



**FR** *FRANÇAIS*

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Consignes de santé et sécurité | 2  |
| Guide rapide                   | 4  |
| Guide d'installation           | 54 |

**NL** *NEDERLANDS*

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Gezondheids- Veiligheidsgids | 28 |
| Snelgids                     | 30 |
| Installatiegids              | 58 |

**DE** *DEUTSCH*

|                        |    |
|------------------------|----|
| Sicherheitshinweise    | 15 |
| Kurzanleitung          | 17 |
| Installationsanleitung | 54 |

**IT** *ITALIANO*

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Istruzioni per la sicurezza    | 41 |
| Guida rapida                   | 43 |
| Istruzioni per l'installazione | 58 |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

## IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

### UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

### INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques ⚠ et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé

pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation. ⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

⚠ Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.

⚠ AVERTISSEMENT : Afin d'éviter que l'appareil ne glisse, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

### AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

### ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

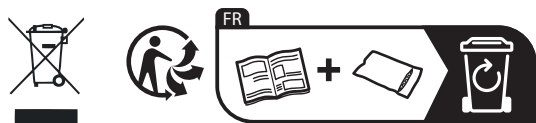
Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

### DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

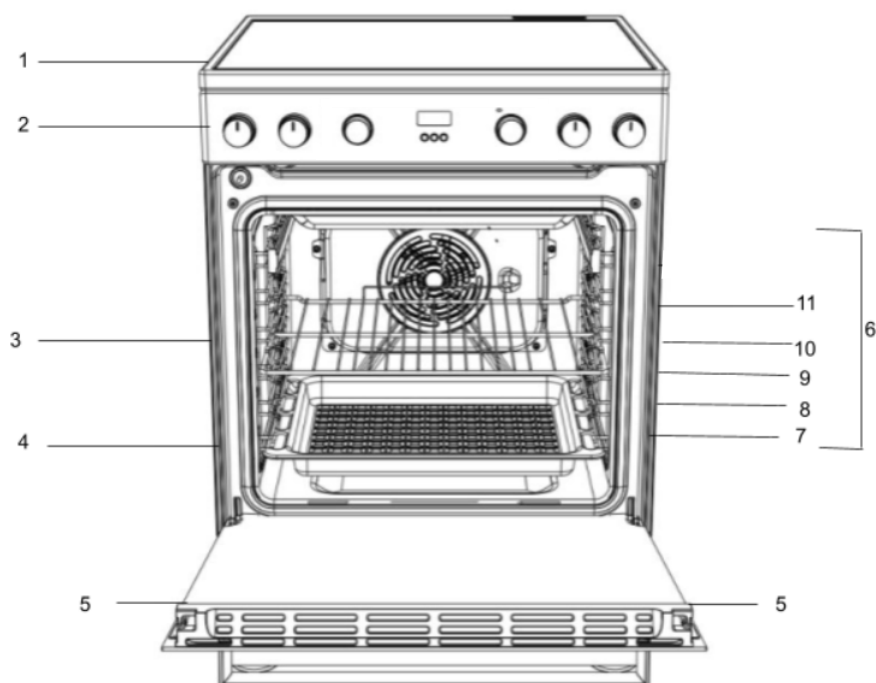
Réglementation 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ;

Cet appareil respecte les normes suivantes : Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

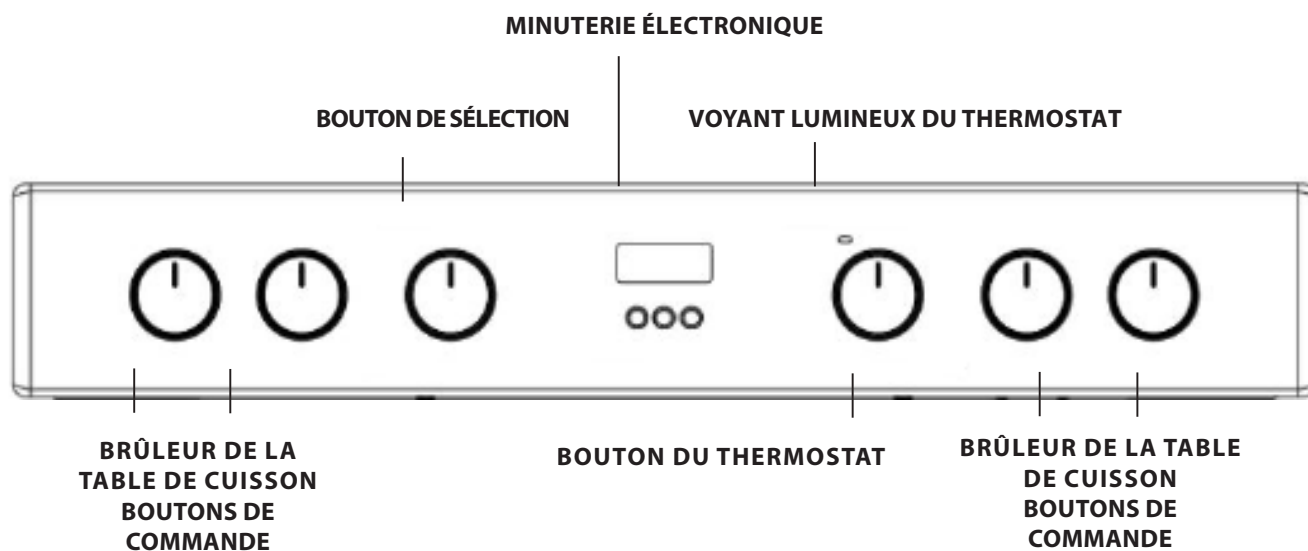


## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson en vitrocéramique
2. Bandeau de commande
3. Grille
4. Lèche-frite
5. Porte
6. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
7. position 1
8. position 2
9. position 3
10. position 4
11. position 5

## PANNEAU DE COMMANDES



# INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé. L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

## Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

**Important : n'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson**

**L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe**

**Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.**

La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Les parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson doivent être au moins à 150 mm de la table de cuisson et protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 650 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière
- l'appareil.

## Branchement électrique

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner en courant alternatif à la fréquence et à la tension d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique (en bas du panneau de commande du four). Le conducteur de mise à la terre du câble est le conducteur jaune-vert.

Branchement électrique de base



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



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



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

\*options d'alimentation alternatives

## Raccordement du câble d'alimentation au réseau

**⚠ AVERTISSEMENT : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé**

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

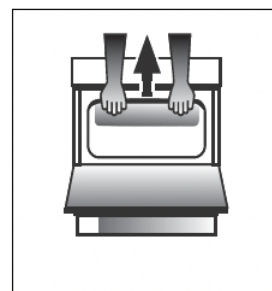


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde.

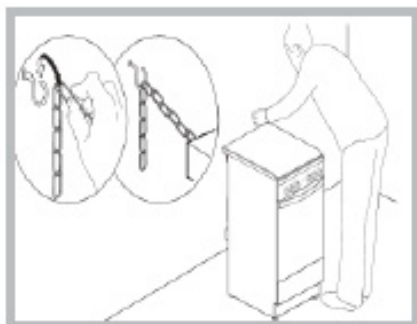
Veillez à ne pas endommager le revêtement.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

## **AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tout le câblage électrique de l'unité de consommateur à la table de cuisson, via la prise de la table de cuisson à double pôle commuté, doit être de type acceptable et d'un courant nominal comme ci-dessus. Le câble d'alimentation doit être positionné de sorte qu'il n'atteigne jamais en aucun endroit une température de 50°C supérieure à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

### **Chaîne de sécurité**



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie **DOIT** être installée !

La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil.

Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

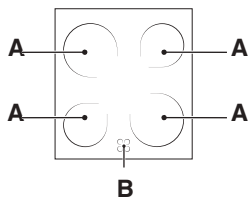
Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

La colle appliquée sur les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Avant d'utiliser l'appareil, nous vous recommandons de les éliminer avec un produit détergent non-abrasif spécial. Pendant les premières heures d'utilisation, il peut y avoir une odeur de caoutchouc qui disparaîtra très rapidement.

### ZONES DE CUISSON

La table de cuisson est équipée d'éléments chauffants radiants électriques. Lorsqu'ils sont utilisés, les éléments suivant sur la table de cuisson deviennent rouges.



- A.** La zone de cuisson.  
**B.** Le voyant indicateur de chaleur résiduelle : cela indique que la température de la zone de cuisson correspondante est supérieure à 60°C, même quand l'élément chauffant a été coupé mais est toujours chaud.

### Zones de cuisson avec des éléments chauffants radiants

Ils émettent une chaleur par radiation émanant des lampes halogène qu'ils contiennent. Ils ont des propriétés similaires aux brûleurs à gaz : ils sont faciles à commander et atteignent les températures réglées rapidement, vous permettant de voir la puissance qu'ils fournissent.

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES ZONES DE CUISSON

Pour allumer la zone de cuisson, tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à une position comprise entre 0 et 6, ou 0 et 12 (Double Allumage et Allumage Ovale).

Pour l'éteindre, tournez le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

Le chauffage se produit uniquement dans les zones de cuisson circulaires marquées. Les zones chauffent et refroidissent plus rapidement, ce qui permet de mieux contrôler les aliments sensibles. Chaque zone de cuisson est équipée d'un limiteur thermique, un dispositif de sécurité qui empêche la vitrocéramique de surchauffer. Après plusieurs minutes à pleine puissance sans casserole sur la zone de cuisson, le limiteur thermique éteint et rallume automatiquement les éléments chauffants pour éviter d'endommager la vitrocéramique.

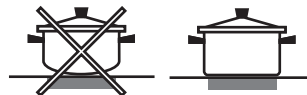
### Classification des zones de cuisson

| Avant gauche                                     | Avant droite   | Arrière gauche                                       | Arrière droite (Double allumage)                          |
|--|--|--|---|
| céramique 1800W<br>Diamètre 180 mm<br>(pos. 0-6) | Céramique<br>1200 W<br>Diamètre 140 mm<br>(pos. 0-6) | Céramique<br>1200 W<br>Diamètre 140 mm<br>(pos. 0-6) | Céramique<br>1800/750 W<br>Diamètre 180 mm<br>(pos. 0-12) |

| Pos. | Plaque chauffante en céramique rayonnante<br>Plaque chauffante normale ou rapide | Plaque chauffante halogène en céramique<br>Plaque chauffante automatique |
|------|--|--|
| 0    | Off  | Off  |
| 1    | Pour cuire le poisson  | Pour faire fondre le beurre ou le chocolat                               |
| 2    | Pour cuire pommes de terre (vapeur), soupe, pois chiches, haricots               | Pour réchauffer les liquides   |
| 3    | Pour continuer à cuire de grandes quantités d'aliments, légumes, soupe           |  |
| 4    | Pour rôtir (à point)   | Pour les sauces (y compris les sauces à la crème)                        |
| 5    | Pour rôtir (bien cuit)   | Pour cuire au point d'ébullition   |
| 6    | Pour dorer ou gratiner rapidement  |  |
| 7    |  | Pour les rôtis   |
| 8    |  |  |
| 9    |  | Pour les ragoûts   |
| 10   |  |  |
| 11   |  | Pour frire   |
| 12   |  |  |

### CONSEIL PRATIQUE SUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Utiliser des casseroles avec une base plate, épaisse pour s'assurer qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de cuisson.



- Utiliser toujours des casseroles ayant un diamètre suffisamment grand pour couvrir la table de cuisson pleinement, afin d'utiliser toute la chaleur produite.



- Assurez-vous toujours que la base de la casserole est totalement propre et sèche : cela permet de s'assurer que les casseroles adhèrent parfaitement aux zones de cuisson et que les casseroles et la table de cuisson durent plus longtemps.
- Éviter d'utiliser les mêmes ustensiles de cuisson que ceux utilisés sur des brûleurs à gaz : la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut avoir déformé la base de la casserole, et elle risque de ne pas adhérer correctement à la surface.
- Ne laissez jamais une zone de cuisson allumée sans casserole dessus, la zone pourrait être endommagée.

# UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS UTILISATION QUOTIDIENNE

! La première fois que vous utilisez l'appareil, chauffez le four vide avec sa porte fermée à sa température maximale pendant au moins une demi-heure. Assurez-vous que la pièce est bien aérée avant de couper le four et d'ouvrir la porte du four. L'appareil peut émettre une légère odeur désagréable provoquée par la combustion des substances de protection utilisées pendant le processus de fabrication.

## Mode d'emploi du four

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton SÉLECTEUR.
2. Sélectionnez la température recommandée pour le mode de cuisson ou la température souhaitée en tournant le bouton THERMOSTAT. Une liste détaillant les modes de cuisson et les températures de cuisson suggérées figure dans le tableau correspondant (voir TABLEAU DE CUISSON).

Pendant la cuisson, il est toujours possible de :

- Changer le mode de cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR.
- Changer la température en tournant le bouton THERMOSTAT.
- Régler le temps de cuisson total et l'heure de fin de cuisson.
- Arrêter la cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR dans la position « 0 ».

! Ne mettez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement émaillé.

! Placez toujours les ustensiles de cuisson sur le(s) rack(s) fourni(s).

## VOYANT LUMINEUX DU THERMOSTAT

Lorsqu'il est allumé, le four génère de la chaleur. Il se coupe lorsque l'intérieur du four atteint la température sélectionnée. À ce stade, le témoin s'allume et se coupe en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne et maintient la température à un niveau constant.

## ÉCLAIRAGE DU FOUR

Il est allumé lors de la rotation du bouton SÉLECTEUR dans n'importe quelle position autre que « 0 ». Il reste allumé tant que le four fonctionne. En sélectionnant à l'aide du bouton, l'éclairage est allumé sans qu'aucun élément de chauffage ne soit activé.











## Turn&GO Steam

Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant.

Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

|   |   |
|---|---|
|    | <b>ÉCLAIRAGE/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b><br>Pour allumer la lumière du four.<br>Pour préchauffer le four rapidement.  |
|    | <b>CONVENTIONNELLE</b><br>Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.  |
|    | <b>CUISSON À CONVECTION NATURELLE</b><br>Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson. Cette fonction vous permet de cuire en même temps différents aliments (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.   |
|    | <b>GRIL</b><br>Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.   |
|  | <b>GRIL TURBO</b><br>Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.  |
|  | <b>BAS</b><br>La fonction peut être utilisée pour terminer la cuisson des tartes farcies ou faire épaissir une soupe. Utilisez cette fonction pendant les 10 à 15 dernières minutes de cuisson.   |
|  | <b>DÉCONGÉLATION</b><br>Pour accélérer la décongélation des aliments.   |
|  | <b>CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR</b><br>Pour finir la cuisson d'aliments à consistance liquide et pour obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile aussi pour épaissir les sauces. Utilisez la 2e fente. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.  |
|  | <b>VAPEUR</b><br>Les fonctions fournissent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments. |
|  | <b>CHALEUR PULSÉE</b><br>Pour cuire des aliments différents sur plusieurs grilles en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.   |



## ACCESSOIRES

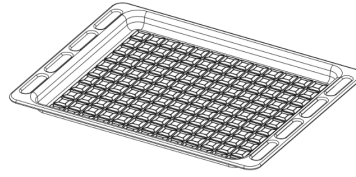
### GRILLE



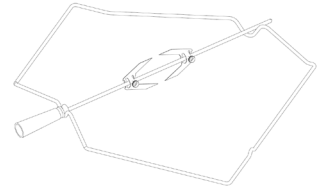
### LÈCHEFRITE



### PLAQUE DE CUISSON



### KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

## INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

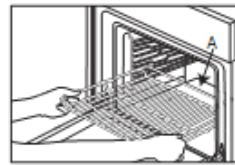


Fig. 1a

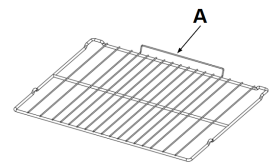






























































Fig. 1B




























2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).




































