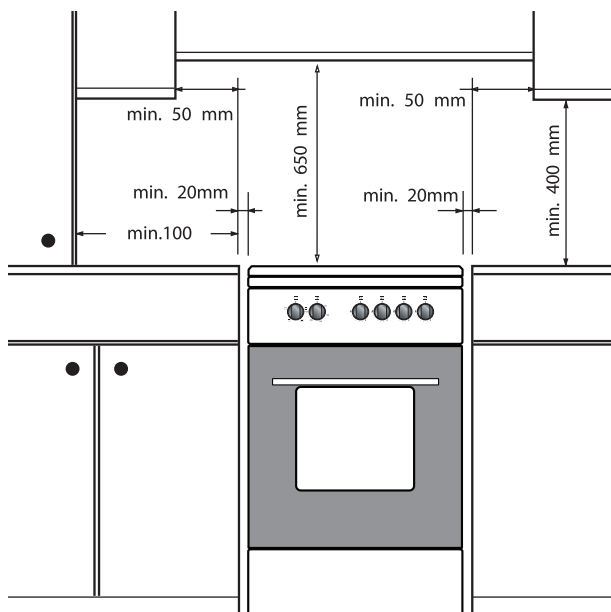
230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz

Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Pour les Pays-Bas, cela comprend, entre autre, la norme NEN 1010.

- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse toucher les parties du four susceptibles de devenir chaudes.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.
- L'interrupteur à fusibles doit être facilement accessible une fois que l'appareil a été installé.
- Assurez-vous que tous les raccordements soient serrés de façon adéquate.
- Fixez le câble de raccordement dans le serre-câble et fermez ensuite le couvercle.
- L'étiquette montrant le diagramme de câblage est placé sur le bornier.

Installation

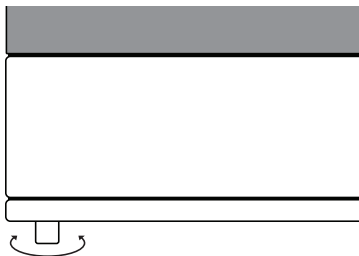
- Si vous placez la cuisinière près d'un haut placard ou d'une autre paroi fabriquée en matière inflammable, laissez au moins 50 mm d'écart entre la cuisinière et les parois.
- De plus, gardez une distance minimum de 650 mm entre la plaque de cuisson et tout couvercle de cuisinière placé au-dessus de celle-ci.
- Si vous placez la cuisinière dans un élément de cuisine, l'espace minimum doit être respecté.
- Si la cuisinière est installée entre les placards de cuisine, le revêtement de ceux-ci doit pouvoir supporter des températures allant jusqu'à 90 °C.



INSTALLATION

Mise à niveau

- La hauteur de la cuisinière peut être réglée grâce aux pieds réglables.
- Si vous souhaitez installer la cuisinière sur une plateforme, assurez-vous que celle-ci est solidement fixée.



Données techniques

La plaque signalétique sur l'appareil indique la charge minimale totale, la tension nécessaire et la fréquence. La plaque signalétique se trouve dans l'angle en bas à droite derrière la porte.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE.

Incendie		Etna
Modèle		FIV760---
Type de four		Électrique
Masse	Kg	48
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		105,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilateur forcé		94,8
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnel	kWh/cycle	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilateur forcé	kWh/cycle	0,78
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		Électrique
Volume		65
Ce four est conforme à EN 60350-1		

Règlement (UE) 2023/826 :

- Les deux boutons de commande doivent être en position d'arrêt pour que le produit passe en mode veille.
- La consommation d'énergie du produit en mode veille est <0,8 W.

Conseils pour économiser de l'énergie pour le four

- Cuisinez si possible les plats ensemble.
- Limitez la durée de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four en fin de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four durant la cuisson.

INSTALLATION

Incendie		Etna
Modèle		FIV760_...
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffe-1		Induction
Taille-1	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique-1	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffe-2		Induction
Taille-2	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique-2	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffe-3		Induction
Taille-3	cm	Ø 21,0
Consommation énergétique-3	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffe-4		Induction
Taille-4	cm	Ø 21,0
Consommation énergétique-4	Wh/kg	182,0
Consommation énergétique de la plaque	Wh/kg	182,0
Ce cuisson est conforme à EN 60350-1		

Conseils pour économiser de l'énergie pour la plaque

- Utilisez des ustensiles de cuisson au fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisson avec couvercle.
- Utilisez moins de liquide ou de matières grasses.
- Quand le liquide commence à bouillir, diminuez le réglage.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Cependant, l'appareil doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de sa durée d'utilité. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage du produit doit être recyclé. Les matières suivantes ont été utilisées :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène (Mousse PS rigide).

Mettez ces matières au rebut de manière responsable, conformément aux dispositions légales.



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée. Celui-ci indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin de sa durée d'utilité, l'appareil ne peut pas être traité via le flux de déchets habituel. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

Le tri des appareils ménagers est bénéfique à l'environnement et à la santé publique.

Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui permettra une économie d'énergie et de matières premières considérables.

