

ACMT 6533 / WH

 **Whirlpool**

GR Greek

Οδηγίες Χρήσης

ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ

Περιεχόμενα

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ,3

Περιγραφή της συσκευής Γενική άποψη,16

Περιγραφή της συσκευής Πίνακας ελέγχου,16

Εγκατάσταση,17

Έναρξη λειτουργίας και χρήση ,19

Λειτουργία ρολογιού/χρονόμετρο,22

Χρήση της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών ,24

Φροντίδα και συντήρηση ,25

NL Nederland

Inhoud

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ,7

Beschrijving van het apparaat Algemeen overzicht ,27

Beschrijving van het apparaat Bedieningspaneel ,27

Installatie ,28

Opstarten en gebruik ,30

Klok/Minuut timer bediening ,33

Het gebruik van de glazen keramische kookplaat ,35

Zorg en onderhoud ,36

DE Deutsch

Bedienungsanleitungen

HERD UND OFEN

Inhalt

Bedienungsanleitungen, 2

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE,11

Beschreibung des Geräts-Übersicht, 38

Beschreibung des Geräts-Schalttafel, 38

Aufstellung, 39

Inbetriebsetzung und Gebrauch 41

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter, 43

Verwendung der Glas-Keramik Kochflächen, 45

Pflege und Wartung, 46

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΤΙΣ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΤΙΣ ΤΗΡΕΙΤΕ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τους οδηγούς Υγείας και ασφάλειας και Χρήσης και φροντίδας. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ετοιμότητα χρήσης για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες θα πρέπει επίσης να είναι διαθέσιμες στον ιστότοπο: www.whirlpool.eu

ΗΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΆΛΛΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ

Αυτό το εγχειρίδιο, αλλά και η ίδια η συσκευή, παρέχουν σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας, που πρέπει να τις διαβάσετε όλες και να τις τηρείτε πάντα.

Αυτό είναι το σύμβολο ειδοποίησης ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας ειδοποιεί για δυνητικούς κινδύνους που μπορούν να προκαλέσουν θάνατο ή τραυματισμό, δικό σας και άλλων ατόμων.



Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα ακολουθούν το σύμβολο ειδοποίησης ασφαλείας ή τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ". Αυτές οι λέξεις σημαίνουν:

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.



ОПАСНОСТЬ

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό



ВНИМАНИЕ

Όλες οι προειδοποιήσεις ασφαλείας παρέχουν συγκεκριμένες λεπτομέρειες του δυνητικού κινδύνου που υπάρχει και υποδεικνύουν πώς να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού, ζημιάς και ηλεκτροπληξίας, που προέρχεται από την ακατάλληλη χρήση της συσκευής. Τηρείτε προσεκτικά τις οδηγίες που ακολουθούν.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσουν σε κινδύνους. Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη για σωματικές βλάβες σε άτομα ή ζώα ή για υλικές ζημιές, αν δεν τηρηθούν αυτές οι υποδείξεις και τα μέτρα προφύλαξης.

- Πρέπει να κρατάτε μακριά τα πολύ μικρά (0-3 ετών) και τα μικρά παιδιά (3-8 ετών), εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά από 8 ετών και πάνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης μπορούν να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και αν κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση για μαγείρεμα τροφίμων. Δεν επιτρέπεται καμία άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση χώρων).
- Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση και επομένως πρέπει να κρατάτε μακριά της τα μικρά παιδιά.
- Μην επιτρέπεται στη συσκευή να έρθει σε επαφή με ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά έως ότου έχουν κρυώσει τελείως όλα τα μέρη της.
- Κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης ή την εσωτερική επιφάνεια της συσκευής - κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Τα λάδια και τα λίπη μπορούν να αναφλεγούν εύκολα αν υπερθερμανθούν. Πάντα να παραμένετε σε εγρήγορση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη, λάδι ή οινόπνευμα (π.χ. ρούμι, κονιάκ ή κρασί).
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν ξηραίνετε τρόφιμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη θερμαίνετε ή μαγειρεύετε με σφραγισμένα βάζα ή δοχεία μέσα στη συσκευή. Η πίεση που δημιουργείται στο εσωτερικό τους μπορεί να τα κάνει να εκραγούν, προξενώντας ζημιές στη συσκευή.

- Αν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά κατά το μαγείρεμα τροφίμων (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), να θυμάστε ότι το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Επομένως, υπάρχει κίνδυνος, οι ατμοί του οινοπνεύματος να αναφλεγούν αν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρέτε σκεύη και αξεσουάρ, προσέχοντας να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Αν η συσκευή είναι εξοπλισμένη για χρήση θερμομέτρου φαγητού, χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο που συνιστάται για αυτό το φούρνο.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος, γιατί μπορεί να πιάσουν φωτιά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας (μόνο για συσκευές με γυάλινη επιφάνεια).

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Απαγορεύεται η επαγγελματική χρήση της συσκευής. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης ή λανθασμένης ρύθμισης των χειριστηρίων.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιείται σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
 - Περιοχές κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - Αγροτόσπιτα.
 - Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα οικιακού τύπου.
 - Περιβάλλοντα τύπου νοικοκυριού με πριωνό.
 - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος τροφοδοσίας.

- Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες όπως δοχεία αεροζόλ και μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή: μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά αν ενεργοποιηθεί κατά λάθος η συσκευή.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Η εγκατάσταση και οι επισκευές πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής εκτός αν αυτό επιτρέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να πραγματοποιούν εργασίες εγκατάστασης. Κρατάτε τα παιδιά μακριά κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, μέρη από πολυστυρένιο κλπ.) μακριά από παιδιά, κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης της συσκευής αλλά και μετά.
- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια σε όλες τις εργασίες αποσυσκευασίας και εγκατάστασης.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, απευθυνθείτε στο κατάστημα πώλησης ή στο πλησιέστερο Σέρβις.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής κλείνει σωστά. Σε περίπτωση προβλημάτων, απευθυνθείτε στο κατάστημα πώλησης ή στο πλησιέστερο Σέρβις. Για να αποτρέψετε οποιαδήποτε ζημιά, αφαιρέστε το φούρνο από τη βάση αφρώδους πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.
- Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνει από δύο ή περισσότερα άτομα.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης.
- Κατά την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν θα προκαλέσει ζημιά στο καλώδιο ρεύματος.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία εγκατάστασης.
- Τα ντουλάπια κουζίνας που είναι σε επαφή με τη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμότητα (έως τουλάχισ. 90 °C).
- Μετά την εγκατάσταση δεν πρέπει να είναι πλέον προσπελάσιμη η κάτω πλευρά της συσκευής.
- Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής αφήνετε ελεύθερο το ελάχιστο διάκενο ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας του πάγκου και την πάνω πλευρά του φούρνου.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βάση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΡΕΥΜΑ

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων συμφωνεί με την οικιακή σας παροχή.
- Η πινακίδα στοιχείων βρίσκεται στην μπροστινή πλευρά του φούρνου (είναι ορατή όταν ανοίγει η πόρτα).
- Για να συμμορφώνεται η εγκατάσταση με τους κείμενους κανονισμούς ασφαλείας, απαιτείται διακόπτης όλων των πόλων με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 mm.
- Οι κανονισμοί απαιτούν η συσκευή να είναι γειωμένη.
- Για συσκευές στις οποίες υπάρχει τοποθετημένο φως, αν το φως δεν είναι κατάλληλο για την πρίζα σας, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης, πολύπριζα ή αντάπτορες. Μη συνδέσετε τη συσκευή σε πρίζα που ελέγχεται με τηλεχειριστήριο.
- Το καλώδιο ρεύματος πρέπει να είναι αρκετά μακρύ για τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος, όταν η συσκευή έχει τοποθετηθεί μέσα στην υποδοχή της.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.
- Αν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με ακριβώς ίδιο. Το καλώδιο ρεύματος επιτρέπεται να αντικατασταθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό σε συμμόρφωση με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους κείμενους κανονισμούς ασφαλείας. Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν το καλώδιο ρεύματος ή το φως της έχει υποστεί ζημιά, αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν η ίδια η συσκευή έχει υποστεί ζημιά ή σας έχει πέσει. Μη βυθίσετε το καλώδιο ρεύματος ή το φως σε νερό. Κρατάτε το καλώδιο μακριά από καυτές επιφάνειες.
- Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στο χρήστη μετά την εγκατάσταση.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με κανένα βρεγμένο μέρος του σώματος και μην κάνετε χειρισμούς σε αυτή όταν είστε υπόληθοι.

ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή πρέπει να επιτηρείται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος. Αν η διαδικασία μαγειρέματος είναι σύντομη, πρέπει να υπάρχει συνεχής επιτήρηση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών μπορεί να είναι επικίνδυνο και να αποτελέσει αιτία πυρκαγιάς. Ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.


- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της πλάκας εστιών, γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Μη χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών σαν επιφάνεια εργασίας ή στήριγμα.
- Πρέπει να προσέχετε να αφαιρείτε κάθε χυμένο υλικό από το γυάλινο κάλυμμα πριν το ανοίξετε. Αφήνετε την επιφάνεια της πλάκας εστιών να κρυώσει πριν κλείσετε το κάλυμμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ




- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης.
- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια για τις εργασίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να βεβαιώνετε ότι η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας της συσκευής, γιατί αυτά μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, κάτι που μπορεί να προκαλέσει θραύση του τζαμιού.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης.
- Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν ή διαβρώνουν, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή σύρμα τριψίματος.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

- Τα υλικά συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και επισημαίνονται με το σύμβολο  ανακύκλωσης. Επομένως τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπεύθυνο τρόπο και με πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη αποβλήτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΩΦΕΛΙΜΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ



- Όταν θέλετε να απορρίψετε τη συσκευή στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, αχρηστέψτε τη κόβοντας το καλώδιο ρεύματος και αφαιρώντας τις πόρτες και τα ράφια (αν υπάρχουν) ώστε να μην μπορούν να σκαρφαλώσουν παιδιά ή να κλειστούν μέσα της.
- Αυτή η συσκευή έχει κατασκευαστεί με ανακυκλώσιμα  ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε τη σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης αποβλήτων.
- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την κατεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, απευθυνθείτε στην αρμόδια τοπική σας αρχή, στην υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή στο κατάστημα αγοράς.
- Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ σχετικά με τα Απόβλητα ειδών Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, θα βοηθήσετε να αποτραπούν ενδεχόμενες αρνητικές συνέπειες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από ακατάλληλη μεταχείριση  προϊόντος αυτού ως απόβλητου.
- Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έντυπα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά να παραδίδεται σε κατάλληλο κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο αν αυτό καθορίζεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιείτε σκούρα λακαρισμένα ή εμαγιέ σκεύη ψησίματος επειδή αυτά απορροφούν τη θερμότητα πολύ καλύτερα.
- Απενεργοποιείτε το φούρνο 10/15 λεπτά πριν τη λήξη του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Το φαγητό που χρειάζεται παρατεταμένο μαγείρεμα θα συνεχίσει να μαγειρεύεται ακόμα και όταν έχει απενεργοποιηθεί ο φούρνος.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

- Αυτή η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού (Eco Design) των Ευρωπαϊκών κανονισμών αριθμ. 65/2014 και αριθμ. 66/2014 σε συμμόρφωση με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις του φούρνου (Υx-ΠxΒ)	32,4x45,5x41,3 cm
Όγκος	61 λίτρα
Χρήσιμες διαστάσεις σχετικά με το	πλάτος 42 cm
διαμέρισμα φούρνου	βάθος 44 cm
Τάση και	ύψος 8,5 cm
συχνότητα	βλέπε πινακίδα στοιχείων
Κεραμική πλάκα εστιών	
Πίσω αριστερά	1200 W
Πίσω δεξιά	2300 W
Μπροστά αριστερά	1700 W
Μπροστά δεξιά	1200 W
Μέγ. κατανάλωση κεραμικής πλάκας εστιών	6400 W
ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ και ECODESIGN	Κατανάλωση ενέργειας για λειτουργία θέρμανσης με φυσική αγωγή της θερμότητας: Λειτουργία με αγωγή θερμότητας 
	Λειτουργία θέρμανσης για δηλωθείσα κατανάλωση ενέργειας για κατηγορία φυσικής αγωγής της θερμότητας: Ψήσιμο. 

ΣΕΡΒΙΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ

Πριν καλέσετε το Σέρβις

1. Δείτε αν μπορείτε να διορθώσετε το πρόβλημα μόνοι σας (βλέπε τον "Οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων").
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε πάλι τη συσκευή και δείτε αν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει.

Αν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει μετά τους παραπάνω ελέγχους απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Σέρβις.

Αναφέρετε: τον τύπο της βλάβης,

- ακριβώς τον τύπο και το μοντέλο του φούρνου,
- τον αριθμό Σέρβις (τον αριθμό που δίνεται μετά τη λέξη "Σέρβις" στην πινακίδα στοιχείων) που βρίσκεται μέσα από την πόρτα του θαλάμου. Ο αριθμός σέρβις δίνεται και στο βιβλιάριο εγγύησης,
- την πλήρη διεύθυνσή σας,
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Για επισκευές απευθυνθείτε σε ένα **Εξουσιοδοτημένο σέρβις**, όπως υποδεικνύεται στην εγγύηση.

Αν πραγματοποιηθεί οποιαδήποτε εργασία από τεχνικούς που δεν ανήκουν στα εξουσιοδοτημένα κέντρα Σέρβις του κατασκευαστή, ζητήστε μια απόδειξη που να αναφέρει την εργασία που πραγματοποιήθηκε και βεβαιωθείτε ότι τα ανταλλακτικά είναι γνήσια.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να υποβαθμίσει την ασφάλεια και την ποιότητα του προϊόντος.

SERVICE 00 0000 00000



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Voor u het apparaat in gebruik neemt, moet u de gezondheids- en veiligheidsrichtlijnen en de onderhouds- en gebruikshandleiding zorgvuldig te lezen. Houd deze instructies bij de hand voor een eventuele raadpleging in de toekomst.

Deze instructies zijn ook beschikbaar op de website: www.whirlpool.eu

UW VEILIGHEID EN DE VEILIGHEID VAN ANDEREN IS UITERST BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf voorzien belangrijke veiligheidswaarschuwingen die altijd moeten gelezen en gerespecteerd.



Dit is het veiligheid alarmsymbool.

Dit symbool wijst u op potentiële gevaren die fataal kunnen aflopen of u en anderen kunnen kwetsen.

Alle veiligheidsberichten volgen het veiligheid alarmsymbool of het woord "DANGER" of "WARNING". Deze woorden betekenen:



GEVAREN

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien ze niet wordt vermeden, ernstige letsels zal veroorzaken.



WAARSCHUWING

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien ze niet wordt vermeden, ernstige letsels kan veroorzaken.

Alle veiligheidswaarschuwingen bieden specifieke details met betrekking tot het aanwezige potentiële risico en die aantonen hoe u het risico op letsels, schade en elektrische schokken kunt verminderen als resultaat van een incorrect gebruik van het apparaat. Respecteer de volgende instructies zorgvuldig.

Het niet naleven van deze instructies kan resulteren in ernstige risico's. De fabrikant weigert elke vorm van aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan eigendom als dit advies en deze voorzorgsmaatregelen niet worden gerespecteerd.

- Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt worden gehouden tenzij ze onder permanent toezicht staat.
- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderd fysiek, sensorisch en mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat enkel gebruiken als ze onder toezicht staan of als instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en als ze de bestaande risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het apparaat is exclusief ontworpen voor huishoudelijk gebruik om etenswaren te bereiden. Andere toepassingen zijn niet toegelaten (bijv. een kamer opwarmen).
- Het apparaat en haar toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Jonge kinderen moeten dus uit de buurt worden gehouden.
- Laat het apparaat niet in contact komen met stoffen of andere ontvlambaar materiaal tot alle onderdelen volledig afgekoeld zijn.
- Tijdens en na gebruik mag u de verwarmingselementen of de interne oppervlakken niet aanraken - brandrisico.
- Oververhitte olie en vetten branden gemakkelijk. Blijf altijd waakzaam wanneer u etenswaren bereidt met veel vet, olie of alcohol (bijv. rum, cognac, wijn).
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht tijdens het drogen van etenswaren.
- Περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενου δωματίου με πρωινό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους.

WAARSCHUWING: U mag geen afgesloten containers opwarmen of bereiden in het apparaat. De druk die opbouwt in deze containers kan ontploffingen veroorzaken waardoor u het apparaat kunt beschadigen.

- Als u alcoholische dranken gebruikt tijdens de bereidingen (bijv. rum, cognac, wijn) mag u niet vergeten dat alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Als resultaat bestaat het risico dat de vrijgekomen dampen van de alcohol in brand schieten als ze in contact komen met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik ovenwanten om pannen en accessoires te verwijderen. Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Als het apparaat geschikt is voor het gebruik van een sonde mag u enkel de temperatuursonde gebruiken die geschikt is voor deze oven.

BRANDGEVAAR: U mag geen zaken bewaren op de kookoppervlakken aangezien ze in brand kunnen schieten.

WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden (enkel voor apparaten met een glazen oppervlak).

BEOOGD GEBRUIK VAN HET PRODUCT

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Elk professioneel gebruik van dit apparaat is verboden.
- De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor incorrect gebruik of een incorrecte instelling van de bedieningsknoppen.
 - Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - Personeelskeuken in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - Boerderijen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed and breakfast omgevingen.
- Gebruik het apparaat niet buiten.

OPGELET: De branders mogen niet worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.

- U mag geen explosieve of ontvlambare stoffen zoals aerosol flessen opslaan in het apparaat en u mag geen benzine of andere ontvlambaar materiaal in of in de buurt van het apparaat opslaan: dit kan brand veroorzaken als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

INSTALLATIE

- De installatie en reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus, conform met de instructies van de fabrikant en de lokale veiligheidsregels. U mag geen enkel onderdeel van het apparaat repareren of vervangen, tenzij specifiek vermeld in de handleiding.
- Kinderen mogen geen installatiebewerkingen uitvoeren. Houd kinderen uit de buurt tijdens de installatie van het apparaat. Bewaar de verpakking (plastic zakken, polystyreen onderdelen, etc.) buiten het bereik van kinderen tijdens en na de installatie van het apparaat.
- Gebruik beschermende handschoenen om alle verpakking te verwijderen en de installatie uit te voeren.
- Na het uitpakken van het apparaat moet u controleren of het niet beschadigd is tijdens het transport. Als u problemen vaststelt, moet u contact opnemen met de verdelen of uw dichtstbijzijnde dienst na verkoop.
- Na het uitpakken van het apparaat moet u controleren of de deur van het apparaat correct sluit. Als u problemen vaststelt, moet u contact opnemen met de verdelen of uw dichtstbijzijnde dienst na verkoop. Om schade te voorkomen, mag u de oven enkel verwijderen uit de polystyreen schuimbasis aan het einde van de installatie.
- Het apparaat moet worden gehanteerd en geïnstalleerd door twee of meer personen.
- Het apparaat moet losgekoppeld worden van de voeding voor de installatie wordt uitgevoerd.
- Tijdens de installatie moet u er op toezien dat u het netsnoer niet beschadigt.
- Schakel het apparaat enkel in aan het einde van de installatieprocedure.
- Keukeneenheden die in contact komen met het apparaat moeten hittebestendig zijn (min 90°C).
- Na de installatie mag de onderzijde van het apparaat niet meer toegankelijk zijn.
- Voor een correcte bediening van het apparaat mag u de minimum opening tussen de werktafel en de bovenste rand van de oven niet blokkeren.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.
- Het apparaat mag niet op een basis geplaatst worden.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Zorg ervoor dat de spanning vermeld op het naamplaatje overeenstemt met die van uw netwerk thuis.
- Het naamplaatje bevindt zich op de voorzijde van de oven (zichtbaar als de deur geopend is).
- Om zeker te zijn dat de installatie conform is met de huidige veiligheidsregelgeving is een meerpolige schakelaar met een minimum contactopening van 3 mm vereist.
- Het is wettelijk vereist dat het apparaat geaard wordt.
- Voor apparaten met een vaste stekker, als de stekker niet geschikt is voor uw stopcontact moet u contact opnemen met een gekwalificeerde technicus.
- Gebruik geen verlengsnoeren, meerdere stopcontacten of adapters. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een stopcontact dat kan bediend worden met een afstandsbediening.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, aangebracht in de behuizing, te kunnen aansluiten op het elektrisch net.
- Trek niet aan de stroomkabel.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen met een identiek snoer. -Het netsnoer moeten worden vervangen door een gekwalificeerde technicus, conform met de instructies van de fabrikant en de lokale veiligheidsregels. Neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum.
- U mag dit apparaat niet bedienen als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als het niet correct werkt of als het beschadigd of gevallen is. U mag het snoer of de stekker niet in water onderdompelen. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- De elektrische onderdelen moeten toegankelijk blijven voor de gebruiker na de installatie.
- U mag het apparaat niet aanraken met een nat lichaamsdeel en u mag het niet bedienen op blote voeten.

