

MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

»»» CUISINIÈRE

»»» HERD

F1590_...

FR	Manuel	FR 3 - FR 28
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 28

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

Utilisation du four	7
Réglage de l'horloge	9

Utilisation

Tableau des fonctions du four	10
Sécurité antisurchauffe	11
Limiteur de temps de cuisson	11
Bruits de l'induction	11
Casseroles appropriées	12
Réglage de la puissance	12
Réglages de cuisson	13

Fonctionnement

Fonctionnement du four	14
Fonctionnement du minuteur électronique	14
Fonctionnement de la table de cuisson	16
Fonctionnement de la table de cuisson avec la minuterie	17

Entretien

Nettoyage de l'appareil	19
Enlever et nettoyer les gradins	20
Remplacement de la lampe du four	20
Retirer la porte du four	21

Dysfonctionnements

Tableau des problèmes	22
-----------------------	----

Installation

Généralités	24
Raccordement électrique	24
Installation	25
Données techniques	26

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	28
---	----

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.

Veillez 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.



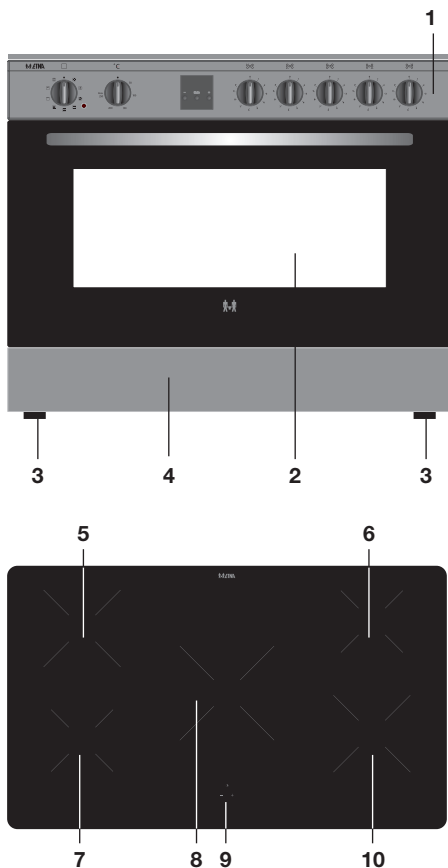
Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément !

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

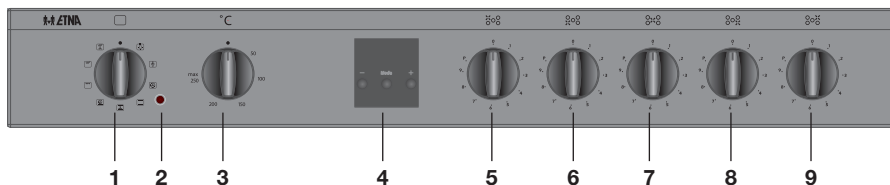
Description de l'appareil



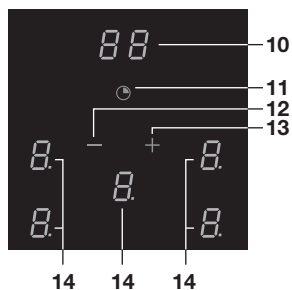
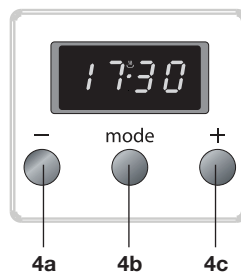
1. Panneau de commande
2. Four
3. Les pieds réglables
4. Soupape l'espace de rangement
5. Zone de cuisson arrière gauche \varnothing 20,0 cm / 1,4 kW - 2,5 kW (boost)
6. Zone de cuisson arrière droite \varnothing 16,0 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (boost)
7. Zone de cuisson avant gauche \varnothing 16,0 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (boost)
8. Zone de cuisson au milieu \varnothing 25,0 cm / 1,4 kW - 3,5 kW (boost)
9. Minuteur et affichages
10. Zone de cuisson avant droite \varnothing 20,0 cm / 1,4 kW - 2,5 kW (boost)

VOTRE CUISINIÈRE

Panneau de commande



1. Bouton de fonction du four
2. Témoin lumineux du thermostat du four
3. Bouton de température du four
4. Minuteur électronique:
 - 4a Touche -
 - 4b. Touche « mode »
 - 4c. Touche +
5. Bouton de commande du zone de cuisson arrière gauche
6. Bouton de commande du zone de cuisson avant gauche
7. Bouton de commande du zone de cuisson au milieu
8. Bouton de commande du zone de cuisson avant droit
9. Bouton de commande du zone de cuisson arrière droit
10. Affichage minuterie
11. Touche minuterie (table de cuisson)
12. Touche - (minuterie de la table de cuisson)
13. Touche + (minuterie de la table de cuisson)
14. Affichage de zone de cuisson (table de cuisson)



PREMIÈRE UTILISATION

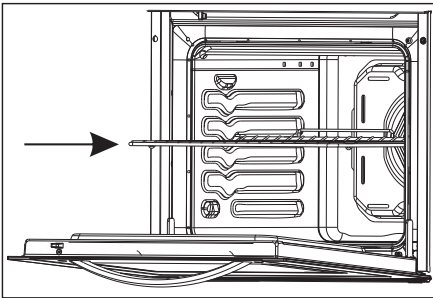
Utilisation du four

- 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

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.

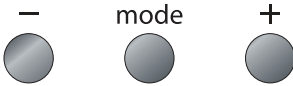
Les glissières du four

- 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.