Déclaration de conformité



Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

Ihr Herd

Einleitung	4
Beschreibung des Geräts	5
Bedienleiste	6

Erste Verwendung

Vor der Verwendung des Herdes	7
Uhrzeit einstellen	8
Tastensperre	8

Verwendung

Verwendung des Backofens	9
Backofen-Funktionentabelle	10
Verwendung des Induktionskochfeldes	11
Zum Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr	12

Bedienung

Bedienung des Backofens	14
Verwendung des Induktionskochfeldes	16

Pflege

Reinigung des Geräts	18
Austausch der Ofenlampe	18
Entfernen der Ofentür	19

Fehlfunktionen

Störungstabelle	20
-----------------	----

Installation

Allgemeines	22
Elektrische Anschlüsse	22
Installation	23
Technische Daten	25

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	27
-------------------------------------	----

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Herdes. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Der Herd verfügt über eine Vielzahl von Einstellungen, die es Ihnen immer ermöglichen, die passende Garmethode zu wählen.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um zu erfahren, wie Sie Ihren Herd optimal nutzen. Zusätzlich zu den Informationen über die Bedienung dieses Ofens erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts hilfreich sein können.



Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise sorgfältig durch!

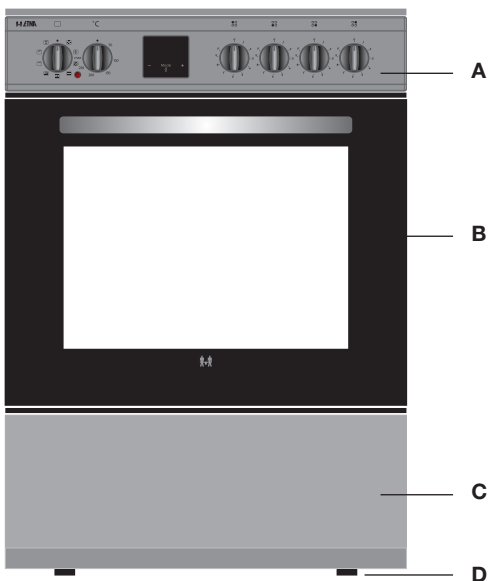
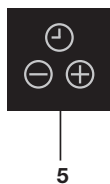
Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um dort später nachschlagen zu können.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung des Geräts

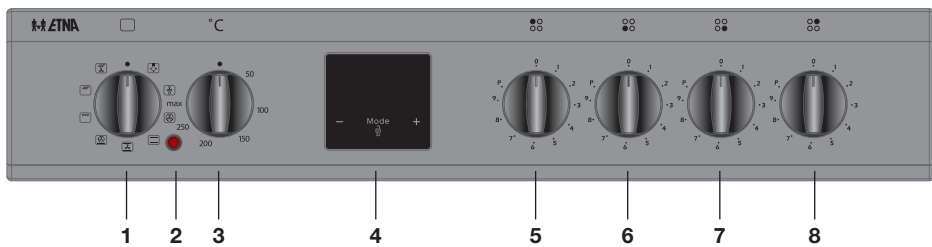


1. Kochzone hinten links
2. Kochzone hinten rechts
3. Kochzone vorne links
4. Kochzone vorne rechts
5. Timer-Taste, – Taste und + Taste

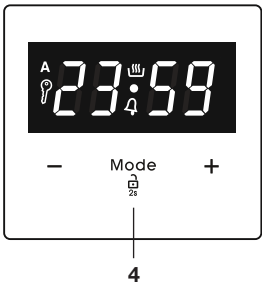


- A. Bedienleiste
- B. Backofentür
- C. Stauschublade
- D. Stellfüße

Bedienleiste



- 1. Backofenfunktionen-Dreheschalter
- 2. Backofen-Thermostatleuchte
- 3. Backofentemperatur-Dreheschalter
- 4. Elektronischer Timer (Ofen)
- 5. Dreheschalter - Kochzone hinten links (210/2500W)
- 6. Dreheschalter - Kochzone vorne links (160/1800W)
- 7. Dreheschalter - Kochzone vorne rechts (210/2500W)
- 8. Dreheschalter - Kochzone hinten rechts (160/1800W)



Beschreibung Elektronischer Timer	
A	Automatisches Garen
	Manuelles Garen
	Tastensperre
	Küchenwecker
Mode	Funktion
-	Zeit verringern
+	Zeit erhöhen
23 59	Timeranzeige

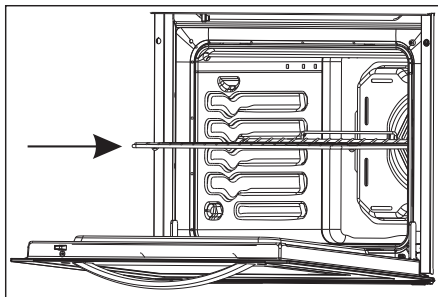
Vor der Verwendung des Herdes

- Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen und reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmaterialien.
- Stellen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze für eine Stunde auf die höchste Stufe (siehe „Bedienung des Backofens“). Das entfernt jegliches, während der Fertigung verwendete Schmutzfett.
- Wenn der Backofen zum ersten Mal erhitzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem Ofen“ feststellen. Kein Grund zur Besorgnis, dies ist normal. Schalten Sie gegebenenfalls die Dunstabzugshaube ein.
- Reinigen Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.
- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn das Rezept oder die Tabelle in dieser Bedienungsanleitung dies erfordert.



Achtung!

Setzen Sie den Backofenrost in die Schiene und schieben Sie ihn vollständig in den Ofen hinein.



