

M-SYSTEM

MFNTK 95 ..

MFNTKN 95 ..

GLASKERAMISCHE FORNUIS

Gebruiks-en
Installatievoorschriften

GLASKERAMIK ELEKTROHERDE

Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung

CUISINIÈRE EN VITROCERAMIQUE

Mode d'emploi
Conseils pour l'installation

VITROCERAMIC COOKER

Instructions for the use
Installation advices



Nederlands

Gebruiks-en installatievoorschriften

Bladzijde 3

Deutsch

Gebrauchsanweisung Installationsanleitung

Seite 46

Français

Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Page 89

English

Instruction for the use - Installation advice

Page 132

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:

- De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2006/95/EG;
- De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2004/108/EG;
- De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
- De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

BELANGRIJK: Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is en of de oven deur goed sluit.
Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyrenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**
- **BELANGRIJK:** Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.
- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem
- Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.

- **WAARSCHUWING:** Vermijd elektrische schokken door het toestel uit te schakelen vooraleer u de ovenlamp vervangt.
- Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- Raak het toestel niet aan met natte of bedampte handen (of voeten).
- Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.
- De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
 - Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan (zowel aan de kookplaat als in de oven).

- De deur is heet, gebruik de handgreep.
- Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten en niet tussen de ovendeur geklemd kunnen raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Plaats lege pannen niet op de glaskeramische kookplaat.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de glaskeramische kookplaat vallen.
- Kras de kookplaten niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaten niet als werkoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer de kookplaten gebarsten of op een andere manier beschadigd zijn, bijv. door gevallen voorwerpen, koppel dan het toestel los van de elektriciteit om elektrische schokken te vermijden en neem contact op met de klantenservice.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.
- **EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN** – volg deze instructies:
 - Richt de binnenkant van de oven in zoals beschreven in het hoofdstuk ‘REINIGING EN ONDERHOUD’.
 - Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
 - Koppel het toestel los van de elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.

- **OPGELET:** Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.
- Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.
- **BRANDGEVAAR!** Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven of in de opslagruimte.
- Gebruik altijd ovenwanten om schotels en bakplaten uit de hete oven te halen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of andere voorwerpen aan het toestel of aan de handgreep – dat kan brandgevaar opleveren.
- Reinig de oven regelmatig en zorg ervoor dat er zich geen vet of olie verzamelt op de bodem van de oven of van de druiplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.
- Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer u het voedsel eruit haalt.
- **VEILIG OMGAAN MET VOEDSEL:** Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.
- **WAARSCHUWING:** Til het fornuis **NIET** op met de handgreep.

ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP

- Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).
- Norm EN 60350-2 (kookplaten: elektrische kookzones en/of -gebieden).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

OVEN

- Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).
- Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te recupereren.
- We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast tijdens de bereiding.

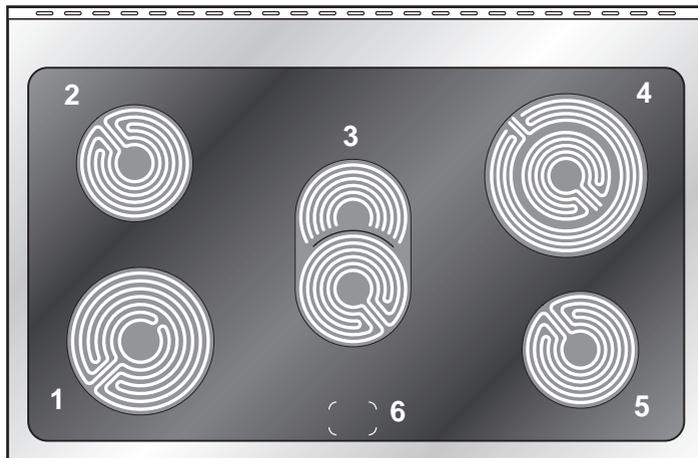
KOOKPLATEN

ELEKTRISCHE KOOKZONES EN/OF -GEBIEDEN

- Zorg dat u geen zone/gebied aan laat staan zonder dat er iets op staat (zonder kookpot).
- Giet geen vloeistoffen op zones/gebieden die heet zijn.
- Gebruik alleen kookpotten en pannen met een platte bodem (geschikt voor een elektrisch kookfornuis).
- Gebruik kookpotten die het oppervlak van de kookzone/het kookgebied zo veel mogelijk bedekken.
- Gebruik indien mogelijk een deksel, om elektriciteit te besparen.
- Wanneer de vloeistof in de pan kookt, zet u de temperatuur lager naar de gewenste stand. Denk eraan dat de kookzone/het kookgebied nog ongeveer vijf minuten warmte blijft produceren nadat het is uitgeschakeld.

1 KOOKTAFEL

Afb. 1.1



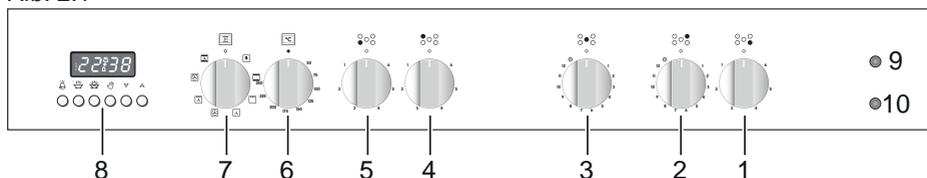
ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

- | | | |
|--------------------------------|-------------|-------------|
| 1. Zone 3 circuits | Ø 180 | 1700 W |
| 2. Zone 3 circuits | Ø 145 | 1200 W |
| 3. Doppele kookzone (ovaal) | Ø 140 x 250 | 1800/1000 W |
| 4. Doppele kookzone | Ø 210/120 | 2100/700 W |
| 5. Zone 3 circuits | Ø 145 | 1200 W |
| 6. Controlelampje "plaat warm" | | |

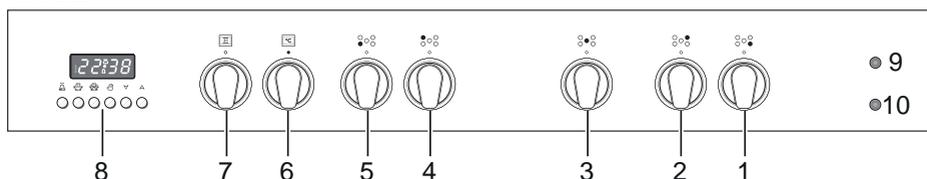
Waarschuwing: Als de kookplaat is gebarsten of andere schade heeft opgelopen door er op gevallen voorwerpen, enz. dan moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact nemen en de Servicedienst bellen.

2 BEDIENINGSPANEEL

Afb. 2.1



Afb. 2.2



BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Bedieningsknop kookplaat rechtsvoor
2. Bedieningsknop kookplaat rechtsachter
3. Bedieningsknop kookplaat centraal
4. Bedieningsknop kookplaat linksachter
5. Bedieningsknop kookplaat linksvoor
6. Regelknop oventhermostaat
7. Thermostaatknop
8. Elektronische klok/programmeur

Controlelampje:

9. Controlelampje kookplaat aan
10. Controlelampje oventhermostaat

Ventilatiemotor voor koeling

Dit toestel beschikt over een veilige koeling dankzij de ventilatiemotor, waardoor een optimale efficiëntie van het controlepaneel wordt bereikt, de oppervlaktetemperatuur lager blijft en de interne componenten worden afgekoeld.

De ventilatiemotor voor koeling wordt automatisch ingeschakeld wanneer de oven of de grillbrander worden aangezet.

Deze kan (enkele minuten) blijven werken, ook nadat de oven of grillbrander werden uitgeschakeld.

Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

3

KERAMISCH KOOKVLAK - GEBRUIKSAANWIJZING

Het glaskeramische oppervlak van de kookplaat geleidt warmte zeer goed in de verticale richting, waardoor de warmte van de elementen onder het oppervlak snel wordt overgedragen aan de pannen die op de kookzones staan.

De warmte verspreidt zich daarentegen vrijwel niet in de horizontale richting, waardoor het glaskeramische oppervlak op een paar centimeter afstand van de kookzones "koud" blijft.

De 5 kookzones komen overeen met de donkere cirkels op het kookplaatvlak.

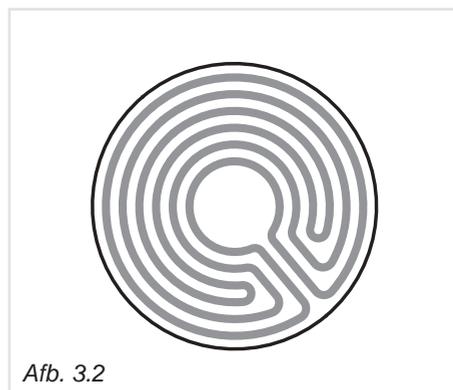
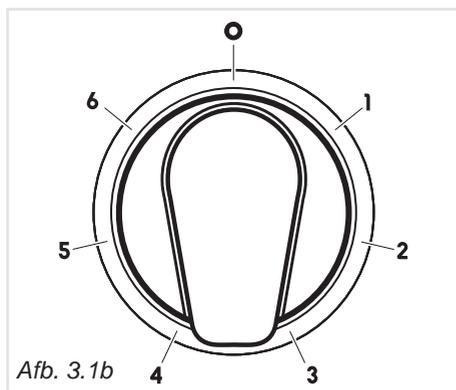
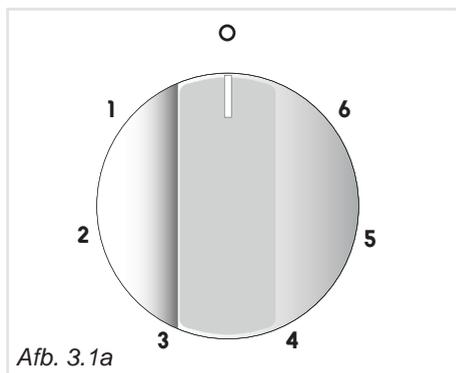
BELANGRIJKE OPMERKING:

De verwarmingselementen zijn uitgerust met een ingebouwde temperatuurbegrenzer die de elementen bij iedere instelling IN/UIT schakelen om oververhitting van het glaskeramische oppervlak te voorkomen.

Door het gebruik van ongeschikte pannen en/of een foute plaatsing van de pannen zal de temperatuurbegrenzer dikwijls schakelen en het kookresultaat minder goed zijn.

BEDIENINGSKNOP KOOPLAAT MET 3 VERWARMINGSELEMENTEN

De kookplaat waaronder zich 3 verwarmingselementen bevinden (afb. 3.2), wordt bediend door een schakelaar met 6 standen (0-6) Afb. 3.1a - 3.1b.

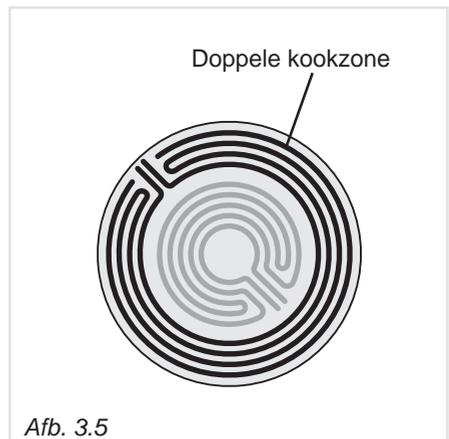
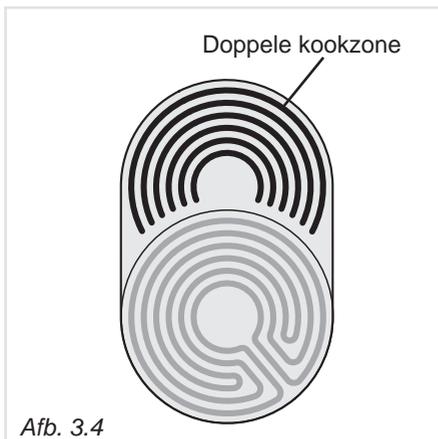
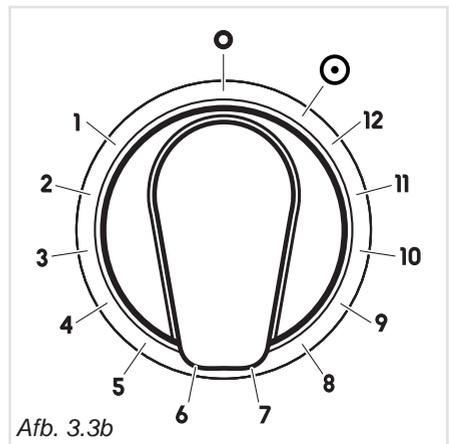
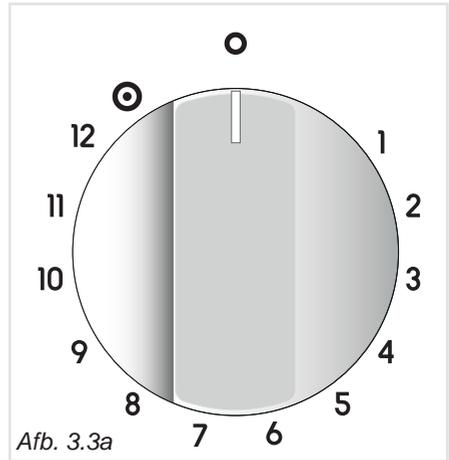


DOPPELE KOOKZONES

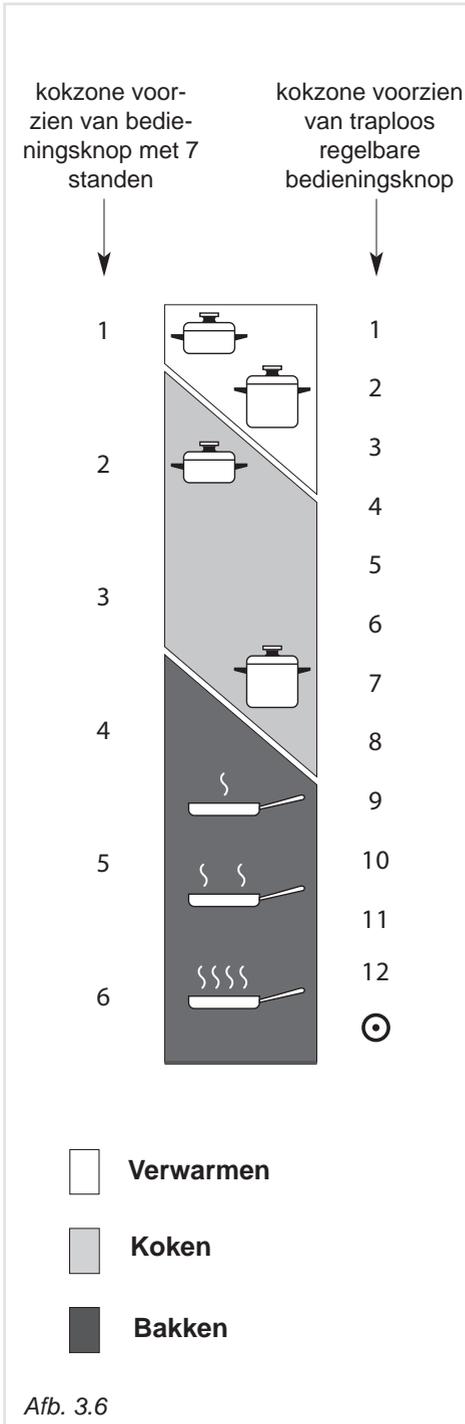
De eerste kookzone is aangegeven door de cirkel op het keramische oppervlak.

Het verwarmingselement van de eerste kookzone wordt bediend door een traploze vermogenregelaar met werkstanden van 1 (laagste temperatuur) t/m 12 (hoogste temperatuur).

De doppelkookzone kan alleen worden ingeschakeld wanneer de eerste kookzone op het hoogste vermogen is geregeld door de bedieningsknop op het symbool te draaien .



KOOKTIPS



Afb. 3.6

Stand knop		KOOKTYPE
0	0	Uit.
1	1	Om te smelten (boter, chocolade). Om schotels warm te houden.
2	2	
2	2 3 4	Om eetwaren warm te houden of kleine hoeveelheden vloeistof op te warmen.
3	4 5 6	Om grotere hoeveelheden vloeistof op te warmen; om sausen of room in te koken.
3 4	6 7	Aan de kook brengen van eetwaren, stoofpot, soepen, stomen.
4	7 8	Deegwaren, rijst in open kookpan, schnitzels.
4 5	8 9 10	Aan de koken brengen van grote hoeveelheden, snelle grillades.
6	11 12	Frituren, frieten, steaks, beignets.
	⊙	Voor het inschakelen van het buitenste verwarmings - element (alleen bij dubbele kookzones)

Als u uw fornuis enkele keren heeft gebruikt, vindt u snel de ideale stand voor elk van uw eetwaren.

CONTROLELAMPJE “PLAAT WARMI”

Aan de voorzijde van het keramische kookvlak bevinden zich 5 controlelampjes die elk verbonden zijn met een kookplaat.

Als de temperatuur van de kookzone meer dan 60°C bedraagt, gaat het verklikkerlampje aan om aan te duiden dat de plaat warm is.

Dit verklikkerlichtje blijft branden, ook al wordt de warmtebron uitgeschakeld, om aan te geven dat de plaat nog warm is in deze kookzone.

De restwarmte blijft een tijdje aanhouden nadat de overeenkomstige warmtebron werd uitgeschakeld.

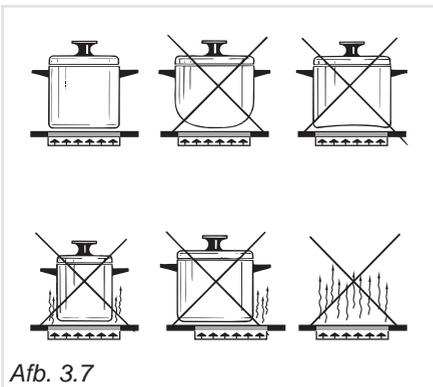
Leg dus nooit uw handen op de kookzone en, vooral, hou kinderen uit de buurt.

Het verklikkerlampje dooft automatisch als de temperatuur van de kookzone onder 60°C daalt.

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet. Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

Tips om goed en snel te koken:

- Om de kooktijd in te korten, zet u de schakelaar even op zijn maximum en daarna draait u hem in de gepaste stand.
- Gebruik recipiënten met een platte bodem. De bodem van de recipiënt moet bij voorkeur dezelfde (of een iets grotere) diameter hebben als de kookzone, met het oog op een maximale benutting van de energie.
- Aangezien de kookzone enige tijd warm blijft na het uitdoven van het vuur, kan het vuur enkele minuten vóór het einde van de kooktijd worden uitgezet. De restwarmte van de vitroceramische plaat volstaat dan om het kookproces te beëindigen. De zijpanelen zijn omkeerbaar en als het email beschadigd is, kunnen ze opnieuw worden gebruikt aan de ommezijde.
- Kook met het deksel op de pan als dat mogelijk is, om energie te sparen.
- Kook het voedsel in geen geval rechtstreeks op een kookzone, maar altijd in een pan.



RAAD VOOR HET VEILIG GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- Controleer welke knop de gekozen kookzone bedient voordat u aan de knoppen draait. Het is raadzaam de pan op de kookzone te zetten voordat u deze aan zet, en de pan te verwijderen wanneer het koken klaar is.
- Gebruik pannen met een platte, gladde bodem. Gebruik geen pannen van gietijzer. Een oneffen of ruwe bodem kan de glaskeramische plaat bekrassen. Controleer of de bodem van de pan schoon en droog is.
- Pannen met een aluminium bodem kunnen zilverkleurige strepen en vlekken op de kookplaat achterlaten.
- Laat een vochtig deksel niet op de kookplaat liggen.
- Het glaskeramische oppervlak en de pannen moeten schoon zijn. Verwijder alle voedselresten (vooral die van suikerrijk voedsel), vuil, enz. zorgvuldig met afwasmiddel.
- Gebruik geen pannen met een steel die zo lang is dat deze over de rand van de kookplaat uitsteekt, om te voorkomen dat de pan per ongeluk wordt omgestoten. Met deze voorzorg is de pan ook moeilijker te bereiken voor kinderen.
- Buig u niet over de kookplaat wanneer de kookzones in bedrijf zijn.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de keramische kookplaat vallen. Neem de stekker uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.
- Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookzones wanneer deze warm zijn.
- Denk erom dat de kookzones tamelijk lang (ca. 30 minuten) warm blijven nadat deze zijn uitgezet.
- **Neem de stekker van het komfoor uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.**

Kras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen. Gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaats.

REINIGING

Vooraleer u de kookplaat reinigt, dient u na te gaan of het toestel uitgeschakeld is. Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.

Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich hebben vastgezet. Verwijder stof met een vochtige doek.

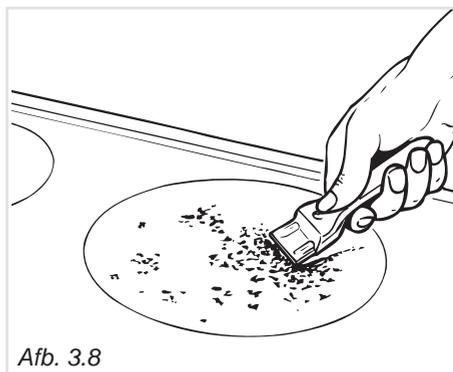
U kan ook gebruik maken van niet schurende of niet corrosieve detergenten. Het is aanbevolen alles dat door warmte kan smelten, van de kookplaat te verwijderen: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of heel zoete produkten.

Indien een voorwerp of materiaal op de plaat gsmolten is, dient u dit onmiddellijk te verwijderen (terwijl het oppervlak nog warm is) met de schraper om beschadiging van het vitroceramische vlak te vermijden. Gebruik geen messen of puntige voorwerpen, want zij kunnen de kookplaat onherroepelijk beschadigen.

Gebruik ook geen schurende schilfers of schuursponsen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.

OPGELET: HEEL BELANGRIJK!

Ingeval van schoonmaak van de plaat in glasceramiek met behulp van een accessoire (bijvoorbeeld een kleine schraper) moet men erop letten dat de pakking ter hoogte van de hoeken van het glasceramiek oppervlak niet beschadigd wordt.



Afb. 3.8

4 ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIE OVEN

Opgelet :

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.

ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke functionele kenmerken bezit. Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 7 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

– Onderweerstand	1750 W
– Bovenweerstand	1200 W
– Grillweerstand	2400 W
– Ringvormige weerstand	2200 W

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand  te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250°C) in de standen  en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.

Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convectie

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

b. door gedwongen convectie

Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.

Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convectie

De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

d. door straling

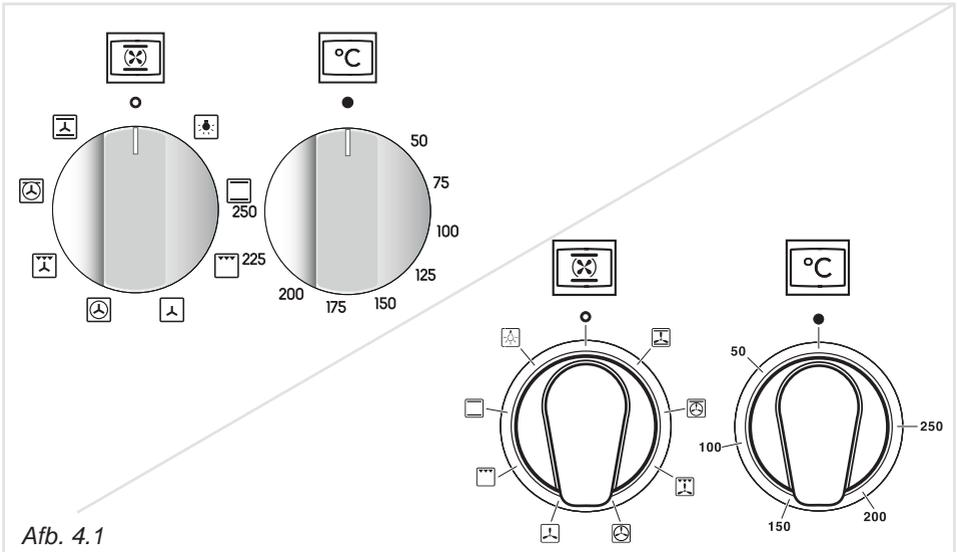
De warmte wordt door de infraroodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

e. door straling en ventilatie

De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie

Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.



Afb. 4.1

THERMOSTAAT

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.

De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

BAKSTANDENSCHAKELAAR

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op. De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 250 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.

Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50° en 225°C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175°C**.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "Gebruik van de grill"

Aangeraden Gebruik:

Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



ONTVRIEZEN VAN INGEVRO REN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.

Te gebruiken met de thermostaatknop op stand "●" daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.

Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden Gebruik:

Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.

Ongeveer één uur per kilo.

De duur varieert in functie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen convection verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 250 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn.

Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.

De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50° en 175° (voor maximaal 30 minuten).

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN".

Aangeraden Gebruik:

Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruikt moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEN

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.

De warmte wordt verspreid door gedwongen convectie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.



KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine.

De boven- en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convectie.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 250 ° C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden.

Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.

KOOKWENKEN

STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

- a. de schakelaar op stand  plaatsen;
- b. de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- c. de druipplaat met warm water vullen;
- d. de bokalen op de druipplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbellen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

VERBETEREN

De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C. Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:

- de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200 °C .
- de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

SIMULTAAN KOKEN

De standen  en  de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.

Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdbesparing.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 175°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is. Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.

Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperaturen in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHTEN TEMPERATUUR

Savoiegebakjes	150°C
Chocoladecake	150°C
Rijst in de oven	150°C
Konijnepastei	175°C
Kaassoufflé	175°C
Rundsvlees met uitjes	175°C
Macaronikrans	175°C
Vier-vierde gebak	175°C
Karamelvla	175°C
Gevulde tomaten	200°C
Pizza	200°C
Zeebrasem met uitjes	200°C
Forel met amandelen	200°C
Wijting in de oven	200°C
Eend	200°C
Aardappelen in de oven	200°C
Appeltaart	200°C
Soezendeeg	200°C
Geroosterde paprika's	200°C
Kalfskotelet	200°C
Varkenskotelet	200°C
Lamskotelet	225°C
Kalfsgebraad	225°C
Kippegebraad	225°C
Appelen in de oven	225°C
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°C
Omelet	225°C
Rundsgebraad	225°C
Lamsbout	225°C
Lamsschouder	225°C
Gegratineerde macaroni	225°C

5

ELEKTRONISCHE DIGITALE PROGRAMMERING

De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:

- 24-uurs klok met lichtgevend display
- Kookwekker (in te stellen tot aan 23 uur en 59 minuten)
- Programma voor automatisch bakken in de oven.
- Programma voor half-automatisch bakken in de oven.

Beschrijving van de drukknoppen:



Kookwekker



Baktijd



Einde baktijd



Handmatige bediening en ongedaan maken van de ingeschakelde programma's.



Vooruit zetten van de cijfers van alle functies



Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.

Beschrijving van de oplichtende tekens:

AUTO - knipperend - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).

AUTO - Brandt, maar knippert niet - Programmering op automatische of halfautomatische bediening met ingeschakeld programma.

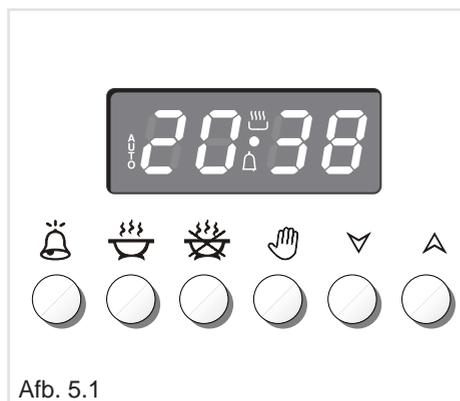


Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.

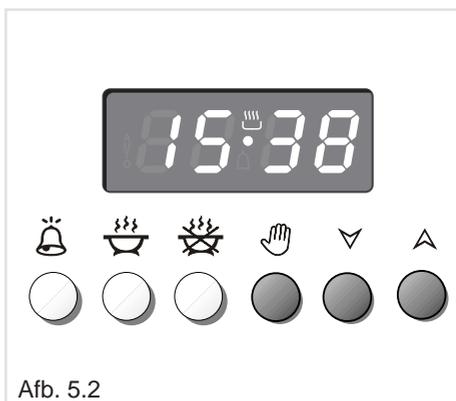


Kookwekker in werking en **AUTO** - knipperend en met geluidssignaal - Verkeerde programmering (de baktijdstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).

Opmerking: Het programmeren (met één hand) gebeurt door het indrukken van de knop die overeenkomt met de gewenste functie. Nadat men deze weer heeft losgelaten dient men binnen 5 seconden de tijd in te stellen met de toetsen \triangle of ∇ edere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.



Afb. 5.1



Afb. 5.2

DIGITAALKLOK (afb. 5.2)

De programmeer-eenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven. Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeer-eenheid. Om de tijd in te stellen dient U het knopje  en vervolgens het knopje  of  ingedrukt houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 5.2).

Er bestaat ook een ander systeem: druk de knopje  , egelijk in en druk tegelijkertijd op de knopjes  of .

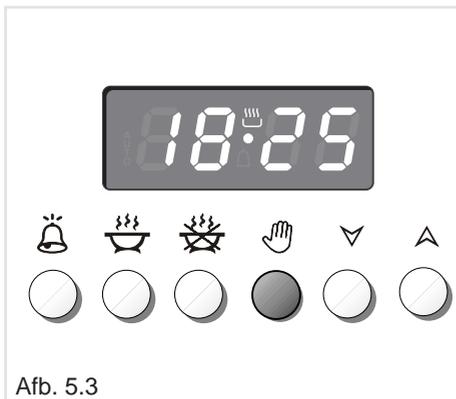
Opmerking: Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

Om de oven handmatig te bedienen, zonder gebruik van de programmering, moet het knipperende opschrift **AUTO** worden uitgezet door op de knop  te drukken (het opschrift **AUTO** zal uitgaan, terwijl het symbool  gaat branden).

Let op: Als het opschrift **AUTO** niet knippert (hetgeen betekent dat er al een bakprogramma is ingesteld) zorgt het indrukken van de knop  voor het wissen van het programma en voor het omschakelen naar de handmatige bediening.

Indien de oven aanstaat dient men hem handmatig uit te zetten.



ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER

De kookwekkerfunctie bestaat slechts uit een geluidssignaal dat ingesteld kan worden voor een tijdsbestek van maximaal 23 uur en 59 minuten.

Om de tijd in te stellen moet U op het knopje  drukken en vervolgens op het knopje  of  totdat het display de gewenste tijd aangeeft (afb. 5.4).

Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en gaat het symbool  branden.

Het terugtellen begint onmiddellijk.

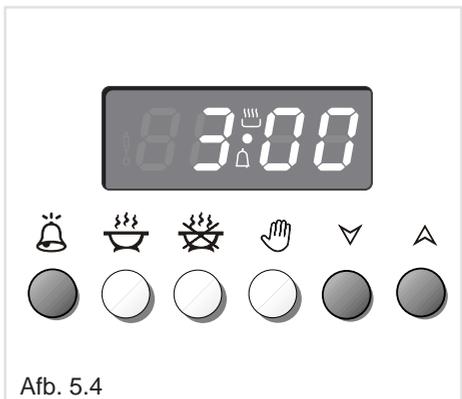
Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje  indrukt.

Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het symbool  uit en hoort U een repeterend geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

INSTELLING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

Door op de knop  te drukken hoort U na elkaar drie verschillende klanken.

Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.



AUTOMATISCH BAKKEN (afb. 5.5 - 5.6)

Voor het automatisch bakken in de oven moet U:

1. De baktijd instellen
2. Einde baktijd instellen
3. Temperatuur en functie van de oven instellen.

Hiervoor gaat U als volgt te werk:

1. Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of  (achteruit, als men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

2. Druk op de knop ; de baktijd, reeds opgeteld bij het tijdstip van de klok verschijnt op het display.

Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop ; te drukken; indien men over het gewenste tijdstip heen gaat kan men achteruit gaan door op de knop  te drukken.

Na deze instelling zal het symbool  doven. Indien na deze instelling het opschrift **AUTO** op het display knippert en men een geluidssignaal hoort, betekent dat dat er een fout is gemaakt bij het programmeren, dat wil zeggen, dat de baktijd over de tijd van de klok heen is ingesteld. in dit geval dient men het tijdstip einde baktijd of de baktijd te wijzigen op de hierboven aangegeven wijze.

3. Stel de temperatuur en de bakfunctie in met behulp van de schakelaar en de thermostaat van de oven (zie de betreffende hoofdstukken).

De oven is nu geprogrammeerd en alle zal automatisch functioneren: de oven zal op het juiste moment worden ingeschakeld en vervolgens, na het verstrijken van de baktijd op het geprogrammeerde tijdstip weer uit te gaan.

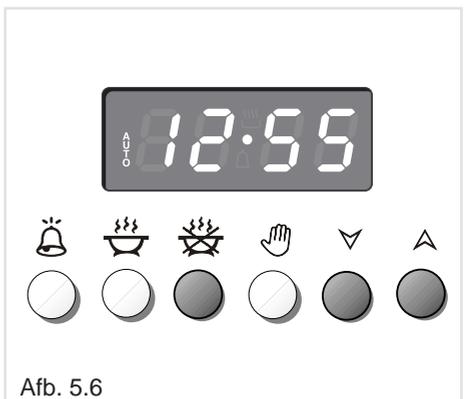
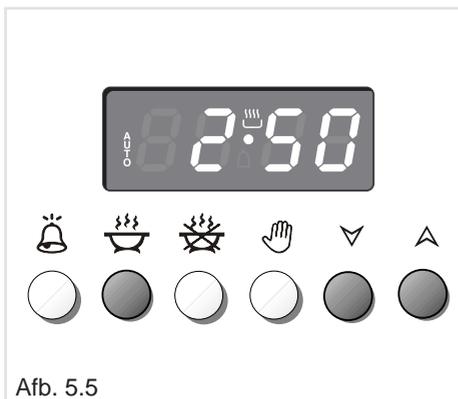
Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd.

Het bakprogramma kan op ieder gewenst ogenblik worden uitgeschakeld door op de knop  te drukken.