Fig. 2

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

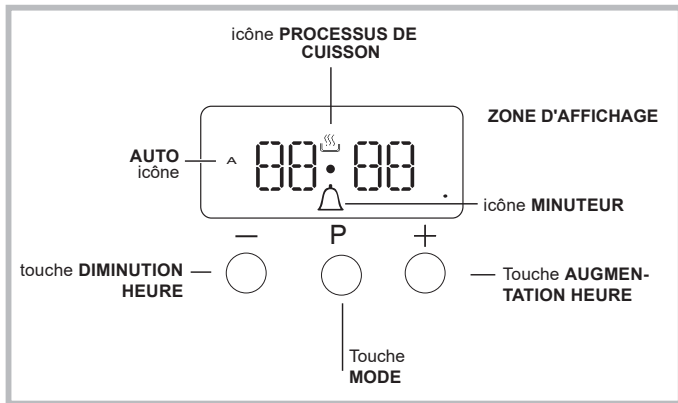
| RECETTE  | FONCTION               | PRÉCHAUF-FER | TEMPÉRATURE. (°C) | DURÉE (min) | NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES   |
|--|------------------------|--------------|-------------------|-------------|--|
| Gâteaux à pâte levée / Génoise                               | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 170               | 30 - 50     | L-2                            |
| Gâteaux à pâte levée / Génoise                               | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 150 - 160         | 40 - 60     | L-3                            |
| Gâteaux à pâte levée / Génoise                               | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 160               | 40 - 70     | L-5<br>L-2                     |
| Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits) | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 160-180           | 40-60       | L-2                            |
| Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits) | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 150 - 170         | 40-70       | L-4<br>L-2                     |
| Biscuits / Petit pain  | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 140               | 30 - 60     | L-3                            |
| Biscuits / Petit pain  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 140               | 30 - 60     | L-5<br>L-3                     |
| Biscuits / Petit pain  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 140 - 150         | 40 - 50     | L-6<br>L-4<br>L-2              |
| Biscuits / Petit pain  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 140               | 50 - 60     | L-6<br>L-5<br>L-4<br>L-3       |
| Petits gâteaux / Muffins                                     | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 160 - 180         | 20 - 50     | L-4                            |
| Petits gâteaux / Muffins                                     | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 150 - 160         | 30 - 40     | L-5<br>L-2                     |
| Petits gâteaux / Muffins                                     | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 150 - 160         | 30 - 50     | L-6<br>L-4<br>L-2            |
| Chouquettes  | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 170 - 200         | 20 - 50     | L-3                        |
| Chouquettes  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 170 - 180         | 20 - 50     | L-4                        |
| Chouquettes  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 170 - 180         | 20 - 50     | L-2                        |
| Chouquettes  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 170 - 180         | 20 - 50     | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Meringues  | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 80 - 100          | 120 - 200   | L-3                        |
| Meringues  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 80 - 100          | 120 - 200   | L-4<br>L-2                 |
| Meringues  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 80 - 100          | 120 - 200   | L-5<br>L-3<br>L-1          |
| Pizza / Pain / Fougasse                                      | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 190 - 250         | 15 - 50     | L-2                        |
| Pizza / Pain / Fougasse                                      | CUISSON PAR CONVECTION | OUI          | 190 - 230         | 20 - 50     | L-4                        |
| Pizza / Pain / Fougasse                                      | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 190 - 230         | 20 - 50     | L-1                        |
| Pizza / Pain / Fougasse                                      | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 190 - 230         | 20 - 50     | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Pizza / Pain / Fougasse                                      | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 190 - 230         | 20 - 50     | L-5<br>L-4<br>L-3<br>L-2   |
| Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)                       | CUISSON PAR CONVECTION | OUI          | 170-180           | 30 - 60     | L-3                        |
| Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)                       | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 170-180           | 50 - 60     | L-5<br>L-2                 |
| Vol-au-vent / Feuilletés                                     | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 170 - 190         | 15 - 40     | L-3                        |
| Vol-au-vent / Feuilletés                                     | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 180 - 210         | 15 - 40     | L-4                        |
| Vol-au-vent / Feuilletés                                     | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 180 - 210         | 15 - 40     | L-2                        |
| Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes                     | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 180 - 200         | 30 - 65     | L-3                        |

| RECETTE   | FONCTION       | PRÉCHAUF-FER | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (min) | NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES  |
|---|----------------|--------------|------------------|-------------|---|
| Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg  | TURBOGRIL      | -            | 190 - MAX        | 40 - 90     | L-3       |
| Poulet / Lapin / Canard 1 kg  | TURBOGRIL      | -            | 230 - MAX        | 50 - 100    | L-3       |
| Dinde/Oie 3 kg  | TURBOGRIL      | -            | 160 - MAX        | 130 - 170   | L-3       |
| Filets de poisson/steaks  | GRILL          | -            | 230 - MAX        | 10 - 30     | L-4       |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)  | TURBOGRIL      | -            | 230 - MAX        | 30 - 60     | L-3       |
| Gratin de légumes   | GRILL          | -            | 230 - MAX        | 10 - 30     | L-4       |
| Pain grillé   | GRILL          | 5'           | MAX              | 1 - 2       | L-5    |
| Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers   | GRILL          | -            | 230 - MAX        | 15 - 30     | L-5       |
| Pom. terre rôties   | TURBOGRIL      | -            | 230 - MAX        | 30 - 60     | L-3       |
| Gigot d'agneau/jarrets  | TURBOGRIL      | -            | 200 - MAX        | 50 - 100    | L-3       |
| Repas complet (Cook3) :<br>Tarte aux fruits<br>Lasagnes<br>Rôti                                 | CHALEUR PULSÉE | -            | 180 - 190        | 40 - 100    | L-6       |
|   |                |              |                  |             | L-2       |
| Repas complet (Cook4) :<br>Tarte aux fruits<br>Lasagnes<br>Morceaux de viandes<br>Légumes rôtis | CHALEUR PULSÉE | -            | 180 - 190        | 40 - 100    | L-6     |
|   |                |              |                  |             | L-3   |

| RECETTE  | FONCTION | EAU (g) | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (Min) | NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES  |
|--|----------|---------|------------------|-------------|---|
| Gâteaux à pâte levée / Génoise                   | Vapeur   | 100     | 170-180          | 30-60       | L-2   |
| Petits gâteaux / Muffins                         | Vapeur   | 100     | 160-170          | 30-55       | L-3   |
| Fougasse   | Vapeur   | 150     | 200-220          | 20-40       | L-3   |
| Petits pains                                     | Vapeur   | 100     | 210              | 25-40       | L-3   |
| Pain (miche)                                     | Vapeur   | 150     | 170-180          | 70-100      | L-3   |
| Rôti de bœuf                                     | Vapeur   | 200     | 200              | 35-60       | L-3   |
| Rosbif 2Kg                                       | Vapeur   | 250     | 200              | 40-70       | L-3   |
| Gigot d'agneau                                   | Vapeur   | 200     | 180-200          | 65-75       | L-3   |
| Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg                 | Vapeur   | 200     | 200              | 60-90       | L-3   |
| Poulet / Lapin / Canard 1 kg                     | Vapeur   | 200     | 200-220          | 50-70       | L-3   |
| Filets de poisson/steaks                         | Vapeur   | 150     | 180              | 15-35       | L-3   |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) | Vapeur   | 150     | 180-200          | 25-40       | L-3   |
| Pom. terre rôties                                | Vapeur   | 200     | 200-220          | 50-70       | L-3   |
| Poulet rôti de 1 à 1,3 kg                        | Vapeur   | 250     | 200              | 50-80       | L-3   |

| ACCESSOIRES |  |  |  |  |  |
|-------------|---|---|---|---|---|
|             | Grille métallique   | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique                        | Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique              | Lèche-frite / plaque de cuisson   | Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau                                |

## FONCTIONNEMENT DE L'HORLOGE / DU MINUTEUR



### Réglage de l'horloge

L'horloge peut être réglée quand le four est éteint ou lorsqu'il est allumé, à condition que l'heure de fin d'un cycle de cuisson n'ait pas été programmée précédemment.

Une fois l'appareil branché au secteur, ou après une coupure de courant, les chiffres 00:00 sur l'écran commenceront à clignoter.

1. Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - »

Le point entre les heures et les minutes clignote.



2. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure ; Si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.

### Modification de la fréquence du signal sonore

La fréquence du signal sonore peut être modifiée en appuyant sur la touche « - » de manière répétée.

### Réglage de la minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et n'affecte pas le four ; elle est simplement utilisée pour activer le signal sonore lorsque le temps établi s'est écoulé.

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter.

2. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure souhaitée ; si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement..


3. Attendez 5 secondes, si vous appuyez sur la touche plusieurs fois, l'écran affichera alors le temps pendant le compte à rebours.

Lorsque ce laps de temps s'est écoulé, le signal sonore s'active.

### Programmer la cuisson

Un mode de cuisson doit être sélectionné avant de pouvoir effectuer la programmation.

### Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône A et les chiffres DUR sur l'écran commencent à clignoter.

2. Utiliser les boutons + et - pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez

réglage la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.


3. Attendez 5 secondes, après quoi l'icône A sera visible sur l'écran.

4. Lorsque le temps réglé s'est écoulé et que le four arrêtera la cuisson, vous entendrez un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.



- Par exemple : Il est 9h00 et un temps d'1 heure et 15 minutes est programmé. Le programme s'arrêtera automatiquement à 10h15.

### Réglage de l'heure de fin pour un mode de cuisson

1. Suivez les étapes 1 à 3 pour régler la durée comme détaillé ci-dessus.

2. Ensuite, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le texte FIN sur l'écran commence à clignoter.

3. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure de fin de cuisson ; Si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.

4. Attendez 5 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche , lorsque le processus de cuisson démarre, le symbole  est visible sur l'écran.


5. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le four arrêtera la cuisson et vous entendrez un signal sonore. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.

La programmation a été réglée lorsque l'icône A est allumée.

- Par exemple : Il est 9h00 et une durée d'1 heure a été programmée. 12h30 est programmé comme heure de fin. Le programme démarrera automatiquement à 11h30.

### Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :

- appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'icône correspondant au réglage que vous souhaitez supprimer et les chiffres sur l'écran clignotent. Appuyez sur la touche « - » jusqu'à ce que les chiffres 00:00 apparaissent sur l'écran.
- Appuyez sur les touches « + » et « - » et maintenez-les enfoncées ; cela supprimera tous les réglages précédemment sélectionnés, y compris les réglages du minuteur.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER. AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.**

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

**N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

### NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibrilles humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibrilles humide.

N'utilisez pas de produits à base d'alcool comme de l'alcool dénaturé.

### DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE

1. Retirez les grilles de support latérales.
2. Tirez légèrement l'élément chauffant ( Fig. 1) et abaissez-le (Fig. 2).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

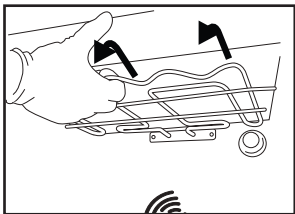


Fig. 1

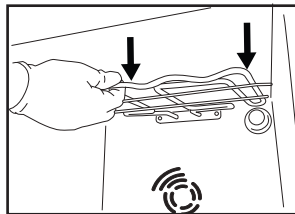


Fig. 2

### SURFACES INTÉRIEURES

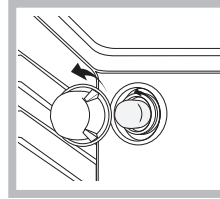
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

### ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

### REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



1. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40 W/230 V type G9

L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).  
- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Les ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.  
Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

### NETTOYAGE DU FOUR À LA VAPEUR

Cette méthode de nettoyage est recommandée en particulier après la cuisson de viandes très grasses (rôtis).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter la suppression de saleté des parois du four en générant de la vapeur qui est créée à l'intérieur de la cavité du four pour un nettoyage plus facile. !

Important! Avant de démarrer le nettoyage à la vapeur :

- Enlevez les éventuels résidus alimentaires et de graisse du fond du four.

- Enlevez les éventuels accessoires du four (grilles et lèche-frites).

Effectuez les opérations ci-dessus selon la procédure suivante :

1. versez 250 ml d'eau potable dans la plaque de cuisson dans le four, en la plaçant dans les rayons inférieurs. Dans les modèles sans lèche-frite, utilisez une feuille de cuisson et placez-la sur la plaque de l'étage inférieur :

2. sélectionnez la fonction du four CONVENTIONNELLE (☺) et réglez la température à 90 ° C ;

3. maintenez-la dans le four pendant 35 min ;

4. coupez le four ;

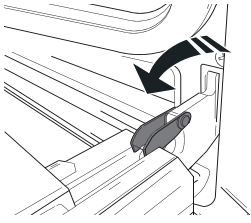
5. Une fois le four refroidi, vous pouvez ouvrir la porte pour compléter le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide ;  
6. éliminez l'eau résiduelle de la cavité après avoir terminé le nettoyage

Lorsque le nettoyage à la vapeur est effectué, après la cuisson d'aliments particulièrement gras, ou lorsque la graisse est difficile à enlever, vous devez achever le nettoyage avec la méthode traditionnelle, décrite au paragraphe précédent.

Effectuez le nettoyage uniquement dans le four froid !

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

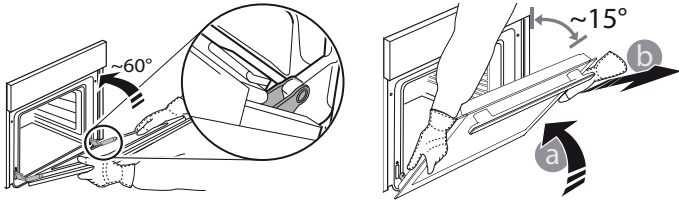
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à ce qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

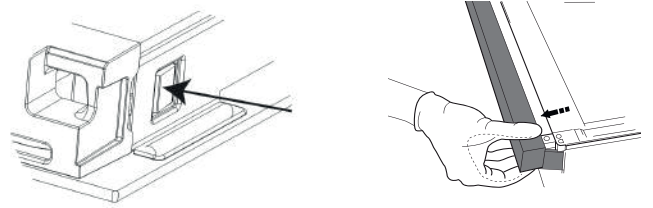
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est ali-

gnée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

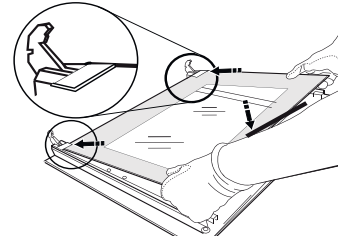
### CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

## DÉPANNAGE

### Que faire si...

### Causes possibles

### Solutions

Le four ne fonctionne pas.

Coupure de courant.  
Débranchez de l'alimentation principale

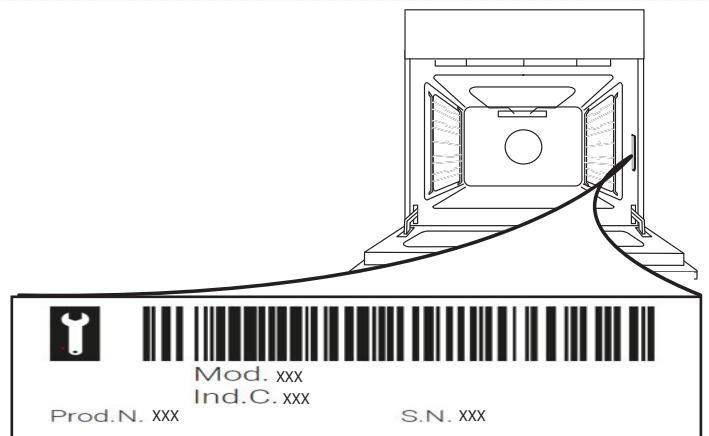
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web.

Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème.
- Le type et le modèle exact de l'appareil.
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte).
- Votre adresse complète.
- Un numéro de téléphone de contact.



Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Benutzen Sie die Kochmulden nicht als Arbeitsfläche oder Ablage.

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

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

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

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

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

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

#### **ZULÄSSIGE NUTZUNG**

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

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

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

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

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

#### **INSTALLATION**

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

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

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

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

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

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



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



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

## HINWEISE ZUR ELEKTRIK

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

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

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

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



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

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

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


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

## ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

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

## ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

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

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

## ENERGIESPARTIPPS

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

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

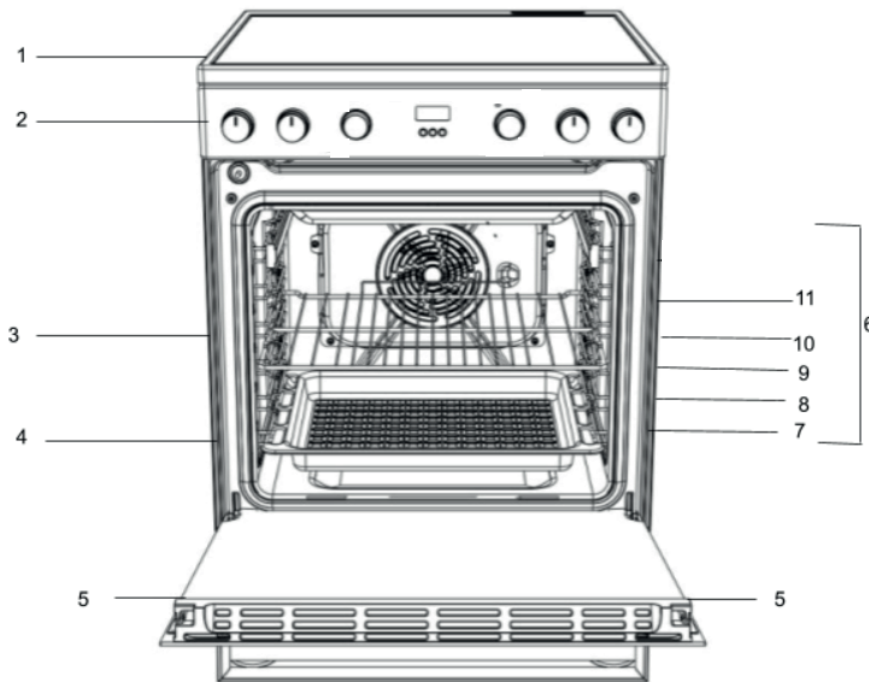
Dieses Gerät entspricht: Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014; Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 zur Energieverbrauchskennzeichnung;

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

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

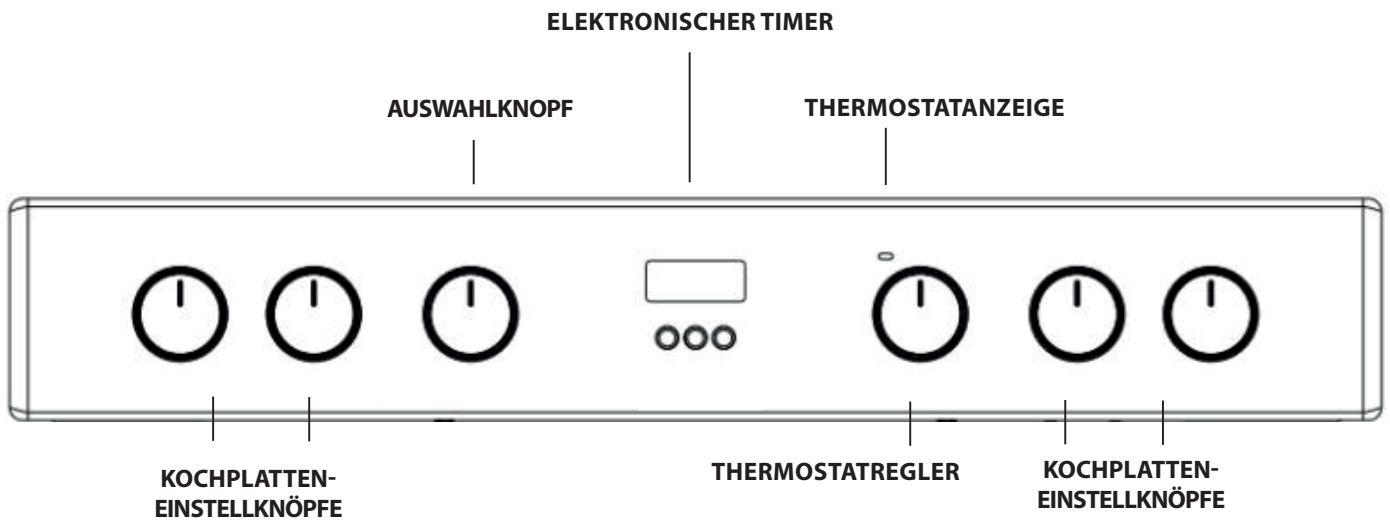


## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BEDIENFELD



# DE INSTALLATION

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

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

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

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

## Aufstellen und Nivellieren

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

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

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

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

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

**Das Gerät darf nicht auf einer Plattform eingebaut werden.**

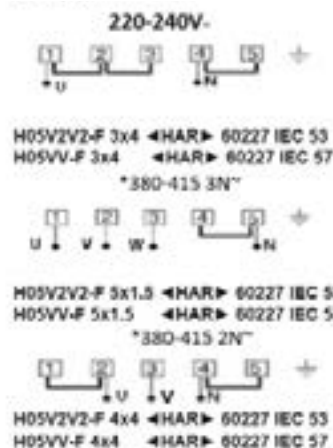
Der Herd ist für den Einbau zwischen Küchenschränken mit 600 mm Abstand konzipiert. Der Platz auf beiden Seiten muss nur ausreichen, um ein Herausziehen des Herds für die Wartung zu ermöglichen. Er kann sowohl mit Schränken auf einer Seite oder beiden Seiten als auch in einer Ecklösung verwendet werden.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

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

## Anschluss an das Stromnetz

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

Grundlegender Stromanschluss



\*alternative Stromanschlussoptionen

## Anschluss des Stromkabels an das Stromnetz

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

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

Bewegen des Herds

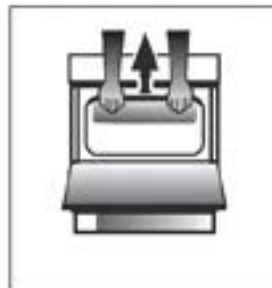


Abb. A

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

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

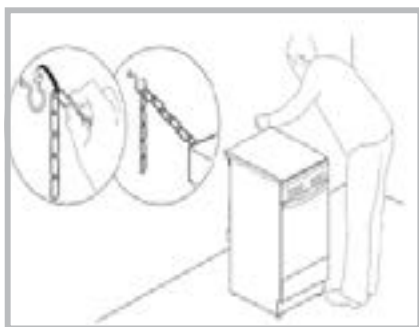
Folgende Anweisungen sollten durch einen qualifizierten Fachmann gelesen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät entsprechend den geltenden Bestimmungen ordnungsgemäß installiert, eingestellt und technisch gewartet wird.