Energiesparende Nutzung des Backofens

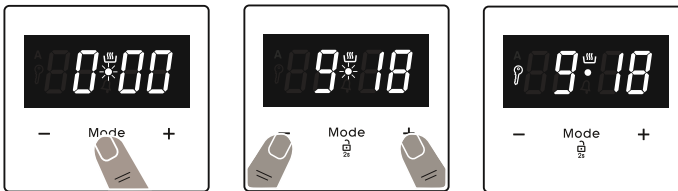
- Öffnen Sie den Backofen so wenig wie möglich.
- Bereiten Sie Gerichte, die dieselbe Gartemperatur erfordern (z. B. einen Apfelkuchen und einen Auflauf), auf demselben Ofengitter gleichzeitig zu, oder übereinander mit der Umluftfunktion. Außerdem können Sie gleichzeitig Fleisch schmoren.
- Bereiten Sie einige Speisen hintereinander zu, beispielsweise ein Ofengericht nach einem Kuchen. Dabei ist die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts häufig 10 Minuten kürzer, da der Backofen noch heiß ist.
- Da der Backofen isoliert ist, gart die Resthitze des Ofens Speisen mit einer längeren Garzeit (ab 1 Stunde) weiter. Schalten Sie den Backofen 10 Minuten früher als angegeben aus, aber lassen Sie die Tür geschlossen.
- Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, mit der Ausnahme von Gerichten mit einer Garzeit von unter 30 Minuten, oder falls so im Rezept angegeben.
- Entnehmen Sie alles, was Sie nicht für das Gericht benötigen, aus dem Backofen.
- Schalten Sie den Backofen aus, bevor Sie die gare Speise entnehmen.

Uhrzeit einstellen

Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts blinkt die Zeitanzeige „0·00“ oder „12·00“. Die richtige Uhrzeit muss erst eingestellt werden.



Die Tastensperre wird automatisch aktiviert, wenn der Timer 5 Sekunden lang nicht verwendet wird. Entsperren Sie zunächst die Tasten (falls erforderlich), bevor Sie den Timer verwenden möchten.



1. Drücken Sie die „Mode“-Taste 2 Sekunden lang, um die Tastensperre zu deaktivieren.
 - *Der Punkt in der Mitte der Zeitanzeige blinkt. Sie können jetzt die Uhrzeit einstellen.*
2. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die korrekte Uhrzeit einzustellen (solange der Punkt blinkt).
 - *Warten Sie jetzt 5 Sekunden, die Uhrzeit wird automatisch bestätigt.*
 - *Die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display, und der Punkt hört auf zu blinken.*
3. Stellen Sie sicher, dass der Funktionsknopf und der Temperaturknopf des Backofens beide auf „0“ stehen, damit das Gerät in den Standby-Modus geht.

Tastensperre

Die Tastensperre wird automatisch aktiviert, wenn der Timer 5 Sekunden lang nicht verwendet wird. Entsperren Sie zunächst die Tasten, bevor Sie den Timer verwenden möchten.

1. Drücken Sie die „Mode“-Taste 2 Sekunden lang, um die Tastensperre zu deaktivieren.
 - *Die Kontrollleuchte erlischt.*

Verwendung des Backofens

Ofengeschirr

- Prinzipiell können Sie jede Form von hitzebeständigem Ofengeschirr verwenden.
- Spülen Sie Ofengeschirr aus Glas nicht direkt nach dem Gebrauch ab. Der plötzliche Temperaturunterschied kann dazu führen, dass das Glas springt.
- Verwenden Sie schwarze oder dunkle Backformen. Sie verteilen Hitze besser und ermöglichen ein gleichmäßigeres Garen der Speise.

Decken Sie den Ofenboden nicht ab.

- Abdecken des Ofenbodens, beispielsweise mit Aluminiumfolie oder einem Backblech, kann zu Überhitzung führen und die Emaille beschädigen.
- Es ist möglich zu verhindern, dass Springformen auf den Ofenboden auslaufen, indem Sie einen Behälter aus Aluminiumfolie falten und auf den Rost unter die Form bzw. Backpapier darunter legen.

Speisen warmhalten

- Sie können den Ofen dazu verwenden, bereits zubereitete Speisen warm zu halten. Dazu wählen Sie die Umluftfunktion bei einer Temperatur von 75 °C. Decken Sie Speisen, die Sie warmhalten möchten, ab, um zu verhindern, dass sie austrocknen.

Fleisch rösten

- Große Stücke Fleisch, ab einem 1 kg, eignen sich am besten. Das Fleisch bekommt eine regelmäßige Form und eine knusprige Kruste, bei so gut wie keinem Gewichtsverlust.
- Reiben Sie das Fleisch fünfzehn Minuten vorher mit Salz und Gewürzen ein. Verwenden Sie 80 bis 100 g Butter oder Fett (oder eine Mischung aus beidem) pro 500 g Fleisch fürs Rösten.

Garzeiten

- Flache, dünne Stücke erfordern ca. 5 Minuten weniger Garzeit als dicke oder aufgerollte Fleischstücke. Beim Garen größerer Fleischstücke, garen sie 15 bis 20 Minuten länger pro zusätzlichen 500 Gramm.
Legen Sie das Fleisch in einen Bräter und begießen Sie es mit heißer Butter oder heißem Fett. Legen Sie das Fleisch mit der Fettschicht nach oben in den Bräter. Begießen Sie Fleisch ohne eine Fettschicht alle 15 Minuten. Fleisch mit einer Fettschicht sollte alle 30 Minuten begossen werden.
- Wenn der Bratensaft zu dunkel ist, geben Sie während des Röstens ab und zu einen Löffel Wasser hinzu.
- Decken Sie das Fleisch locker mit Folie ab und lassen Sie es vor dem Servieren 10 Minuten ruhen.

Ofenschienen

- Die Ofenwände sind mit Schienen ausgestattet, sodass Ofenroste oder Backbleche auf unterschiedlichen Ebenen eingesetzt werden können. Für die richtige Ebene sehen Sie in einem Backbuch nach oder befolgen die Anweisungen auf der Verpackung.