Na het verstrijken van de ingestelde baktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Het symbool  gaat uit, het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken. Zet de schakelaar en de thermostaat van de oven op de nulstand, en zet vervolgens de programmeer-eenheid op de "handmatige" bediening door op de knop  te drukken.

Let op: Als de stroom uitvalt springt de klok op nul en worden alle ingestelde programma's gewist. De stroomuitval wordt gesignaleerd door het de knipperende cijfers op het display.



HALFAUTOMATISCH BAKKEN

Met deze instelling gaat de oven automatisch uit na de gewenste baktijd. Er zijn twee manieren om half-automatisch te bakken:

1e MANIER: Programmering van de baktijd (afb. 5.7)

- Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of de knop  (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

2e MANIER: Programmering van einde baktijd (afb. 5.8)

- Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of de knop  (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

Wanneer men één van deze programmeringen heeft uitgevoerd dient men de temperatuur en de bakfunctie van de oven in te stellen met behulp van de schakelaar en de thermostaat (zie de betreffende hoofdstukken).

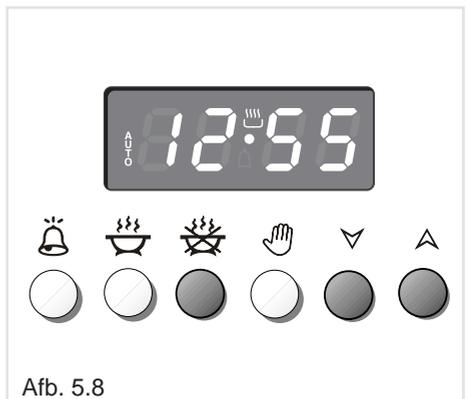
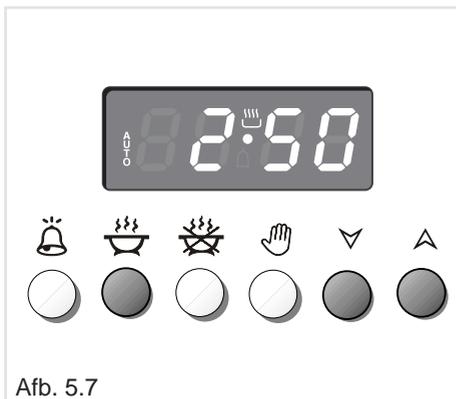
De oven zal onmiddellijk worden ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld.

Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men van het display aflezen hoe lang het nog duurt voordat de baktijd afgelopen is.

Het bakprogramma kan op ieder gewenst moment ongedaan worden gemaakt door op de knop  te drukken.

Als de baktijd verstreken is wordt de oven uitgeschakeld en dooft het symbool  het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

Zet de schakelaar en de thermostaat op de nulstand en zet de programmering op de handmatige bediening door op de knop  te drukken.



6 ONDERHOUD

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- **Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.**
- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chloorine of azijn.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/ gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/ handschoenen aanbevolen.**

LET OP

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere nietschurende middelen.

Bij voorkeur met een zachte doek.

Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.

Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het oppervlak onherstelbaar beschadigen.

GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

– Bladzijde 15.

Let op

Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

Gebruik geen harde schurende poetsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas te poetsen aangezien zij het oppervlak kunnen krassen, dit kan leiden tot het breken van het glas.

OVENRUIMTE

Maak de ovenruimte na iedere kookbeurt schoon. Voor de schoonmaak de rekken aan de zijkanten van de oventuimte uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent.

Wanneer de oven nog lauw is, de binnenwanden afwassen met een doek die in heet water met zeep of een ander geschikt product gedrenkt is.

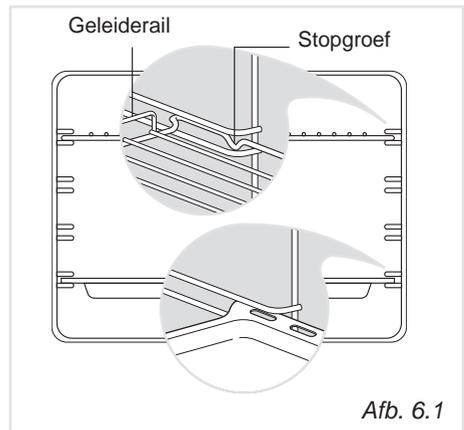
De bodem van de oven, de zijdelingse rekken, de druipschaal en het rooster zijn uit te nemen en in de gootsteen te wassen.

Opgelet: de vervaardiger of dit product accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade toegebracht door chemische of harde schoonmaakmiddelen.

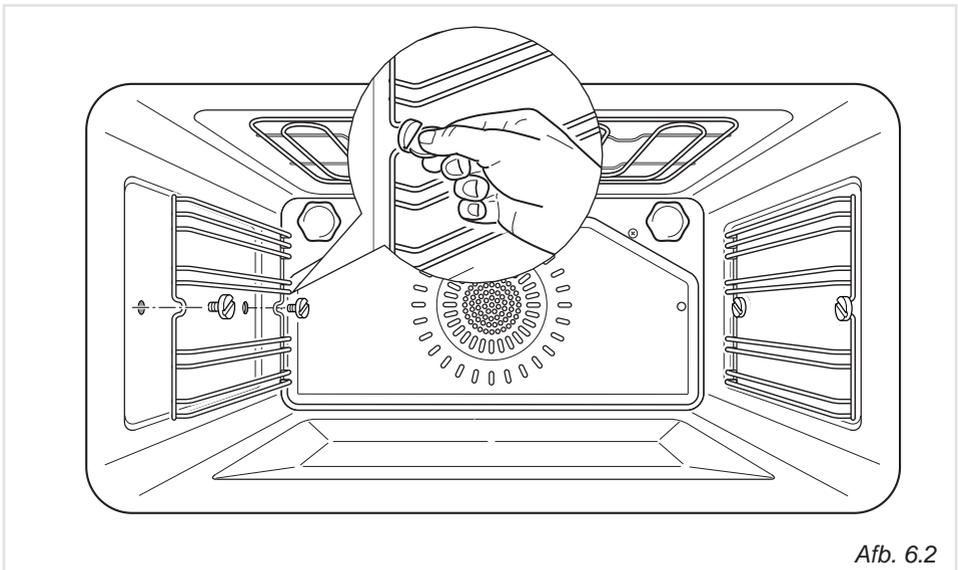
Laat de oven eerst afkoelen en raak geen warme elementen aan in de oven.

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

- Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (afb. 6.2).
- Schuif de druipbak en het rooster in het frame zoals afgebeeld in afb. 6.1. De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant.
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



Afb. 6.1



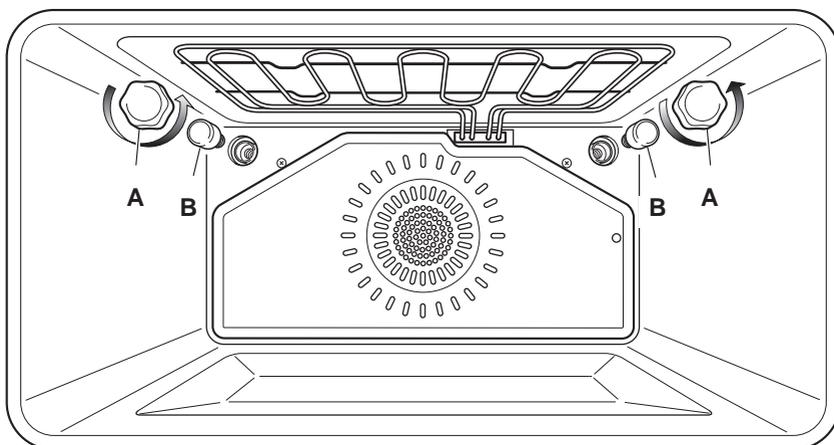
Afb. 6.2

VERVANGING VAN DE OVENLAMPEN

LET OP: Wees zeker dat het apparaat uitgeschakeld is alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

- laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het verlichtingskapje "A" (afb. 6.3).
- Schroef lamp "B" los en vervang ze met een nieuwe die bestendig is aan hoge temperaturen (300°C) met de volgende kenmerken: 220-240 V, E14 en identieke kracht als de vorige lamp (controleer de Watt kracht aangeduid op de lamp).
- Herplaats het verlichtingskapje "A",

AANDACHT: De vervanging van de ovenlamp valt niet onder uw garantie.

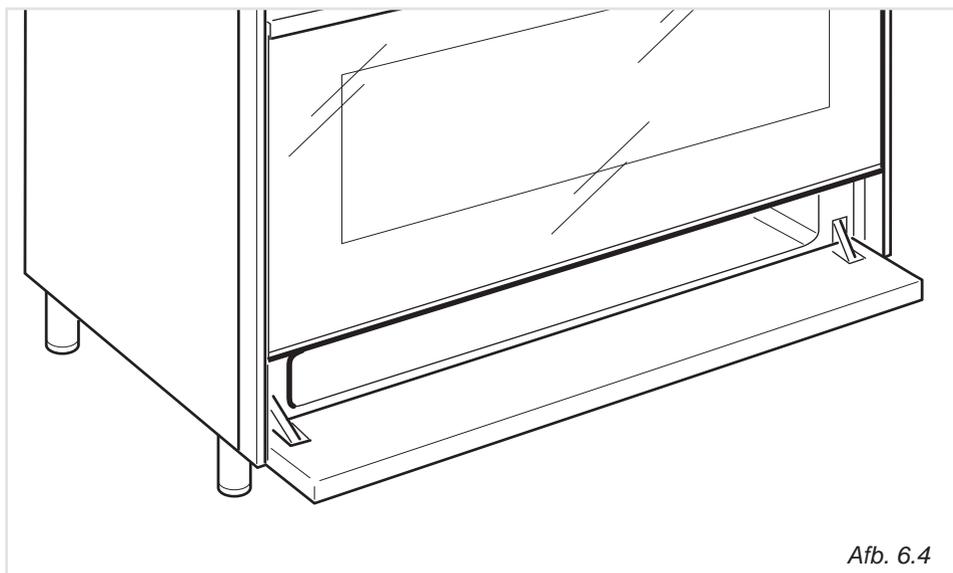


Afb. 6.3

SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (afb. 6.4).

Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.



Afb. 6.4

VERWIJDEREN EN VERVANGING VAN DE RUITEN IN DE BINNENDEUREN VOOR REINIGING

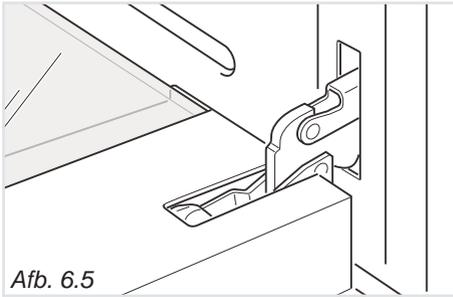
Indien u wenst de binnenruiten van de deur te reinigen, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen en instructies nauwkeurig opvolgen.

Indien de glazen ruit en de deur incorrect vervangen worden, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en gevolgens uw garantie beeindigen.

BELANGRIJK!

- Let op, de oven deur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de oven deur te verwijderen.
- Wees zeker dat de ovenmoffel en alle onderdelen afgekoeld zijn. Probeer nooit de onderdelen van een warme oven aan te raken.
- Besteed extra aandacht wanneer u de glazen ruit hanteert. Vermijd enige aanraking van de glaswanden tegen het oppervlak. Dit kan leiden tot glasbreuk.
- **OPGEPAST:**
Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen oven deur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.
- Indien u enige vorm van schade opmerkt aan de glazen ruiten (zoals scherven of barsten), gebruik de oven niet. Neem contact op met uw Servicedienst.
- Let erop dat u de glazen ruit correct vervangt. Gebruik de oven niet zonder dat de glazen ruit correct geïnstalleerd is.
- Wanneer u met moeite de glazen ruit kan vervangen of verwijderen, forceer niet. Neem contact op met uw Servicedienst voor hulp.

AANDACHT: Onderhoudsbijstand of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.

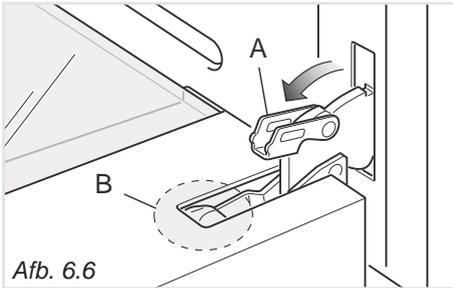


Afb. 6.5

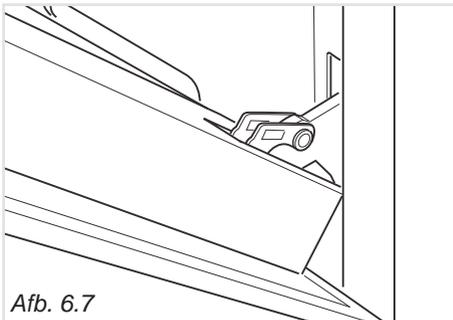
VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgt:

- Open de deur volledig (afb. 6.5).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren.
- Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 6.18.
- Sluit de deur zachtjes (afb. 6.7) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 6.6).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (afb. 6.9).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.



Afb. 6.6

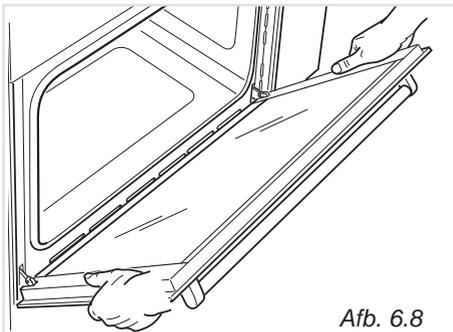


Afb. 6.7

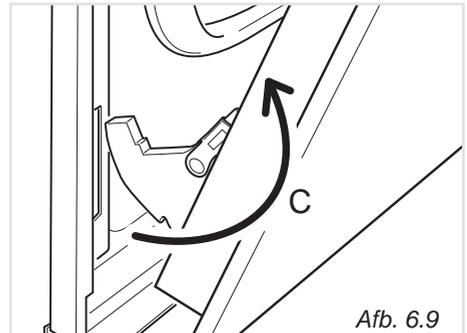
BELANGRIJK

Hou steeds een veilige afstand van de scharnieren van de ovendeur, vooral uw handen.

Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



Afb. 6.8



Afb. 6.9

VERWIJDEREN VAN DE GLAZEN BINNENRUIT

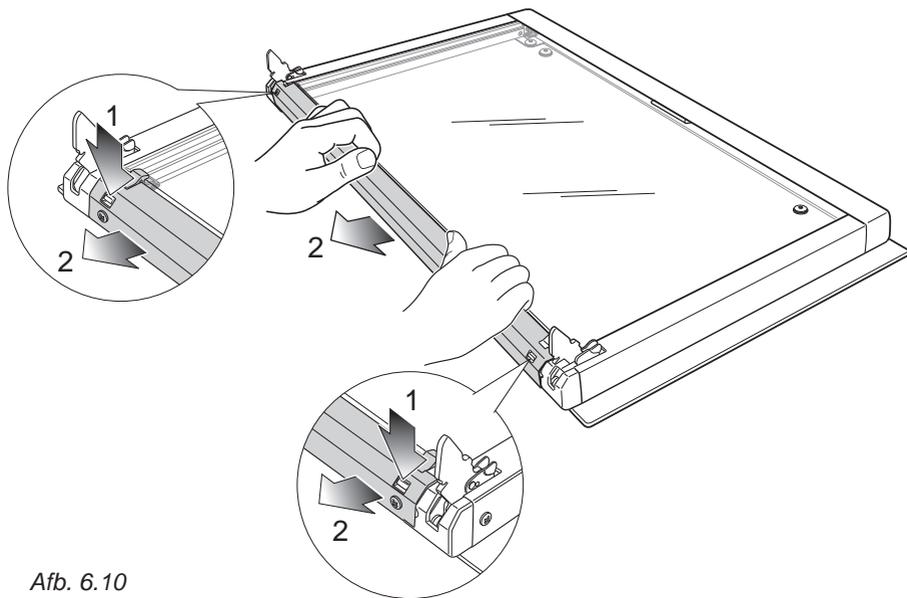
De ovendeur beschikt over 2 ruiten:

- nr 1: buitenzijde
- nr 2: binnenzijde

Om beide zijdes te kunnen reinigen, moet u de binnenruit als volgt verwijderen:

VERWIJDER DE GLAZEN BORGVEER

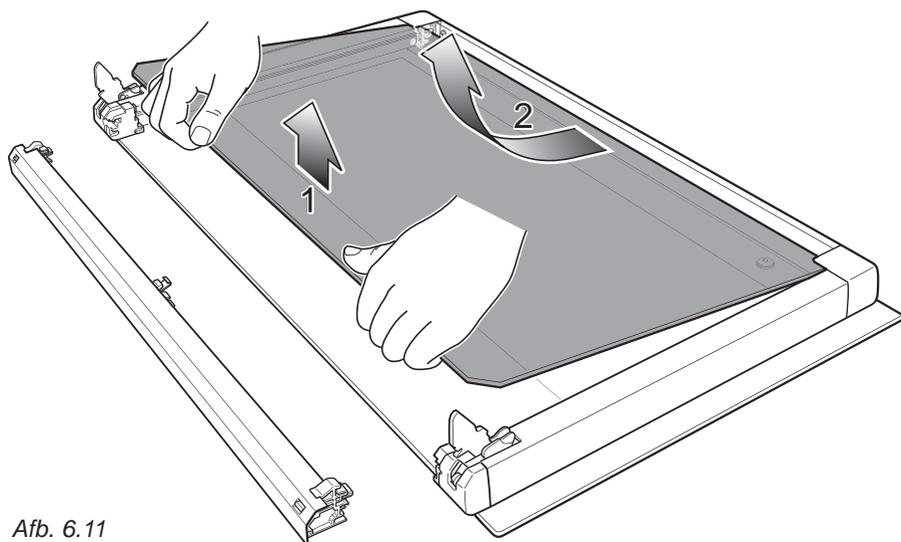
1. Verwijder de ovendeur en leg het op een zachte ondergrond **BELANGRIJK:** De deur moet horizontaal neergelegd worden zoals aangeduid in afb. 6.10.
2. Druk op beide aanslagen om de glazen borgveer los te clippen.
3. Verwijder de glazen borgveer.



Afb. 6.10

VERWIJDER DE GLAZEN BINNENRUIT

Til de binnenruit zachtjes op om ze alsvolgens te verwijderen, zoals aangeduid in afbeelding 6.11

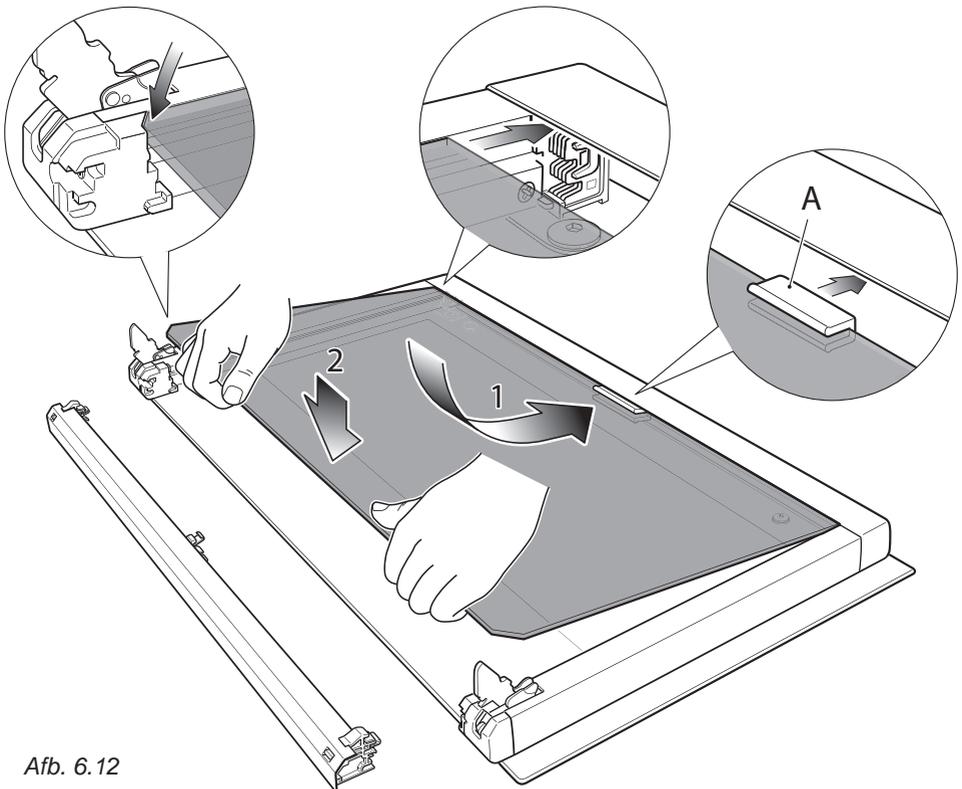


Afb. 6.11

NA REINIGING, DE GLAZEN BINNENRUIT TERUGPLAATSEN

Wanneer u de glazen binnenruit terugplaatst, moet u ervoor zorgen dat:

- de ruit correct is teruggeplaatst, zoals aangeduid. De ruit moet in de positie liggen zoals hieronder wordt beschreven opdat ze in de deur past en alsvolgens het apparaat veilig en correct kan functioneren.
 - U er extra op let dat de randen van het glas geen enkel ander voorwerp of oppervlakte raken.
 - U de ruit zonder forceren terugplaatst. Indien u moeilijkheden ondervindt tijdens het terugplaatsen van de ruit, verwijder de ruit en herneem het proces van het begin. Indien dit nog steeds niet helpt, neemt u best contact op met de Servicedienst.
 - U de ruit juist vasthoudt. U zou de formulering op de ruit in de juiste richting moeten kunnen lezen .
 - De email "A" goed zit. Indien dit niet zo is, moet u de email juist tegen de toptrand van de binnenruit leggen (in het midden).
1. Breng de binnenruit aan het hoogste paar gleuven en geef het een zachte duw (pijl 1 in afb. 6.12).
 2. Breng het voorzichtig op zijn plaats (pijl 2 in afb. 6.12).



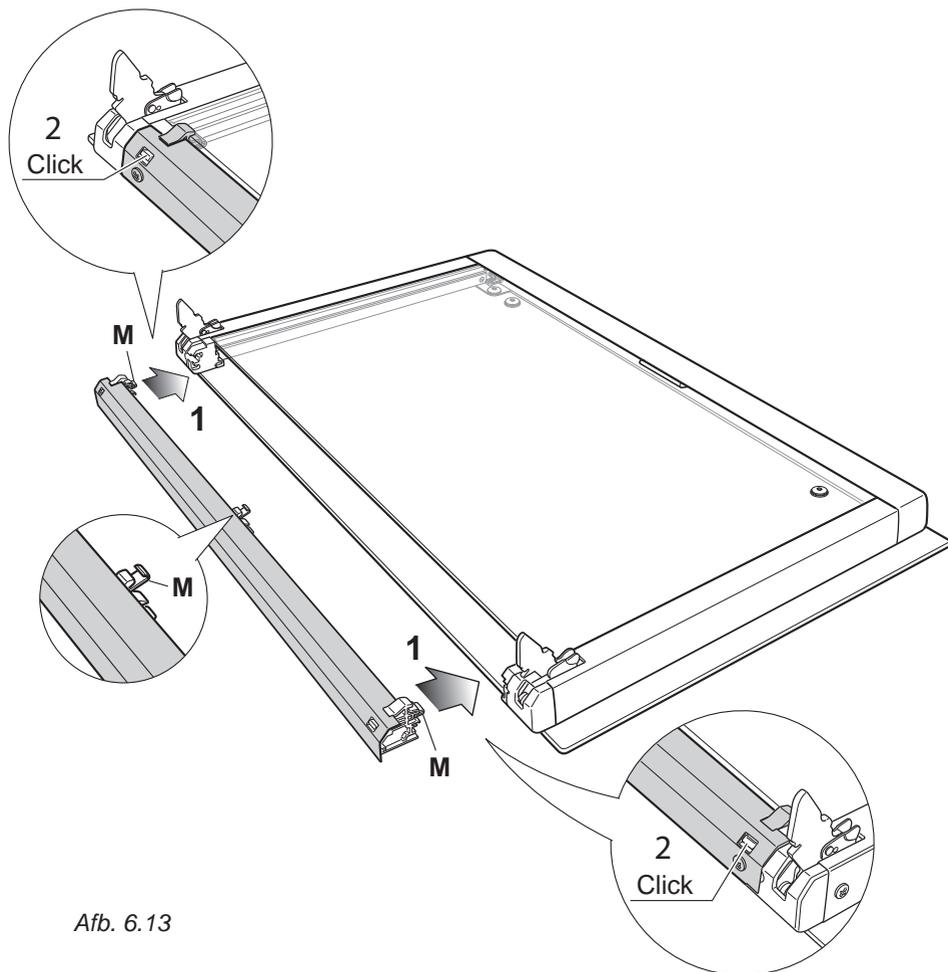
Afb. 6.12

VERPLAATS DE GLAZEN BORGVEER

1. Breng de glazen borgveer in plaats, zoals aangeduid in afb. 6.13. Het zou aan de onderrand van de buitenruit moeten zitten. Controleer of de aanslagen "M" noch vervormd of beschadigd zijn.
2. Duw de glazen borgveer zachtjes terug op haar plaats. U zou beide aanslagen moeten horen klikken wanneer ze de glazen borgveer vastzetten.

Belangrijk!

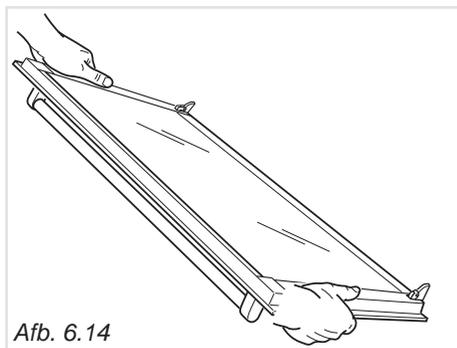
Let erop dat de glazen borgveer correct en stevig vastzit opdat de glazen ruit veilig is.



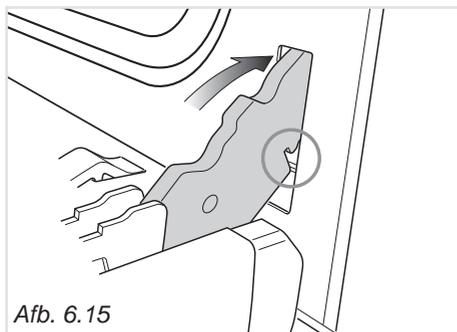
Afb. 6.13

HERMONTEREN VAN DE OVENDEUR

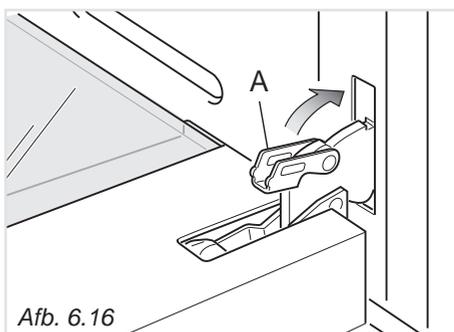
1. Houd de deur stevig vast (afb. 6.14).
2. Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in afb. 6.15.
3. Open de ovendeur volledig.
4. Sluit de hefboemen "A" van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in afb. 6.16.
5. Sluit de ovendeur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.



Afb. 6.14



Afb. 6.15



Afb. 6.16

Aanwijzingen voor de installateur

IMPORTANT

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.

U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

7 INSTALLATION

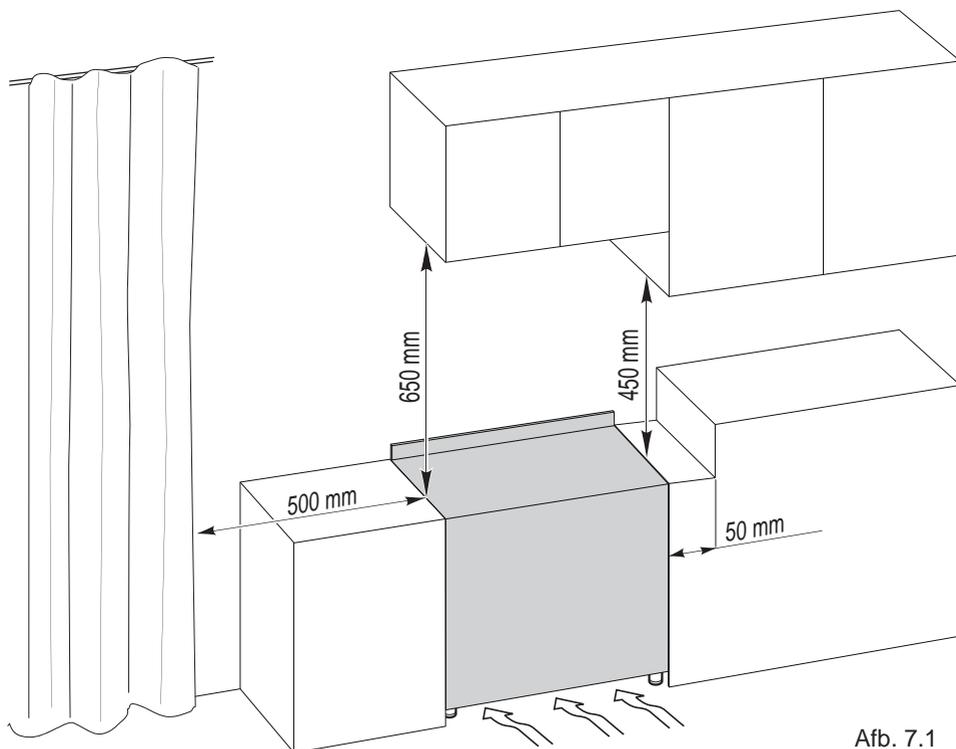
INSTALLATIE

Voor wat betreft de bescherming tegen de verhitte van de aan het fornuis aangrenzende oppervlakken, moeten de montagecondities conform zijn de aanwijzingen op afb. 7.1.

De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

Indien het fornuis op een sokkel staat, moet men de juiste afmetingen nemen om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.

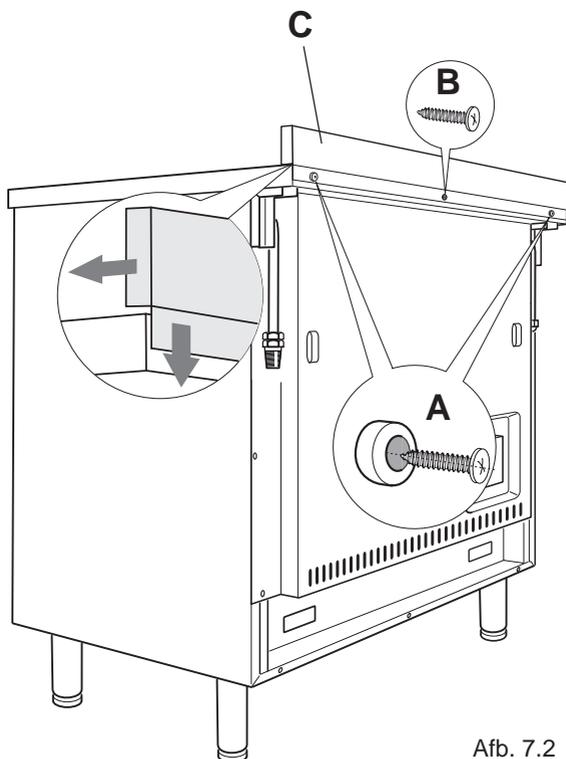


Afb. 7.1

ACHTERSCHERM

Assembleer het achterscherm "C" (afb. 7.2) alvorens het fornuis te installeren.

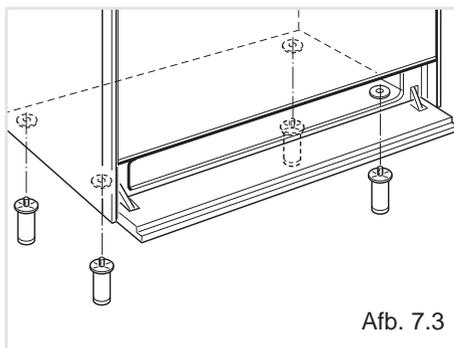
- Het achterscherm "C" vindt u in de verpakking achter het fornuis.
- Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding 7.2 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.



Afb. 7.2

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen (afb. 7.3).

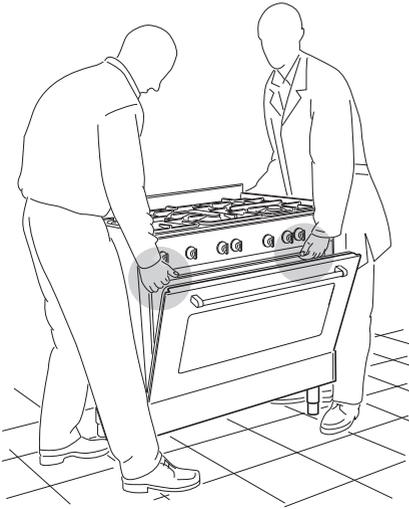


Afb. 7.3

BEWEGINGSSYSTEEM VAN HET FORNUIS

WAARSCHUWING

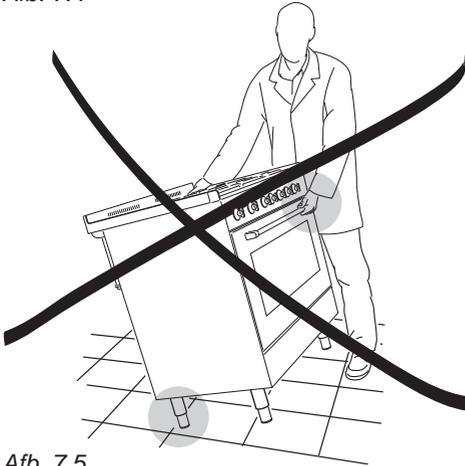
Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (afb. 7.4).



Afb. 7.4

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 7.5).

