

WS68V8CCXT

FR *FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité,	3
Guide rapide,	5
Guide d'installation,	59

SK *SLOVENČINA*

Poučenie o BOZP	17
Stručný návod	19
Montážny návod	59

DE *DEUTSCH*

Sicherheitshinweise	31
Kurzanleitung	33
Installationsanleitung	59

NL *NEDERLANDS*

Gezondheids- Veiligheidsgids	45
Snelgids	47
Installatiegids	59

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

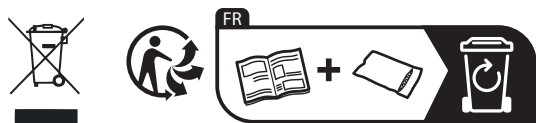
Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

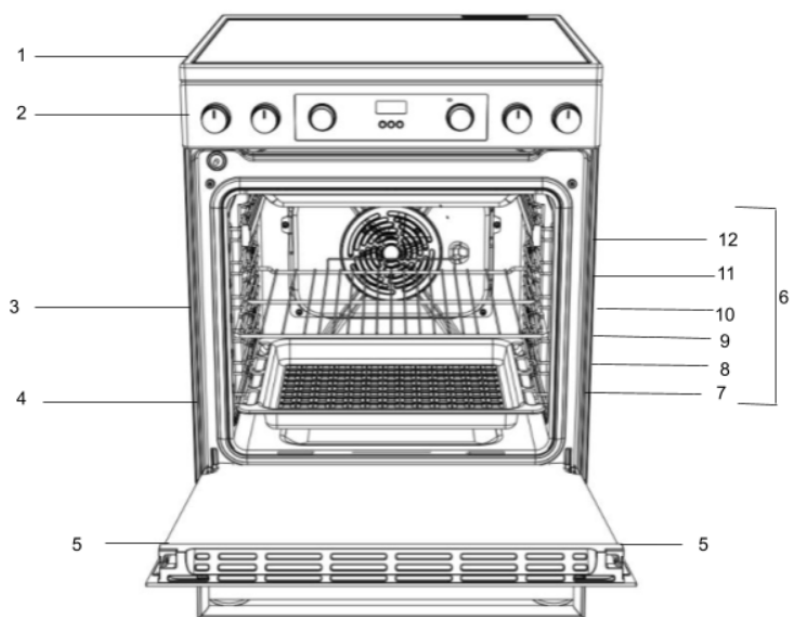
Réglementation 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ;

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.

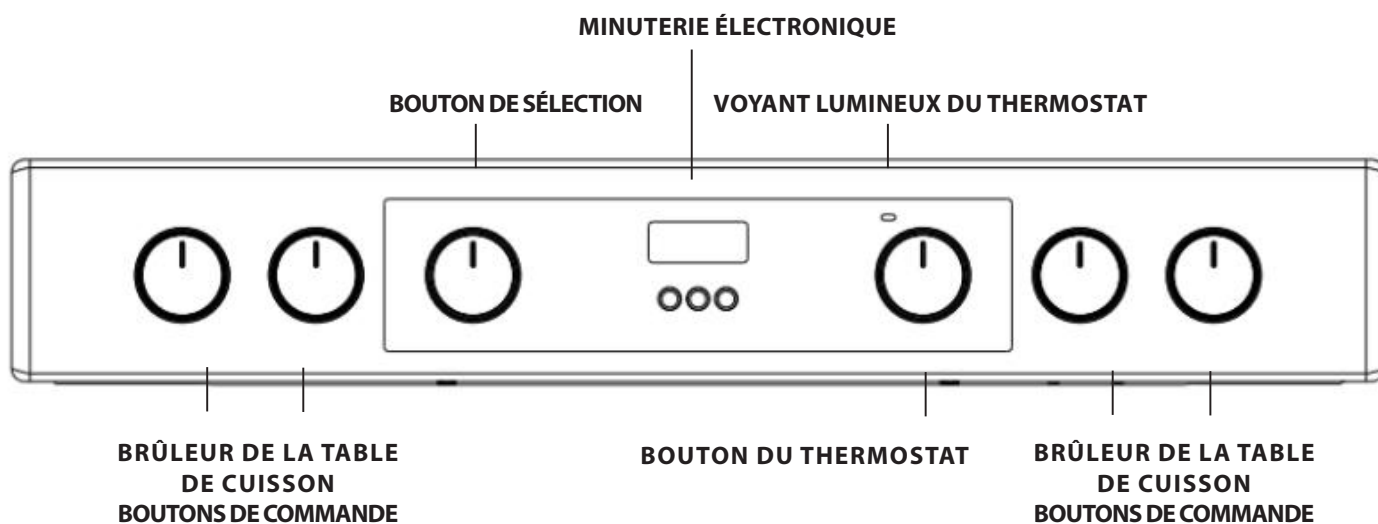


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson en vitrocéramique
2. Panneau de commande
3. Clayette
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
12. position 6

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

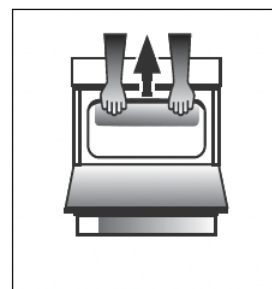


Fig. A

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.

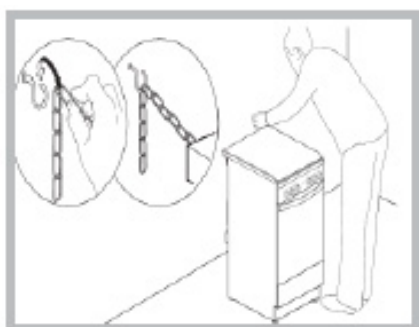
Veillez à ne pas endommager le revêtement.

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.

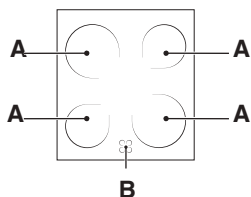
Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

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 halite 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.

Plaque de cuisson arrière droite à double circuit

C'est une plaque de cuisson à double objectif avec deux éléments. Les réglages sur le panneau de commande en verre afficheront 1-6 lorsque le bouton est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour indiquer que le cercle central est allumé. Lorsque le bouton de commande affiche 7-12 cela indique que l'ensemble de la plaque de cuisson est allumée. C'est une fonction d'économie d'énergie et elle est utile pour cuire avec des casseroles plus petites ou pour faire frémir. La commande sera éteinte et le bouton de commande est tourné en position 0.

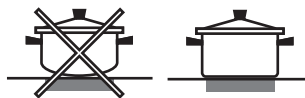
Classification des zones de cuisson

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

Pos.	Plaque chauffante en céramique rayonnante Plaque chauffante normale ou rapide	Plaque chauffante halogène en céramique 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)	
6	Pour dorer ou gratiner rapidement	Pour cuire au point d'ébullition
7		Pour les rôtis
8		
9		Pour les ragoûts
10		
11		
12		Pour frire

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.











Vapeur +

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.

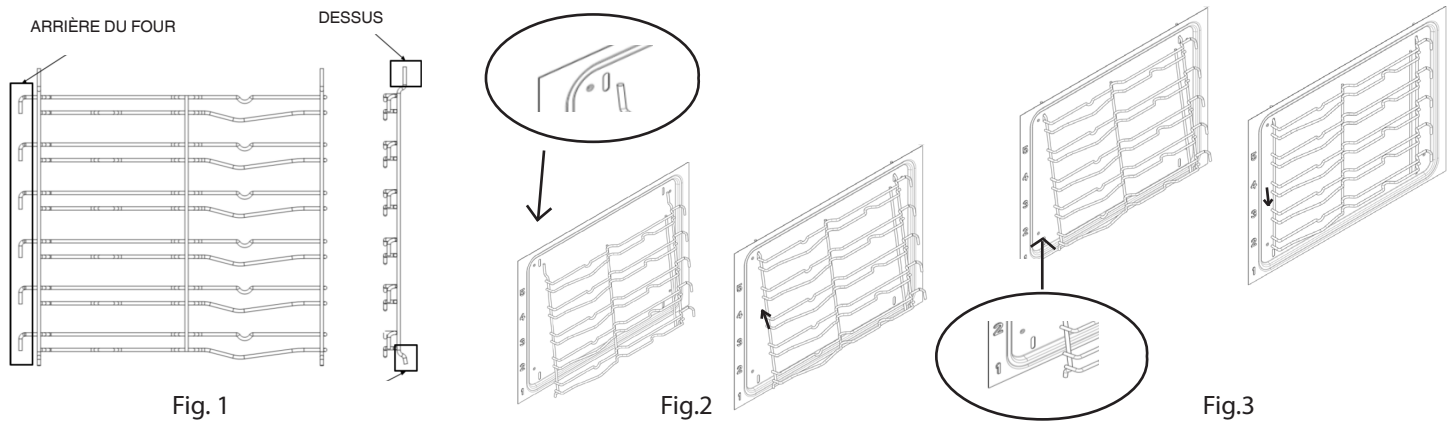
Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

	ÉCLAIRAGE/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Pour allumer la lumière du four. Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVENTIONNELLE Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
	CUISSON À CONVECTION NATURELLE 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.
	GRIL 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 un quelconque niveau sous la grille.
	GRIL TURBO 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.
	RÉSISTANCE CHAUFFANTE INFÉRIEURE Cette fonction peut être utilisée pour finir de cuire des tartes garnies ou pour épaissir des soupes. Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson.
	DÉCONGÉLATION Pour accélérer la décongélation des aliments.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR 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.
	VAPEUR 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 du four 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.
	CHALEUR PULSÉE 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.

MONTAGE DES GRILLES LATÉRALES



Votre nouvelle cuisinière est fournie avec 2 supports d'étagères chromés emballés dans le four avec les grilles. Il faut noter que les tiges supérieures sont plus longues, donc la partie inférieure et les crochets sont à l'arrière du four. Voir fig. 1. Le haut du support de grille s'engage dans des fentes de la paroi latérale du four comme indiqué sur la Fig. 2. Une fois inséré en haut, poussez les tiges inférieures dans les fentes inférieures dans les parois latérales du four. Laissez maintenant les supports de grille s'abaisser légèrement et se mettre en prise. Voir Fig. 3

MONTAGE DES GRILLES COULISSANTES (LE CAS ÉCHÉANT)

Les grilles coulissantes à extension partielle ou intégrale facilitent la manipulation des grilles et des plaques

1. Enlevez les grilles de support latérales (Fig. 1)
2. Enlevez la protection en plastique des gradins coulissants (Fig. 2).
3. Accrochez la partie supérieure des glissières sur les grilles de support. Assurez-vous que les glissières télescopiques bougent librement vers l'avant du four.
Appuyez ensuite sur la partie inférieure des gradins coulissants contre la grille de support jusqu'à l'emboîtement (Fig. 3).
4. Remplacez les grilles de support latérales dans la cavité (Fig. 4).
5. Placez les accessoires sur la glissière (Fig. 5, 6).

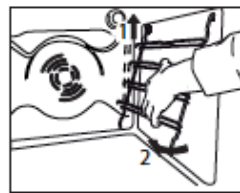


Fig. 1

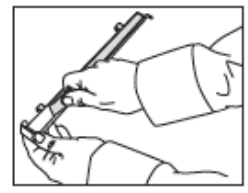


Fig. 2

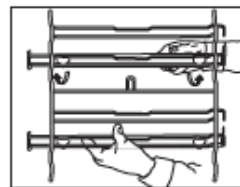


Fig. 3

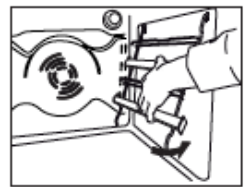


Fig. 4

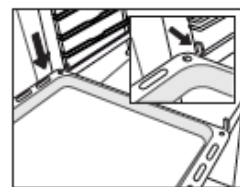


Fig. 5

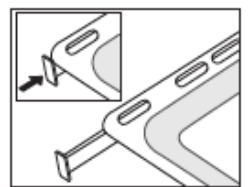


Fig. 6

ACCESSOIRES

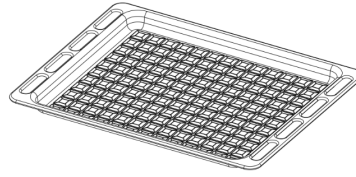
GRILLE



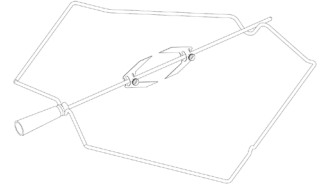
LÈCHEFRITE



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)

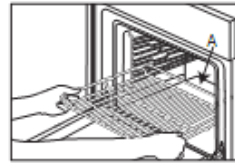


Fig. 1a

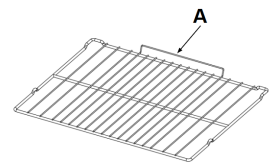






























































Fig. 1B




























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.

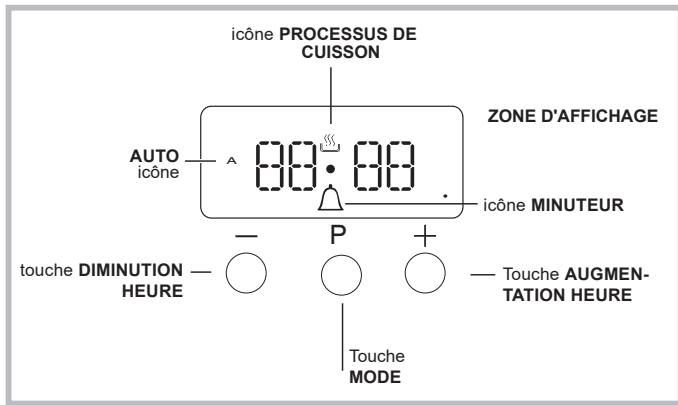
RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	OUI	170	30 - 50	L-2  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	40 - 60	L-3  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	160	40 - 70	L-5 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 L-2  
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	OUI	140	30 - 60	L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	30 - 60	I-5 L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	50 - 60	L-6 I-5 I-4 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 L-2  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 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 L-4 L-2  
Meringues	CONVENTIONNELLE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	I-5 I-3 I-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 L-4 L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	I-5 I-4 I-3 I-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 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) : Tarte aux fruits Lasagnes Rôti	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-2  
Repas complet (Cook4) : Tarte aux fruits Lasagnes Morceaux de viandes 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 microfibras 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 microfibre 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.