Schublade

Ihr Gerät verfügt über eine Schublade, die Sie zum Verstauen von Zubehörteilen wie Behältern, Brettern, Rosten, kleinen Töpfen und Pfannen verwenden können.



Achtung!

Die Innenoberfläche der Schublade kann während der Verwendung heiß werden.

Bewahren Sie keine Lebensmittel, Kunststoff oder brennbare Materialien in der Schublade auf.

Backofen-Funktionentabelle

Ihr Gerät verfügt, **je nach Modell**, über verschiedene Backofenfunktionen.

Schauen Sie in der Tabelle für die Auswahl der bevorzugten Backofenfunktion nach.

Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.

Backofenfunktionen	
	Backofenbeleuchtung
	Auftauen Sie können den Lüfter oder den Konvektionsofen zum Auftauen nutzen. Der Lüfter bläst kalte Luft. Nehmen Sie die gefrorenen Produkte aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller. Schieben Sie den Teller auf das Ofenrost in Ofenrostposition 3.
	Umluft Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. Dies erwärmt die Speisen. Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, was Energie einspart. Das Lüftersystem eignet sich hervorragend zum Backen von Apfel- und anderen Kuchen sowie Keksen.
	Ober- und Unterhitze Die Speise wird durch die Strahlungswärme des unteren und oberen Heizelements erhitzt. Stellen Sie das Gericht immer in die Mitte des Backofens. Dieser Modus ist zur herkömmlichen Zubereitungsweise von Gerichten geeignet. Backwaren gehen gut auf und werden schön braun.
	Ober- und Unterhitze mit Lüfter Die Luft im Backofen wird durch die Heizelemente oben und unten erhitzt. Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. Dies erwärmt die Speisen.
	Umluft + Unterhitze Diese Einstellung setzt gleichzeitig das untere Heizelement und den Lüfter bei Umlufthitze ein. Diese Funktion ist besonders nützlich zum Backen von Pizzas. Sie erzielen so die besten Ergebnisse beim Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obstkuchen aus Hefeteig oder Mürbeteig und Käsekuchen.
	Grill Die Speisen werden durch die Strahlungswärme des kombinierten Grillelements erhitzt. Flache Fleischstücke, Hähnchenfleisch oder anderes Geflügel kann direkt auf dem Grill gegart werden. Dieser Grillmodus kann zum Rösten von Brot verwendet werden.
	Grill und Oberhitze Dieser Modus wird zum schnellen Grillen verwendet. In diesem Modus hat der Backofen eine größere Grilloberfläche als beim herkömmlichen Grillmodus. Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor. Schieben Sie das Ofenrost in die oberste Ofenrostposition. Setzen Sie dann ein Backblech auf die dritte Ofenrostposition, um das heruntertropfende Fett des Gerichts aufzufangen.



Grill + Lüfter

Sie können bei laufendem Lüfter grillen. Die Strahlungswärme wird vom Lüfter um das Gericht herum verteilt. Der kombinierte Effekt aus Grill und Lüfter verleiht Ihren Speisen eine tolle Kruste und ist die ideale Einstellung zum Braten von Speisen. Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor. Schieben Sie das Ofenrost in die oberste Ofenrostposition. Setzen Sie dann ein Backblech auf die dritte Ofenrostposition, um das heruntertropfende Fett des Gerichts aufzufangen.

Verwendung des Induktionskochfeldes

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet.

Schnell

- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Induktionsfelds überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben.

Die Leistung passt sich selbst an

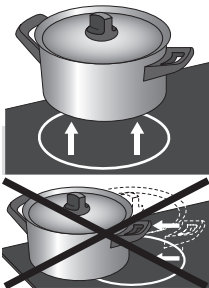
- Beim Induktionskochen wird nur die Zone genutzt, auf der der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Kochzone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht worden ist.

Reinigung

- Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzone nicht heißer wird als der Topf selbst, können Speisereste nicht in das Glas einbrennen.

Sicher

- Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zur Kochzone des Cerankochfeldes oder eines Gasbrenners. Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.



Bitte beachten

- Sandkörner oder andere Substanzen können Kratzer und Flecken verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum auf die Kochzonen nur Töpfe oder Pfannen mit sauberen Böden und heben Sie diese immer hoch, um sie zu verschieben.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Zum Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr

Es gibt einige Qualitätsanforderungen für Töpfe, die auf einem Induktionskochfeld verwendet werden.



Töpfe und Pfannen, die bereits vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:

- ▷ einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
- ▷ einem flachen Boden.
- ▷ Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen



Nicht alle Töpfe sind zum Induktionskochen geeignet. Deshalb ist es wichtig zu wissen, ob ein Topf aus dem richtigen Material hergestellt ist. Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Topf geeignet ist. Der Topf ist geeignet, wenn der Boden des Topfs einen Magneten anzieht.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Kunststoff/Aluminium

Bitte beachten!

- Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr:
- das Email kann auf einer höheren Kochstufe vom Stahl abspringen, wenn der Topf trockenkocht;
- bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.
- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit nicht korrekt geformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, wodurch das Gerät zu warm wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Topf-Mindestdurchmesser beträgt 12 cm.
- Die besten Ergebnisse werden mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone.
- Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Induktionskochen.
- Die schnell reagierende Kochzone erhöht schnell den Druck im Schnellkochtopf.
- Sobald Sie eine Kochzone abschalten, wird das Garen der Speise sofort unterbrochen.

VERWENDUNG



Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl der Herd gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann beschädigt werden. Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als die Kochzone. So kann vermieden werden, dass verschüttete Lebensmittel auf die glühend heiße Kochzone gelangen. Eingebrennte verschüttete Lebensmittel lassen sich nur schwer entfernen.