PREMIÈRE UTILISATION

Réglage de l'horloge

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












1. Appuyez simultanément sur les touches + et -.
Un symbole de cuisson apparaîtra sur l'écran. 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 5 secondes ; l'heure actuelle est confirmée automatiquement. L'heure actuelle apparaît sur l'écran d'affichage et le point arrête de clignoter.

UTILISATION

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 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

Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de températures trop élevées, le niveau de cuisson est automatiquement réduit ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Limiteur de temps de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson. Selon le niveau de puissance sélectionné, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1.5 heures

Bruits de l'induction

Un cliquetis

Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également sur des réglages de cuisson moins puissants.

Bruit de casserole

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

Ventilation bruyante

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

UTILISATION

Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles à fond sandwich. Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Classe induction ». D'autres casseroles offrent des performances inférieures. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.



Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages. 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.



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



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre minimal de la casserole par zone est le suivant :
 - ▷ Ø16 cm: *diamètre minimal de la casserole 12 cm.*
 - ▷ Ø20 cm: *diamètre minimal de la casserole 14 cm.*
 - ▷ Ø25 cm: *diamètre minimal de la casserole 16 cm.*
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.



Attention

Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 niveaux de puissance. Il y a également un niveau pour la fonction Boost (P).

UTILISATION

Fonction Boost

- Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant une courte période (max. 8 minutes). Une fois la durée maximale de la fonction « Boost » écoulée, la zone de cuisson revient au réglage 9 ou au réglage sélectionné après l'activation de la fonction « Boost ».

Réglage de la puissance Boost

- Pendant le temps que la puissance supplémentaire est activée, la puissance des autres zones de cuisson est limitée. Ceci est indiqué sur l'affichage de la puissance par le clignotement du niveau de cuisson sélectionné et de la puissance limitée par intermittence pendant quelques secondes.
- Moins il y a de zones utilisées, plus la puissance à régler par zone de cuisson est élevée.

Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, les réglages ci-dessous ne doit être utilisé qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « Boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition / « blanchir » des légumes / chauffer de l'huile et de la graisse / un wok.

Utilisez le réglage 9 pour :

- saisir de la viande / cuisiner du poisson, / cuire des omelettes / frire des pommes de terre cuites à l'eau / frire des aliments en bain d'huile.

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses / frire des tranches épaisses de viande panée / frire du bacon (gras) / cuire des pommes de terre crues / préparer du pain perdu / frire du poisson pané / cuire des pâtes / frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments / décongeler des légumes durs / frire des tranches épaisses de viande panée.

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon / faire mijoter des viandes / étuver des légumes / faire fondre du chocolat / pocher / faire fondre du fromage.

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.

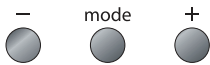


Le cas échéant, préchauffez tout d'abord le four avant d'y placer le plat.

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.



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. Le voyant de thermostat du four s'éclaire et le four est mis en marche.
3. Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que « Dur » apparaisse sur l'écran.
4. L'écran alternera maintenant entre « Dur » et « 0-00 » et le « A » clignote.
5. Utilisez les touches + et - (pendant que le « A » clignote) pour régler l'heure de fin désirée.
6. Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.

FONCTIONNEMENT

7. L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et le « A » arrête de clignoter.
8. 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.
9. Une fois le temps de cuisson écoulé, tournez d'abord le bouton de température et le bouton de fonction sur le « 0 ». Pressez alors n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.

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.

1. Appuyez sur la touche « Mode ».
Une petite horloge apparaît sur l'écran et le point au milieu de l'affichage horaire clignote.
2. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure (pendant que le point clignote).
 - ▷ *Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.*
 - ▷ *L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et l'horloge arrête de clignoter.*
 - ▷ *Le décompte du temps commence maintenant automatiquement.*
 - ▷ *Une fois le temps écoulé, un signal est émis et le symbole d'horloge clignote.*
3. Pressez n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.



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 l'horloge clignote. Utilisez les touches + et - pour changer l'heure (pendant que le symbole d'horloge 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.

1. 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 -.
Attendez 5 secondes après avoir entendu le signal de votre choix ; le signal réglé est confirmé automatiquement.

Fonctionnement de la table de cuisson

Mise en 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 souhaitée. Consultez l'aperçu des réglages de cuisson pour choisir le bon réglage.
 - ▶ *L'écran affiche le réglage que vous avez sélectionné.*
 - ▶ *Chaque zone de cuisson offre 9 positions de réglage de la chaleur. Les zones disposent également d'un mode « Boost ».*
3. Positionnez le bouton sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché.

Activer la fonction Boost

Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant une courte période (max. 8 minutes). Une fois la durée maximale de la fonction « Boost » écoulée, la zone de cuisson revient au réglage 9 ou au réglage sélectionné après l'activation de la fonction « Boost ».

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 « P ». Le bouton revient à la position 9.
3. *Si nécessaire, tournez le bouton vers une position inférieure.*
 - ▶ *La fonction Boost est maintenant activée ; « P » apparaît sur l'affichage en alternance avec le réglage.*
 - ▶ *La table de cuisson commence à fonctionner à la puissance maximale.*
 - ▶ *Après 8 minutes, 'P' disparaît et la puissance réglée apparaît à l'écran.*



Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « P » et remettez le bouton de commande dans une autre position, pour arrêter prématurément la fonction boost.