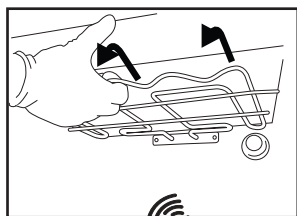


Fig. 1

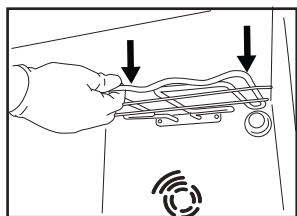


Fig. 2

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.

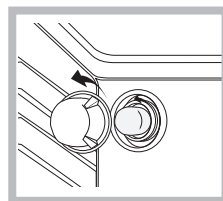
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

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 40W/230V type G9

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager.
- Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE PAR CATALYSE

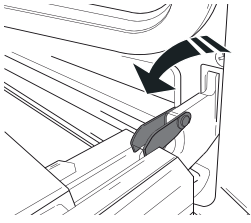
Ce sont des panneaux revêtus d'un émail spécial, qui est capable d'absorber la graisse libérée par les aliments lors de la cuisson. Cet émail est assez fort, de sorte que les différents accessoires (racks, lèchefrites, etc) puissent glisser le long de celui-ci sans l'endommager. Des marques blanches peuvent apparaître sur les surfaces ; ce n'est pas un problème.

Néanmoins, il faut éviter ce qui suit :

- rayer l'émail avec des objets acérés (un couteau, par exemple) ;
- utiliser des détergents ou des matériaux abrasifs

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

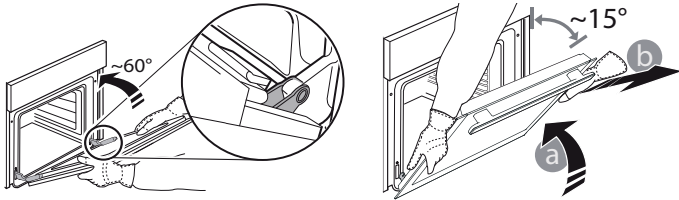
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



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.

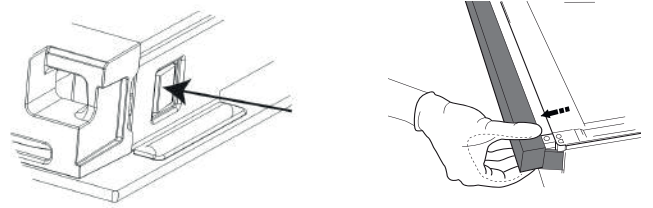
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

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

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

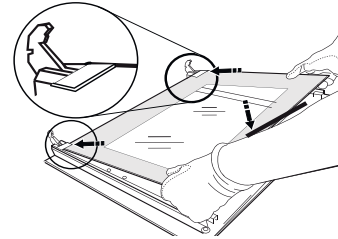
CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

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

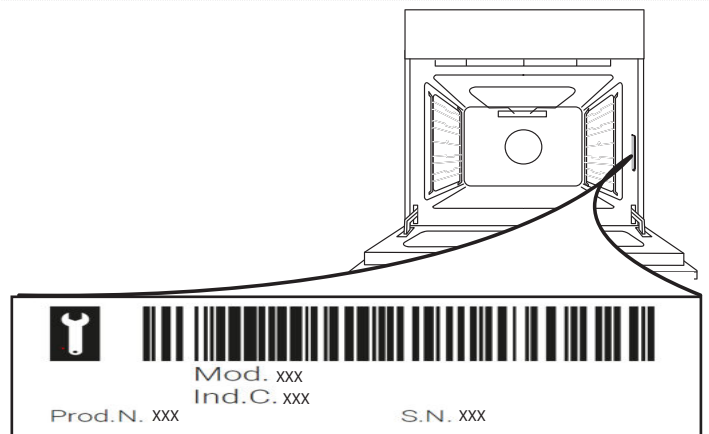
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE –

DÔLEŽITÉ

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke na budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ **POZOR!** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ **POZOR!** Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ **POZOR!** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ **POZOR!** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. **NIKDY** sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Vypnite spotrebič a následne zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.

Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržovať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 rokov) nepúšťajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami.

Nepúšťajte k spotrebiču deti mladšie ako 8 rokov, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom

⚠ Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín. Ak je spotrebič vhodný na použitie teplotnej sondy, používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru – nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Vždy dávajte pozor pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvá tuku, oleja alebo pri pridávaní alkoholických nápojov – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Na vyberanie pekáčov a príslušenstva používajte špeciálne kuchynské rukavice. Na konci prípravy jedla opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch či para mohli postupne uniknúť, až potom vyberte jedlo znútra rúry – nebezpečenstvo popálenín. Neblokujte vetracie otvory na horúci vzduch na prednej strane rúry – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Keď sú dvierka otvorené alebo vyklopené, dávajte pozor, aby ste do nich nevrátili.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič nie je určený na ovládanie externým vypínačom, ako je časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály (napr. benzín alebo aerosolové nádoby) – riziko požiaru.

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – nebezpečenstvo porezania.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo najbližší popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič

odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

Spotrebič vyberte z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

⚠ Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.



Ak je sporák umiestnený na podstavci, musí byť v rovine a pripevnený k stene upevňovacou reťazou, aby sa nezošmykol z podstavca.



UPOZORNENIE: Aby sa spotrebič neprevrátil, musí byť nainštalovaná zadržavacia reťaz. Informácie nájdete v návode na inštaláciu.

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa predpisov pre domovú elektroinštaláciu a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizovaný servis.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ **POZOR!** Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektric-

kým prúdom.

⚠ Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, ktoré môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.

⚠ Pred čistením alebo údržbou spotrebiča sa uistite, že vychladol – nebezpečenstvo popálenia. – Riziko popálenia.

⚠ **POZOR!** Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV


Všetky obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie ♻. Jednotlivé časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými miestnymi predpismi o likvidácii odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCIH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov.

Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Ďalšie informácie o zaobchádzaní s domácimi elektrickými spotrebičmi a ich recyklácii získate od miestnych úradov, v zbernom stredisku odpadov z domácnosti alebo v obchode, kde ste spotrebič zakúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z roku 2013 (v platnom znení).

Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie.

- Symbol  na spotrebiči alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo v recepte. Na pečenie používajte tmavé lakované alebo smaltované formy, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.

VYHLÁSENIE O ZHODE

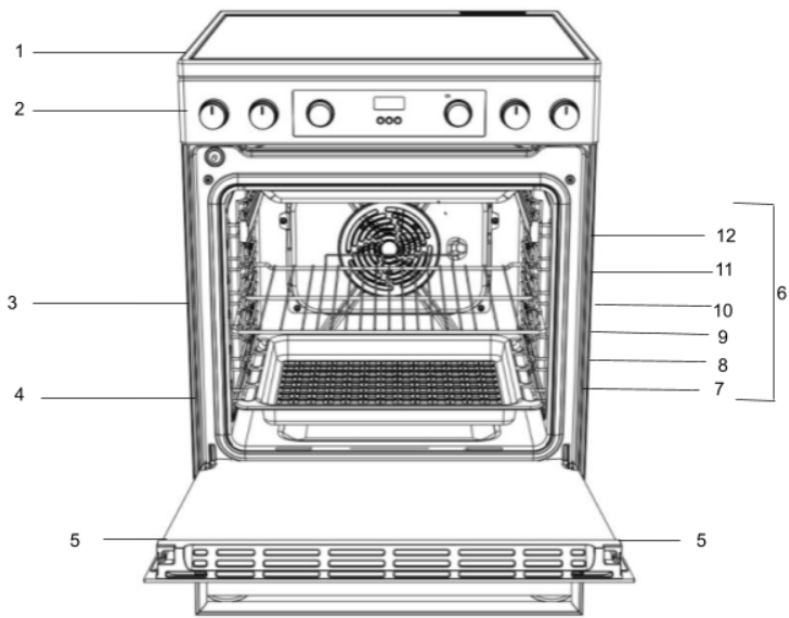
Spotrebič spĺňa Požiadavky na ekodizajn európskeho nariadenia 66/2014; nariadenia Komisie (EÚ) 65/2014 o označovaní energeticky významných výrobkov;

predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-1.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-2.

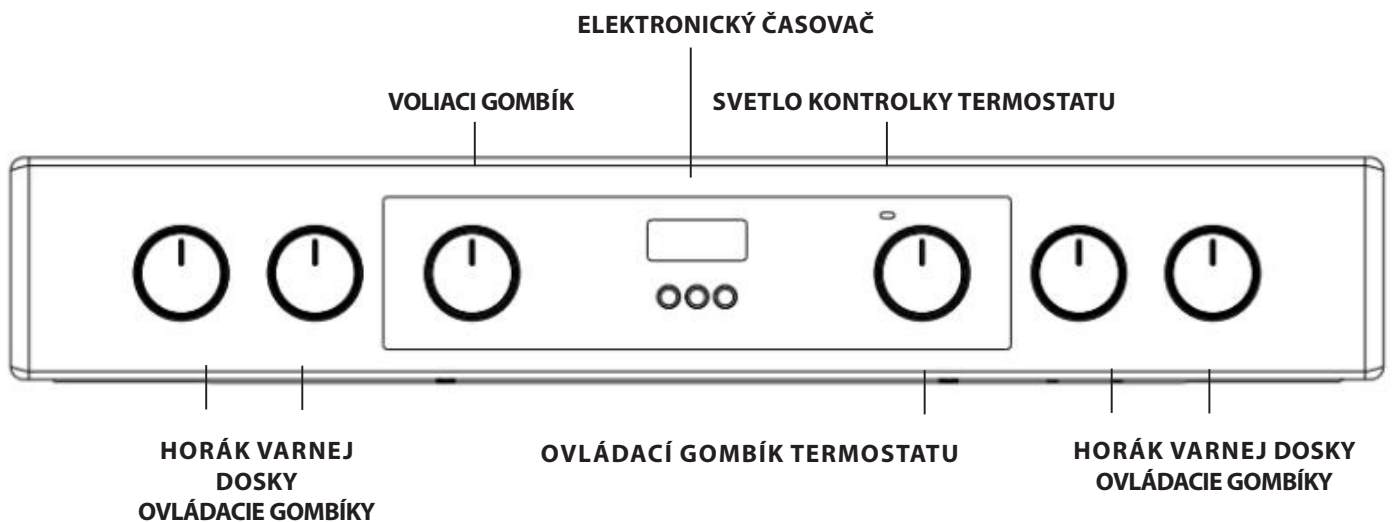


OPIS SPOTREBIČA



1. Sklokeramický varný panel
2. Ovládací panel
3. Rošt
4. Plech
5. Dvierka
6. Vodiace koľajničky pre posuvné police
7. poloha 1
8. poloha 2
9. poloha 3
10. poloha 4
11. poloha 5
12. poloha 6

OVLÁDACÍ PANEL



SK INŠTALÁCIA

Pred prevádzkou nového spotrebiča si, prosím, pozorne prečítajte túto príručku. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnej inštalácie a prevádzky spotrebiča.

Odložte si, prosím, tento návod pre budúce použitie. Nezabudnite túto príručku uchovať pre prípad, že spotrebič predáte, darujete alebo prešahujete. Spotrebič musí inštalovať kvalifikovaný odborník podľa priložených pokynov.

Akkoľvek potrebné nastavenie alebo údržba sa musí vykonať po odpojení spotrebiča od elektrického napájania.

Umiestnenie a vyrovnanie

Je možné nainštalovať spotrebič vedľa skriniek, ktorých výška nepresahuje výšku povrchu varnej dosky.

Tento sporák by mal byť nainštalovaný priamo na podlahe. Neinštalujte tento sporák na umelú základňu akéhokoľvek druhu.

Uistite sa, že stena, ktorá je v kontakte so zadnou časťou spotrebiča, je vyrobená z nehorľavého, tepelne odolného materiálu (T 90 °C).

Dôležité: Neinštalujte tento spotrebič vedľa dverí alebo iných prístupových miest, aby sa minimalizovala pravdepodobnosť, že osoby používajúce dvere prídu do kontaktu s hrncami na varnej doske.

Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvere, aby sa zabránilo prehriatiu

Tento spotrebič nesmie byť namontovaný na plošine.

Sporák je navrhnutý tak, aby sa zmestil medzi kuchynské skrinky vzdialené od seba 600 mm. Priestor na oboch stranách musí byť dostatočný len na to, aby umožnil vytiahnutie sporáka na účely servisu. Zasadný môže byť so skrinkami na jednej alebo oboch stranách a takisto do rohu. Dá sa použiť aj voľne stojaci.

Susediace bočné steny, ktoré vyčnievajú nad úroveň sporáka, musia byť najmenej 150 mm od sporáka a mali by byť chránené tepelne odolným materiálom. Akýkoľvek previsnutý povrch alebo digestor by nemal byť bližšie ako 650 mm.