Induktionsgeräusche

- Ticken
 - ▷ *Beim Kochen kann ein leises Ticken auftreten.*
- Topf macht Geräusche
 - ▷ *Der Topf kann beim Kochen Geräusche machen. Dies wird durch den Durchfluss der Energie vom Kochfeld zum Topf verursacht. Dies ist bei einigen Töpfen normal, besonders bei hohen Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.*
- Lüfter macht Geräusche
 - ▷ *Um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern, ist das Gerät mit einem Lüfter ausgestattet,*
 - ▷ *Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird der Lüfter eingeschaltet und Sie hören ein brummendes Geräusch. Eventuell hören Sie den Lüfter auch noch, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.*

Restwärmanzeige

- Die Restwärme wird mit einem „H“ für jede Kochzone auf dem Kochfeld angezeigt. So wird angezeigt, dass die Kochzone noch warm ist, die Anzeige schaltet sich aus, sobald das Kochfeld eine sichere Temperatur erreicht hat.

Garstufen-Einstellungen

Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Informationen dienen nur als Richtlinie.

Einstellungen	Verwendung für
0	Element aus
1-3	Sanftes Erwärmen
4-5	Sanftes Köcheln, langsames Erwärmen
6 - 7	Wiederaufwärmen und schnelles Köcheln
8	Kochen, Braten und Anbraten
9	Max. Hitze
P	Boost-Funktion

Temperatursicherung

Jede Kochzone verfügt über einen Sensor. Dieser Sensor kontrolliert die Temperatur des Topfbodens und die Bereiche des Kochfeldes, um das Risiko einer Überhitzung, zum Beispiel durch einen trocken kochenden Topf, zu verhindern. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder ganz ausgeschaltet.

Bedienung des Backofens

1. Drehen Sie am Backofenfunktionen-Drehknopf, um eine Backofenfunktion auszuwählen.
 - ▷ Siehe Kapitel „Backofen-Funktionentabelle“ für die Auswahl der bevorzugten Backofenfunktion. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.
2. Drehen Sie den Temperatur-Drehknopf, um eine Backofentemperatur zwischen 50 und 270 °C (max) einzustellen.
 - ▷ Die Backofenthermostat-Kontrollleuchte leuchtet auf.



Falls erforderlich, heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speise in den Ofen stellen.

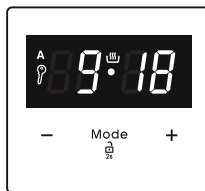
3. Drehen Sie nach der Zubereitung den Temperaturknopf und den Funktionsknopf auf „0“.

Bedienung des Backofens mit dem elektrischen Timer

Der elektronische Timer kann unterschiedlich verwendet werden:

- Er ermöglicht es, die Dauer des Backens/Röstens/Grillens festzulegen. Der Backofen wird nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet. Ein akustisches Signal ertönt, sobald die Zeit abgelaufen ist. Die maximale einstellbare Backzeit beträgt 10 Stunden.
- Der Timer kann auch als Küchenwecker verwendet werden. Der Küchenwecker schaltet den Backofen nicht aus. Die maximale einstellbare Zeit beträgt 24 Stunden.

Automatisches Garen (Programmieren der Backzeit)



1. Wählen Sie mit dem Temperatur-Drehknopf eine Temperatur und mit dem Backofenfunktionen-Drehknopf eine Backofenfunktion aus.
2. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis „dur“ auf dem Display erscheint.
 - ▷ In dem Display blinkt das Symbol „A“.
3. Verwenden Sie die + und – Tasten (während das „A“ blinkt), um die richtige Zeitdauer einzustellen.
4. Warten Sie jetzt einige Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
 - ▷ Die Uhrzeit wird im Display wieder angezeigt, und das „A“ hört auf zu blinken.
 - ▷ Der Backofen gibt ein akustisches Signal ab, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Das „A“ beginnt zu blinken, und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
5. Nach Ablauf der Garzeit drehen Sie zunächst den Temperatur-Drehknopf und dann den Backofenfunktionen-Drehknopf auf „0“.

6. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.
7. Drücken Sie die „Mode“-Taste 2 Sekunden lang.
 - ▷ Das Symbol „A“ verschwindet und der Timer wechselt zurück zur Manuelles Garen.

Küchenwecker

Der Signalton des Küchenweckers ertönt nur nach Ablauf der eingestellten Zeit.
Der Küchenwecker schaltet den Backofen nicht aus.



1. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste.
 - ▷ Das Symbol des Küchenweckers blinkt.
2. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die korrekte Uhrzeit einzustellen (solange das Symbol des Küchenweckers blinkt).
 - ▷ Warten Sie jetzt einige Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
 - ▷ Die Uhrzeit wird im Display wieder angezeigt, und das Symbol des Küchenweckers hört auf zu blinken.
 - ▷ Die Zeit beginnt jetzt automatisch abzuzählen.
 - ▷ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton, und das Symbol des Küchenweckers blinkt.
3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.
4. Drücken Sie die „Mode“-Taste 2 Sekunden lang.
 - ▷ Das Symbol „A“ verschwindet und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.



Sie können die verbleibende Zeit des Backvorgangs auf dem Display jederzeit sehen und/oder anpassen: Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, die verbleibende Zeit des Küchenweckers erscheint im Display und das Symbol des Küchenweckers blinkt. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die Zeit anzupassen (während das Symbol des Küchenweckers blinkt).

Einstellen des akustischen Signals

Sie können eines von drei verschiedenen akustischen Signalen auswählen. Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Zeit auf dem Display angezeigt wird.