Activation de la fonction pause

Vous pouvez interrompre la cuisson au lieu d'éteindre la table de cuisson. Cette fonction réduit temporairement la puissance des zones de cuisson actives au niveau 1. La table de cuisson s'éteint si la fonction pause n'est pas désactivée dans les 30 minutes.

FONCTIONNEMENT

Au moins une zone de cuisson est active.

1. Appuyez sur la touche plus (+) et la touche moins (-) en même temps.
 - *Tous les affichages affichent le symbole de pause.*
La fonction pause est activée.
2. Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons plus (+) et moins (-).
 - *La fonction pause est désactivée.*
Les paramètres d'avant la pause sont restaurés.

Activation de la fonction Sécurité enfant

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 tous les boutons de commande sur la position zéro « 0 ».
2. Tournez simultanément les boutons de commande des zones de cuisson avant gauche et droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « P » et maintenez les boutons dans cette position.
3. Ensuite, dans les 2 secondes, ramenez le bouton de commande de la zone de cuisson avant gauche sur « 0 » puis de nouveau sur la position « P ».
 - *Un « L » apparaîtra sur l'affichage de chaque zone de cuisson pour indiquer que la sécurité enfants a été activée.*
Les zones de cuisson ne peuvent plus être utilisées quelle que soit la position des boutons de commande.
4. Pour désactiver à nouveau la sécurité enfants, tournez simultanément les boutons de commande des zones de cuisson avant gauche et droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « P » et maintenez les boutons dans cette position.
5. Ensuite, dans les 2 secondes, ramenez le bouton de commande de la zone de cuisson avant gauche sur « 0 » puis de nouveau sur la position « P ».
 - *« L » disparaîtra de l'affichage de chaque zone de cuisson pour indiquer que la sécurité enfants a été désactivée.*

Fonctionnement de la table de cuisson avec la minuterie

Vous pouvez régler une minuterie pour éteindre automatiquement la zone de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour toutes les zones simultanément.

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 souhaitée.
 - *L'écran affiche le réglage que vous avez sélectionné.*

FONCTIONNEMENT

3. Appuyez sur la touche minuterie pour activer la minuterie.
 - *L'affichage de la minuterie indique « 00 » et un voyant lumineux apparaît à côté de l'affichage de la zone de cuisson active.*
4. Appuyez sur la touche minuterie autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson (active) dont vous souhaitez régler la durée.
5. Dans les 5 secondes, appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour sélectionner un temps de cuisson.
 - *Appuyez sur la touche plus (+) pour régler une durée plus longue.*
 - *Appuyez sur la touche moins (-) pour régler une durée plus courte.*
6. La minuterie est réglée.
 - *La zone de cuisson s'éteint une fois le temps réglé écoulé.*
 - *L'alarme de la minuterie sonnera lorsque le temps réglé sera écoulé.*
 - *Le voyant lumineux clignotera.*
 - *Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour arrêter l'alarme. Il s'arrêtera automatiquement après deux minutes.*



Si plusieurs minuteries ont été réglées, l'affichage de la minuterie affichera le temps restant de la zone de cuisson qui sera éteinte en premier.

Modification du temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment durant le fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche minuterie autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone dont vous souhaitez modifier le temps restant.
2. Appuyez sur la touche plus (+) ou moins (-) pour modifier le temps.
 - *Si vous ne modifiez pas le temps dans les 5 secondes en appuyant sur la touche plus (+) ou moins (-), le temps de cuisson d'origine restera inchangé.*

Vérification du temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche minuterie autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone dont vous souhaitez afficher le temps restant.
 - *L'affichage de la minuterie indique le temps restant de la zone de cuisson sélectionnée.*

Désactiver la minuterie (avant que le temps réglé ne se soit écoulé)

1. Appuyez sur la touche minuterie autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone pour laquelle vous souhaitez désactiver la minuterie.
2. Appuyez sur la touche moins (-) pour régler l'heure sur le double zéro (00).
 - *Le voyant s'éteint.*

Nettoyage de l'appareil



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.



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.

Nettoyage de la table de cuisson

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson sitôt après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, le mieux est d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux.
- Séchez la plaque avec un essuie-tout ou un chiffon sec.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



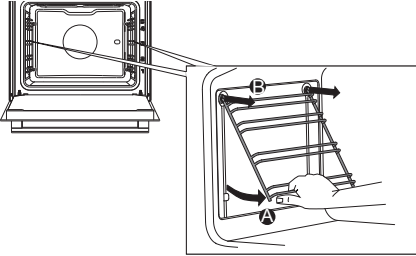
N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster. N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.

Nettoyage du four

- L'intérieur de la porte du four, la base du four, la table 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.

Enlever et nettoyer les gradins

1. Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le milieu du four (A).
2. Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four (B).



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.

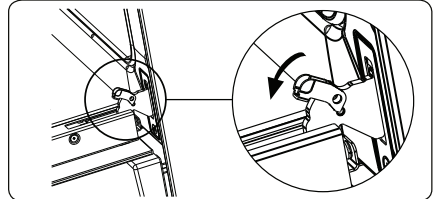
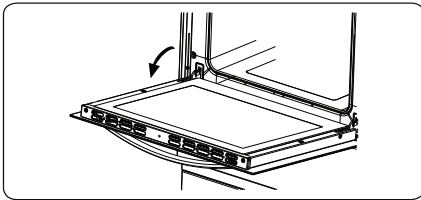
1. Dévissez le couvercle en verre (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et remplacez la lampe du four.
 - *Installez une nouvelle lampe ayant les mêmes spécifications (230 V, 15-25 Watt, type E14, résistant à 300 °C).*
2. Revissez le couvercle en verre solidement.