- Sporák môže byť umiestnený v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo v obývacej izbe, ale nie v kúpeľni alebo sprchovacej miestnosti.
- Digestory musia byť nainštalované v súlade s požiadavkami uvedenými v príručke k digestoru.
- Stena, ktorá je v kontakte so zadnou časťou sporáka musí byť z ohňovzdorného materiálu.
- Sporák je vybavený bezpečnostnou reťazou, ktorá musí byť pripevnená k háku pevne namontovanému do steny za spotrebičom.
- spotrebičom.

Zapojenie do elektrickej siete

Rúry s trojpólovým napájacím káblom sú navrhnuté tak, aby pracovali so striedavým prúdom pri frekvencii a napätí napájania uvedenom na štítku s údajmi (v spodnej časti prístrojovej dosky rúry). Uzemňovací vodič kábla je žltozelený.

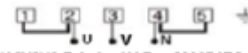
Základné pripojenie k zdroju napájania



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

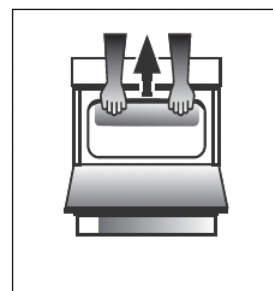
*alternatívne možnosti napájania

Pripojenie napájacieho kábla do siete

⚠ UPOZORNENIE: Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik

Pred premiestnením sporáka skontrolujte, či je chladný, a vypnite ho na radiacej jednotke sporáka. Pohyb vášho sporáka sa najjednoduchšie dosiahne zdvihnutím prednej časti nasledovne:

Premiestnenie sporáka



obr. A

Otvorte dverka grilu dostatočne na to, aby ste mohli pohodlne uchopiť spodnú prednú hranu vrchu rúry, čím sa vyhnete akýmkoľvek prvkom grilu. (OBR. A)

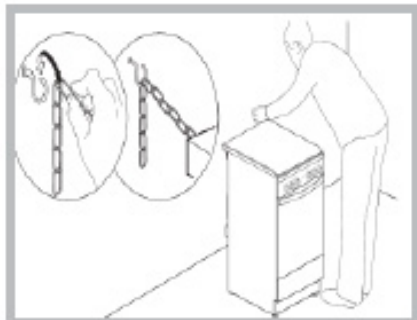
Pri premiestňovaní sporáka dávajte pozor, pretože je ťažký. Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu podlahovej krytiny.

Kvalifikovaný technik by si mal prečítať nasledujúce pokyny, aby sa ubezpečil, že spotrebič je nainštalovaný, regulovaný a technicky servisovaný správne v súlade s platnými predpismi.

UPOZORNENIA: SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ.

Sporák musí byť pripojený k elektrickej sieti pomocou vypínacieho (dvojpolového) výstupu so správnou poistkou s kapacitou zodpovedajúcou kapacite zobrazenej na výkonovom štítku sporáka. Všetka elektroinštalácia od spotrebiteľskej jednotky po sporák cez spínací dvojpolový vývod sporáka musí byť schváleného typu a hodnotou prúdu, ako je uvedené vyššie. Prívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby nikdy v žiadnom bode nedosiahol teplotu o 50 °C vyššiu ako teplota miestnosti. Kábel musí byť vedený smerom od zadných vetracích otvorov.

Bezpečnostná reťaz



Aby sa zabránilo náhodnému prevráteniu spotrebiča, napríklad dieťaťom, ktoré vyliezlo na dvierka rúry, MUSÍ byť nainštalovaná priložená bezpečnostná reťaz!

Sporák je vybavený bezpečnostnou reťazou, ktorá sa upevňuje pomocou skrutky (nedodáva sa so sporákom) na stenu za spotrebičom v rovnakej výške, v akej je reťaz pripevnená k spotrebiču.

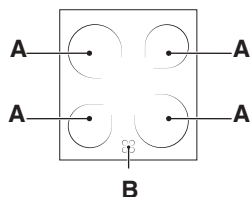
Zvoľte skrutku a skrutkovú kotvu podľa typu materiálu steny za spotrebičom. Ak má hlava skrutky priemer menší ako 9 mm, mala by sa použiť podložka. Betónová stena vyžaduje skrutku s priemerom minimálne 8 mm a dĺžkou 60 mm.

Uistite sa, že reťaz je pripevnená k zadnej stene sporáka a k stene, ako je znázornené na obrázku, aby bola po inštalácii napnutá a rovnobežná s úrovňou zeme.

Lepidlo nanosené na tesneniach zanecháva na skle stopy mastnoty. Odporúčame, aby ste ich pred používaním spotrebiča odstránili špeciálnym ne-abrazívnym čistiacim prostriedkom. Počas prvých niekoľkých hodín používania môže dôjsť k zápachu gummy, ktorý veľmi rýchlo zmizne.

VARNÉ ZÓNY

Varná doska je vybavená elektrickými výhrevnými telesami. Keď sa používajú, nasledujúce položky na varnej doske sčervenejú.



A. Varná zóna.
B. Kontrolka zvyškového tepla: indikuje, že teplota príslušnej varnej zóny je vyššia ako 60 °C, aj keď je výhrevné teleso vypnuté, ale stále horúce.

Varné zóny so svietiacimi ohrevnými článkami

Sálajú teplo pomocou žiarenia lúčov, ktoré obsahujú. Majú podobné vlastnosti ako plynové horáky: sú ľahko ovládateľné a rýchlo dosahujú nastavené teploty, čo vám umožní skutočne vidieť výkon, ktorý poskytujú.

ZAPNUTIE A VYPNUTIE VARNÝCH ZÓN

Pre zapnutie varnej zóny otočte príslušný gombík v smere hodinových ručičiek do polohy medzi 0 a 6 alebo 0 a 12 (duálne osvetlenie a oválne osvetlenie).

Ak ju chcete znova vypnúť, otáčajte gombíkom proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude v polohe „0“.

Vyhrievanie prebieha len v označených kruhových varných zónach. Zóny sa zahrievajú a ochladzujú rýchlejšie, čo poskytuje lepšiu ovládateľnosť pri citlivých potravinách. Každá výhrevná zóna je vybavená tepelným obmedzovačom, čo je bezpečnostný výrez, ktorý zabraňuje prehriatiu keramikového skla. Po niekoľkých minútach pri plnom výkone bez hrnca na výhrevnej zóne tepelný obmedzovač automaticky vypne a zapne vyhrievacie telesá, aby nedošlo k poškodeniu keramikového skla.

Pravá zadná platnička s dvojitým okruhom

Toto je dvojúčelová platnička s dvoma článkami. Nastavenia na sklenenom ovládacom paneli zobrazia 1-6, keď sa gombík otočí v smere pohybu hodinových ručičiek, čo indikuje, že je zapnutý stredný prstenec. Keď ovládací gombík ukazuje 7-12, znamená to, že je zapnutá celá platnička. Je to funkcia na šetrenie energie a je užitočná pri varení s malými panvicami alebo na mierne varenie. Pri otočení ovládacieho gombíka do polohy 0 sa ovládanie vypne.

Výkon varných zón

Predná ľavá	Predná pravá	Zadná ľavá	Zadná pravá (Duálne svietenie)
Keramika 1 800 W Priemer 180 mm (poz. 0-6)	Keramika 1 200 W Priemer 140 mm (poz. 0-6)	Keramika 1 200 W Priemer 140 mm (poz. 0-6)	Keramika 1 800/750 W Priemer 180 mm (poz. 0-12)

Poz.	Vyžarujúca keramiková varná platňa Normálna alebo rýchla varná platňa	Keramiková halogénová varná platňa Automatická varná platňa
0	Vypnuté	Vypnuté
1	Na prípravu rýb	Na rozpustenie masla alebo čokolády
2	Na varenie zemiakov (para), polievky, cícera, fazule	Na zohriatie tekutín
3	Ak chcete pokračovať vo varení veľkého množstva jedla, zeleniny, polievky	
4	Na praženie (stredné)	Na omáčky (vrátane smotanových omáčok)
5	Na opekanie (dobré prepečené)	Na varenie pri bode varu
6	Na zapečenie do hnedna alebo rýchle privedenie do varu	
7		
8		Na pečenie
9		Na dusenie
10		
11		Na vyprážanie
12		

PRAKTICKÉ RADY TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA VARNEJ DOSKY

- Používajte hrnce s hrubým, plochým dnom, aby ste sa uistili, že dokonale priliehajú k varnej zóne.



- Vždy používajte hrnce s priemerom, ktorý je dostatočne veľký na úplné zakrytie varnej platne, aby ste spotrebovali všetko vyrobené teplo.



- Vždy sa uistite, že dno hrnca je úplne čisté a suché: tým sa zabezpečí, že hrnce dokonale prilnú k varným zónam a že hrnce aj varná doska vydržia dlhšiu dobu.
- Vyhňte sa používaniu rovnakého riadu, ktorý sa používa na plynových horákoch: koncentrácia tepla na plynových horákoch mohla spôsobiť zvlnenie dna hrncov, ktoré potom dobre nepriliehajú k povrchu varnej platne.
- Nikdy nenechávajte varnú zónu zapnutú bez hrnca, pretože by sa tým zóna mohla poškodiť.

PRVÉ POUŽITIE RÚRY KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

! Pri prvom použití spotrebiča zohrievajte prázdnu rúru so zatvorenými dvierkami na jej maximálnu teplotu aspoň pol hodiny. zabezpečte, aby bola miestnosť dobre vyvetraná pred vypnutím rúry a otvorením dvierok. Zo spotrebiča môžu vychádzať trochu nepríjemné pachy spôsobené spaľovaním ochranných látok použitých vo výrobnom procese.

Používanie rúry

1. Zvoľte želaný režim pečenia otáčaním VOLIACEHO gombíka.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo želanú teplotu otáčaním gombíka TERMOSTATU. Zoznam s podrobnosťami režimov prípravy jedál a navrhované teploty možno nájsť v príslušnej tabuľke (pozri TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL).

Počas pečenia je vždy možné:

- Zmeniť režim pečenia otáčaním VOLIACEHO gombíka.
- Zmeniť teplotu otáčaním gombíka TERMOSTATU.
- Nastavte celkový čas prípravy jedla a koniec prípravy jedla.
- Zastavte prípravu jedla otočením VOLIACEHO gombíka do polohy „0“.

! Nikdy nekladte predmety na dno rúry, aby sa nepoškodil emailový povrch.

! Nádoby na pečenie vždy umiestnite na priloženú mriežku (-y).

SVETLO KONTROLKY TERMOSTATU

Keď svieti, rúra vytvára teplo. Vypne sa, keď vnútro rúry dosiahne zvolenú teplotu. V tomto bode sa svetlo striedavo zapína a vypína, čo znamená, že termostat pracuje a udržiava teplotu na stálej úrovni.

OSVETLENIE RÚRY

Zapína sa otočením VOLIACEHO gombíka do inej polohy než „0“. Zostáva svietiť, pokiaľ rúra pracuje. Ak gombíkom zvolíte , osvetlenie sa zapne bez aktivácie výhrevných článkov.











Para +

Funkcie zabezpečujú vynikajúce výsledky vďaka tomu, že k cyklu pečenia sa pridá para. Až keď je rúra studená, nalejte do dna rúry pitnú vodu a zvoľte funkciu podľa vašej prípravy. Optimálne množstvo vody a teploty pre každú kategóriu jedla sú uvedené v príslušnej tabuľke prípravy jedla.

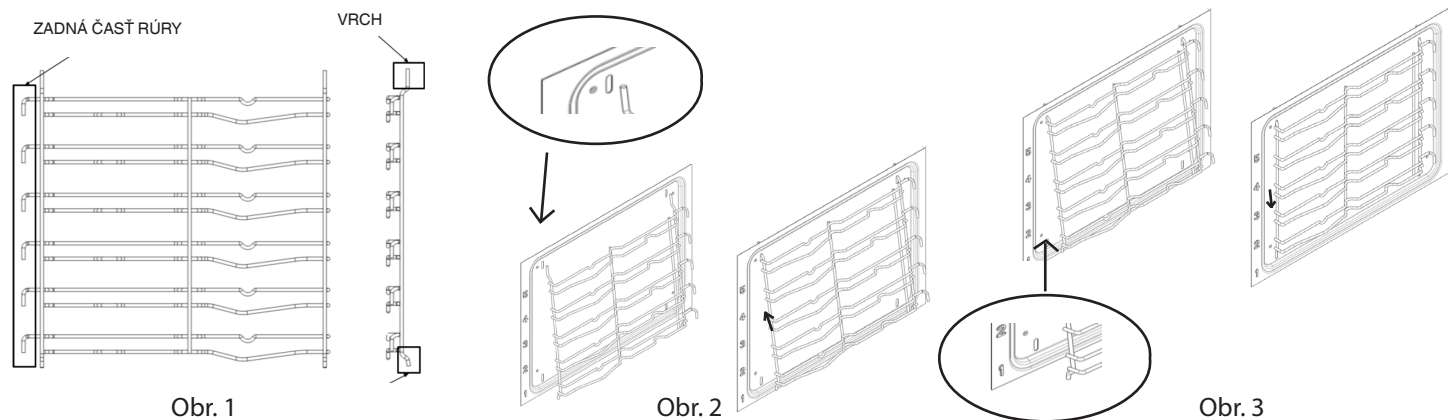
Pred vložením potraviny rúru nepredhrievajte.

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.