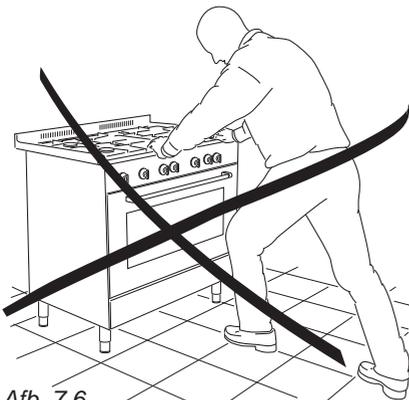


Afb. 7.5

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 7.6).

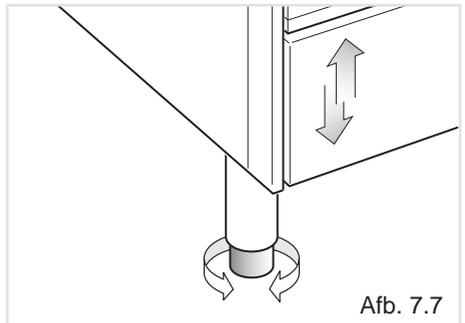
Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 7.4).



Afb. 7.6

HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb. 7.7).



Afb. 7.7

BEVESTIGINGSSTEUN

Waarschuwing: Om te vermijden dat het apparaat toevallig kantelt, moet het ondersteund worden door een steun aan de achterzijde van het apparaat te plaatsen en het veilig aan de muur te bevestigen.

Om de bevestigingssteun te plaatsen:

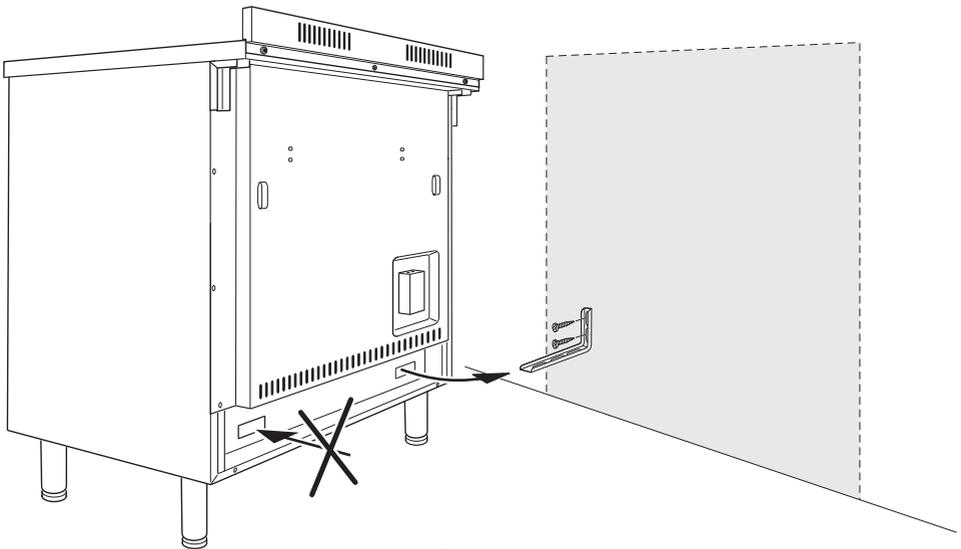
1. Bepaal de plaats van het fornuis. Duid op de muur de plaats aan waar de twee schroeven van de bevestigingssteun moeten komen. Volg de instructies in afbeelding 7.8.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plastieken pluggen in.

Belangrijk! Controleer of er geen leidingen of elektriciteitsdraden beschadigd kunnen worden door de gaten te boren.

3. Plaats de bevestigingssteun losjes met de twee bijgeleverde schroeven.
4. Zet het fornuis tegen de muur en pas de hoogte van de bevestigingssteun aan, zodat deze in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis past (zie afb. 7.8).
5. Draai de schroeven van de bevestigingssteun vast.
6. Duw het fornuis tegen de muur zodat de bevestigingssteun zich volledig in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis bevindt.

Opgelet!

Let goed op wanneer u het fornuis op zijn plaats schuift om te voorkomen dat de voedingskabel in de steunbeugel wordt vastgeklemd.



Afb. 7.8

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.

Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van de elektrische voorziening in uw woning groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

BELANGRIJK: dit kooktoestel moet worden aangesloten op een geschikte tweepolige schakelaar die in de buurt van het toestel is gemonteerd.

WAARSCHUWING!

Het is verplicht het apparaat te aarden.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

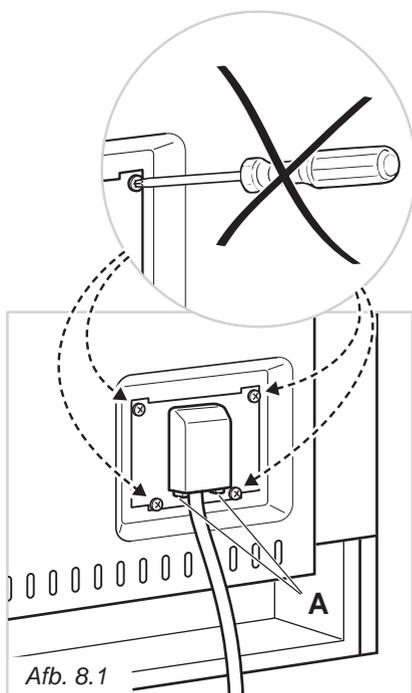
De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL

- Open het toegangsplaatje door de twee schroeven "A" los te draaien. (afb. 8.1).
- Maak schroef "D" los en open de kabel klem "E" in zijn geheel (afb. 8.2-8.3-8.4).
- Verbind de aansluitingen met klemhouder "F" (afb. 8.2-8.3-8.4) volgens het schema in afb. 8.5.
- Sluit de fase-, nul- en aardedraden aan op het aansluitblok "G" volgens het schema in afb. 8.5.
- Blokkeer de kabel met de kabel klem "E" (door het vastschroeven van schroef "D").
- Sluit het toegangsplaatje (controleer of de twee schroeven goed zijn vastgedraaid).

BELANGRIJK: Om de voedingskabel aan te sluiten, kan u de schroeven van het toegangsplaatje achter het klemmenbord NIET LOSDRAAIEN.

LET OP: Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

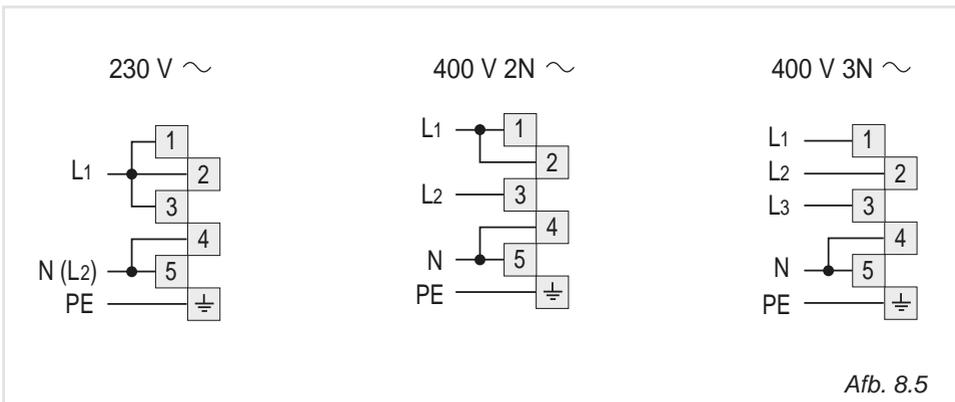
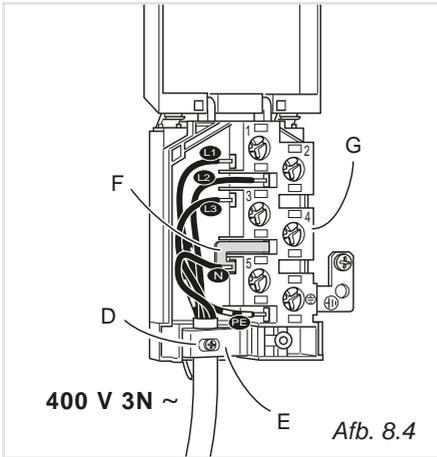
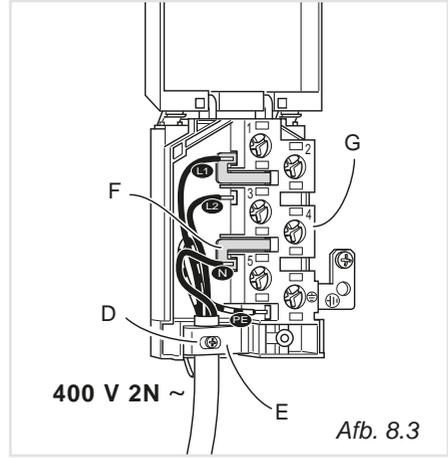
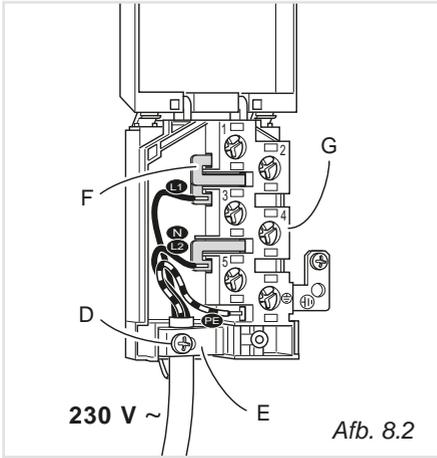


Afb. 8.1

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD "Type H05RR of H05VV-F"

230 V ac	3 x 4 mm ² (**)
400 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
400 V 2N ac	4 x 4 mm ² (**)

- (**) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos
- Gelijkzijdigheidsfactor van toepassing.
 - Alle aansluitingen dienen gedaan te worden door een erkend installateur.



Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.

Die im folgenden aufgeführten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendwelche Unklarheiten klären möchten.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen.

Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.

Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

Diese Herd ist laut nachstehenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und vertrieben worden:

- Anforderungen zur Sicherheit, Richtlinie "Niederspannung" 2006/95/EWG und darauffolgende Änderungen;
- Anforderungen zum Schutz Richtlinie "EMC" 2004/108/EWG und darauffolgende Änderungen;
- Anforderungen laut Richtlinie 93/68/EWG;
- Anforderungen laut Richtlinie 2011/65/UE.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2012/19/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG: Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Kochen von Nahrungsmitteln im privaten Haushalt entwickelt und angefertigt und ist nicht für die Anwendung außerhalb des Haushalts geeignet. Daher darf es nicht im gewerblichen Bereich eingesetzt werden.

Die Garantie des Geräts wird aufgehoben, wenn das Gerät außerhalb des privaten Haushalts verwendet wird, d.h. im halbwirtschaftlichen, wirtschaftlichen oder kommunalen Bereich.

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig bevor Sie das Gerät anschließen und verwenden.

- Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass dieses nicht beschädigt ist, und dass die Ofentür richtig schließt. Bei Zweifel, das Gerät nicht benutzen und die Verkaufsstelle oder einen fachlich qualifizierten Techniker konsultieren.
- Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolschaum, Nägel, Verpackungsbänder, etc.) darf nicht in Reichweite von Kindern zurückgelassen werden, da dieses schwere Verletzungen verursachen kann.
- Manche Geräte werden mit einer Schutzfolie auf den Stahl- und Aluminiumbestandteilen geliefert. **Diese Folie muss vor dem Gebrauch des Geräts entfernt werden.**
- **WICHTIG:** Es wird empfohlen bei der Bedienung und bei der Reinigung des Geräts eine geeignete Schutzkleidung bzw. Schutzhandschuhe zu tragen.
- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenschaften des Geräts zu verändern, da dadurch der Gebrauch des Geräts gefährlich werden kann. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unannehmlichkeiten, die aus der Nichtbeachtung dieser Bedingung resultieren.
- Geräte nicht mittels einer externen Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem bedienen.
- Keine Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten durchführen ohne das Gerät zuvor von der Stromversorgung zu trennen.

- **ACHTUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist bevor Sie die Ofenlampe austauschen, um so einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Keinen Dampfreiniger benutzen, da die Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann und dieses dadurch unsicher wird.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen (oder Füßen) berühren.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn sie barfuss sind.
- Falls Sie entscheiden sollten, das Gerät nicht länger zu benutzen (oder es durch ein anderes Modell zu ersetzen) wird empfohlen, das Gerät vor der Entsorgung in angemessener Weise gemäß der Regelungen für Gesundheits- und Umweltschutz funktionsuntüchtig zu machen. Versichern Sie sich dabei insbesondere, dass alle gefährlichen Bestandteile unschädlich gemacht werden, da Kinder mit dem ungebrauchten Gerät spielen könnten.
- Die diversen Bestandteile des Geräts sind recyclebar. Diese müssen gemäß der Bestimmungen des jeweiligen Landes entsorgt werden. Falls das Gerät verschrottet werden muss, Netzkabel entfernen.
- Stellen Sie nach dem Gebrauch des Geräts sicher, dass die Schalter auf AUS (OFF)-Position stehen.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, außer wenn diese durchgehend beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen in Bezug auf den sicheren Gebrauch des Geräts bekommen und die damit verbundenen Gefahren erkennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäßen oder unzulässigen Gebrauch des Geräts verursacht werden.
- **ACHTUNG:** Beim Gebrauch werden das Gerät und seine

zugänglichen Teile heiß und verweilen nach dem Gebrauch einige Zeit in diesem Zustand.

- Geben Sie Acht, dass Sie die Heizelemente nicht berühren (auf dem Kochfeld und im Inneren des Ofens).
- Die Ofentür ist heiß, benutzen Sie den Griff.
- Zur Vermeidung von Brandwunden und Verbrühungen müssen kleine Kinder vom Gerät ferngehalten werden.
- Vergewissern Sie sich, dass elektrische Kabel anderer Geräte in Herdnähe nicht in Berührung mit dem Kochfeld kommen oder in der Ofentür eingeklemmt werden können.
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und kann Feuer zur Folge haben. NIE Feuer mit Wasser löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke bedecken.
- **ACHTUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.
- Keine leeren Pfannen auf die Glaskeramikplatte stellen.
- Keine schweren oder scharfen Gegenstände auf die Glaskeramikplatte fallen lassen.
- Das Kochfeld nicht mit scharfen Gegenständen zerkratzen. Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsoberfläche.
- **ACHTUNG:** Wenn das Kochfeld gebrochen ist oder anderweitig durch auffallende Gegenstände etc. beschädigt ist, das Gerät von der Stromversorgung trennen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden, und den Kundendienst kontaktieren.
- **ACHTUNG:** Im Fall einer vorschriftsgemäßen Montage wird ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen gerecht, die für diese Art von Produktkategorie festgelegt wurden. Allerdings ist auf der Rück- oder Unterseite des Geräts besondere Vorsicht geboten, da diese Bereiche nicht zum Berühren entwickelt wurden und sich dort scharfe oder raue Teile befinden könnten, die Verletzungen verursachen können.
- **DER ERSTE GEBRAUCH DES OFENS** – es wird empfohlen, die folgenden Anweisungen zu befolgen:
 - Bereiten Sie das Innere des Ofens so vor, wie es im Kapitel “REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG” beschrieben wird.

- Den leeren Ofen auf höchster Stufe einschalten, um Schmierfett von den Heizelementen zu beseitigen.
- Das Gerät von der Stromversorgung trennen, den Ofen abkühlen lassen und das Innere des Ofens mit einem in Wasser und neutralem Reinigungsmittel getränktem Tuch reinigen; den Ofen danach sorgfältig trocknen.
- ACHTUNG: Keine Scheuermittel oder scharfen metallischen Schaber für die Reinigung der Glasofentür verwenden, da dadurch die Oberfläche zerkratzt werden kann, was in weiterer Folge zum Zersplittern der Glastür führen kann.
- Die Ofenwände keinesfalls mit Aluminiumfolie auskleiden. Keinesfalls Backbleche oder Abtropfschalen auf den Boden des Ofenraums stellen.
- FEUERGEFAHR! Keinesfalls brennbare Materialien im Ofen aufbewahren oder im Unterschrank.
- Stets Topfhandschuhe beim Herausnehmen der Gitterroste oder Backbleche benutzen solange diese heiß sind.
- Keine Handtücher, Geschirrtücher oder andere Gegenstände auf das Gerät oder seinen Griff hängen, da dies eine Feuergefahr darstellt.
- Den Ofen regelmäßig reinigen und vermeiden, dass sich Fett oder Öl am Ofenboden oder auf dem Gitterrost ansammelt. Verschüttetes immer sofort entfernen.
- Nicht auf den Herd oder auf die geöffnete Ofentür steigen.
- Beim Öffnen der Ofentür immer zurückstehen, damit Dampf und heiße Luft entweichen können bevor Sie die Speise herausnehmen.
- SICHERER UMGANG MIT LEBENSMITTELN: Die Lebensmittel vor und nach dem Kochen so kurz wie möglich im Ofen lassen. Dadurch kann vermieden werden, dass Lebensmittel von Organismen befallen werden, was eine Lebensmittelvergiftung zur Folge haben kann. Geben Sie besonders Acht bei warmem Wetter.
- ACHTUNG: Den Herd NIE am Türgriff hochheben.

ENERGIEVERBRAUCHSKENNZEICHNUNG/ÖKODESIGN

- Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Kommission (zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).
- Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission (zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).

Kurze Bezeichnung der bei der Überprüfung der Übereinstimmung mit den vorstehenden Anforderungen angewandten Mess- und Berechnungsmethoden oder Bezugnahme darauf:

- Norm EN 60350-1 (Elektrobacköfen).
- Norm EN 60350-2 (Kochmulden: Elektrische Kochzonen und/oder Kochflächen).

VERWENDUNG DES GERÄTS, ENERGIESPARTIPS

BACKÖFEN

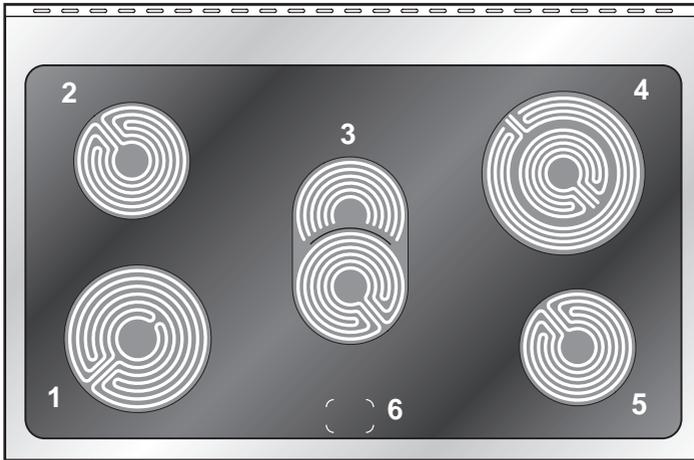
- Prüfen Sie, dass die Backofentür stets korrekt geschlossen und die Türdichtung sauber ist. Bitte öffnen Sie die Backofentür beim Betrieb des Ofens nur dann, wenn es unbedingt nötig ist, um Wärmeverluste zu vermeiden (bei einigen Funktionen ist es allerdings erforderlich, die Backofentür halb offen zulassen, dies können Sie genau in der Bedienungsanleitung des Backofens nachlesen).
- Schalten Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten vor dem Ende der geplanten Gardauer ab, um die Restwärme vollständig auszunutzen.
- Es wird empfohlen, nur ofenfestes Geschirr zu benutzen und die Temperatur des Backofens während des Gar- oder Backvorgangs bei Bedarf etwas einzuregeln.

KOCHMULDE

ELEKTRISCHE KOCHZONEN UND/ODER KOCHFLÄCHEN

- Vermeiden Sie es, eine leere Kochzone/ einen leeren Bereich (ohne aufgesetzten Topf) eingeschaltet zu lassen.
- Vermeiden Sie es, dass Flüssigkeiten auf heiße Kochzonen/Bereiche gelangen.
- Bitte verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden (elektrischer Kochplattentyp).
- Verwenden Sie Kochgeschirr, das die Fläche der Kochzonen/Bereiche so gut wie möglich abdeckt.
- Verwenden Sie Deckel, wann immer dies möglich ist, um Energie zu sparen.
- Sobald das Gargut in der Pfanne zu kochen beginnt, drehen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe herunter. Bitte denken Sie immer daran, dass heiße Kochzonen/Bereiche auch nach dem Abschalten noch etwa fünf Minuten lang Wärme erzeugen.

Abb. 1.1



ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

- | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------------|
| 1. Dreieckskochzone | Ø 180 | 1700 W |
| 2. Dreieckskochzone | Ø 145 | 1200 W |
| 3. Duo-Schnellkochzone - Oval | Ø 140 x 250 | 1800/1000 W |
| 4. Duo-Schnellkochzone | Ø 210/120 | 2100/700 W |
| 5. Dreieckskochzone | Ø 145 | 1200 W |
| 6. Warnlampe Restwärme der Kochzonen | | |

Achtung: Bei Sprüngen oder Rissen, die auf starke mechanische Einwirkungen zurückzuführen sind, das Gerät von der elektrischen Netzversorgung trennen und den Kundendienst anrufen.

2

BEDIENUNGSTELD

Abb. 2.1

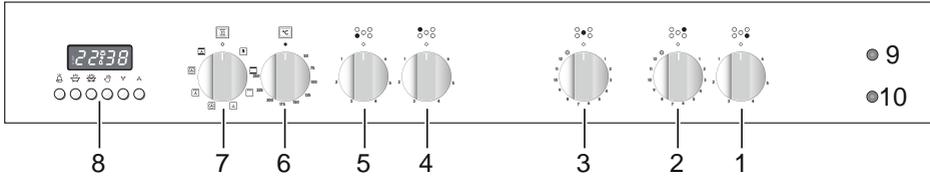
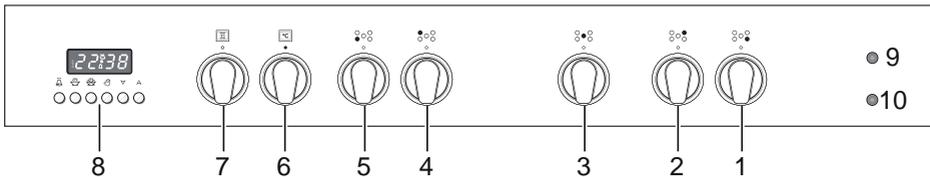


Abb. 2.2



BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Stellknopf Kochzone vorne rechts
2. Stellknopf Kochzone hinten rechts
3. Stellknopf Kochzone zentral
4. Stellknopf Kochzone hinten links
5. Stellknopf Kochzone vorne links
6. Bedienknopf des Thermostaten des Mehrzweckofens
7. Bedienknopf zur Wahl der Funktionen des Mehrzweckofens
8. Elektronische Ugr/Programmiergerät

Kontrolllampen:

9. Betriebsanzeige Kochstelle
10. Betriebsanzeige Backofen

KÜHLUNGSLÜFTER

Das Gerät ist mit einem Kühlungslüfter ausgestattet. Der Zweck dieses Lüfters ist das Senken der Außentemperatur und das Kühlen der inneren Bestandteile des Gerätes. Der Kühlungslüfter aktiviert sich bei Einschaltung des Backofen- oder Grillbrenners automatisch. Nach Ausschaltung des Backofen- oder Grillbrenners kann der Lüfter einige Minuten lang weiterlaufen.

3

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR ARBEITSFÄCHE

Das Glaskeramik-Kochfeld ermöglicht eine schnelle vertikale Wärmeübertragung von den Heizelementen unter der Kochzone auf die daraufgestellten Töpfe.

Es findet hingegen keine horizontale Wärmeübertragung statt, so daß die Glaskeramik in nur einigen Zentimetern Entfernung von der Kochzone "kalt" bleibt. Die 5 Kochzonen, die auf der nächsten Seite beschrieben werden, sind auf dem Kochfeld durch vier schwarze Kreise sichtbar gemacht.

Das Kochfeld darf nur in sauberem Zustand in Betrieb genommen werden.

KNEBEL FÜR DIE DREKREIS-KOCHZONE (Abb. 3.1a - 3.1b)

Die Dreikreis-Kochzone wird durch einen Schalterknopf mit 6 Einstellungen (0-6) betätigt.

Die Heizleistung kann von Stufe 0 (aus) auf (Max.) erhöht werden.

Das Heizelement besteht aus drei elektrischen Widerständen, die je nach Einstellung des 6-Stufen-Schalter-knopfes zusammen oder getrennt funktionieren.

WICHTIGER HINWEIS:

Die Heizelemente haben einen eingebauten Temperaturbegrenzer, der das Element in jedem Zustand EIN- UND ausschaltet, um die Glaskeramik vor Überhitzung zu schützen.

Der Einsatz von falschen Backblechen und/oder bei falscher Position des Backblechs setzt der Temperaturbegrenzer öfter ein, wodurch die Kochleistung beeinträchtigt wird.

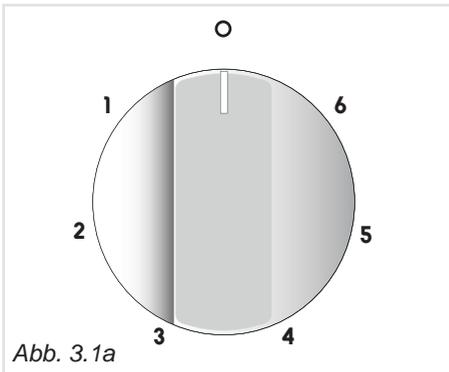


Abb. 3.1a

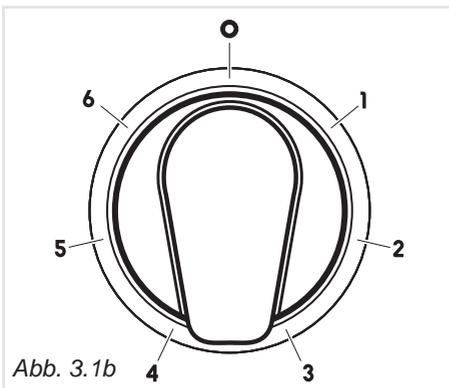


Abb. 3.1b

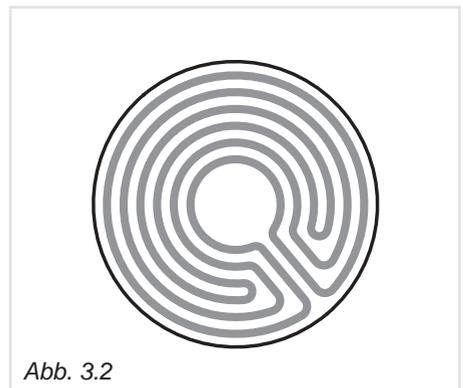


Abb. 3.2

DUO-SCHNELLKOCHZONE

Zur Wahl und zum Kochen der Speisen sind die Einstellknöpfe auf 12 zu positionieren. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur den Einstellknopf auf die entsprechende Position drehen.

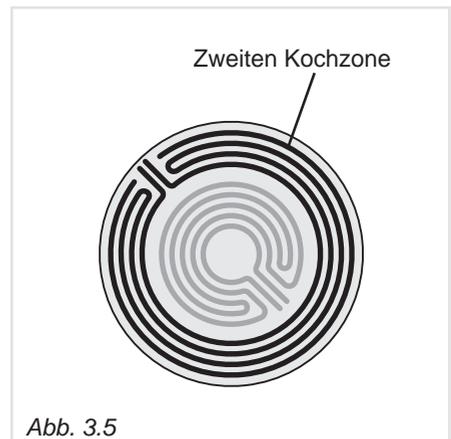
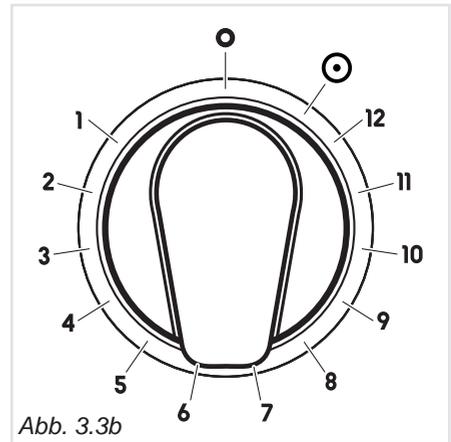
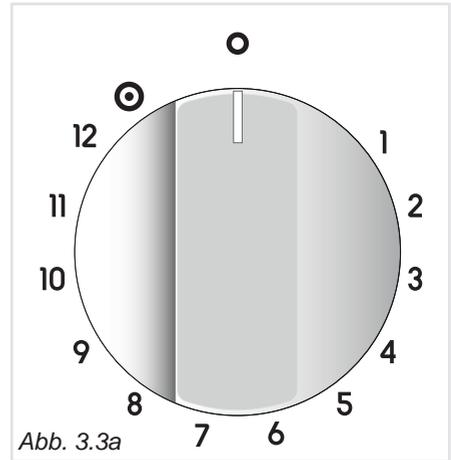
Durch Zuschaltung einer zweiten Kochzone kann die Oberfläche der hinteren und vorderen linken Zonen erweitert werden. Hierzu ist der Einstellknopf nach rechts bis zum Endanschlag (Position ) zu drehen.

DOPPELTE UND OVALE STRAHLUNGSFLÄCHEN

Das Heizelement besteht aus einer Spule aus hitzebeständigem Material, die schnell die Betriebstemperatur erreicht. Der Betrieb der Kochfelder wird durch einen stufenlosen Energieregler überwacht, der zwischen "1" und "12" (Höchsttemperatur) eingestellt werden kann. (Abb. 3.3a - 3.3b).

Durch Einschalten des zweiten Elements (Abb. 3.4 und 3.5) können das rechte hintere und das mittlere Kochfeld erweitert werden.

Hierzu den Reglerknauf (Abb. 3.3a - 3.3b) vollständig rechts herum drehen .



KOCHANLEITUNG

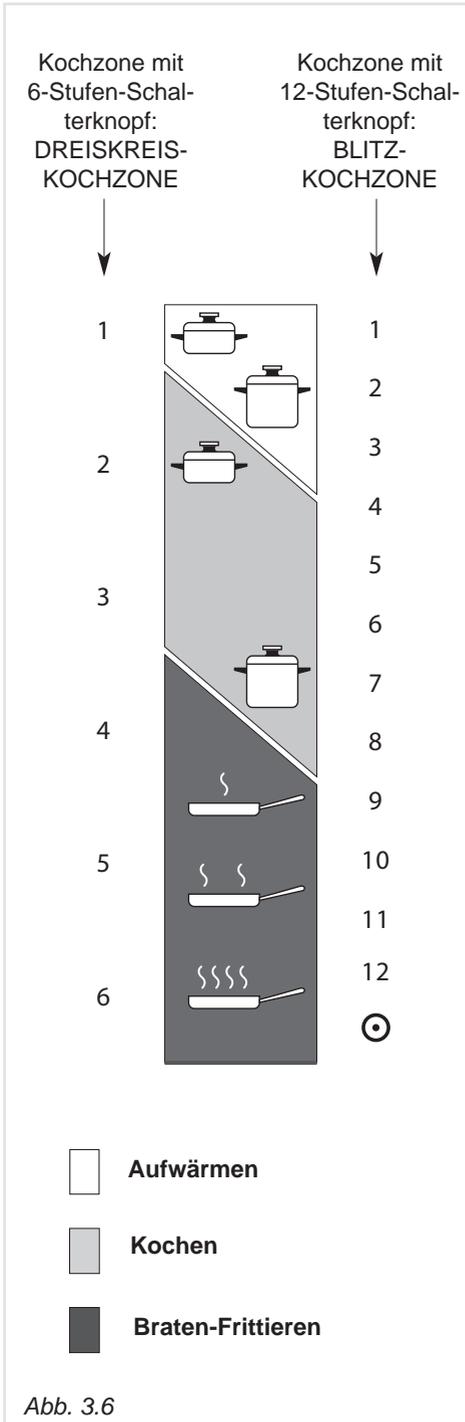


Abb. 3.6

Knebelstellung		KOCHART
0	0	Ausgeschaltet
1	1	Warmhalten von Geschirr. Schmelzvorgang (Butter, Schokolade, etc.).
2	2	
2	2	Warmhalten von Speisen und Anwärmen von kleinen Mengen Flüssigkeit.
3	3	
3	4	
3	4	Aufwärmen von größeren Flüssigkeitsmengen. Zubereitung von Soßen, Cremes und Suppen.
4	5	
4	6	
3	6	Kochen von Fleisch, Nudeln, Suppen und Kochen im Schnellkochtopf.
4	7	
4	7	Kochen in offenen Töpfen Reis, etc.
4	8	
4	8	Kochen von großen Quantitäten, Röstkartoffeln, Frittieren, Braten.
5	9	
5	10	Frittieren, Pommes frites, Schnitzel, etc.
6	11	
6	12	Einschalten des zweiten Bereichs (nur Duo-Kochzone)
☉	☉	

Nach kurzer Benutzungsdauer werden Sie aus Erfahrung die beste Einstellung für jede Kochart gefunden haben.

LÄMPCHE FÜR DIE RESTWÄRMEANZEIGE

Im unteren Bereich der Arbeitsplatte sind 5 Anzeigelampen angeordnet, die jeweils an ein Kochfeld angeschlossen sind.

Wenn die Temperatur der Kochzone 60°C übersteigt, leuchtet das dazugehörige Kontrollämpchen auf und zeigt somit an, daß die Kochzone heiß ist.

Diese Lampe leuchtet auf, wenn die Kochfelder abgeschaltet werden und meldet dadurch, dass der Kochbereich noch warm ist. Nach dem Abschalten des Kochbereichs bleiben die Kochfelder noch längere Zeit warm.

Während dieser Zeit darf die Kochzone nicht berührt werden, achten Sie vor allem darauf, daß Kinder sie nicht berühren.

Das Lämpchen geht automatisch aus, sobald die Temperatur der Kochzone auf unter 60° C absinkt.

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss. Kinder sind fernzuhalten.