## WARNHINWEISE: DIE ERDUNG DIESES GERÄTS IST GESETZLICH VORGESCHRIEBEN.

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

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

### Sicherheitskette



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

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

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

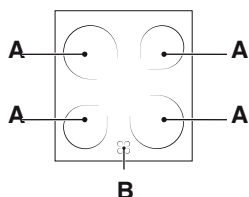
Stellen Sie sicher, dass die Kette an der Herdrückwand und an der Wand wie in der Abbildung befestigt ist, sodass sie nach der Installation gespannt und parallel zum Boden ist.

## BENUTZUNG DES GLASKERAMIK-KOCHFELDS

Der an den Dichtungen aufgetragene Kleber hinterlässt Fettsuren auf dem Glas. Wir empfehlen, dass Sie, bevor Sie das Gerät verwenden, diese mit einem speziellen, nicht scheuernden Reinigungsprodukt entfernen. Während der ersten paar Stunden kann ein Gummigeruch auftreten, der sehr rasch verschwindet.

### KOCHZONEN

Das Kochfeld ist mit elektrischen Strahlungselementen ausgestattet. Wenn sie in Gebrauch sind, werden die folgenden Elemente auf dem Kochfeld rot.



**A.** Die Kochzone.

**B.** Das Restwärmeanzeigelicht: Dieses zeigt an, dass die Temperatur der zugehörigen Kochzone höher als 60 °C ist, selbst, wenn das Heizelement ausgeschaltet wurde, jedoch noch immer heiß ist.

### Kochzonen mit Strahlungselementen

Diese geben über die Strahlung der Highlight-Lampen, die sie enthalten, Hitze ab. Sie haben ähnliche Merkmale wie Gasbrenner: Sie sind einfach zu steuern und erreichen schnell die eingestellten Temperaturen. So können Sie tatsächlich die Energie sehen, die sie liefern.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN

Zum Einschalten einer Kochzone drehen Sie den entsprechenden Knopf im Uhrzeigersinn auf eine Position zwischen 0 und 6 oder 0 und 12 (duales Highlight und ovales Highlight).

Um sie wieder auszuschalten, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich in "0" Position befindet.

Das Aufheizen erfolgt nur innerhalb der markierten kreisförmigen Kochzonen. Die Zonen heizen sich schneller auf und kühlen schneller ab, was eine bessere Kontrollierbarkeit für empfindliche Lebensmittel bietet. Jede Kochzone ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der eine Sicherheitsabschaltung darstellt und eine Überhitzung des Keramikglases verhindert. Nach einigen Minuten bei voller Leistung ohne Pfanne auf der Kochzone schaltet der Temperaturbegrenzer die Heizelemente automatisch aus und ein, um eine Beschädigung am Keramikglas zu verhindern.

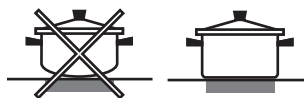
### Nennleistung der Kochzonen

| Vorne links                                      | Vorne rechts   | Hinten links   | Hinten rechts (Duales Highlight)                           |
|--|--|--|--|
| Keramik 1800W<br>180mm Durchmesser<br>(Pos. 0-6) | Keramik<br>1200 W<br>140 mm<br>Durchmesser<br>(Pos. 0-6) | Keramik<br>1200 W<br>140 mm<br>Durchmesser<br>(Pos. 0-6) | Keramik<br>1800/750 W<br>180 mm Durchmesser<br>(Pos. 0-12) |

| Pos. | Strahlungs-Keramikochstelle<br>Normal- oder Schnellkochstelle      | Keramik-Halogen-<br>Kochstelle<br>Automatische Kochstelle |
|------|--|---|
| 0    | Aus  | Aus   |
| 1    | Zum Garen von Fisch  | Zum Schmelzen von Butter<br>oder Schokolade               |
| 2    | Zum Garen von Kartoffeln (Dämpfen),<br>Suppe, Kichererbsen, Bohnen | Zum Aufwärmen von Flüssigkeiten                           |
| 3    | Zum Weitergaren großer Mengen an<br>Lebensmitteln, Gemüse, Suppe   |   |
| 4    | Zum Braten (halb durch)  | Für Soßen (einschließlich<br>Sahnesoßen)                  |
| 5    | Zum Braten (ganz durch)  |   |
| 6    | Zum Bräunen oder schnellen An-<br>kochen                           | Zum Kochen am Siede-<br>punkt                             |
| 7    |  |   |
| 8    |  | Zum Braten  |
| 9    |  |   |
| 10   |  | Zum Schmoren  |
| 11   |  |   |
| 12   |  | Zum Backen in Fett  |

### PRAKTISCHE HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES KOCHFELDS

- Verwenden Sie Pfannen mit einem dicken, flachen Boden, um sicherzustellen, dass sie perfekt auf der Kochzone aufliegen.



- Verwenden Sie stets Pfannen mit einem Durchmesser, der groß genug ist, um die Kochplatte vollständig abzudecken, um die gesamte erzeugte Hitze zu nutzen.



- Stellen Sie stets sicher, dass der Pfannenboden vollkommen sauber und trocken ist: Dies stellt sicher, dass die Pfannen perfekt auf den Kochzonen aufliegen und sowohl Pfannen als auch Kochfeld länger halten.
- Vermeiden Sie es, Kochgeschirr zu verwenden, das auch auf Gasbrennern verwendet wird: Die Hitzekonzentration auf Gasbrennern kann den Boden der Pfanne verzogen haben, wodurch sie nicht richtig auf der Oberfläche aufliegt.
- Lassen Sie eine Kochzone niemals eingeschaltet, ohne dass eine Pfanne darauf steht, da dies dazu führen kann, dass die Zone beschädigt wird.

## FUNKTIONEN

Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden, heizen Sie den leeren Backofen bei geschlossener Backofentür mindestens eine halbe Stunde lang auf seine Höchsttemperatur auf. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist, bevor Sie den Backofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Das Gerät kann einen etwas unangenehmen Geruch abgeben, der durch während des Herstellungsverfahrens eingesetzte Schutzstoffe verursacht wird, die abbrennen.

1. Wählen Sie den gewünschten Garmodus durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES aus.
2. Wählen Sie die für den Garmodus empfohlene Temperatur oder die gewünschte Temperatur durch Drehen des THERMOSTATREGLERS.

Eine Liste der Garmodi und der empfohlenen Kochtemperaturen finden Sie in der entsprechenden Tabelle (*siehe Backofengartabelle*).

Während des Garens ist es immer möglich:

- den gewünschten Garmodus durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES zu wechseln.
- die Temperatur durch Drehen des THERMOSTATREGLERS zu wechseln.
- die Gesamtgarzeit und das Garzeitende einzustellen (*siehe unten*).
- das Garen durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES in die "0" Position zu stoppen.

! Stellen Sie nie Gegenstände direkt auf den Boden des Backofens; diese verhindert, dass die Emailbeschichtung beschädigt wird.  
! Stellen Sie Kochgeschirr stets auf den(die) mitgelieferten Rost(e).

### THERMOSTAT- ANZEIGELEUCHE

Wenn sie beleuchtet ist, erzeugt der Backofen Hitze. Sie schaltet sich aus, wenn das Innere des Backofens die gewählte Temperatur erreicht. An dieser Stelle schaltet sich das Licht abwechselnd ein und aus, was darauf hinweist, dass der Thermostat arbeitet und die Temperatur auf einem konstanten Niveau hält.

### INNENBELEUCHTUNG

Diese wird eingeschaltet, sobald der AUSWAHLKNOPF auf eine andere Position als "0" gedreht wird. Sie bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist. Durch Wählen mit dem Drehknopf wird das Licht eingeschaltet, ohne dass eines der Heizelemente aktiviert wird.

### GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Umluft“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wechseln. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

|   |   |
|---|---|
|    | <b>LICHT/SCHNELLES VORHEIZEN</b><br>Zum Einschalten der Ofenbeleuchtung.<br>Zum schnellen Vorheizen des Ofens.  |
|    | <b>OBER- &amp; UNTERHITZE</b><br>Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.   |
|    | <b>HEISSLUFT</b><br>Um verschiedene Lebensmittel auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.   |
|    | <b>GRILL</b><br>Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.   |
|    | <b>TURBOGRILL</b><br>Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.  |
|  | <b>UNTERHITZE + GEBLÄSE</b><br>Für das Ende der Backzeit bei sehr flüssigen Speisen sowie für knusprige und schön gebräunte Böden. Sehr gut auch zum Eindicken von Soßen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 2. Ebene zu geben. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.   |
|  | <b>BACKEN MIT UMLUFT</b><br>Um auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.   |
|  | <b>UNTEN</b><br>Diese Funktion kann am Ende der Backzeit von gefüllten Kuchen oder zum Eindicken von Suppen verwendet werden. Wählen Sie diese Funktion während der letzten 10/15 Minuten der Garzeit.  |
|  | <b>AUFTAUEN</b><br>Zum Beschleunigen des Auftauens von Lebensmitteln.   |
|  | <b>DAMPF</b><br>Die Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen. Nur wenn der Ofen kalt ist, gießen Sie Trinkwasser auf den Ofenboden und wählen Sie die Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Die optimalen Wassermengen und Temperaturen für jede Lebensmittelkategorie sind in der jeweiligen Gartabelle aufgeführt. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen. |

## ZUBEHÖR

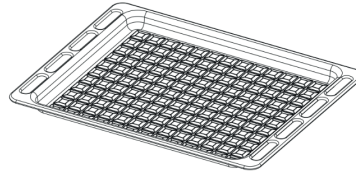
### ROST



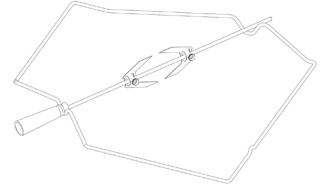
### TIEFES BACKBLECH



### BACKBLECH



### DREHSPIESS-KIT



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

## EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

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

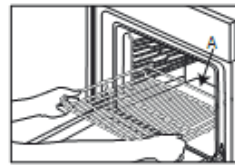


Abb. 1A

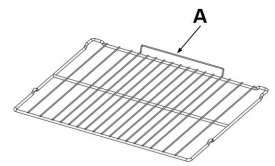


Abb. 1B

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



Abb. 2





























































Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.




























Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.





























Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig.






Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden.

Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

| REZEPT   | FUNKTION        | VORHEIZEN | TEMPERATUR. (°C) | DAUER (Min.) | EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR   |
|--|-----------------|-----------|------------------|--------------|--|
| Hefekuchen/Rührteig                                | OBER/UNTERHITZE | JA        | 170              | 30 - 50      | L-2                            |
| Hefekuchen/Rührteig                                | HEIßLUFT        | JA        | 150 - 160        | 40-60        | L-3                            |
| Hefekuchen/Rührteig                                | HEIßLUFT        | JA        | 160              | 40 - 70      | L-5<br>L-2                     |
| Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) | OBER/UNTERHITZE | JA        | 160-180          | 40-60        | L-2                            |
| Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) | HEIßLUFT        | JA        | 150 - 170        | 40-70        | L-4<br>L-2                     |
| Plätzchen / Buttergebäck                           | OBER/UNTERHITZE | JA        | 140              | 30 - 60      | L-3                            |
| Plätzchen / Buttergebäck                           | HEIßLUFT        | JA        | 140              | 30 - 60      | L-5<br>L-3                     |
| Plätzchen / Buttergebäck                           | HEIßLUFT        | JA        | 140 - 150        | 40 - 50      | L-6<br>L-4<br>L-2              |
| Plätzchen / Buttergebäck                           | HEIßLUFT        | JA        | 140              | 50-60        | L-6<br>L-5<br>L-4<br>L3        |
| Kleingebäck/Muffins                                | OBER/UNTERHITZE | JA        | 160 - 180        | 20 - 50      | L-4                            |
| Kleingebäck/Muffins                                | HEIßLUFT        | JA        | 150 - 160        | 30-40        | L-5<br>L-2                     |
| Kleingebäck/Muffins                                | HEIßLUFT        | JA        | 150 - 160        | 30 - 50      | L-6<br>L-4<br>L-2            |
| Beignets   | OBER/UNTERHITZE | JA        | 170 - 200        | 20 - 50      | L-3                        |
| Beignets   | HEIßLUFT        | JA        | 170 - 180        | 20 - 50      | L-4                        |
| Beignets   | HEIßLUFT        | JA        | 170 - 180        | 20 - 50      | L-2                        |
| Beignets   | HEIßLUFT        | JA        | 170 - 180        | 20 - 50      | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Schaumgebäck                                       | OBER/UNTERHITZE | JA        | 80 - 100         | 120 - 200    | L-3                        |
| Schaumgebäck                                       | HEIßLUFT        | JA        | 80 - 100         | 120 - 200    | L-4<br>L-2                 |
| Schaumgebäck                                       | HEIßLUFT        | JA        | 80 - 100         | 120 - 200    | L-5<br>L-3<br>L-1          |
| Pizza / Brot / Fladenbrot                          | OBER/UNTERHITZE | JA        | 190 - 250        | 15 - 50      | L-2                        |
| Pizza / Brot / Fladenbrot                          | UMLUFT          | JA        | 190 - 230        | 20 - 50      | L-4                        |
| Pizza / Brot / Fladenbrot                          | UMLUFT          | JA        | 190 - 230        | 20 - 50      | L-1                        |
| Pizza / Brot / Fladenbrot                          | HEIßLUFT        | JA        | 190 - 230        | 20 - 50      | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Pizza / Brot / Fladenbrot                          | HEIßLUFT        | JA        | 190 - 230        | 20 - 50      | L-5<br>L-4<br>L-3<br>L-2   |
| Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche)           | UMLUFT          | JA        | 170-180          | 30 - 60      | L-3                        |
| Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche)           | HEIßLUFT        | JA        | 170-180          | 50-60        | L-5<br>L-2                 |
| Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck   | OBER/UNTERHITZE | JA        | 170 - 190        | 15 - 40      | L-3                        |
| Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck   | HEIßLUFT        | JA        | 180 - 210        | 15 - 40      | L-4                        |
| Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck   | HEIßLUFT        | JA        | 180 - 210        | 15 - 40      | L-2                        |
| Lasagne / Fian / überbackene Nudeln / Cannelloni   | OBER/UNTERHITZE | JA        | 180-200          | 30 - 65      | L-3                        |

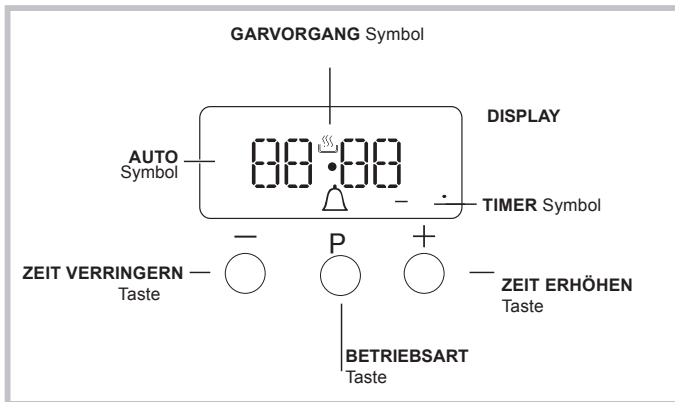
| REZEPT   | FUNKTION    | VORHEIZEN | TEMPERATUR. (°C) | DAUER (Min.) | EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR  |
|--|-------------|-----------|------------------|--------------|---|
| Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg   | TURBO GRILL | -         | 190 - MAX        | 40 - 90      | L-3       |
| Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg   | TURBO GRILL | -         | 230 - MAX        | 50 - 100     | L-3       |
| Truthahn / Gans 3 kg   | TURBO GRILL | -         | 160 - MAX        | 130 - 170    | L-3       |
| Fischfilets/Steaks   | GRILL       | -         | 230 - MAX        | 10 - 30      | L-4       |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)   | TURBO GRILL | -         | 230 - MAX        | 30 - 60      | L-3       |
| Gemüsegratin   | GRILL       | -         | 230 - MAX        | 10 - 30      | L-4       |
| Toast  | GRILL       | 5'        | MAX              | 1 - 2        | L-5    |
| Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/Hamburger  | GRILL       | -         | 230 - MAX        | 15 - 30      | L-5       |
| Bratkartoffeln   | TURBO GRILL | -         | 230 - MAX        | 30 - 60      | L-3       |
| Lammkeule/Schweinshaxe   | TURBO GRILL | -         | 200 - MAX        | 50 - 100     | L-3       |
| Komplette Mahlzeit (Garen 3):<br>Obstkuchen<br>Lasagne<br>Braten                             | HEIßLUFT    | -         | 180-190          | 40 - 100     | L-6       |
|  |             |           |                  |              | L-4       |
| Komplette Mahlzeit (Garen 4):<br>Obstkuchen<br>Lasagne<br>Fleischstücke<br>Gebratenes Gemüse | HEIßLUFT    | -         | 180-190          | 40 - 100     | L-6     |
|  |             |           |                  |              | L-4   |

| REZEPT   | FUNKTION | WASSER (g) | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min) | EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR  |
|--|----------|------------|-----------------|-------------|---|
| Hefekuchen / Rührteig                            | Steam    | 100        | 170-180         | 30-60       | L-2   |
| Kleingebäck/Muffins                              | Steam    | 100        | 160-170         | 30-55       | L-3   |
| Fladenbrot                                       | Steam    | 150        | 200-220         | 20-40       | L-3   |
| Brötchen   | Steam    | 100        | 210             | 25-40       | L-3   |
| Brotlaib   | Steam    | 150        | 170-180         | 70-100      | L-3   |
| Roastbeef  | Steam    | 200        | 200             | 35-60       | L-3   |
| Roastbeef 2 kg                                   | Steam    | 250        | 200             | 40-70       | L-3   |
| Lammkeule  | Steam    | 200        | 180-200         | 65-75       | L-3   |
| Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg                   | Steam    | 200        | 200             | 60-90       | L-3   |
| Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg                   | Steam    | 200        | 200-220         | 50-70       | L-3   |
| Fischfilets/Steaks                               | Steam    | 150        | 180             | 15-35       | L-3   |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen) | Steam    | 150        | 180-200         | 25-40       | L-3   |
| Bratkartoffeln                                   | Steam    | 200        | 200-220         | 50-70       | L-3   |
| Brathähnchen 1-1,3 kg                            | Steam    | 250        | 200             | 50-80       | L-3   |

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



## UHR / KURZZEITWECKER-BETRIEB



### UHR EINSTELLEN

Die Uhr kann eingestellt werden, wenn der Ofen ein- oder ausgeschaltet ist, vorausgesetzt, dass nicht zuvor das Ende eines Garzyklus programmiert wurde.

Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall beginnen die 00:00 Ziffern auf dem DISPLAY zu blinken.

1. Drücken Sie die Tasten "+" und "-" gleichzeitig. Dann blinkt die Spalte zwischen Stunden und Minuten.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die Uhrzeit anzupassen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der gewünschte Wert schneller und einfacher eingestellt werden.

### ÄNDERN DER SUMMERFREQUENZ

Die Summersignalfrequenz kann durch wiederholtes Drücken von "-" geändert werden.

### EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Diese Funktion unterbricht das Garen nicht und beeinflusst auch nicht den Backofen; sie wird einfach verwendet, um den Summer zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis das Symbol und die drei Ziffern auf dem Display zu blinken beginnen.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der Wert schneller und einfacher eingestellt werden.
3. Warten Sie 5 Sekunden lang. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, dann zeigt das Display die Zeit, wie sie zurückzählt. Wenn dieser Zeitraum abgelaufen ist, wird der Summer aktiviert.

### PROGRAMMIERTES GAREN

Es muss ein Garmodus ausgewählt werden, bevor die Programmierung vorgenommen werden kann.

### PROGRAMMIEREN DER GARDAUER

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis das Symbol **A** und die DUR Zeichen auf dem Display zu blinken beginnen.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Dauer einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der Wert schneller und einfacher eingestellt werden.
3. Warten Sie 5 Sekunden lang, danach ist das Symbol **A** auf dem Display sichtbar.
4. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppt der Backofen das Garen und Sie hören einen Summer. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer auszuschalten.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Zeit von 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

### EINSTELLEN DER ENDZEIT FÜR EINEN GARMODUS

1. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 3, um die Dauer wie oben beschrieben einzustellen.
  2. Als nächstes drücken Sie die Taste, bis der Text END auf dem Display zu blinken beginnt.
  3. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um das Garzeitende einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der gewünschte Wert schneller und einfacher eingestellt werden.
  4. Warten Sie 5 Sekunden lang oder drücken Sie erneut die Taste. Wenn der Garvorgang startet, ist das Symbol auf dem Display sichtbar.
  5. Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, stoppt der Backofen den Garvorgang und ein Summer ertönt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um ihn auszuschalten.  
Die Programmierung wurde eingestellt, wenn das Symbol **A** leuchtet.
- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wurde eine Dauer von 1 Stunde programmiert. 12:30 Uhr ist als Endzeit geplant. Das Programm startet automatisch um 11:30 Uhr.

### LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

Zum Löschen eines Programms:

- Drücken Sie die Taste, bis das entsprechende Symbol der Einstellung, die Sie löschen möchten, und die Ziffern auf dem Display blinken. Drücken Sie die "-" Taste, bis die Ziffern 00:00 am Display erscheinen.
- Drücken und halten Sie die "+" und "-" Tasten; dies löscht alle zuvor ausgewählten Einstellungen, einschließlich der Timer-Einstellungen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

**SCHALTEN SIE DEN HAUPTSCHALTER AUS UND STELLEN SIE SICHER, DASS DAS KOCHFELD VOR DEM REINIGEN KALT IST. STELLEN SIE VOR DEM ERNEUTEN EINSCHALTEN SICHER, DASS SICH ALLE BEDIENELEMENTE IN DER OFF-POSITION (AUS) BEFINDEN.**

**Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**

**Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.**

**Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.**

**Das Gerät von der Stromversorgung trennen.**

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

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

### REINIGUNG DES KERAMIKKOCHFELDS

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

### AUßENFLÄCHEN

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

Verwenden Sie keine Produkte auf Alkoholbasis wie denaturierter Alkohol.

### ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS

1. Nehmen Sie die seitlichen Einhängegitter ab.
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 1) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 2).
3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in der seitlichen Aussparung sitzt.

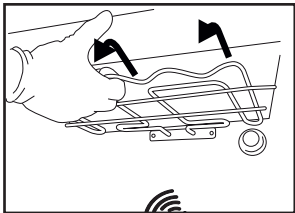


Abb. 1

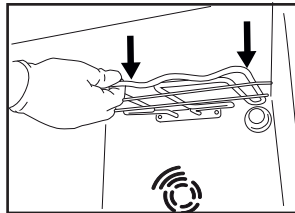


Abb. 2

### INNENFLÄCHEN

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

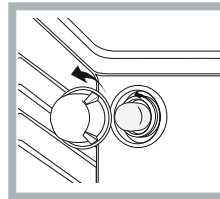
### ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellaugung einweichen und Backofenhandschuhe

verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

### AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

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



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

Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).  
- Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie @ @ Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten.  
Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

### DAMPFUNTERSTÜTZTE BACKOFENREINIGUNG

Diese Reinigungsmethode wird speziell nach dem Garen von sehr fettigem (gebratenem) Fleisch empfohlen. Dieser Reinigungsvorgang ermöglicht die einfachere Entfernung von Schmutz an den Backofenwänden durch die Erzeugung von Dampf, der zum einfacheren Reinigen im Backofenraum erzeugt wird. !

Wichtig! Bevor Sie mit der Dampfreinigung beginnen:

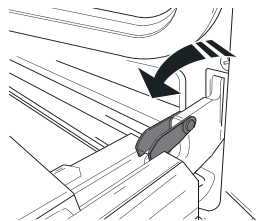
- Entfernen Sie sämtliche Lebensmittelrückstände und Fett vom Boden des Backofens.
- Entfernen Sie sämtliches Backofenzubehör (Roste und Fettpfannen). Führen Sie obige Arbeiten entsprechend dem folgenden Verfahren aus:

1. Gießen Sie 250 ml Trinkwasser in das Backblech im Backofen und platzieren Sie es in der untersten Ebene. Bei Modellen, bei denen keine Fettpfanne vorhanden ist, verwenden Sie ein Backblech und platzieren es am Gitter in der untersten Ebene;
2. Wählen Sie die Funktion des OBER- & UNTERHITZE (☺) stellen Sie die Temperatur auf 90 °C;
3. Lassen Sie es 35 min lang im Backofen;
4. Schalten Sie den Ofen aus;
5. nachdem der Backofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen, um die Reinigung mit Wasser und einem feuchten Tuch abzuschließen;
6. beseitigen Sie nach Beenden der Reinigung etwaiges Restwasser aus dem Backofenraum.

Wenn die Dampfreinigung fertig ist, müssen Sie insbesondere nach dem Garen besonders fetthaltiger Lebensmittel, oder wenn das Fett schwierig zu entfernen, ist möglicherweise die Reinigung mit der herkömmlichen Methode ergänzen, die im vorhergehenden Absatz beschrieben wurde. Führen Sie die Reinigung nur am kalten Backofen aus!

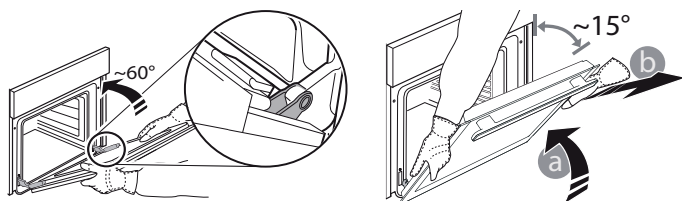
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER BACKOFENTÜR AUS GLAS

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.
2. Die Tür so weit wie möglich schließen.



Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

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

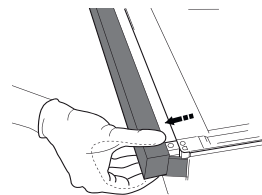
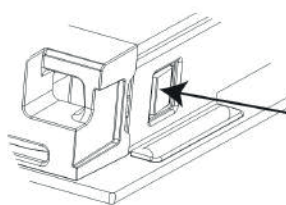
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

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

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

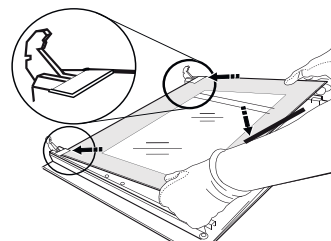
## CLICK & CLEAN – GLASREINIGUNG

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



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

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



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

## LÖSEN VON PROBLEMEN

| Was tun, wenn...             | Mögliche Ursachen                                 |
|------------------------------|---|
| Der Ofen funktioniert nicht. | Stromausfall.<br>Trennung von der Stromversorgung |

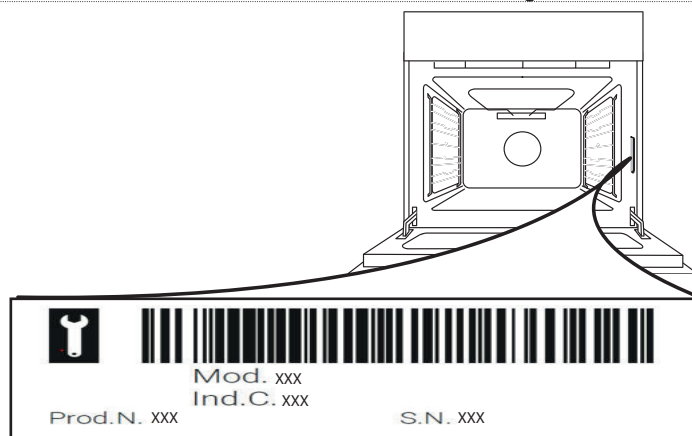
| Abhilfe  |
|--|
| Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. |

## KUNDENDIENST

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

Halten Sie bereit:

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



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

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

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

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

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

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

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

**WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

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

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

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun.

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

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

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

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

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

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

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

## **TOEGESTAAN GEBRUIK**

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

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

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

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

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

## **INSTALLATIE**

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

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

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

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

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

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



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



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

### ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

### REINIGEN EN ONDERHOUD

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

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

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

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

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

### VERWERKING VAN DE VERPAKKING


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

### AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

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

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

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

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

### TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

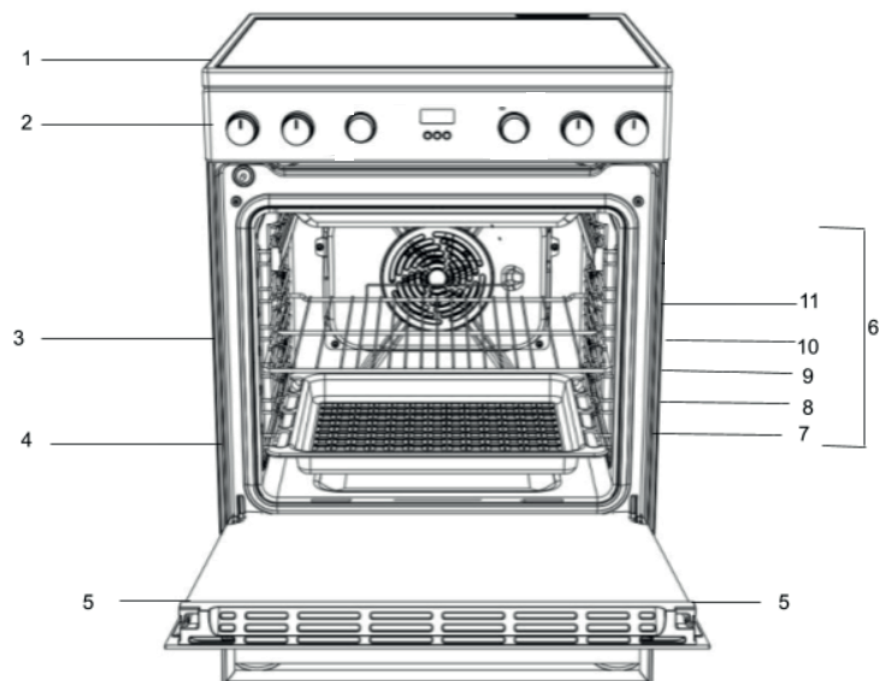
Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.

### VERKLARINGEN VAN OVEREENSTEMMING

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

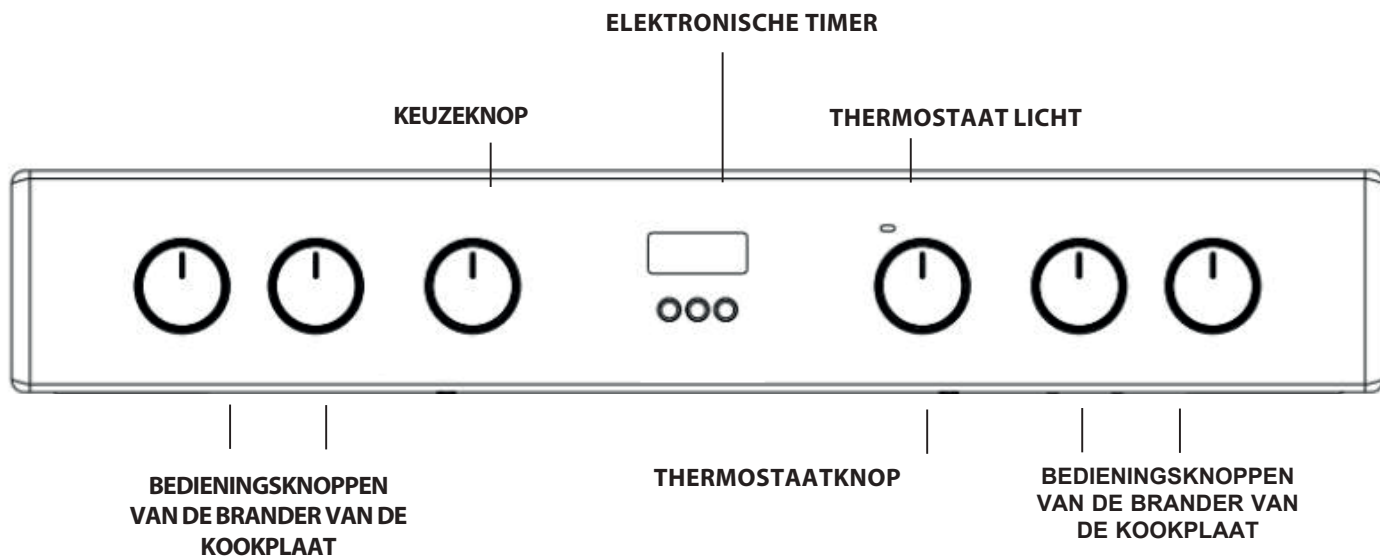


PRODUCTBESCHRIJVING



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

CONTROLEPANEEL



## INSTALLATIE

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

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

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

### Plaatsen en nivelleren

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

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

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

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

#### Dit toestel mag niet op een platform geplaatst worden.

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

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

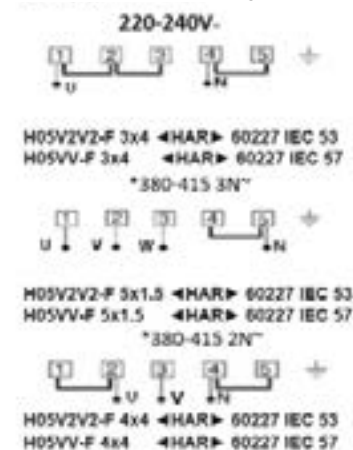
De zijmuren moeten beschermd worden met een hittebestendig materiaal. De afstand tot overhangende oppervlakken of afzuigkappen moet minstens 650 mm bedragen.

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

### Elektrische aansluiting

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

Basis stroomaansluiting



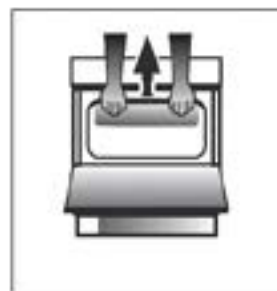
\*andere aansluitmogelijkheden

### De voedingskabel op het elektriciteitsnet aansluiten

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

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

Het fornuis verplaatsten



Afb. A

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

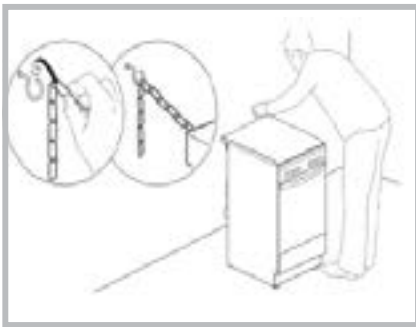
Wees voorzichtig wanneer u het fornuis verplaatst, want het is zwaar. Let op dat u de vloerbedekking niet beschadigt.