CORRECT GEBRUIK


- OPGELET:** De bereiding moet onder toezicht gebeuren. Een korte bereiding moet voortdurend onder toezicht gebeuren.
- WAARSCHUWING:** Etenswaren bereiden zonder toezicht op een brander met vet of olie kan gevaarlijk zijn en resulteren in brand. Probeer een dergelijke brand nooit te blussen met water maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de brander worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
 - Gebruik de brander niet als een werkoppervlak of als steun.
 - U moet alle gemorste materiaal voorzichtig van het glazen deksel verwijderen voor u het opent. Laat de brander afkoelen voor u het deksel sluit.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Het apparaat moet losgekoppeld worden van de voeding voor de reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd.
- Draag beschermende kledij als u het apparaat reinigt of onderhoudt.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voor u de lamp vervangt om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de deur van het apparaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voor u het reinigt of onderhoudt.
- Gebruik geen schurende of corrosieve producten, chloor gebaseerde reinigers of schuurponsjes.

HET MILIEU BESCHERMEN

VERWIJDERING VAN VERPAKKING

- De verpakking is 100% recyclebaar en is gemarkeerd met het recycle symbool . De uiteenlopende delen van de verpakking moet dus op verantwoordelijke wijze worden verwijderd conform de lokale autoriteiten regelgeving die de afvalverwerking regeren.

HUISHOUDELIJKE APPARATEN SLOPEN



- Wanneer het apparaat gesloopt wordt, moet u het onbruikbaar maken door het netsnoer door te knippen en de deuren en laden (indien aanwezig) te verwijderen zodat kinderen er niet in kunnen klimmen en geklemd raken.
- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar  en herbruikbaar materiaal. Weggoien in overeenstemming met lokale afvalverwerking regelgeving.
- Voor bijkomende informatie over de behandeling, recuperatie en recycling van huishoudelijke elektrische apparaten kunt u contact opnemen met de bevoegde lokale autoriteiten, de collectiedienst voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt weggegooid, helpt u potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die het gevolg kunnen zijn van de ongeschikte afvalverwerking van dit product.
- Het symbool op  het product of op de begeleidende documentatie wijst er op dat het niet als huishoudelijk afval mag behandeld worden maar dat het naar een geschikt collectiecentrum voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting.

ENERGIEBESPARING TIPS

- U mag de oven enkel voorverwarmen indien gespecificeerd in de bereidingstabel of uw recept.
- Gebruik donkere gelakte of enamel bakmodules want deze absorberen de warmte beter.
- Schakel de oven 10/15 minuten uit voor de ingestelde bereidingsduur. Etenswaren die lange tijd in de oven moeten worden geplaatst, blijven koken wanneer de oven uitgeschakeld is.*

CONFORMITEITSVERKLARING

- Dit apparaat voldoet aan de Eco Ontwerp vereisten van Europese regelgeving n. 65/2014 en n. 66/2014 in conformiteit met de Europese norm EN 60350-1.

EIGENSCHAPPENTABEL	
Oven afmetingen (HxBxD)	32,4x45,5x41,3 cm
Volume	61 λίτρα
Nuttige afmetingen van het ovencompartime	breedte 42 cm
	diepte 44cm
	hoogte 8,5 cm
Spanning en frequentie	
Keramische brander	zie naamplaatje
Achter links achter	1200 W
rechts voor	2300 W
links voor	1700 W
rechts	1200 W
Max. keramische kookplaat verbruik	6400 W
ENERGIELABEL en ECODESIGN	Energieverbruik voor natuurlijke convectie - verwarmingsmodus: Convectiemodus 
	Aangegeven energieverbruik voor geforceerde convectie - verwarmingsmodus: Bakken 

Dienst na verkoop

Voor u contact opneemt met de Dienst na verkoop:

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen (zie de "Probleemoplossen gids").
2. Schakel het apparaat uit en opnieuw in om te zien of het probleem aanhoudt.

Als het defect niet opgelost is na de bovenstaande controles moet u contact opnemen met uw dichtstbijzijnde Dienst na verkoop.

Specificeer: het type defect;

- exact type en model van de oven;
- het nummer van de dienst na verkoop (het nummer aangeduid na het woord "Service" op het naamplaatje) in het opbergvak. Het nummer van de service staat ook vermeld in de garantie.
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Neem voor reparaties contact op met een **Geautoriseerde dienst na verkoop**, aangegeven in de garantie.

Als er werkzaamheden worden uitgevoerd door technici die geen deel uitmaken van de geautoriseerde dienst na verkoop van de fabrikant moet u een ontvangstbewijs vragen met een specificatie van de uitgevoerde werken en moet u er zeker van zijn dat de reserveonderdelen originele stukken zijn.

De niet-naleving van deze regels kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE UNBEDINGT LESEN UND BEACHTEN

Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die Gesundheit- und Sicherheitshinweise sowie Bedienungs- und Pflegeanleitung durch.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.

Diese Bedienungsanleitung kann zudem auf der folgenden Website abgerufen werden: www.whirlpool.eu

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG

Das Handbuch und das Gerät selber verfügen wichtige Sicherheitswarnungen, die Sie lesen und jederzeit beachten müssen.



Das ist das Symbol für Sicherheitswarnungen.

Dieses Symbol warnt Sie vor potenziellen Gefahren, die das Risiko von Verletzungen bis einschließlich Todesfolge für Sie oder Dritte in sich bergen.

Alle Sicherheitsmeldungen stehen hinter den Sicherheitswarnungen bzw. dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“.

Diese Wörter bedeuten:



GEFAHR

Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin,

die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.



WARNUNG

Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die,

wenn sie nicht vermieden wird, zu schweren Verletzungen führen kann.

Alle Sicherheitswarnungen sind mit der Angabe spezifischer Details zu vorhandenen potentiellen Risiken verbunden und weisen darauf hin, wie das durch unangemessene Benutzung des Geräts bedingte Risiko von Verletzungen, Schaden und Stromschlag reduziert werden kann. Achten Sie insbesondere auf die folgenden Anweisungen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu ernsthaften Gefahren führen. Der Hersteller lehnt die Haftung für Verletzungen ab, die bei Menschen oder Tieren auftreten bzw. Sachschäden, die verursacht werden können, wenn diese Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

- Säuglinge bzw. Kleinkinder (0-3 Jahre) und jüngere Kinder (3-8 Jahre) sind von dem Gerät fernzuhalten, sofern sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.
- Kinder ab 8 Jahren und darüber sowie Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen dürfen das Gerät nutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Eine Nutzung für andere als den vorgesehenen Zweck ist nicht zulässig (beispielsweise zur Heizung von Räumen).
- Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß, sodass jüngere Kinder davon ferngehalten werden sollten.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt des Geräts mit Stoffen oder anderen entflammaren Materialien, solange all dessen Komponenten nicht vollständig abgekühlt sind.
- Während und unmittelbar nach der Benutzung dürfen die Heizelemente sowie die Innenseiten des Geräts nicht berührt werden, da andernfalls akute Verbrennungsgefahr besteht.
- Überhitzte Öle und Fette können sich rasch entzünden. Seien Sie bei der Zubereitung von Speisen mit Fetten, Ölen oder Spirituosen (z. B. Rum, Cognac, Wein) besonders vorsichtig.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

WARNUNG: Erhitzen bzw. kochen Sie keine geschlossenen Konservengefäße im Gerät. Der sich andernfalls in den Gefäßen aufbauende Druck könnte sonst diese zum Explodieren bringen.

- Wenn alkoholische Getränke zum Kochen der Speisen verwendet werden, sollten Sie stets daran denken, dass Alkohol bei Hitze verdampft. Als ein Ergebnis dessen besteht das Risiko, dass sich die Dämpfe entzünden können, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie Topfhandschuhe bei der Handhabung von Pfannen und Zubehör und achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Wenn das Gerät für die Nutzung eines Thermometers geeignet ist, verwenden Sie ausschließlich für diesen Herd empfohlene Modelle.

BRANDGEFAHR: Legen Sie keine Gegenstände auf die Garflächen, da sich diese entzünden könnten.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden (nur bei Geräten mit Glasoberflächen).

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS

- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt bestimmt. Die gewerbliche Nutzung des Geräts ist untersagt. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für alle aus unsachgemäßer Nutzung bzw. falscher Einstellung der Steuerung entstehenden Schäden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
 - Teeküchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und vergleichbaren Einrichtungen;
 - In landwirtschaftlicher Familienbetrieben;
 - Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Bereichen;
 - In Gästehäusern oder Pensionen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.

VORSICHT: Das Gerät darf mit keinem externen Zeitschalter oder durch separate Fernbedienungen gesteuerten Zuführungssystem betrieben werden.

- Lagern und benutzen Sie keine explosiven oder entflammaren Substanzen wie Sprühdosen oder Benzin im Gerät oder in der Nähe des Geräts: es könnte ein Brand entstehen, wenn das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

AUFSTELLUNG

- Aufstellung und Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Installateure und unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers sowie der vor Ort geltenden Vorschriften erfolgen. Führen Sie keine Reparaturen am Gerät durch und tauschen Sie niemals eigenmächtig Teile aus, sofern dies in dieser Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgegeben wurde.
- Kinder dürfen in keiner Weise an der Geräteaufstellung beteiligt werden. Halten Sie Kinder während der Aufstellungsarbeiten von dem Gerät fern. Halten Sie während und nach der Aufstellung des Geräts alle Verpackungsmaterialien (Kunststofftüten, Polystyrolelemente usw.) von Kindern fern.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät auspacken und aufstellen.
- Nach dem Auspacken des Geräts vergewissern Sie sich, dass es beim Transport nicht beschädigt worden ist. Im Falle von Problemen wenden Sie sich bitte an den Händler oder den Kundendienst in Ihrer Nähe.
- Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass die Gerätetür sich ordnungsgemäß schließen lässt. Im Falle von Problemen wenden Sie sich bitte an den Händler oder den Kundendienst in Ihrer Nähe. Um Beschädigungen vorzubeugen, entfernen Sie den Herd erst zum Zeitpunkt der Montage aus seinem Polystyrolschaumsockel.
- Das Gerät muss von zwei oder mehreren Personen transportiert und installiert werden.
- Vor der Durchführung sämtlicher Aufstellungsarbeiten muss das Gerät vom elektrischen Netz getrennt werden.
- Stellen Sie während der Installation sicher, dass das Gerät nicht das Stromkabel beschädigt.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Aufstellungsarbeiten abgeschlossen worden sind.
- Alle Küchenmöbel bzw. Geräte, die in unmittelbarer Nähe zum Gerät aufgestellt sind, müssen hitzebeständig sein (mindestens 90°C).
- Nach der Aufstellung darf das Unterteil des Geräts nicht mehr zugänglich sein.
- Zum ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts darf der Minimalabstand zwischen Arbeitsplatte und oberer Herdkante nicht verdeckt werden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Verkleidungstür montiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.

ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebenen Spannungswerte denen in Ihrem Haushalt vorhandenen entsprechen.
- Das Typenschild befindet sich an der Stirnseite des Herds (sichtbar bei geöffneter Ofentür).
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsvorschriften genügt, ist ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm erforderlich.
- Die Vorschriften verlangen, dass das Gerät geerdet ist.
- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektroinstallateur, wenn bei Geräteausführungen mit konfektioniertem Stecker, dieser nicht an die Wandsteckdose angeschlossen werden kann.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, Mehrfachsteckdosen oder Adaptern ist nicht zulässig. Der Anschluss des Geräts an eine per Zeitschaltuhr gesteuerte Steckdose ist nicht zulässig.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Entfernung von der Anschlussbuchse bis zur Anschlussstelle an die Stromleitung überbrücken zu können.
- Ziehen Sie niemals am Stromkabel.

- Ein beschädigtes Stromkabel ist unverzüglich auszutauschen. Das Stromkabel darf nur durch qualifizierte Installateure und unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers sowie der geltenden Vorschriften erfolgen. Kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst.
- Das Gerät darf niemals mit beschädigtem Stromkabel oder Netzstecker verwendet werden. Gleiches gilt, falls das Gerät beschädigt oder umgestoßen bzw. fallen gelassen wurde. Tauchen Sie die Netzkabel oder Netzstecker niemals in Wasser. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Nach der Aufstellung dürfen die elektrischen Komponenten für Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen, und bedienen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Alle kurzen Koch- und Garvorgänge sind durchgehend zu beaufsichtigen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochfläche kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie nie Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.


- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Benutzen Sie die Herdplatte nicht als Arbeits- oder Stellfläche.
Vor dem Öffnen sollten alle Verschüttungen sorgfältig vom Glasdeckel entfernt werden.
Lassen Sie die Herdplattenoberfläche abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.

REINIGUNG UND WARTUNG


- Vor der Reinigung bzw. Wartung muss das Gerät vom elektrischen Netz getrennt werden.
- Bei Reinigungs- und Wartungsvorgängen bitte Schutzhandschuhe verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe ersetzen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Die Reinigung mit einem Dampfreiniger ist nicht zulässig.
- Verwenden Sie keine harten scheuernden Reiniger oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da dies die Oberfläche verkratzt und zum Zerspringen des Glases führt.
- Vor der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Produkte, Chlorreiniger bzw. Topfscheuerlappen.


SCHUTZ DER UMWELT

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % recycelbar und mit dem Recycling-Symbol  markiert. Die verschiedenen Teile der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den örtlichen gesetzlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

AUSSERBETRIEBNAHME VON HAUSHALTSGERÄTEN

- Bei der Außerbetriebnahme des Geräts ist dieses durch Abschneiden des Stromkabels sowie den Abbau der Tür und der Einsätze (sofern vorhanden) unbrauchbar zu machen, so dass Kinder, sollten sie hinein klettern, nicht darin eingesperrt sind.
- Dieses Gerät wurde unter Verwendung recyclingfähiger  bzw. wiederverwertbarer Materialien hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den behördlichen Vorschriften erfolgen.
- Weitere Informationen zur Entsorgung, Erfassung und Wiederverwertung von Elektrohaushaltsgeräten erhalten Sie bei den zuständigen Behörden, den Recyclingunternehmen bzw. in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Dieses Gerät verfügt über eine Kennzeichnung gemäß der EU-Direktive 2012/19/EU zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE).
- Durch die Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts helfen Sie, potenzielle Umwelt- und Gesundheitsschäden zu verhindern, die sonst durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Geräts verursacht werden könnten.

- Das Symbol  auf dem Produkt bzw. den dazugehörigen Unterlagen gibt an, dass es nicht in den normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern in den für die Wiederverwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zuständigen Sammelstellen abgegeben werden muss.

- Ein beschädigtes Stromkabel ist unverzüglich auszutauschen. Das Stromkabel darf nur durch qualifizierte Installateure und unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers sowie der geltenden Vorschriften erfolgen. Kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst.
- Das Gerät darf niemals mit beschädigtem Stromkabel oder Netzstecker verwendet werden. Gleiches gilt, falls das Gerät beschädigt oder umgestoßen bzw. fallen gelassen wurde. Tauchen Sie die Netzkabel oder Netzstecker niemals in Wasser. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Nach der Aufstellung dürfen die elektrischen Komponenten für Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen, und bedienen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Alle kurzen Koch- und Garvorgänge sind durchgehend zu beaufsichtigen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochfläche kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie nie Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.


- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Benutzen Sie die Herdplatte nicht als Arbeits- oder Stellfläche.
Vor dem Öffnen sollten alle Verschüttungen sorgfältig vom Glasdeckel entfernt werden.
Lassen Sie die Herdplattenoberfläche abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.

REINIGUNG UND WARTUNG


- Vor der Reinigung bzw. Wartung muss das Gerät vom elektrischen Netz getrennt werden.
- Bei Reinigungs- und Wartungsvorgängen bitte Schutzhandschuhe verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe ersetzen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Die Reinigung mit einem Dampfreiniger ist nicht zulässig.
- Verwenden Sie keine harten scheuernden Reiniger oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da dies die Oberfläche verkratzt und zum Zerspringen des Glases führt.
- Vor der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Produkte, Chlorreiniger bzw. Topfscheuerlappen.


SCHUTZ DER UMWELT

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % recycelbar und mit dem Recycling-Symbol  markiert. Die verschiedenen Teile der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den örtlichen gesetzlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

AUSSERBETRIEBNAHME VON HAUSHALTSGERÄTEN

- Bei der Außerbetriebnahme des Geräts ist dieses durch Abschneiden des Stromkabels sowie den Abbau der Tür und der Einsätze (sofern vorhanden) unbrauchbar zu machen, so dass Kinder, sollten sie hinein klettern, nicht darin eingesperrt sind.
- Dieses Gerät wurde unter Verwendung recyclingfähiger  bzw. wiederverwertbarer Materialien hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den behördlichen Vorschriften erfolgen.
- Weitere Informationen zur Entsorgung, Erfassung und Wiederverwertung von Elektrohaushaltsgeräten erhalten Sie bei den zuständigen Behörden, den Recyclingunternehmen bzw. in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Dieses Gerät verfügt über eine Kennzeichnung gemäß der EU-Direktive 2012/19/EU zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE).
- Durch die Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts helfen Sie, potenzielle Umwelt- und Gesundheitsschäden zu verhindern, die sonst durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Geräts verursacht werden könnten.

- Das Symbol  auf dem Produkt bzw. den dazugehörigen Unterlagen gibt an, dass es nicht in den normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern in den für die Wiederverwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zuständigen Sammelstellen abgegeben werden muss.



ENERGIESPARTIPPS

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn das in der Garzeitentabelle oder Ihrem Rezept vorgeschrieben ist.
- Verwenden Sie dunkel beschichtete bzw. emallierte Backformen und Bleche, da diese die Wärme besser absorbieren.
- Schalten Sie den Backofen 10/15 Minuten vor dem Ende der vorgesehenen Backzeit aus. Der Garvorgang läuft auch bei ausgeschaltetem Backofen noch für eine längere Zeit weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das Gerät erfüllt die Vorschriften für umweltgerechte Produktgestaltung der Europäischen Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in

Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

TECHNISCHE DATEN	
Herdabmessungen (HxBxT)	32,4x45,5x41,3cm
Volumen	61 Liter
Abmessungen des Backofenfachs	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 8,5 cm
Spannung und Frequenz	Siehe Typenschild
Keramikkochfläche	
Hinten links	1200W
Hinten rechts	2300 W
Vorne links	1700W
Vorne rechts	1200W
Max.	6400 W
Stromverbrauch der Keramikkochfläche	
ENERGIELABEL UND UMWELTGERECHTE PRODUKTGESTALTUNG	Energieverbrauch für den Heizmodus bei natürlicher Konvektion: 
	Konvektion-Modus 
	Erklärter Stromverbrauch für die erzwungene Konvektionskategorie - Heizmodus: Backen. 

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren

1. Prüfen Sie, ob Sie das Problem selbstständig beheben können (siehe „Anleitung zur Fehlersuche“).

2. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um zu sehen, ob das Problem weiterbesteht.

Wenn der Fehler auch nach dieser Prüfung weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.

Beschreiben Sie die Störungsart;

- den genauen Herdtyp und das Modell;
- die Kundendienstnummer (After Sales Service Number, diese befindet sich auf dem Typenschild hinter dem Wort „Service“), die beim Öffnen der Backofentür sichtbar wird. Die Kundendienstnummer findet sich zudem im Garantieheft;
- Ihre vollständige Adresse;
- Ihre Telefonnummer.

Wenden Sie sich für Reparaturen an den **zuständigen Kundendienst**, dessen Kontaktdaten im Garantieheft angegeben sind.