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 et tirez sur les cliquets vers l'arrière aussi loin que possible.
2. Fermez lentement la porte pour que les pinces rentrent dans les brides (dans lesquelles se trouvent les cliquets).
3. 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.

DYSFONCTIONNEMENTS

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 table de cuisson	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson, mais l'affichage affiche « \underline{u} ».	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) pour arrêter l'alarme.
La table 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'une erreur de branchement.	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 table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Faites vérifier la connexion électrique.
Le symbole L s'affiche.	La fonction sécurité enfant est désactivée.	Désactivez la fonction sécurité enfant.
Code d'erreur E1.	Mauvais fonctionnement du ventilateur de refroidissement.	Évacuation d'air obstruée, par exemple, par du papier, ou ventilateur défectueux. Prenez contact avec le service après-vente.

DYSFONCTIONNEMENTS

Problèmes avec la table de cuisson	Cause possible	Solution
Code d'erreur E3/E4.	La tension ou la fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales.	Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la table de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Code d'erreur E5.	La température interne de la table de cuisson est trop élevée.	Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la table de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Code d'erreur E6.	Erreur de communication de la commande tactile.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur E7/E8.	Le capteur de température de la zone est défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur EA. Code d'erreur EC. Code d'erreur C1-C8.		Éteignez la table de cuisson. Allumez la table de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Autres codes de panne.	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 !

Généralités

Seul un installateur agréé peut effectuer le branchement de cet appareil. Le branchement au gaz et le branchement électrique doivent être conformes 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.

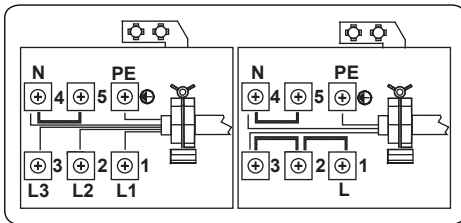
Raccordement électrique

230 V~ / 50/60Hz

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

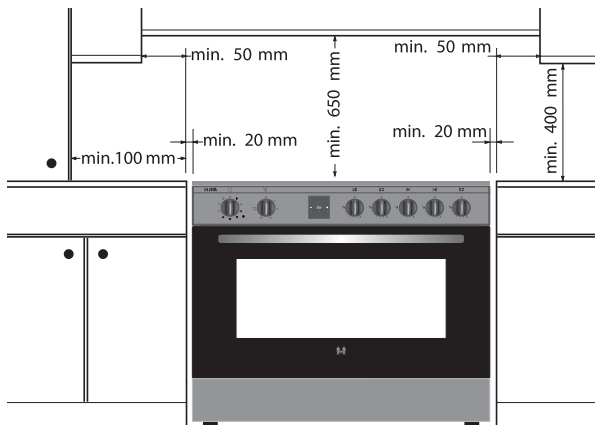
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse toucher les parties du four susceptibles de devenir chaudes.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur omnipolaire dont 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.

INSTALLATION

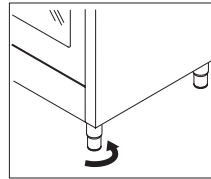
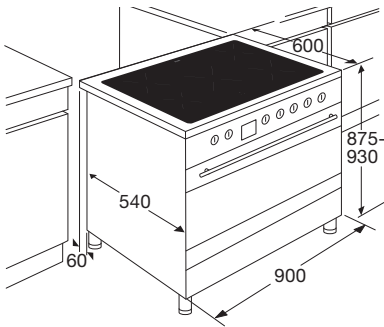


Installation

- 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 placards.
- De plus, gardez une distance minimum de 650 mm entre la table 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 (max. 930 mm).

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.

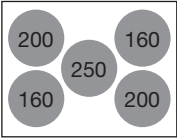
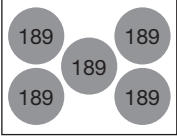
Cet appareil est conforme à toutes les directives CE.

Incendie		Etna
Modèle		FI590_...
Type de four		Électrique
Masse	Kg	68,1
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		103,9
Indice d'efficacité énergétique - ventilateur forcé		94,9
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnel	kWh/cycle	1,03
Consommation énergétique (électricité) - ventilateur forcé	kWh/cycle	0,94
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		Électrique
Volume		105
Ce four est conforme à EN 60350-1		

INSTALLATION

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	F1590_...
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg ($CE_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	189

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.

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.

INHALT

Ihr Herd

Einleitung	4
Beschreibung des Geräts	5
Bedienleiste	6

Erste Verwendung

Verwendung des Backofens	7
Uhrzeit einstellen	9

Verwendung

Backofen-Funktionentabelle	10
Überhitzungsschutz	11
Gardauerbegrenzung	11
Induktionsgeräusche	11
Geeignetes Kochgeschirr	12
Leistungsstufen einstellen	12
Leistungsstufen	13

Bedienung

Bedienung des Backofens	14
Bedienung des Backofens mit dem elektrischen Timer	14
Verwendung des Induktionskochfelds	16
Kochfeld mit Timer bedienen	17

Pflege

Reinigung des Geräts	19
Entfernen und Reinigen der Führungsschienen	20
Austausch der Ofenlampe	20
Entfernen der Ofentür	21

Fehlfunktionen

Störungstabelle	22
-----------------	----

Installation

Allgemeines	24
Elektrische Anschlüsse	24
Installation	25
Technische Daten	26

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	28
-------------------------------------	----

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.