RATSCHLÄGE FÜR EINEN SCHNELLEN UND RICHTIGEN KOCHVORGANG:

- Drehen Sie beim Einschalten der Kochzone den Knebel auf Maximum, dadurch kürzt sich die Kochzeit ab. Nach kurzer Zeit schalten Sie dann den Knebel auf die gewünschte Kochstufe.
- Drehen Sie beim Einschalten der Kochzone den Knebel auf Maximum, dadurch kürzt sich die Kochzeit ab. Nach kurzer Zeit schalten Sie dann den Knebel auf die gewünschte Kochstufe.
- Nutzen Sie die Nachwärme aus. Bei fast allen Koch-/Bratvorgängen kann 5-10 Minuten vor Beendigung auf "O" zurückgeschaltet werden. Die Restwärme ermöglicht es die Speisen zu ende zu kochen.

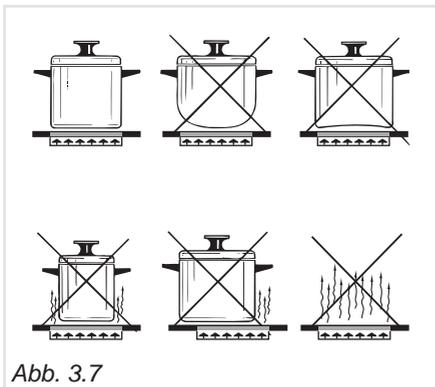


Abb. 3.7

KEINE TÖPFE MIT UNBEARBEITETEM, RAUEN BODEN VERWENDEN

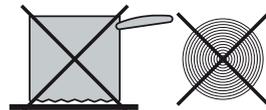


Abb. 3.8

RATSCHLÄGE FÜR DIE SICHERE BENUTZUNG DES KOCHFELDES

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, daß Sie den richtigen Knebel für die von Ihnen gewünschte Kochzone betätigen. Es ist ratsam, den Topf schon vor Einschalten auf die Kochzone zu stellen und erst nach Abschalten wieder wegzunehmen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit flachem und regelmäßigem Boden (Achtung bei Gefäßen aus Gußeisen). Unregelmäßige Böden können die Glaskeramik-Oberfläche zerkratzen. Achten Sie darauf, daß der Boden sauber und trocken ist.
- Sorgen Sie dafür, daß die Handgriffe von Töpfen und Pfannen nicht über den Herdrand herausragen, dadurch vermeiden sie ein unvorhergesehenes Umkippen. Durch diese Vorsichtsmaßnahme erschweren Sie es auch Kindern, die Kochgefäße zu erreichen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht, wenn die Oberfläche gesprungen ist oder Schäden aufweist. Benachrichtigen Sie den Kundendienst!
- Benutzen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche.
- Beugen Sie sich nicht über die Kochzonen, wenn sie eingeschalten sind.
- Legen Sie keine Backfolie oder Plastikgegenstände auf die Kochzone, solange sie heiß ist.
- Denken Sie daran, daß die Kochzonen noch für geraume Zeit nach dem Abschalten (zirka 30 Min.) heiß bleiben. Halten Sie sich genau an die Reinigungsanweisungen.
- Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwenden.
- Lebensmittel auf keinen Fall direkt auf der Glaskeramik-Kochmulde garen, sondern stets Kochtöpfe oder Behälter verwenden.

REINIGUNG

Achten Sie darauf, daß das Kochfeld abgeschaltet ist, bevor Sie es reinigen.

Entfernen Sie eventuelle Yerkrustungen nur mit dem Schaber.

Entfernen Sie Staub mit einem feuchten Lappen.

Es sind nur nicht scheuernde und nicht ätzende Reinigungsmittel zu verwenden.

Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Lappen vollständig entfernt werden.

Stellen Sie keinerlei Gegenstände auf das Kochfeld, die bei Hitze schmelzen können: wie z.B. Plastikgegenstände,

Aluminiumfolie, Zucker oder Zuckerprodukte.

Falls irgendein Gegenstand auf dem Kochfeld geschmolzen sein sollte, entfernen Sie ihn sofort (solange das Kochfeld noch heiß ist) und benutzen Sie dazu den mitgelieferten Schaber, um eine nicht mehr behebbare Beschädigung der Glaskeramikoberfläche zu verhindern.

Benutzen Sie keine Messer oder spitzen Gegenstände, weil dadurch die Kochfeldoberfläche beschädigt werden könnte.

Benutzen Sie auch keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer weil diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes zerkratzen; auch diese Art der Beschädigung kann nicht mehr ausgebessert werden.

ACHTUNG: ÄUSSERST WICHTIG!
Verwenden Sie zum Reinigen des Glaskeramikfeldes ein spezielles Werkzeug (z.B. Schaber) und achten Sie besonders darauf, eine Beschädigung der Dichtung an den Kanten der Glaskeramikfläche zu vermeiden.



Abb. 3.9

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

TECHNISCHE DATEN DES MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen. Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktioneller Hinsicht besondere Eigenschaften aufweist.

Er besitzt 7 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

Die 7 Funktionen mit thermostatischer Steuerung ergeben sich durch 4 Heizelemente; diese sind:

– Unterhitze	1750 W
– Oberhitze	1200 W
– Grill	2400 W
– Umluft	2200 W

BEMERKUNG:

Wenn der Ofen erstmalig in Betrieb gesetzt wird, empfehlen wir ihn zuerst bei maximaler Temperatur (Thermostatknopf auf 250 positionieren) und zwar 30 Minuten auf Position  und 30 Minuten auf Position  und  um eventuelle Spuren von Fett an den elektrischen Widerständen zu beseitigen.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß.

Aufpassen die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu betreffen.

FUNKTIONSWEISEN

Das Erhitzen und Garen im Multifunktions-Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

- a. **Durch natürliche Wärmestömung**
Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.
- b. **Durch gelenkte Wärmeströmung (Heißluft).**
Ein Ventilator saugt die sich im Backofeninneren befindliche Luft an; die Luft strömt dabei durch ein spiralförmiges elektrisches Heizelement und wird dann wieder in den Garraum ausgestoßen. Die so erhitze Luft umgibt vollständig die in den Backofen gestellten Speisen, die auf diese Weise schnell und rundherum gleichmäßig gegart werden. Die Luft wird vom Ventilator ständig neu angesaugt, so daß sich der beschriebene Vorgang kontinuierlich wiederholt. Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.
- c. **Durch halb gelenkte Wärmeströmung (Umluft).**
Die von den oberen und unteren Heizelementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.
- d. **Durch Infrarotstrahlung**
Die Hitze wird durch die Infrarotstrahlung der Grill-Resistenz erzeugt.
- e. **Durch Infrarotstrahlung mit Umluft**
Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.
- f. **Durch Ventilation**
Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.

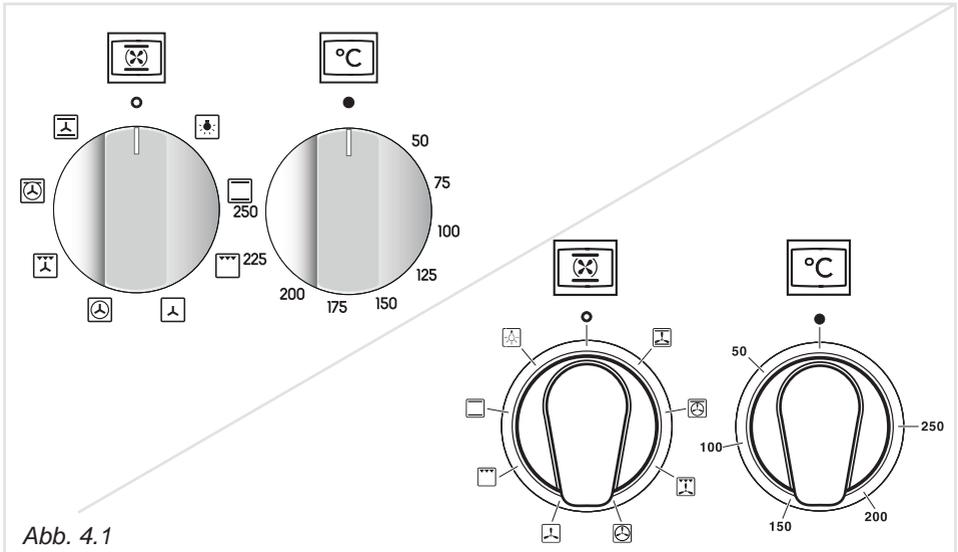


Abb. 4.1

THERMOSTAT - KNOPF

Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient.

Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.

Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:



BACKOFENBELEUCHTUNG

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein, die während aller Back- und Bratvorgänge immer an bleibt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschaltet. Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt. Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.



NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben. Funktionsschalter auf , stellen, Temperatur am Thermostat ist 15 Minuten lang auf 225° und dann auf 175°C einzustellen. **Dabei muss die Backofentür geschlossen** sein.

Dabei muss die Backofentür geschlossen sein.

Das Kapitel "GRILLEN" informiert genauer über den richtigen Gebrauch.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratинieren, Toasten, etc.



AUFTAUEN VON GEFRORENEM

In dieser Stellung schalten Sie nur den Backofen-Ventilator ein. Dazu muß der Thermostat auf "●" gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten. Das Auftauen erfolgt nur durch Belüftung ohne Beheizung.

Empfehlung:

Diese Einstellung ermöglicht das schnelle Auftauen von Gefrorenem; für 1 kg Ware wird ungefähr eine Stunde benötigt. Die benötigte Zeit ist abhängig von der Menge und der Art der aufzutauenden Lebensmittel.



BRATEN UND BACKEN MIT HEIßLUFT

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung, und die Temperatur kann am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt werden. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Speisen, die außen gut gebacken und innen weich und rosig bleiben sollen, z.B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganze Fische, etc.



UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen.

Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 175°C einzustellen. Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden. Empfehlungen zur Anwendung sind dem Kapitel "GRILLEN UND GRATINIEREN" zu entnehmen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.



WARMHALTEN NACH DER ZUBEREITUNG ODER LANGSAM ERWÄRMEN DER SPEISEN

In dieser Stellung schalten Sie die Oberhitze, den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Luftströmung und ist im oberen Backofenabschnitt größer.

Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 140°C eingestellt.

Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Gerichte, die gut gar sein sollen. Mit ihr halten Sie die Speisen nach jedem möglichen Brat-, Back- oder Grillvorgang heiß, und Sie können bereits zubereitete Speisen langsam erwärmen.



BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein. Ober- und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt.

Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

Empfehlung:

Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.

RATSCHLÄGE FÜR ANDERE KOCH-, BRAT-UND BACKVORGÄNGE

EINKOCHEN

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:

- Stellen Sie den Funktionswählachalter auf die Position .
- Stellen Sie den Thermostat auf 185°C ein und heizen Sie den Backofen vor.
- Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.
- Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 135°C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

AUFWÄRMEN VON BRÖTCHEN

Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position  und den Thermostat auf 150°C.

Die Brötchen werden wieder wohlschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

BRATEN

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

- daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.

GLEICHZEITIGES BACKEN UND BRATEN VERSCHIEDENER SPEISEN

Wenn Sie den Multifunktions-Backofen in die Positionen  und  stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten.

So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen.

Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

- Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.
- Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

GRILLEN UND GRATINIEREN

Mit der Position  auf dem Funktionswählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.

Der Thermostat muß auf 175°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.

Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und **175°C** ein.

Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.

Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.

Mit **geschlossener** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.

Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.

Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE TEMPERATUR

Überbackene Lasagne	220°C
Überbackene Nudeln	220°C
Pizza	225°C
Überbackene Reisgerichte	225°C
Milchkartoffeln	200°C
Gefüllte Tomaten	225°C
Käse-Soufflé	200°C
Überbackene Zwiebeln	200°C
Kalbsbraten	200°C
Kalbskotelett am Grill	225°C
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°C
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°C
Kalbshackbraten	200°C
Roastbeef	220°C
Seezungenfilets	225°C
Seehecht in Kräutersoße	220°C
Beignets	200°C
Kringel	200°C
Zwetschgenkuchen	180°C
Marmeladenkuchen	200°C
Bisquit	225°C
Hefekuchen	225°C
Süße Blätterteigstückchen	200°C
Kuchen mit Bisquitboden	220°C

5

GEBRAUCH DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

Die elektronische Programmierereinheit ist eine Vorrichtung, welche die folgenden Funktionen in sich vereint:

- 24 Stunden-Uhr mit Leuchtanzeige.
- Zeitschaltuhr (bis zu 23 Stunden und 59 Minuten).
- Programm für Garautomatik im Backofen.
- Programm für halbautomatische Garung im Ofen.

Beschreibung der Tasten:

-  Timer
-  Garzeit.
-  Ende der Garzeit (Stunde).
-  Manueller Vorgang, aktuelles Programm verlassen.
-  Erhöhung der Ziffern aller Funktionen.
-  Senkung der Ziffern aller Funktionen.

Beschreibung der Leuchtsignale:

AUTO - blinkend - Programmierer auf Automatik geschaltet aber noch nicht programmiert (der Ofen kann nicht eingeschaltet werden)

AUTO - festes Licht - Programmierer auf Automatik geschaltet und Programm eingegeben.

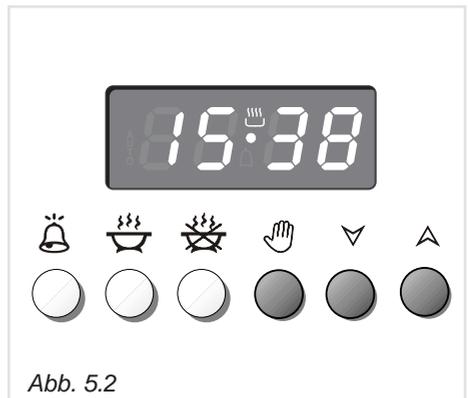
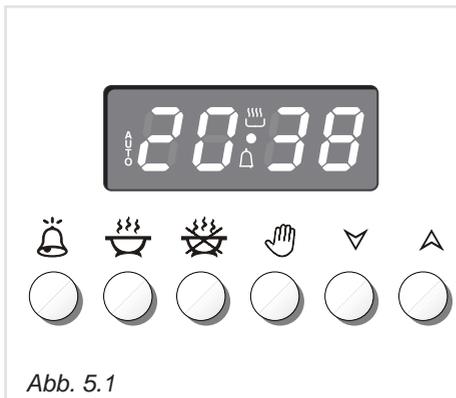
 Programmierer auf manuell oder Garvorgang durch Programmierer gesteuert

 Timer em

 und **AUTO** - blinken mit Alarmsignal - Fehler des Programmierers (Garzeit länger als Garzeitende).

Bemerkung: das Programm kann kinderleicht eingestellt werden; die gewünschten Funktionen mit den entsprechenden Symbolen wählen, danach die Zeit über die Symbole  und .

Innerhalb von 5 Sekunden nach gedrücktem Symbol einstellen. Bei Stromausfall wird der Programmierer zurückgestellt.



ELEKTRONISCHE UHR (Abb. 5.2)

Der Programmierer ist mit einer elektronischen Uhr mit leuchtenden Ziffern ausgestattet, die Stunde und Minuten anzeigt.

Wenn das Gerät angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, blinken drei Null am Display des Programmierers.

Um die Uhr einzustellen, Taste  und danach Tasten  oder  drücken, bis die richtige Zeit eingestellt ist (Abb. 5.2).

Eine andere Möglichkeit besteht darin gleichzeitig die beiden Tasten  und  und auch die Taste  oder  drücken.

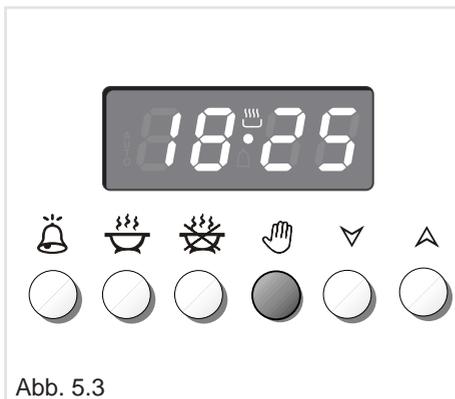
Bemerkung: Das Einstellen der Uhrzeit löscht vorhergehende Programmierungen.

NORMALES GAREN OHNE PROGRAMMIERER

Um das Gerät manuell zu gebrauchen, also ohne Programmierer, muß die blinkende Schrift **AUTO** durch drücken der Taste  gelöscht werden (**AUTO** wird ausgeschaltet und das Symbol  schaltet ein - Abb. 5.3).

Achtung: Wenn **AUTO** mit einem festen Licht leuchtet (bedeutet ein Garprogramm wurde eingegeben) wird das Programm durch drücken der Taste  gelöscht und das Gerät schaltet auf manuell.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, muß er manuell ausgeschaltet werden.



ELEKTRONISCHER TIMER

Das Timer-Programm besteht aus einem Signal das auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann.

Wenn **AUTO** blinkt, Taste  drücken.

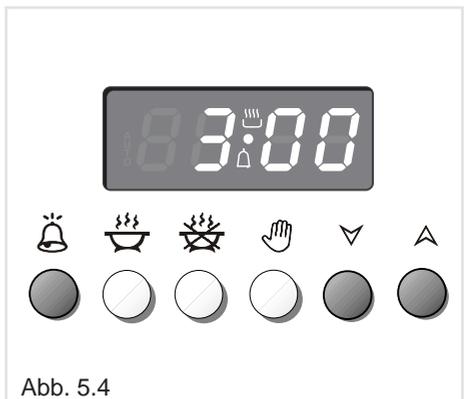
Zur Zeiteingabe Taste  und Taste  oder  drücken, bis die gewünschte Zeit am Display angezeigt wird (Abb. 5.4).

Wenn die Einstellung beendet ist, wird am Display die Uhrzeit angezeigt und das Symbol  leuchtet auf.

Ab demselben Moment läuft die Zeit ab und kann jederzeit am Display angezeigt werden, wenn die Taste  gedrückt wird. Nach abgelaufener Zeit, erlischt das Symbol  und das intermittierende Signal ertönt; dieses kann durch drücken irgend einer Taste ausgeschaltet werden.

FREQUENZ DES SIGNALS EINSTELLEN

Zur Einstellung des Signaltons stehen 3 verschiedene Möglichkeiten durch drücken der Taste  zur Verfügung.



AUTOMATISCHES GAREN IM BACKOFEN

Um Gerichte automatisch im Backofen zu garen, sind folgende Schritte notwendig:

1. Dauer der Garzeit einstellen
2. Ende des Garvorgangs einstellen
3. Temperatur und Garprogramm einstellen.

Diese Vorgänge werden folgendermaßen vorgenommen:

1. Gardauer durch drücken der Taste  und der Taste  oder  einstellen. (Abb. 5.5). (Taste  erhöhen, Taste  verringern). **AUTO** und das Symbol  leuchten auf.
2. Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste  und der Taste  einstellen (Abb. 5.6) (die Garzeit wird der Uhrzeit hinzugefügt). Wenn die gewünschte Zeit überschritten wird, kann sie durch die Taste  zurück gestellt werden.

Nach beendeter Einstellung schaltet das Symbol  aus.

Falls nach der Einstellung **AUTO** blinkt und ein Signal ertönt, bedeutet dies, daß beim Programmieren ein Fehler gemacht worden ist, weil die Gardauer im Verhältnis zur Uhrzeit falsch eingestellt worden ist.

In diesem Fall, Ende der Garzeit oder Gardauer korrigieren; dazu die oben beschriebenen Schritte wiederholen.

3. Temperatur und Garprogramm über den entsprechenden Schalter und den Thermostatkopf einstellen (siehe entsprechende Kapitel).

Nun ist der Backofen programmiert; er wird automatisch zur richtigen Zeit einund nach der eingestellten Zeit wieder ausschalten. Im Laufe des Garvorgangs leuchtet das Symbol .

Durch drücken der Taste  kann man die restliche Zeit ablesen, die bis zum Ende des Garvorgangs noch übrig bleibt.

Das Garprogramm kann jederzeit durch drücken der Taste  gelöscht werden.

Nach beendetem Garvorgang schaltet das Gerät und das Symbol  aus und **AUTO** blinkt und das Signal ertönt; letzteres kann durch drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Den Schalter und den Thermostatkopf auf Null stellen und den Programmierer auf "manuell" durch drücken der Taste  stellen.

Achtung: Bei Stromausfall schaltet die Uhr auf Null zurück und die Programmierung wird gelöscht.

Nach einem Stromausfall blinken drei Null am Display.



Abb. 5.5

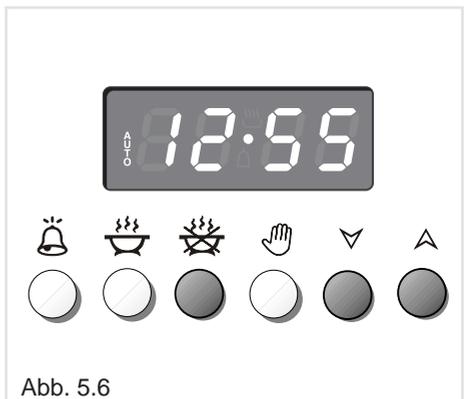


Abb. 5.6

HALBAUTOMATISCHES GAREN

Diese Funktion ermöglicht es das Gerät automatisch nach der gewünschten Garzeit auszuschalten. Um das halbautomatische Garen einzustellen, gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Garzeit durch drücken der Taste  und der Taste  oder  einstellen (Abb. 5.8). (Taste  erhöhen, Taste  verringern).

oder

2. Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste  und der Taste  oder  einstellen (Abb. 5.8). (Taste  erhöhen, Taste  verringern).

AUTO und das Symbol  , leuchten auf.

Danach die Temperatur und das Garprogramm über den entsprechenden Schalter und den Thermostat einstellen (siehe entsprechende Kapitel).

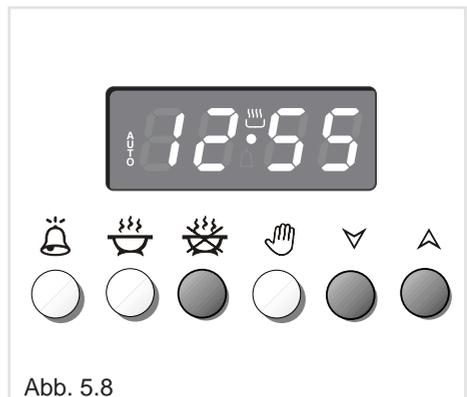
Das Gerät ist nun eingeschaltet und schaltet automatisch bei Erreichen der gewünschten Zeit aus.

Während des Garens bleibt das Symbol  eingeschaltet und durch drücken der Taste  kann man die restliche Zeit ablesen, die noch bis zum Ende des Garvorgangs übrig bleibt.

Das Garprogramm kann jederzeit durch drücken der Taste  gelöscht werden.

Nach beendetem Garvorgang schaltet das Gerät und das Symbol  aus und **AUTO** blinkt und das Signal ertönt; letzteres kann durch drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Den Schalter und den Thermostatknopf auf Null stellen und den Programmierer auf "manuell" durch drücken der Taste  stellen.



ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- **Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät durch ausschalten der Sicherung von Netz zu trennen.**
- Es wird geraten, die Reinigung bei warmem Gerät vorzunehmen. Dies gilt besonders für die emaillierten Teile.
- Keine säurehaltigen Produkte auf dem Gerät liegen lassen (Zitronensaft, Essig u.s.w.).
- Verwenden Sie keine chlor- oder säurehaltige Reinigungsprodukte.
- **Wichtig:** Der Gebrauch von Schutzkleidung/ Schutzhandschuhen während Arbeiten am Gerät oder der Reinigung dieses Geräts wird empfohlen.

WARNUNG

Bei richtiger Installation entspricht Ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen entspricht, die für diese Produkt-kategorie festgelegt wurden.

Jedoch ist besondere Vorsicht auf der Rückseite oder unter dem Gerät geboten, da dieser Bereich nicht für eine Berührung vorgesehen ist und scharfe oder raue Kanten aufweisen kann, die Verletzungen hervorrufen können.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile müssen immer mit einem Schwammtuch, mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.

Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.

Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

TEILE AUS EDELSTAHL, ALUMINIUM UND LACKIERTE FLÄCHEN

Mit einem geeigneten Produkt reinigen. Stets sorgfältig abtrocknen.

WICHTIG: Diese Teile sind sehr vorsichtig zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden.

Am Besten einen weichen Lappen und neutrale Seife, niemals Scheuermittel verwenden.

Anmerkung: durch den ständigen Gebrauch kann sich die Farbe im Bereich der Brenner durch die hohe Temperatur ändern.

GLASKERAMIK-KOCHMULDE

– Seite 58.

Achtung! Während dem Betrieb wird die Kochfläche der Küche sehr heiß. Kinder fernhalten.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird. Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen.

Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentur keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerbrechen des Glases verursachen können.

REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE

Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert, daß Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.

Keine Scheuermittel verwenden. Bei starker Verschmutzung ein entsprechendes Reinigungsmittel aus dem Handel benutzen. Herstellerangaben genau befolgen.

Gehäuse des Geräts mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser reinigen.

Keine Scheuermittel benutzen.

Die Glasteile der Tur und der Lampenabdeckung mit einem Spulmittel reinigen.

Die Zubehörteile im Geschirrspüler oder von Hand spülen und ein Backofen Reinigungsmittel verwenden.

Bei längerem Gebrauch schlägt sich Kondenswasser innen an der Tur und an der Dichtung ab. Bitte trocknen.

E I N S E T Z E N D E R BACKOFENROSTE

- Hängen Sie die Seitenhalterungen in die Löcher der seitlichen Innenwände des Backofens ein (abb. 6.2).
- Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in abb. 6.1 dargestellt. Den Rost so montieren, dass die Sicherheitssperre, die unabsichtliches Herausziehen verhindert, ins Innere des Ofens zeigt. Das Schutzgitter soll auf der Rückseite angebracht sein
- Zum Abmontieren, in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

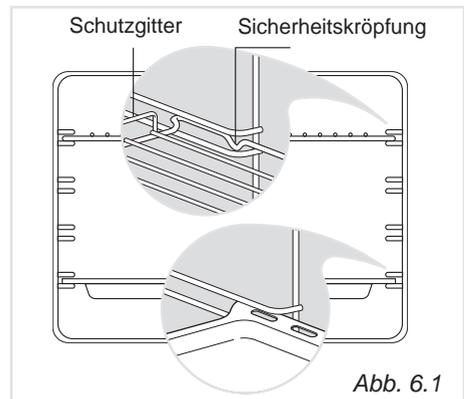


Abb. 6.1

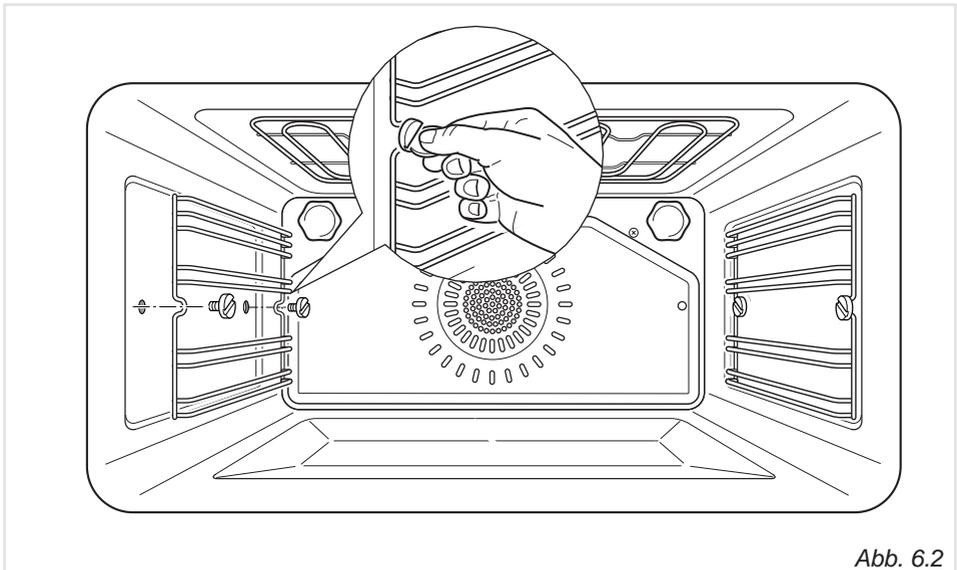


Abb. 6.2

AUSTAUSCH DER BACKOFENLEUCHTE

WARNUNG: Prüfen Sie vor dem Austauschen der Lampe, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

- Lassen Sie den Backofenraum und die Heizelemente abkühlen.
- Schalten Sie die Stromversorgung ab.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung "A" (Abb. 6.3).
- Schrauben Sie die Birne "B" heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue, die für hohe Temperaturen (300°C) geeignet ist und folgende Eigenschaften aufweist: 220-240V, E14 sowie die gleiche Leistung (die auf der Birne aufgedruckte Wattleistung prüfen), wie die ausgewechselte Birne.
- Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

Hinweis: Der Austausch der Ofenbeleuchtung ist nicht durch Ihre Garantie gedeckt.

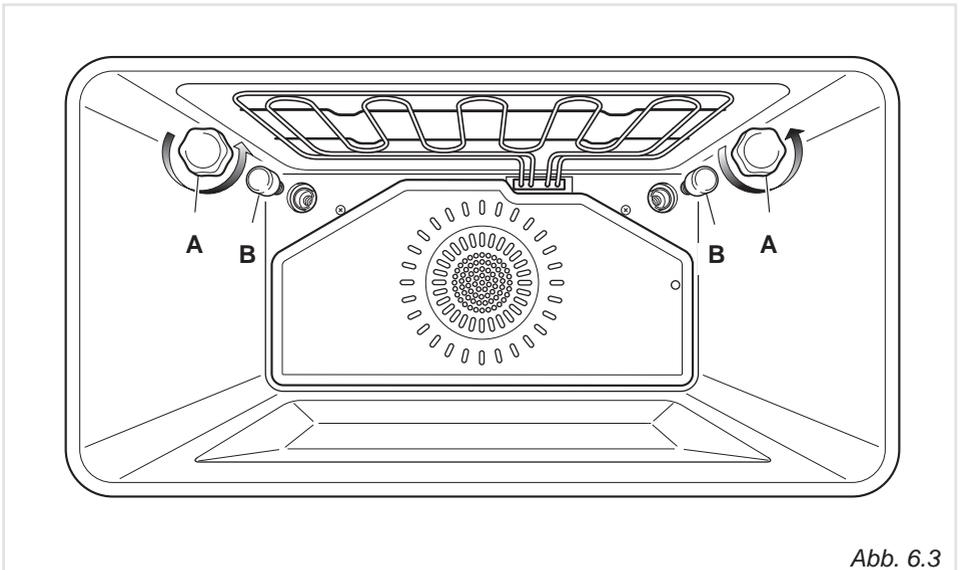


Abb. 6.3

ABTEIL TELLERWÄRMER

Das Abteil Tellerwärmer wird zugänglich wenn die Klappe (Abb. 6.4) geöffnet wird.

Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen oder im Schubfach aufbewahren (dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder Ähnliches).

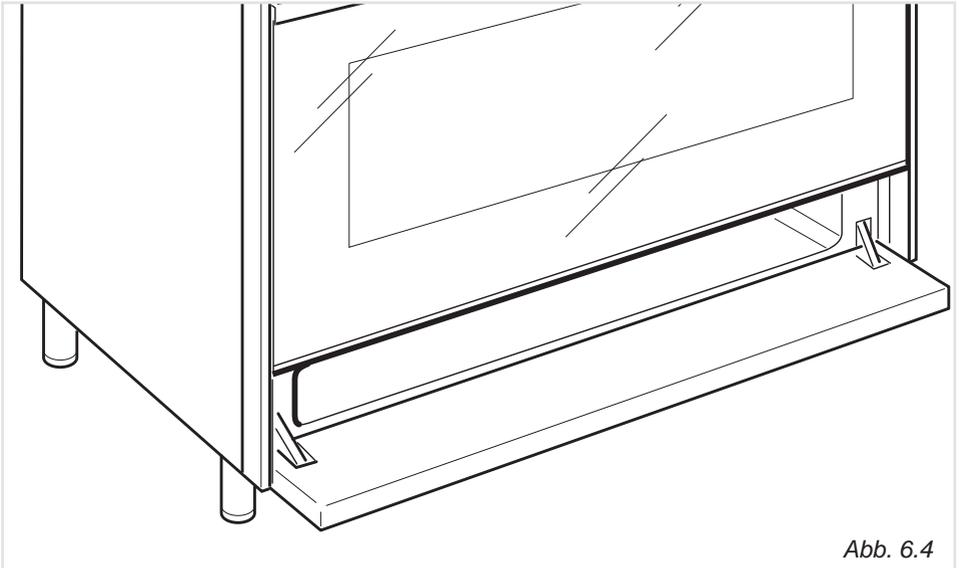


Abb. 6.4

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER INNEREN GLASSCHEIBE DER TÜR ZUM REINIGEN

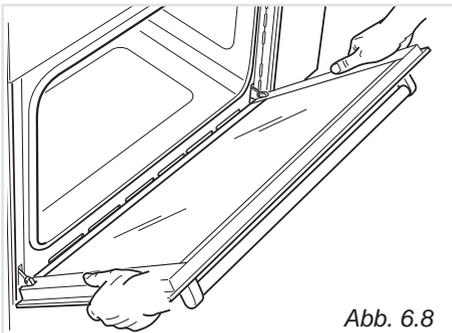
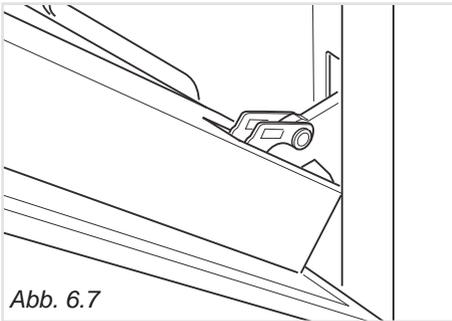
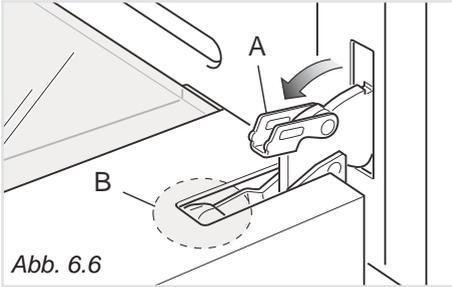
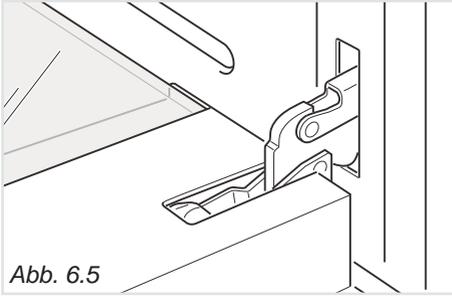
Wenn Sie die innere Glasscheibe der Tür reinigen möchten, müssen Sie unbedingt äußerst sorgfältig die Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen beachten.