	ĽAHKÉ/RÝCHLE PREDHRIEVANIE Na zapnutie osvetlenia rúry. Na rýchle predhriatie rúry.
	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA Na prípravu akéhokoľvek jedla iba na jednej úrovni.
	TRADIČNÉ PEČENIE Na pečenie na maximálne dvoch úrovniach súčasne. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie. Táto funkcia vám umožňuje pripraviť rôzne jedlá (ako ryby a zeleninu) na rôznych úrovniach zároveň.
	GRILOVANIE Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekánie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.
	TURBOGRILOVANIE Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.
	SPODNÝ OHREV Túto funkciu možno použiť na dopečenie plnených koláčov alebo na zahustenie polievok. Používajte túto funkciu na posledných 10 – 15 minút prípravy jedla.
	ROZMRAZOVANIE Na zrýchlenie rozmrazenia potravín.
	SPODNÝ OHREV+VENTILÁTOR Pre dokončenie varenia potravín s veľmi tekutou konzistenciou a na získanie chrumkavého, vypečeného spodku. Užitočný aj na zahusťovanie omáčok. Vložte jedlo na 2. úroveň. Rúru netreba predhrievať.
	VARENIE V PARE Funkcie zabezpečujú vynikajúce výsledky vďaka tomu, že k cyklu pečenia sa pridá para. Až keď je rúra studená, nalejte do dna rúry pitnú vodu a zvoľte funkciu podľa vašej prípravy. Optimálne množstvo vody a teploty pre každú kategóriu jedla sú uvedené v príslušnej tabuľke prípravy jedla. Pred vložením potraviny rúru nepredhrievajte.
	VHÁŇANÝ VZDUCH Na prípravu rôznych jedál na viacerých úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu rôznych jedál bez toho, aby jedno od druhého nasiakli pachmi.

MONTÁŽ BOČNÝCH MRIEŽOK



Váš nový sporák sa dodáva s 2 chrómovanými držiakmi políc zabalenými v rúre s policami.

Všimnite si, že horné tyče sú dlhšie ako spodné a háčiky sú v zadnej časti rúry. Pozri obr. 1.

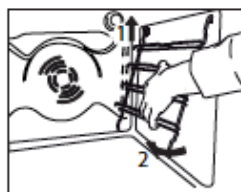
Vrch držiaka police sa zapojí do otvorov v bočnej stene rúry, ako je na obr. 2.

Keď je zapojený vrch, potom vtlačte spodné tyče do spodných štrbín v bočných stenách rúry. Teraz trochu spustite držiaky políc a zapojte. Pozri obr. 3

MONTÁŽ VÝSUVNÝCH DRŽIAKOV (AK SÚ K DISPOZÍCII)

Čiastočné a úplné vysunutie výsuvných držiakov umožňuje manipulovať s roštami a plechmi.

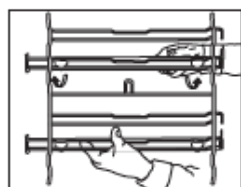
1. Odstráňte bočné držiakové mriežky (obr. 1)
2. Odstráňte z vysúvacích držiakov plastové chrániče (obr. 2).
3. Zaveste vrchnú časť držiakov na vodiace mriežky. Presvedčte sa, či sa teleskopické bežce môžu voľne posunúť do prednej časti rúry. Potom pevne pritlačte spodnú časť vysúvacích držiakov k vodiacej mriežke, až kým nezapadnú na miesto. (Obr. 3).
4. Znovu nasadte bočné vodiace mriežky do priestoru rúry (obr. 4).
5. Položte príslušenstvo na držiak (obr. 5, 6).



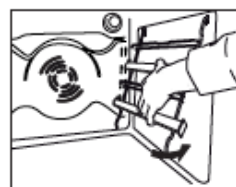
Obr. 1



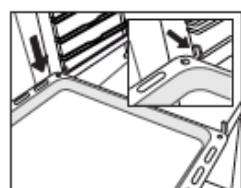
Obr. 2



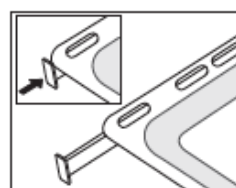
Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6

PRÍSLUŠENSTVO

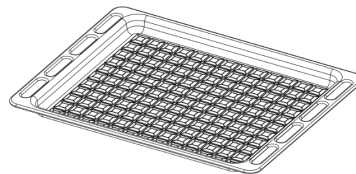
MRIEŽKA



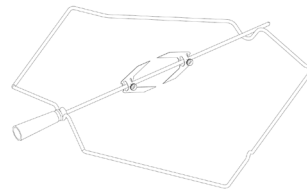
HLBOKÝ PLECH



PLECH NA PEČENIE



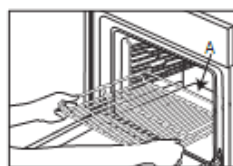
SÚPRAVA OTOČNÉHO RAŽŇA



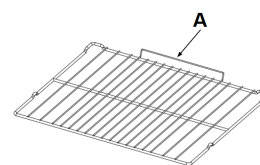
Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

VLOŽENIE ROŠTOV A ĎALŠIEHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

1. Vložte rošt vodorovne so zvýšenou časťou „A“ nahor (obr. 1A, obr. 1B)

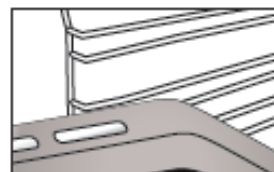


Obr. 1A



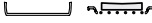
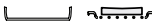

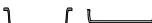


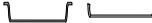
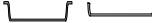
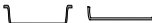




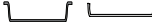

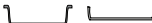
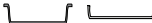
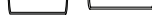
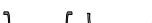





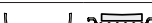





Obr. 1B

2. Ostatné príslušenstvo, ako nádobu na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúvajú rovnako ako rošt (obr. 2).



Obr. 2

Tabuľka uvádza, ktoré funkcie, príslušenstvo a úroveň sú najlepšie na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vloženie do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teplota a čas prípravy jedla sú približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostrujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV.	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (Min)	ÚROVEŇ (číslo L) A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	170	30 – 50	L-2 
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 160	40 – 60	L-3 
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	160	40 – 70	L-5 L-2 
Plnený koláč (syrový koláč, závin, ovocný koláč)	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	160 – 180	40 – 60	L-2 
Plnený koláč (syrový koláč, závin, ovocný koláč)	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 170	40 – 70	L-4 L-2 
Sušienky / linecké cesto	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	140	30 – 60	L-3 
Sušienky / linecké cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	140	30 – 60	L-5 L-3 
Sušienky / linecké cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	140 – 150	40 – 50	L-6 L-4 L-2 
Sušienky / linecké cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	140	50 – 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Malé torty / Mafin	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	160 – 180	20 – 50	L-4 
Malé torty / Mafin	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 160	30 – 40	L-5 L-2 
Malé torty / Mafin	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 160	30 – 50	L-6 L-4 L-2 
Odpalované cesto	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	170 – 200	20 – 50	L-3 
Odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	20 – 50	L-4 
Odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	20 – 50	L-2 
Odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	20 – 50	L-6 L-4 L-2 
Snehové pusinky	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	80 – 100	120 – 200	L-3 
Snehové pusinky	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	80 – 100	120 – 200	L-4 L-2 
Snehové pusinky	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	80 – 100	120 – 200	L-5 L-3 L-1 
Pizza / chlieb / focaccia	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	190 – 250	15 – 50	L-2 
Pizza / chlieb / focaccia	KONVEKČNÉ PEČENIE	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-4 
Pizza / chlieb / focaccia	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-1 
Pizza / chlieb / focaccia	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-6 L-4 L-2 
Pizza / chlieb / focaccia	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)	KONVEKČNÉ PEČENIE	ÁNO	170 – 180	30 – 60	L-3 
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	50 – 60	L-5 L-2 
Slané a sladké odpalované cesto	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	170 – 190	15 – 40	L-3 
Slané a sladké odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	180 – 210	15 – 40	L-4 
Slané a sladké odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	180 – 210	15 – 40	L-2 
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	180 – 200	30 – 65	L-3 

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV.	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (Min)	ÚROVEŇ (číslo L) A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacie/Tefacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg	TURBOGRILOVANIE	-	190 – MAX	40 – 90	L-3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg	TURBOGRILOVANIE	-	230 – MAX	50 – 100	L-3
Morka / Hus 3 kg	TURBOGRILOVANIE	-	160 – MAX	130 – 170	L-3
Rybie filé / filety	GRILOVANIE	-	230 – MAX	10 – 30	L-4
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	TURBOGRILOVANIE	-	230 – MAX	30 – 60	L-3
Gratinovaná zelenina	GRILOVANIE	-	230 – MAX	10 – 30	L-4
Hrianka	GRILOVANIE	5'	MAX	1 – 2	L-5
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery	GRILOVANIE	-	230 – MAX	15 – 30	L-5
Pečené zemiaky	TURBOGRILOVANIE	-	230 – MAX	30 – 60	L-3
Jahňacie stehno / Koleno	TURBOGRILOVANIE	-	200 – MAX	50 – 100	L-3
Kompletné jedlo (Cook3): Ovocná tortička Lasagne Pečené	VHÁŇANÝ VZDUCH	-	180 – 190	40 – 100	L-6
					L-4
Kompletné jedlo (Cook4): Ovocná tortička Lasagne Kusy mäsa Opekaná zelenina	VHÁŇANÝ VZDUCH	-	180 – 190	40 – 100	L-2
					L-6
					L-4
					L-3
					L-1

RECEPT	FUNKCIA	VODA (g)	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ (číslo L) A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	Varenie v pare	100	170 – 180	30 – 60	L-2
Malé torty / Mafin	Varenie v pare	100	160 – 170	30 – 55	L-3
Focaccia	Varenie v pare	150	200 – 220	20 – 40	L-3
Rožky	Varenie v pare	100	210	25 – 40	L-3
Bochník chleba	Varenie v pare	150	170 – 180	70 – 100	L-3
Pečené hovädzie mäso	Varenie v pare	200	200	35 – 60	L-3
Rozbif 2 kg	Varenie v pare	250	200	40 – 70	L-3
Jahňacie pečené	Varenie v pare	200	180 – 200	65 – 75	L-3
Jahňacie/Tefacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg	Varenie v pare	200	200	60 – 90	L-3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg	Varenie v pare	200	200 – 220	50 – 70	L-3
Rybie filé / filety	Varenie v pare	150	180	15 – 35	L-3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	Varenie v pare	150	180 – 200	25 – 40	L-3
Pečené zemiaky	Varenie v pare	200	200 – 220	50 – 70	L-3
Pečené kurča 1 – 1,3 kg	Varenie v pare	250	200	50 – 80	L-3



PRÍSLUŠENSTVO

Rošt

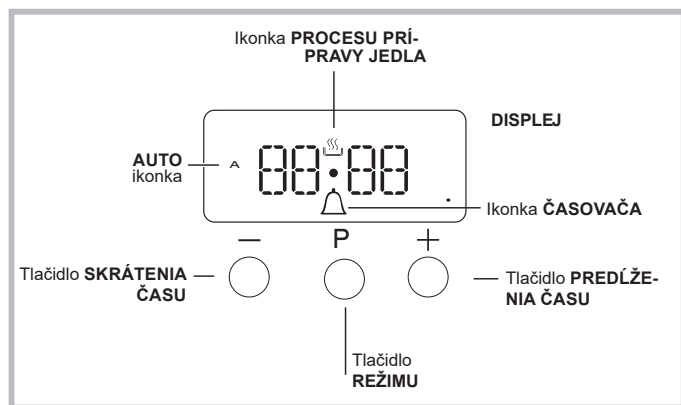
Nádoba na pečenie alebo
tortová forma na rošte

Plech na pečenie/
Odkvapávací nádob
alebo nádoba na pečenie
na rošte

Nádoba na
odkvapávanie/plech
na pečenie

Nádoba na
odkvapávanie/plech na
pečenie s 200 ml vody

HODINY / ČINNOSŤ ČASOVAČA



Nastavenie času

Hodiny možno nastaviť, keď je rúra vypnutá alebo keď je zapnutá, ak predtým nebol naprogramovaný čas cyklu prípravy jedla.

Po odpojení spotrebiča od siete alebo po výpadku prúdu začnú na displeji blikať číslice 00:00.

1. Stlačte zároveň tlačidlá „+“ a „-“.

Potom blíkajú dvojčíslice medzi hodinami a minútami.



2. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte čas; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.

Zmena frekvencie bzučiča

Frekvenciu signálu bzučiča možno zmeniť opakovaným dotykom „-“.

Nastavenie časovača

Táto funkcia nepreruší prípravu jedla a nemá vplyv na rúru; používa sa na aktivovanie bzučiča, keď uplynie nastavený čas.

1. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , až na displeji začne blikať ikonka  a tri cifry.

2. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte želaný čas; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.


3. Počkajte 5 sekúnd. Ak stlačíte tlačidlo ešte raz, na displeji sa zobrazí odpočítavý čas.

Po uplynutí tohto času sa zapne bzučič.




Programovanie prípravy jedla

Pred programovaním je potrebné vybrať režim prípravy jedla.

Programovanie trvania prípravy jedla


1. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , až na displeji začne blikať ikonka A a písmená DUR.
2. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte želané trvanie; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
3. Počkajte 5 sekúnd, potom bude na displeji vidieť ikonku A.
4. Po uplynutí nastaveného času, keď rúra prestane piecť, sa ozve bzučič. Bzučič zastavíte stlačením akéhokoľvek tlačidla.
 - Napríklad: je 9:00 a je naprogramovaný čas 1 hodina a 15 minút. Program sa automaticky zastaví o 10:15.

Nastavenie času skončenia pre režim prípravy jedla

1. Pri nastavení trvania postupujte podľa krokov 1 až 3, ako je uvedené ďalej.
2. Stlačte tlačidlo , kým na displeji nezačne blikať slovo END.
3. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte čas ukončenia prípravy jedla; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
4. Počkajte 5 sekúnd alebo znova stlačte tlačidlo . Keď sa začne proces prípravy jedla, na displeji vidieť symbol .
5. Po uplynutí nastaveného času, rúra prestane piecť a ozve sa bzučič. Zastavíte ho stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Programovanie bolo nastavené, keď svieti ikonka A.
 - Napríklad: Je 9:00 a bolo naprogramované trvanie 1 hodina. 12:30 je naplánované ako čas ukončenia. Program sa automaticky spustí o 11:30.