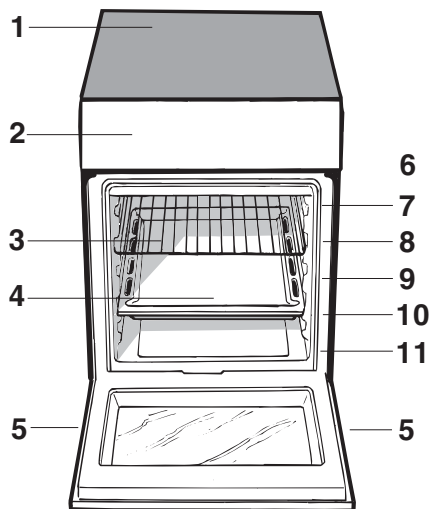
Sollten Reparaturen durch Fachinstallateure ausgeführt werden, die nicht zum durch den Hersteller autorisierten Kundendienst gehören, fordern Sie eine genaue Aufstellung der durchgeführten Arbeiten und achten Sie darauf, dass nur **Originalersatzteile** eingebaut werden.

Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann die Sicherheit und die Qualität des Geräts beeinträchtigen.

SERVICE 00 0000 00000



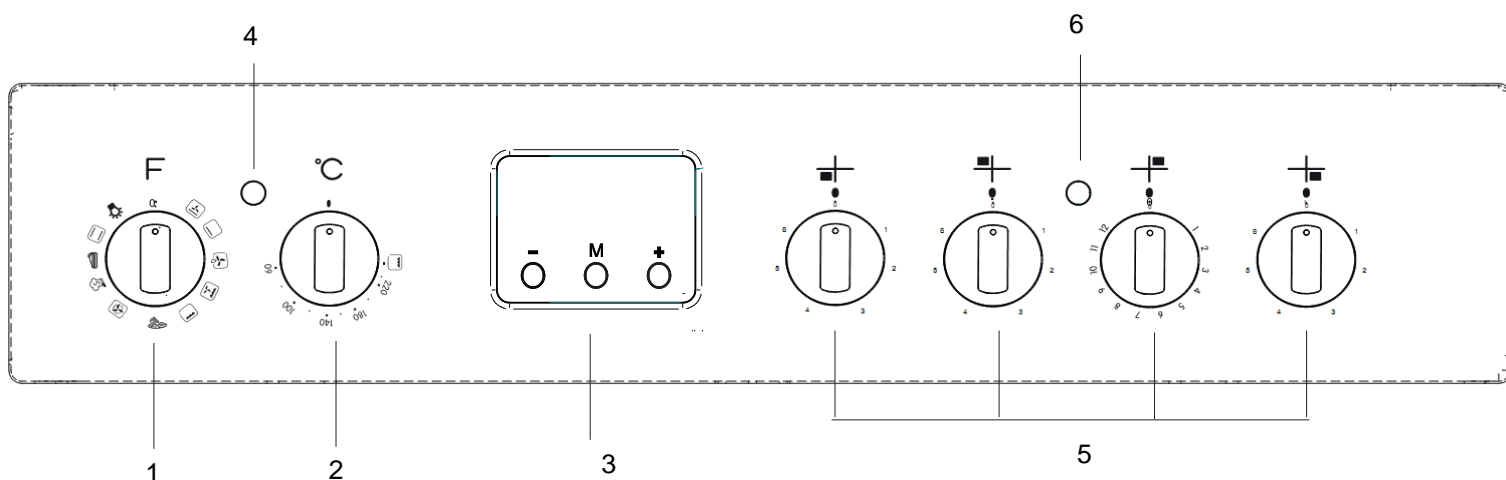
Συνολική άποψη



GR Περιγραφή της συσκευής Γενική άποψη

1. Υαλοκεραμική πλάκα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου
3. Συρόμενη σχάρα γκριλ
4. Δίσκος ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΣΤΑΓΟΝΩΝ
5. Ρυθμιζόμενο πόδι στήριξης
6. ΡΑΓΕΣ-ΟΔΗΓΟΙ για τις συρόμενες σχάρες
7. Θέση 5
8. Θέση 4
9. Θέση 3
10. Θέση 2
11. Θέση 1

Πίνακας ελέγχου



GR

Περιγραφή της συσκευής Πίνακας ελέγχου

1. Περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ
2. Περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
3. Λειτουργία ρολογιού/χρονομ
4. Ενδεικτική λυχνία για ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
5. Περιστροφικά κουμπιά ελέγχου ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ της πλάκας εστιών
6. Ενδεικτική λυχνία για ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

Εγκατάσταση

Τοποθέτηση και οριζοντίωση

GR Η συσκευή επιτρέπεται να εγκατασταθεί σε σειρά ντουλαπιών των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνειας της πλάκας εστιών.

Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος που είναι σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι κατασκευασμένος από μη εύφλεκτο, ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό (T 90 °C).

Για να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή:

- Τοποθετήστε την στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε στούντιο (όχι στο μπάνιο).
- Αν το πάνω μέρος της πλάκας εστιών είναι ψηλότερα από τα ντουλάπια, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί τουλάχιστον 600 mm μακριά τους.
- Αν αυτή η συσκευή μαγειρέματος εγκατασταθεί κάτω από εντοιχισμένο ντουλάπι, πρέπει να υπάρχει ελάχιστη απόσταση 420 mm ανάμεσα στο ντουλάπι και το πάνω μέρος της πλάκας εστιών.



Η απόσταση θα πρέπει να αυξηθεί σε 700 mm αν τα εντοιχισμένα ντουλάπια είναι εύφλεκτα (βλ. εικόνα).

- Μην τοποθετείτε στόρια πίσω από τη συσκευή μαγειρέματος ή σε απόσταση μικρότερη από 200 mm από τις πλευρές της.

- Τυχόν απορροφητήρες πρέπει να εγκατασταθούν σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο αντίστοιχο εγχειρίδιο.



Αν χρειάζεται να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα ρυθμιζόμενα πόδια στήριξης στις παρεχόμενες θέσεις σε κάθε γωνία της βάσης της συσκευής μαγειρέματος (βλ. εικόνα).

Τα πόδια στήριξης* εφαρμόζουν μέσα στις εγκοπές στην κάτω πλευρά της βάσης της συσκευής μαγειρέματος.

Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, για την αποφυγή υπερθέρμανσης

Ηλεκτρική σύνδεση

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας ρεύματος

- Για να ανοίξετε τον πίνακα ακροδεκτών:



Εισάγετε ένα κατσαβίδι μέσα στα πλευρικά ρύγχη του καλύμματος του πίνακα ακροδεκτών.

Τραβήξτε το κάλυμμα για να το ανοίξετε.

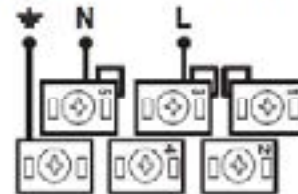
Για να εγκαταστήσετε το καλώδιο, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Λασκάρτε τη βίδα του σφιγκτήρα καλωδίου και τις βίδες των επαφών καλωδίων.

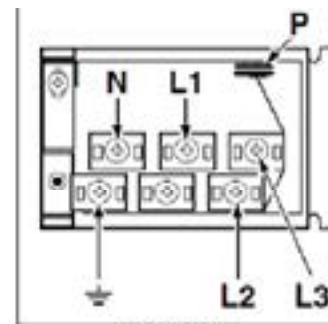
Οι γεφυρώσεις έχουν προρρυθμιστεί στο εργοστάσιο για σύνδεση 230 V μίας φάσης (βλ. εικόνα).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

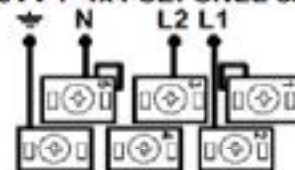


- Για να πραγματοποιήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις όπως δείχνουν οι εικόνες, χρησιμοποιήστε τις δύο γεφυρώσεις που υπάρχουν μέσα στο κιβώτιο (βλ. εικόνα - σήμανση "P").
- Για να πραγματοποιήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις όπως δείχνουν οι εικόνες, χρησιμοποιήστε τις δύο γεφυρώσεις που υπάρχουν μέσα στο κιβώτιο (βλ. εικόνα - σήμανση "P").



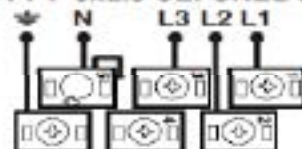
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος σφίγγοντας τη βίδα του σφιγκτήρα καλωδίου και κατόπιν επανατοποθετήστε το κάλυμμα.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο ρεύματος

Εγκαταστήστε ένα στάνταρ φως που αντιστοιχεί στο φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής (Βλ. πίνακα Τεχνικά στοιχεία).

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί απευθείας στο δίκτυο ρεύματος, με χρήση ενός διακόπτη απομόνωσης όλων των πόλων με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 mm, εγκαταστημένο μεταξύ συσκευής και δικτύου ρεύματος. Ο διακόπτης πρέπει να είναι κατάλληλος για το αναφερόμενο φορτίο και πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες ηλεκτρικούς κανονισμούς (το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με θερμοκρασίες υψηλότερες από 50 °C σε κανένα σημείο του.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

- Η συσκευή είναι γειωμένη και το φως συμμορφώνεται με τη νομοθεσία.
- Η πρίζα μπορεί να αντέξει τη μέγιστη ισχύ της συσκευής, η οποία αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η τάση βρίσκεται μεταξύ των οριακών τιμών που αναφέρονται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η πρίζα είναι συμβατή με το φως της συσκευής. Αν η πρίζα δεν είναι συμβατή με το φως, ζητήστε από εξειδικευμένο τεχνικό να την αντικαταστήσει. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης ή πολύπριζα.

Αφού έχει εγκατασταθεί η συσκευή, πρέπει να υπάρχει απρόσκοπτη πρόσβαση στο καλώδιο παροχής ρεύματος και στην πρίζα ρευματοληψίας.

Το καλώδιο δεν πρέπει να είναι τσακισμένο ή συμπιεσμένο.

Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτών των μέτρων ασφαλείας.

Η πινακίδα στοιχείων βρίσκεται εσωτερικά της πόρτας ή, αφού έχετε ανοίξει το θάλαμο του φούρνου, στο αριστερό τοίχωμα στο εσωτερικό του φούρνου.

Αλυσίδα ασφαλείας! Για να εμποδίσετε την κατά



λάθος ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα επειδή ένα παιδί ανέβηκε πάνω στην πόρτα του φούρνου, ΠΡΕΠΕΙ να εγκατασταθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Η συσκευή μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας η οποία πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή) στον τοίχο πίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος στο οποίο συνδέεται η αλυσίδα στη συσκευή.

Επιλέξτε τη βίδα και το ούπατ της βίδας σύμφωνα με τον τύπο του υλικού του τοίχου που βρίσκεται πίσω από τη συσκευή. Αν το κεφάλι της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη από 9 mm, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί κατάλληλη ροδέλα. Για τοίχο από σκυρόδεμα απαιτείται βίδα ελάχιστων διαστάσεων διαμέτρου 8 mm και μήκους 60 mm.

Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα έχει στερεωθεί στο πίσω τοίχωμα της συσκευής μαγειρέματος και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο του δαπέδου.

Έναρξη λειτουργίας και χρήση

Πριν την πρώτη χρήση, θερμάνετε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία ενώ είναι κενός και με την πόρτα του κλειστή, για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά πριν σβήσετε το φούρνο και ανοίξετε την πόρτα του. Η συσκευή μπορεί να αναδίδει μια ελαφρά δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από το κάψιμο των προστατευτικών υλικών που χρησιμοποιήθηκαν κατά την παραγωγική διαδικασία.

Πριν θέσετε σε λειτουργία το προϊόν, αφαιρέστε κάθε πλαστική μεμβράνη από τις πλευρές της συσκευής.

Έναρξη λειτουργίας του φούρνου

1. Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
2. Επιλέξτε τη συνιστώμενη ή επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Μια λίστα που περιγράφει με λεπτομέρειες τις λειτουργίες μαγειρέματος και συνιστώμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος μπορείτε να βρείτε στον αντίστοιχο πίνακα (βλ. πίνακα Συμβουλές για μαγείρεμα στο φούρνο).

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να:

- Αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
- Αλλάξετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.
- Ρυθμίσετε το συνολικό χρόνο μαγειρέματος και το χρόνο λήξης του μαγειρέματος (βλ. παρακάτω).
- Σταματήσετε το μαγείρεμα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ στη θέση "0".

Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα απευθείας πάνω στη βάση του θαλάμου του φούρνου, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην εμαγιέ επίστρωση. Χρησιμοποιείτε τη θέση 1 στο φούρνο μόνον όταν μαγειρεύετε με τη σούβλα.


Πάντα να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στη σχάρα (ή στις σχάρες) που παρέχεται(-ονται).

Ενδεικτική λυχνία ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Όταν είναι αναμμένη, ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν το εσωτερικό του φούρνου φθάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

Από αυτή τη στιγμή και μετά η λυχνία ανάβει και σβήνει εναλλάξ, υποδεικνύοντας ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί και διατηρεί τη θερμοκρασία σε σταθερό επίπεδο.










Φως φούρνου

Αυτό ανάβει μόνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ σε οποιαδήποτε θέση εκτός της θέσης . Παραμένει αναμμένο όσο λειτουργεί ο φούρνος. Επιλέγοντας με το περιστροφικό κουμπί, το φως ανάβει χωρίς να ενεργοποιηθεί καμία από τις αντιστάσεις θέρμανσης.

Λειτουργίες μαγειρέματος

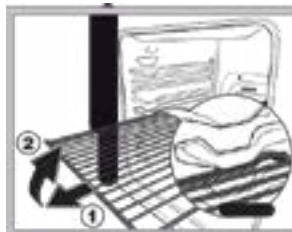
Μπορείτε να ρυθμίσετε μια τιμή θερμοκρασίας μεταξύ 60 °C και Max (Μέγιστη θερμοκρασία) για όλους τους τρόπους μαγειρέματος, εκτός από τους εξής

- ΓΚΡΙΑ (συνιστάται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μόνο στο επίπεδο ισχύος MAX)
- ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΟ (συνιστάται να μην υπερβαίνετε τους 200 °C).

Λειτουργία	Λειτουργία	Λειτουργία
	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	Ανάβουν και οι δύο αντιστάσεις θέρμανσης, πάνω και κάτω. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή την παραδοσιακή λειτουργία μαγειρέματος, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε μόνο μία σχάρα μαγειρέματος. Αν χρησιμοποιηθούν περισσότερες από μία σχάρες, η θερμότητα δεν θα κατανέμεται ομοιόμορφα.
	ΨΗΣΙΜΟ	Ανάβει η πίσω αντίσταση θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με ακριβή και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο και μαγείρεμα φαγητών ευαίσθητων στη θερμοκρασία (όπως κέικ που χρειάζεται να φουσκώσουν) και για την παρασκευή γλυκών ζύμης σε 3 θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα.
	ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Ανάβουν οι αντιστάσεις θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με σταθερό και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο. Σε αυτή τη λειτουργία μαγειρέματος δεν χρειάζεται προθέρμανση. Αυτή η λειτουργία ενδείκνυται ιδιαίτερα για γρήγορο μαγείρεμα προσυσκευασμένων φαγητών (κατεψυγμένων ή προμαγειρεμένων). Μπορείτε να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας μόνο μία σχάρα μαγειρέματος.
	ΠΟΛΛΑΠΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	Ανάβουν όλες οι αντιστάσεις θέρμανσης (πάνω, κάτω και κυκλική) και αρχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Επειδή η θέρμανση διατηρείται σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό με ομοιόμορφο τρόπο. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα το πολύ δύο σχάρες μαγειρέματος.
	ΠΙΤΣΑ	Ανάβουν οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης και οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος του φούρνου και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Αυτός ο συνδυασμός θερμαίνει το φούρνο πολύ γρήγορα παράγοντας σημαντικό ποσό θερμότητας, ειδικά από την αντίσταση στο κάτω μέρος. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία σχάρες στο φούρνο ταυτόχρονα, ανταλλάξτε τη θέση των φαγητών στο μέσον της διάρκειας του μαγειρέματος.
	ΓΚΡΙΛ	Ανάβει το κεντρικό τμήμα της πάνω αντίστασης θέρμανσης. Η υψηλή και απευθείας θέρμανση που προσφέρει το γκριλ συνιστάται για φαγητά που χρειάζονται υψηλή θερμοκρασία στην επιφάνεια (μοσχάρισιες μπριζόλες, φιλέτο και κόντρα φιλέτο). Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος χρησιμοποιεί περιορισμένη ποσότητα ενέργειας και είναι ιδανική για ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων φαγητού. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας, επειδή δεν θα μαγειρευτεί σωστά αν τοποθετηθεί εκτός κέντρου.
	ΞΕΡΟΨΗΣΙΜΟ	Ανάβει η πάνω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται η σούβλα (όπου διατίθεται) και αρχίζει να λειτουργεί ο φούρνος. Αυτός ο συνδυασμός χαρακτηριστικών αυξάνει την απόδοση της θερμικής ακτινοβολίας που παρέχεται από τις αντιστάσεις θέρμανσης, με τη βοήθεια της εξαναγκασμένης κυκλοφορίας του αέρα σε όλο το φούρνο. Έτσι αποτρέπεται ευκολότερα το επιφανειακό κάψιμο του φαγητού και διευκολύνεται η διείσδυση της θερμότητας στο φαγητό.
	ΑΠΟΨΥΞΗ	Ο ανεμιστήρας που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου αναγκάζει τον αέρα να κυκλοφορεί γύρω από τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή η λειτουργία συνιστάται για την απόψυξη όλων των τύπων τροφίμων, αλλά ιδιαίτερα για ευπαθείς τύπους τροφίμων που δεν χρειάζονται θέρμανση, όπως για παράδειγμα: τούρτες παγωτό, γλυκά με σαντιγί ή κρέμα ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων. Με τη χρήση του ανεμιστήρα, ο χρόνος απόψυξης μειώνεται περίπου στον μισό. Στην περίπτωση κρέατος, ψαριού και ψωμιού, μπορείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "πολλαπλού μαγειρέματος" και ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80 - 100 °C
	ΚΑΤΩ Ψήσιμο στη σούβλα	Είναι ενεργοποιημένη η κάτω αντίσταση θέρμανσης. Η θέση αυτή συνιστάται για τελειοποίηση του μαγειρέματος φαγητών (σε δίσκους ψησίματος) τα οποία είναι ήδη μαγειρεμένα στην επιφάνεια αλλά χρειάζονται περισσότερο μαγείρεμα στο κέντρο, ή για επιδόρπια με επικάλυψη φρούτων ή μαρμελάδας, η οποία χρειάζεται μέτριο ρόδισμα της επιφάνειας. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι αυτή η λειτουργία δεν επιτρέπει την επίτευξη της μέγιστης θερμοκρασίας (250 °C) και επομένως δεν συνιστάται για φαγητά που μαγειρεύονται μόνο με αυτή τη ρύθμιση, εκτός αν ψήνεται κέικ (τα οποία πρέπει να ψήνονται σε θερμοκρασία 180 °C ή χαμηλότερη).
	ΚΑΤΩ	Ανάβει η κάτω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας, επιτρέποντας την κατανομή της θερμότητας σε όλο το θάλαμο του φούρνου. Αυτός ο συνδυασμός είναι χρήσιμος για ελαφρύ μαγείρεμα λαχανικών και ψαριών

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

! Στη λειτουργία μαγειρέματος ΓΚΡΙΑ, τοποθετήστε το δίσκο συλλογής στη θέση 1 για να συλλέγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος (ζωμοί και/ή λίπος).



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο φούρνος διαθέτει ένα σύστημα στοπ για μα μπορείτε να τραβάτε έξω τις σχάρες χωρίς να τις αφαιρείτε από το φούρνο. (1) Όπως φαίνεται στο σχέδιο, για να τις βγάλετε τελείως έξω, απλά ανασηκώστε τις, κρατώντας τις από μπροστά και τραβήξτε (2).


ΓΚΡΙΑ

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση 3 ή 4. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας.
- Συνιστούμε το επίπεδο ισχύος να τεθεί στη μέγιστη ρύθμιση. Η πάνω αντίσταση θέρμανσης ρυθμίζεται από θερμοστάτη και ενδέχεται να μη λειτουργεί συνεχόμενα.

ΠΙΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρού τύπου ταψάκι πίτσας. Τοποθετήστε το πάνω στην παρεχόμενη σχάρα. Για τραγανιστή κρούστα, μη χρησιμοποιείτε το δίσκο συλλογής επειδή εμποδίζει το σχηματισμό κρούστας αυξάνοντας το συνολικό χρόνο μαγειρέματος.
- Αν η πίτσα έχει πολλά υλικά, συνιστούμε να προσθέτετε τη μοτσαρέλα στο πάνω μέρος της πίτσας στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.