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

## WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD.

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

### Veiligheidsketting



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

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

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

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

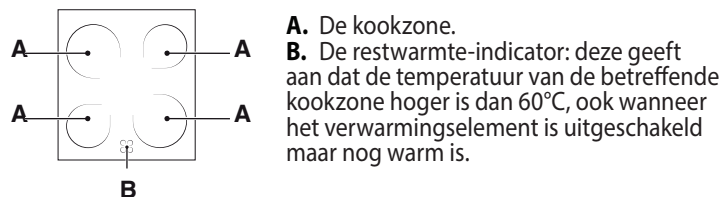


# GEBRUIK VAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

De op de pakkingen aangebrachte lijm laat vetsporen achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt, raden wij u aan deze sporen te verwijderen met een speciaal niet-schurend reinigingsmiddel. Tijdens de eerste uren van gebruik kan het apparaat een rubbergeur afgeven. Deze geur verdwijnt snel.

## KOOKZONES

De kookplaat is voorzien van elektrische stralingsverwarmingselementen. Wanneer ze in gebruik zijn, worden de volgende items op de kookplaat rood.



### Kookzones met gemarkeerde stralingsverwarmingselementen

De stralingslampen in deze elementen geven hitte af. Deze hebben eigenschappen die vergelijkbaar zijn met gasbranders: ze zijn gemakkelijk te regelen en bereiken snel de ingestelde temperatuur. U kunt het geleverde vermogen zien.

### DE KOOKZONES IN- EN UITSCHAKELEN

Om een kookzone in te schakelen, draait u de betreffende knop rechtsom naar een stand tussen 0 en 6, of 0 en 12 (Dual Highlight en Oval Highlight).

Om de zone uit te schakelen, draait u de knop linksom tot hij op "0" staat.

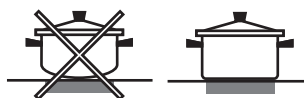
Enkel de aangegeven ronde kookzones worden warm. De zones warmen sneller op en koelen sneller af, wat zorgt voor meer controle wanneer u delicate voedingswaren klaarmaakt. Iedere kookzone is uitgerust met een thermische begrenzer. Dat is een veiligheidsschakelaar die voorkomt dat het keramische glas oververhit raakt. Na een aantal minuten op volle kracht zonder een pan op de kookzone, zal de veiligheidsschakelaar de verwarmingselementen automatisch uit- en inschakelen om schade aan het keramische glas te vermijden.

| Gegevens van kookzones                      |  |  |   |
|---|--|--|---|
| Linksvoor                                   | Rechtsvoor                                 | Linksachter                                | Rechtsachter (Dual Highlight)                   |
| Keramisch 1800W, 180mm diameter (stand 0-6) | Keramisch 1200W 140mm diameter (stand 0-6) | Keramisch 1200W 140mm diameter (stand 0-6) | Keramisch 1800/750W 180mm diameter (stand 0-12) |

| Stand. | Keramische kookplaat stralingswarmte Normale of snelkookplaat                 | Keramische kookplaat met halogeen Automatische kookplaat |
|--------|---|--|
| 0      | Uit   | Uit  |
| 1      | Om vis te bakken  | Om boter of chocolade te smelten                         |
| 2      | Om aardappelen te koken (stomen), om soep, kikkererwten, bonen klaar te maken | Om vloeistoffen opnieuw op te warmen                     |
| 3      | Om grote hoeveelheden voedsel, groenten of soep te laten garen                |  |
| 4      | Om te braden (à point)  | Voor sauzen (inclusief roomsauzen)                       |
| 5      | Om te braden (doorbakken)   |  |
| 6      | Om te bruinen of snel aan de kook te brengen                                  | Om aan de kook te brengen                                |
| 7      |   |  |
| 8      |   | Voor braadstukken  |
| 9      |   |  |
| 10     |   | Voor stoofpotjes   |
| 11     |   |  |
| 12     |   | Om te frituren   |

### PRAKTISCHE ADVIEZEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem, zodat ze perfect op de kookzone aansluiten.



- Gebruik altijd pannen met een diameter die groot genoeg is om de kookzone volledig te bedekken, zodat alle geproduceerde warmte kan worden gebruikt.



- Zorg er altijd voor dat de bodem van de pan volledig schoon en droog is: Dit zorgt ervoor dat de pannen perfect op de kookzones aansluiten en dat de pannen en de kookplaat langer meegaan.
- Vermijd het gebruik van kookgerei dat ook op gasbranders wordt gebruikt: de warmte die door gasbranders wordt afgegeven, kan de bodem van de pan hebben vervormd. Hierdoor sluit de bodem niet meer goed aan op de kookzone.
- Laat nooit een kookzone ingeschakeld zonder dat er een pan op staat; hierdoor kan de zone beschadigd raken.

## FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

### USEFUL TIPS

#### DE BEREIDINGSTABEL LEZEN

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

#### HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Convectiebakken" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Wissel de steunhoogtes na tweederde van de bereidingstijd, indien nodig. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

#### EERSTE GEBRUIK

#### DAGELIJKS GEBRUIK

Verwarm bij het eerste gebruik de oven leeg met gesloten deur minstens een half uur op de maximumtemperatuur. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is alvorens de oven uit te schakelen en de ovendeur te openen. Het apparaat kan een licht onaangename geur verspreiden die wordt veroorzaakt door het verbranden van beschermende stoffen die tijdens het fabricageproces zijn gebruikt.

1. Selecteer de gewenste bereidingsmodus met de FUNCTIEKEUZEKNOP.
2. Selecteer de aanbevolen temperatuur voor de bereidingsmodus of de gewenste temperatuur met de THERMOSTAATKNOP.

Een lijst met bereidingsmodi en aanbevolen bereidingstemperaturen vindt u in de bijbehorende tabel (zie tabel *Advies ovenbereiding*).

Tijdens de bereiding kunt u altijd het volgende doen:

- De bereidingsmodus wijzigen met de FUNCTIEKEUZEKNOP.
- De temperatuur wijzigen met de THERMOSTAATKNOP.
- De totale bereidingstijd en de eindtijd instellen (zie *hieronder*).
- De bereiding stoppen door de FUNCTIEKEUZEKNOP op "0" te zetten.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; zo vermijdt u dat de email beschadigd raakt. Plaats het kookgerei altijd op het daarvoor bestemde rooster.

#### THERMOSTAATLAMPJE

Als het lampje brandt, produceert de oven warmte. Het lampje schakelt uit wanneer de binnenkant van de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt. Vervolgens zal het lampje afwisselend aan en uit gaan terwijl de thermostaat de temperatuur op een constant niveau houdt.

#### OVENLAMPJE

Het lampje kan worden ingeschakeld door de FUNCTIEKEUZEKNOP op elke stand behalve "0" te zetten. Het lampje blijft branden zolang de oven in werking is. Door aan de knop te draaien, wordt het lampje ingeschakeld zonder dat een van de verwarmingselementen wordt geactiveerd.

### 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draait u de *keuzeknop* naar het symbool van de gewenste functie.

|   |   |
|---|---|
|    | <b>LICHT/SNEL VOORVERWARMEN</b><br>Om het ovenlampje aan te zetten.<br>Om de oven snel voor te verwarmen.   |
|    | <b>STATISCH</b><br>Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.  |
|    | <b>GRILLEN</b><br>Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.<br>Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.  |
|    | <b>TURBO GRILL</b><br>Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.   |
|   | <b>ONDERWARMTE+VENTILATOR</b><br>Voor het afbakken van erg vloeibare gerechten en voor een krokante en goudbruine bodem. Ook handig voor het indikken van sauzen. Plaats het voedsel op de tweede plank.<br>De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.  |
|  | <b>CONVECTIEBAKKEN</b><br>Om tegelijkertijd op maximaal twee roosters te bereiden. Wissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.   |
|  | <b>ONDERWARMTE</b><br>Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van de bereiding van gevulde taarten of voor het indikken van soepen. Gebruik deze functie de laatste 10/15 min van de bereiding.   |
|  | <b>HETE LUCHT</b><br>Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op meerdere roosters. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.  |
|  | <b>ONTDOOIEN</b><br>Om etenswaren snel te ontdooien.  |
|  | <b>STOOM</b><br>De -functies bieden uitstekende resultaten dankzij de toevoeging van stoom aan de bereidingsprogramma's. Giet drinkwater in de bodem terwijl de oven koud is en selecteer de functie die overeenkomt met uw bereidingsmethode. De optimale waterhoeveelheid en temperatuur voor elke voedselcategorie staan vermeld in de bijbehorende tabel. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst. |

---

## ACCESSOIRES

---

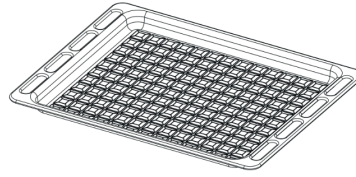
### ROOSTER



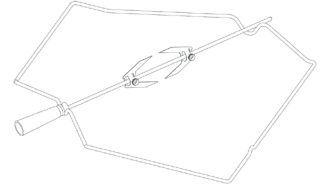
### DIEPE LADE



### BAKPLAAT



### DRAAISPIJK



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

---

## PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

---

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

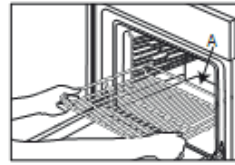


Fig. 1A

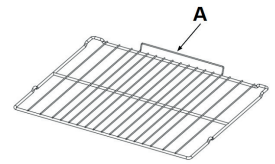






























































Fig. 1B
































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




































Afb. 2

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

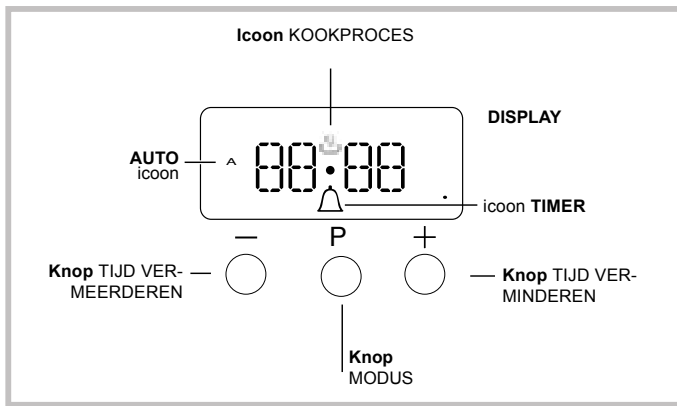
| RECEPT   | FUNCTIE         | VOORVERW. | TEMP. (°C) | DUUR (Min) | NIVEAU (L-nummer) EN ACCESSOIRES   |
|--|-----------------|-----------|------------|------------|--|
| Taarten / Luchtige cake                            | STATISCH        | JA        | 170        | 30 - 50    | L-2                            |
| Taarten / Luchtige cake                            | HETE LUCHT      | JA        | 150 - 160  | 40 - 60    | L-3                            |
| Taarten / Luchtige cake                            | HETE LUCHT      | JA        | 160        | 40 - 70    | L-5<br>L-2                     |
| Gevulde taart (Kaastaart, strudel, fruittaart)     | STATISCH        | JA        | 160-180    | 40-60      | L-2                            |
| Gevulde taart (Kaastaart, strudel, fruittaart)     | HETE LUCHT      | JA        | 150 - 170  | 40-70      | L-4<br>L-2                     |
| Koekjes / Shortbread                               | STATISCH        | JA        | 140        | 30 - 60    | L-3                            |
| Koekjes / Shortbread                               | HETE LUCHT      | JA        | 140        | 30 - 60    | L-5<br>L-3                     |
| Koekjes / Shortbread                               | HETE LUCHT      | JA        | 140 - 150  | 40 - 50    | L-6<br>L-4<br>L-2              |
| Koekjes / Shortbread                               | HETE LUCHT      | JA        | 140        | 50 - 60    | L-6<br>L-5<br>L-4<br>L-3       |
| Kleine taartjes / Muffins                          | STATISCH        | JA        | 160 - 180  | 20 - 50    | L-4                            |
| Kleine taartjes / Muffins                          | HETE LUCHT      | JA        | 150 - 160  | 30 - 40    | L-5<br>L-2                     |
| Kleine taartjes / Muffins                          | HETE LUCHT      | JA        | 150 - 160  | 30 - 50    | L-6<br>L-4<br>L-2            |
| Soesjes  | STATISCH        | JA        | 170 - 200  | 20 - 50    | L-3                        |
| Soesjes  | HETE LUCHT      | JA        | 170 - 180  | 20 - 50    | L-4                        |
| Soesjes  | HETE LUCHT      | JA        | 170 - 180  | 20 - 50    | L-2                        |
| Soesjes  | HETE LUCHT      | JA        | 170 - 180  | 20 - 50    | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Meringues  | STATISCH        | JA        | 80 - 100   | 120 - 200  | L-3                        |
| Meringues  | HETE LUCHT      | JA        | 80 - 100   | 120 - 200  | L-4<br>L-2                 |
| Meringues  | HETE LUCHT      | JA        | 80 - 100   | 120 - 200  | L-5<br>L-3<br>L-1          |
| Pizza / Brood / Focaccia                           | STATISCH        | JA        | 190 - 250  | 15 - 50    | L-2                        |
| Pizza / Brood / Focaccia                           | CONVECTIEBAKKEN | JA        | 190 - 230  | 20 - 50    | L-4                        |
| Pizza / Brood / Focaccia                           | CONVECTIEBAKKEN | JA        | 190 - 230  | 20 - 50    | L-1                        |
| Pizza / Brood / Focaccia                           | HETE LUCHT      | JA        | 190 - 230  | 20 - 50    | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Pizza / Brood / Focaccia                           | HETE LUCHT      | JA        | 190 - 230  | 20 - 50    | L-5<br>L-4<br>L-3<br>L-2   |
| Hartige taarten (groentetaart, quiche)             | CONVECTIEBAKKEN | JA        | 170-180    | 30 - 60    | L-3                        |
| Hartige taarten (groentetaart, quiche)             | HETE LUCHT      | JA        | 170-180    | 50 - 60    | L-5<br>L-2                 |
| Pasteitjes / Bladerdeeghapjes                      | STATISCH        | JA        | 170 - 190  | 15 - 40    | L-3                        |
| Pasteitjes / Bladerdeeghapjes                      | HETE LUCHT      | JA        | 180 - 210  | 15 - 40    | L-4                        |
| Pasteitjes / Bladerdeeghapjes                      | HETE LUCHT      | JA        | 180 - 210  | 15 - 40    | L-2                        |
| Lasagne / ovenschotels / pastaschotel / cannelloni | STATISCH        | JA        | 180 - 200  | 30 - 65    | L-3                        |

| RECEPT   | FUNCTIE     | VOORVERW. | TEMP. (°C) | DUUR (Min) | NIVEAU (L-nummer) EN ACCESSOIRES  |
|--|-------------|-----------|------------|------------|---|
| Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg   | TURBO GRILL | -         | 190 - MAX  | 40 - 90    | L-3       |
| Kip / konijn / eend 1 kg   | TURBO GRILL | -         | 230 - MAX  | 50 - 100   | L-3       |
| Kalkoen / gans 3 kg  | TURBO GRILL | -         | 160 - MAX  | 130 - 170  | L-3       |
| Visfilets / Moten vis  | GRILLEN     | -         | 230 - MAX  | 10 - 30    | L-4       |
| Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)   | TURBO GRILL | -         | 230 - MAX  | 30 - 60    | L-3       |
| Groentegratin  | GRILLEN     | -         | 230 - MAX  | 10 - 30    | L-4       |
| Toast  | GRILLEN     | 5'        | MAX        | 1 - 2      | L-5    |
| Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers  | GRILLEN     | -         | 230 - MAX  | 15 - 30    | L-5       |
| Gebakken aardappeltjes   | TURBO GRILL | -         | 230 - MAX  | 30 - 60    | L-3       |
| Leg of lamb / Shanks   | TURBO GRILL | -         | 200 - MAX  | 50 - 100   | L-3       |
| Complete maaltijd (Cook3):<br>Vruchtentaart<br>Lasagne<br>Braadstuk                            | HETE LUCHT  | -         | 180 - 190  | 40 - 100   | L-6       |
|  |             |           |            |            | L-4       |
| Complete maaltijd (Cook4):<br>Vruchtentaart<br>Lasagne<br>Vleesstukken<br>Geroosterde groenten | HETE LUCHT  | -         | 180 - 190  | 40 - 100   | L-2     |
|  |             |           |            |            | L-6   |
|  |             |           |            |            | L-4   |
|  |             |           |            |            | L-3   |

| RECEPT   | FUNCTIE | WATER (g) | TEMPERATUUR (°C) | DUUR (Min) | NIVEAU (L-nummer) EN ACCESSOIRES  |
|--|---------|-----------|------------------|------------|---|
| Taarten / Luchtige cake                            | Stoom   | 100       | 170-180          | 30-60      | L-2   |
| Kleine taartjes / Muffins                          | Stoom   | 100       | 160-170          | 30-55      | L-3   |
| Focaccia   | Stoom   | 150       | 200-220          | 20-40      | L-3   |
| Broodjes   | Stoom   | 100       | 210              | 25-40      | L-3   |
| Heel brood   | Stoom   | 150       | 170-180          | 70-100     | L-3   |
| Rosbief  | Stoom   | 200       | 200              | 35-60      | L-3   |
| Rosbief 2 kg                                       | Stoom   | 250       | 200              | 40-70      | L-3   |
| Lamsbout   | Stoom   | 200       | 180-200          | 65-75      | L-3   |
| Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg   | Stoom   | 200       | 200              | 60-90      | L-3   |
| Kip / konijn / eend 1 kg                           | Stoom   | 200       | 200-220          | 50-70      | L-3   |
| Visfilets / Moten vis                              | Stoom   | 150       | 180              | 15-35      | L-3   |
| Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines) | Stoom   | 150       | 180-200          | 25-40      | L-3   |
| Gebakken aardappeltjes                             | Stoom   | 200       | 200-220          | 50-70      | L-3   |
| Gebraden kip 1-1,3 kg                              | Stoom   | 250       | 200              | 50-80      | L-3   |

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

# WERKING KLOK/KOOKWEKKER



## INSTELLEN KLOK

De klok kan afgesteld worden wanneer de oven uitgeschakeld is of aangezet wordt, op voorwaarde dat er geen eindtijd voor een kookcyclus is ingesteld.

Nadat het toestel op het elektriciteitsnet is aangesloten, of na een stroompanne, zullen de cijfers 00:00 op het DISPLAY beginnen te knipperen.



1. Druk de knoppen "+" en "-" tegelijk in. De dubbelepunt tussen de uren en minuten begint te knipperen.
2. Pas de tijd aan met de knoppen "+" en "-"; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.

## DE FREQUENTIE VAN HET SIGNAAL WIJZIGEN

U kunt de frequentie van het signaal wijzigen door de "-" herhaaldelijk aan te raken.