Zrušenie programu

Pre zrušenie programu:

- stláčajte tlačidlo , kým sa nezobrazí ikonka zodpovedajúca nastaveniu, ktoré chcete zrušiť a číslice na displeji blikajú.
- Stláčajte tlačidlo „-“, až sa na displeji zobrazí 00:00.
- Stlačte a podržte tlačidlá „+“ a „-“; zrušia sa tým všetky predtým zvolené nastavenia, vrátane nastavení časovača.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

VYPNITE HLAVNÝ VYPÍNAČ A DBAJTE, ABY BOL SPORÁK PRED ČISTENÍM STUDENÝ. PRED OPĀTOVNÝM ZAPNUTÍM MUSIA BYŤ VŠETKY OVLÁDAČE V POLOHE VYPNUTÉ.

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Potrebné činnosti vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte spotrebič od napájania.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Odpojte spotrebič od elektrického napájania.

ČISTENIE KERAMICKEJ VARNEJ DOSKY

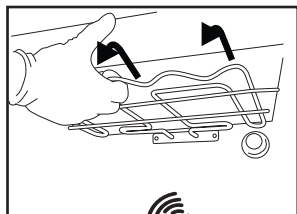
- Nepoužívajte drsné špongie ani drôtenky, mohli by poškodiť sklo.
- Po každom použití varnú dosku očistite (keď vychladne), aby ste odstránili usadeniny a škrvny od zvyškov jedla.
- Povrch, ktorý sa neudržiava dostatočne čistý, môže znížiť citlivosť tlačidiel ovládacieho panelu.
- Škrabku použite, iba ak sú zvyšky na varnej doske prilepené. Dodržujte pokyny výrobcu škrabky, aby nedošlo k poškrabaniu skla.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varnú dosku poškodiť a treba ich ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok môžu sklenený povrch poškrabať.
- Použite mäkkú handričku, savú kuchynskú papierovú utierku alebo špeciálny čistič varných dosiek (postupujte podľa pokynov výrobcu).
- Vyliate tekutiny na varnej doske môžu spôsobiť pohyb alebo vibrácie hrncov.
- Po vyčistení varnú dosku dôkladne utrite.

VONKAJŠIE POVRCHY

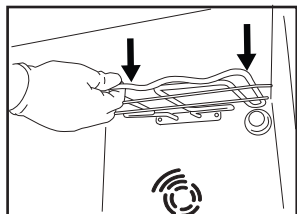
- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak sú veľmi špinavé, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Utrite ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte leptavé alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna. Nepoužívajte produkty na báze alkoholu ako napríklad denaturovaný lieh.

POSUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU

1. Vyberte bočné vodiace mriežky na príslušenstvo.
2. Vytiahnite ohrevný článok okúsok von (*obr. 1*) a spustite ho (*obr. 2*).
3. Aby ste ohrievacie teleso namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.



Obr. 1



Obr. 2

VNÚTORNÉ POVRCHY

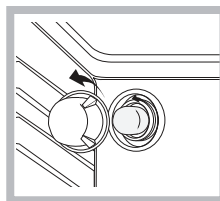
- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škrvny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt osvetlenia, vymeňte žiarovku a kryt naskrutkujte na miesto.



1. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.
Poznámka: Použite žiarovku 40 W/230 V typ G9

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009).

Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.
- Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

KATALYTICKÉ ČISTENIE

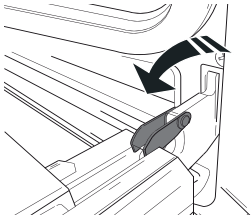
Panely sú pokryté špeciálnym smaltom, ktorý dokáže absorbovať tuk uvoľnený z jedla pri príprave. Tento smalt je dosť silný, takže rôzne príslušenstvo (mriežky, odkvapkávacie nádoby apod.) sa môžu po ňom posúvať bez poškodenia. Na povrchoch sa môžu objaviť biele stopy; nie je to dôvod na znepokojenie.

Napriek tomu by ste sa mali vyhýbať nasledovnému:

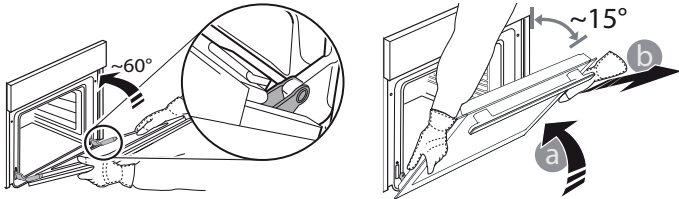
- poškrabaniu smaltu ostrými predmetmi (napríklad nožom);
- používaniu čistiacich prostriedkov alebo abrazívnych materiálov

VYBRATIE A VLOŽENIE SKLA NA DVIERKACH RÚRY

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

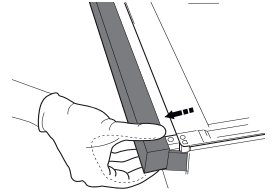
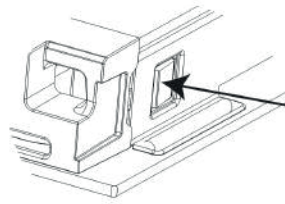
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

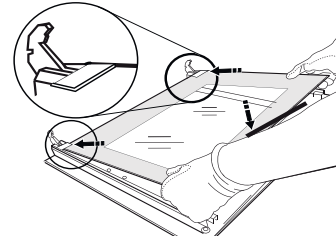
CLICK TO CLEAN – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

3. Keď znova montujete vnútorné sklo dvierok, vložte sklenený panel správne, aby text napísaný na paneli nebol obrátený a dal sa ľahko čítať.



4. Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Čo robiť, ak...

Možné príčiny

Riešenia

Rúra nefunguje.

Výpadok prúdu.
Odpojenie od elektrickej siete

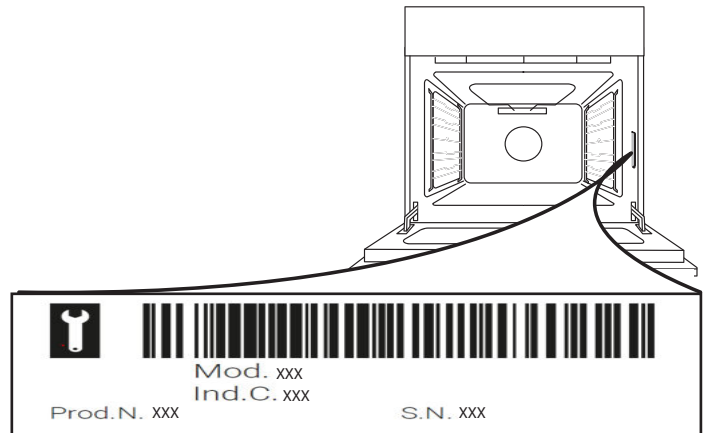
Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.

POPREDAJNÝ SERVIS

Ak chcete získať pomoc, zavolajte na číslo uvedené v záručnom liste priloženom k výrobku alebo postupujte podľa pokynov uvedených na našich webových stránkach.

Buďte pripravení poskytnúť:

- stručný opis problému;
- presný typ modelu vášho spotrebiča;
- asistenčný kód (číslo uvedené po slove SERVICE na identifikačnom štítku výrobku, ktorý nájdete na vnútornom okraji, keď sú dvierka rúry otvorené);
- vašu úplnú adresu;
- kontaktné telefónne číslo.



Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv. Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.

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.

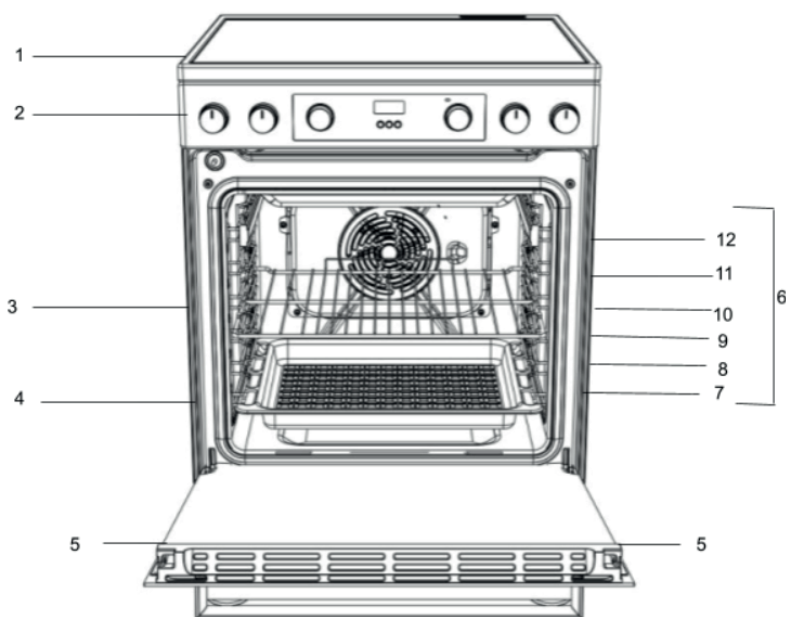
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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.

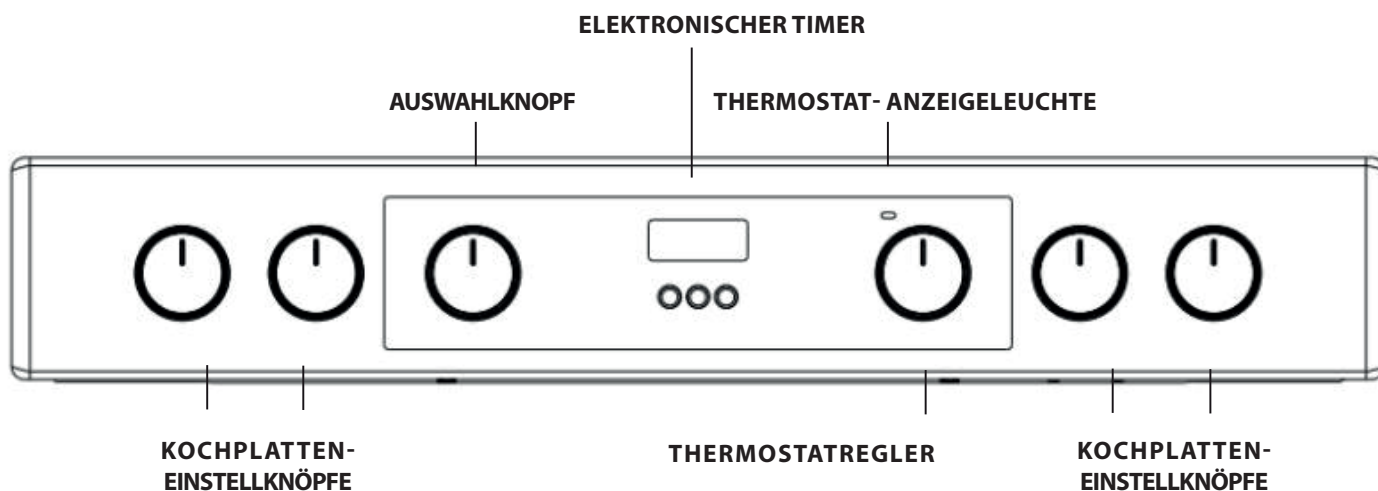
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



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.

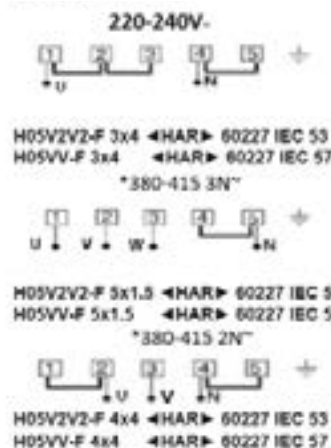
Benachbarte Seitenwände, die über das Kochfeldniveau hinausragen, dürfen nicht näher als 150 mm am Herd liegen und sollten durch hitzebeständiges Material geschützt werden. Überhängende Oberflächen oder eine Dunstabzugshaube sollten nicht näher als 650 mm sein.

- 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.

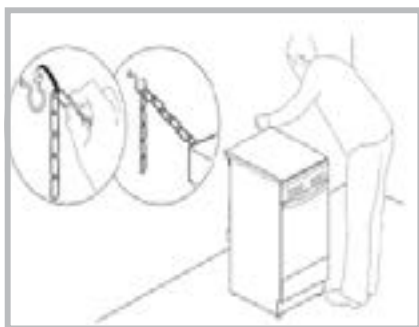
Folgende Anweisungen sollten durch einen qualifizierten Fachmann gelesen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät entsprechend den geltenden Bestimmungen ordnungsgemäß installiert, eingestellt und technisch gewartet wird.

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.

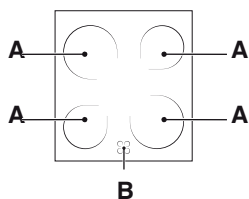
Stellen Sie sicher, dass die Kette an der Herdrückwand und an der Wand wie in der Abbildung befestigt ist, sodass sie nach der Installation gespannt und parallel zum Boden ist.

BENUTZUNG DES GLASKERAMIK-KOCHFELDS

Der an den Dichtungen aufgetragene Kleber hinterlässt Fettspuren 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 Strahlungsheizelementen 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 Strahlungsheizelementen

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.