Ταυτόχρονο μαγείρεμα σε πολλά επίπεδα

Αν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε δύο σχάρες, χρησιμοποιήστε  λειτουργία ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ, επειδή είναι η μόνη λειτουργία μαγειρέματος που είναι κατάλληλη για αυτό τον τύπο μαγειρέματος. Επίσης συνιστούμε:

- Μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5. Ο λόγος είναι ότι η υπερβολική απευθείας θέρμανση μπορεί να κάψει φαγητά που είναι ευαίσθητα στη θερμοκρασία.
- Χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4 και τοποθετείτε στη σχάρα στη θέση 2 το φαγητό που χρειάζεται περισσότερη θερμότητα.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά που χρειάζονται διαφορετικούς χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος, ρυθμίστε μια θερμοκρασία που είναι ανάμεσα στις δύο συνιστώμενες θερμοκρασίες (βλ. Πίνακα με συμβουλές μαγειρέματος στο φούρνο) και τοποθετήστε το πιο ευαίσθητο φαγητό στη σχάρα στη θέση 4.
- 4. Αφαιρέστε πρώτο το φαγητό που χρειάζεται μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Όταν μαγειρεύετε πίτσες σε πολλές σχάρες με τη θερμοκρασία ρυθμισμένη στους 220 °C, προθερμαίνετε το φούρνο για 15 λεπτά. Σε γενικές γραμμές, χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το μαγείρεμα στη θέση 4: συνιστούμε η πίτσα που μαγειρεύετε στη πιο κάτω σχάρα να αφαιρείται πρώτη, και η πίτσα που μαγειρεύεται στο θέση 4 να αφαιρείται λίγα λεπτά αργότερα.
- Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής σταγόνων στην κάτω θέση και τη σχάρα από πάνω.

Λειτουργία ρολογιού/χρονομ



Ρύθμιση του ρολογιού

Το ρολόι μπορεί να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος ή όταν είναι ενεργοποιημένος, εφόσον δεν έχει προγραμματιστεί προηγουμένως η ώρα λήξης ενός κύκλου μαγειρέματος. Όταν συνδεθεί η συσκευή στην παροχή ρεύματος, ή μετά από διακοπή ρεύματος, θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα ψηφία 00:00 στην ΟΘΟΝΗ.

1. Πατήστε τα κουμπιά "+" και "-" ταυτόχρονα. Τότε αναβοσβήνουν η άνω και κάτω τελεία ανάμεσα στις ώρες και τα λεπτά.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε την ώρα - αν πατήσετε και κρατήσετε πατημένο ένα από τα κουμπιά, οι τιμές θα αλλάζουν πιο γρήγορα στην οθόνη, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε γρηγορότερα και ευκολότερα την επιθυμητή τιμή.

Αλλαγή της συχνότητας του βομβητή

1. Πρώτα πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά "+" και "-" και κατόπιν πατήστε το κουμπί M για επιλογή του μενού για αλλαγή της συχνότητας του βομβητή. Όταν εμφανιστεί το κείμενο tonX, μπορείτε να αλλάξετε τη συχνότητα του σήματος του βομβητή αγγίζοντας επανειλημμένα το "-".

Ρύθμιση του χρονομέτρου υπενθύμισης

Αυτή η λειτουργία δεν διακόπτει το μαγείρεμα και δεν επηρεάζει το φούρνο - χρησιμοποιείται απλά για να ενεργοποιήσει το βομβητή όταν έχει περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος.

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί M έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο και τα τρία ψηφία στην οθόνη.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο - αν πατήσετε και κρατήσετε πατημένο ένα από τα κουμπιά, οι τιμές θα αλλάζουν πιο γρήγορα στην οθόνη, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε γρηγορότερα και ευκολότερα την τιμή.
3. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα. Αν πατήσετε το κουμπί μία ακόμη φορά, η οθόνη θα δείχνει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Όταν έχει περάσει αυτή η χρονική περίοδος, θα ενεργοποιηθεί ο βομβητής.

Μαγείρεμα με πρόγραμμα

Πρέπει να έχει επιλεγεί μια λειτουργία μαγειρέματος για να μπορεί να γίνει ο προγραμματισμός.

Προγραμματισμός της διάρκειας μαγειρέματος

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο και τα ψηφία DUR στην ΟΘΟΝΗ.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια - αν πατήσετε και κρατήσετε πατημένο ένα από τα κουμπιά, οι τιμές θα αλλάζουν πιο γρήγορα στην οθόνη, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε γρηγορότερα και ευκολότερα την τιμή.
3. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα και κατόπιν το εικονίδιο θα είναι ορατό στην οθόνη.
4. Όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος και σταματήσει το μαγείρεμα στο φούρνο, θα ακούσετε τον ήχο του βομβητή. Για να σταματήσετε τον ήχο του βομβητή πατήστε οποιοδήποτε κουμπί.

- Για παράδειγμα: η ώρα είναι 9:00 π.μ. και έχει προγραμματιστεί χρόνος 1 ώρας και 15 λεπτών. Το πρόγραμμα θα σταματήσει αυτόματα στις 10:15 π.μ.

Ακύρωση ενός προγράμματος

Πώς να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα:

- πατήστε το κουμπί έως ότου αναβοσβήνουν το εικονίδιο που αντιστοιχεί στη ρύθμιση που θέλετε να ακυρώσετε και τα ψηφία στην οθόνη. Πατήστε το κουμπί "-" έως ότου στην οθόνη εμφανιστούν τα ψηφία 00:00.
- Αν πατήσετε και κρατήσετε πατημένα τα κουμπιά "+" και "-" θα ακυρωθούν οι ρυθμίσεις που είχατε επιλέξει προηγουμένως, συμπεριλαμβανομένων των ρυθμίσεων χρονοδιακόπτη.

Πίνακας συμβουλών μαγειρέματος στο φούρνο

Λειτουργίες μαγειρέματος	Φαγητά	Βάρος (kg)	Θέση σχάρας	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Συνιστώμενη θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Παραδοσιακός Φούρνος	Πίτσα	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	-	3	15	180	15-20
	Τάρτες	1	3	15	180	30-35
Λειτουργία Ψήσιματος γλυκών	Τάρτες	0,5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	2 ή 3	15	180	40-45
	Κέικ με δαμάσκηνα	0,7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0,5	3	15	160	25-30
	Γεμιστά παν κέικ (σε 2 σχάρες)	1,2	2 και 4	15	200	30-35
	Μικρά κέικ (σε 2 σχάρες)	0,6	2 και 4	15	190	20-25
	Σφολιατάκια με τυρί (σε 2 σχάρες)	0,4	2 και 4	15	210	15-20
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 3 σχάρες)	0,7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 σχάρες)	0,7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Γλυκό μαρέγκας (σε 3 σχάρες)	0,5	1 και 3 και 5	15	90	180
Γρήγορο μαγείρεμα	Κατεψυγμένα τρόφιμα	0,3	2	-	250	12
	Πίτσα	0,4	2	-	200	20
	Πίτα με κολοκυθάκια και γαρίδες	0,5	2	-	220	30-35
	Χωριάτικη σπανακόπιτα Πιτάκια	0,3	2	-	200	25
	Λαζάνια	0,5	2	-	200	35
	Ρολά	0,4	2	-	180	25-30
	Κοτομπουκιές	0,4	2	-	220	15-20
	Προμαγειρεμένο φαγητό	0,4	2	-	200	20-25
	Χρυσ αφένιες φτερούγες κοτόπουλου					
	Νωπά τρόφιμα	0,3	2	-	200	15-18
Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	0,6	2	-	180	45	
Κέικ με δαμάσκηνα Σφολιατάκια με τυρί	0,2	2	-	210	10-12	
Πολλαπλό ψήσιμο	Πίτσα (σε 2 σχάρες) Λαζάνια	1	2 και 4	15	230	15-20
	Αρνάκι	1	3	10	180	30-35
	γάλακτος	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Κέικ με δαμάσκηνα	1	2	10	170	40-50
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 2 σχάρες)	0,5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 σχάρες)	0,5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 σχάρα)	0,5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 σχάρες)	1	2 και 4	10	170	20-25
	Πίτες με φύλλο	1,5	3	15	200	25-30
	Λειτουργία Πίτσας	Πίτσα	0,5	3	15	220
Ψητό μοσχάρι ή βοδινό		1	2	10	220	25-30
Κοτόπουλο		1	2 ή 3	10	180	60-70
Γκριλ	Γλώσσες και σουπιές	0,7	4	-	Max	10-12
	Σουβλάκια καλαμάρια και γαρίδες Σουπιά	0,6	4	-	Max	8-10
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0,6	4	-	Max	10-15
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0,8	4	-	Max	10-15
	Λαχανικά στη σχάρα	0,4	3 ή 4	-	Max	15-20
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	0,8	4	-	Max	15-20
	Λουκάνικα	0,6	4	-	Max	15-20
	Χάμπουργκερ	0,6	4	-	Max	10-12
	Σκουμπριά	1	4	-	Max	15-20
	Ψητό σάντουιτς (ή τοστ)	4 και 6	4	-	Max	3-5
Ξεροψήσιμο	Κοτόπουλο, σχάρας	1,5	2	10	200	55-60
	Σουπιά	1,5	2	10	200	30-35
Κάτω Με αέρα	Brasem	0,5	3	18	170-180	25-35
	Kabeljauwfilet Zeebaars in aluminiumfolie	0,5	3	16	160-170	15-20
	Gemengde groenten	0,5	3	24	200-210	35-45
	(type ratatouille)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
	Gare groenten	1,5-2,0			180-190	55-60
Κάτω	Για τέλειο μαγείρεμα					

* οι χρόνοι μαγειρέματος είναι προσεγγιστικοί και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις. Όταν μαγειρεύετε με χρήση του γκριλ ή γκριλ με υποβοήθηση αέρα, πρέπει πάντα να τοποθετείτε το δίσκο συλλογής στην 1η σχάρα από το κάτω μέρος στο φούρνο.

Χρήση της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

Η κόλλα που έχει εφαρμοστεί στις φλάντζες στεγανοποίησης αφήνει ίχνη γράσου πάνω στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, συνιστούμε να αφαιρέσετε αυτά τα ίχνη με ένα ειδικό καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Τις πρώτες λίγες ώρες χρήσης μπορεί να παρουσιαστεί μια οσμή λάστιχου, η οποία θα πάψει πολύ γρήγορα.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος

Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, γυρίστε δεξιόστροφα το αντίστοιχο περιστροφικό κουμπί.

Για να την απενεργοποιήσετε πάλι, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί αριστερόστροφα ως τη θέση "0".

Αν είναι αναμμένη η λυχνία ΕΝΕΡΓΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, αυτό δείχνει ότι είναι ενεργή τουλάχιστον μία από τις ζώνες μαγειρέματος της πλάκας εστιών.

Ζώνες μαγειρέματος

Η πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης. Όταν αυτές είναι σε χρήση, τα παρακάτω στοιχεία στην πλάκα εστιών γίνονται κόκκινα (πυρώνουν). Η πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης Hilite. Όταν αυτές είναι σε χρήση, τα παρακάτω στοιχεία στην πλάκα εστιών γίνονται κόκκινα (πυρώνουν).

A. Ζώνη μαγειρέματος με αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία.

B. Ζώνη μαγειρέματος με στοιχείο θέρμανσης Hilite.



C. Ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας: αυτή δείχνει ότι η θερμοκρασία της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 60 °C, ακόμα και όταν η αντίσταση θέρμανσης έχει απενεργοποιηθεί αλλά είναι ακόμα ζεστή

Ζώνες μαγειρέματος με αντιστάσεις θέρμανσης Hilite

Αυτές εκπέμπουν θερμότητα μέσω ακτινοβολίας με τις λάμπες Hilite που περιέχουν. Έχουν παρόμοιες ιδιότητες με τις εστίες αερίου: ελέγχονται εύκολα και επιτυγχάνουν γρήγορα τις ρυθμισμένες θερμοκρασίες, επιτρέποντάς σας να δείτε στην πράξη την ισχύ που παράγουν.

Περιγραφή των αντιστάσεων θέρμανσης

Οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία πυρώνουν 10 - 20 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίησή τους.

Οι κυκλικές αντιστάσεις Hilite εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας επιπλέον των συνήθων πλεονεκτημάτων που προσφέρουν οι αντιστάσεις θέρμανσης Hilite.

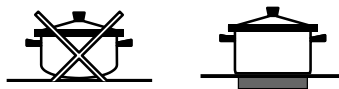
Οι λυχνίες Hilite εκπέμπουν υψηλά επίπεδα θερμότητας και φωτός από τη στιγμή που θα ενεργοποιηθούν, προσφέροντας τα ακόλουθα πρακτικά πλεονεκτήματα:

- ταχεία θέρμανση (σε σχέση με εστία αερίου) ταχεία ψύξη
- ομοιόμορφη θερμοκρασία σε όλη την επιφάνεια (λόγω των κυκλικών αντιστάσεων θέρμανσης).
- Είναι παρόμοιες με τις άλλες ζώνες μαγειρέματος στην πλάκα εστιών

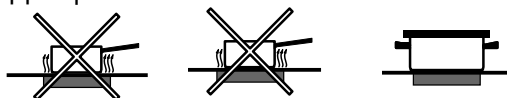
και επομένως είναι εύκολες στη χρήση τους. Για να διασφαλίσετε ότι χρησιμοποιείτε σωστά την πλάκα εστιών, το μόνο που χρειάζεστε είναι να συμβουλευέστε τους πίνακες μαγειρέματος που θα βρείτε στο εγχειρίδιο οδηγιών.

Πρακτικές συμβουλές σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με παχιά, επίπεδη βάση για να διασφαλίσετε ότι θα εφαρμόζουν τέλεια στη ζώνη μαγειρέματος.



- Πάντα να χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο που είναι αρκετά μεγάλη για να καλύψει πλήρως την ηλεκτρική εστία, ώστε να χρησιμοποιείτε όλη την παραγόμενη θερμότητα.



- Πάντα να βεβαιώνετε ότι η βάση του σκεύους είναι πλήρως καθαρή και στεγνή: έτσι εξασφαλίζετε ότι τα σκεύη εφαρμόζουν τέλεια στις ζώνες μαγειρέματος και ότι τόσο τα σκεύη όσο και η πλάκα εστιών διατηρούν το μέγιστο της απόδοσής τους για περισσότερο χρόνο.

- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τα ίδια μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται σε εστίες αερίου: η συγκέντρωση της θερμότητας στις εστίες αερίου μπορεί να έχει προκαλέσει στρέβλωση της βάσης του σκεύους, με αποτέλεσμα αυτή να μην εφαρμόζει σωστά πάνω στην επιφάνεια.

- Ποτέ μην αφήνετε μια ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη χωρίς να υπάρχει πάνω της κάποιο σκεύος, γιατί έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στη ζώνη.

Θέση	κεραμικής εστίας ακτινοβολίας Κανονική ή ταχεία εστία	Κεραμική εστία αλογόνου Αυτόματη εστία
0	off	off
1	βουτύρου ή σοκολάτας	Για μαγείρεμα ψαριού Για λιώσιμο
2	Για μαγείρεμα πατατών (σε ατμό), σούπας, μπιζελιών, φασολιών	Για ξαναζέσταμα υγρών
3	Για συνέχιση μαγειρέματος μεγάλων ποσοτήτων φαγητού, σούπας λαχανικών	
4	Για ψήσιμο (μεσαίο)	Για σάλτσες (που περιλαμβάνουν κρέμα σάλτσες)
5	Για ψήσιμο (καλοψημένο)	
6	Για ξεροψήσιμο ή γρήγορο βράσιμο	Για μαγείρεμα στο σημείο βρασμού
7		
8		Για ψητά
9		
10		Για ραγού
11		
12		Για τηγάνισμα

Φροντίδα και συντήρηση

Απενεργοποίηση της συσκευής

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία στη συσκευή.

Καθαρισμός του φούρνου

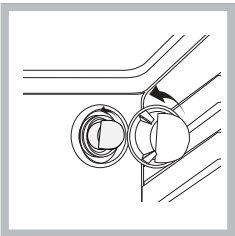
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή πιεστικές μηχανές πλυσίματος στη συσκευή.

- Καθαρίζετε το γυάλινο μέρος της πόρτας του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και ένα καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Κατόπιν στεγνώνετε σχολαστικά με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά υλικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες, γιατί θα μπορούσε να χαραχτεί η επιφάνεια με αποτέλεσμα τη δημιουργία ρωγμών στο γυαλί.
- Τα εξωτερικά μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα ή με εμαγιέ επικάλυψη και οι λαστιχένιες στεγανοποιήσεις καθαρίζονται με ένα σφουγγάρι το οποίο έχετε υγράνει σε χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό. Χρησιμοποιήστε εξειδικευμένα προϊόντα για την αφαίρεση επίμονων κηλίδων. Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε και στεγνώστε σχολαστικά. Μη χρησιμοποιείτε σκόνες που χαράζουν ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου θα πρέπει ιδανικά να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση, όταν είναι ακόμη χλιαρό. Χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό και κατόπιν ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται όπως τα καθημερινά πιατικά και επίσης μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
- Οι ακαθαρσίες και τα λίπη θα πρέπει να αφαιρούνται από τον πίνακα ελέγχου με χρήση ενός σφουγγαριού που δεν χαράζει ή ενός μαλακού πανιού.
- Ο ανοξείδωτος χάλυβας μπορεί να σημαδευτεί από νερό υψηλής σκληρότητας που έχει παραμείνει στην επιφάνειά του για πολύ χρόνο ή από δραστικά απορρυπαντικά που περιέχουν φώσφορο. Συνιστούμε να ξεπλύνετε καλά και να στεγνώνετε σχολαστικά τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

Έλεγχος των στεγανοποιήσεων του φούρνου

Ελέγχετε τακτικά τις στεγανοποιήσεις περιμετρικά της πόρτας του φούρνου. Αν υποστούν ζημιά οι στεγανοποιήσεις, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο Σέρβις. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε το φούρνο έως ότου αντικατασταθούν οι στεγανοποιήσεις.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού του φούρνου



- Μετά την αποσύνδεση του φούρνου από το δίκτυο ρεύματος, αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα που καλύπτει την υποδοχή (ντουί) του λαμπτήρα (βλέπε εικόνα).
- Αφαιρέστε το λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με παρόμοιο: τάση λειτουργίας 230 V, ισχύς 25 W, υποδοχή E 14.

3. Αντικαταστήστε το κάλυμμα και επανασυνδέστε το φούρνο στην παροχή ρεύματος.

Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης E.

Μη χρησιμοποιείτε το φωτισμό του φούρνου ως/για φωτισμό χώρου.

Πλευρικές και πίσω καταλυτικές εσωτερικές επενδύσεις

Σε ορισμένα μοντέλα, οι πιο εκτεθειμένες εσωτερικές κάθετες πλευρές του φούρνου φέρουν επικάλυψη από πορώδες εμαγιέ υλικό, το οποίο καλείται καταλυτικό εμαγιέ. Όταν θερμαίνεται, αυτό το εμαγιέ υλικό καταστρέφει τα σωματίδια λίπους που παράγονται από το φαγητό. Αυτή η "οξειδωση" των σωματιδίων λίπους λαμβάνει χώρα όταν η θερμοκρασία των πλευρών υπερβαίνει τους 170 °C. Η πορώδης υφή του καταλυτικού εμαγιέ αυξάνει τη δραστική επιφάνεια

Καθαρισμός της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν ή διαβρώνουν (για παράδειγμα προϊόντα σε σπρέι για καθαρισμό ψησταριών και φούρνων), υλικά αφαίρεσης κηλίδων, αντισκωριακά, απορρυπαντικά σε σκόνη ή σφουγγάρια με επιφάνειες που χαράζουν: τα υλικά αυτά μπορεί να χαράξουν μόνιμα την επιφάνεια.