## DE KOOKWEKKER INSTELLEN


Deze functie onderbreekt het koken niet en heeft geen invloed op de oven; ze laat enkel en alleen het signaal klinken wanneer de ingestelde tijd verstreken is.

1. Druk meerdere keren op de knop  tot het icoontje  en de drie cijfers op het display beginnen te knipperen.
2. Gebruik de knoppen "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.
3. Wacht 5 seconden. Als u de knop nog één keer indrukt, zal het display de aflopende tijd weergeven. Wanneer de tijd is verstreken, zal het signaal klinken.

## DE BEREIDING PROGRAMMEREN




U moet een bereidingsmodus selecteren alvorens u die kunt programmeren.

## DE BEREIDINGSTIJD PROGRAMMEREN

1. Druk meerdere keren op de knop  tot het icoontje **A** en de cijfers van DUR op het DISPLAY beginnen te knipperen.
2. Gebruik de knoppen "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.
3. Wacht 5 seconden. Daarna zal icoontje **A** op het display verschijnen.
4. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is en de oven stopt met bakken, hoort u een signaal. Druk op een willekeurige knop om het signaal uit te schakelen.

- Bijvoorbeeld: het is 9.00 uur en de timer is ingesteld voor 1 uur en 15 minuten. Het programma zal automatisch stoppen om 10.15 uur.

## HET TIJDSTIP VOOR HET EINDE VAN EEN BEREIDINGSMODUS INSTELLEN

1. Volg stappen 1 tot 3 om de bereidingstijd in te stellen zoals hierboven uitgelegd.
2. Druk vervolgens op de knop  tot de tekst END op het display begint te knipperen.
3. Pas de eindtijd van de bereiding aan met de knoppen "+" en "-"; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.
4. Wacht 5 seconden of druk de knop  opnieuw in. Wanneer het kookproces start, verschijnt het symbool  op het display.

5. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is en de oven stopt met bakken, hoort u een signaal. Druk eender welke knop in om het uit te schakelen. Het programma is ingesteld wanneer het icoon **A** oplicht.
  - Bijvoorbeeld: Het is 9.00 uur en er is een bereidingstijd van 1 uur ingesteld. 12:30 is ingesteld als het tijdstip voor het einde van de bereiding. Het programma zal automatisch starten om 11.30 uur.

## EEN PROGRAMMA ANNULEREN

Om een programma te annuleren:

- drukt u de knop  in tot het icoontje van de instelling die u wenst te annuleren en de cijfers op het display beginnen te knipperen. Druk op de knop "-" tot de cijfers 00:00 op het display verschijnen.
- Druk de knoppen "+" en "-" in en houd ze ingedrukt; zo annuleert u alle gemaakte instellingen, inclusief de timerinstellingen.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

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

**Gebruik geen stoomreinigers.**

**Gebruik tijdens alle werkzaamheden beschermende handschoenen.**

**Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.**

**Koppel de voeding van het apparaat los.**

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

Trek de stekker uit het stopcontact.

### REINIGEN VAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

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

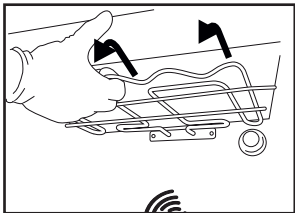
### EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

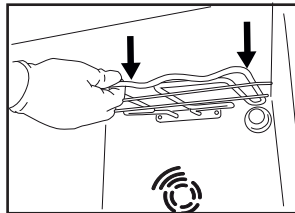
Gebruik geen producten op alcoholbasis, zoals gedenatureerde alcohol.

### OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT

1. Verwijder de roosters van de accessoiresteunen van de zijkant.
2. Trek het verwarmingselement een beetje naar buiten ( Fig. 1) en omlaag ( Fig. 2).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.



Afb. 1



Afb. 2

### INTERNE OPPERVLAKKEN

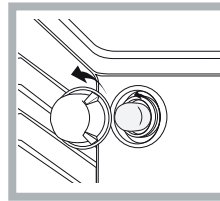
- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig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

### ACCESSOIRES

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

### VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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



1. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Opmerking: Gebruik 40W/230 V type G9

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

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

### OVEN REINIGEN MET STOOM

Deze manier van schoonmaken is vooral handig na het bereiden van zeer vet (gebraden) vlees.

Dit reinigingsproces vergemakkelijkt het verwijderen van vuil van de ovenwanden door het gebruik van stoom uit de ovenholte. !

Belangrijk! Voordat u reinigt met stoom:

- Verwijder etensresten en vet van de bodem van de oven.

- Verwijder eventuele ovenaccessoires (roosters en lekbakken).

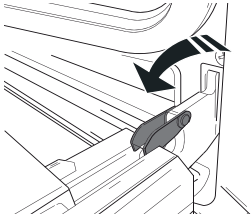
Voer de stoomreiniging uit volgens de onderstaande procedure:

1. giet 250 ml drinkwater in de bakplaat in de oven en plaats deze op het onderste rooster. Voor modellen zonder lekbak gebruikt u een bakplaat, die u op het onderste rooster zet;
2. selecteer de ovenfunctie STATISCH (☺) en stel de temperatuur in op 90 °C;
3. laat de bakplaat 35 min in de oven staan;
4. zet de oven uit;
5. Zodra de oven is afgekoeld, kunt u de deur openen om de reiniging te voltooien met water en een vochtige doek;
6. Verwijder eventueel achtergebleven water uit de holte na het schoonmaken

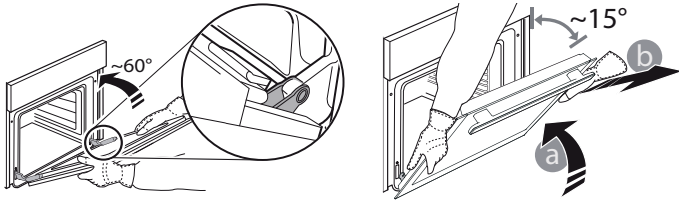
Wanneer de stoomreiniging klaar is, kan het na het bereiden van bijzonder vette gerechten of bij moeilijk te verwijderen vet nodig zijn de reiniging op de traditionele manier af te ronden, zoals beschreven in de vorige paragraaf. Reinig de oven alleen als deze koud is!

## HET GLAS VAN DE OVENDEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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



2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.



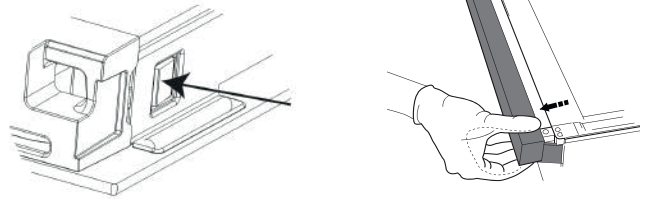
Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.  
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.  
5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de

bovenstaande stappen.

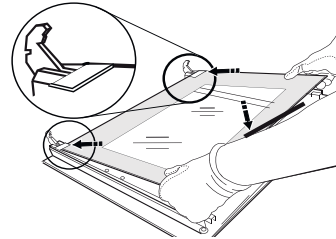
### CLICK EN CLEAN - DE RUIT REINIGEN

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



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

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



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

## PROBLEEMOPLOSSING

### Wat moet u doen als... Mogelijke oorzaken

De oven werkt niet.

Stroomonderbreking.  
Koppel het los van het elektriciteitsnet

### Oplossingen

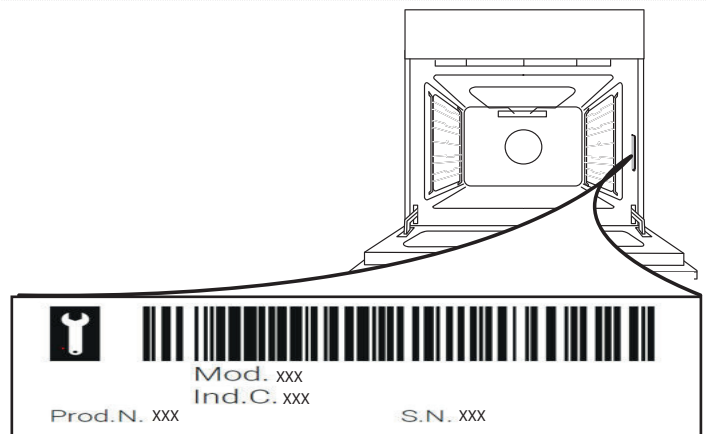
Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

## KLANTENSERVICE

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

Lever:

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



Let op: Wend u tot een erkend Servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is waarvan u de zekerheid heeft dat er originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparaties correct worden uitgevoerd. Raadpleeg het bijgesloten garantieboekje voor meer informatie over de garantie.



## ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

**⚠ AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**⚠ AVVERTENZA:** Se la superficie del piano di cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

**⚠ AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

**⚠ ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

**⚠ AVVERTENZA:** La mancata sorveglianza del piano di cottura durante preparazioni con l'uso di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con l'acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

**⚠** Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio.

Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

**⚠** Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

**⚠ AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati

**⚠** Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

**⚠** Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire la porta con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

**⚠** Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla.

### USO CONSENTITO

**⚠ ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

**⚠** L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

**⚠** Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

**⚠** Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto

**⚠** Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

### INSTALLAZIONE


**⚠** Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

**⚠** L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia

stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

 Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.





Se l'apparecchio è in appoggio su una base, deve essere livellato e fissato alla parete per mezzo della catena di tenuta in dotazione, per impedire che possa scivolare dalla base.





**AVVERTENZA:** Per impedire il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare la catena di tenuta. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.


## AVVERTENZE ELETTRICHE


 La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

 Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.


 Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.


 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.


 Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.


 **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.


## PULIZIA E MANUTENZIONE

 **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.


 Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero rigarne la superficie e causarne la frantumazione.

 Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

 Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.


 **AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

## SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), e ai regolamenti sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche del 2013 (e successive modifiche). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

## DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

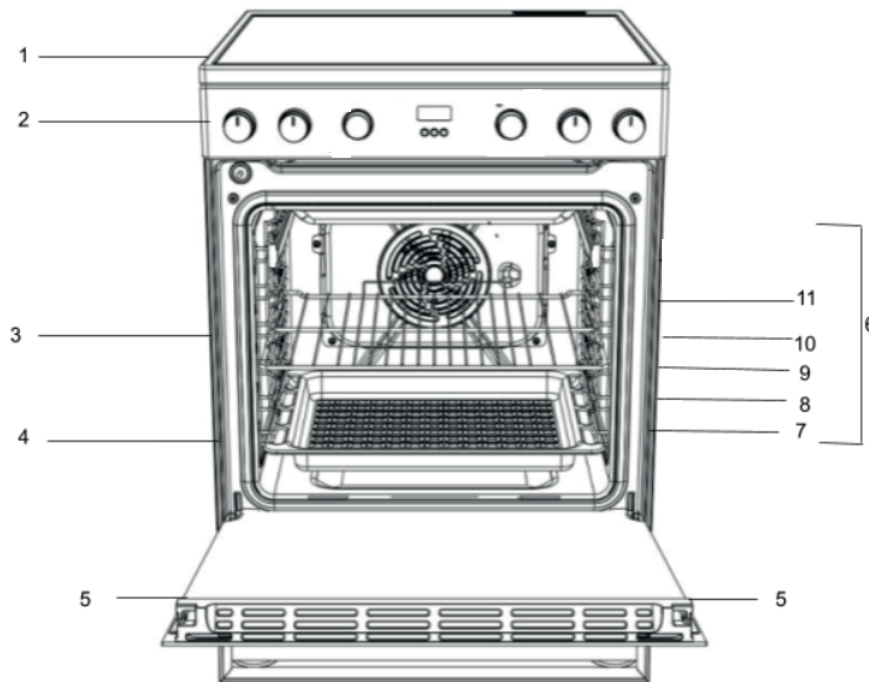
Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; Regolamento 65/2014 sull'etichettatura energetica;

Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

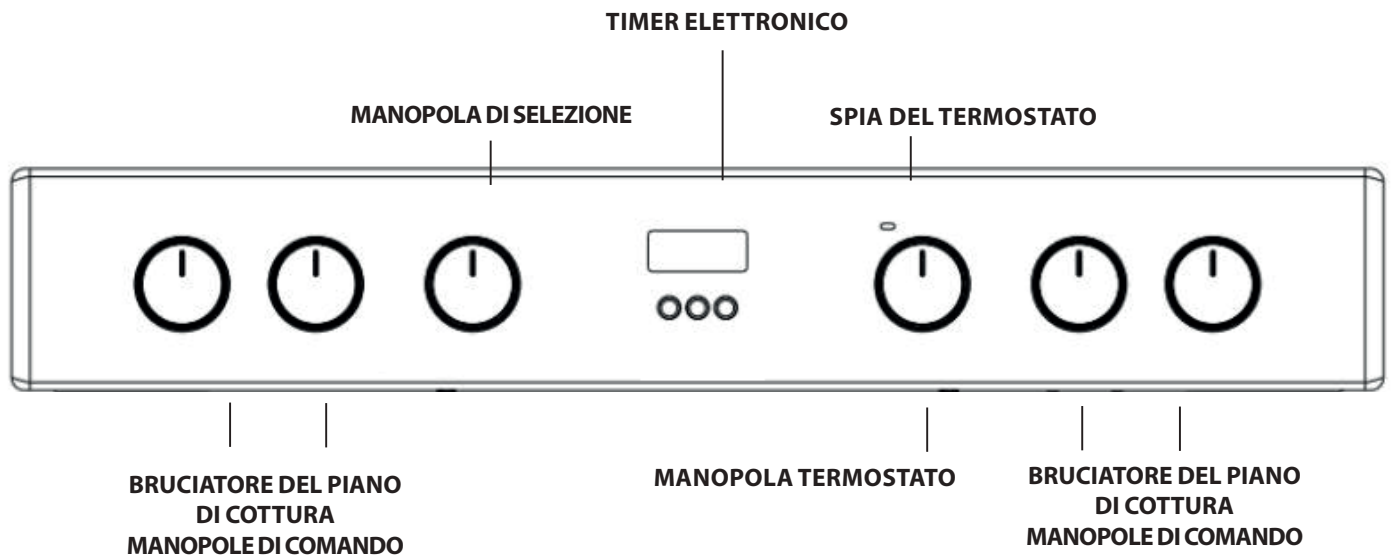


## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. piano di cottura vetroceramico
2. Pannello dei comandi
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Porta
6. Binari di guida per rack scorrevoli
7. posizione 1
8. posizione 2
9. posizione 3
10. posizione 4
11. posizione 5

## PANNELLO DEI COMANDI



**AVVERTENZA:** questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato

## IT INSTALLAZIONE

Prima di azionare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente il libretto d'istruzioni. Contiene informazioni importanti riguardanti installazione e funzionamento sicuri dell'apparecchio.

Si prega di conservare le presenti istruzioni operative per poterle consultare in un secondo momento. Assicurarsi che le istruzioni vengano conservate con l'apparecchio nel caso in cui venga venduto, ceduto o spostato. L'apparecchio deve essere installato da un professionista qualificato secondo le istruzioni fornite.

Prima di eseguire qualunque intervento di regolazione o manutenzione necessario, occorre scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

### Posizionamento e livellamento

È possibile installare l'apparecchio a fianco di armadi la cui altezza non superi quella della superficie del piano di cottura.

Questo fornello deve essere installato direttamente sul pavimento. Non installarlo su basi artificiali di nessun genere.

Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia costituita da materiale non infiammabile, termoresistente (T 90°C).

Importante: Non installare l'apparecchio accanto a porte o ad altri mezzi di accesso per ridurre al minimo la probabilità che le persone che li utilizzano possano farli venire a contatto con le pentole posizionate sulla superficie del piano di cottura.

### L'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi al fine di evitarne il surriscaldamento

### Questo apparecchio non deve essere montato su una piattaforma.

Il fornello è progettato per essere inserito tra i mobiletti della cucina mantenendo una distanza di 600 mm. Lo spazio su entrambi i lati deve essere sufficiente per consentirne l'estrazione a scopo di manutenzione. Può essere installato prevedendo armadietti su un lato o su entrambi, ma anche in una nicchia ad angolo. Può anche essere utilizzato in modo indipendente.

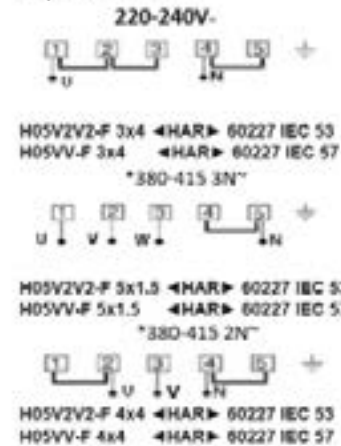
Le pareti laterali adiacenti che sporgono al di sopra del livello del piano di cottura devono avere una distanza non inferiore a 150 mm dal fornello ed essere protette con materiale termoresistente. Inoltre, la distanza da qualsiasi superficie sporgente o cappa non dovrebbe essere inferiore a 650 mm.

- Il fornello può essere installato in un locale cucina, una cucina/sala da pranzo o soggiorno, ma non in toilette o stanze da bagno.
- Installare le cappe conformemente ai requisiti di cui nel relativo manuale d'uso.
- La parete a contatto con il retro del fornello deve essere realizzata in un materiale ignifugo.
- Il fornello è dotato di una catena di sicurezza che deve essere attaccata a un gancio, fissata alla parete dietro l'apparecchio.

### Collegamento alla rete elettrica

I forni con cavo di alimentazione elettrica tripolare sono progettati per funzionare a corrente alternata alla frequenza e tensione di alimentazione indicate sull'etichetta identificativa (sul fondo del pannello del forno). Il conduttore di terra del cavo è quello giallo-verde.

Collegamento di base dell'alimentazione



\*opzioni di alimentazione alternativa

### Collegamento del cavo di alimentazione alla rete elettrica

**AVVERTENZA:** questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato

Prima di spostare il fornello, assicurarsi che sia freddo e spegnerne l'unità di comando. Per spostare il fornello, si consiglia di sollevarlo dalla parte anteriore come segue:

Spostamento del fornello

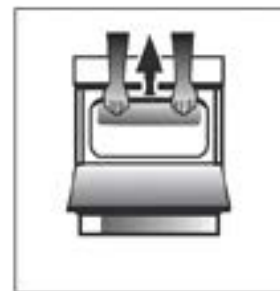


Fig. A

Aprire la porta della griglia quanto basta per consentire di afferrare comodamente il bordo frontale sulla parte bassa del tetto del forno, evitando qualsiasi elemento della griglia. (FIG.A)

Prestare massima attenzione durante lo spostamento del forno, perché è pesante. Fare in modo di non danneggiare il rivestimento del pavimento.