Hinten rechts Doppelkreis-Kochstelle

Dies ist eine Doppelfunktion-Kochstelle mit zwei Elementen. Die Einstellungen auf dem Glasbedienfeld zeigt 1-6, wenn der Knopf im Uhrzeigersinn gedreht wird und zeigt an, dass der zentrale Ring eingeschaltet ist. Wenn der Bedienknopf 7-12 zeigt, bedeutet dies, dass die gesamte Kochstelle eingeschaltet ist. Dies ist eine Energiesparfunktion und beim Garen mit kleineren Kochtöpfen oder zum Köcheln nützlich. Die Steuerung ist AUS, wenn der Bedienknopf in die 0 Position gedreht wird.

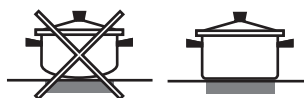
Nennleistung der Kochzonen

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

Pos.	Strahlungs-Keramikkochstelle Normal- oder Schnellkochstelle	Keramik-Halogen-Kochstelle Automatische Kochstelle
0	Aus	Aus
1	Zum Garen von Fisch	Zum Schmelzen von Butter oder Schokolade
2	Zum Garen von Kartoffeln (Dämpfen), Suppe, Kichererbsen, Bohnen	Zum Aufwärmen von Flüssigkeiten
3	Zum Weitergaren großer Mengen an Lebensmitteln, Gemüse, Suppe	
4	Zum Braten (halb durch)	Für Soßen (einschließlich Sahnsoßen)
5	Zum Braten (ganz durch)	
6	Zum Bräunen oder schnellen Ankochen	Zum Kochen am Siedepunkt
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.

ERSTER GEBRAUCH/TÄGLICHER GEBRAUCH DES BACKOFENS

! 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.

Gebrauch des Backofens

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 GARTABELLE).

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.
- das Garen durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES in die "0" Position zu stoppen.

! Stellen Sie nie Gegenstände direkt auf den Boden des Backofens; dies 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.











Dampfgaren +

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.

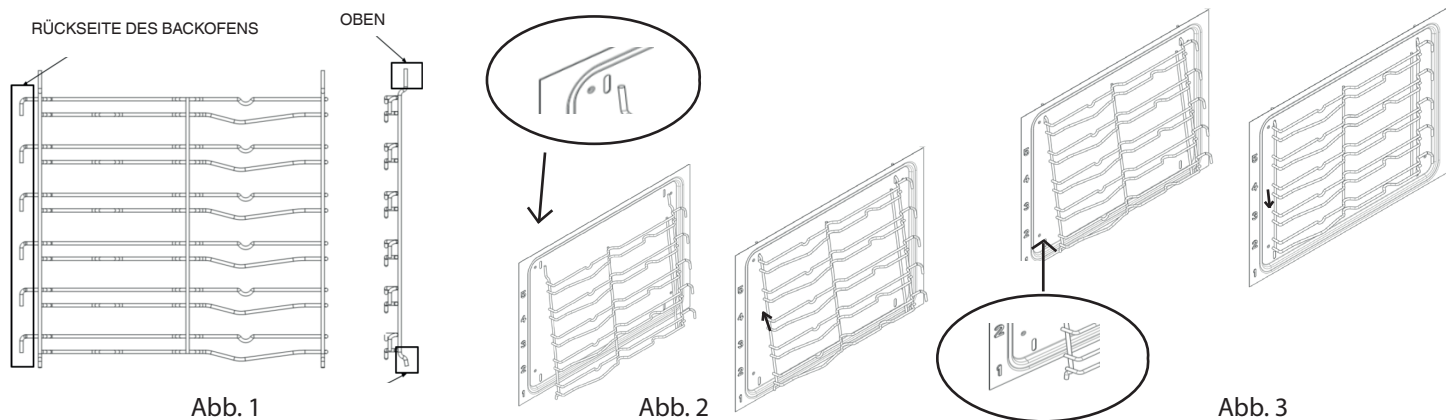
Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

	LICHT/SCHNELLAUFHEIZEN Zum Einschalten der Ofenbeleuchtung. Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
	OBER- & UNTERHITZE Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
	UMLUFT Um auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln. Mit dieser Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden.
	GRILL 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.
	GRILL + HEIßLUFT Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech auf eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.
	UNTEN 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.
	AUFTAUEN Zum Beschleunigen des Auftauens von Lebensmitteln.
	UNTERHITZE + GEBLÄSE 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 Ofens ist nicht notwendig.
	DAMPF 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.
	HEIßLUFT Um verschiedene Lebensmittel auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

MONTAGE DER SEITLICHEN GITTER



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

MONTAGE DER AUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

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

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

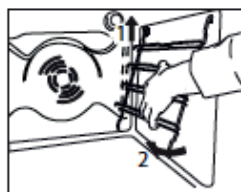


Abb. 1



Abb. 2

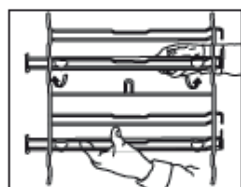


Abb. 3

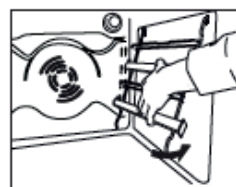


Abb. 4

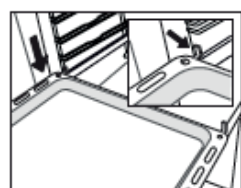


Abb. 5

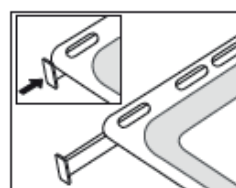


Abb. 6

ZUBEHÖR

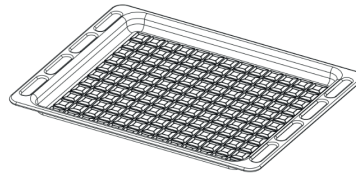
ROST



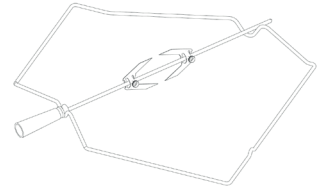
TIEFES BACKBLECH



BACKBLECH



DREHSPIESS-KIT



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

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

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

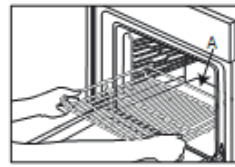


Abb. 1A

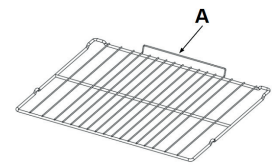






























































Abb. 1B




























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




































Abb. 2

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.

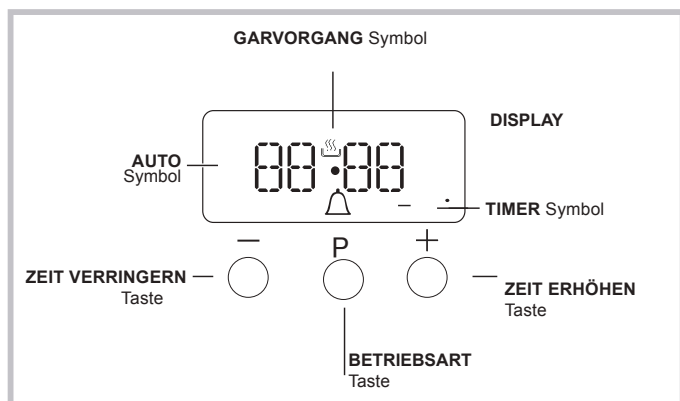
REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR. (°C)	DAUER (Min.)	EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR
Hefekuchen/Rührteig	OBER/UNTERHITZE	JA	170	30 - 50	L-2  
Hefekuchen/Rührteig	HEIßLUFT	JA	150 - 160	40-60	L-3  
Hefekuchen/Rührteig	HEIßLUFT	JA	160	40 - 70	L-5 L-2  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)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

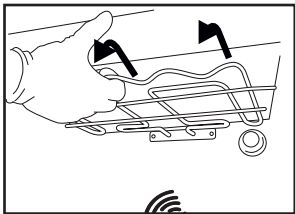


Abb. 1

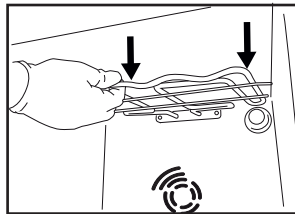


Abb. 2

INNENFLÄCHEN

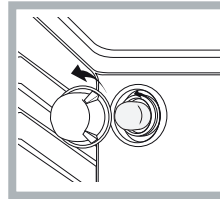
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen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

ZUBEHÖRTEILE

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

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

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



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

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

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

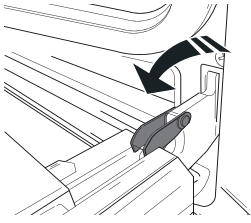
KATALYTISCHE REINIGUNG

Dies sind Platten, die mit einem Spezialemail beschichtet sind, das in der Lage ist, das beim Garen der Lebensmittel freigesetzte Fett aufzunehmen. Dieses Email ist ziemlich stark, sodass das verschiedene Zubehör (Gitter, Fettpfannen usw.) entlang gleiten kann, ohne es zu beschädigen. Es können weiße Spuren an den Oberflächen erscheinen; dies ist kein Grund zur Beanstandung. Dennoch sollte Folgendes vermieden werden:

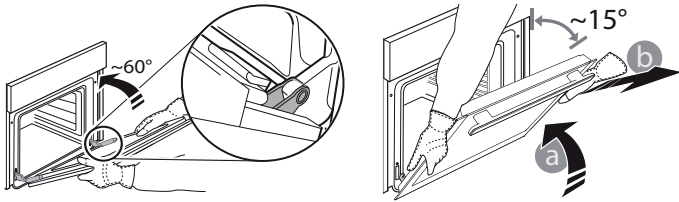
- Kratzen am Email mit scharfen Gegenständen (beispielsweise einem Messer);
- Verwendung von Reinigungsmitteln oder scheuernden Materialien.

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.

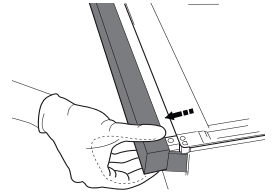
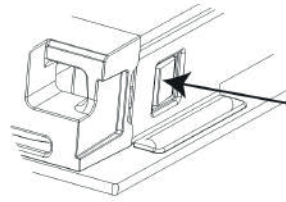
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

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.

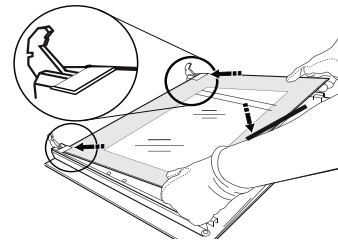
CLICK & CLEAN – GLASREINIGUNG

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 festhalten, 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

Abhilfe

Der Ofen funktioniert nicht.

Stromausfall.
Trennung von der Stromversorgung

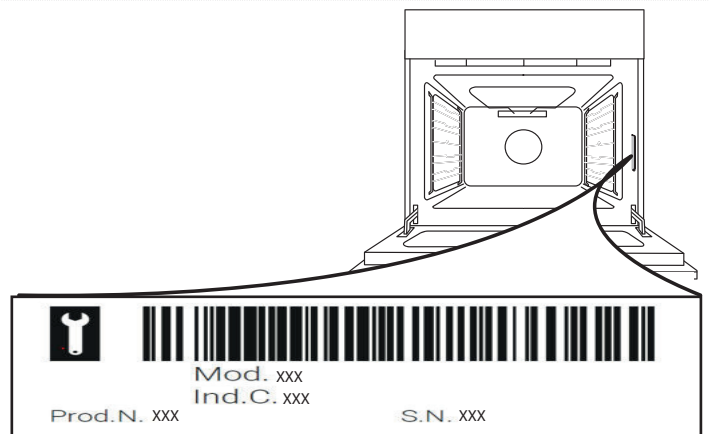
Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

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

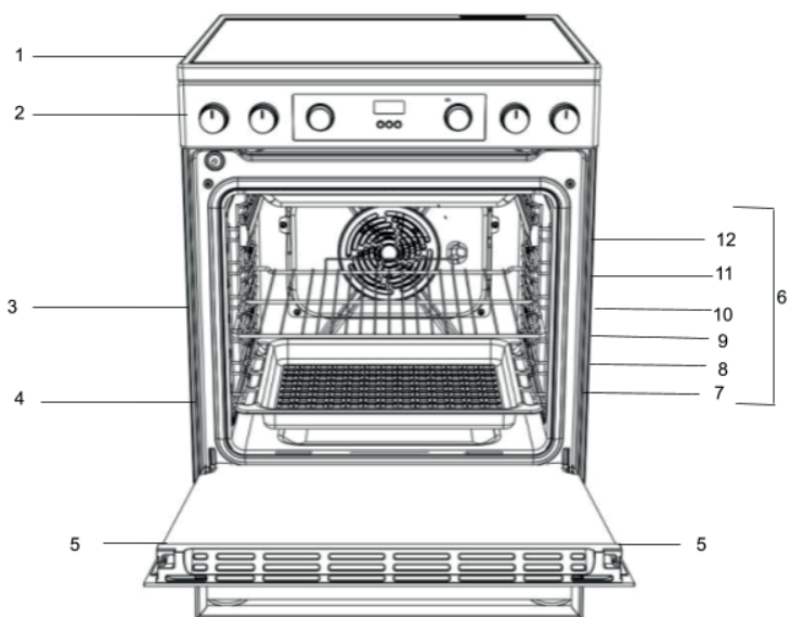
Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.

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.