- Συνήθως αρκεί απλά να καθαρίσετε την πλάκα εστιών με ένα ελαφρά υγρό σφουγγάρι και να την στεγνώσετε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Αν η πλάκα εστιών είναι ιδιαίτερα λερωμένη, πλύνετε τη με ειδικό προϊόν καθαρισμού υαλοκεραμικών εστιών και κατόπιν ξεπλύνετε τη και στεγνώστε τη σχολαστικά.
- Για να αφαιρέσετε τις πιο επίμονες ακαθαρσίες, χρησιμοποιήστε μια κατάλληλη ξύστρα (αυτή δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή). Αφαιρείτε υλικά που χύθηκαν το συντομότερο δυνατό, χωρίς να περιμένετε να κρυσώσει η συσκευή, για να αποφύγετε να σχηματιστούν σκληρές αποθέσεις από τα κατάλοιπα. Μπορείτε να αποκτήσετε εξαιρετικά αποτελέσματα με χρήση ενός ανοξείδωτου σφουγγαριού με σύρμα - ειδικά σχεδιασμένου για υαλοκεραμικές επιφάνειες - το οποίο έχει εμποτιστεί με σαπουνόνερο.
- Αν έχουν κατά λάθος λιώσει πάνω στην πλάκα εστιών υλικά πλαστικά ή που περιέχουν πολλή ζάχαρη, αφαιρέστε τα άμεσα με την ξύστρα, ενώ η επιφάνεια είναι ακόμη ζεστή.
- Αφού είναι καθαρή η πλάκα εστιών, μπορείτε να την επεξεργαστείτε με ένα ειδικό προστατευτικό προϊόν συντήρησης: η αόρατη στρώση που αφήνει αυτό το προϊόν προστατεύει την επιφάνεια από σταγόνες κατά το μαγείρεμα. Αυτή η συντήρηση θα πρέπει να πραγματοποιείται ενώ η συσκευή είναι χλιαρή (όχι καυτή) ή κρύα.
- Ποτέ μην παραλείπετε να καθαρίζετε τη συσκευή καλά με καθαρό νερό και να τη στεγνώνετε σχολαστικά: τα κατάλοιπα μπορούν να σκληρύνουν και να κολλήσουν στην επιφάνεια στους επόμενους κύκλους μαγειρέματος.

Υλικά καθαρισμού υαλοκεραμικής πλάκας εστιών	Διατίθεται από
Ξύστρα παραθύρων Ξύστρες με λεπίδα Ξυραφιού	Καταστήματα για μαστορέματα
Ανταλλακτικές λεπίδες	Καταστήματα για μαστορέματα, σούπερ μάρκετ, φαρμακεία
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Καταστήματα Boots, Co-op, πολυκαταστήματα, τοπικά καταστήματα ηλεκτρικών ειδών, σούπερ μάρκετ

Υποστηρίγματα ραφιών στο φούρνο

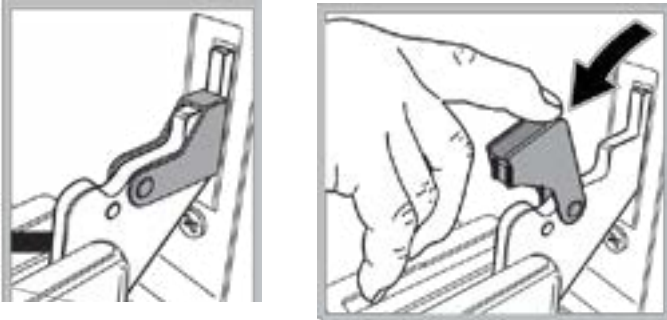
Τα υποστηρίγματα των ραφιών είναι αφαιρούμενα και μπορούν να πλένονται σε πλυντήριο πιάτων

Για να τα αφαιρέσετε κρατήστε το υποστήριγμα από το μπροστινό μέρος και τραβήξτε μακριά από το πλάι του φούρνου ώστε να μπορεί να καθαριστεί στο νεροχύτη ή στο πλυντήριο πιάτων. Αφού αφαιρεθεί επιτρέπει την πρόσβαση στο πλάι του φούρνου, το οποίο μπορεί να καθαριστεί με χλιαρό σαπουνόνερο

Για επανατοποθέτηση του στηρίγματος, εισάγετε το μεγαλύτερο μήκος σκέλος στην πίσω οπή στερέωσης και σπρώξτε μέσα το

Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου:

1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Κάνετε τους σφιγκτήρες αρθρώσεων της πόρτας του φούρνου να περιστραφούν τελείως προς τα πίσω (βλ. φωτογραφία)



3. Κλείστε την πόρτα έως ότου οι σφιγκτήρες σταματήσουν (η πόρτα θα παραμείνει ανοικτή κατά 40° περ.) (βλ. φωτογραφία)



4. Πιέστε τα δύο κουμπιά στο πάνω προφίλ και αφαιρέστε το προφίλ (βλ. φωτογραφία)



5. Αφαιρέστε το τζάμι και καθαρίστε σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο: “Φροντίδα και συντήρηση”.



6. Τοποθετήστε πάλι το τζάμι.

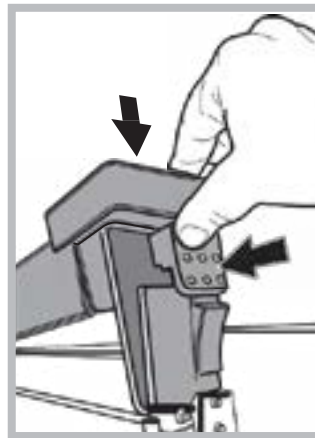
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ο φούρνος χωρίς να έχει τοποθετηθεί το εσωτερικό τζάμι της πόρτας!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Όταν επανατοποθετείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας, εισάγετε το τζάμι σωστά ώστε το κείμενο που αναγράφεται στο τζάμι να μην έχει αντιστραφεί και να μπορεί να διαβαστεί εύκολα.

7. Τοποθετήστε πάλι το προφίλ. Ένα κλικ θα δείξει ότι το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά.

8. Ανοίξτε την πόρτα τελείως.

9. Κλείστε τα στηρίγματα (βλ. φωτογραφία).

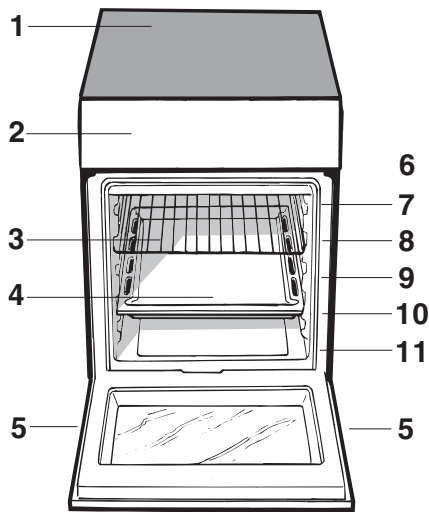


10. Τώρα η πόρτα μπορεί να κλείσει τελείως και ο φούρνος μπορεί να τεθεί σε λειτουργία για κανονική χρήση.

SNELLE REFERENTIEGIDS

! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor Gezondheid en Veiligheid.

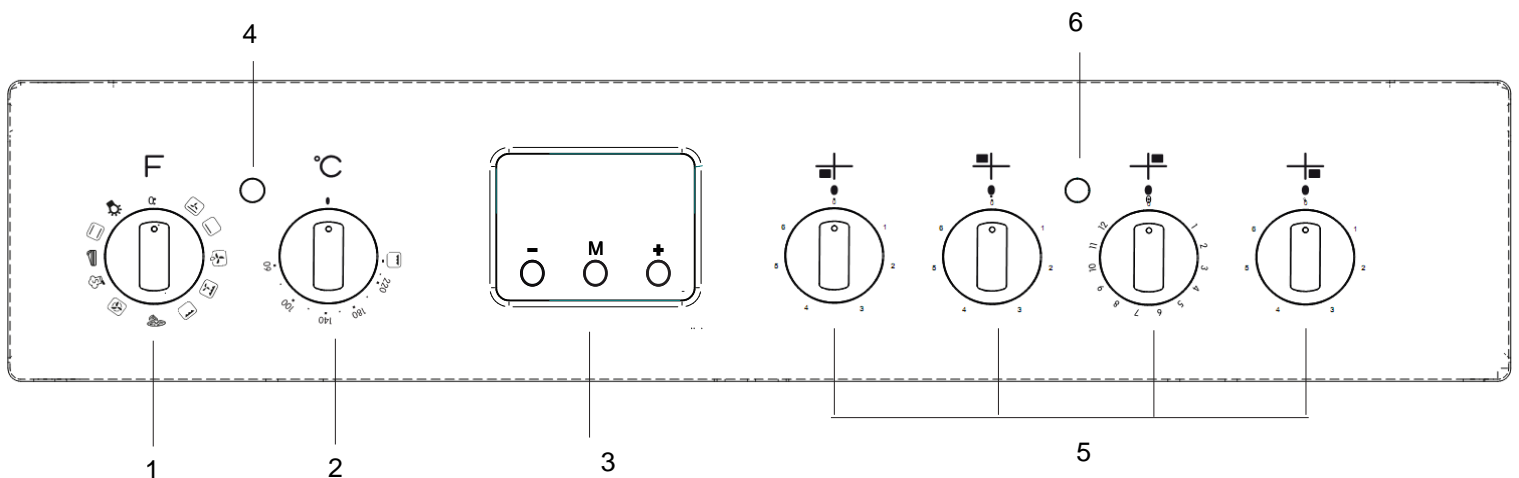
PRODUCTBESCHRIJVING



NL Beschrijving van het apparaat Algemeen overzicht

1. Glazen keramische brander
2. Bedieningspaneel
3. Schuivend grill rek
4. Lekbak
5. Instelbaar voetje
6. GELEIDERAILS voor de schuivende rekken
- 7 stand 5
- 8 stand 4
- 9 stand 3
- 10 stand 2
- 11 stand 1

BEDIENINGSPANEEL



NL Beschrijving van het apparaat Bedieningspaneel

1. Selectieschakelaar
2. Thermostaatknop
3. Klok/Minuut timer bediening
4. Indicatorlamp voor thermostaat
5. Elektrische kookplaat bedieningsknoppen
6. Indicatorlamp voor elektrische kookplaat

Installatie

Positionering en nivellering

NL Het apparaat kan naast kasten worden geïnstalleerd op voorwaarde dat ze niet hoger zijn dan de branders. Zorg ervoor dat de wand die in contact staat met de achterzijde van het apparaat vervaardigd is uit niet-ontvlambaar, warmtebestendig materiaal (T 90°C).

Voor een correcte installatie van het apparaat:

- Plaats het in de keuken, de eetkamer of de bijkeuken (niet in de badkamer).
- Als de bovenzijde van de kookplaat hoger is dan de kasten moet het apparaat op minimum 600 mm van de kast worden geïnstalleerd.
- Als het fornuis onder een wandkast is geïnstalleerd, moet er minimum 420mm vrije ruimte zijn tussen deze kast en de bovenzijde van de kookoppervlakte.



Deze afstand moet worden verhoogd tot 700mm als de wandkasten ontvlambaar zijn (zie afbeelding).

- Plaats geen luiken achter het fornuis of op minder dan 200mm van de zijkanten.

- Alle kappen moeten geïnstalleerd worden in overeenstemming met de instructies vermeld in de relevante handleiding.

Nivellering



Indien het apparaat moet worden genivelleerd, schroeft u de instelbare voetjes* in de voorziene plaatsen op elke hoek van de basis van het fornuis (zie afbeelding).

De benen* passen in de sleuven op de onderzijde van de basis van het fornuis.

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

Elektrische aansluiting
Het netsnoer aanbrengen
De klemmenkast openen:

- Voer een schroevendraaier in de zijtabs van het klemmenkast deksel.



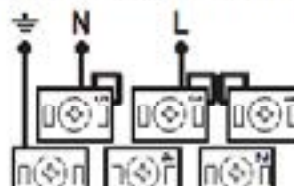
- Duw the armsteun omhoog om hem te openen.

Om de waterfilter te bevestigen, moet u de onderstaande instructies volgen.

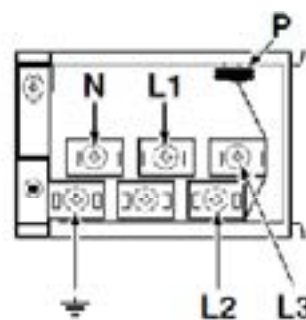
- Draai de kabelklemmschroef los en de kabel contactschroeven.

De jumpers zijn vooraf ingesteld in de fabriek voor 230 V enkelfasige aansluiting (zie afbeelding).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

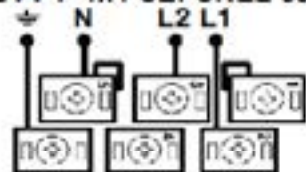


- Om de elektrische aansluitingen uit te voeren zoals aangegeven in de afbeeldingen kunt u de twee jumpers gebruiken in de doos (zie afbeelding - met label "P").



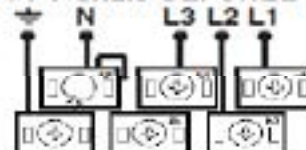
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Bevestig het netsnoer met de kabelklem en schroef het deksel opnieuw vast.

Het netsnoer aansluiten op het elektrisch net

Installeer een gestandaardiseerde stekker in overeenstemming met de belasting aangegeven op het naamplaatje op het apparaat (zie de Technische gegevenstabel).

Het apparaat moet rechtstreeks verbonden zijn met het netwerk via een meerpolige stroomonderbreker met een minimum contactopening van 3mm geïnstalleerd tussen het apparaat en het netwerk. De stroomonderbreker moet geschikt zijn voor de vermelde lading en hij moet conform zijn met de huidige elektrische reglementering (de aarding mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker). Het netsnoer moet zodanig worden gepositioneerd dat het nooit in contact komt met hogere temperaturen dan 50°C. Voor u het apparaat verbindt met de voeding moet u ervoor zorgen dat:

- Het apparaat geaard is en de stekker conform is met de wetgeving.
- De aansluiting kan het maximum vermogen van het apparaat weerstaan dat vermeld staat op het naamplaatje.
- De spanning valt binnen het bereik van de waarden aangegeven op het naamplaatje.
- Het stopcontact is compatibel met de stekker van het apparaat. Als de aansluiting niet compatibel is met de stekker moet u een geautoriseerde technicus vragen hem te vervangen. Gebruik geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.

Na de installatie van het apparaat moet het netsnoer en het stopcontact gemakkelijk toegankelijk zijn.

Het snoer mag niet worden gebogen of samengedrukt.

Het snoer moet regelmatig worden gecontroleerd en vervangen en dit uitsluitend door geautoriseerde technici.

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af als deze veiligheidsmaatregelen niet worden nageleefd.

Het naamplaatje bevindt zich in de flap na het openen van het ovencompartiment op de linkerwand in de oven.

Veiligheidsketting



Om te vermijden dat het apparaat per ongeluk zou omvallen, bijvoorbeeld als een kind op de ovendeur klimt, MOET de veiligheidsketting worden gemonteerd

* Enkel beschikbaar in bepaalde modellen.

Het fornuis wordt voorzien van een veiligheidsketting die met een schroef moet worden bevestigd (niet geleverd met het fornuis) op de muur achter het apparaat, op dezelfde hoogte als de ketting bevestigd op het apparaat.

Kies de schroef en de verankering in overeenstemming met het type materiaal van de wand achter het apparaat. Als de kop van de schroef een kleinere diameter heeft van minder dan 9mm moet een afstandsring worden gebruikt. Voor een betonnen muur moet de schroef minimum 8mm in diameter zijn en 60mm lang.

Zorg ervoor dat de ketting op de achterwand van het fornuis bevestigd is en op de muur, zoals aangetoond in de afbeelding, zodat ze onder spanning staat en parallel met de vloer na de installatie.

Opstarten en gebruik

Bij het eerste gebruik van uw apparaat moet u de lege oven opwarmen met de deur gesloten aan maximum temperatuur gedurende minimum 30 minuten. Zorg ervoor dat de kamer correct geventileerd voor u de oven uitschakelt en opent. Het apparaat kan een licht onaangename geur afgeven veroorzaakt door het wegbranden van de beschermende stoffen die worden gebruikt tijdens de productie.

Voor u het product bedient, moet u alle plastic film van de zijkant van het apparaat verwijderen.

De oven starten

1. Selecteer de gewenste bereidingsmodus met de SELECTIESCHAKELAAR.

2. Selecteer de aanbevolen temperatuur voor de bereidingsmodus of de gewenste temperatuur met de THERMOSTAAT knop.

Een gedetailleerde lijst van de bereidingsmodus en aanbevolen bereidingstemperaturen staat vermeld in de relevante tabel (zie Over bereidingsadvies tabel).

Tijdens de bereiding is het altijd mogelijk:

- De gewenste bereidingsmodus te veranderen met de SELECTIESCHAKELAAR.
- De gewenste temperatuur te veranderen met de SELECTIESCHAKELAAR.
- Stel de totale bereidingsduur en het bereiding eindtijdstip (zie onder).
- Stop de bereiding door de SELECTIESCHAKELAAR op de "0" stand te draaien.


Plaats nooit voorwerpen rechtstreeks op de onderzijde van de oven; zo vermijdt u schade aan de enamel laag. Gebruik enkel stand 1 in de oven wanneer u het spit gebruikt.

Plaats kookpannen altijd op het (de) voorziene rek(ken).

Temperatuur indicatorlicht

Als dit licht brandt, wijst dit er op dat de oven warmte genereert. Het schakelt uit als de binnenzijde van de oven de geselecteerde temperatuur bereikt. Op dat moment schakelt het licht achtereenvolgens aan en uit. Dit wijst er op dat de thermostaat werkt en dat deze de temperatuur constant houdt.











Ovenlicht

Dit wordt ingeschakeld wanneer de SELECTIESCHAKELAAR op een andere stand dan "0" wordt geschakeld. Het blijft branden als de oven ingeschakeld is. Als u  selecteert met de knop wordt het licht ingeschakeld zonder dat een van de verwarmingselementen wordt ingeschakeld. e

Bereidingsmodi

Een temperatuur kan worden ingesteld voor alle bereidingsmodi tussen 60°C en Max, behalve voor de volgende modi

- GRILL (aanbevolen: enkel ingesteld op MAX niveau)
- GRATIN (aanbevolen: niet hoger instellen dan 200°C).

Functie	Functie	Functie
	TRADITIONELE OVEN	Zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement schakelt in. Als u deze traditionele bereidingsmodus gebruikt, is het best slechts een rek te gebruiken. Indien meer dan een rek wordt gebruikt, wordt de warmte ongelijkmatig verdeeld.
	BAKKEN	Het achterste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een delicate en gelijkmatige wijze in de hele oven. Deze modus is ideaal om temperatuurgevoelige etenswaren te bakken en te koken (zoals cakes die moeten rijzen) en voor de bereiding van gebak op 3 laden gelijktijdig.
	SNELLE BEREIDING	De verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een consistente en gelijkmatige wijze in de hele oven. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd in deze bereidingsmodus. Deze modus is bijzonder geschikt voor de snelle bereiding van voorverpakte etenswaren (ingevroren of vooraf bereid). De beste resultaten worden bereikt met slechts een rek.
	MEERVOUDIG KOKEN	Alle verwarmingselementen (top, onder en rond) en de ventilator schakelen in. Aangezien de warmte constant blijft in heel de oven worden de etenswaren gelijkmatig bereid en gebruid. U mag maximum twee rekken gelijktijdig gebruiken.
	PIZZA	De cirkelvormige verwarmingselementen en de elementen onderin de oven worden samen met de ventilator ingeschakeld. Deze combinatie verwarmt de oven snel door een hoge hitte te produceren, in het bijzonder het element onderaan. Als u meer dan een rek gebruikt per keer moet u de stand van de schotels halfweg tijdens de bereiding omwisselen.
	GRILL	Het centrale deel van het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld. De hoge en directe temperatuur van de grill is aanbevolen voor etenswaren die een hoge oppervlaktetemperatuur vereist (kalfsvlees en beefsteaks, filet steak en entrecote). Deze bereidingsmodus gebruikt een beperkte hoeveelheid energie en is ideaal om kleine schotels te grillen. Plaats de etenswaren in het midden van het rek want het zal niet correct bereid worden als het in een hoek wordt geplaatst.
	GRATIN	Het bovenste verwarmingselement en de rotisserie (indien aanwezig) worden ingeschakeld samen met de ventilator. Deze combinatie van kenmerken verhoogt de doeltreffendheid van de uni-directionele thermische straling geleverd door de verwarmingselementen via een geforceerde luchtcirculatie in heel de oven. Dit helpt het verbranden van etenswaren op de oppervlakte te voorkomen en laat de warmte doordringen in de etenswaren.
	ONTDOOIEN	De ventilator onderin de oven laat de lucht circuleren bij kamertemperatuur rond de etenswaren. Dit is aanbevolen om alle soorten etenswaren te ontdooien, maar in het bijzonder voor delicate types van etenswaren die geen warmte vereisen, zoals bijv.: ijscrème cakes, crème of pudding desserts, fruitaarten. Als u de ventilator gebruikt, wordt de ontdooitijd bijna gehalveerd. In het geval van vlees, vis en brood is het mogelijk dit proces te versnellen met de "multi-bereiding" modus en de temperatuur in te stellen op 80°C-100°C.
	Onderzijde	Het onderste verwarmingselement wordt ingeschakeld. Deze stand wordt aanbevolen om reeds bereide schotels (in bakschotels) op te warmen op het oppervlak maar die in het midden moeten worden opgewarmd, of voor desserts met een laag fruit of jam die slechts een lichte kleuring vereisen van de het oppervlak. Dient te worden opgemerkt dat deze functie niet toelaat de maximum temperatuur te bereiken in de oven (250°C) en het is daarom niet aanbevolen etenswaren enkel in deze instelling op te warmen, tenzij u een cake bakt (die moet worden gebakken aan een temperatuur van 180°C of lager).
	Onderzijde GEVENTILEERD	Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Dit genereert de warmtedistributie in de hele ovenholte. Deze combinatie is nuttig voor een lichte bereiding van groenten en vis.