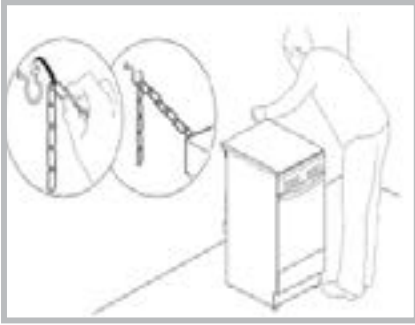
Il tecnico qualificato che eseguirà l'operazione dovrà aver letto le istruzioni seguenti per fare in modo che l'apparecchio venga installato, regolato e sottoposto a manutenzione tecnicamente corretta in conformità alle norme vigenti.

## AVVERTENZE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il fornello deve essere collegato alla rete di alimentazione tramite una presa (a doppio polo) commutata inserita correttamente con capacità appropriata a quella riportata sulla targhetta identificativa. Tutti i cavi elettrici che passano dall'unità del consumatore attraverso la presa a doppio polo commutata al fornello, devono essere di tipo e con la corrente nominale menzionati sopra.

il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori.

### Catena di sicurezza



Al fine di evitare che l'apparecchio si ribalti accidentalmente, ad esempio nel caso in cui un bambino si arrampichi sulla porta del forno, È **INDISPENSABILE** **INSTALLARE** la catena di sicurezza fornita in dotazione!

Il fornello dispone di una catena di sicurezza da fissare tramite una vite (non fornita con il fornello) alla parete dietro all'apparecchio alla stessa altezza alla quale la catena viene fissata all'apparecchio.

Scegliere la vite e il tassello in base al tipo di materiale della parete dietro l'apparecchio.

Se la testa della vite ha un diametro inferiore a 9 mm, utilizzare una rondella. Per le pareti di cemento occorre una vite con diametro di almeno 8 mm e lunghezza di 60 mm.

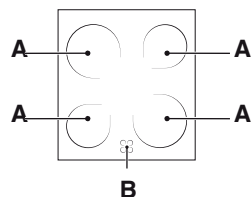
Assicurarsi che la catena sia fissata al retro del fornello e alla parete, come mostrato in figura, in modo che dopo l'installazione venga messa in tensione e sia parallela al suolo.

## UTILIZZARE IL PIANO DI COTTURA VETROCERAMICO

La colla applicata sulle guarnizioni lascia tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si consiglia di rimuoverle con uno speciale prodotto di pulizia non abrasivo. Durante le prime ore di utilizzo è possibile che si senta un odore di gomma che scomparirà molto rapidamente.

### ZONE DI COTTURA

Il piano di cottura è dotato di resistenze elettriche radianti. Quando sono in uso, i seguenti elementi del piano di cottura diventano rossi.



**A.** La zona di cottura.  
**B.** La spia di calore residuo: questo indica che la temperatura della zona di cottura corrispondente è superiore a 60°C, anche quando la resistenza è stata spenta ma è ancora calda.

### Zone di cottura con elementi riscaldanti evidenziati

Questi emettono calore attraverso la radiazione delle lampade spia in essi contenute. Hanno proprietà simili ai bruciatori a gas: sono facili da controllare e raggiungono rapidamente le temperature impostate, consentendo di vedere effettivamente la potenza fornita.

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELLE ZONE DI COTTURA

Per accendere una zona di cottura, ruotare la manopola corrispondente in senso orario, in una posizione compresa tra 0 e 6 o tra 0 e 12 (Illuminazione doppia e Illuminazione ovale).

Per spegnerla di nuovo, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione "0".

Il riscaldamento avviene esclusivamente all'interno delle zone di cottura circolari contrassegnate. Le zone si riscaldano e si raffreddano velocemente, consentendo così di gestire meglio gli alimenti delicati. Ogni zona è equipaggiata con un limitatore termico ovvero un interruttore di sicurezza che impedisce il surriscaldamento della vetroceramica. Dopo alcuni minuti alla massima potenza senza pentole sulla zona di riscaldamento, il limitatore termico spegne e accende automaticamente gli elementi riscaldanti per evitare eventuali danni alla vetroceramica

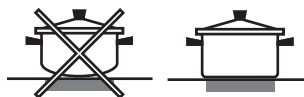
### Valutazioni delle zone di cottura

| Anteriore sinistra                                 | Anteriore destra                                    | Posteriore sinistra                                 | Posteriore destra (Illuminazione doppia)                 |
|--|---|---|--|
| Ceramica 1800W<br>180 mm di diametro<br>(pos. 0-6) | Ceramica 1200 W<br>140 mm di diametro<br>(pos. 0-6) | Ceramica 1200 W<br>140 mm di diametro<br>(pos. 0-6) | Ceramica 1800/750 W<br>180 mm di diametro<br>(pos. 0-12) |

| Pos. | Piastra riscaldante radiante in ceramica<br>Piastra riscaldante normale o rapida | Piastra riscaldante alogena in ceramica<br>Piastra RISCALDANTE automatica |
|------|--|---|
| 0    | Off  | Off   |
| 1    | Per cucinare il pesce  | Per fondere burro o cioccolato  |
| 2    | Per cuocere patate (al vapore), minestre, ceci, fagioli                          | Per riscaldare liquidi  |
| 3    | Per cottura lenta di grandi quantità di cibo, verdure, minestre                  |   |
| 4    | Per arrostitire (media cottura)  | Per sughi (includere salse a base di panna)                               |
| 5    | Per arrostitire (ben cotto)  |   |
| 6    | Per dorare o portare rapidamente a cottura                                       | Per cuocere a temperatura di ebollizione                                  |
| 7    |  |   |
| 8    |  | Per arrostiti   |
| 9    |  |   |
| 10   |  | Per stufati   |
| 11   |  |   |
| 12   |  | Per friggere  |

### CONSIGLI PRATICI SULL'USO DEL PIANO DI COTTURA

- Utilizzare padelle con un fondo spesso e piatto per garantire una perfetta aderenza alla zona di cottura.



- Utilizzare sempre pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la piastra, in modo da utilizzare tutto il calore prodotto.



- Assicurarsi sempre che il fondo della pentola sia completamente pulito e asciutto: questo assicura che le pentole aderiscano perfettamente alle zone di cottura e che sia le pentole sia il piano di cottura durino più a lungo.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole che si usano sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può aver deformato il fondo della pentola, causandone la non corretta aderenza alla superficie.
- Non lasciare mai una zona di cottura accesa senza una pentola sopra, perché così facendo la zona potrebbe danneggiarsi.

La prima volta che si utilizza l'apparecchio, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato prima di spegnere il forno e aprirne la porta. L'apparecchio può emettere un odore leggermente sgradevole causato dalla combustione delle sostanze protettive utilizzate durante il processo di fabbricazione.

1. Selezioni la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola di SELEZIONE.
2. Selezionare la temperatura consigliata per la modalità di cottura o la temperatura desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Un elenco dettagliato delle modalità e delle temperature di cottura suggerite si trova nella tabella corrispondente (*vedere Tabella dei consigli di cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:

- Modificare la modalità di cottura ruotando la manopola di SELEZIONE.
- Modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
- Impostare il tempo di cottura totale e il tempo di fine cottura (*vedere sotto*).
- Interrompere la cottura ruotando la manopola di SELEZIONE sulla posizione "0".

! Non mettere mai oggetti direttamente sul fondo del forno; ciò eviterà il danneggiamento del rivestimento dello smalto.

! Posizionare sempre le pentole sulla/e griglia/e prevista/e.

#### SPIA DEL TERMOSTATO

Quando si accende, il forno sta generando calore.

Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato sta funzionando e sta mantenendo la temperatura ad un livello costante.

#### LAMPADA FORNO

Si accende ruotando la manopola di SELEZIONE in qualsiasi posizione diversa da "0". Resta accesa per tutto il tempo in cui il forno è in funzione. Selezionando con la manopola, la lampada si accende senza che nessuno degli elementi riscaldanti sia attivato.

#### COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Ventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

|   |   |
|---|---|
|    | <b>PRERISCALDAMENTO LEGGERO/RAPIDO</b><br>Per accendere la lampada del forno.<br>Per preriscaldare rapidamente il forno.  |
|    | <b>STATICO</b><br>Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.  |
|    | <b>TERMOVENTILATO</b><br>Per cucinare alimenti diversi su diversi ripiani contemporaneamente. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.   |
|    | <b>GRILL</b><br>Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane.<br>Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.   |
|    | <b>TURBO GRILL</b><br>Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli), si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.  |
|   | <b>RESISTENZA INFERIORE + VENTOLA</b><br>Per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida e ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per concentrare salse e sughi. Si consiglia di riporre il cibo sul 2° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno.   |
|  | <b>COTTURA VENTILATA</b><br>Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.   |
|  | <b>INFERIORE</b><br>La funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per rendere più dense le zuppe. Utilizzare questa funzione per gli ultimi 10/15 minuti di cottura.  |
|  | <b>SCONGELAMENTO</b><br>Per accelerare lo scongelamento degli alimenti.   |
|  | <b>VAPORE</b><br>Le funzioni permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura adatta per il tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura. Il forno non deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti. |

---

## ACCESSORI

---

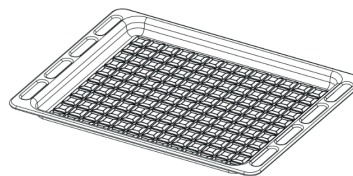
### GRIGLIA



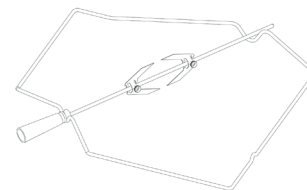
### VASSOIO PROFONDO



### TEGLIA



### KIT TORNELLO



Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

---

## INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

---

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1A, Fig. 1B)

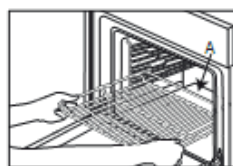


Fig. 1A

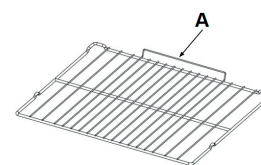


Fig. 1B

2. Altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, si inseriscono come la griglia (Fig. 2).

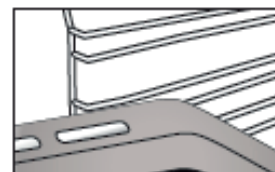
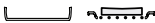

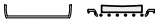
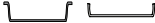
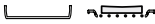









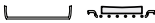



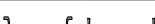





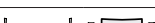


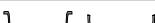

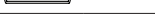
































Fig. 2




La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

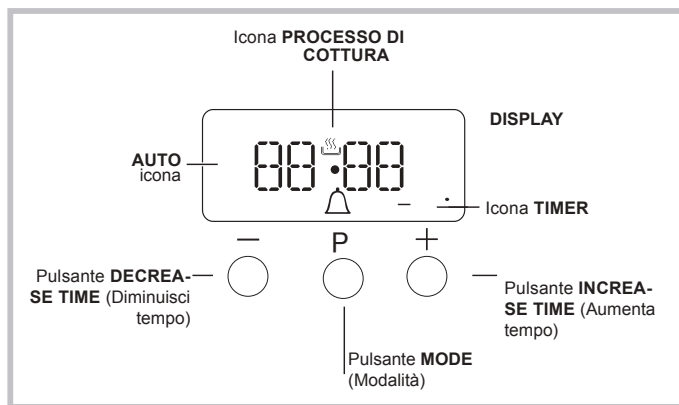
| RICETTA  | FUNZIONE       | PRERISCAL-DAMENTO. | TEMPERATURA. (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO (numero L) E ACCESSORI   |
|--|----------------|--------------------|-------------------|--------------|--|
| Torte lievitate / Pan di Spagna                      | STATICO        | SI                 | 170               | 30 - 50      | L-2                         |
| Torte lievitate / Pan di Spagna                      | TERMOVENTILATO | SI                 | 150 - 160         | 40 - 60      | L-3                         |
| Torte lievitate / Pan di Spagna                      | TERMOVENTILATO | SI                 | 160               | 40 - 70      | L-5<br>L-2                  |
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta) | STATICO        | SI                 | 160-180           | 40-60        | L-2                         |
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta) | TERMOVENTILATO | SI                 | 150 - 170         | 40-70        | L-4<br>L-2                  |
| Biscotti / Pasta frolla                              | STATICO        | SI                 | 140               | 30 - 60      | L-3                         |
| Biscotti / Pasta frolla                              | TERMOVENTILATO | SI                 | 140               | 30 - 60      | L-5<br>L-3                  |
| Biscotti / Pasta frolla                              | TERMOVENTILATO | SI                 | 140 - 150         | 40 - 50      | L-6<br>L-4<br>L-2           |
| Biscotti / Pasta frolla                              | TERMOVENTILATO | SI                 | 140               | 50 - 60      | L-6<br>L-5<br>L-4<br>L-3    |
| Tortine / Muffin                                     | STATICO        | SI                 | 160 - 180         | 20 - 50      | L-4                         |
| Tortine / Muffin                                     | TERMOVENTILATO | SI                 | 150 - 160         | 30 - 40      | L-5<br>L-2                  |
| Tortine / Muffin                                     | TERMOVENTILATO | SI                 | 150 - 160         | 30 - 50      | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Bigné  | STATICO        | SI                 | 170 - 200         | 20 - 50      | L-3                       |
| Bigné  | TERMOVENTILATO | SI                 | 170 - 180         | 20 - 50      | L-4                       |
| Bigné  | TERMOVENTILATO | SI                 | 170 - 180         | 20 - 50      | L-2                       |
| Bigné  | TERMOVENTILATO | SI                 | 170 - 180         | 20 - 50      | L-6<br>L-4<br>L-2         |
| Meringhe   | STATICO        | SI                 | 80 - 100          | 120 - 200    | L-3                       |
| Meringhe   | TERMOVENTILATO | SI                 | 80 - 100          | 120 - 200    | L-4<br>L-2                |
| Meringhe   | TERMOVENTILATO | SI                 | 80 - 100          | 120 - 200    | L-5<br>L-3<br>L-1         |
| Pane / Pizza / Focaccia                              | STATICO        | SI                 | 190 - 250         | 15 - 50      | L-2                       |
| Pane / Pizza / Focaccia                              | VENTILATO      | SI                 | 190 - 230         | 20 - 50      | L-4                       |
| Pane / Pizza / Focaccia                              | VENTILATO      | SI                 | 190 - 230         | 20 - 50      | L-1                       |
| Pane / Pizza / Focaccia                              | TERMOVENTILATO | SI                 | 190 - 230         | 20 - 50      | L-6<br>L-4<br>L-2         |
| Pane / Pizza / Focaccia                              | TERMOVENTILATO | SI                 | 190 - 230         | 20 - 50      | L-5<br>L-4<br>L-3<br>L-2  |
| Torte salate (torta di verdure, quiche)              | VENTILATO      | SI                 | 170-180           | 30 - 60      | L-3                       |
| Torte salate (torta di verdure, quiche)              | TERMOVENTILATO | SI                 | 170-180           | 50 - 60      | L-5<br>L-2                |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia             | STATICO        | SI                 | 170 - 190         | 15 - 40      | L-3                       |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia             | TERMOVENTILATO | SI                 | 180 - 210         | 15 - 40      | L-4                       |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia             | TERMOVENTILATO | SI                 | 180 - 210         | 15 - 40      | L-2                       |
| Lasagne / Flan / Cannelloni / Sfornati               | STATICO        | SI                 | 180 - 200         | 30 - 65      | L-3                       |

| RICETTA  | FUNZIONE       | PRERISCAL-DAMENTO. | TEMPERATURA. (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO (numero L) E ACCESSORI  |
|--|----------------|--------------------|-------------------|--------------|---|
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)  | TURBO GRILL    | -                  | 190 - MAX         | 40 - 90      | L-3    |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg   | TURBO GRILL    | -                  | 230 - MAX         | 50 - 100     | L-3    |
| Tacchino / Oca 3 kg  | TURBO GRILL    | -                  | 160 - MAX         | 130 - 170    | L-3    |
| Filetti / Tranci di pesce  | GRILL          | -                  | 230 - MAX         | 10 - 30      | L-4    |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)  | TURBO GRILL    | -                  | 230 - MAX         | 30 - 60      | L-3    |
| Verdure gratin   | GRILL          | -                  | 230 - MAX         | 10 - 30      | L-4    |
| Pane tostato   | GRILL          | 5'                 | MAX               | 1 - 2        | L-5    |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger  | GRILL          | -                  | 230 - MAX         | 15 - 30      | L-5    |
| Patate arrostiti   | TURBO GRILL    | -                  | 230 - MAX         | 30 - 60      | L-3    |
| Coscio d'agnello / Stinco  | TURBO GRILL    | -                  | 200 - MAX         | 50 - 100     | L-3    |
| Pasto completo (Cook3):<br>Torte di frutta<br>Lasagne<br>Arrosto                             | TERMOVENTILATO | -                  | 180 - 190         | 40 - 100     | L-6    |
|  |                |                    |                   |              | L-4    |
| Pasto completo (Cook4):<br>Torte di frutta<br>Lasagne<br>Tagli di carne<br>Verdure arrostiti | TERMOVENTILATO | -                  | 180 - 190         | 40 - 100     | L-2   |
|  |                |                    |                   |              | L-6  |
|  |                |                    |                   |              | L-4  |
|  |                |                    |                   |              | L-3  |

| RICETTA   | FUNZIONE | ACQUA (g) | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO (numero L) E ACCESSORI  |
|---|----------|-----------|------------------|--------------|---|
| Torte lievitate / Pan di Spagna                 | Vapore   | 100       | 170-180          | 30-60        | L-2  |
| Tortine / Muffin                                | Vapore   | 100       | 160-170          | 30-55        | L-3  |
| Focaccia  | Vapore   | 150       | 200-220          | 20-40        | L-3  |
| Surgelati                                       | Vapore   | 100       | 210              | 25-40        | L-3  |
| Pagnotta  | Vapore   | 150       | 170-180          | 70-100       | L-3  |
| Roast beef                                      | Vapore   | 200       | 200              | 35-60        | L-3  |
| Roast Beef 2 Kg                                 | Vapore   | 250       | 200              | 40-70        | L-3  |
| Coscia d'agnello                                | Vapore   | 200       | 180 - 200        | 65-75        | L-3  |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)       | Vapore   | 200       | 200              | 60-90        | L-3  |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg                  | Vapore   | 200       | 200-220          | 50-70        | L-3  |
| Filetti / Tranci di pesce                       | Vapore   | 150       | 180              | 15-35        | L-3  |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane) | Vapore   | 150       | 180 - 200        | 25-40        | L-3  |
| Patate arrostiti                                | Vapore   | 200       | 200-220          | 50-70        | L-3  |
| Pollo arrosto (1-1,3 kg)                        | Vapore   | 250       | 200              | 50-80        | L-3  |

| ACCESSORI |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|
|           | Griglia   | Teglia o tortiera su griglia  | Teglia / Leccarda o teglia su griglia   | Leccarda / teglia   | Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua  |

## FUNZIONAMENTO DELL'OROLOGIO / CONTAMINUTI



### IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio può essere impostato quando il forno è spento o quando è acceso, a condizione che l'ora finale di un ciclo di cottura non sia stata programmata in precedenza.