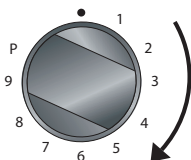
1. Halten Sie die – Taste gedrückt, bis Sie ein akustisches Signal hören.
 - ▷ Sie hören ein anderes akustisches Signal, wenn Sie nochmals auf die – Taste drücken.
 - ▷ Wenn „Off“ ausgewählt ist, werden alle Töne außer Alarm- und Fehlertönen ausgeschaltet.
 - ▷ Waren Sie einige Sekunden, nachdem Sie das akustische Signal gehört haben; das eingestellte Signal wird automatisch bestätigt.

Verwendung des Induktionskochfeldes

Einschalten und Einstellungen

Die vier Kochzonen auf der gläsernen Arbeitsfläche werden mit Kreisen angedeutet. Der Durchmesser des Topfbodens muss soweit es geht dem mit Durchmesser der Kochzone übereinstimmen. Ein Symbol neben dem Drehschalter zeigt an, welche Kochzone in Betrieb ist.

Ein- und Ausschalten



1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe „Gareinstellungen“).
*Das Display zeigt die eingestellte Einstellung an, und die Kochzone wird heiß.
Die Kochzonen haben 9 verfügbare Kochstufen. Die Zonen verfügen auch über einen „Boost“-Modus.*
3. Stellen Sie den Drehschalter auf „0“, um die Kochzone auszuschalten.

Einschalten der Boost-Funktion

Sie können die „Boost“-Funktion dafür verwenden, während einer kurzen Zeit mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf die vorherige Einstellung gesenkt.

1. Drehen Sie die Drehschalter gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „P“ und belassen Sie den Schalter in dieser Position, bis „P“ im Display erscheint.
2. Die „Boost“-Funktion ist jetzt aktiv, und „P“ erscheint im Display.
3. Drehen Sie dann den Drehschalter zurück auf „0“ und dann im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.
Die Kochzone wechselt in den „Boost“-Modus. Das Display zeigt abwechselnd „P“ und die eingestellte Stufe an.
 - ▷ Wenn Sie den Drehschalter auf eine niedrigere oder höhere Einstellung schalten, bleibt die „Boost“-Funktion aktiv.
 - ▷ Stellen Sie den Drehschalter auf „0“, um die „Boost“-Funktion während des Kochens vollständig auszuschalten.
 - ▷ Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf die vorherige Einstellung gesenkt, und nur die Hitzeeinstellung wird auf dem Display angezeigt.
4. Stellen Sie den Drehschalter auf „0“, um die Kochzone auszuschalten.

Timer-Funktion

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie einen separaten Timer für jede Kochzone (von 1 bis 99 Minuten) einstellen.

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.
Das Display zeigt die eingestellte Einstellung an, und die Kochzone wird heiß.
3. Drücken Sie (mehrmals) auf die Timer-Taste.
Das Display zeigt „00.“ an, und ein Punkt für die entsprechende Kochzone blinkt.
4. Verwenden Sie die + Taste zur Einstellung der Zeit.
*Der Timer beginnt nach einigen Sekunden abwärts zu zählen.
Die Kochzone wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet.
Ein Signalton wird ausgegeben, und der Punkt für die entsprechende Kochzone und „00“ blinken.*
5. Drehen Sie den Drehschalter auf „0“ und drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten.
 - ▷ Wenn mehrere Timer eingestellt wurden, zeigt das Display die Zeit des Timers an, der zuerst ablaufen wird.
 - ▷ Wenn die Kochzone heiß ist, zeigt das Display die Restwärmearzeige an.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Induktionskochfeld sperren. Dies verhindert, dass die Kochzonen unbeabsichtigt eingeschaltet werden.

1. Drehen Sie gleichzeitig die Drehschalter für die vordere linke und vordere rechte Kochzone ganz im Uhrzeigersinn auf die höchste Einstellung.
2. Drehen Sie dann gleichzeitig die Drehschalter für die vordere linke und vordere rechte Kochzone gleichzeitig zweimal schnell im Uhrzeigersinn.
Ein „L“ wird auf dem Display für jede Kochzone angezeigt, um anzuzeigen, dass die Kindersicherung jetzt aktiviert ist.
3. Drehen Sie wieder gleichzeitig die Drehschalter für die vordere linke und vordere rechte Kochzone gleichzeitig zweimal schnell im Uhrzeigersinn, um die Kindersicherung zu deaktivieren.
4. Drehen Sie dann beide Drehschalter zurück auf „0“.

Kochzeitbegrenzung

Wenn eine Kochzone für eine ungewöhnlich lange Zeit eingeschaltet ist, erfolgt eine automatische Abschaltung.

Je nach der gewählten Garstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Reinigung des Geräts



Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Das verhindert, dass Nahrungsmittelrückstände in das Gerät einbrennen und so hartnäckige Flecken verursachen.

Reinigung des Herds

- Reinigen Sie das Gerät täglich mit Wasser und einem Reinigungsmittel bzw. Allzweckreiniger.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken auf der Emaille mit einer nicht scheuernden Milch oder einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel oder Bio-Scheuermittel.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem Spezialreiniger für Edelstahl. Reinigen Sie immer entlang der Struktur des Stahls, um Glanzflecken vorzubeugen. Anschließend mit einem Polier- oder Pflegemittel für Edelstahl nachbehandeln.
- Tauchen Sie heiße Brennerdeckel niemals in kaltes Wasser. Sie könnten aufgrund der starken Abkühlung beschädigt werden. Diese Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Schäden am Topfrost werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

Reinigung des Backofens



Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen oder eine Reinigung ausführen. Vorzugsweise indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Hauptsicherung Ihrer Wohnung abschalten.