Praktisch kookadvies

In de GRILL bereidingsmodus, plaats de opvangbakje in stand 1 om kookresten (vet) op te vangen.


GRILL

- Voer het rek in stand 3 of 4. Plaats de etenswaren in het midden van het rek.
- We raden aan de oven op het maximumniveau in te schakelen.
Het bovenste verwarmingselement wordt geregeld met een thermostaat en werkt mogelijk niet constant.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium pizza pan. Plaats ze op het voorziene rek.
Voor een krokante korst mag u het opvangbakje niet gebruiken want dit belet de korstvorming door de totale bereidingsduur te verlengen.
- Als de pizza veel toppings heeft, raden we aan de mozzarella kaas in de helft van de bereidingstijd op de pizza te plaatsen.

Gelijktijdig koken op meerdere laden

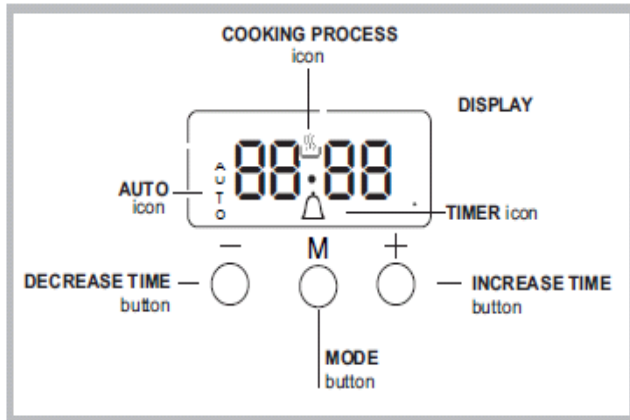
Als het nodig is twee rekken te gebruiken, kunt u de  VENTILATOR ONDERSTEUNDE modus gebruiken aangezien dit is de enige bereidingsmodus geschikt voor dit type bereidingen. We raden ook aan:

- Standen 1 en 5 worden niet gebruikt. Dit is te wijten aan het feit dat de hoge directe warmte temperatuur gevoelige etenswaren verbranden.
- Standen 2 en 4 worden gebruikt en de etenswaren die meer warmte nodig hebben, wordt op het rek geplaatst op stand 2.
- Als u etenswaren bereidt die uiteenlopende bereidingstijden en temperaturen vereisen, moet u een temperatuur instellen halfweg tussen de twee aanbevolen temperaturen (zie Oven bereiding advies-tabel) en plaats de meer delicate etenswaren op het rek in stand 4. Verwijder eerst de etenswaren die een kortere bereidingstijd vereisen.
- Wanneer u pizza's bereidt op meerdere rekken met de temperatuur ingesteld op 220°C wordt de oven 15 minuten voorverwarmd. Algemeen gezien duren de bereidingen op het rek in stand 4 langer: we raden aan dat de pizza op het onderste rek eerst wordt verwijderd, gevolgd door de pizza in stand 4 een aantal minuten later.
- Plaats het drupbakje op de onderzijde en het rek bovenaan.



WAARSCHUWING! De oven is voorzien van een stopsysteem om de rekken te verwijderen en te voorkomen dat ze uit de oven komen. (1) Zoals weergegeven in de tekening, om ze volledig te verwijderen, tilt u de rekken op, waarbij u ze vooraan vasthoudt en trek (2).

Klok/Minuut timer bediening




De klok instellen

De klok kan ingesteld worden wanneer de oven uitgeschakeld is of wanneer ze ingeschakeld is, op voorwaarde dat de eindtijd van een kookcyclus niet vooraf geprogrammeerd is.

Nadat het apparaat aangesloten is op het netwerk, of na een black-out, beginnen de 00:00 cijfers te knippen op het SCHERM.



1. Druk gelijktijdig op de "+" en "-" knoppen. Daarna begint de kolom tussen het uur en de minuten te knippen.
2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijd aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.

De zoemer frequentie wijzigen

1. Druk eerst op de "+" en "-" knoppen gelijktijdig en druk daarna op de  knop om het menu te selecteren om de zoemer frequentie te selecteren. Wanneer de XX tekst zichtbaar is, kan het kan de frequentie van het zoemersignaal worden gewijzigd door de "-" herhaaldelijk aan te tikken.

De minuut timer instellen




Deze functie onderbreekt de bereiding niet en ze heeft geen effect op de oven. Ze wordt eenvoudig gebruikt om de zoemer in te schakelen wanneer de ingestelde tijdsduur verstreken is.

1. Druk herhaaldelijk op de  knop tot het  pictogram en de drie cijfers op het scherm beginnen knippen.
2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijd aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.
3. Wacht 5 seconden, als u de knop opnieuw indrukt, geeft het scherm de tijd weer die afgeteld wordt. Wanneer deze periode verstreken is, wordt de zoemer ingeschakeld.

Bereidingen programmeren

Een kookmodus moet geselecteerd worden voor de programmering kan worden uitgevoerd.

De bereidingstijd programmeren

1. Druk herhaaldelijk op de  knop tot het  pictogram en de DUR cijfers op het scherm beginnen knippen.
2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijdsduur aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.
3. Wacht 5 seconden. Daarna is het  pictogram zichtbaar op het scherm.
4. Wanneer de ingestelde tijdsduur verstreken is en de oven stopt, hoort u het geluid van de zoemer. Druk een van de toetsen in om de zoemer te stoppen.
 - Bijvoorbeeld: het is 9u00 een tijdsduur van 1 uur en 15 minuten is geprogrammeerd. Het programma stopt automatisch om 10u15

Een programma annuleren

Om een programma te annuleren:

- druk op de  knop tot het pictogram dat overeenstemt met de instelling die u wilt annuleren en de cijfers op het scherm beginnen knippen. Druk op de "-" knop tot de 00:00 cijfers verschijnen op het scherm.
- Houd de "+" en "-" knoppen ingedrukt. Dit annuleert alle instellingen die u vooraf geselecteerd hebt, inclusief de timer instellingen.

Over bereidingsadvies tabel

Bereidingsmodi	Etenswaren	Gewicht (in kg)	Rekstand	Voorverwarming duur (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Bereidingstijd (minuten)	
Traditioneel	Eend	1	3	15	200	65-75	
	Geroosterd kalfsvlees of rundsvlees	1	3	15	200	70-75	
	Varkensgebraad	1	3	15	200	70-80	
	Biscuits (kort gebak)	-	3	15	180	15-20	
	Taartjes	1	3	15	180	30-35	
Bakken Modus	Taartjes	0,5	3	15	180	20-30	
	Fruittaarten Pruiementaart Biscuit	1	2 of 3	15	180	40-45	
	Gevulde pannenkoeken (op 2 rekken)	0,7	3	15	180	40-50	
	Kleine cakes (op 2 rekken)	0,5	3	15	160	25-30	
	Kaassoesjes (op 2 rekken)	1,2	2 en 4	15	200	30-35	
	Roomsoesjes (op 3 rekken)	0,6	2 en 4	15	190	20-25	
	Biscuits (op 3 rekken)	0,4	2 en 4	15	210	15-20	
	Meringues (op 3 rekken)	0,7	1 en 3 en 5	15	180	20-25	
		0,7	1 en 3 en 5	15	180	20-25	
		0,5	1 en 3 en 5	15	90	180	
Snelle bereiding	Ingevroren etenswaren	0,3	2	-	250	12	
	Pizza	0,4	2	-	200	20	
	Courgette en garnaalpastei	0,5	2	-	220	30-35	
	Spinaziepastei op landelijke wijze	0,3	2	-	200	25	
	Wentelteeftjes	0,5	2	-	200	35	
	Lasagne	0,4	2	-	180	25-30	
	Gouden broodjes	0,4	2	-	220	15-20	
	Kippenstukjes	0,4	2	-	200	20-25	
	Voorbereide etenswaren	0,4	2	-	200	20-25	
	Gouden kippenvleugels	0,4	2	-	200	20-25	
	Verse etenswaren	0,3	2	-	200	15-18	
	Biscuits (kort gebak)	0,6	2	-	180	45	
Pruimentaart	0,2	2	-	210	10-12		
Meervoudig koken	Pizza (op 2 rekken)	1	2 en 4	15	230	15-20	
	Lasagne	1	3	10	180	30-35	
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45	
	Geroosterde kip + aardappelen	1+1	2 en 4	15	200	60-70	
	Makreel	1	2	10	180	30-35	
	Pruimentaart	1	2	10	170	40-50	
	Roomsoezen (op 2 rekken)	0,5	2 en 4	10	190	20-25	
	Biscuits (op 2 rekken)	0,5	2 en 4	10	180	10-15	
	Biscuit (op 1 rek)	0,5	2	10	170	15-20	
	Biscuit (op 2 rekken)	1	2 en 4	10	170	20-25	
	Hartige pasteien	1,5	3	15	200	25-30	
	PIZZAMODUS	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
Geroosterd kalfsvlees of rundsvlees		1	2	10	220	25-30	
Kip		1	2 of 3	10	180	60-70	
Grill	Scholletjes en inktvis	0,7	4	-	Max	10-12	
	Inktvis en garnaal	0,6	4	-	Max	8-10	
	kebabs Inktvis	0,6	4	-	Max	10-15	
	Kabeljauwfilet	0,8	4	-	Max	10-15	
	Geroosterde groenten	0,4	3 of 4	-	Max	15-20	
	Kalfsvlees steak	0,8	4	-	Max	15-20	
	Worsten	0,6	4	-	Max	15-20	
	Hamburgers	0,6	4	-	Max	10-12	
	Makreel	1	4	-	Max	15-20	
	Geroosterde sandwiches (of toast)	4 en 6	4	-	Max	3-5	
Gratin	Geroosterde kip	1,5	2	10	200	55-60	
	Inktvis	1,5	2	10	200	30-35	
Onderzijde Geventileerd	Brasem	0,5	3	18	170-180	25-35	
	Kabeljauwfilet	0,5	3	16	160-170	15-20	
	Zeebaars in aluminiumfolie	0,5	3	24	200-210	35-45	
	Gemengde groenten (type ratatouille)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60	
	Gare groenten	1,5-2,0	3	21	180-190	55-60	
Onderzijde	Voor een perfecte bereiding						

* de bereidingstijden zijn een benadering en kunnen variëren volgens persoonlijke smaak. Als u etenswaren bereidt met de grill of ventilator moet het drupbakje altijd op het eerste ovenrek van onder worden geplaatst.

Het gebruik van de glazen keramische kookplaat NL

De lijm op de pakkingen laat vetsporen na op het glas. Voor u het apparaat in gebruik neemt, raden we aan deze te verwijderen met een speciaal niet-schurend reinigingsmiddel. Tijdens de eerste uren van gebruik is het mogelijk dat u een rubbergeur waarneemt. Deze geur zal snel verdwijnen.

De bereidingszones in- of uitschakelen

Draai aan de overeenstemmende knop met wijzerzin om een bereidingszone in te schakelen.

Draai de knop tegen wijzerzin tot in de "0" stand om ze opnieuw uit te schakelen.

Als het COOKING ZONE ON indicatorlicht ingeschakeld is, wijst dit er op dat minimum een kookplaat op het fornuis ingeschakeld is.

Bereidingszones

Het fornuis is uitgerust met elektrische verwarmingselementen. Als deze in gebruik zijn, worden de volgende items op het fornuis rood.

Het fornuis is uitgerust met elektrische hiline verwarmingselementen. Als deze in gebruik zijn, worden de volgende items op het fornuis rood.



A. De bereidingszone met verwarmingselementen.

B. De bereidingszone met een hiline verwarmingselement.

C. De resterende warmte indicatorlichten: dit wijst er op dat de temperatuur van de o cook at boiling point overeenstemmende bereidingszone hoger is dan 60°C, zelfs als het verwarmingselement uitgeschakeld is maar nog heet is

Bereidingszone met een hiline verwarmingselement

Deze geven warmte af via straling van de hiline elementen die ze bevatten. Ze hebben gelijkaardige eigenschappen als gasbranders: ze zijn heel gebruiksvriendelijk en bereiken snel de ingestelde temperaturen zodat u het vermogen dat ze leveren effectief ziet.

Beschrijving van de verwarmingselementen

De ronde stralende verwarmingselementen worden rood 10-20 seconden nadat ze worden ingeschakeld.

De ronde hiline verwarmingselementen garanderen een gelijkmatige warmtedistributie bovenop de normale voordelen van hiline verwarmingselementen.

Hiline lampen geven veel warmte af en licht op zodra ze worden ingeschakeld en ze bieden de volgende praktische voordelen:

snelle opwarming (in vergelijking met een gasbrander)

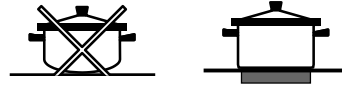
snel koelen

- gelijkmatige temperatuur over de volledige oppervlakte (omwille van de ronde verwarmingselementen)

Ze zijn gelijkaardig op de andere bereidingszones van het fornuis NL en ze zijn dus gebruiksvriendelijk. Om zeker te zijn dat u het fornuis correct gebruikt, kunt u de bereidingsstabellen raadplegen in de handleiding.

Πρακτικές συμβουλές σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστίων

- Praktisch advies over het gebruik van de knop
Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem om de kookzone volledig te gebruiken.



- Gebruik steeds pannen met een diameter die voldoende groot is om de warme plaat volledig af te dekken zodat alle beschikbare warmte wordt 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 passen en dat zowel de pannen als de kookplaat gedurende een langere periode meegaan.
- Gebruik niet dezelfde kookpannen die u op gasbranders gebruikt: de warmteconcentratie van de gasbranders kan de bodem van pannen vervormd hebben zodat ze niet meer correct op de bodem passen.
- Laat nooit een kookplaat ingeschakeld zonder dat u er een pan op hebt geplaatst want die kan de plaat beschadigen.

Pos	. stralende keramische plaat	Keramische halogeen plaat
0	OFF	OFF
1	Om vis te bereiden	Om boter of chocolade te smelten
2	Aardappelen koken (met stoom) soep, erwten, bonen	Om vloeistoffen op te warmen
3	Om grote hoeveelheden etenswaren te blijven bereiden, groentesoep	
4	Roosteren (medium)	voor sauzen (inclusief room sauzen)
5	Roosteren (a point)	
6	Bruinen of snel doen koken	Koken aan het kookpunt
7		
8		Voor geroosterd vlees
9		
10		Voor stoofpotjes
11		
12		Braten

Het apparaat uitschakelen

Ontkoppel uw apparaat van het elektrisch net voor u werkzaamheden uitvoert.

De oven reinigen

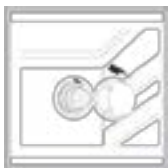
Gebruik nooit stoomreinigers of hogedrukreinigers op het apparaat.

- Reinig het glazen deel van de ovendeur met een spons en een niet-schurend reinigingsproduct en droog grondig met een zachte doek. Gebruik geen ruw schurend materiaal of scherpe metalen krabbers want deze kunnen de oppervlakte krassen en het glas doen barsten.
- De roestvrij stalen of enamel externe onderdelen en de rubberen afdichtingen kunnen worden gereinigd met een spons, lauw water en neutrale zeep. Gebruik gespecialiseerde producten om hardnekkige vlekken te verwijderen. Na de reiniging moet u grondig spoelen en drogen. Gebruik geen schurende poeders of corrosieve producten.
- De binnenzijde van de oven moet ideaal worden gereinigd na elk gebruik, terwijl ze nog lauw is. Gebruik warm water en oplosmiddel en spoel grondig en droog met een zachte doek. Gebruik geen schurende producten.
- De accessoires kunnen worden gewassen zoals gewoon bestek en ze zijn zelfs vaatwasbestendig.
- Vuil en vet moet worden verwijderd van het bedieningspaneel met een niet-schurende spons of een zachte doek.
- Roestvrij staal kan vlekken krijgen door hard water als het lang op het oppervlak blijft liggen, of door agressieve oplosmiddelen die fosfor bevatten. We raden aan de stalen oppervlakken goed te spoelen en grondig te drogen.

De ovenafdichtingen inspecteren

Controleer de deurafdichtingen rond de oven regelmatig. Als de afdichtingen beschadigd zijn, moet u contact opnemen met uw dichtstbijzijnde Dienst na verkoop. We raden aan de oven niet te gebruiken tot de afdichtingen vervangen zijn.

De ovenlamp vervangen



1. Nadat u de stekker uit het stopcontact hebt verwijderd, moet u het glazen deksel van de lamp verwijderen (zie afbeelding).
2. Verwijder de lamp en vervang ze met een gelijkaardige lamp: spanning 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Vervang het deksel en voer de stekker opnieuw in het stopcontact.

Gebruik de ovenlamp niet als sfeerverlichting.

Dit product bevat een lichtbron van energieefficiëntieklasse E.

Zijde en achteraan katalysator voering

In sommige modellen zijn de meeste blootgestelde interne verticale zijden van de oven met een poreuze enamel laag bedekt, een zogenaamd katalysator enamel. Indien verwarmd vernietigt dit enamel vetdeeltjes van de etenswaren. Deze "oxidatie" van de

De glazen keramische kookplaat reinigen

Gebruik geen schurende of corrosieve oplosmiddelen (bijvoorbeeld, producten in spuitbussen om bbq's en ovens te reinigen), vlekkenverwijderaars, antiroest producten, poeder spoelmiddelen met schurende oppervlakken: deze kunnen de afwerking onherstelbaar krassen.

- Gewoonlijk volstaat het de kookplaat gewoon te wassen met een vochtige spons en ze te drogen met absorberende keukenpapier.
- Als de kookplaat bijzonder vuil is, moet u ze schoon wrijven met een speciaal keramisch reinigingsproduct, daarna goed spoelen en grondig drogen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, moet u een geschikte krabber gebruiken (niet geleverd met het apparaat). Verwijder spatten zo snel mogelijk en wacht niet tot het apparaat afgekoeld is om te vermijden dat eetresten vast korsten op de oppervlakte. U kunt uitstekende resultaten verkrijgen met een roestvrij stalen spons - specifiek ontworpen voor keramische glazen oppervlakken - geweekt in een zeepsopje.
- Indien plastic of suikerhoudende stoffen per ongeluk op de kookplaat zijn gesmolten, moet u ze onmiddellijk verwijderen met een krabber terwijl de oppervlakte nog steeds heet is.
- Zodra de plaat gereinigd is, kan de plaat worden behandeld met een speciaal beschermende product: de onzichtbare laag die dit product achter laat beschermt de oppervlakte tegen druppels tijdens het koken. Dit onderhoud moet worden uitgevoerd wanneer het apparaat warm (niet heet) of koud is.
- Vergeet niet het apparaat te spoelen met zuiver water en droog het grondig: resten kunnen vast plakken tijdens daaropvolgende bereidingen. vetdeeltjes gebeurt wanneer de temperatuur van de zijden hoger is dan 170°C. De poreuze kwaliteit van het katalytische enamel verhoogt het oppervlak

Glazen keramische brander reinigers	Beschikbaar van
Raam krabber scheermes krabbers	Doe-het-zelf winkels
Vervang mesjes	Doe-het-zelf winkels, supermarkten, drogisten
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, winkelcentra, winkels van regionale elektrische bedrijven, supermarkten

Ovenlade ondersteuning

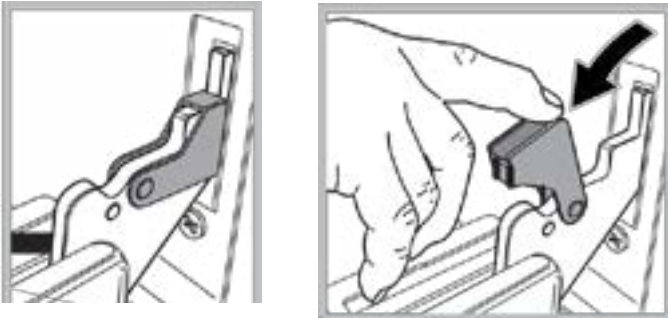
De lade ondersteuning is verwijderbaar en vaatwasbestendig

Om te verwijderen houd u de steun bij de voorzijde en trekt u ze weg van de oven om ze te reinigen in een wastafel of een vaatwasmachine. Wanneer verwijderd, hebt u toegang tot de ovenzijde die u dan kunt reinigen met een warm zeepsopje

Om opnieuw te monteren voert u het langere been in de bevestigingsopening aan de achterzijde en duwt u op het voorste been.