Bei falschem Anbringen der Glasscheibe und der Tür kann das Gerät beschädigt werden und Ihre Garantie erlöschen.

WICHTIG!

- Vorsicht, die Backofentür ist schwer. Sollten Sie sich nicht sicher sein, versuchen Sie nicht, die Tür zu entfernen.
- Prüfen Sie, ob sich der Backofen und alle seine Teile abgekühlt haben. Versuchen Sie nicht, die Teile eines heißen Backofens zu handhaben.
- Gehen Sie mit der Glasscheibe äußerst vorsichtig um. Vermeiden Sie, dass die Kanten der Glasscheibe gegen eine Oberfläche stoßen. Dabei kann das Glas brechen.
- **VORSICHT:** Verwenden Sie keine harten Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Backofens, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zu einem Brechen der Glasscheibe führen kann.
- Verwenden Sie den Backofen nicht, sollten Sie beliebige Anzeichen für Schäden an einer der Glasscheiben feststellen (wie Splitter oder Risse). Verständigen Sie Ihre Vertragswerkstatt oder den Kundendienst.
- Prüfen Sie, dass Sie die Glasscheibe richtig auswechseln. Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn die Glasscheibe nicht richtig angebracht wurde.
- Wenden Sie keine Gewalt an, wenn sich die Glasscheibe schwer entfernen oder auswechseln lässt. Fordern Sie Hilfe bei Ihrer Vertragswerkstatt oder beim Kundendienst an.

Hinweis: Die Anforderung des Kundendienstes für Unterstützung beim Gebrauch oder bei der Wartung des Backofens wird nicht von unserer Garantie gedeckt.



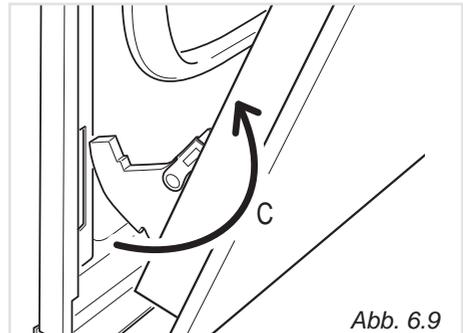
OFENTÜR ABMONTIEREN

Die Ofentür kann leicht folgendermaßen abmontiert werden:

- Die Tür ganz öffnen (Abb. 6.5).
- Den Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers vollkommen öffnen (Abb. 6.6).
- Die Tür wie in der Abbildung 6.8 gezeigt, fassen.
- Die Tür langsam schließen (Abb. 6.7) bis die Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers aus dem Teil "B" der Tür ausrasten (Abb. 6.6).
- Das Bajonett der Scharniere ebenfalls aus dem Sitz nehmen (Abb. 6.9).
- Die Tür auf eine weiche Fläche legen.
- Die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

WICHTIG:

Behalten Sie immer einen Sicherheitsabstand bei den Türscharniere des Backofen, insbesondere passen Sie auf Ihre Hände auf. Wenn die Türscharniere nicht richtig befestigt sind, können sich diese einhaken und sich plötzlich schliessen mit einem unerwartetem Verletzungsrisiko.



ENTFERNEN DER INNEREN GLASSCHEIBE

Die Backofentür ist mit 2 Scheiben ausgestattet:

- 1 äußere;
- 1 innere.

Um beide Scheiben auf beiden Seiten zu reinigen, muss die innere Scheibe wie folgt entfernt werden:

AUSBAU DER INNEREN GLASHALTERUNG

1. Entfernen Sie die Backofentür und legen Sie diese auf eine weiche Oberfläche. **WICHTIG:** Die Tür muss waagrecht positioniert werden, wie in Abb. 6.10.
2. Drücken Sie beide Laschen nach unten, um die Glashalterung zu lösen.
3. Entfernen Sie die Glashalterung.

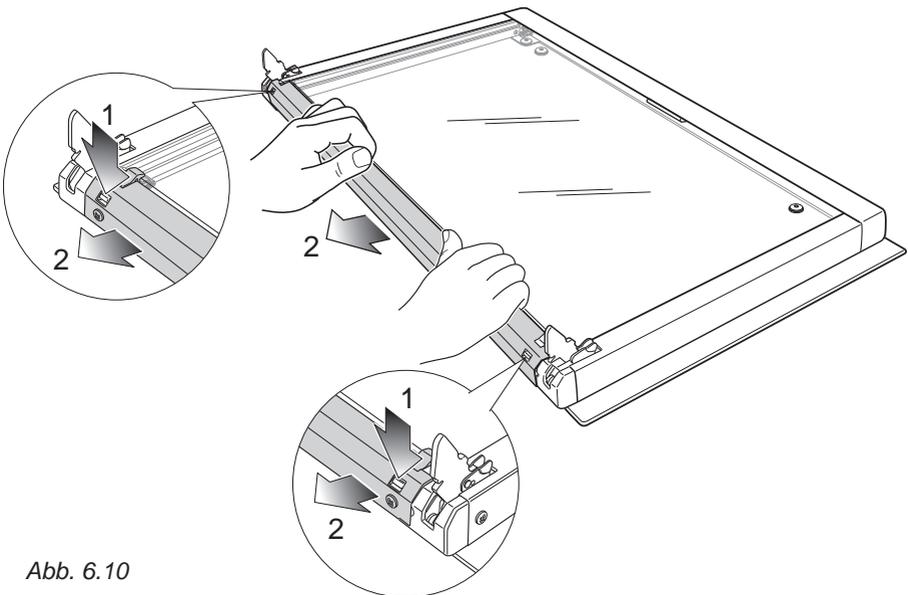


Abb. 6.10

AUSBAU DER INNEREN GLASSCHEIBE

Heben Sie die innere Scheibe leicht an und entfernen Sie sie, wie Abb. 6.11 zeigt.

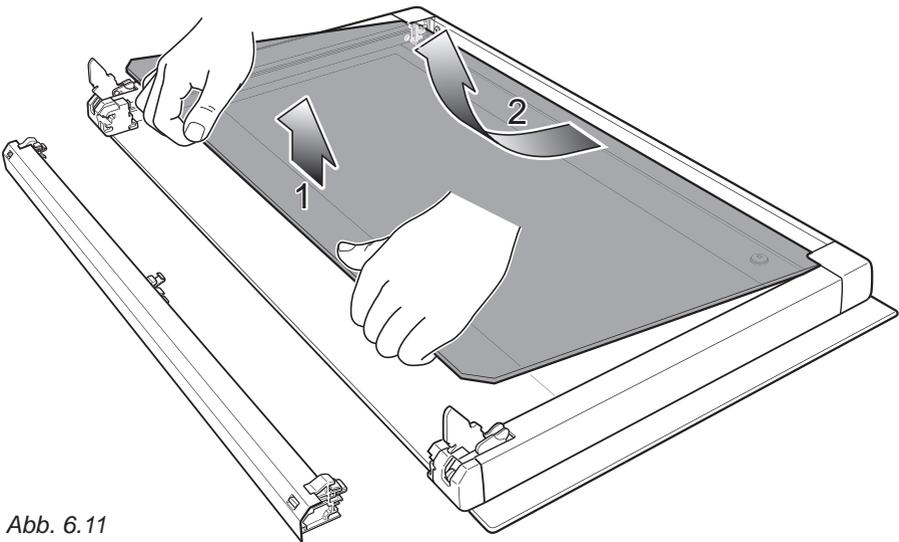


Abb. 6.11

ERNEUTES ANBRINGEN DER INNEREN GLASSCHEIBE NACH DEM REINIGEN

Stellen Sie beim erneuten Anbringen der inneren Glasscheibe sicher:

- ob Sie die Scheibe richtig wieder anbringen, wie gezeigt. Die Scheibe muss sich in der richtigen, unten beschriebenen Position befinden, damit sie in die Tür passt und gewährleistet ist, dass das Gerät sicher und richtig arbeitet.
 - dass Sie darauf achten, mit den Kanten der Glasscheibe nicht gegen Gegenstände oder Oberflächen zu stoßen.
 - dass Sie die Scheibe nicht mit Gewalt einsetzen. Entfernen Sie die Scheibe wieder, sollten Sie Schwierigkeiten beim Auswechseln feststellen, und führen Sie den Vorgang erneut von Anfang an aus. Verständigen Sie den Kundendienst, wenn dies nicht zu einer Lösung führt.
 - ob Sie die Scheibe in der richtigen Richtung halten. Sie müssen die Aufschrift darauf lesen können, wenn die Scheibe auf Sie gerichtet ist.
 - Prüfen Sie, ob die Dichtung "A" vorhanden ist (Abb. 6.12). Ist dies nicht der Fall muss die Dichtung an der Oberkante der inneren Glasscheibe (in der Mitte) richtig positioniert werden.
1. Schieben Sie die innere Glasscheibe in die oberste Nut und drücken Sie vorsichtig darauf (Pfeil 1 in Abb. 6.12).
 2. Senken Sie sie vorsichtig in ihre Position (Pfeil 2 in Abb. 6.12).

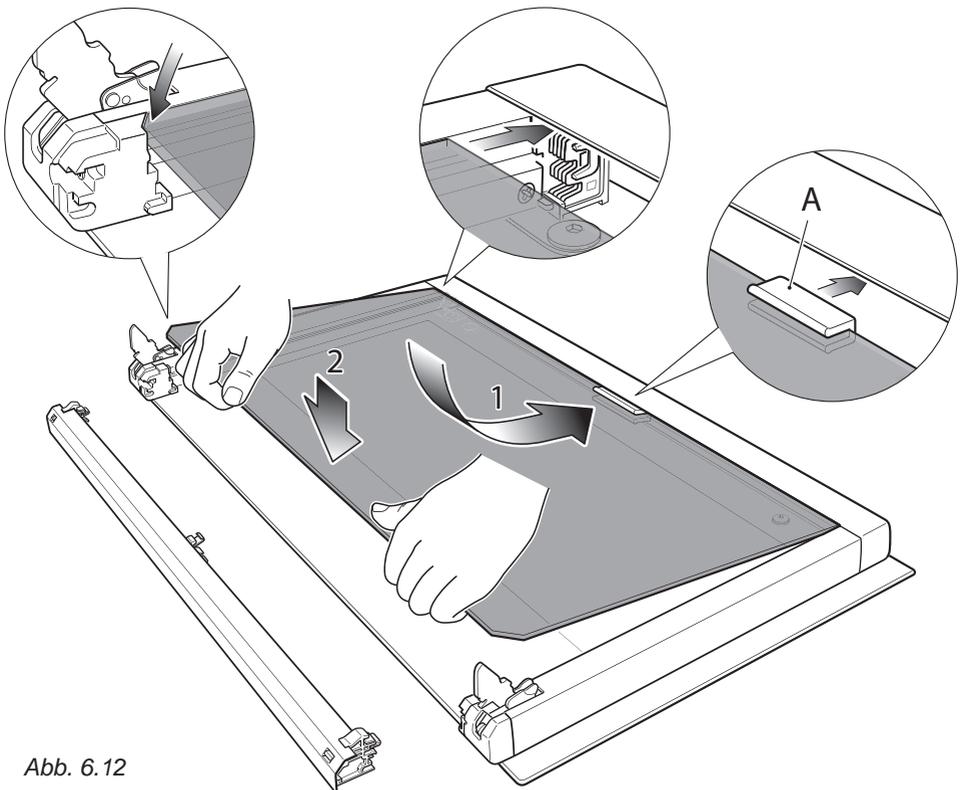


Abb. 6.12

WIEDER ZUSAMMENBAUEN DIE GLASHALTERUNG

1. Bringen Sie die Glashalterung an, wie Abb. 6.13 zeigt. Sie muss sich auf der Unterkante der äußeren Glasscheibe befinden. Prüfen Sie, ob die Klemmen "M" nicht verformt oder beschädigt sind.
2. Drücken Sie die Glashalterung vorsichtig in ihre Position. Es muss ein Einrasten der Laschen auf beiden Seiten zu hören sein, wenn Sie die Glashalterung anbringen.

Wichtig!

Prüfen Sie, ob die Glashalterung richtig und fest sitzt und die Glasscheibe sicher gehalten wird.

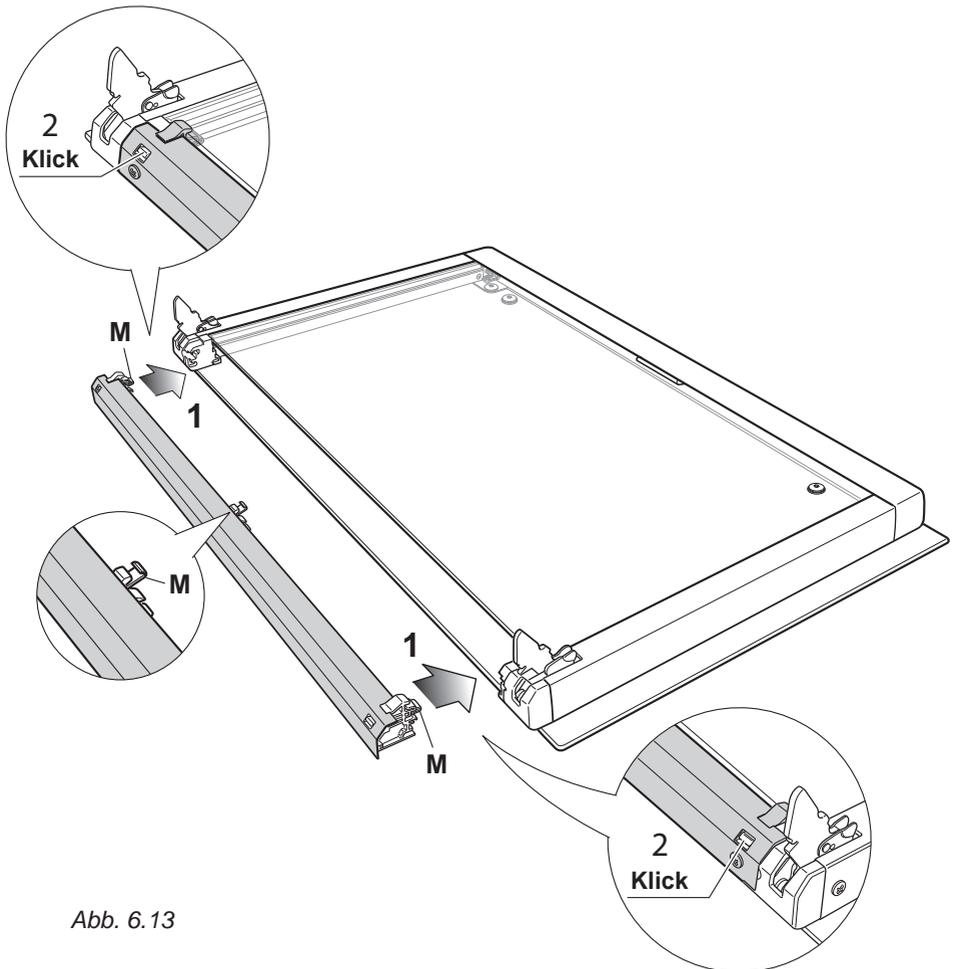
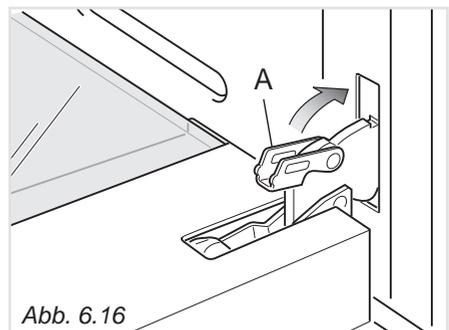
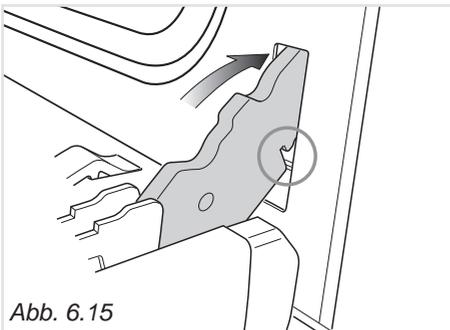
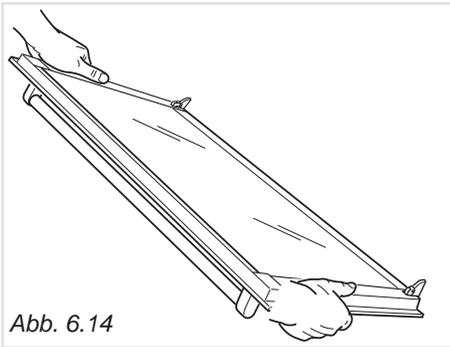


Abb. 6.13

ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Halten Sie die Tür fest (Abb. 6.14).
2. Fügen Sie die Scharnierzungen in die Schlitze ein und prüfen Sie, ob die Nut, wie in Abb. 6.15 gezeigt, greift.
3. Öffnen Sie die Tür vollständig.
4. Schließen Sie die Hebel "A" am linken und rechten Scharnier, wie Abb. 6.16 zeigt.
5. Schließen Sie die Tür und prüfen Sie, ob sie richtig positioniert ist.



Einbau- Anleitung

WICHTIG

- Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem **GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN** anzuschließen. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises führt zum Verfall der Garantie.
- Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.
- Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.

GEBRAUCH DES KÜCHENHERDS

Die Montagebedingungen betreffend die am Küchenherd anliegenden Flächen müssen zum Schutz gegen Übererhitzung den Abbildungen 7.1 entsprechen.

Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 50 mm von umliegenden Wandflächen haben, die höher als die Herdfläche liegen (Abb. 7.1).

Das Gerät ist in einem hitzebeständigen Gehäuse anzuordnen.

Die Möbelwände müssen bei einer Temperatur beständig sein, welche 75° über der Umgebungstemperatur liegt.

Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien anordnen (z.B. Vorhänge).

Wenn der Küchenherd auf einen Sockel montiert wird, muss sichergestellt sein, dass das Gerät nicht vom Sockel abrutschen kann.

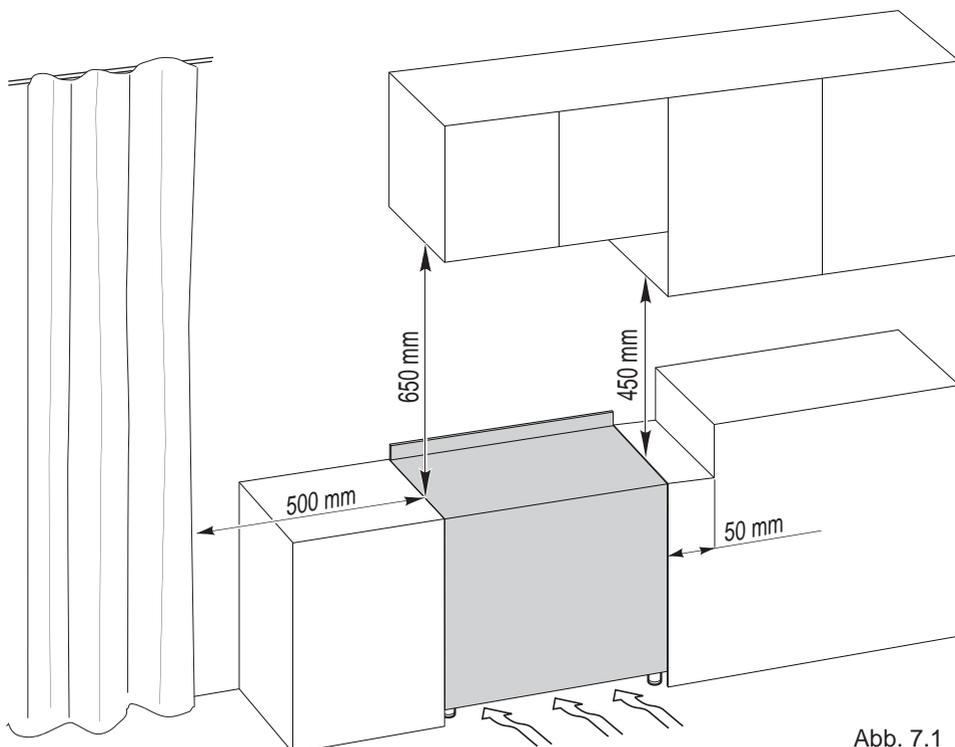


Abb. 7.1

HINTERE SCHUTZABDECKUNG

Vor dem Aufstellen des Herds zunächst die hintere Schutzabdeckung "C" montieren (Abb. 7.2).

Bitte Folgendes beachten:

- Die Schutzabdeckung "C" ist an der Rückseite des Herds verpackt.
- Vor dem Zusammenbau die Schutzfolie/das Klebeband entfernen.
- Die Bolzen "A" (Abb. 7.2) abnehmen; dazu die Befestigungsschrauben abschrauben.
- Schrauben "B" abschrauben.
- Die Rückwand wie in der Abbildung gezeigt, anbringen und mit der zentralen Schraube "B" und den zwei seitlichen Schrauben mit den dazwischen montierten Bolzen "A" befestigen.

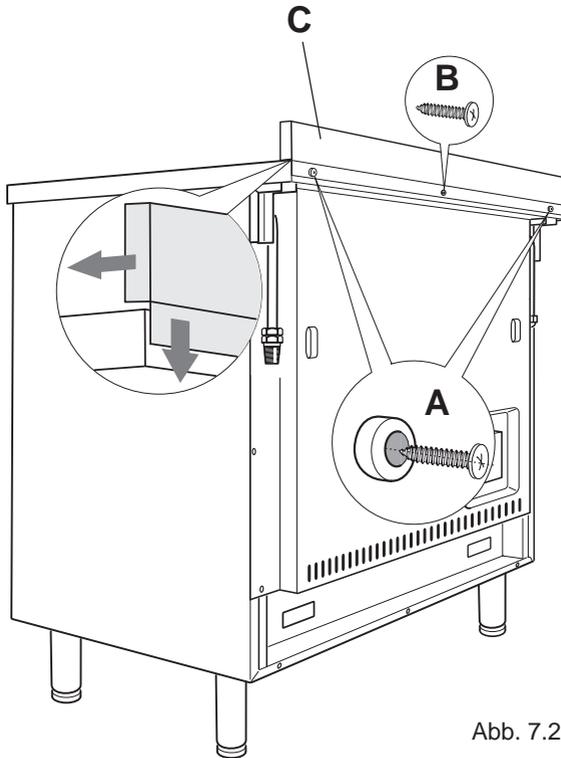


Abb. 7.2

BEFESTIGUNG DER STELLFÜSSE

Die Stellfüße sind vor dem Gebrauch am Unterteil des Herds zu befestigen.

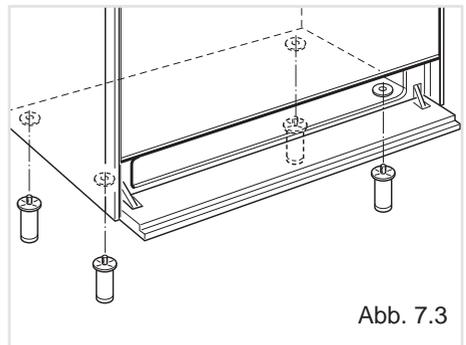


Abb. 7.3

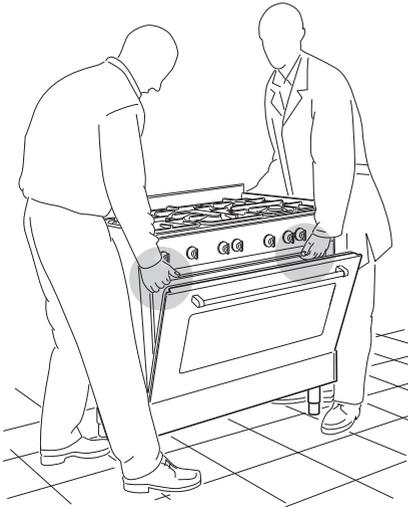


Abb. 7.4

KÜCHENHERD TRANSPORTIEREN

HINWEIS

Wenn der Küchenherd wieder aufrecht gestellt werden muss, sollten zwei Personen für diesen Vorgang dabei sein, um zu verhindern dass die Füße und die Ofenwände aus Stahl beschädigt werden (Abb. 7.4).

HINWEIS

Achtung: Den Küchenherd **NICHT** am Griff der Ofentür **HEBEN**, um ihn zu transportieren (Abb. 7.5).

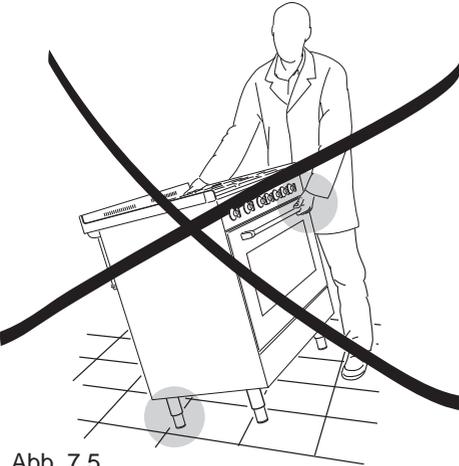


Abb. 7.5

HINWEIS

Um den Küchenherd endgültig zu positionieren, diesen **NICHT SCHLEPPEN** (Abb. 7.6).

Die Füße vom Boden heben (Abb. 7.4).

NIVELLIEREN DES HERDS

Der Herd kann durch EIN- oder HERAUSDREHEN der unteren Enden der Füße nivelliert werden (Abb. 7.7)

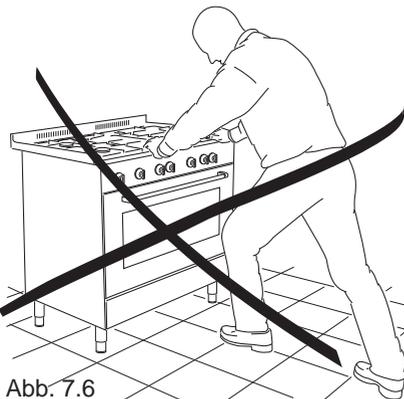


Abb. 7.6

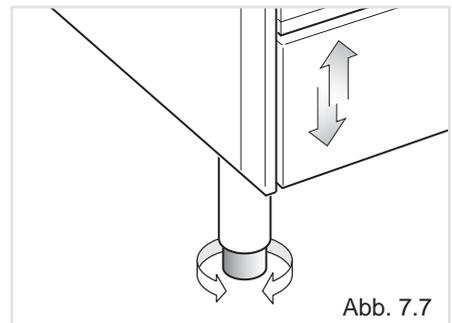


Abb. 7.7

ANTI-KIPP-HALTERUNG

Achtung: Um unbeabsichtigtes Kippen zu vermeiden, muss diese Halterung an der Rückseite des Gerätes montiert und an der Wand befestigt werden.

Montage der Anti-kipp-halterung:

1. Nachdem Sie sichergestellt haben, wo der Herd positioniert wird, markieren Sie an der Wand die Stellen, an denen die 2 Schrauben der Anti-Kipp-Halterung angebracht werden müssen. Bitte folgen Sie den Anweisungen der Abbildung 7.8.
2. Bohren Sie zwei Löcher mit 8 mm Durchmesser in die Wand und setzen Sie die mitgelieferten Dübel ein.
Wichtig! Vor dem Bohren der Löcher stellen Sie sicher, dass sich an dieser Stelle keine Leitungen oder elektrische Kabel befinden, die beschädigt werden können.
3. Befestigen Sie die Anti-Kipp-Halterung locker mit den 2 mitgelieferten Schrauben.
4. Stellen Sie den Herd an die Wand und passen Sie die Höhe der Anti-Kipp-Halterung so an, dass sie an der Rückseite des Herds einrasten kann, siehe Abbildung 7.8.
5. Schrauben festziehen und somit Anti-Kipp-Halterung befestigen.
6. Den Herd gegen die Wand drücken, so dass die Anti-Kipp-Halterung vollständig an der Rückseite des Herds einrastet.

Achtung!

Beim Einbau des Herdes darf das Netzkabel nicht im Kippschutzbügel eingeklemmt werden.

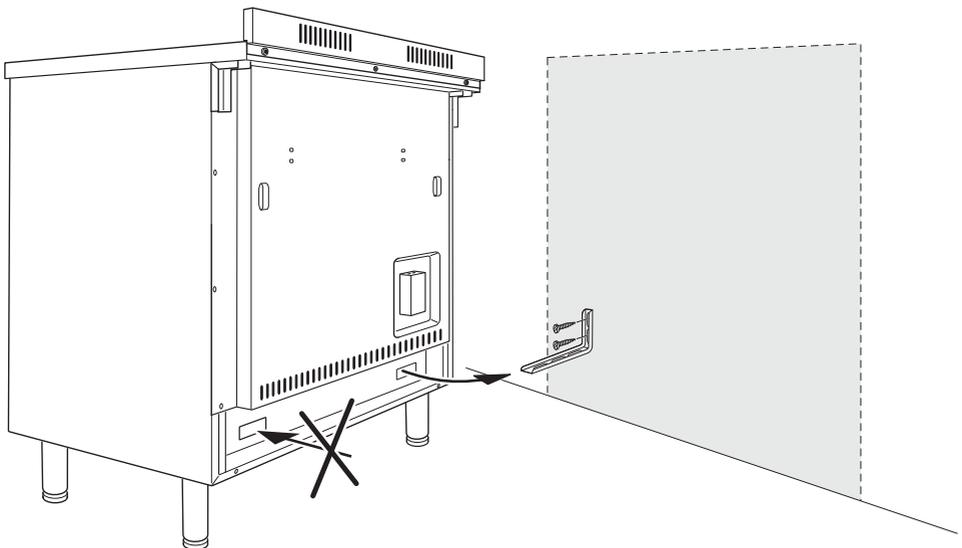


Abb. 7.8

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

Fall zur Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage nötig, diesen durch einen Fachmann auswechseln lassen.

Dieser muß insbesondere kontrollieren, ob der Schnitt der Steckdosenkabel für die aufgenommene Geräteleistung geeignet ist.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.
- Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais). Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.
- Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- Wenn das Gerät installiert ist, der Schalter muss leicht erreichbar sein.

N.B.: Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

WICHTIG: Dieser Herd ist an einen geeigneten zweipoligen Sicherheitsschalter in der Nähe des Herds anzuschließen.

WARNUNG!

Das Gerät muss geerdet werden.

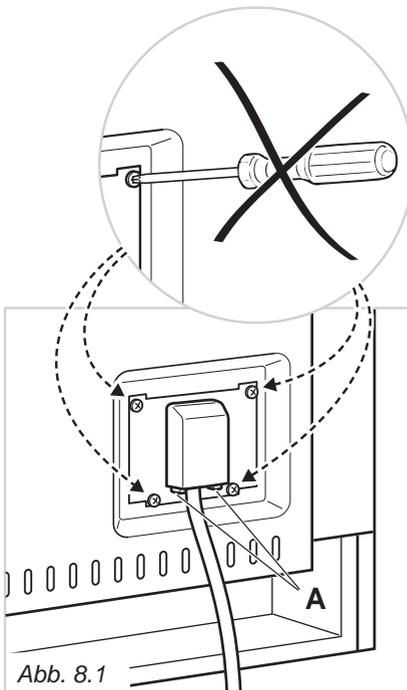
Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

ANSCHLUSS DES NETZKABELS

- Lösen Sie die Abdeckung der Klemmleiste durch Einführen eines Schraubendrehers in die beiden Haken "A" (Abb. 8.1).
- Die Schraube "D" ausdrehen und die Verdrahtungsklemme "E" vollkommen öffnen (Abb. 8.2 - 8.3 - 8.4).
- Gemäß Diagramm wie in Abb. 8.5, positionieren Sie die U-Bügelschraube F auf das Lemmbrett "G" (Abb. 8.2 - 8.3 - 8.4).
- Gemäß Diagramm wie in Abb. 8.5, verbinden Sie die Phase, Null- und Erdverbindungen zum Klemmbrett "G".
- Spannen Sie das Speisekabel und halten es mit einer Verdrahtungsklemme fest "E" (Schraube "D" festschrauben).
- Schließen Sie die Abdeckung der Klemmleiste (prüfen Sie, ob die beiden Haken "A" richtig angebracht wurden).

WICHTIG: Lösen Sie zum Anschließen des Stromkabels NICHT die Schrauben, die zur Befestigung der Deckplatte hinter der Klemmleiste dienen.