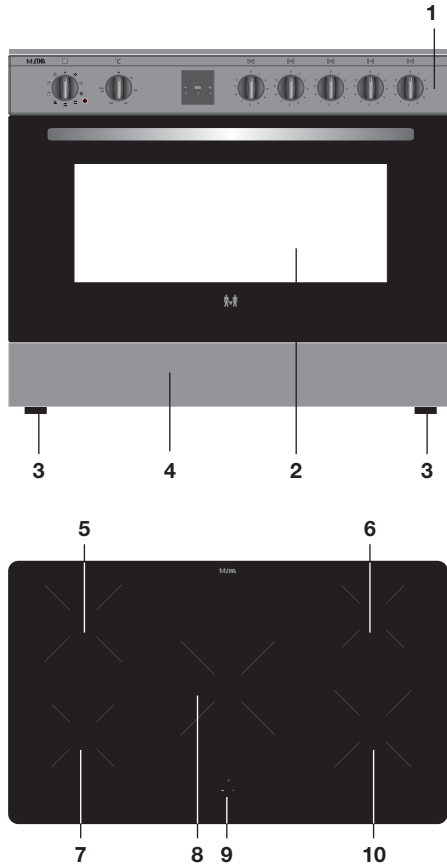


Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise sorgfältig durch!

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.

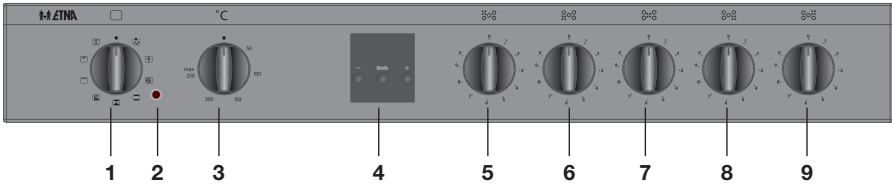
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung des Geräts

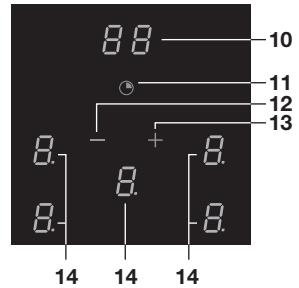
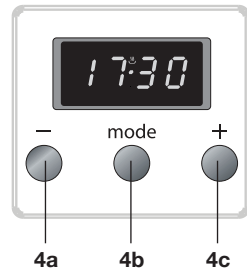


1. Bedienleiste
2. Backofen
3. Stellfüße
4. Klappe Lagerplatz
5. Kochzone hinten links \varnothing 20,0 cm / 1,4 kW - 2,5 kW (Boost)
6. Kochzone hinten rechts \varnothing 16,0 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (Boost)
7. Kochzone vorne links \varnothing 16,0 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (Boost)
8. Kookzone Mitte \varnothing 25,0 cm / 1,4 kW - 3,5 kW (Boost)
9. Timer und Displays
10. Kochzone vorne rechts \varnothing 20,0 cm / 1,4 kW - 2,5 kW (Boost)

Bedienleiste



1. Backofenfunktionen-Drehknopf
2. Backofenthermostat-Kontrollleuchte
3. Backofentemperatur-Drehknopf
4. Elektronischer Timer:
 - 4a. - Taste
 - 4b. Modus-Taste
 - 4c. + Taste
5. Drehknopf für Kochzone hinten links
6. Drehknopf für Kochzone vorne links
7. Drehknopf für Kochzone Mitte
8. Drehknopf für Kochzone vorne rechts
9. Drehknopf für Kochzone hinten rechts
10. Timertaste (Kochfeld)
11. - Taste (Kochfeld)
12. + Taste (Kochfeld)



ERSTE VERWENDUNG

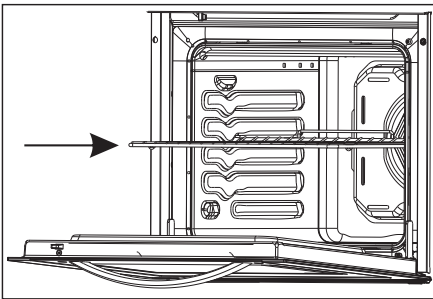
Verwendung des Backofens

- 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.

ERSTE VERWENDUNG

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 Fleischstücke, 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

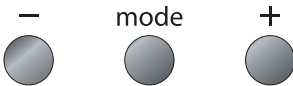
- Flache, dünne Stücke erfordern ca. 5 Minuten weniger Garzeit als dicke oder aufgerollte Fleischstücke. Beim Garen größerer Fleischstücke, garen sie 15 bis 20 Minuten länger pro zusätzlichen 500 Gramm.
Legen Sie das Fleisch in einen Bräter und begießen Sie es mit heißer Butter oder heißem Fett. Legen 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.

Uhrzeit einstellen

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












1. Drücken Sie gleichzeitig auf die + und – Tasten.
 - Ein Kochsymbol erscheint auf dem Display. Der Punkt in der Mitte der Zeitanzeige blinkt ebenfalls. 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.

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	
	<p>Backofenbeleuchtung</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>

VERWENDUNG

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistungsstufe automatisch gesenkt oder das Kochfeld schaltet sich ganz aus.

Gardauerbegrenzung



Die Gardauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistungsstufe wird die Gardauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1.5 Stunden

Induktionsgeräusche

Ticken

Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Tickern auftreten.

Töpfe geben Geräusche von sich

Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter gibt Geräusche von sich

Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben. Anderes Kochgeschirr hat eine geringere Leistung. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.



Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.



Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Mindestdurchmesser der Pfanne pro Zone ist wie folgt:
 - ▷ *Ø16 cm: Mindestdurchmesser der Pfanne 12 cm.*
 - ▷ *Ø20 cm: Mindestdurchmesser der Pfanne 14 cm.*
 - ▷ *Ø25 cm: Mindestdurchmesser der Pfanne 16 cm.*
- Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.



Achtung

Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Außerdem gibt es noch eine Boost-Leistung (P).

VERWENDUNG

Boost-Funktion

- Mit der Boost-Funktion können Sie kurzzeitig (maximal 8 Minuten) mit höchster Leistungsstufe kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit schaltet die Kochzone zurück auf die Einstellung 9 oder auf die nach dem Einschalten der Boost-Funktion gewählte Einstellung.

Steuerung der Boost-Leistung

- Während der Zeit, in der die Zusatzleistung aktiviert ist, wird die Leistung anderer Kochzonen begrenzt. Dies wird in der Leistungsanzeige durch ein paar Sekunden langes Blinken der gewählten Kochstufe und der begrenzten Leistung angezeigt.
- Je weniger Zonen verwendet werden, desto höher ist die einzustellende Leistung pro Kochzone.

Leistungsstufen

Die Werte sind lediglich als Orientierungswerte zu verstehen, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

Boost-Stufe verwenden für:

Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen / Blattgemüse andünsten / Öl, Fett und Butter erwärmen / Wok-Garen

Leistungsstufe 9 verwenden für:

Fleisch anbraten / Fisch braten / Omeletts zubereiten / Gekochte Kartoffeln braten / Speisen frittieren

Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:

Dicke Pfannkuchen backen / Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten / Speck (Fett) auslassen / Rohe Kartoffeln kochen / Arme Ritter backen / Panierten Fisch braten / Pasta gar kochen / Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Leistungsstufen 4–6 verwenden für:

Große Mengen Speisen fertig garen / Gefrorenes hartes Gemüse auftauen / Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

Leistungsstufen 1–3 verwenden für:

Bouillon köcheln lassen / Fleisch schmoren / Gemüse köcheln lassen / Schokolade schmelzen / Pochieren / Käse schmelzen

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.*

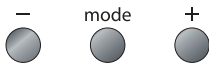


Falls erforderlich, heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speise in den Ofen stellen.

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.



Programmieren der Backzeit

1. Wählen Sie mit dem Temperatur-Drehknopf eine Temperatur und mit dem Backofenfunktionen-Drehknopf eine Backofenfunktion aus.
2. Die Thermostatleuchte des Backofens leuchtet auf, und der Ofen wird eingeschaltet.
3. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis „dur“ auf dem Display erscheint.
4. Das Display wechselt jetzt zwischen „dur“ und „0 00“, und das „A“ blinkt.
5. Verwenden Sie die + und – Tasten (während das „A“ blinkt), um die richtige Zeitdauer einzustellen.
6. Warten Sie jetzt 5 Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
7. 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.
- Nach Ablauf der Garzeit drehen Sie zunächst den Temperatur-Drehknopf und dann den Backofenfunktionen-Drehknopf auf „0“. Drücken Sie dann eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.

Küchenwecker

Der Signalton des Küchenweckers ertönt nur nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Der Küchenwecker schaltet den Backofen nicht aus.

- Drücken Sie auf die „Modus“-Taste.
 - ▶ *Eine kleine Uhr erscheint auf dem Display, und der Punkt in der Mitte der Zeitanzeige blinkt.*
- Verwenden Sie die + und – Tasten, um die korrekte Uhrzeit einzustellen (solange der Punkt blinkt).
 - ▶ *Warten Sie jetzt 5 Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.*
 - ▶ *Die Uhrzeit wird im Display wieder angezeigt, und die Uhr hört auf zu blinken.*
 - ▶ *Die Zeit beginnt jetzt automatisch abzuzählen.*
 - ▶ *Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton, und das Uhersymbol blinkt.*
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.



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 Uhersymbol blinkt. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die Zeit anzupassen (während das Uhersymbol 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.

- Halten Sie die – Taste gedrückt, bis Sie ein akustisches Signal hören.
 - ▶ *Sie hören ein anderes akustisches Signal, wenn Sie nochmals auf die – Taste drücken.*
 - ▶ *Warten Sie 5 Sekunden, nachdem Sie das akustische Signal gehört haben; das eingestellte Signal wird automatisch bestätigt.*

Verwendung des Induktionskochfelds

Ein- und Ausschalten

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position. Hinweise zur Auswahl der optimalen Leistungsstufe finden Sie in der Übersicht zu den Leistungsstufen.
 - ▶ *Die ausgewählte Einstellung wird auf dem Display angezeigt.*
 - ▶ *Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen und eine Boost-Stufe.*
3. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie den Drehknopf auf „0“.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren.

Einschalten der Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion können Sie kurzzeitig (maximal 8 Minuten) mit höchster Leistungsstufe kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit schaltet die Kochzone zurück auf die Einstellung 9 oder auf die nach dem Einschalten der Boost-Funktion gewählte Einstellung.

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die Position „P“. Der Drehknopf springt auf die Stellung 9 zurück.
3. *Drehen Sie den Drehknopf bei Bedarf wieder auf eine niedrigere Stufe.*
 - ▶ *Die Boost-Funktion ist aktiviert. Auf der Anzeige wird „P“ angezeigt.*
 - ▶ *Das Kochfeld beginnt mit der höchsten Leistung zu arbeiten.*
 - ▶ *Nach 8 Minuten verschwindet „P“ und die eingestellte Leistung erscheint auf dem Display.*



Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die Position „P“ und wieder zurück auf eine andere Position, um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden.