- Die Innenseite der Ofentür, der Ofenboden, das Backblech und der Bräter sind alle vollständig emailliert. Sie lassen sich am besten mit heißem Seifenwasser oder etwas flüssigem Reinigungsmittel reinigen; mit sauberem Wasser abspülen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Backofens mit Seifenwasser oder Flüssigseife. Mit klarem Wasser abspülen.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür mit Seifenwasser oder einem Glasreinigungsprodukt.

Austausch der Ofenlampe



Unterbrechen Sie vor dem Austausch der Ofenlampe die Stromzufuhr zu dem Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten! Lassen Sie das Gerät abkühlen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe beim Entfernen der Lampe.

Das Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

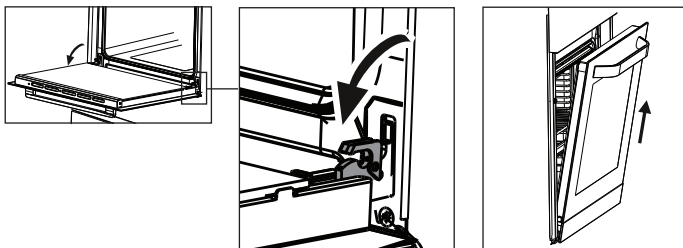
1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und ersetzen Sie die Ofenlampe.
 - ▷ *Installieren Sie eine neue Lampe mit identischen technischen Daten (230 V, 15-25 Watt, Typ E14, beständig bis 300 °C).*
2. Drehen Sie die Glasabdeckung wieder fest.



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung in diesem Gerät geeignet. Sie ist nicht als Leuchtmittel in Wohnräumen geeignet. Die Lampe fällt unter die Verbrauchsmaterialien und ist nicht durch die Garantie abgedeckt.

Entfernen der Ofentür

Zum Reinigen des Ofenraums ist es möglich, die Ofentür zu entfernen.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drehen Sie die Sperrklinken (mit Hilfe eines Schraubendrehers) so weit wie möglich zurück.
3. Schließen Sie die Tür langsam, so dass sich die Klemmen in den Flanschen befinden (in die die Sperrklinken passen).
4. Bei einem Winkel von ca. 15 ° (im Verhältnis zur Position der geschlossenen Tür) heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie sie aus den Scharnierhalterungen.

Gehen Sie für den Einbau der Tür in umgekehrter Reihenfolge vor.

1. Setzen Sie die Tür in einem Winkel von 15 ° in die Scharniere auf der Vorderseite des Geräts und drücken Sie die Tür nach vorne und unten, sodass die Scharniere in ihre Aussparungen gleiten.
Überprüfen Sie, ob die Scharnieraussparungen richtig eingesetzt sind.
2. Öffnen Sie die Tür dann vollständig und drehen Sie die Sperrklinken in ihre ursprüngliche Position.
3. Schließen Sie die Tür langsam und überprüfen Sie, dass sie sich richtig schließt.
Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass sich die Scharnieraussparungen korrekt in den Scharnierhalterungen befinden.

Störungstabelle

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Gerät richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie zunächst die in der folgenden Tabelle aufgeführten Punkte oder besuchen Sie unsere Website „www.Etna.nl“ für weitere Informationen.

Probleme mit dem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Normalbetrieb
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Dies ist bei einigen Kochtöpfen normal, besonders bei hohen Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display blinkt weiterhin.	Der Kochtopf ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein akustisches Signal.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Das  -Symbol wird auf dem Display angezeigt, nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Siehe Kapitel „Zum Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr“
Fehlercode E1.	Lüfterstörung.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

FEHLFUNKTIONEN

Probleme mit dem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode E2/E5.	Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode E3/E4.	Versorgungsspannung oder -frequenz weicht von Nennwerten ab.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode E9.	Ungeeignetes Kochgeschirr oder zu schnelles Bewegen des Kochgeschirrs.	Versuchen Sie anderes Kochgeschirr. Alternative: Trennen Sie den Herd für kurze Zeit von der Stromversorgung. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Probleme mit dem Backofen	Mögliche Ursache	Lösung
Die Ofenlampe funktioniert nicht.	Die Ofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Ofenlampe aus.
Der Backofen heizt nicht auf.	Keine Temperatur eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturrehschalter ein.
	Elektronischer Timer aktiv.	Stellen Sie den elektronischer Timer auf „0:00“.



Der Besuch eines Servicetechnikers in der Garanziezeit wird in Rechnung gestellt, wenn das Gerät aufgrund unsachgemäßer Verwendung nicht funktioniert!

Allgemeines

**Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.**



Lesen Sie erst die separaten Sicherheitshinweise!

Hinweis!

- Dieses Gerät muss immer geerdet sein.
- Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachleuten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden; andernfalls verfällt Ihr Garantieanspruch.
- Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:
 - ▷ der Hauptschalter der Stromversorgung der Wohnung abgeschaltet ist;
 - ▷ die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung vollständig entfernt wurde;
 - ▷ der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Defekte Teile dürfen nur durch Etna-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Etna garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder entsprechend qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