WARNUNG: Bei einer Beschädigung des Stromkabels muss dieses durch einen zugelassenen Kundendienstmitarbeiter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

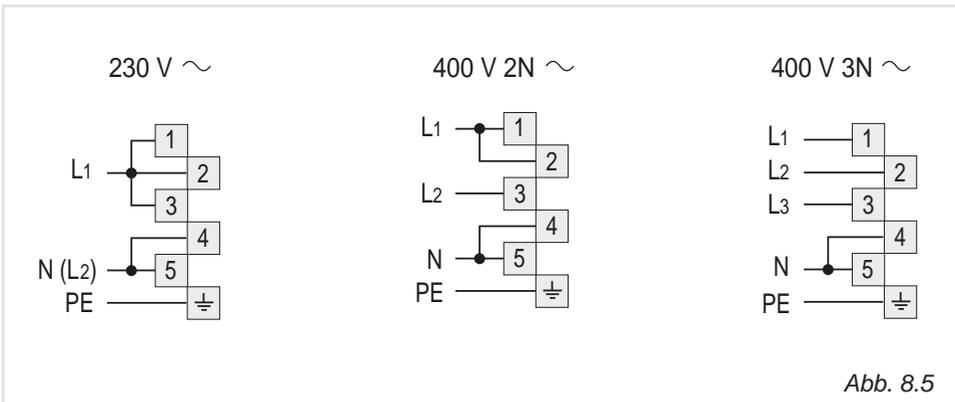
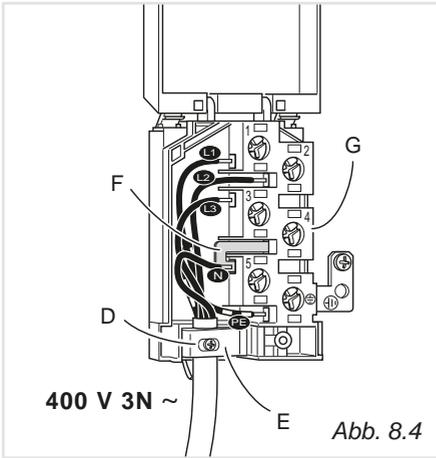
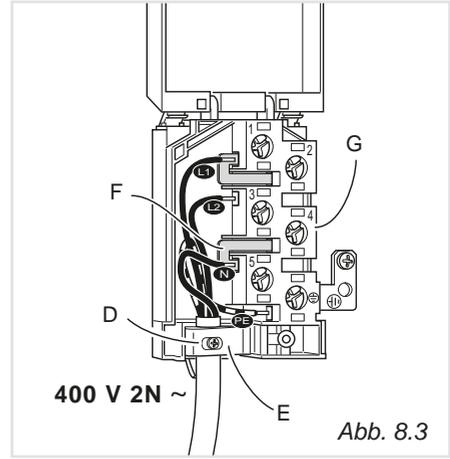
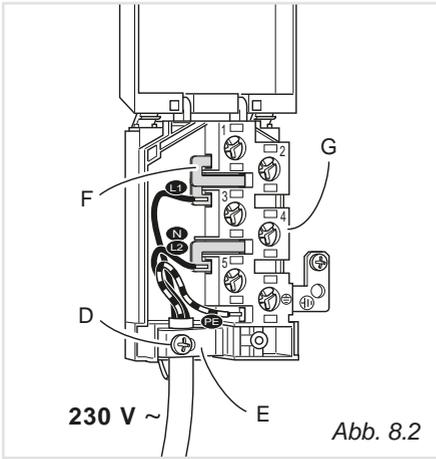


STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG "Type H05RR oder H05VV-F"

230 V ac	3 x 4 mm ² (**)
400 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
400 V 2N ac	4 x 4 mm ² (**)

(**) Direktanschluß mit Wandanschluß- Dose.

- Simultaneitätsfaktor anwenden.
- Einer Diversity-Empfang kann zur gesamten Ladung des Gerätes nur von qualifiziertem Personal angelegt werden.



Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les :

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2006/95/CE;
- Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 2004/108/CE;
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
- Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2012/19/UE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).

- La porte est chaude, utiliser la poignée.
- Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson en vitrocéramique d'objets lourds ou pointus.
- Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus. Ne pas utiliser la table en vitrocéramique comme plan d'appui.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface de la table est fêlée ou est endommagée, débrancher l'appareil du réseau électrique pour éviter tout risque de choc électrique et appeler le Service Après-Vente.
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- **PREMIERE UTILISATION DU FOUR** - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:

- Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
- Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.
- **AVERTISSEMENT:** N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- **RISQUE D'INCENDIE!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- **Risque d'incendie:** Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- **MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS:** Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- **ATTENTION: NE PAS** soulever la cuisinière par la poignée.

ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- Norme EN 60350-2 (plaques de cuisson: zones et/ou aires de cuisson électriques).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

FOUR

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLAQUE DE CUISSON

ZONES DE CUISSON ELECTRIQUES

- Eviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).
- Faire attention à ne pas verser des liquides sur les zones et/ou aires de cuisson électriques quand elles sont chaudes.
- Ne se servir que de casseroles à fond plat (type électrique).
- Toujours utiliser des récipients qui recouvrent entièrement la surface de la zone/aire de cuisson.
- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée, en tenant compte que la zone de cuisson continuera à donner sa chaleur encore pendant 5 minutes après la coupure de courant.

Fig. 1.1

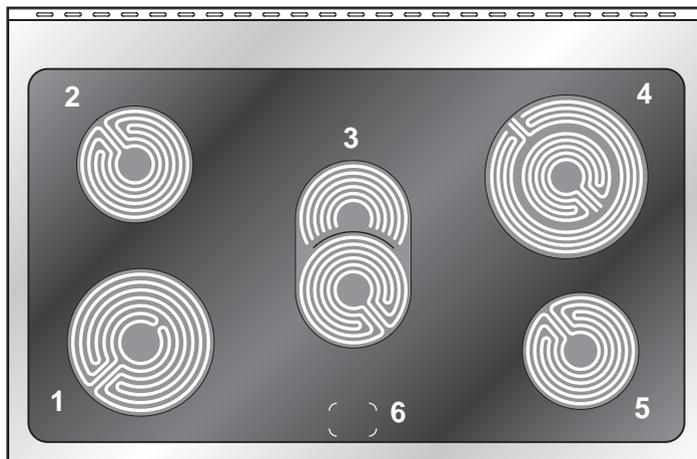


TABLE DE TRAVAIL en VITROCERAMIQUE

1.	Zone de cuisson 3 circuits	Ø 180	1700 W
2.	Zone de cuisson 3 circuits	Ø 145	1200 W
3.	Zone de cuisson double ovale	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4.	Zone de cuisson double circulaire	Ø 210/120	2100/700 W
5.	Zone de cuisson 3 circuits	Ø 145	1200 W
6.	Témoins lumineux de chaleur résiduelle		

Attention:

Dès que l'on remarque une fente sur la table en vitrocéramique, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après -Vente.

2 TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1

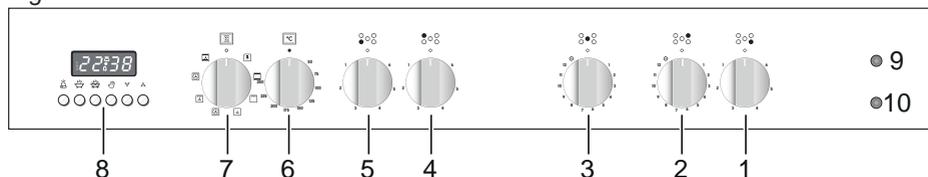
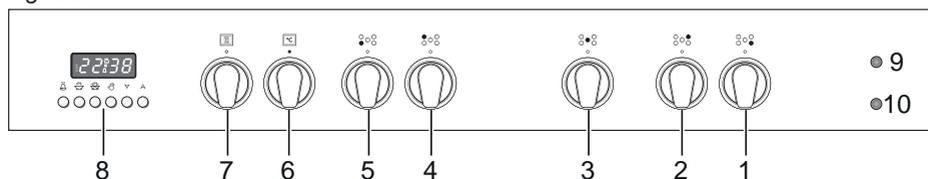


Fig. 2.2



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande zone de cuisson avant droite
2. Manette commande zone de cuisson arrière droite
3. Manette commande zone de cuisson centrale
4. Manette commande zone de cuisson arrière gauche
5. Manette commande zone de cuisson avant gauche
6. Manette commande thermostat four multifonctions
7. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonctions
8. Horloge/programmateur électronique

Lampes de contrôle:

9. Témoin de ligne
10. Témoin de la température four électrique

Remarque: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement. Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.

Lorsque le four est en marche, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement en fonction de la température.

Selon le temps et les températures de cuisson, le ventilateur peut fonctionner aussi après avoir éteint l'appareil. Dans ce cas, la durée de fonctionnement dépend du temps d'utilisation du four et de la température de cuisson.

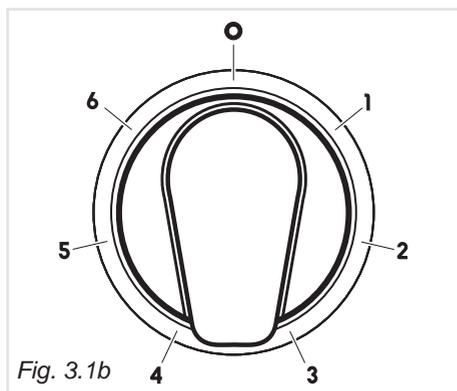
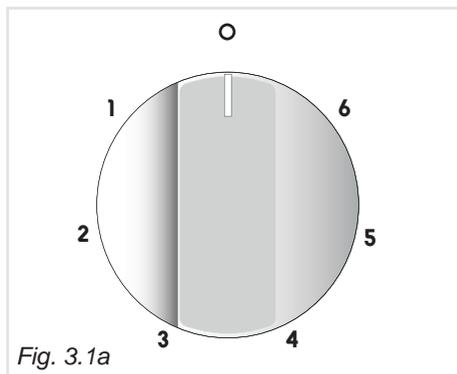
CARACTERISTIQUES DE LA TABLE EN VITROCERAMIQUE

La table de cuisson en vitrocéramique est caractérisée par une rapide transmission de chaleur en verticale des éléments chauffants, placés sous le plan, aux casseroles posées au-dessus de ceux-ci.

Par contre la chaleur ne se propageant pas horizontalement, la vitrocéramique reste "froide" à quelques centimètres de la zone de cuisson.

Les 5 zones de cuisson sont représentées par les 5 disques du plan.

Avant l'allumage de la table, vérifier qu'il soit propre.



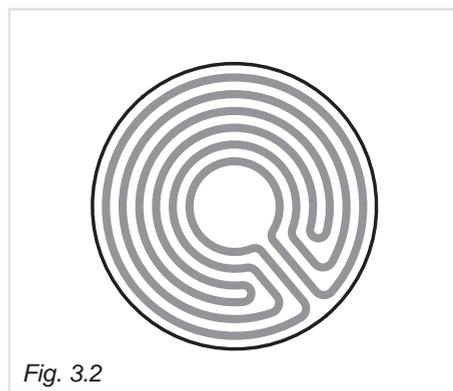
REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments de chauffage incorporent un limiteur de température qui commute sur ON/OFF (MARCHE/ARRET) l'élément dans tous les réglages, afin de protéger contre toute surchauffe la vitrocéramique. L'emploi de marmites impropres et/ou de mauvais positionnement de la marmite provoquera une intervention plus fréquente du limiteur de température, ayant pour résultat une réduction des qualités de cuisson.

ZONE RAYONNANTE "3 CIRCUITS"

L'élément réchauffant est constitué de 3 résistances électriques qui peuvent fonctionner en même temps ou séparément selon la position du bouton à 6 positions (fig. 3.1a - 3.1b).

Elle atteint la température de cuisson en très peu de temps.



ZONES DE CUISSON DOUBLE ET OVALE

L'élément chauffant de la zone principale est commandé par un régulateur continu d'énergie de 1 (température minimale) à 12 (température maximale) (fig. 3.3a - 3.3b).

En allumant de deuxième élément (fig. 3.4 et 3.5), les surfaces des zones de cuisson arrière droite et centrale peuvent être élargies.

Pour cela, tourner le bouton de réglage complètement vers la droite (position ). Pour réduire la chaleur de l'élément double, tourner la manette de réglage vers la gauche (position entre 12 et 1). Régler l'intensité de réchauffement selon vos besoins.

Note: Lorsque le réglage est sur la position , l'élément double continue à fonctionner à la température maximale.

Pour éteindre le second élément et utiliser seulement la zone interne, tourner le bouton de réglage complètement vers la gauche à la position "O" (éteint); puis tourner le bouton de réglage vers la droite entre 1 et 12.

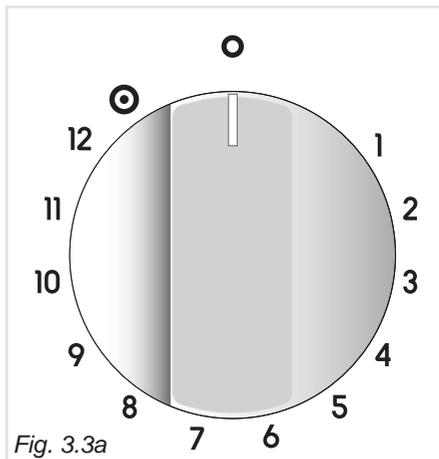


Fig. 3.3a

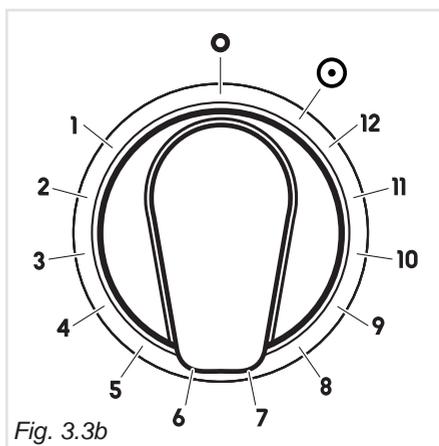


Fig. 3.3b

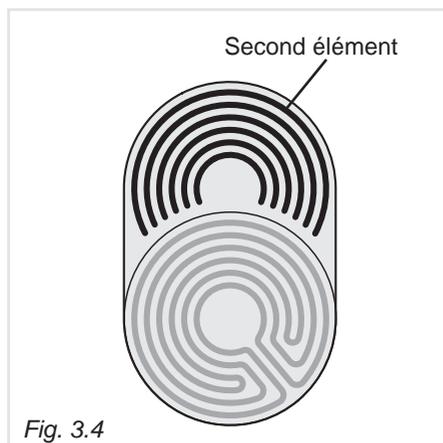


Fig. 3.4

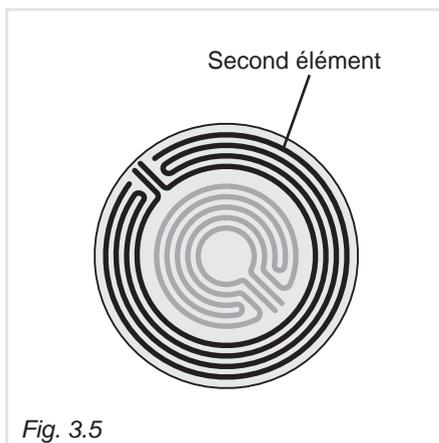


Fig. 3.5

EXEMPLES DE CUISSON

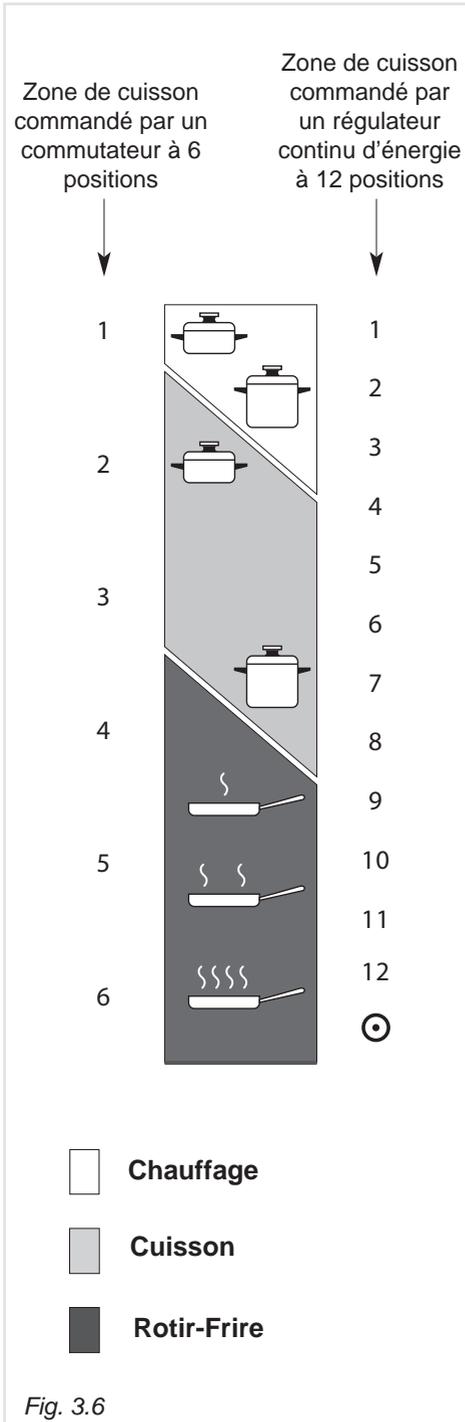


Fig. 3.6

Position manette		TYPE DE CUISSON
0	0	Eteint
1	1	Pour fondre (beurre, chocolat).
2	2	
2	2	Pour maintenir les aliments au chaud ou chauffer des liquides en petite quantité.
	3	
	4	
3	4	Pour chauffer des liquides en quantités plus importantes; réduction de sauces ou crèmes.
	5	
	6	
3	6	Ebullition des aliments; Pot au feu; soupes; cuisson à la vapeur.
4	7	
4	7	Pâtes, riz en récipient ouvert; Escalopes;
	8	
4	8	Ebullition de grands volumes;
5	10	
6	11	Fritures, frites; steaks; beignets.
	12	
	⊙	Allumant une deuxième zone de cuisson (Seulement double ou ovale zones radiantes)

Après une brève période d'utilisation, l'expérience vous indiquera quel est le réglage qui répond le mieux à vos besoins.

TEMOINS D'INDICATION DE LA CHALEUR RESIDUELLE

Dans la partie avant du plan de travail se trouvent 5 témoins d'indication, chacun relié à une zone de cuisson.

Lorsque la température de la zone de cuisson est supérieure à 60°C, la lampe témoin s'allume également pour signaler que la plaque est chaude.

Ce témoin reste allumé, même si l'on a éteint le foyer, pour signaler que la plaque est encore chaude dans cette zone de cuisson.

La chaleur résiduelle persiste un certain temps après l'extinction du foyer correspondant.

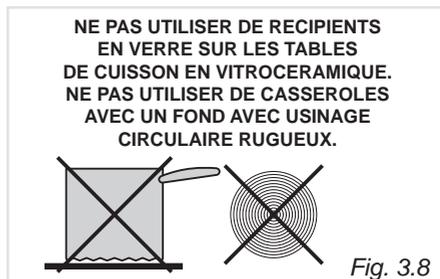
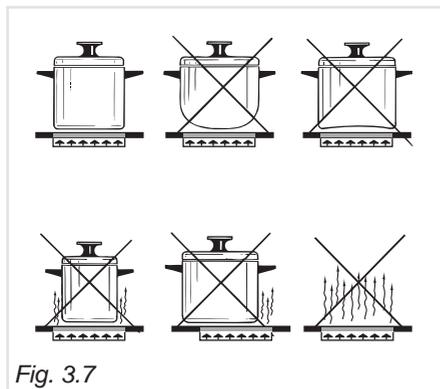
Il faut donc éviter de poser les mains sur la zone de cuisson et surtout éloigner les petits enfants.

Le témoin s'éteint automatiquement lorsque la température de la zone de cuisson descend en dessous de 60°C.

Attention: La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

CONSEILS POUR UNE CUISSON CORRECTE ET RAPIDE:

- Pour abréger le temps de cuisson, tourner la manette sur le max et, après un bref intervalle, positionner la manette à l'allure établie.
- Utiliser de récipients à fond plat. Il est souhaitable que le fond du récipient présente le même diamètre (ou légèrement supérieur) que celui de la zone de cuisson, pour mieux exploiter l'énergie.
- Puisque la zone de cuisson reste chaude pendant une durée appréciable après l'extinction du foyer, on peut éteindre quelques minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle de la plaque vitrocéramique permettra d'achever la cuisson.
- Pour économiser de l'énergie électrique, utiliser des couvercles, lorsque c'est possible.
- Ne jamais faire cuire les aliments directement sur la table vitrocéramique, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.



CONSEILS POUR UNE UTILISATION SÛRE DE LA PLAQUE:

- Avant d'allumer, bien vérifier quelle est la manette qui contrôle la zone de cuisson retenue.
Il est préférable de placer la casserole sur la zone de cuisson avant l'allumage et de la retirer après l'extinction.
- Utiliser casseroles et récipients avec fonds réguliers (attention aux récipients en fonte). Les fonds irréguliers peuvent occasionner de rayures sur la surface de la plaque.
- Vérifier que les fonds soient propres et secs.
- Eviter que les manches des récipients dépassent de la plaque, ceci pour les rendre inaccessibles aux enfants et pour éviter de renverser les récipients.
- Ne pas utiliser la plaque si la vitre est brisée ou fêlée. Detachez l'appareil du réseau électrique.
- Ne pas s'approcher des zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne pas laisser tomber ou appuyer de feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsqu'elle est chaude.
- Rappelez-vous que les zones de cuisson restent chaudes pendant une durée assez importante (30 min. environ) après extinction.
- N'utiliser pas la plaque comme surface d'appui.
- Huile et gras peuvent s'allumer s'ils sont surchauffés. Faire attention.
- Suivre soigneusement les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais cuisiner directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients.
- **Dès que l'on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après-Vente.**

Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus. Ne pas utiliser le gril comme plan d'appui.

NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage de la plaque, s'assurer que l'appareil soit éteint.

Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances. Enlever la poussière avec un chiffon humide.

On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs.

En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.

On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.

Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir, afin d'éviter la détérioration de la surface en vitrocéramique.

Eviter d'utiliser de couteaux ou d'objets pointus car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.

Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

ATTENTION: TRÈS IMPORTANT!

En cas de nettoyage de la table en vitrocéramique à l'aide d'un accessoire (par exemple raclette), il est important de veiller à ne pas endommager la garniture présente au niveau des angles de la surface en vitrocéramique.

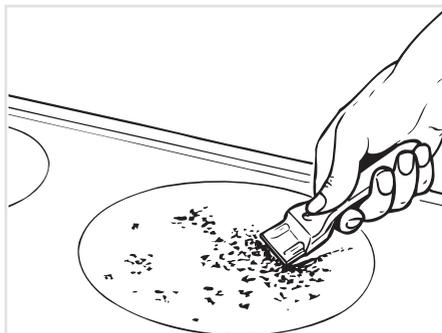


Fig. 3.9

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel. Il est, en fait, possible d'insérer 7 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 7 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

– Résistance de la sole	1750 W
– Résistance de la voûte	1200 W
– Résistance de grilloir	2400 W
– Résistance circulaire	2200 W

NOTA:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (250°C) pendant 60 minutes à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et  afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée. Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection forcée

Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement.

La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

e. par rayonnement et ventilation

La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

f. par ventilation

La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

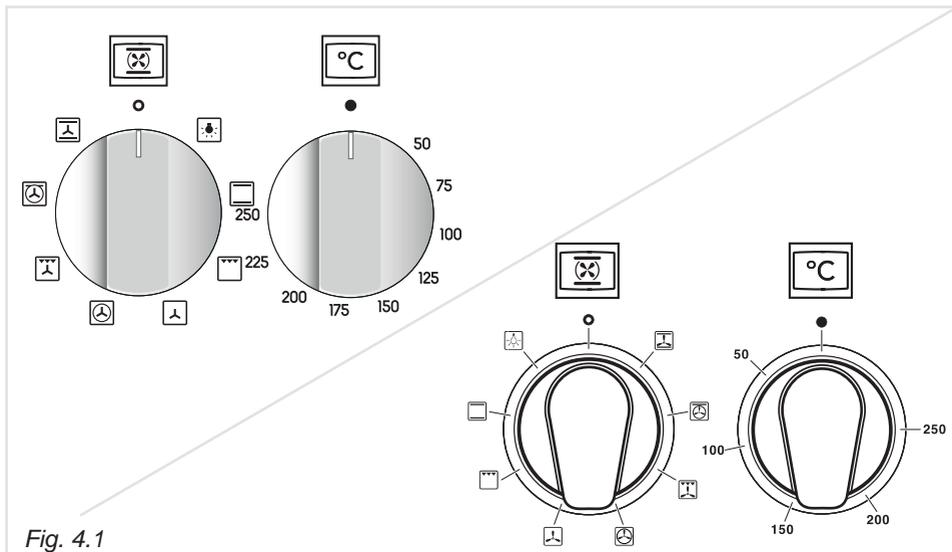


Fig. 4.1

THERMOSTAT

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 250° C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four. Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et le bouton du thermostat sur la position entre **50°** et **225°C** pour **max** 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés.

Un kilo nécessite d'environ une heure.

Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.

Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 50° à 175 °C max par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.

La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure.

La température peut être réglée entre 50 et 140 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:

Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe qu'elle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.

CONSEILS DE CUISSON

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

- Positionner la manette du commutateur à l'allure .
- Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
- Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150 °C.

Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures  et  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.

On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure  du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments.

Positionner le thermostat à l'allure 175 °C et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la **porte du four fermée**.

Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.

La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS TEMPERATURE

Biscuit de Savoie	150°C
Gâteau chocolat	150°C
Riz au four	150°C
Pâté de lapin	175°C
Soufflé au fromage	175°C
Boeuf aux oignons	175°C
Couronne de macaroni	175°C
Quatre-quarts	175°C
Crème caramel	175°C
Tomates farcies	200°C
Pizza	200°C
Daurade oignons	200°C
Truites amandes	200°C
Merlans au four	200°C
Canard	200°C
Pommes de terre au four	200°C
Tarte aux pommes	200°C
Choux à la crème	200°C
Poivrons grillés	225°C
Côtelettes veau	225°C
Côtelettes mouton	225°C
Rôti veau	225°C
Poulet rôti	225°C
Pommes au four	225°C
Oeufs cocotte	250°C
Omelette	250°C
Rôti de boeuf	250°C
Gigot	250°C
Epaule mouton	250°C
Macaroni au gratin	250°C

5 PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour cuisson au four automatique
- Programme pour cuisson au four semi automatique.

DESCRIPTION DES BOUTONS:

-  Minuterie
-  Temps de cuisson
-  Heure de fin de cuisson
-  Passage en manuel et annulation des programmes insérés
-  Avancement des nombres de toutes les fonctions
-  Mise e arrière du nombre de toutes les fonctions.

Description des symboles lumineux:

AUTO - clignotant - Programmateur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)

AUTO - allumé sans clignotant - Programmateur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.

 Programmateur en manuel ou cuisson automatique en cours

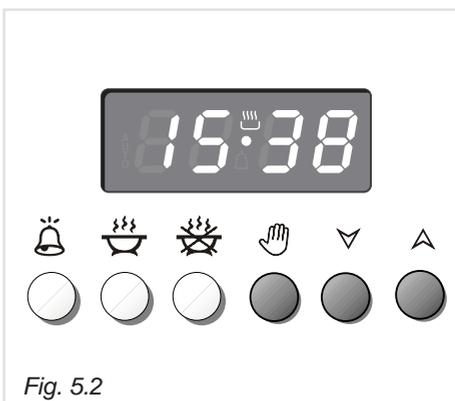
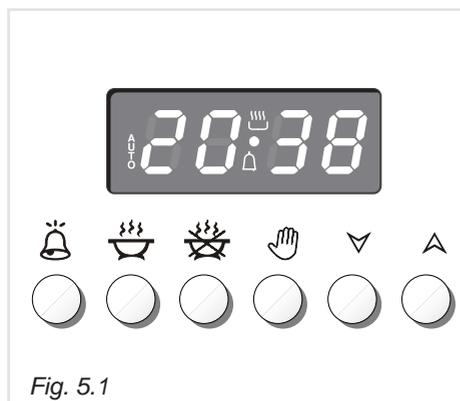
 Minuterie en marche

 et **AUTO** - clignotants et signal sonore - Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

Remarque:

La programmation (avec une seule main) se fait en appuyant la touche correspondante à la fonction désirée et après l'avoir relâchée, il suffit dans les 30 secondes qui suivent de commencer à placer le temps avec les touches  / 

Le programmateur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.



MONTRE ELECTRONIQUE (fig. 5.2)

Le programmeur est muni d'une montre électronique dont les chiffres lumineux indiquent les heures et les minutes.

Au premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéros clignotent dans la fenêtre du programmeur.

Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche  puis sur la touche  ou  jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 5.2). Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches  , tout en appuyant sur la touche  ou .

Remarque: Le réglage de l'heure comporte l'annulation de programmes éventuels en cours ou programmés.

CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMATEUR

Pour utiliser manuellement le four, c'est à dire sans l'emploi du programmeur, il est nécessaire d'annuler la légende clignotante **AUTO** en pressant le poussoir  (**AUTO** s'éteindra et le symbole  s'allumera. - fig. 5.3).

Attention: Si la légende **AUTO** ne clignote pas (cela indique qu'un programme de cuisson a été déjà inséré), en pressant le poussoir  on obtienne l'annulation du programme et la commutation en manuel. Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.

MINUTEUR ELECTRONIQUE

La fonction minuteur se compose uniquement d'un avertisseur acoustique qui peut être réglé pour une période maximale de 23h 59min.

Si la légende **AUTO** clignote, presser le poussoir .

Pour régler le temps, il suffit de presser le poussoir  et le poussoir  ou  jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (fig. 5.4).

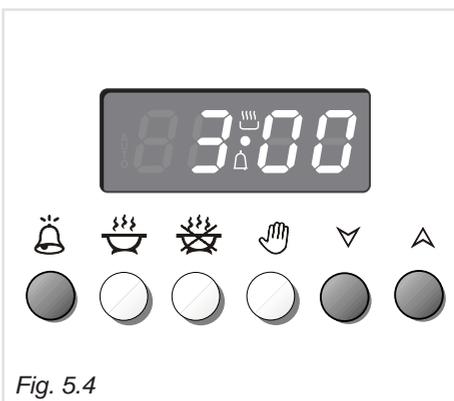
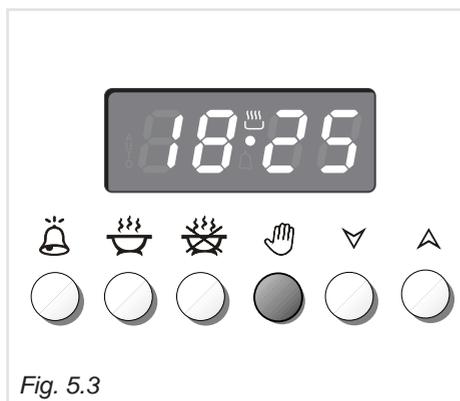
Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaitra sur le cadran et le symbole  s'allumera.

Le compte à rebours commencera tout de suite et il peut être visualisé dans le cadran en tout moment, en pressant seulement le poussoir .

À l'échéance du temps le symbole  s'éteindra et un signal acoustique intermittent sera activé; celui-ci peut être interrompu, en pressant l'un des poussoirs.

REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Lorsqu'on appuie sur la touche  on obtient à la suite trois tonalités du son. Le dernier signal entendu reste programmé.



CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR

Pour exécuter la cuisson automatique des aliments dans le four, il est nécessaire de:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson.
3. Déterminer la température et la fonction de cuisson.

On effectuera ces opérations de la manière suivante:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 5.5). La légende **AUTO** et le symbole  s'allumeront.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  (ceci fait paraître le temps de cuisson déjà sommé à l'heure de la montre) et le poussoir  (fig. 5.6); si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir .

Après le réglage, le symbole  s'éteindra. Si après le réglage, dans le cadran du programmeur la légende **AUTO** clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre.

Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.

3. Afficher, après, la température et la fonction, en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

En ce moment le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement, c'est à dire que le four s'allumera automatiquement au bon moment, de façon à exécuter la cuisson de durée établie et à terminer à l'heure programmée. Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mette aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.

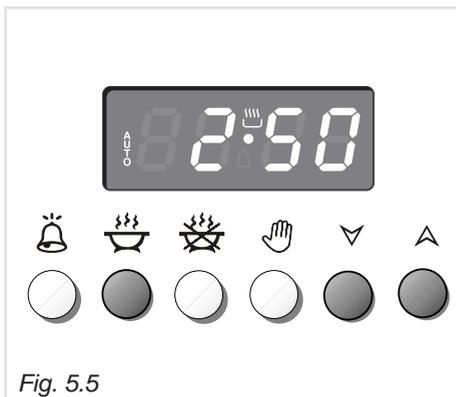


Fig. 5.5

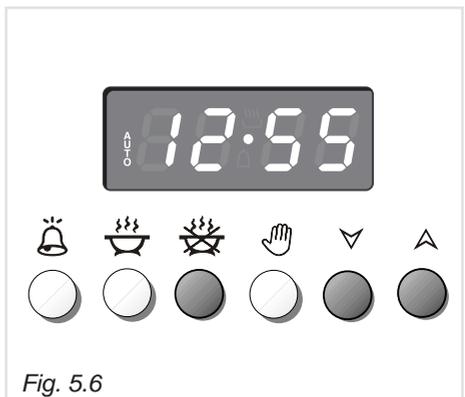


Fig. 5.6

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré.

Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 5.7).

ou

2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 5.8).

L'inscription **AUTO** et le symbole  s'allumeront.

Afficher, après, la température et la fonction en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

Le four s'allumera immédiatement et après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement.

Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.



Fig. 5.7

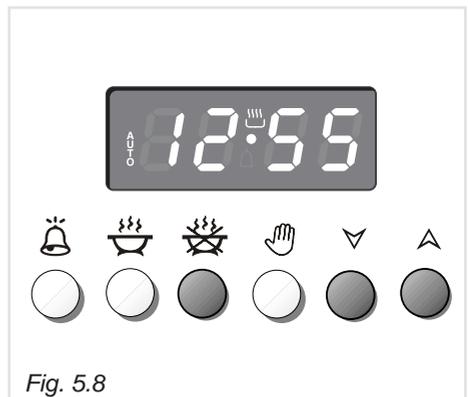


Fig. 5.8

CONSEILS GENERAUX

- **Important: Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié.

Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

– Voir page 101.

Attention! Pendant son fonctionnement, la cuisinière devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.

Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

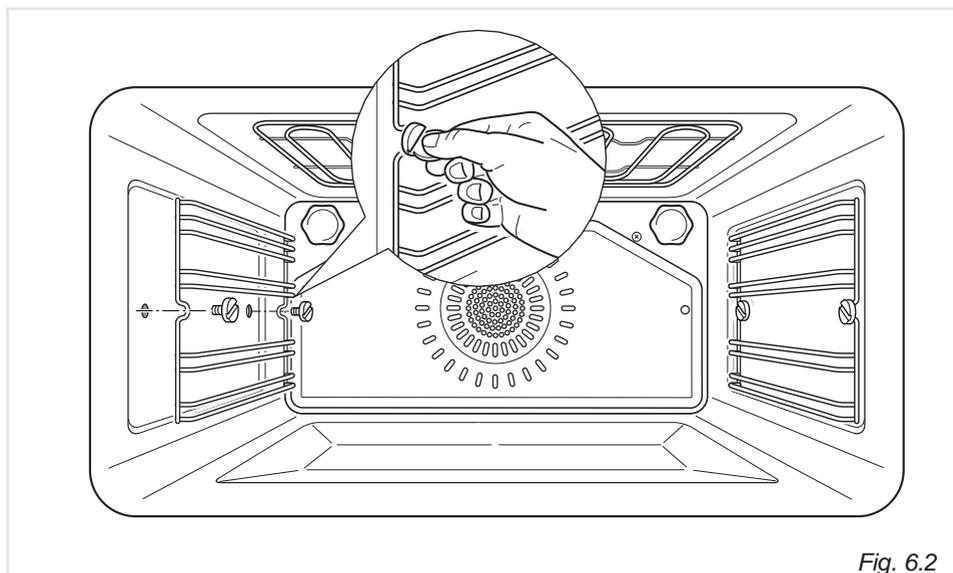
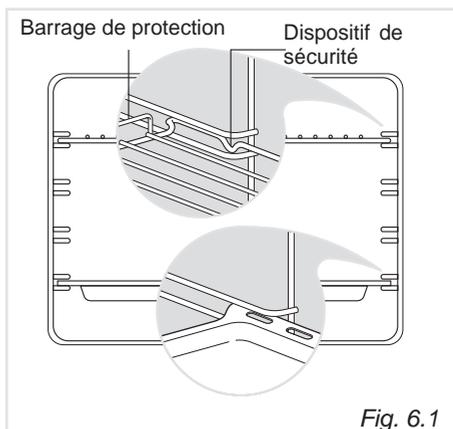
REMARQUE: Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATERAUX

- Monter les châssis latéraux, en les fixant aux parois du four par 2 vis (fig. 6.2).
- Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite fig. 6.1. Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.

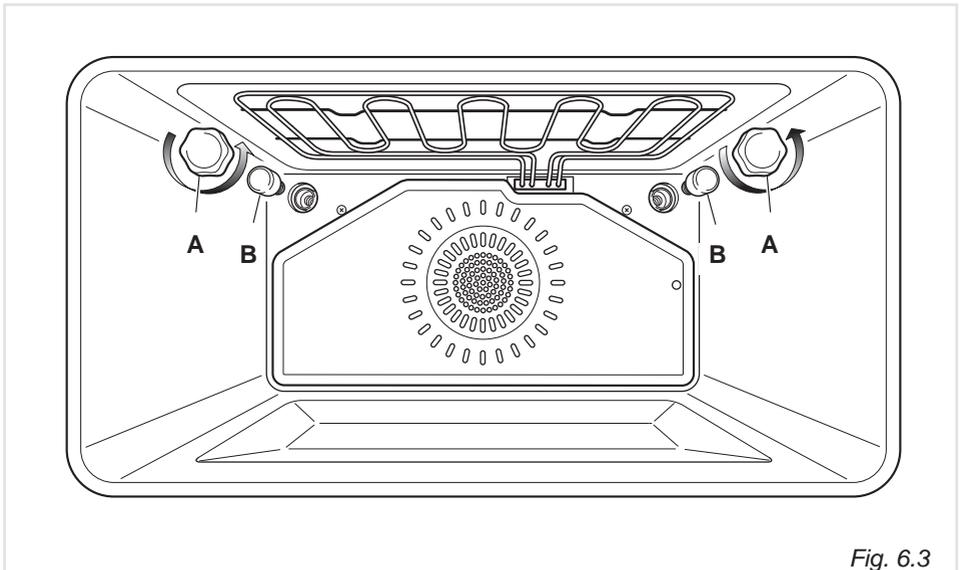


SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

IMPORTANT: Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher le raccordement au secteur.

- Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection "A" (fig. 6.3).
- Dévisser la lampe "B" et la substituer par une autre résistante à la température de 300 degrés °C, tension 220-240V, E14 et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.
- Remontez le couvercle de protection "A".

REMARQUE: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.



ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.4).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

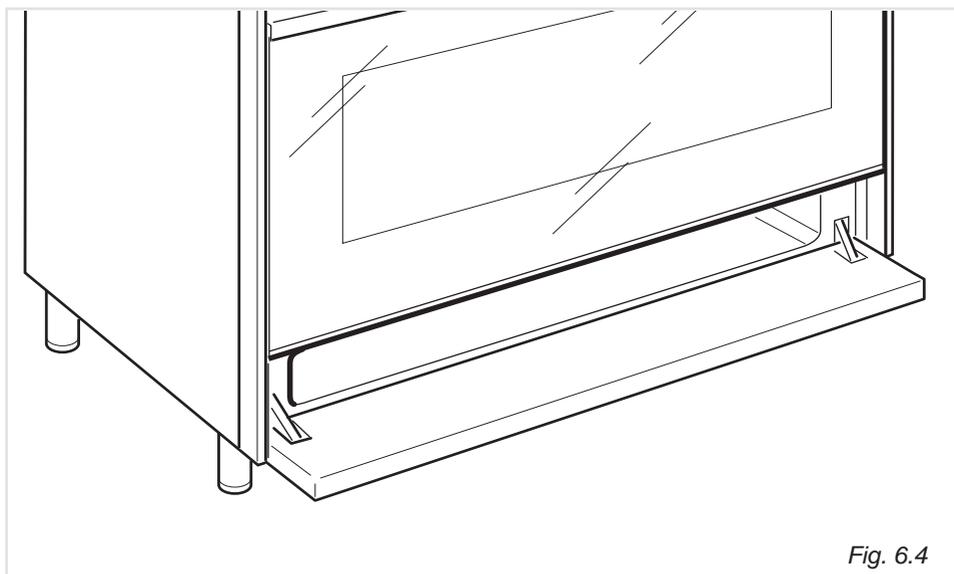


Fig. 6.4

MONTAGE ET DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE POUR LE NETTOYAGE

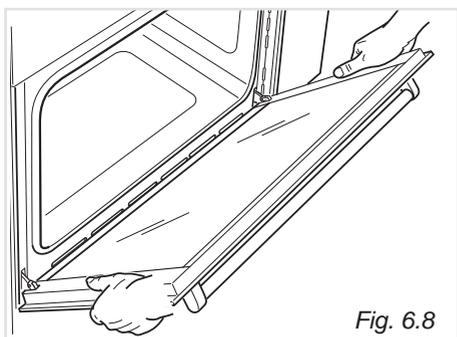
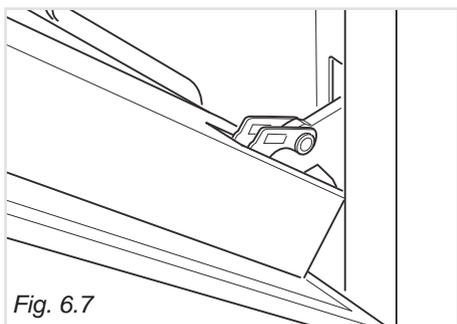
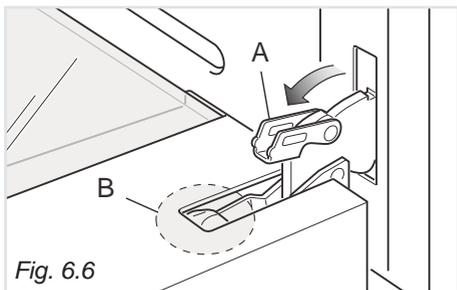
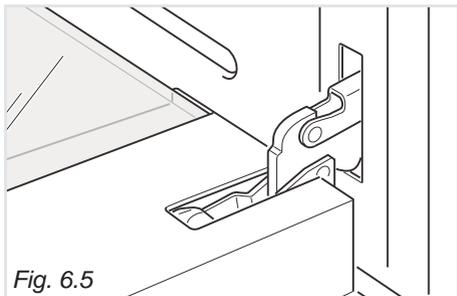
Si vous voulez nettoyer la vitre intérieure de la porte du four, il faut observer les instructions très attentivement.

Une montage incorrecte de la vitre et de la porte pourrait endommager le four et annuler la garantie.

IMPORTANT!

- Attention, la porte du four est lourde. Si vous avez des doutes, ne tentez pas de démonter la porte.
- Assurez vous que le four et ses parties sont froids. Ne tentez pas de manipuler les parties du four s'elles sont encor chaudes.
- Faites particulière attention pendant la manipulation de la vitre. Ne pas claquer les coins de la vitre contre des surfaces ou des objets; ça pourrait causer la rupture de la vitre.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Si vous remarquez des fêlures ou des craquelures sur les vitres de la porte (interne/ externe) n'utilisez pas le four. Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et contacter le Service Après-Vente.
- Assurez vous de remonter correctement la vitre de la porte. Ne pas utiliser le four si la vitre n'est pas correctement en place.
- Si la vitre est difficile à démonter ou remonter, ne la forcer pas. Contacter le Service Après-Vente.

Note: Les services d'assistance pour l'utilisation ou l'entretien de l'appareil ne sont pas couverts par la garantie.



DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

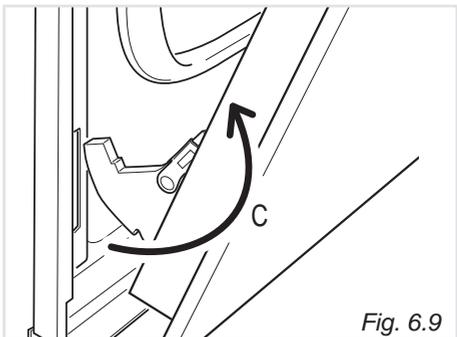
La porte du four s'enlève facilement de la manière suivante :

- Ouvrez la porte a fond (fig. 6.5).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.6).
- Tenez la porte (fig. 6.8).
- Refermez doucement la porte (fig. 6.7) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.6).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" (fig. 6.9).
- Posez la porte sur une surface souple.

Important!

Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

Si les charnières de la porte ne sont pas correctement accrochées, elles pourraient se décrocher et fermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de blessure.



DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE

La porte du four est équipée de deux vitres:

- no.1 extérieure
- no.1 intérieure

Pour nettoyer les vitres de la porte du four des deux côtés, opérer comme suit:

DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE

1. Démontez la porte du four et la poser sur une surface souple.
IMPORTANT: La porte du four doit être placée en position horizontale comme dans la figure 6.10.
2. Appuyer sur les deux pattes pour décrocher le support inférieur.
3. Enlever le support inférieur.

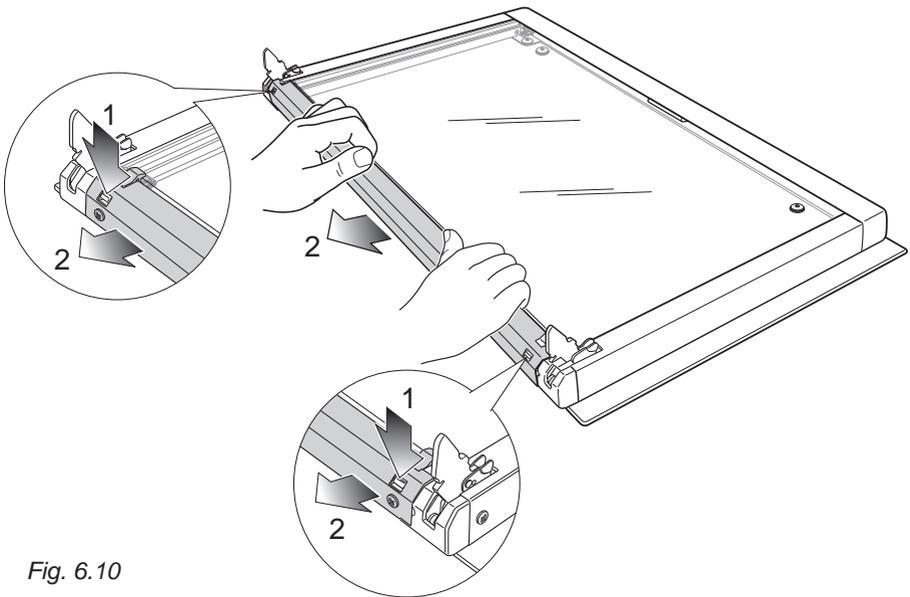


Fig. 6.10

ENLEVER LA VITRE INTERIEURE

Soulever légèrement et enlever la vitre intérieure comme indiqué dans la figure 6.11.

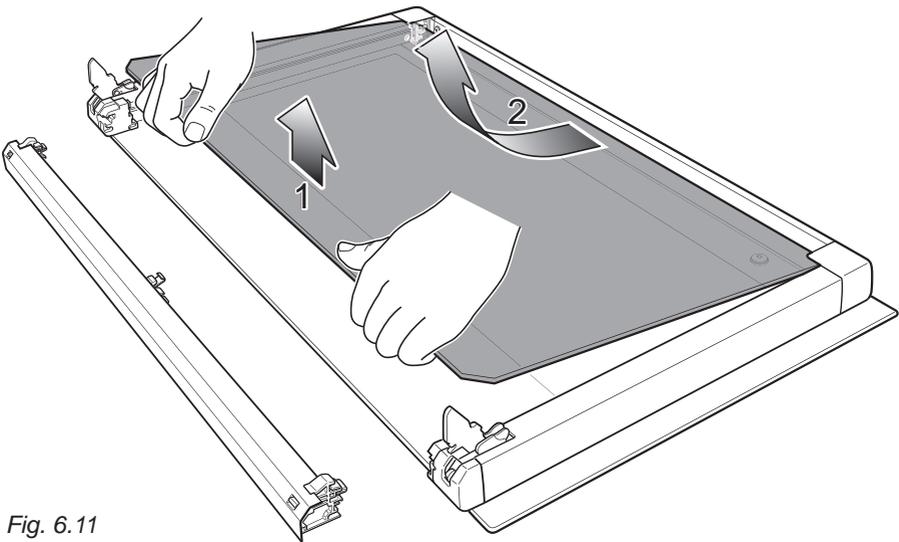


Fig. 6.11

APRES LE NETTOYAGE, REMONTER LA VITRE INTERIEURE

Pendant le remontage de la vitre intérieure, assurez vous que:

- Vous remontez correctement la vitre comme indiqué. La vitre doit être placée dans la porte comme indiqué ci-dessous afin de garantir le fonctionnement correct et en sécurité de l'appareil.
 - Vous faites attention à ne pas claquer les coins de la vitre contre des surfaces ou des objets; ça pourrait causer la rupture de la vitre.
 - Vous ne forcez pas la vitre pour la remettre en place. Si la vitre est difficile à remonter, l'enlever et répéter la procédure à nouveau. Si la vitre est toujours difficile à remonter contacter le Service Après-Vente.
 - Vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres grevées sur la vitre en la tenant vers vous.
 - Vous vérifiez que le joint "A" est bien en place (fig. 6.12). Sinon, placer correctement le joint dans le bord supérieur de la vitre intérieure (en position centrale).
1. Insérer la vitre intérieure dans le niveau supérieur de rainures et appuyer légèrement (flèche 1 in figure 6.12).
 2. Abaisser doucement la verre en place (flèche 2 in figure 6.12).

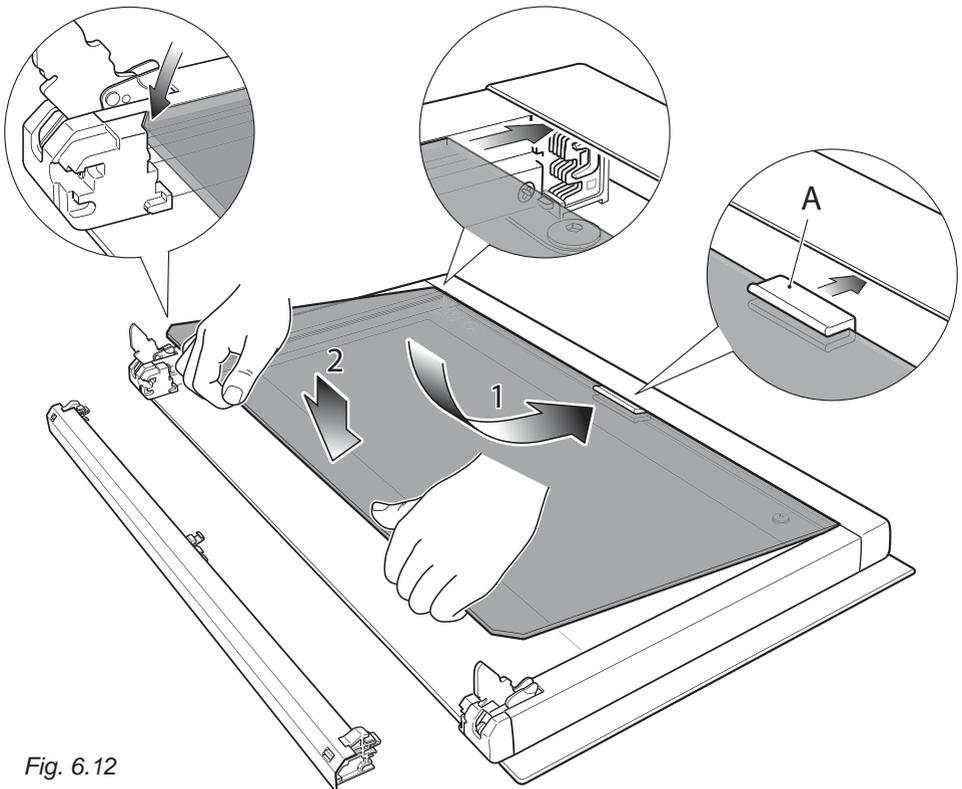


Fig. 6.12

REMONTAGE DU SUPPORT INFÉRIEUR DE LA VITRE

1. Positionner le support inférieur de la vitre comme indiqué dans la figure 6.13. Il doit poser sur le coin inférieur de la vitre extérieure.
Vérifier que les pattes "M" ne soient pas déformées ou endommagées.
2. Appuyer légèrement sur le support pour le bloquer en place. Vous devriez entendre le déclic de blocage des pattes "M".

Important!

Assurez vous que le support inférieur de la vitre est correctement et solidement en place et que la vitre intérieure est bloquée par ce support.

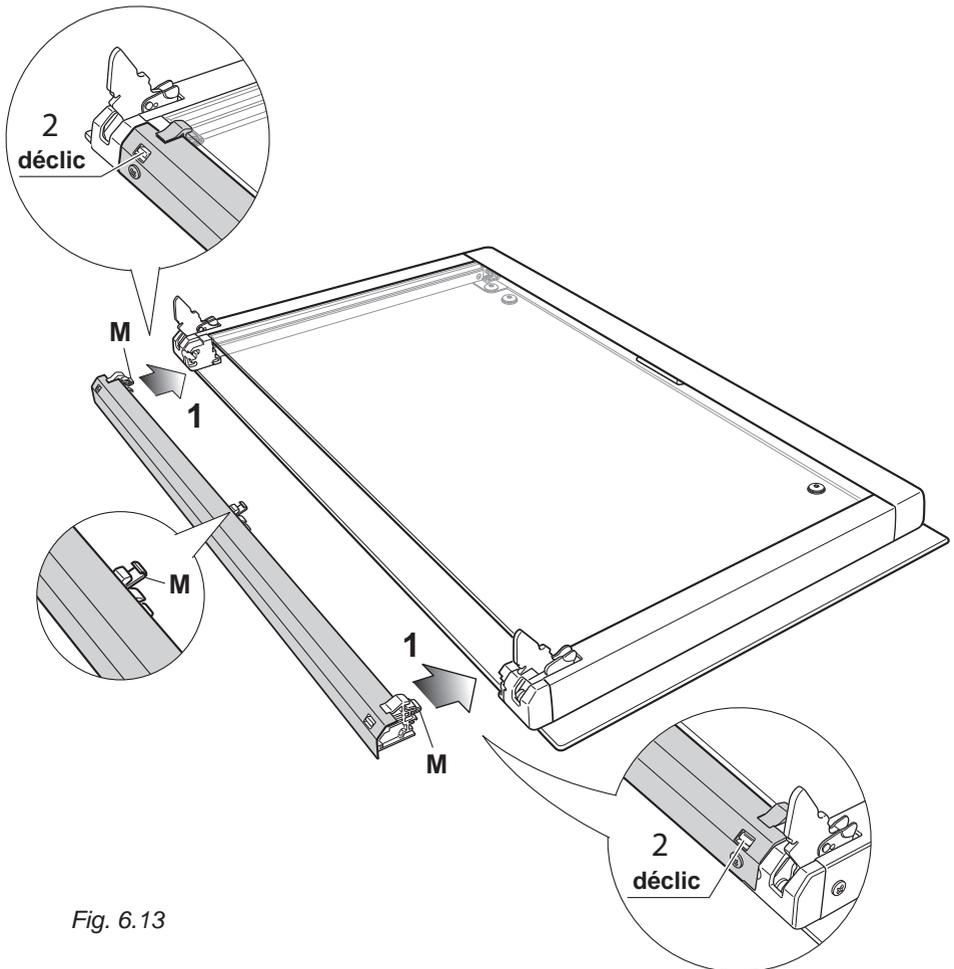
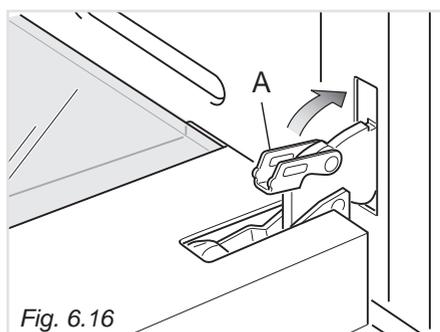
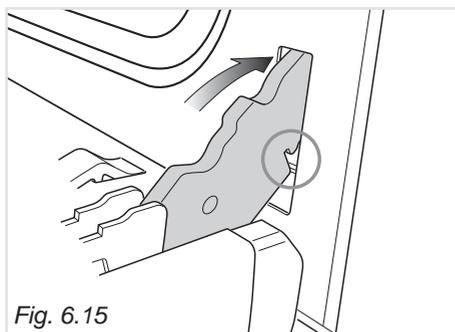
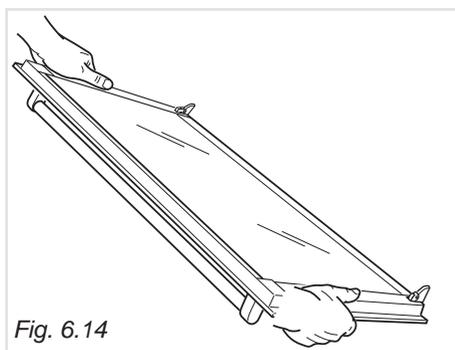


Fig. 6.13

REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Saisir solidement la porte (fig. 6.14).
2. Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 6.15).
3. Ouvrir complètement la porte du four.
4. Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.16).
5. Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.



Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation doit être exclusivement effectuée par des TECHNICIENS QUALIFIES. La non observation de cette règle annule la garantie.
- L'installation électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

7 INSTALLATION

INSTALLATION

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 50 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (fig. 7.1).

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 75°C supérieure à la température ambiante.

Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

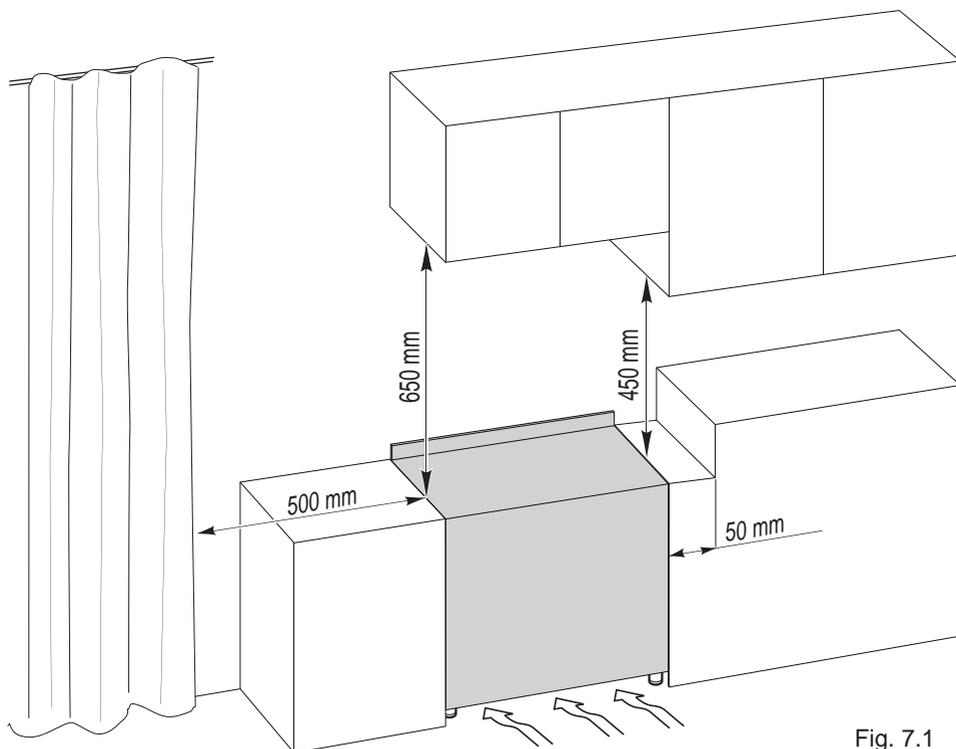


Fig. 7.1

MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "C" (fig. 7.2).

- On peut trouver la protection arrière "C" empaquetée à l'arrière de la cuisinière.
- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- Enlever les entretoises "A" (fig. 7.2) en devissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossieret comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposants les entretoises "A" .

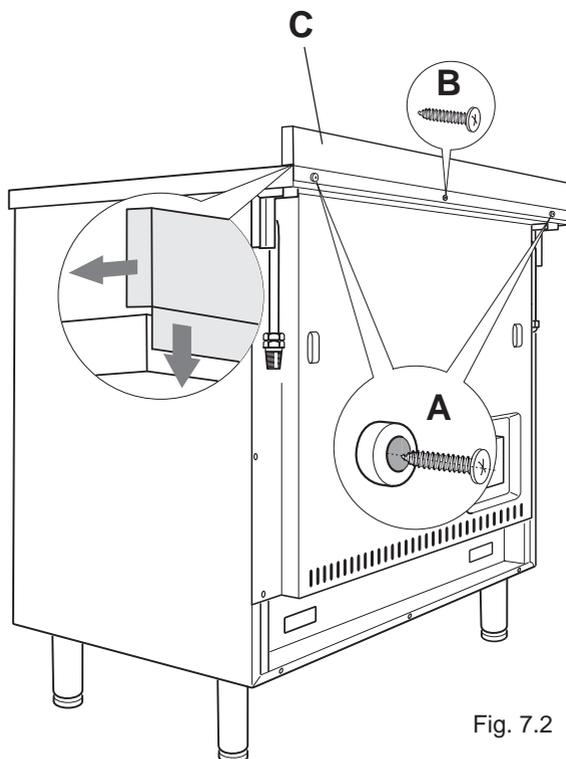


Fig. 7.2

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

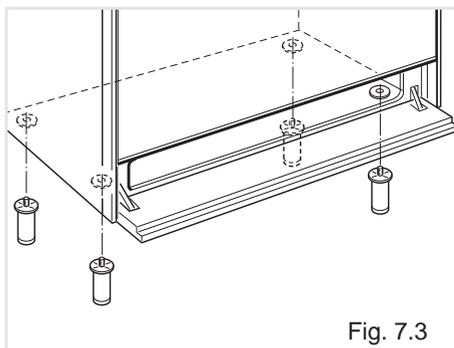


Fig. 7.3

DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT

Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 7.4).

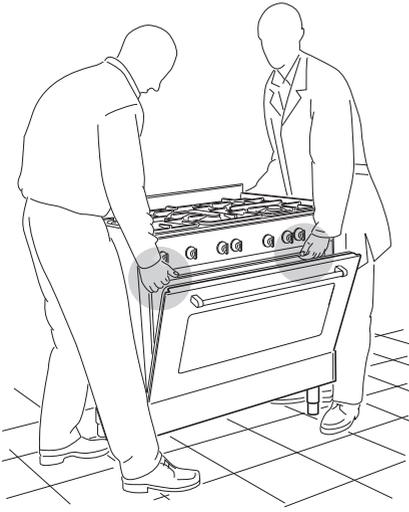


Fig. 7.4

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 7.5).

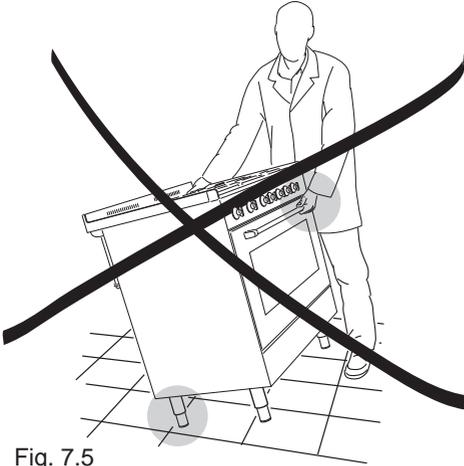


Fig. 7.5

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 7.6).

Soulever les pieds du sol (fig. 7.4).

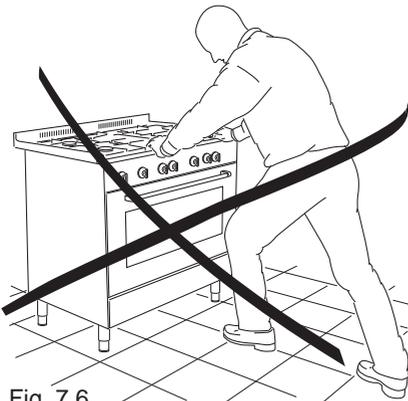


Fig. 7.6

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

La cuisinière peut être mise à niveau, en **VISSANT** ou **DEVISSANT** les extrémités inférieures des pieds (fig. 7.7).

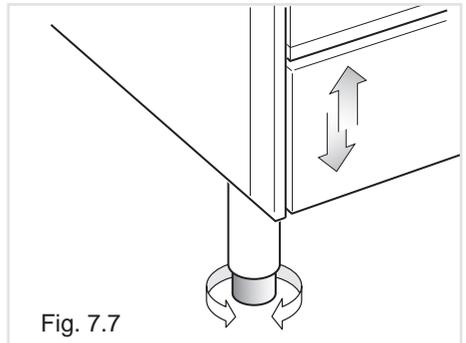


Fig. 7.7

ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

Avertissement : une équerre doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.

Pour installer l'équerre anti-bascullement :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-bascullement doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma 7.8.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.

Important ! Avant de percer, assurez-vous de n'endommager aucun tuyau ou fil électrique.

3. Fixez l'équerre anti-bascullement à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
4. Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-bascullement de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma 7.8.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-bascullement en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-bascullement s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

Attention!

Lorsque Vous faites glisser la cuisinière en place, faire beaucoup d'attention à ne pas coincer le câble d'alimentation dans l'équerre anti-bascullement.

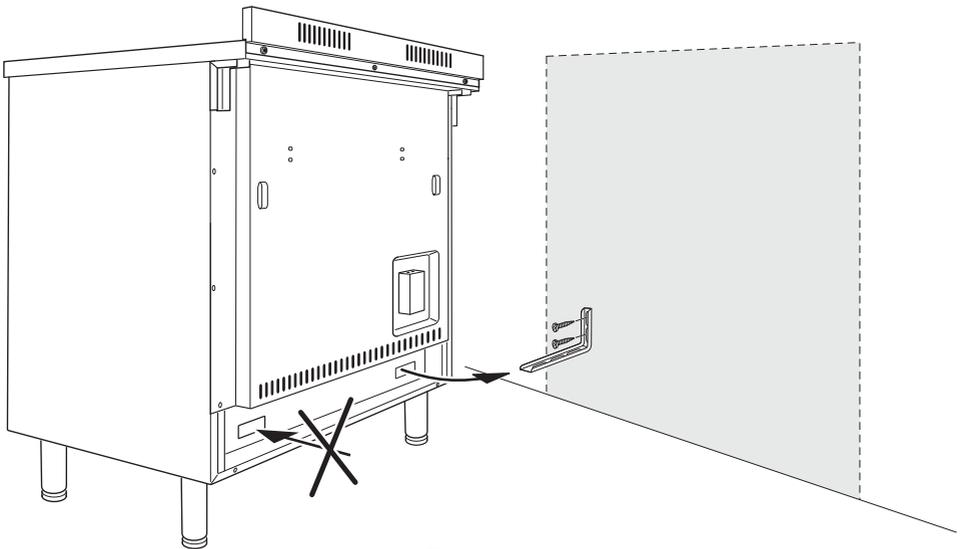


Fig. 7.8

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de l'installation électrique soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- L'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

- Détacher le couvercle du bornier, en introduisant un tournevis dans les deux crochets "A" (fig. 8.1).
- Dévisser la vis "D" et ouvrir complètement le serre-câble "E" (figs. 8.2 - 8.3 - 8.4).
- Placer les bornes "F" sur la boîte à bornes "G" (figs. 8.2 - 8.3 - 8.4) suivant les schémas sur la fig. 8.5.
- Raccorder les câbles de la phase, du neutre et de terre à la borne terminale "G" selon les schémas électriques de la figure 8.5.
- Elonger le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-câble "E" (en vissant la vis "D").
- Fermer le couvercle de la boîte à bornes (vérifier que les deux crochets "A" soient correctement bloqués).

IMPORTANT: Pour raccorder le câble d'alimentation, NE PAS dévisser les vis qui fixent le couvercle à l'arrière de la borne terminale.

ATTENTION: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.