Dopo che l'apparecchio è stato collegato alla rete, o dopo un blackout, le cifre 00:00 sul DISPLAY inizieranno a lampeggiare.

1. Premere il pulsante "+" e "-" simultaneamente. A questo punto i due punti tra le ore e i minuti lampeggiano.
2. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per regolare il tempo; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore desiderato.

### CAMBIAMENTO DELLA FREQUENZA DEL CICALINO

La frequenza del segnale del cicalino può essere modificata toccando ripetutamente il tasto "-".

### IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

Questa funzione non interrompe la cottura e non influisce sul forno; è semplicemente utilizzato per attivare il cicalino quando il tempo impostato è trascorso.

1. Premere il pulsante più volte fino a quando l'icona e le tre cifre sul display iniziano a lampeggiare.
2. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore.
3. Attendere 5 secondi, se si preme il pulsante un'altra volta, il display mostrerà l'ora con un conto alla rovescia. Quando questo periodo di tempo è trascorso, il cicalino sarà attivato.

### PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Prima della programmazione è necessario selezionare una modalità di cottura.

### PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

1. Premere più volte il pulsante finché l'icona **A** e le cifre DUR sul DISPLAY cominciano a lampeggiare.
2. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare la durata desiderata; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore.
3. Attendere 5 secondi, dopodiché l'icona **A** sarà visibile sul display.
4. Quando il tempo impostato è trascorso e il forno smette di cuocere, si sente un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per interrompere il cicalino.
  - Ad esempio: sono le 9:00 ed è programmato un tempo di 1 ora e 15 minuti. Il programma si concluderà automaticamente alle 10:15.

### IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI FINE DI UNA MODALITÀ DI COTTURA

1. Seguire i passi da 1 a 3 per impostare la durata come descritto sopra.
2. Quindi premere il pulsante fino a quando il testo END sul display comincia a lampeggiare.
3. utilizzare i pulsanti "+" e "-" per regolare il tempo di fine cottura; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore desiderato.
4. Attendere 5 secondi o premere nuovamente il pulsante . Quando il processo di cottura inizia, l'icona è visibile sul display.
5. Quando il tempo impostato è trascorso, il forno interrompe la cottura e un cicalino suona.
 

La programmazione è stata impostata quando l'icona **A** è accesa.

  - Ad esempio: Sono le 9:00 del mattino ed è stata programmata una durata di 1 ora. Le 12:30 sono previste come orario di fine. Il programma inizierà automaticamente alle 11:30.

### CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA

Per cancellare un programma:

- premere il pulsante fino a quando l'icona corrispondente all'impostazione che si desidera annullare e le cifre sul display lampeggiano. Premere il pulsante "-" fino a quando le cifre 00:00 appaiono sul display.
- Tenere premuti i pulsanti "+" e "-"; questo annullerà tutte le impostazioni selezionate in precedenza, comprese quelle del timer.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**SPEGNERE L'INTERRUTTORE PRINCIPALE E ASSICURARSI CHE LA PENTOLA SIA FREDDA PRIMA DELLA PULIZIA. PRIMA DI RIACCENDERE, ASSICURARSI CHE TUTTI I COMANDI SIANO IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO.**

**Non usare pulitrici a getto di vapore.**

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eeguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.**

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

### PULIZIA DEL PIANO DI COTTURA IN CERAMICA

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano di cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

Non usare prodotti a base di alcol come l'alcol denaturato.

### SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali.
2. Estrarre leggermente l'elemento riscaldante (Fig. 1) e abbassarlo (Fig. 2).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla e tirarla leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

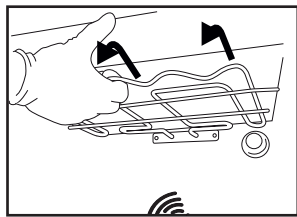


Fig. 1

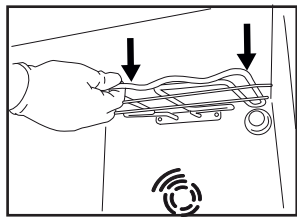


Fig. 2

### SUPERFICI INTERNE

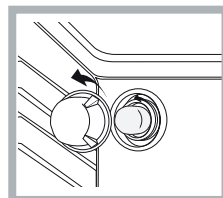
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

### ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.



1. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: Utilizzare il tipo 40 W/230 V G9

La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

- Non maneggiare le lampadine a mani nude in quanto le stesse sono disponibili presso il nostro Servizio Assistenza Tecnica. che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

### PULIZIA DEL FORNO A VAPORE

Questo metodo di pulizia è raccomandato soprattutto dopo aver cucinato carni molto grasse (arrosto).

Questo processo di pulizia permette di facilitare la rimozione dello sporco delle pareti del forno mediante generazione di vapore che si crea all'interno della cavità del forno per una pulizia più facile. !

Importante! Prima di iniziare la pulizia a vapore:

- Rimuovere eventuali residui di alimenti e grasso dal fondo del forno.

- Rimuovere tutti gli accessori del forno (griglie e leccarde).

Eeguire le operazioni di cui sopra secondo la seguente procedura:

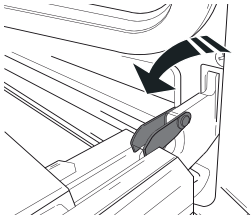
1. versare 250 ml di acqua potabile nella piastra dolci, posizionandola nel ripiano inferiore del forno. Nei modelli in cui la leccarda non è presente, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia nel ripiano inferiore;
2. selezionare la funzione del forno e STATICO (☐), quindi impostare la temperatura a 90°C;
3. tenere in forno per 35 minuti;
4. spegnere il forno;

5. Una volta che il forno si è raffreddato, è possibile aprire la porta per completare la pulizia con acqua e un panno umido;
6. Eliminare qualsiasi residuo di acqua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

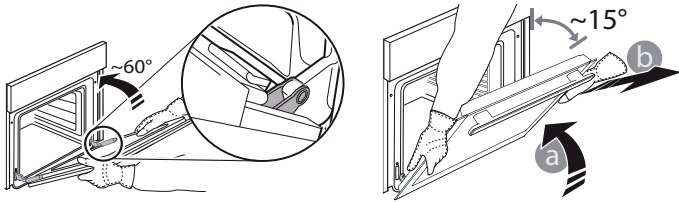
Quando la pulizia a vapore è conclusa, dopo aver cucinato alimenti particolarmente grassi, o quando il grasso è difficile da rimuovere, potrebbe essere necessario ultimare la pulizia con il metodo tradizionale, descritto nel paragrafo precedente. Eeguire la pulizia solo nel forno freddo!

## RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DEL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

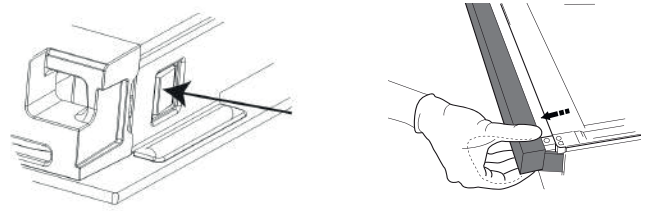
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente.

Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

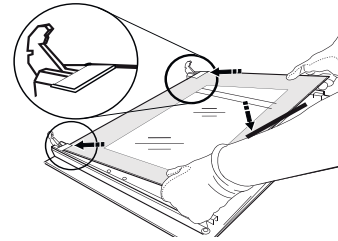
## PULIZIA DEL VETRO

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Quando si rimonta il vetro della porta interna, inserire il pannello di vetro correttamente in modo che il testo scritto sul pannello non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### Cosa fare se...

### Possibili cause

### Soluzioni

Il forno non funziona.

Interruzione di corrente elettrica.  
Disconnessione dalla rete principale

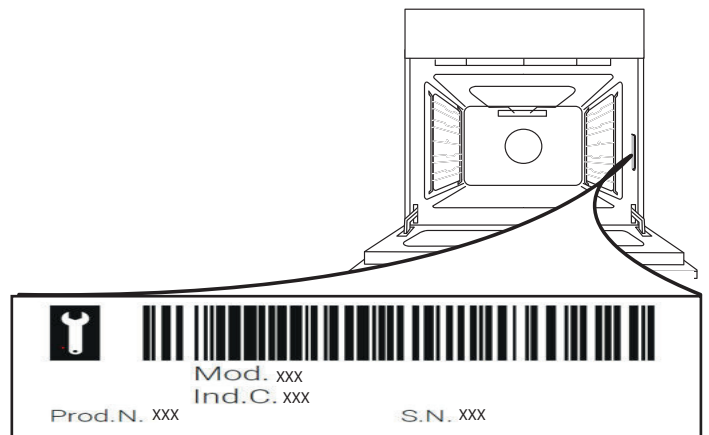
Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste.

## SERVIZIO ASSISTENZA

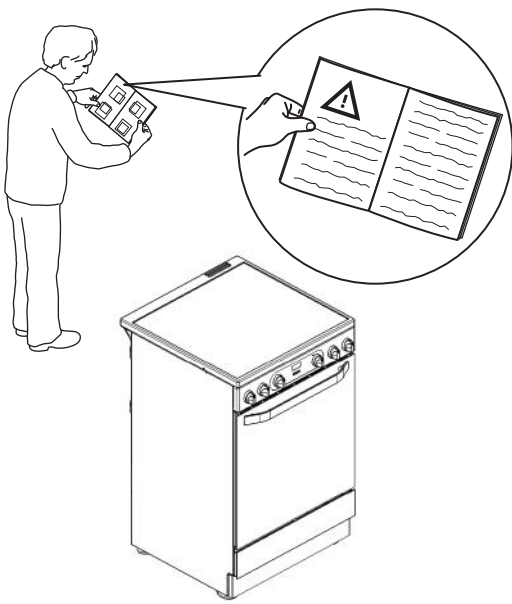
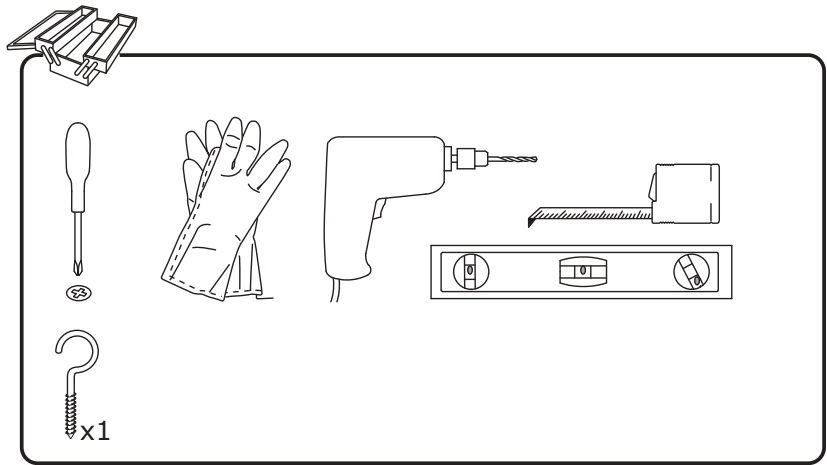
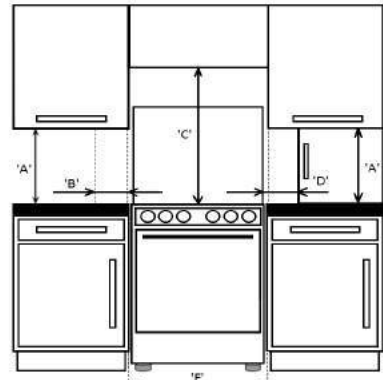
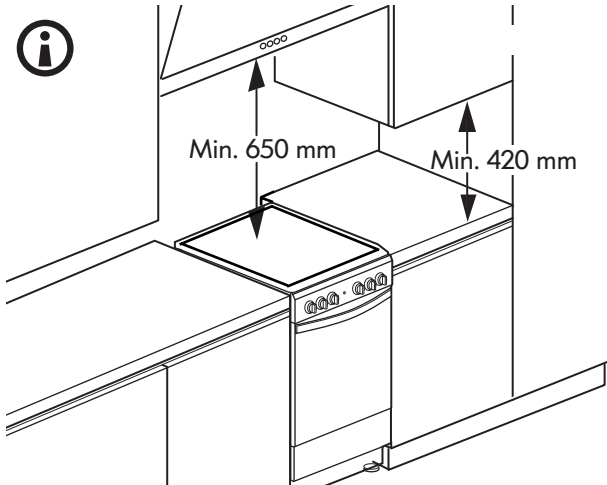
Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito.

Prepararsi a fornire:

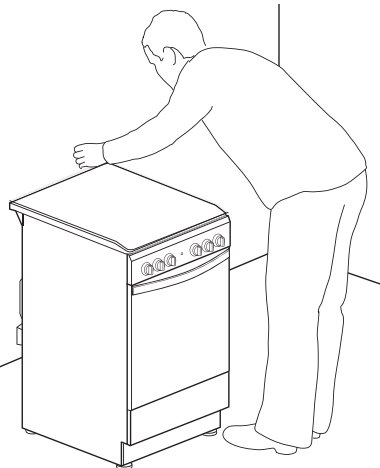
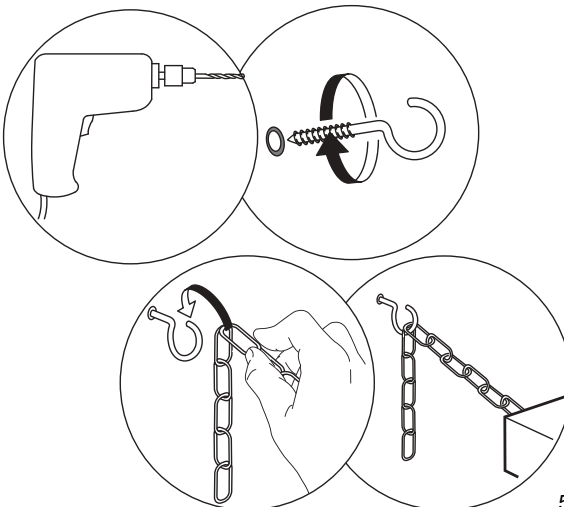
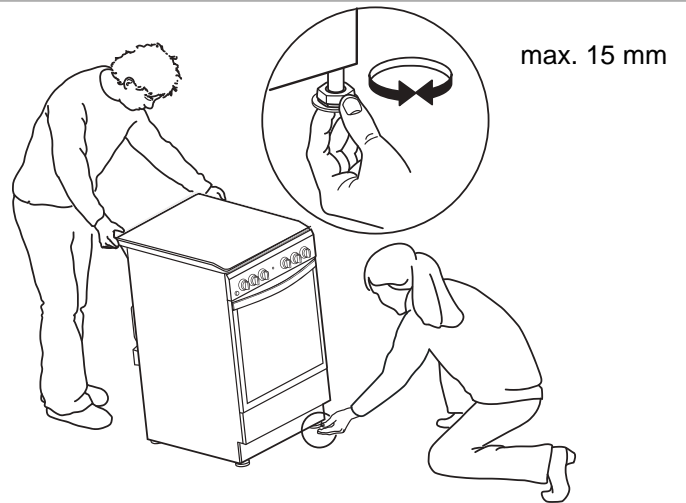
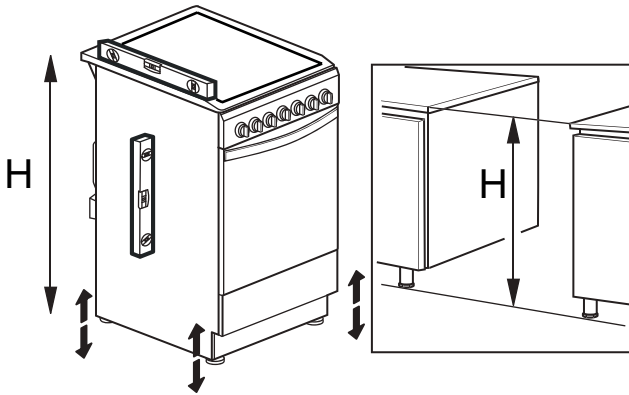
- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione. Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.

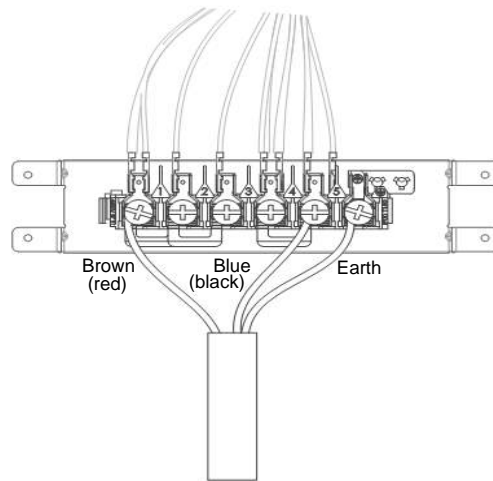
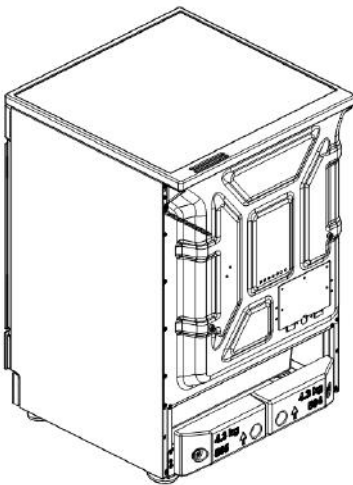
**1****2****3**

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

**4**



5



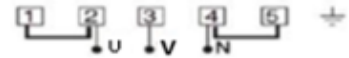
220-240V-



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



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



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

6