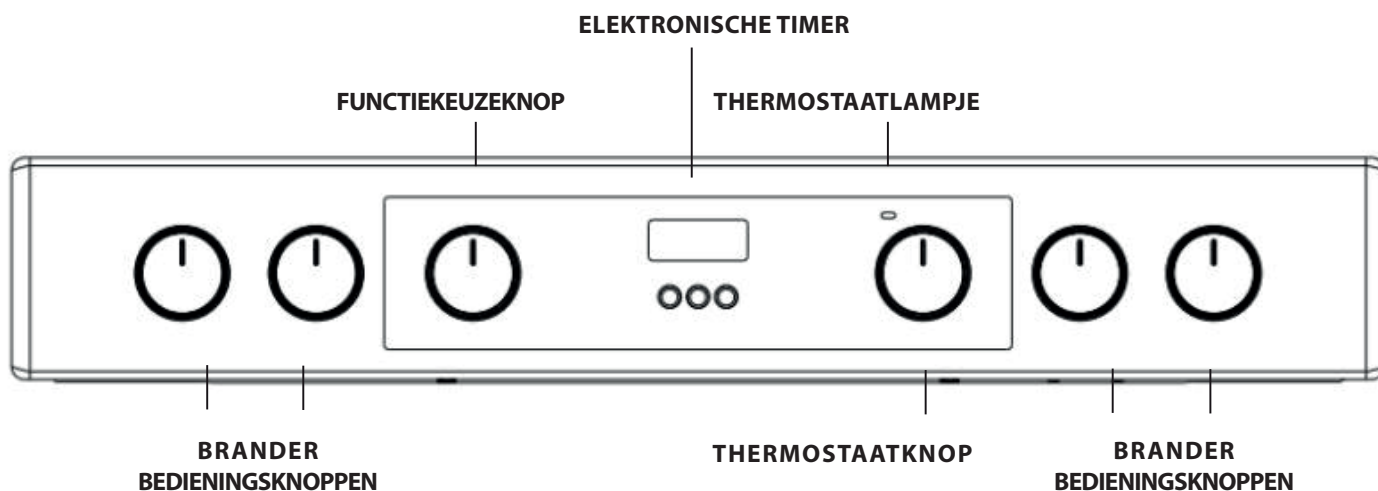


PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



INSTALLATIE

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

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

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

Plaatsen en nivelleren

Het toestel kan naast kasten geïnstalleerd worden die niet hoger zijn dan het oppervlak van de kookplaat. Dit fornuis moet rechtstreeks op de vloer geplaatst worden. Plaats dit fornuis niet op een kunstmatige basis. Zorg ervoor dat de muur die in contact komt met de achterkant van het toestel gemaakt is van een vuur- en hittebestendig materiaal (T 90 °C). Belangrijk: Installeer dit toestel niet naast de deur of een andersoortige toegang. Zo vermijdt u dat personen die de deur gebruiken contact maken met pannen op de kookplaat.

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

Dit toestel mag niet op een platform geplaatst worden.

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

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

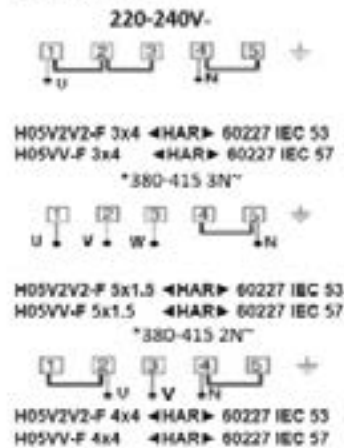
De zijmuren moeten beschermd worden met een hittebestendig materiaal. De afstand tot overhangende oppervlakken of afzuigkappen moet minstens 650 mm bedragen.

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

Elektrische aansluiting

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

Basis stroomaansluiting



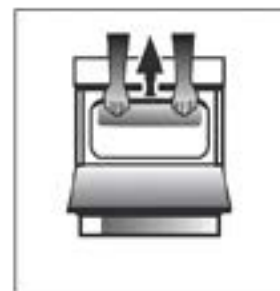
*andere aansluitmogelijkheden

De voedingskabel op het elektriciteitsnet aansluiten

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

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

Het fornuis verplaatsten



Afb. A

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

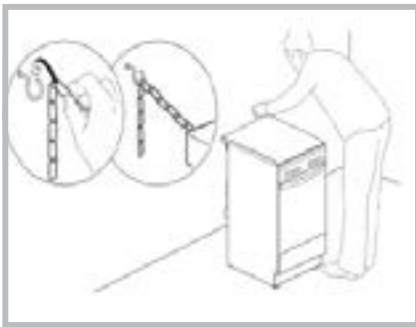
Wees voorzichtig wanneer u het fornuis verplaatst, want het is zwaar. Let op dat u de vloerbedekking niet beschadigt.

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

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD.

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

Veiligheidsketting



Om te voorkomen dat het toestel ongewild kantelt, bijvoorbeeld wanneer een kind op de ovendeur 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.

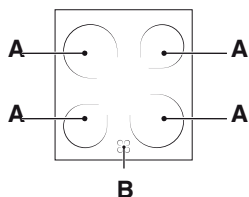
Zorg ervoor dat de ketting aan de achterwand van het fornuis en aan de muur bevestigd is zoals aangegeven op de afbeelding, zodat ze na installatie onder spanning komt te staan en parallel is met de grond.

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.



- A.** De kookzone.
B. De restwarmte-indicator: deze geeft aan dat de temperatuur van de betreffende kookzone hoger is dan 60°C, ook wanneer het verwarmingselement is uitgeschakeld maar nog warm is.

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 UITSCHAKELLEN

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.

Kookplaat met dubbel circuit rechtsachter

Dit is een tweeledige kookplaat met twee elementen. Het glazen bedieningspaneel toont 1-6 wanneer de knop rechtsom wordt gedraaid om aan te geven dat de middenring is ingeschakeld. Wanneer de knop linksom wordt gedraaid, toont het paneel 7-12 om aan te geven dat de hele kookplaat is ingeschakeld. Dit is een energiebesparende functie die handig is om te koken met kleinere pannen of om te sudderen. De regeling staat UIT als de regelknop in de stand 0 wordt gedraaid.

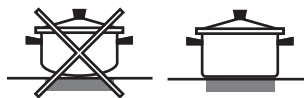
Gegevens van kookzones

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.

DE OVEN VOOR HET EERST GEBRUIKEN

! 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.

De oven gebruiken

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 **BEREIDINGSTABEL**).

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.
- 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.

Stomen +

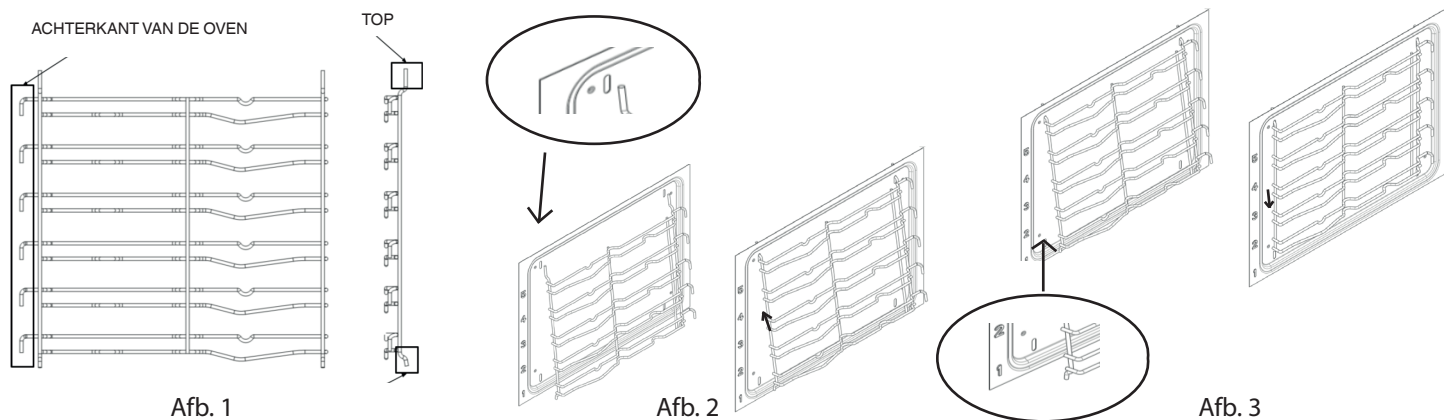
De -functies bieden uitstekende resultaten dankzij de toevoeging van stoom aan de bereidingsprogramma's. Giet drinkwater in de bodem terwijl de oven koud is en selecteer de functie die overeenkomt met uw bereidingsmethode. De optimale waterhoeveelheid en temperatuur voor elke voedselcategorie staan vermeld in de bijbehorende tabel. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie.

	LICHT/SNEL VOORVERWARMEN Om het ovenlampje aan te zetten. Om de oven snel voor te verwarmen.
	STATISCH Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
	CONVENTIONEEL BAKKEN Om tegelijkertijd op maximaal twee roosters te bereiden. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten. Met deze functie kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden.
	GRILLEN Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. 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 ovenrooster en voeg 200 ml drinkwater toe.
	TURBO GRILL Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het ovenrooster en voeg 200 ml drinkwater toe.
	ONDERWARMTE Deze functie kan worden gebruikt om gevulde taarten af te bakken of om soepen in te dikken. Gebruik deze functie gedurende de laatste 10/15 minuten van de bereiding.
	ONTDOOIEN Om etenswaren snel te ontdooien.
	ONDERWARMTE + VENTILATOR 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 steunhoogte. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
	STOOM 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.
	HETE LUCHT 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.

DE ROOSTERS AAN DE ZIJKANT BEVESTIGEN

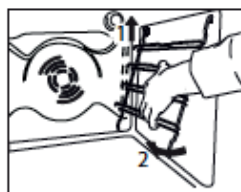


Uw nieuwe fornuis wordt geleverd met 2 chromen roostersteunen die samen met de roosters in de oven zitten. De bovenste stangen zijn langer dan de onderste, de haken zitten aan de achterkant van de oven. Zie Fig. 1. De bovenkant van de roostersteunen grijpt in sleuven in de zijwand van de oven, zie Fig.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

MONTEREN VAN DE ROOSTERGELEIDERS (INDIEN BIJGELEVERD)

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

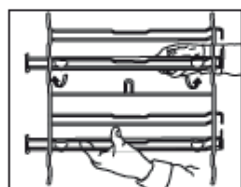
1. Verwijder de steunroosters (Fig. 1)
2. Verwijder de plastic bescherming van de roostergeleiders (Fig. 2).
3. Plaats het bovenste gedeelte van de roostergeleiders op de steunroosters. Controleer of de telescopische looprails gemakkelijk tot de voorzijde van de oven kunnen worden verplaatst. Druk vervolgens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



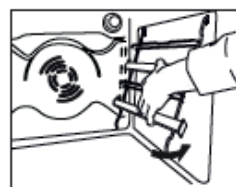
Afb. 1



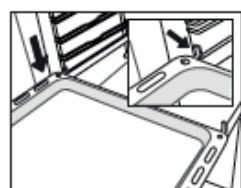
Afb. 2



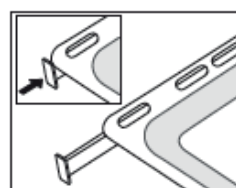
Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5



Afb. 6

ACCESSOIRES

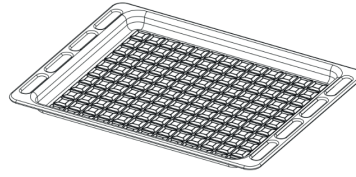
ROOSTER



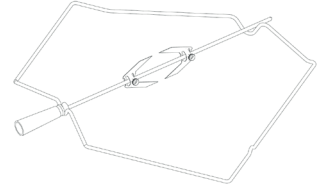
DIEPE LADE



BAKPLAAT



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)

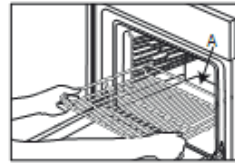


Fig. 1A

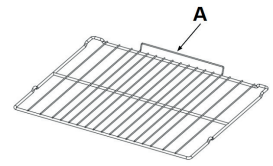






























































Fig. 1B
































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.

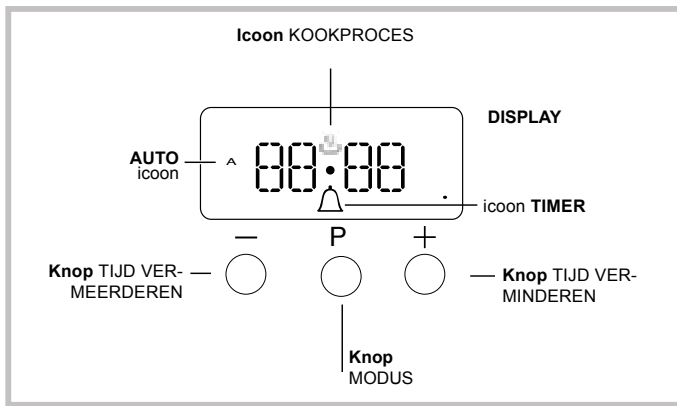
RECEPT	FUNCTIE	VOORVERW.	TEMP. (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU (L-nummer) EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake	STATISCH	JA	170	30 - 50	L-2  
Taarten / Luchtige cake	HETE LUCHT	JA	150 - 160	40 - 60	L-3  
Taarten / Luchtige cake	HETE LUCHT	JA	160	40 - 70	L-5 L-2  
Gevulde taart (Kaastaart, strudel, fruittaart)	STATISCH	JA	160-180	40-60	L-2  
Gevulde taart (Kaastaart, strudel, fruittaart)	HETE LUCHT	JA	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Koekjes / Shortbread	STATISCH	JA	140	30 - 60	L-3  
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140	30 - 60	L-5 L-3  
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 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 L-2  
Kleine taartjes / Muffins	HETE LUCHT	JA	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Soesjes	STATISCH	JA	170 - 200	20 - 50	L-3  
Soesjes	HETE LUCHT	JA	170 - 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 L-4 L-2  
Meringues	STATISCH	JA	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	HETE LUCHT	JA	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Meringues	HETE LUCHT	JA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 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 L-4 L-2  
Pizza / Brood / Focaccia	HETE LUCHT	JA	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 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 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): Vruchtentaart Lasagne Braadstuk	HETE LUCHT	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Complete maaltijd (Cook4): Vruchtentaart Lasagne Vleesstukken 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

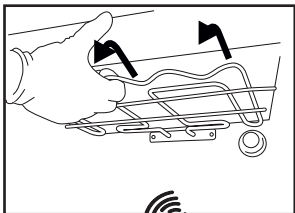
- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Een oppervlak dat niet goed wordt schoon gehouden kan de gevoeligheid van de knoppen van 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 kookplatreiniger (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

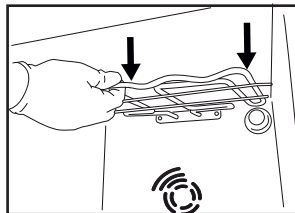
- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen corrosieve of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken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

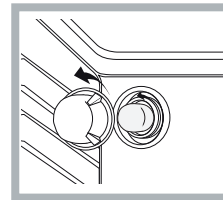
- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig 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/230V typeG9

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

De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

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

KATALYTISCHE REINIGING

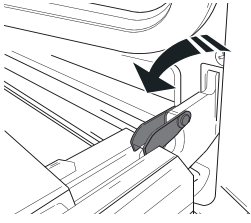
Dit zijn panelen die bedekt zijn met een special emailaag, die het vet absorbeert dat uit voedsel vrijkomt tijdens de bereiding. Dit email is redelijk stevig dus de uiteenlopende accessoires (rekken, druipbakjes enz.) kunnen erlangs schuiven zonder de panelen te beschadigen. Er kunnen witte markeringen verschijnen op de oppervlakken; hierover moet u zich geen zorgen maken.