Aktivieren der Pausenfunktion

Sie können das Kochen unterbrechen, anstatt das Kochfeld auszuschalten. Diese Funktion reduziert die Leistung aktiver Kochzonen vorübergehend auf Stufe 1. Wird die Pausenfunktion nicht innerhalb von 30 Minuten ausgeschaltet, schaltet sich das Kochfeld aus.

Mindestens eine Kochzone ist aktiv.

1. Berühren Sie gleichzeitig die Plustaste (+) und die Minustaste (-).
 - *Alle Displays zeigen das Pause-Symbol.*
 - *Die Pausenfunktion ist aktiviert.*
2. Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie die Plustaste (+) und die Minustaste (-) erneut gleichzeitig.
 - *Die Pausenfunktion ist deaktiviert.*
 - Die Einstellungen vor der Pause werden wiederhergestellt.*

Aktivieren der Kindersicherung

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

1. Drehen Sie alle Drehknöpfe auf die Nullstellung „0“.
2. Drehen Sie gleichzeitig den Drehknöpfe der vorderen linken und rechten Kochzone gegen den Uhrzeigersinn auf Position 'P' und halten Sie die Drehknöpfe in dieser Position.
3. Drehen Sie dann innerhalb von 2 Sekunden den Drehknopf der Kochzone vorn links zurück auf „0“ und dann wieder auf Position „P“.
 - *Ein „L“ erscheint im Display jeder Kochzone, um anzuzeigen, dass die Kindersicherung aktiviert wurde.*
 - *Die Kochzonen können nun unabhängig von der Stellung der Drehknöpfe nicht verwendet werden.*
4. Um die Kindersicherung wieder zu deaktivieren, drehen Sie die Drehknöpfe für die vordere linke und rechte Kochzone gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf Position 'P' und halten Sie die Drehknöpfe in dieser Position.
5. Drehen Sie dann innerhalb von 2 Sekunden den Drehknopf der Kochzone vorn links zurück auf „0“ und dann wieder auf Position „P“.
 - *„L“ verschwindet vom Display jeder Kochzone, um anzuzeigen, dass die Kindersicherung deaktiviert wurde.*

Kochfeld mit Timer bedienen

Sie können einen Timer einstellen, um die Kochzone automatisch auszuschalten. Diese Funktion kann für alle Zonen gleichzeitig verwendet werden.

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position. Hinweise zur Auswahl der optimalen Leistungsstufe finden Sie in der Übersicht zu den Leistungsstufen.
 - *Die ausgewählte Einstellung wird auf dem Display angezeigt.*

3. Berühren Sie die Timer-Taste, um den Timer zu aktivieren.
 - *Die Timer-Anzeige zeigt „00“ an und neben der Anzeige der aktiven Kochzone erscheint eine Kontrollleuchte.*
4. Berühren Sie die Timer-Taste so oft wie nötig, um die (aktive) Kochzone auszuwählen, für die Sie die Zeit einstellen möchten.
5. Berühren Sie innerhalb von 5 Sekunden die Plustaste (+) oder die Minustaste (-), um eine Garzeit einzustellen.
 - *Berühren Sie die Plustaste (+), um eine längere Zeit einzustellen.*
 - *Berühren Sie die Minustaste (-), um eine kürzere Zeit einzustellen.*
6. Der Timer ist eingestellt.
 - *Die Kochzone schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit ab.*
 - *Der Timer-Alarm ertönt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.*
 - *Die Kontrollleuchte blinkt.*
 - *Berühren Sie die Plustaste (+) oder die Minustaste (-), um den Alarm zu stoppen. Es stoppt automatisch nach zwei Minuten.*



Wenn mehrere Timer eingestellt sind, zeigt die Timer-Anzeige die Restzeit der Kochzone an, die zuerst ausgeschaltet wird.

Ändern der eingestellten Garzeit

Die Garzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Berühren Sie die Timer-Taste so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Zeit einstellen möchten.
2. Berühren Sie die Plustaste (+) oder die Minustaste (-), um die Zeit zu ändern.
 - *Wenn Sie die Zeit nicht innerhalb von 5 Sekunden durch Drücken der Plustaste (+) oder die Minustaste (-) ändern, bleibt die ursprüngliche Garzeit unverändert.*

Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Berühren Sie die Timer-Taste so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Restzeit anzeigen möchten.
 - *Die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.*

Timer ausschalten (vor Ablauf der eingestellten Zeit)

1. Berühren Sie die Timer-Taste so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Timer deaktivieren möchten.
2. Berühren Sie die Minustaste (-), um die Zeit auf Doppelnulld (00) einzustellen.
 - *Die Kontrollleuchte erlischt.*

Reinigung des Geräts



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.



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.

Reinigung des Kochfeldes

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände, die durch das Schieben von Töpfen entstehen, sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker sind damit entfernbar.



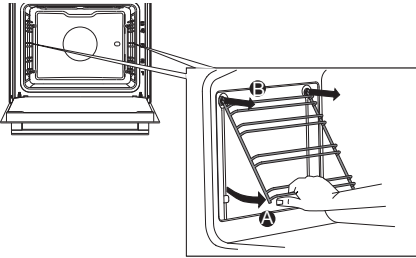
Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln. Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Reinigung des Backofens

- 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.