De oven deur verwijderen en opnieuw aanbrengen:

1. Open de deur.
2. Maak de scharnierkleppen van de oven deur los en draai ze volledig naar achter (zie foto)



3. Sluit de deur tot de klemmen stoppen (de deur blijft ca. 40°C open) (zie foto)



4. Druk op de twee knoppen op het bovenste profiel en extraheer het profiel (zie foto)



5. Verwijder het glazen blad en reinig het zoals aangetoond in het hoofdstuk: "Zorg en onderhoud".

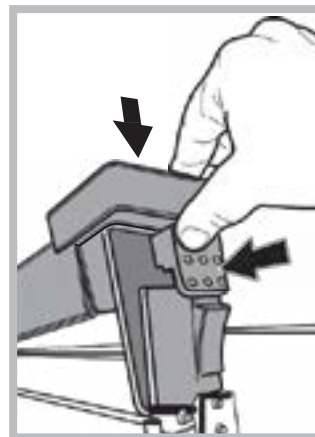


6. Breng het glas opnieuw aan.

WAARSCHUWING! De oven mag niet worden bewerkt als de interne deurglas verwijderd is!

WAARSCHUWING! Wanneer u het interne deurglas opnieuw aanbrengt, moet u het glazen paneel correct invoeren zodat de tekst op het paneel niet omgekeerd is en gemakkelijk leesbaar is.

7. Vervang het profiel. U hoort een klikkend geluid dat aangeeft dat het onderdeel correct is aangebracht.
8. Open de deur volledig.
9. Sluit de steunen (zie foto).

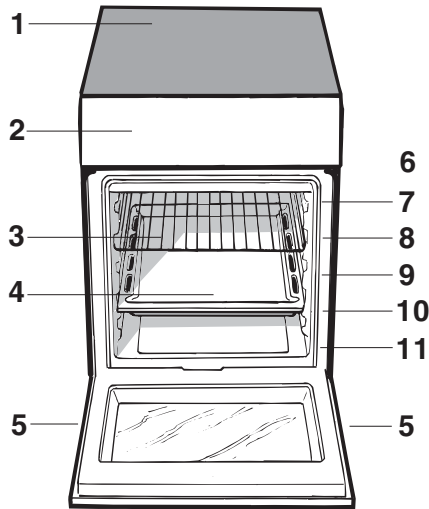


10. Nu kan de deur volledig worden gesloten en de oven kan worden gestart voor normaal gebruik.

DE KURZ ANLEITUNG

! Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

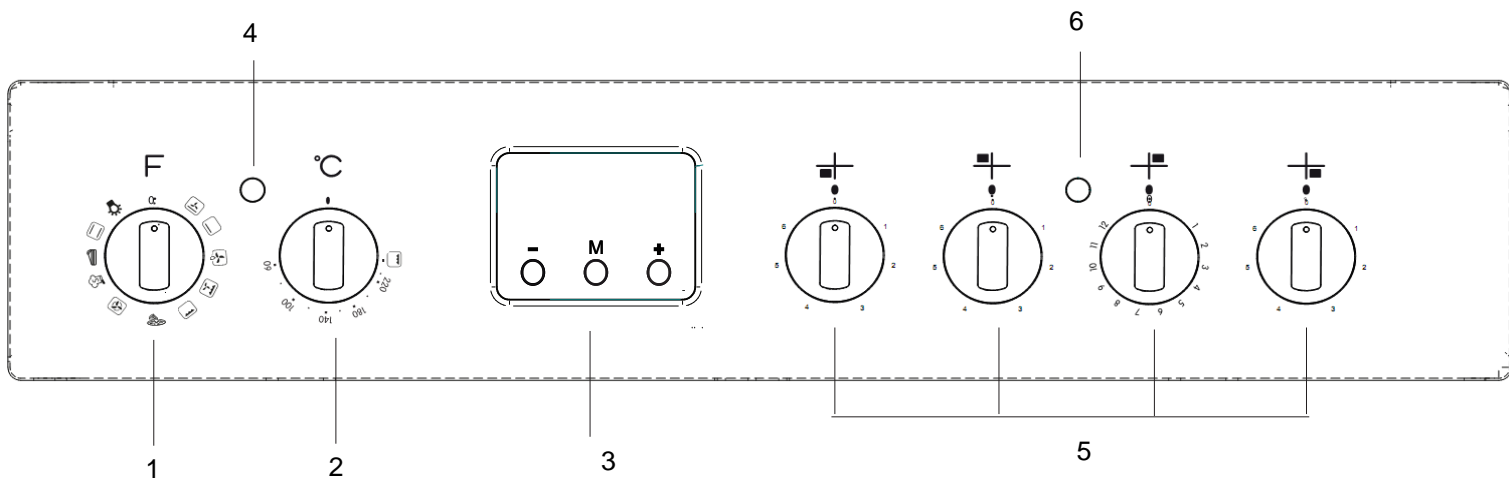
PRODUKTBESCHREIBUNG



DE Gerätebeschreibung Übersicht

1. Glaskeramik Kochfläche
2. Bedienfeld
3. Gleitender Grillrost
4. Auffanggefäß
5. Einstellbarer Fuß
6. FÜHRUNGSSCHIENEN für die gleitenden Roste
7. Position 5
8. Position 4
9. Position 3
10. Position 2
11. Position 1

BEDIENTAFEL



DE Gerätebeschreibung Bedienfeld

1. AUSWAHLDREHSCHALTER
2. THERMOSTATSCHALTER
3. Elektronische Kochprogrammierung
4. Leuchtanzeige für den THERMOSTAT
5. Kontrollknöpfe für die ELEKTRISCHE HEIZPLATTE
6. Leuchtanzeige für die ELEKTRISCHE HEIZPLATTE

Aufstellung

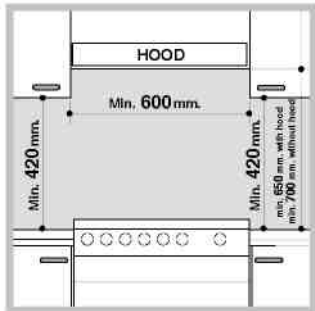
Aufstellung und Nivellierung

Das Gerät kann neben allen Schränken eingebaut werden, deren Höhe nicht die der Kochoberfläche übersteigt.

Stellen Sie sicher, dass die Wand, die mit der Rückseite des Haushaltsgerät in Kontakt kommt, aus nicht brennbarem und hitzebeständigem Material (T 90°C) besteht.

So stellen Sie das Haushaltsgerät richtig auf:

- Stellen Sie es in der Küche, dem Esszimmer oder der Atelierwohnung (nicht im Badezimmer) auf.
- Wenn die Oberfläche der Kochfläche höher als die Schränke sind, muss das Gerät mit mindestens 600 mm Abstand von ihnen aufgestellt werden.
- Wenn der Herd unter einem Hängeschrank aufgestellt werden soll, dann muss zwischen diesem Schrank und der Kochfläche ein Abstand von 420 mm eingehalten werden.

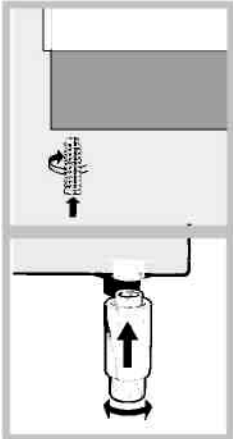


Dieser Abstand muss auf 700 mm erhöht werden, wenn die Hängeschränke entflammbar sind (siehe Abbildung).

- Befestigen Sie keine Jalousien hinter dem Herd oder 200 mm von seinen Seiten entfernt.

- Etwaige Hauben müssen in Übereinstimmung mit den Anweisungen der entsprechenden Betriebsanleitung installiert werden.

Nivellierung



Wenn Sie das Gerät ausrichten müssen, schrauben Sie die verstellbaren Füße in die an den Ecken unter dem Herd bereitgestellten Positionen ein (siehe Abbildung).

Die Füße* passen in die Schlitz auf der Unterseite des Herdes.

Das Gerät darf nicht hinter einer Verkleidungstür montiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.

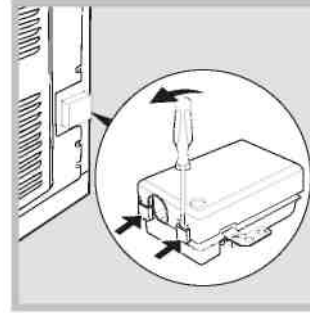
Dieser Vorgang muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden

Elektrischer Anschluss

Das Stromversorgungskabel anschließen

So öffnet man das Klemmenbrett:

- Stecken Sie einen Schraubendreher in die Seitenlaschen der Klemmbrettabdeckung.



- Ziehen Sie an der Abdeckung, um sie zu öffnen.

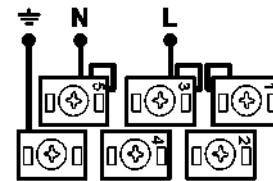
Um das Kabel anzuschließen, müssen Sie die nachfolgenden Anweisungen befolgen:

- Lösen Sie die Kabelklemmschraube und die Drahtkontaktschrauben.

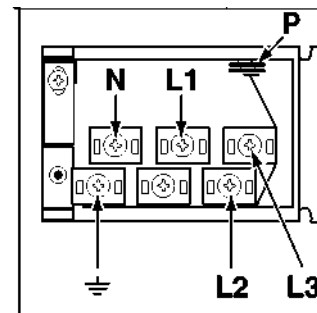
Die Steckbrücken sind werkseitig auf 230 V Einzelphase eingerichtet (siehe Abbildung).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

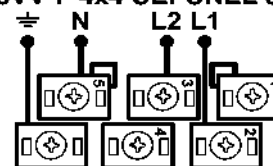


- Um die Stromverbindungen, wie sie in der Abbildung gezeigt sind, auszuführen, verwenden Sie bitte die beiden Steckbrücken aus der Schachtel (siehe Abbildung - Bezeichnung "P").



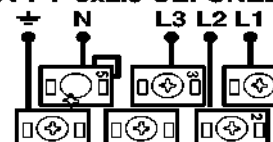
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Sichern Sie das Stromversorgungskabel, in dem Sie die Kabelklemmschrauben festziehen und die Abdeckung wieder aufstecken.

Anschluss des Versorgungskabel an die Stromversorgung

Installieren Sie eine handelsübliche Steckdose, die der Last entspricht, die auf dem Gerätetypenschild angegeben ist (siehe Tabelle der technische Daten). Das Gerät muss unter Verwendung eines allpoligen Schalters mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm, der zwischen dem Gerät und dem Stromanschluss installiert ist, direkt an die Stromversorgung angeschlossen werden. Der Schalter muss für die angegebene Spannung geeignet sein und muss sich an die aktuellen elektrischen Vorschriften (der Erdungsdraht darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden) halten. Das Versorgungskabel muss so gelegt werden, dass es an keiner Stelle mit einer Temperatur von mehr als 50°C in Berührung kommt.

Bevor Sie das Haushaltsgerät an die Stromversorgung anschließen, müssen Sie prüfen ob:

- Das Gerät geerdet ist und der Stecker dem Gesetz entspricht.
- Die Steckdose die Höchstleistung des Gerätes aushält, die auf dem Typenschild angegeben ist.
- Die Spannung muss im Bereich der Werte liegen, die auf dem Typenschild angegeben sind.
- Die Steckdose ist mit dem Stecker des Geräts kompatibel. Wenn die Steckdose nicht mit dem Stecker übereinstimmt, bitten Sie einen autorisierten Techniker, diese auszutauschen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

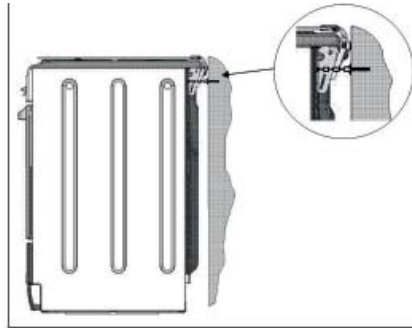
Nachdem das Haushaltsgerät aufgestellt ist, müssen das Stromversorgungskabel und die elektrische Steckdose leicht zugänglich sein.

Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt sein. Das Kabel darf nur von autorisierten Technikern regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden.

Sollten diese Sicherheitsmaßnahmen nicht eingehalten werden, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Das Typenschild befindet sich hinter der Klappe oder bei geöffneter Backofentür auf der Linken Seitenwand im Ofen.

Sicherheitskette



Um ein Kippen des Geräts zu verhindern, beispielsweise durch ein Kind, das auf die geöffnete Ofentür klettert, MUSS die Sicherheitskette installiert werden!

Der Herd ist

mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mitgeliefert) an der hinter dem Herd liegenden Wand in der gleichen Höhe der Befestigung der Kette am Herd befestigt werden muss. Wählen Sie die für die Wand hinter dem Gerät passende Schraube und Schraubenverankerung aus. Wird eine Schraube mit einem Schraubenkopf kleiner als 9 mm verwendet, muss eine Unterlegscheibe eingesetzt werden. Betonwände erfordern Schrauben mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm.

Befestigen Sie die Kette an der Rückwand des Herd und an der Wand, wie in der Abbildung gezeigt. Nach der Installation sollte die Kette gespannt und parallel zum Fußboden sein.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

Gebrauch des Backofens

Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME aus.
2. Wählen Sie die für das Programm empfohlene oder die gewünschte Temperatur an; drehen Sie hierzu den Reglerknopf THERMOSTAT. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der entsprechenden Tabelle eingesehen werden (*siehe Tabelle Garen im Backofen*).

Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:


- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Reglerknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Reglerknopfes THERMOSTAT;
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME auf die Position „0“.

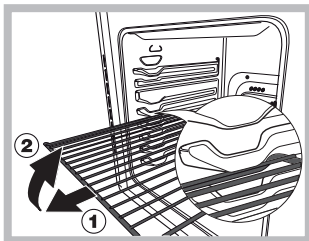
Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kontrollleuchte THERMOSTAT

Die eingeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass der Backofen Wärme produziert. Die Kontrollleuchte erlischt, wenn im Inneren des Backofens die gewünschte Temperatur erreicht wurde. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollleuchte zeigt an, daß der Thermostat korrekt arbeitet, und die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

Backofenlicht

Durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME schaltet sich das Backofenlicht ein und bleibt solange eingeschaltet, wie der Backofen aktiviert ist (ausgeschaltet nur auf Position "0"). Wählen Sie über den Reglerknopf die Position  an, schaltet sich das Licht ein, Heizelemente jeglicher Art werden jedoch nicht aktiviert.



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen.

Um die Roste komplett ausziehen, braucht man

sie nur, wie auf der Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).

Kochmodi

Ein Temperaturwert zwischen 60°C und Max kann für alle Kochmodi eingestellt werden, mit Ausnahme der folgenden Modi

- GRILL (empfohlen: nur mit MAX Hitze einstellen)
- GRATIN (empfohlen: nicht über 200°C einstellen).

Echte Heißluft

- Verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.


GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.











PIZZA

- Zum optimalen Garen einer Pizza verwenden Sie das Programm Echte Heißluft
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost. Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

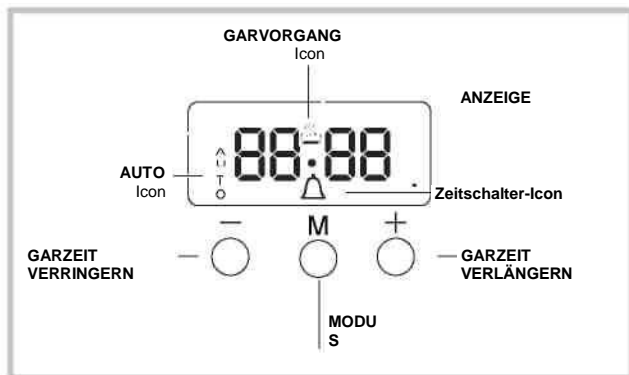
Die gleichzeitige Benutzung mehrerer Backofeneinsätze.

Wenn die Verwendung zweier Schienen gleichzeitig  erforderlich ist, stellen Sie den UMLUFTMODUS ein, da nur dieser Garmodus für diese Art der Zubereitung geeignet ist. Wir empfehlen außerdem, dass:

- Die Positionen 1 und 5 nicht verwendet werden. Eine übermäßige direkte Wärmezufuhr kann andernfalls empfindliche Speisen verbrennen.
- Die Positionen 2 und 4 verwendet werden und dass die Speisen, die größere Hitze benötigen, auf den Einsatz in Position 2 gestellt werden.
- Bei der Zubereitung von Speisen, die unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen erfordern, stellen Sie einen Temperaturwert ein, der sich in der Mitte zwischen den beiden empfohlenen Temperaturen befindet (siehe die Tabelle mit den empfohlenen Ofengarzeiten) und stellen Sie die empfindlicheren Speisen auf Position 4. Nehmen Sie die Speisen mit der kürzeren Garzeit zuerst aus dem Ofen.
- Beim gleichzeitigen Backen von Pizzen auf mehreren Einsätzen bei 220°C muss der Backofen 15 Minuten vorgeheizt werden. Im Allgemeinen dauert das Backen oder Garen auf Position 4 länger: daher empfehlen wir, dass die Pizza auf dem untersten Einsatz als Erste aus dem Backofen genommen wird, gefolgt einige Minuten später von jener auf Position 4.
- Stellen Sie das Auffanggefäß auf den Boden und den Einsatz oben drauf.

Funktion	Funktion	Funktion
	TRADITIONEL LER BACKOFEN	Die Ober- und Unterhitze wird eingeschaltet. Wenn Sie diese traditionelle Back- oder Bratmethode verwenden, sollten Sie nur ein Rost verwenden. Wenn mehr als ein Rost verwendet wird, wird die Hitze ungleichmäßig verteilt.
	BACKEN	Das hintere Heizelement und der Ventilator schaltet sich an und garantieren so, dass die Hitze im Ofen fein und gleichmäßig verteilt wird. Dieser Modus ist ideal für das Backen und Kochen von Temperatur empfindlichen Speisen (wie Kuchen, die aufgehen müssen) und für die Zubereitung von Plätzchen auf drei Blechen.
	SCHNELLKOCHEN	Die Heizelement und der Ventilator schalten sich ein, was eine ständige und gleichmäßige Hitzeverteilung im Ofen garantiert. Bei diesem Kochmodus ist ein Vorheizen nicht notwendig. Dieser Modus ist insbesondere für das schnelle Kochen von abgepackten Lebensmitteln (tiefgefroren oder vorgekocht) geeignet. Die beste Ergebnisse erhält man, wenn man nur ein Rost
	MULTIKO CHER	Es schalten sich alle Heizelemente (oben, unten und rund) ein und der Ventilator beginnt zu laufen. Da sich die Hitze ständig durch den Ofen verteilt, die Luft kocht und bräunt Speisen gleichmäßig. Hier können maximal zwei Roste zur selben Zeit verwendet werden.
	PIZZA	Die runden Heizelement und die Elemente am Boden des Ofens werden eingeschaltet und der Ventilator aktiviert. Diese Kombination heizt den Ofen schnell auf und produziert eine beachtliche Menge an Hitze, besonders vom unteren Heizelement. Wenn Sie mehr als einen Rost zur gleichen Zeit verwenden, verändern Sie die Position des Geschirrs während des Kochens.
	GRILL	Das mittlere Teil des oberen Heizelements schaltet sich ein. Die hohe und unmittelbare Hitze des Grills wird für Speisen empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur benötigen (Kalbs- und Rindersteak, Filetsteak und Entrecôte). Dieser Kochmodus verwendet eine eingeschränkte Menge an Energie und ist ideal für das Grillen von kleinen Portionen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Rosts, denn wenn Sie sie in
	GRATIN	Das obere Heizelement und der Drehspieß (wo vorhanden) werden aktiviert und der Ventilator startet. Diese Kombination von Einrichtungen erhöht die Wirksamkeit der eindirektionalen Wärmestrahlung der Heizelement durch die erzwungenen Luftzirkulation durch den ganzen Ofen. Dies verhindert, dass Speisen an der Oberfläche nicht verbrennen und ermöglicht der Hitze, tief in die Speisen
	AUFTAUEN	Der oben im Ofen befindliche Ventilator veranlasst, dass die Luft beim Raumtemperatur um das Gefriergut zirkuliert. Diese Funktion wird zum Auftauen aller Arten an Lebensmitteln empfohlen, insbesondere jedoch für empfindliche Speisen, die nicht erhitzt werden dürfen, wie beispielsweise: Kuchen mit Eiscremeanteilen, Creme oder Puddingdesserts, Fruchtkuchen. Mit Verwendung von Umluft wird die Auftauzeit ungefähr halbiert. Bei Fleisch, Fisch und Brot ist es möglich, den Vorgang durch die Beschleunigung der „Multikochmodus“ und eine eingestellte Temperatur zwischen
	BODEN	Das untere Heizelement schaltet sich ein. Diese Position eignet sich besonders für die Zubereitung von Gerichten (auf dem Backblechen), die bereits oberflächlich erhitzt wurden aber noch durchgegart werden müssen, sowie für Süßspeisen mit einer oberen Schicht aus Früchten oder Marmelade, die nur schwach gebräunt werden sollen. - Es sollte beachtet werden, dass diese Funktion nicht die Höchsttemperatur (250°C) im Ofen erlaubt und daher nicht für Speisen empfohlen ist, die nur mit dieser Einstellung zu erhitzen, es sei denn, Sie backen Kuchen (die bei einer Temperatur unter 180°C oder geringer gebacken werden sollten).
	BODENUMLUFT	Die Heizelement und das Gebläse am Boden des Ofens sind eingeschaltet, was eine gleichmäßige Hitzeverteilung im gesamten Ofeninnenraum gestattet. Diese Kombination eignet sich zum schonenden Garen von Gemüse und Fisch.