Toch moet het volgende worden vermeden:

- krassen in het email met scherpe voorwerpen (een mes, bijvoorbeeld);
- het gebruik van reinigingsmiddelen of schurende stoffen

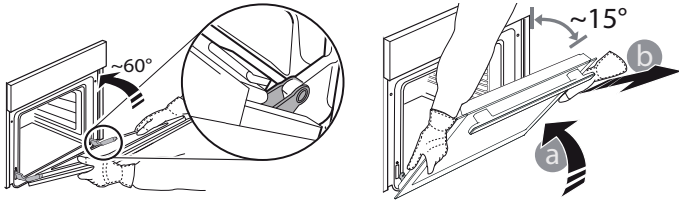
HET GLAS VAN DE OVENDEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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.

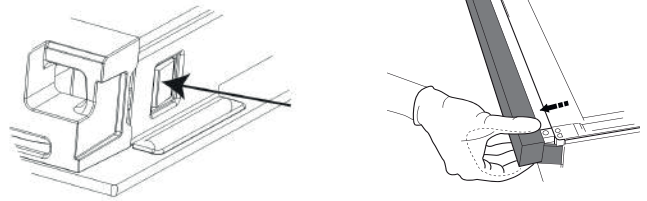
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

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.

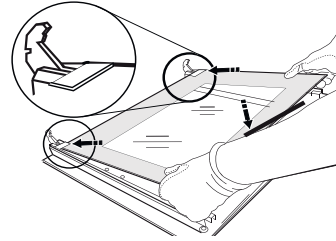
CLICK EN CLEAN - DE RUIT REINIGEN

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

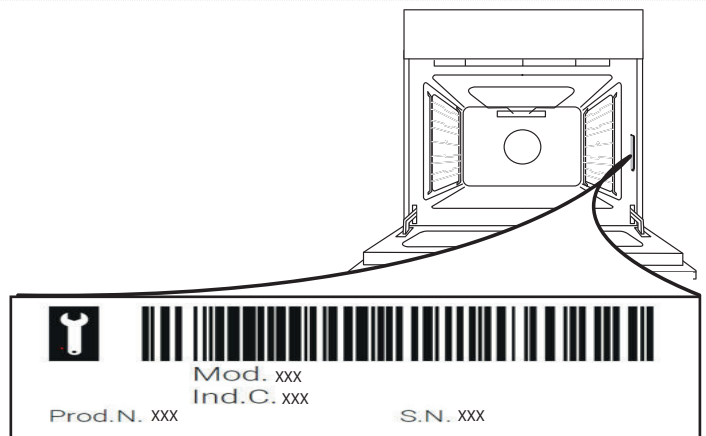
Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

KLANTENSERVICE

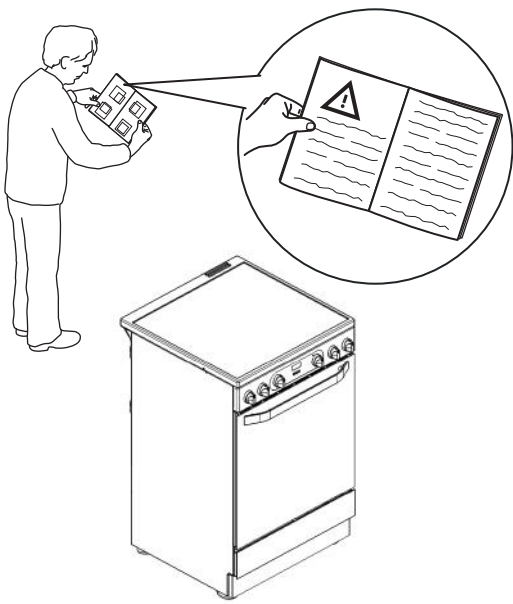
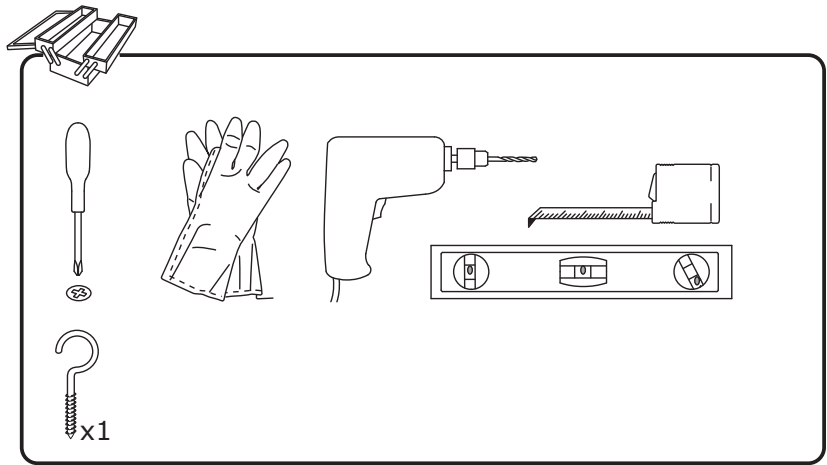
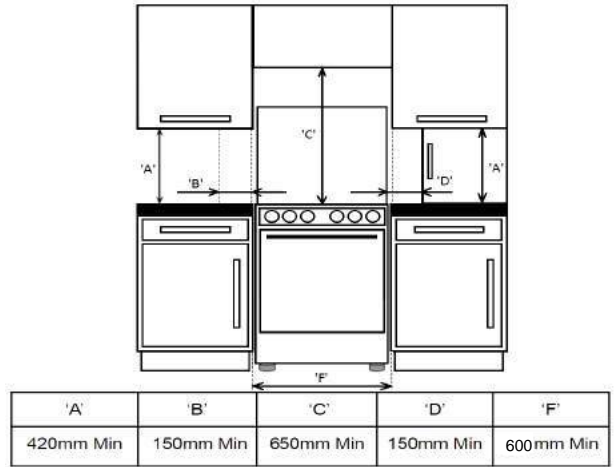
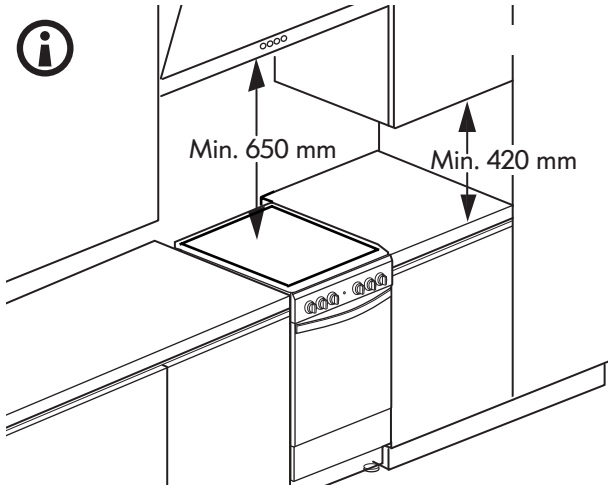
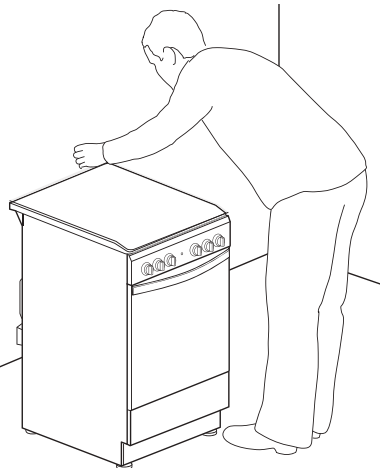
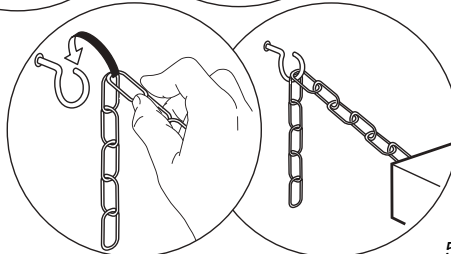
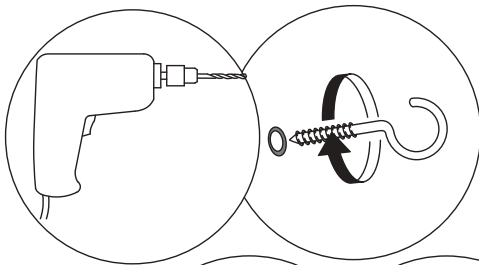
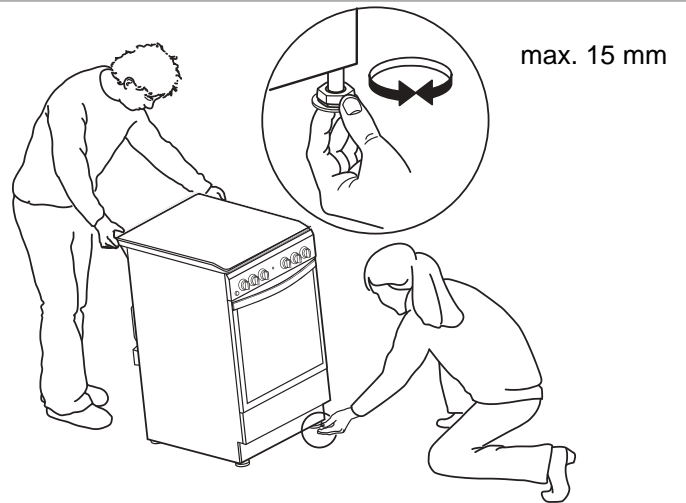
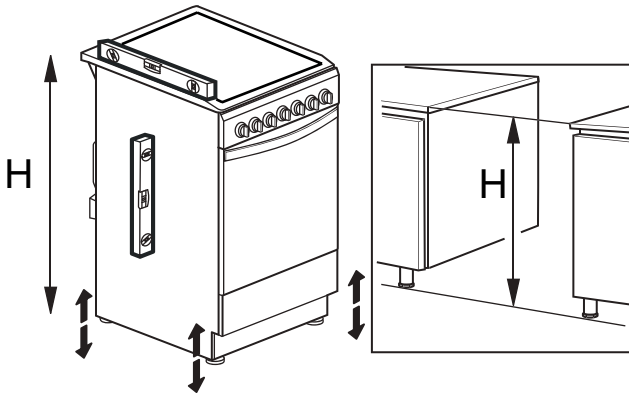
Bel voor assistentie het nummer dat in het garantieboekje staat, dat bij het product is bijgesloten, of volg de instructies op onze website.

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.

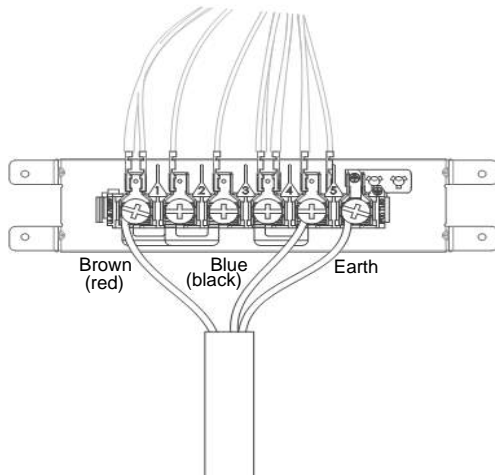
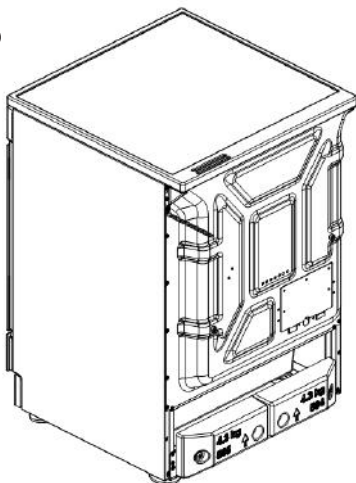


Let op: Wend u tot een erkend Servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is waarvan u de zekerheid heeft dat er originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparaties correct worden uitgevoerd. Raadpleeg het bijgesloten garantieboekje voor meer informatie over de garantie.

1**2****3** ⓘ**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