Elektrischer Anschluss

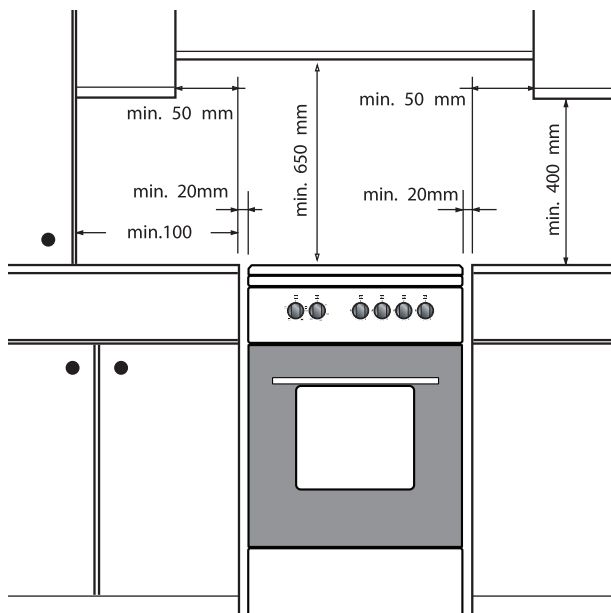
230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz

**Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
Für die Niederlande umfasst dies, neben anderen Normen, die Vorschrift NEN 1010.**

- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Backofens, die heiß werden können, in Kontakt kommen
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Der Sicherungsschalter muss leicht erreichbar sein, nachdem das Gerät installiert wurde.
- Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse angemessen fest sitzen.
- Befestigen Sie das Anschlusskabel an der Kabelschelle und schließen Sie dann die Abdeckung.
- Das Etikett mit den Schaltplänen befindet sich auf dem Anschlusskasten.

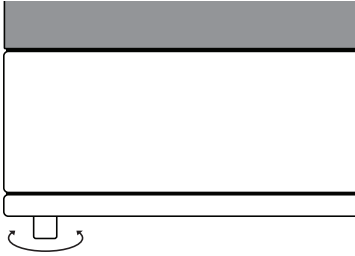
Installation

- Wenn Sie den Herd neben einem großen Schrank oder einer anderen Wand aus brennbarem Material aufstellen, halten Sie einen Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Herd und den Wänden ein.
- Halten Sie ebenfalls einen Mindestabstand von 650 mm zwischen dem Kochfeld und einer über dem Kochfeld angebrachten Dunstabzugshaube ein.
- Wenn Sie den Herd in eine Küchenzeile einbauen, muss der Mindestabstand eingehalten werden.
- Wenn der Herd zwischen Küchenschränken eingebaut wird, muss die Beschichtung der Küchenzeile Temperaturen über 90 °C standhalten.



Nivellierung

- Die Höhe des Herdes kann mit dem Stellfuß eingestellt werden.
- Wenn Sie den Herd auf einer Plattform aufstellen möchten, sorgen Sie dafür, dass er ausreichend gesichert ist.



Technische Daten

Typennummer, Energieart und Anschlusswert stehen auf dem Typenschild des Geräts.
Das Typenschild befindet sich in der rechten unteren Ecke hinter der Tür.

Dieses Gerät entspricht allen relevanten CE-Richtlinien.

Marke:		Etna
Modell		FIV760_---
Ofenart		Elektrisch
Masse	Kg	48
Energieeffizienzklasse – herkömmlich		105,7
Energieeffizienzklasse – Umluft		94,8
Energieklasse		A
Energieverbrauch (elektrisch) – herkömmlich	kWh/Zyklus	0,87
Energieverbrauch (elektrisch) – Umluft	kWh/Zyklus	0,78
Anzahl Garräume		1
Wärmequelle		Elektrisch
Inhalt		65
Dieser Ofen entspricht EN 60350-1		

Verordnung (EU) 2023/826:

- Beide Einstellknöpfe müssen sich in der Position „Aus“ befinden, damit das Produkt in den Stand-by-Modus wechselt.
- Der Stromverbrauchswert des Produkts beträgt im ausgeschalteten Stand-by-Modus <0,8 W.

Energiespartipps für den Backofen

- Garen Sie Mahlzeiten, falls möglich, gleichzeitig.
- Halten Sie die Vorheizzeit kurz.
- Verlängern Sie die Garzeit nicht.
- Vergessen Sie nicht, den Backofen am Ende des Garvorgangs auszuschalten.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Garvorgangs.

INSTALLATION

Marke:		Etna
Modell		FIV760_...
Kochfeldart		Elektrisch
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnologie-1		Induktion
Größe-1	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch-1	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie-2		Induktion
Größe-2	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch-2	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie-3		Induktion
Größe-3	cm	Ø 21,0
Energieverbrauch-3	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie-4		Induktion
Größe-4	cm	Ø 21,0
Energieverbrauch-4	Wh/kg	182,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	182,0
Dieser Kochfeld entspricht EN 60350-1		

Energiespartipps für das Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen Deckel.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer geeigneten Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.
- Minimieren Sie die Menge des verwendeten Öls oder Fetts.
- Reduzieren Sie die Kochstufe, sobald die Flüssigkeit kocht.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Dieses Produkt ist aus nachhaltigen Materialien gefertigt. Es muss jedoch am Ende seiner Nutzung in verantwortungsbewusster Weise entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Die folgenden Materialien wurden verwendet:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den gesetzlichen Vorschriften zu entsorgen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Piktogramm mit einem durchgestrichenen Papierkorb. Dies weist darauf hin, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Sie müssen es an einer speziellen Sammelstelle für Sondermüll abgeben. Alternativ kann das Gerät auch an einer Verkaufsstelle abgegeben werden, wo die Entsorgung für Sie übernommen wird.

Das getrennte Sammeln von Haushaltsgeräten schützt die Umwelt und die öffentliche Gesundheit. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien können recycelt werden. Dies bedeutet eine große Energie- und Rohmaterialeinsparung.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Anweisungen und Gesetze sowie die Standards, auf die in diesen verwiesen wird, erfüllen.

www.etna.nl
www.etna.be



681175

681175 / VER 11 / 08-04-2025