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter



Einstellung der Uhr

Die Uhr kann bei ausgeschaltetem oder auch eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, sofern die Endzeit für einen Garzyklus nicht zuvor programmiert worden ist. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einer Stromunterbrechung, wird die Anzeige automatisch auf die Ziffern 00:00 zurückgestellt und die ANZEIGE beginnt zu blinken.

1. Drücken Sie dazu gleichzeitig die „+“ und die „-“-Taste. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie die Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.

Änderung der Alarmtonhäufigkeit

1. Drücken Sie zuerst gleichzeitig die „+“ sowie die „-“-Taste und dann die Taste zur Menüauswahl, um die Alarmtonhäufigkeit zu ändern. Wenn die Anzeige „Ton X“ sichtbar ist, kann die Alarmtonhäufigkeit durch mehrmaliges Berühren der „-“-Taste berührt werden.

Zeitschalter einstellen

Diese Funktion unterbricht nicht den Backofenbetrieb, sie dient nur dazu, den Alarmton zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das Icon und die drei Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, erscheint die Zeit auf der Anzeige als Count-down. Sobald diese Zeit abgelaufen ist, wird ertönt der Alarm.

Programmierte Zubereitung

Vor der Programmierung muss ein Gar-Modus eingestellt werden.

Programmierung der Zubereitungsdauer

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das Icon und die DUR Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden, nachdem das Icon auf der Anzeige sichtbar geworden ist.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und der Backofen sich ausgeschaltet hat, ertönt der Alarmton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen.
 - Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm wird automatisch um 10:15 Uhr stoppen.

Ein Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen:

- Drücken Sie die Taste, bis das Icon für die abzubrechende Einstellung und die Zahlen auf der Anzeige zu blinken anfangen. Drücken Sie die „-“-Taste, bis die Zahlen 00:00 auf der Anzeige erscheinen.
- Halten Sie die „+“ und „-“-Tasten gedrückt. Dadurch werden alle vor gewählten Einstellungen, einschließlich der Zeitschalter-Einstellungen, gelöscht.

Tipps zur Benutzung des Ofens

Kochmodi	Speisen	Gewicht (in kg)	Rostposition	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Kochzeit (Minuten)
Traditioneller Ofen	Ente	1	3	15	200	65-75
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	3	15	200	70-75
	Gebratenes Schweinefleisch	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen	-	3	15	180	15-20
	Böden	1	3	15	180	30-35
Backmodus	Böden	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	1 und 2	15	180	40-45
	Pflaumenkuchen	0.7	3	15	180	40-50
	Biskuit Boden	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Pfannkuchen (auf 2 Blechen)	1.2	1 und 2	15	200	30-35
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.6	1 und 2	15	190	20-25
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.4	1 und 2	15	210	15-20
	Kleine Kuchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Plätzchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Baiser (auf 3 Blechen)	0.5	1 und 3 und 5	15	90	180
Schnell-kochen	Gefrorene Lebensmittel					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchini und Garnelenpastete	0.4	2	-	200	20
	Omas Spinatkuchen	0.5	2	-	220	30-35
	Umschläge	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Brötchen	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnerklein	0.4	2	-	220	15-20
	Vorgekochte Speisen					
	Chicken Wings	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Lebensmittel					
	Plätzchen	0.3	2	-	200	15-18
	Pflaumenkuchen	0.6	2	-	180	45
Käsekuchen	0.2	2	-	210	10-12	
Umluft	Pizza (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Gebratenes Huhn + Kartoffeln	1+1	2 und 4	15	200	60-70
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Pflaumenkuchen	1	2	10	170	40-50
	Käsekuchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	190	20-25
	Plätzchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	180	10-15
	Biskuitboden (auf 1 Blech)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitboden (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	10	170	20-25
Torten	1.5	3	15	200	25-30	
Pizza Modus	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	2	10	220	25-30
	Hühnchen	1	2 und 3	10	180	60-70
Grill	Seezunge und Tintenfisch	0.7	4	-	Max	10-12
	Tintenfisch und Krabben Kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Tintenfisch	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljau Filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilltes Gemüse	0.4	3 und 4	-	Max	15-20
	Kalbsteak	0.8	4	-	Max	15-20
	Würstchen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrelen	1	4	-	Max	15-20
	Toasts	4 und 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Gegrilltes Hühnchen	1.5	2	10	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	2	10	200	30-35
Boden Umluft	Brasse	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Dorsch Filet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Seebrasse in Folie	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mischgemüse	0.8 - 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Ratatouille	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Boden	Für Perfektionierung Kochen					

Hinweis: Die Kochzeiten sind Richtwerte und können je nach persönlichem Geschmack unterschiedlich sein. Wenn Sie das Gerät als Grill, Doppelgrill oder Doppel-Umluftgrill benutzen, muss die Auffangschale immer auf dem ersten Rost von unten platziert werden.

Praktische Back-/Brathinweise

Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und Überbacken/Bräunen die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

Verwendung der Glas-Keramik Kochflächen

Der Klebstoff der Dichtungen hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Bevor Sie das Gerät verwenden, empfehlen wir, dass Sie diese mit einem speziellen nicht scheuernden Reinigungsmittel abwaschen. Während der ersten Stunden nach der erstmaligen Verwendung werden Sie einen Geruch nach Gummi riechen, der aber schnell wieder verschwindet.

Die Kochzonen ein- und ausschalten

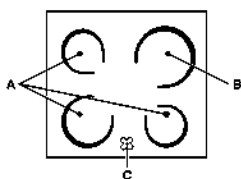
Drehen Sie den entsprechenden Knopf im Uhrzeigersinn, um eine Kochzone einzuschalten. Um sie wieder auszuschalten, müssen an dem Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis er in Nullstellung steht.

Wenn die KOCHZONE EIN Anzeigelampe leuchtet, zeigt dies an, dass mindestens eine der Kochzonen auf dem Kochfeld eingeschaltet ist.

Kochzonen

Das Kochfeld ist mit elektrischen Heizelementen ausgestattet. Wenn Sie verwendet werden, werden folgende Gegenstände auf dem Kochfeld Rot.

Das Kochfeld ist mit elektrischen Hilite-Heizelementen ausgestattet. Wenn Sie verwendet werden, werden folgende Gegenstände auf dem Kochfeld Rot.



A. Die Kochzone mit den strahlenden Heizelementen.

B. Die Kochzone mit einem Hilite-Heizelement.

C. Die Meldeleuchte für Resthitze: Diese zeigt an, dass

die Temperatur der entsprechenden Kochzone höher als 60°C ist, auch dann, wenn das Heizelement ausgeschaltet wurde, aber immer noch heiß ist.

Die Kochzonen mit Hilite-Heizelementen

Diese emittieren Hitze durch die Strahlung der darin enthaltenen Hilite-Lampen. Sie weisen ähnliche Eigenschaften auf wie Gasbrenner: Sie sind leicht zu steuern und erreichen die eingestellten Temperaturen schnell, wobei die bereitgestellte Energie sichtbar ist.

Beschreibung der Heizelemente

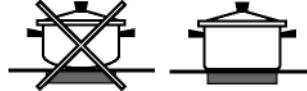
Etwa 10 - 20 Sekunden nach dem Einschalten werden die runden strahlenden Heizelemente rot. Die runden Hilite-Heizelemente garantieren, zusätzlich zu den normalen Vorteilen von Hilite-Heizelementen, eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Die Hilite-Lampen geben einen hohen Grad an Hitze und Licht ab, sobald sie eingeschaltet werden, wobei sie die folgenden praktischen Vorteile bieten:

- schnelle Erhitzung (ähnlich wie ein Gasbrenner)
- schnelles Abkühlen
- gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Oberfläche (wegen der runden Heizelemente).

Sie sind den anderen Kochzonen auf dem Kochfeld ähnlich und daher leicht zu benutzen. Um sicherzustellen, dass Sie das Kochfeld richtig benutzen, brauchen Sie nur in den Kochtabellen der Bedienungsanleitung nachzusehen.

Praktische Ratschläge zur Verwendung der Kochfläche

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



- Verwenden Sie immer Pfannen mit einem Durchmesser, der groß genug ist, die Heizfläche vollständig zu bedecken, um die ganze erzeugte Hitze auszunutzen.



- Sorgen Sie immer dafür, dass die Unterseite der Pfanne vollständig sauber und trocken ist: Dies stellt sicher, dass die Pfannen perfekt auf der Kochzone stehen und die Pfannen und die Kochfläche für lange Zeit effektiv sind.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Kochgeschirr, das zuvor auf Gasbrennern verwendet wurde: Die Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte den Topfboden verzogen haben und er liegt dann nicht mehr richtig auf der Oberfläche auf.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone ohne Topf darauf an, da dies die Zone beschädigen könnte.

Pos.	Strahlende Keramik-Heizplatte Normal oder Hilite-Heizplatte	Keramische Halogen-Heizplatte Automatische
0	Aus	Aus
1	Zum Zubereiten von Fisch	Zum Schmelzen von Butter oder Schokolade
2	Zum Kochen von Kartoffeln (mit Dampf), Suppen, Kichererbsen	
3	Zum fortgesetzten Kochen großer Mengen an Lebensmitteln, Gemüsebrühe	Zum erneuten Erhitzen von Flüssigkeiten
4	Zum Braten (medium)	Für Saucen (einschließlich Sahnesaucen)
5	Zum Braten (durch)	
6	Zum Anbraten oder schnellen Aufkochen	Zum Kochen am Siedepunkt
7		
8		Für Braten
9		
10		Für Eintöpfe
11		
12		Zum Frittieren

Das Gerät ausschalten

Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Reinigung des Ofens

!Verwenden Sie bei dem Gerät niemals Dampf- oder Druckreiniger.

- Reinigen Sie die Glasteile der Ofentür mit einem Schwamm und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel, dann trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber, denn diese können die Oberfläche zerkratzen und dazu führen, dass das Glas springt.
- Die äußeren Teile aus rostfreiem Stahl oder Emaille sowie die Gummidichtungen können mit einem Schwamm, der in lauwarmes Wasser getaucht wurde und Neutralseife gereinigt werden. Zur Entfernung von hartnäckigen Flecken sollten Sie spezielle Produkte verwenden. Nach dem Reinigen gründlich abspülen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden oder korrosiven Substanzen.
- Idealerweise sollte das Innere des Ofens, wenn er noch lauwarm ist, nach jeder Verwendung sauber gemacht werden. Verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel, dann wischen Sie feucht nach und reiben alles mit einem weichen Tuch trocken. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Das Zubehör kann wie das tägliche Geschirr gespült werden und es ist auch für die Spülmaschine geeignet.
- Schmutz und Fett kann von der Steuerplatte mit einem nicht scheuernden Schwamm oder einem weichen Tuch entfernt werden.
- Rostfreier Stahl kann von hartem Wasser, das für lange Zeit auf der Oberfläche bleibt oder aggressiven Reinigungsmittel, die Phosphor enthalten, fleckig werden. Wir empfehlen, dass die Stahloberflächen gut abgespült und dann gründlich abgetrocknet werden.

Überprüfung der Ofendichtungen

Überprüfen Sie die Dichtungen um den Ofen regelmäßig. Sollten Dichtungen beschädigt sein, setzen Sie sich mit dem nächsten technischen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wir raten, dass der Ofen, bis die Dichtungen ersetzt wurden, nicht verwendet wird.

Austausch der Ofenlampe



1. Nachdem Sie den Herd von der Stromversorgung getrennt haben, nehmen Sie den Glasdeckel über der Lampenfassung ab (siehe Abbildung).
2. Entfernen Sie die Lampe und ersetzen Sie diese mit einer ähnlichen: Spannung 230 V, Wattleistung 25 W, Schutzklasse E 14.

3 Stecken Sie den Deckel wieder auf und schließen den Herd an die Stromversorgung an.

Verwenden Sie keine Ofenbirne als Raumbeleuchtung. Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse E.

Katalytische Auskleidung der Seitenwände und der Rückwand

Es handelt sich hierbei um mit einer speziellen Emaille beschichtete Tafeln, welche das beim Kochvorgang frei werdende Fett absorbieren können.

Diese Emaille ist recht widerstandsfähig, so dass die unterschiedlichen Zubehöreile (Roste, Auffanggefäße usw.)

daran entlang gleiten können, ohne sie zu beschädigen. Es können dabei weiße Spuren auf den Oberflächen entstehen; diese sind nicht bedenklich.

Dennoch sollte folgendes vermieden werden:

- Kratzen der Emaille mit scharfen Gegenständen (einem Messer zum Beispiel);
- Verwendung von Reinigungsmitteln oder scheuernde Materialien.

Reinigung der Glas-Keramik Kochfläche

Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel (z. B. Produkte in Sprühdosen zur Reinigung von Grills und Öfen), Fleckenentferner, Rostschutzmittel, Puderreinigungsmittel oder Schwämme mit scheuernden Oberflächen: diese können die Oberfläche irreparabel zerkratzen.

- Normalerweise reicht es aus, die Kochfläche mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und sie mit einer Küchenrolle abzutrocknen.
- Wenn die Kochfläche besonders schmutzig ist, reiben Sie sie mit einem speziellen Glaskeramik Reinigungsmittel ab, dann wischen Sie feucht nach und trocknen sie gründlich ab.
- Um hartnäckigen Schmutz zu entfernen, können Sie einen geeigneten Schaber verwenden (wird nicht mit dem Gerät mitgeliefert). Entfernen Sie Übergekochtes so schnell wie möglich und ohne zu warten, dass das Gerät abkühlt, damit wird vermieden, dass die Speisereste hartnäckige Beläge bilden. Sie können mit einem rostbeständigen Stahldrachtschwamm - der besonders für Glaskeramik Oberflächen hergestellt wird - der in Seifenwasser eingetaucht wurde, die besten Ergebnisse erzielen.
- Wenn Kunststoff oder zuckerhaltige Substanzen auf der Kochfläche geschmolzen sind, dann entfernen Sie diese, während die Oberfläche noch heiß ist, sofort mit einem Schaber.
- Im gereinigten Zustand kann das Kochfeld mit einem speziellen Instandhaltungsprodukt behandelt werden: der von diesem Produkt hinterlassene unsichtbare Schutzfilm schützt die Oberfläche vor Tropfen während des Kochens. Diese Behandlung sollte ausgeführt werden, wann das Gerät warm (nicht heiß) oder kalt ist.
- Denken Sie immer daran, das Haushaltsgerät mit sauberem Wasser zu reinigen und gründlich abzutrocknen: Rückstände können bei nachfolgenden Kochvorgängen verkrusten.

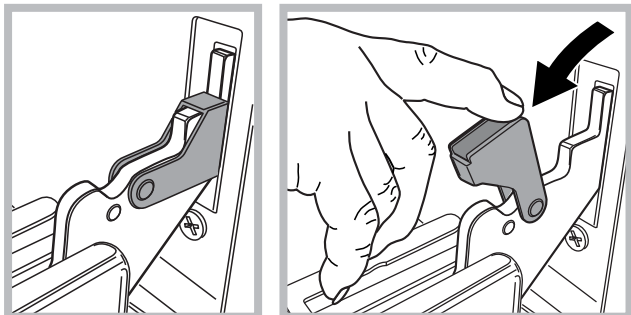
Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen	Erhältlich bei
Fensterabstreifer, Rasierklingenabstreifer	Baumärkten
Ersatzklingen	Baumärkten, Supermärkten, Drogerien
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Ständen, Co-op Läden, Kaufhäusern, Läden der Stromversorger, Supermärkte

Backblechhalterungen

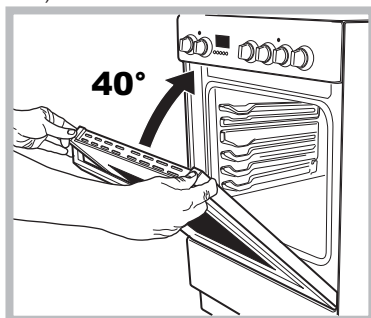
Die Backblechhalterungen lassen sich herausnehmen und im Geschirrspüler waschen. Um die Halterungen zu entfernen, fassen Sie diese an der Vorderseite an, um sie aus den Ofenwänden herausziehen. Anschließend können Sie die Halterungen im per Hand oder im Geschirrspüler abwaschen. Wenn die Halterungen abgenommen worden sind, lassen sich die Herdwände mit warmem Seifenwasser abwischen. Um die Halterungen wieder einzusetzen, stecken Sie den längeren Schenkel in das hintere Halterungsloch und drücken Sie den vorderen Schenkel fest.

Aus- und Einbau der Ofentür:

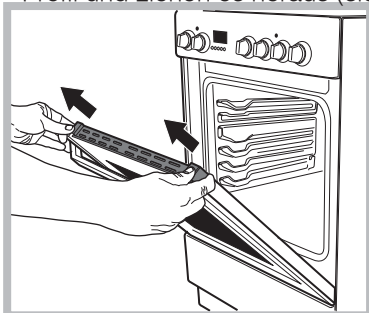
1. Öffnen Sie die Tür
2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)



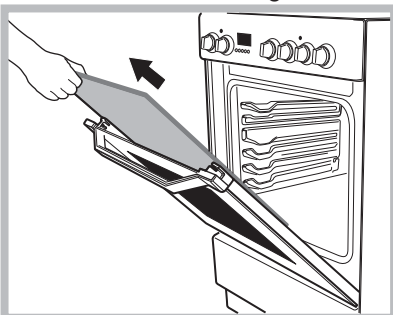
3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)



4. Drücken Sie auf die beiden Knöpfe auf dem oberen Profil und ziehen es heraus (siehe Foto)



5. Entfernen Sie die Glascheibe und reinigen Sie sie wie im Abschnitt „Pflege und Wartung“ angegeben.

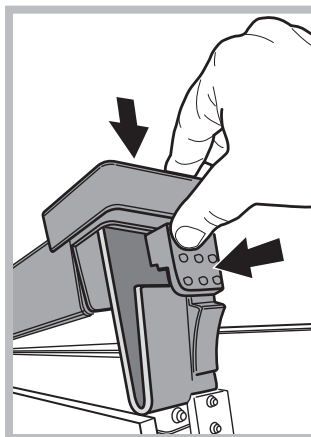


6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

ACHTUNG! Der Ofen darf nicht ohne das innere Türglas betrieben werden!

ACHTUNG! Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so dass der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.

7. Befestigen Sie das Profil wieder. Ein Klick zeigt an, dass das Teil korrekt positioniert wurde.
8. Öffnen Sie die Tür vollständig.
9. Schließen Sie die Halterungen (siehe Foto).



10. Jetzt kann die Tür vollständig geschlossen und der Ofen wieder normal verwendet werden.