Entfernen und Reinigen der Führungsschienen

1. Fassen Sie die Führungsschienen am unteren Ende und neigen Sie sie zur Mitte des Ofens (A).
2. Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Rückwand (B).



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.

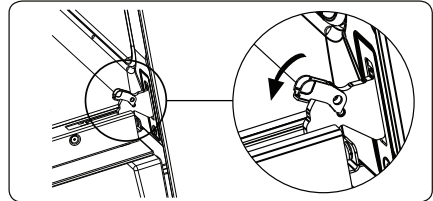
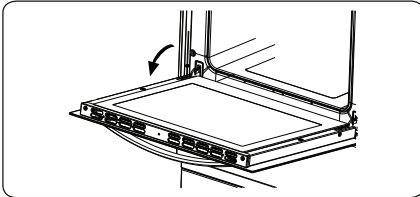
1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und ersetzen Sie die Ofenlampe.
 - *Installieren Sie eine neue Lampe mit identischen technischen Daten (230 V, 15-25 Watt, Typ E14, beständig bis 300 °C).*
2. Drehen Sie die Glasabdeckung wieder fest.



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 und drehen Sie die Sperrklinken so weit wie möglich zurück.
2. Schließen Sie die Tür langsam, sodass sich die Klemmen in den Flanschen befinden (in die die Sperrklinken passen).
3. 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.

FEHLFUNKTIONEN

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
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter „u“ angezeigt.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie auf „-“ oder „+“, um das Tonsignal zu deaktivieren.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen lassen.
Auf dem Display wird „L“ angezeigt.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Fehlercode E1.	Falscher Betrieb des Kühlgebläses.	Luftauslass blockiert, z. B. durch Papier, oder Lüfter defekt. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung.

FEHLFUNKTIONEN

Probleme mit dem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
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 einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode 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 einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode E6.	Kommunikationsfehler der Touch-Steuerung.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode E7/E8.	Temperatursensor der Zone defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode EA Fehlercode EC Fehlercode C1-C8.		Kochfeld ausschalten. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist 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 TemperaturDrehknopf ein.
	Elektronischer Timer aktiv.	Stellen Sie den elektronischer Timer auf „0:00“.



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

Allgemeines

**Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
Der Gasanschluss 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.

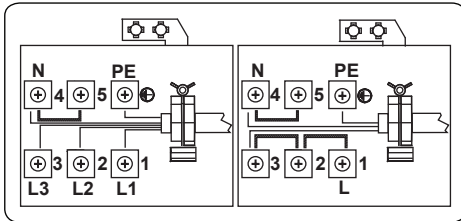
Elektrischer Anschluss

230 V~ / 50/60Hz

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

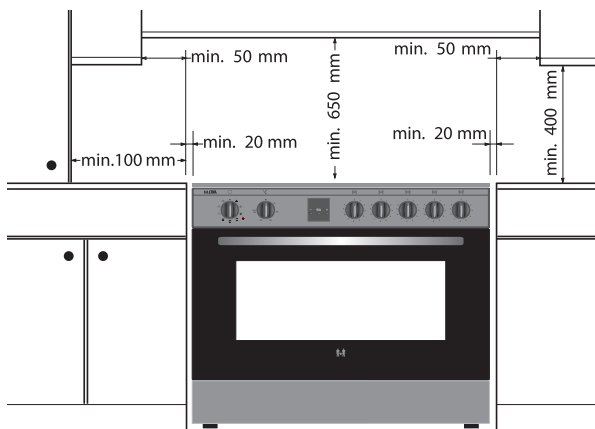
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Backofens, die heiß werden können, in Kontakt kommen
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in 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.

INSTALLATION

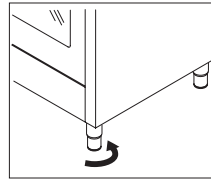
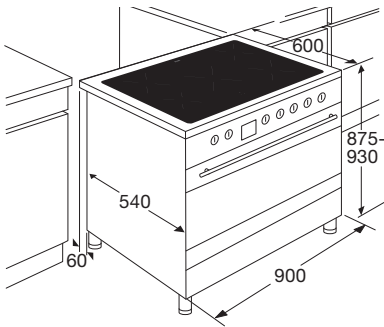


Installation

- 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.



INSTALLATION



Nivellierung

Die Höhe des Herdes kann mit dem Stellfuß eingestellt werden (max. 930 mm).

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.

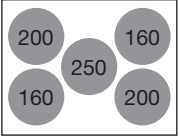
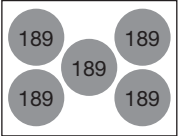
Dieses Gerät entspricht allen relevanten CE-Richtlinien.

Marke:		Etna
Modell		FI590_...
Ofenart		Elektrisch
Masse	Kg	68,1
Energieeffizienzklasse – herkömmlich		103,9
Energieeffizienzklasse – Umluft		94,9
Energieklasse		A
Energieverbrauch (elektrisch) – herkömmlich	kWh/Zyklus	1,03
Energieverbrauch (elektrisch) – Umluft	kWh/Zyklus	0,94
Anzahl Garräume		1
Wärmequelle		Elektrisch
Inhalt		105
Dieser Ofen entspricht EN 60350-1		

INSTALLATION

Informatione volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	F1590_...
Typ des Kochfelds Induktionskochfeld	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5
Heiztechnologie	Induktionskochzonen
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	189

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.

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



868326

868326 / VER 1 / 25-05-2023

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