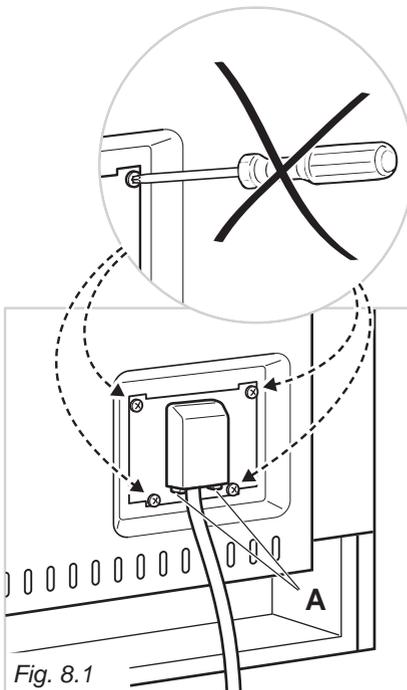


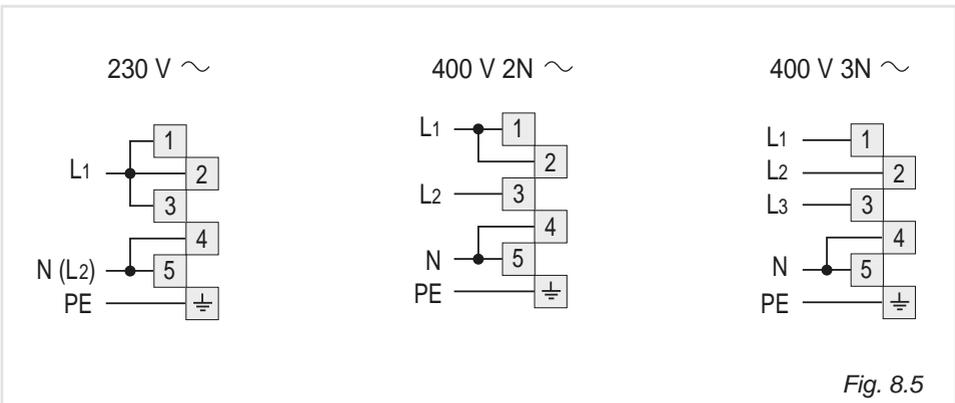
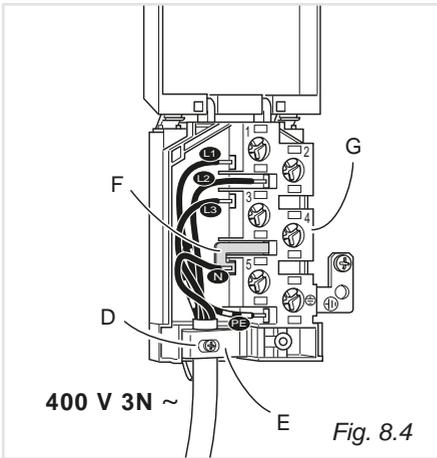
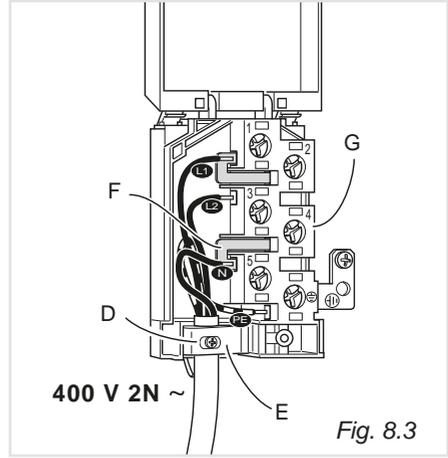
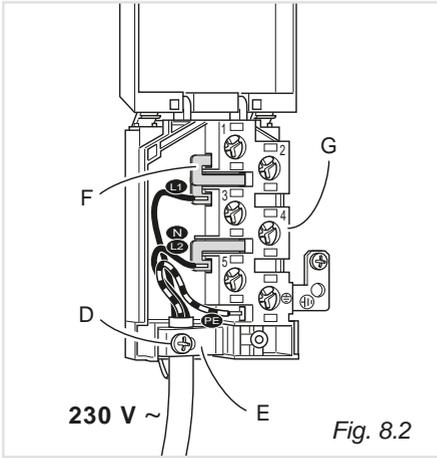
Fig. 8.1

SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION "Type H05RR-F ou H05VV-F"

230 V ac	3 x 4 mm ² (**)
400 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
400 V 2N ac	4 x 4 mm ² (**)

(**) Raccordement par boîte de connexion murale

- Facteur de contemporanéité appliqué
- Un facteur de simultanéité peut s'appliquer à la charge totale de l'appareil seulement par du personnel qualifié.



Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

This cooker has been designed, constructed, and marketed in compliance with:

- Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC;
- Safety requirements of the "EMC" Directive 2004/108/EC;
- Requirements of EU Directive 93/68/EEC;
- Requirements of EU Directive 2011/65/EU.



IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in barefoot.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements (on the hob and inside the oven).
 - The door is hot, use the handle.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.

- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not place or leave empty pans on the glass ceramic hob.
- Do not allow heavy or sharp objects to drop on the glass ceramic hob.
- Do not scratch the hob with sharp objects. Don't use the hob as a work surface.
- **WARNING:** If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the appliance from the electrical power supply to avoid the possibility of electric shock and call Customer Service.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **FIRST USE OF THE OVEN** - it is advised to follow these instructions:
 - Furnish the interior of the oven as described in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".
 - Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
 - Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.
- **CAUTION:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not line the oven walls or base with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- FIRE RISK! Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.
- Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
- Do not hang towels, dishcloths or other items on the appliance or its handle – as this could be a fire hazard.
- Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the cooker or on the open oven door.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
- SAFE FOOD HANDLING: Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
- WARNING: Take care NOT to lift the cooker by the door handle.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



ENERGY LABELLING/ECODESIGN

- Commission delegated regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).
- Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:

- Standard EN 60350-1 (electric ovens).
- Standard EN 60350-2 (hobs: electric cooking zones and/or areas).

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

OVEN

- Check the oven door always closes properly and the door gasket is clean and in order. During use, open the oven door only when strictly necessary to avoid heat losses (for some functions it may be necessary to use the oven with the door half-closed, check the oven operating instructions).
- Turn off the oven 5-10 minutes before the end of the theoretical cooking time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the oven temperature during cooking if necessary.

HOB

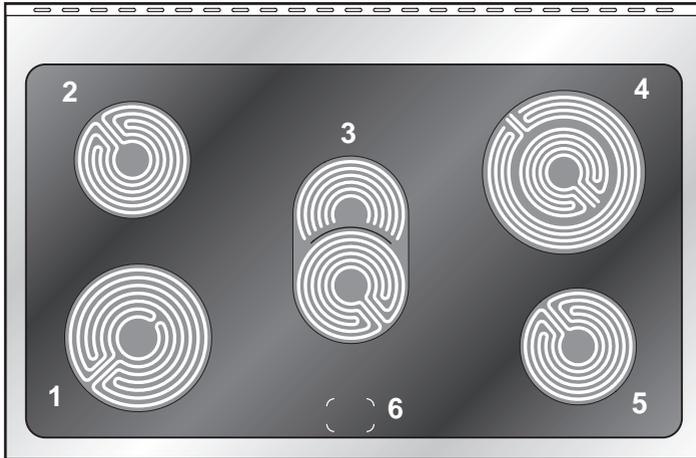
ELECTRIC COOKING ZONES AND/OR AREAS

- Avoid keeping a zone/area on without something on it (without pot).
- Avoid pouring liquids on the zones/areas while they are hot.
- Use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only.
- Use cooking receptacles which cover as much of the surface of the cooking zone/area as possible.
- To save electricity, use lids whenever possible.
- When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired. Remember that the cooking zone/area will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

1

COOKING HOB

Fig. 1.1



VITROCERAMIC COOKING HOB

- | | | | |
|----|---------------------------------------|-------------|-------------|
| 1. | 3 circuits cooking zone | Ø 180 | 1700 W |
| 2. | 3 circuits cooking zone | Ø 145 | 1200 W |
| 3. | Oval cooking zone | Ø 140 x 250 | 1800/1000 W |
| 4. | Double cooking zone | Ø 210/120 | 2100/700 W |
| 5. | 3 circuits cooking zone | Ø 145 | 1200 W |
| 6. | Cooking zone residual heat indicators | | |

Attention: Detach the appliance from the mains if the ceramic hobs is cracked.

2

CONTROL PANEL

Fig. 2.1

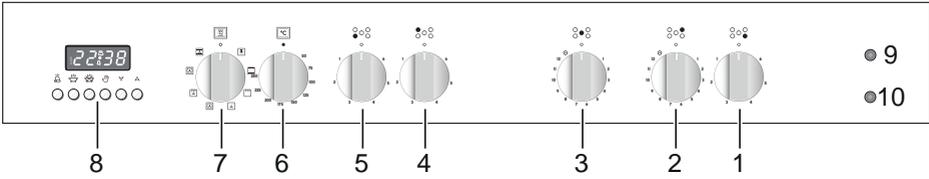
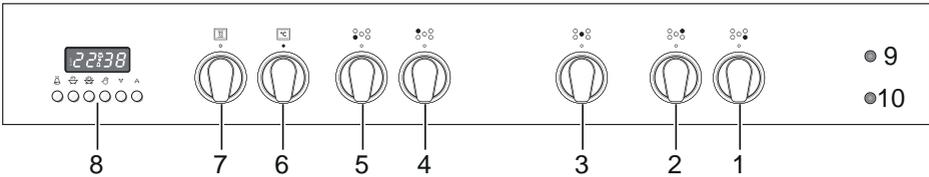


Fig. 2.2



CONTROL PANEL - Controls description

1. Front right cooking zone control knob
2. Rear right cooking zone control knob
3. Central cooking zone control knob
4. Rear left cooking zone control knob
5. Front left cooking zone control knob
6. Multifunction oven thermostat knob
7. Multifunction oven switch knob
8. Electronic clock/programme

Pilot lamps:

9. Cooking hob ON indicator light
10. Oven thermostat indicator light

Note:

Your appliance has been fitted with a cooling fan to achieve optimum efficiency of the controls and to ensure lower surface temperatures are maintained.

When the oven is operating the cooling fan motor switches ON/OFF depending on temperature.

Depending on cooking temperatures and times, the cooling fan may run on even after appliance has been switched off. The duration of this time is dependent on previous cooking temperature and duration.

3

USE OF VITROCERAMIC HOB

The ceramic surface of the hob allows a fast transmission of heat in the vertical direction, from the heating elements underneath the ceramic glass to the pans set on it.

The heat does not spread in the horizontal direction, so that the glass stays “cool” at only a few centimeters from the cooking plate.

The 5 cooking zones are shown by painted disks on the ceramic surface.

Check that the cooker top is clean.

IMPORTANT NOTE:

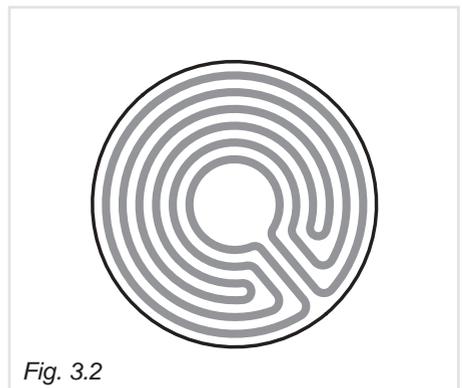
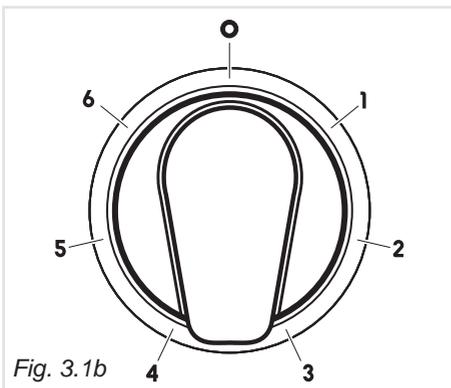
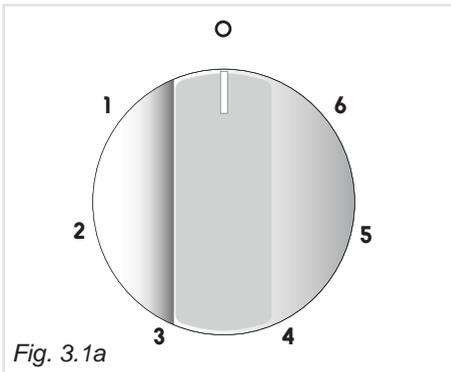
The heating elements incorporate a thermolimiter that switches ON/OFF the element in all settings to protect any overheating of the ceramic glass.

The use of incorrect pans and/or wrong pan positioning will cause the temperature limiter to operate more frequently, resulting in a reduction of cooking performance.

3 CIRCUIT RADIANT ZONES

Incorporating 3 heating elements (fig. 3.2) you can control and light up all together or separately by a 6 position switch (figs. 3.1a - 3.1b).

Reaches the working temperature in a very short time.



DOUBLE AND OVAL RADIANT ZONES

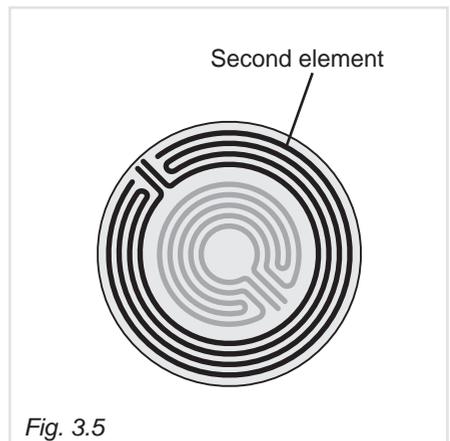
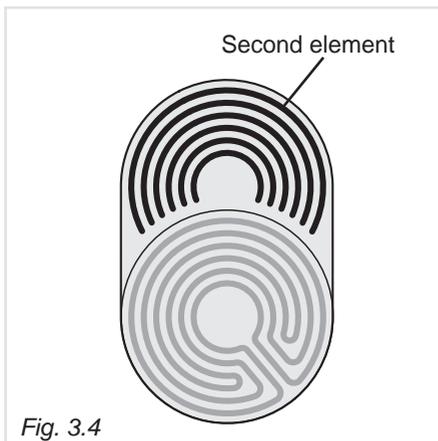
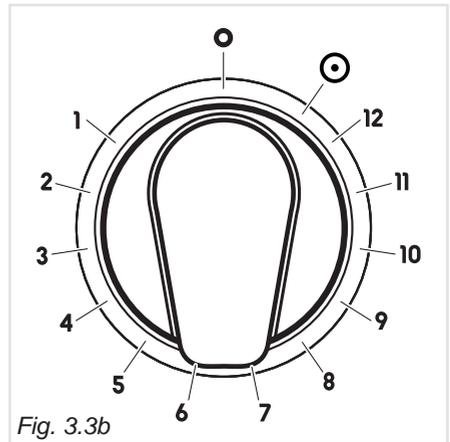
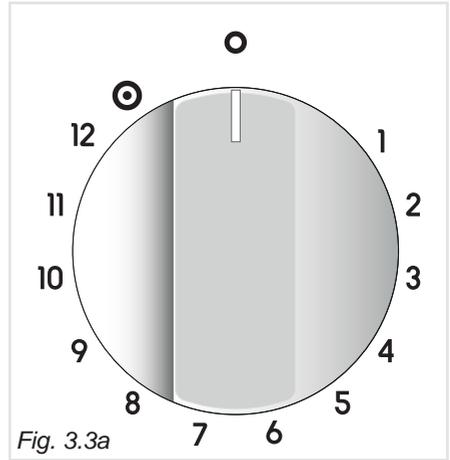
The heating element is formed of a coil of resistant material which reaches the working temperature quickly. Operation of the cooking zone is controlled by a continuous energy regulator from "1" to "12" (maximum temperature) (figs. 3.3a - 3.3b).

To turn on both zones of the double element, turn the double element knob fully clockwise to the position .

To reduce the heat of the full double element, turn its knob anticlockwise to setting 12 or lower. Adjust the heat during cooking as necessary.

Note: if you leave the knob at the  position, the full double element will remain at the highest heat setting.

To return to using only the inner zone of the double element, first turn the knob to the "0" (off) position (you should feel a click) and then clockwise to a setting from 1 to 12.



COOKING HINTS

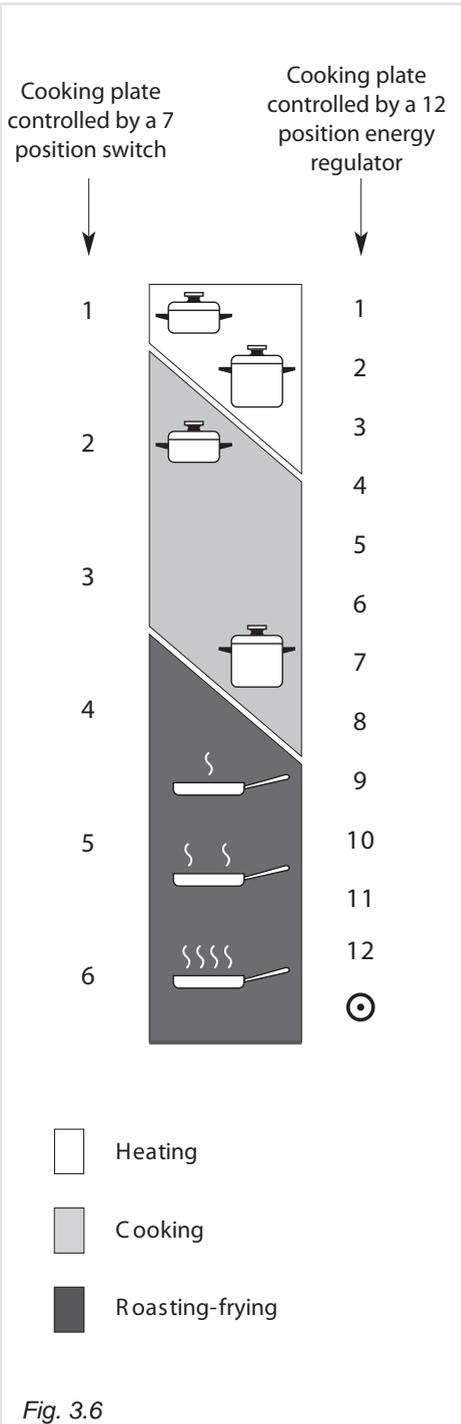


Fig. 3.6

Knob setting		TYPE OF COOKING
0	0	Switched OFF
1	1	For melting operations (butter, chocolate).
2	2	
2	2 3 4	To maintain food hot and to heat small quantities of liquid (sauces, eggs).
3	4 5 6	To heat bigger quantities; to whip creams and sauces. (vegetables, fruits, soups).
3	6	Slow boiling, i.e.: boiled meats, spaghetti, soups, continuations of steam cooking of roasts, stews, potatoes.
4	7	
4	7 8	For every kind of frying, cutlets, uncovered cooking, i.e.: risotto.
4	8	Browning of meats, roasted potatoes, fried fish, omelettes, and for boiling large quantities of water.
5	9	
5	10	
6	11 12	Fast frying, grilled steaks, etc.
	⊙	Switching on the second element (Double and oval radiant plates only)

After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

The hob also features 5 warning lights which are connected to the corresponding plates.

When the temperature of a cooking plate is above 60°C, the relevant warning light will also light up to warn of heat on the surface of the hob.

This light also stay on after the cooking plate has been switched off to show that the hob surface is still hot.

This residual heat will lasts for a long time after the cooking plate has been switched off.

During this time you should avoid touching the hob surface over the cooking area.

Please pay special attention to ensure that children are not allowed near the hob.

The light will switch off automatically as soon as the surface temperature of the cooking plate falls below 60°C.

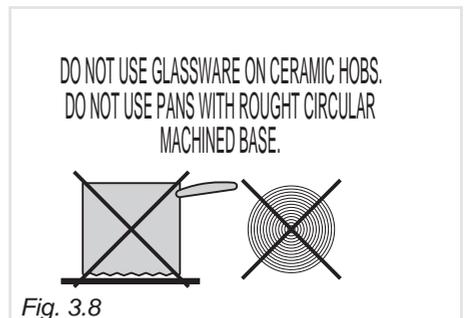
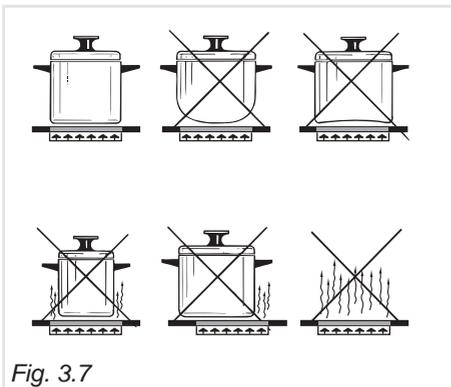
Caution!

the cooking hob becomes very hot during operation.

Keep children well out of reach.

COOKING HINTS:

- To reduce the cooking time, you can turn the control knob to the max when you switch the plate on. After a short time you can set the control knob to the position required for cooking.
- You should only use pots and pans with flat bases (pans with the test mark for glass-ceramic hobs are available from specialist shops). The diameter of the pan should match that of the cooking plate (or be slightly bigger) to make the most of the energy.
- Since the cooking surface will stays hot for a certain time after the plate has been switched off, you can switch it off 5 or 10 minutes before the end of the cooking. The residual heat of the hob will complete the cooking.
- To save electricity, use pan lids whenever possible.
- Never cook the food directly on the glass ceramic cooktop.



ADVICE FOR SAFE USE OF THE COOKTOP

- Before switching on make sure that you have the correct knob for the hotplate chosen. It is advisable to put the pan on the hotplate before switching on and to take it away after switching off.
- Use cookware with flat and even bottoms (be careful when using cast iron vessels). Uneven bottoms can scratch the glass ceramic surfaces. Be careful that the bottom is clean and dry.
- Pots with aluminium bottoms may leave silver streaks or spots on the hob.
- Do not leave wet or damp lids on the hob.
- The glass-ceramic surface and pans must be clean. Carefully eliminate any food remains (especially containing sugar), dirt etc. with the aid of a cleansing agent.
- Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the cooker, to avoid them being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking vessels.
- Do not lean over the cooking zones when they are switched on.
- Do not drop heavy or sharp objects on the glass ceramic cooktop. If the surface is broken or damaged unplug the appliance and contact the after-sales service.
- Do not put aluminium foil or plastic objects on the cooking zones when they are hot.
- Remember that the cooking zones remain hot for some time after they are switched off (about 30 mm.).
- Follow the cleaning instructions carefully.
- **If you note a crack in the cooktop, switch the appliance off immediately and call the After-Sales Service.**

**Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.
Do not use the glass ceramic surface as a work surface.**

CLEANING

Before you begin cleaning make sure that the appliance is switched off.

Remove any encrustation using a scraper specific for glass ceramic surfaces.

Dust or food particles can be removed with a damp cloth.

If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive or scouring.

Abrasive or scouring powders can damage the glass surface of the hob. All traces of the cleaner have to be removed with a damp cloth.

It is highly recommended to keep off the hob any article which can melt: plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.

If any of these products has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using a scraper to avoid any permanent damage to the surface of the hob.

Avoid using any knife or sharp utensil since these can damage the ceramic.

Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface permanently.

ATTENTION: MOST IMPORTANT!

If cleaning the glass ceramic hob using a special tool (i.e. scraper) take extra care to avoid damage to the seal at the edges of the glass ceramic surface.

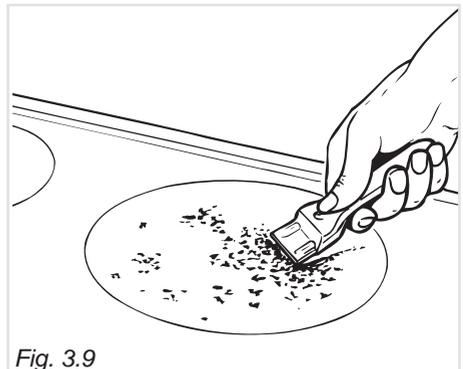


Fig. 3.9

4 MULTI-FUNCTION OVEN

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 7 different programs to satisfy every cooking need.

The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

– Bottom element	1750 W
– Top element	1200 W
– Grill element	2400 W
– Circular element	2200 W

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven for 30 minutes in the position  and for another 30 minutes at the maximum temperature (thermostat knob on position 250) in the positions  and , to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

WARNING:

The door is hot, use the handle.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTI-FUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection

A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking. It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection

The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation

The heat is irradiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation

The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. by ventilation

The food is defrosted by using the fan only function without heat.

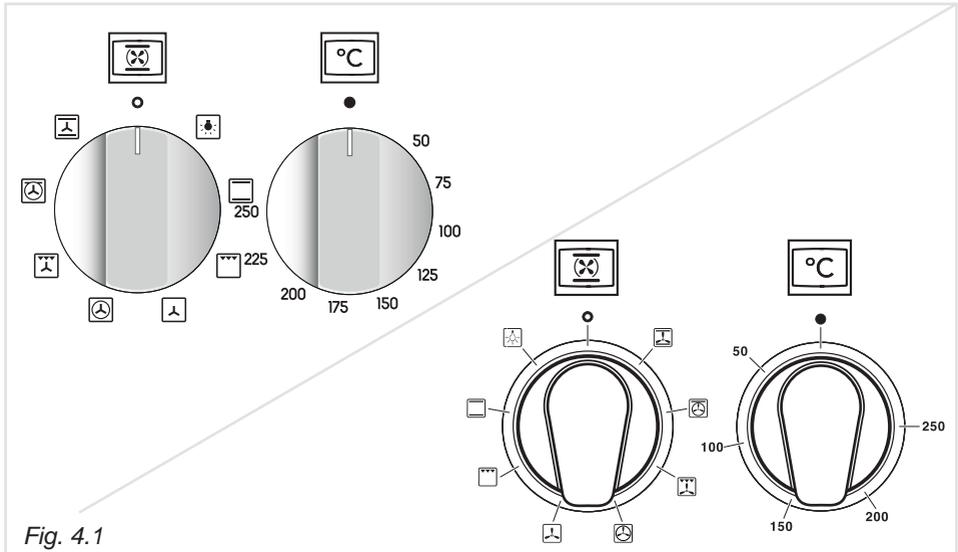


Fig. 4.1

THERMOSTAT KNOB

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.

To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number.

The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.

FUNCTION SELECTOR KNOB

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:



OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity.

The oven remains alight while any of the functions is on.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50° C and 250° C with the thermostat knob.

It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation. Use with the **oven door closed** and the thermostat knob to between **50°** and **225°C** for **max 15** minutes, then to position **175°C**.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

For correct use see chapter "USE OF THE GRILL"

Recommended for:

Intense grilling action for cooking with a broiler; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on. To be used with the thermostat knob on "●" because the other positions have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:

To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.

The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on. The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50° and 250 °C with the thermostat knob. It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:

For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The temperature must be regulated between 50° and 175 °C **for max 30 minutes**, with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.

Use with the oven door closed.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

For correct use see chapter "GRILLING AND "AU GRATIN".

Recommended for:

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



THAWING AND WARMING UP

The upper element and the circular element connected in series, are switched on; also the fan is on. The heat is diffused by forced convection with the most heat being produced by the upper element.

The temperature must be regulated between 50° and 140 °C with the thermostat knob.

Recommended for:

To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

The temperature must be regulated between 50° and 250 °C with the thermostat knob.

Recommended for:

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- Set the switch to position .
- Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.
- Fill the dripping pan with hot water.
- Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Set the switch to position  and the thermostat knob to position 150° C. Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position  and  gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods.

Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.

This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:

- The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.
- The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

GRILLING AND “AU GRATIN”

Set the switch to position .

Set the thermostat to position 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.

Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete.

Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

CAUTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES TEMPERATURE

Cakes	180°C
Doughnuts	180°C
Cheese soufflé	200°C
Potatoes soufflé	200°C
Roast veal	200°C
Spinach crepes	200°C
Potatoes in milk	200°C
Chicken breasts in tomato	200°C
Sole fish filet	200°C
Whiting	200°C
Cream puffs	200°C
Plum pie	200°C
Meat balls	200°C
Veal meatloaf	200°C
Grilled chicken - roast chicken	220°C
Baked lasagna	220°C
Roast beef	220°C
Oven cooked pasta	220°C
Lemon cake	220°C
Rice creol	225°C
Baked onions	225°C
Stuffed potatoes	225°C
Grilled veal joint	225°C
Marmalade pie	225°C
Pound cake	225°C
Turkish shishkebab	250°C
Pizza with anchovies	250°C

5 ELECTRONIC PROGRAMMER

The electronic programmer is a device which groups together the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 minutes)
- Program for automatic oven cooking
- Program for semi-automatic oven cooking

Description of the buttons:

-  Timer
-  Cooking time
-  End of cooking time
-  Manual position and cancellation of the inserted cooking program
-  To increase the numbers on the digital display
-  To decrease the numbers on the digital display.

Description of the illuminated symbols:

AUTO - flashing - Programmer in automatic position but not programmed

AUTO - illuminated - Programmer in automatic position with program inserted.

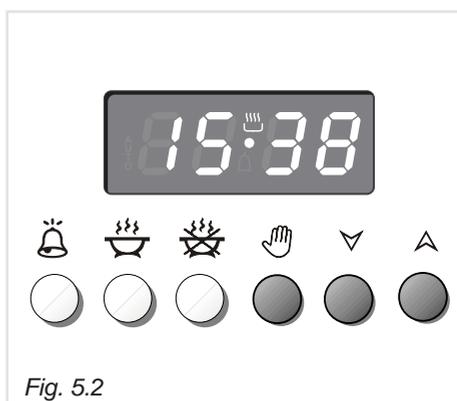
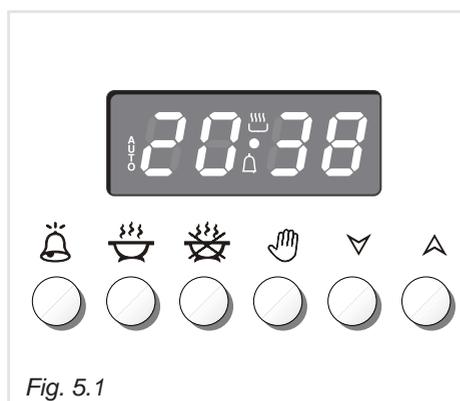
 Automatic cooking taking place

 Timer in operation

 and **AUTO** - flashing - Program error.
(The time of day lies between the calculated cooking start and end time).

Note:

Select a function by the respective button and, in 5 seconds, set the required time with the  /  buttons ("one-hand" operation). After a power cut the display resets to zero and cancels the set programs.



ELECTRONIC CLOCK (fig. 5.2)

The programmer is equipped with an electronic clock with illuminated numbers which indicates hours and minutes.

Upon immediate connection of the oven or after a power cut, three zeros will flash on the programmer display.

To set the correct time of day it is necessary to push the  button and then the  or  button until you have set the correct time (fig. 5.2).

In another way push simultaneously the   two buttons and at the same time push the  or  button.

Note: If the clock is reset it deletes any previously set programs

NORMAL COOKING WITHOUT THE USE OF THE PROGRAMMER

To manually use the oven, without the aid of the programmer, it is necessary to cancel the flashing **AUTO** by pushing the  button (**AUTO** will be switched off and the symbol  will illuminate - fig. 5.3).

Attention: If the **AUTO** is illuminated (which means a cooking program has already been inserted), by pushing the button  you cancel the program and return to manual operation.

If the oven is switched on, you must switch off manually.

ELECTRONIC TIMER

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 minutes.

If the **AUTO** symbol is flashing push the  button.

To set the time, push the  button and the  or  until you obtain the desired time in the display (fig. 5.4).

Having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and the  symbol will be illuminated.

The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the panel by simply pressing the button .

At the end of the time, the  symbol will disappear and the buzzer will sound and continue for approximately 7 minutes or until a button is pressed (not the  /  buttons). After a short time the display will revert back to the time of day.

SETTING THE FREQUENCY OF THE AUDIBLE SIGNAL

The buzzer has 3 different tones and can be changed by pressing the  button, but only when the time of day is displayed

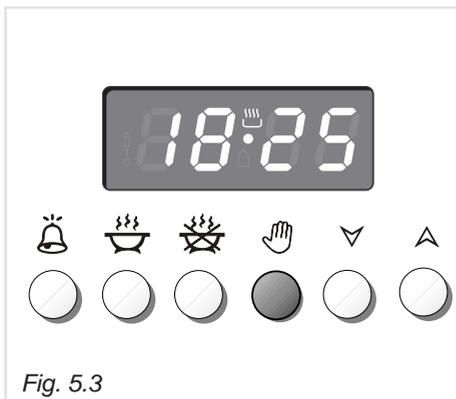


Fig. 5.3

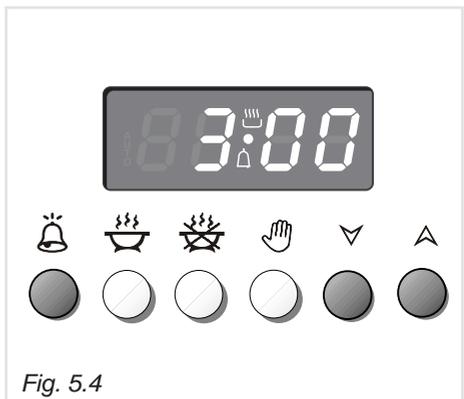


Fig. 5.4

AUTOMATIC OVEN COOKING

To cook food automatically in the oven, it is necessary to:

1. Set the length of the cooking period.
2. Set the end of the cooking time.
3. Set the temperature and the oven cooking program.

These operations are done in the following way:

1. Set the length of the cooking period by pushing the  button and the  button to increase, or  to decrease if you have passed the desired time (fig. 5.5). The **AUTO** and the  symbol will illuminate.
2. Set the end of the cooking time by pressing the  button (the cooking time already added to the clock time will appear), and the  button (fig. 5.6); if you pass the desired time you may get back by pushing the  button.

After this setting, the  symbol will disappear. If after this setting, the **AUTO** flashes on the display and a buzzer sounds, it means there was an error in the programming, that is that the cooking cycle has been superimposed on the clock. In this case, modify the end of cooking time or the cooking period itself by following again the above mentioned instructions.



Fig. 5.5

3. Set the temperature and the cooking program by using the switch and thermostat knobs of the oven (see specific chapters).

Now the oven is programmed and everything will work automatically, that is the oven will turn on at the right moment to end the cooking at the established hour.

During cooking, the  symbol remains illuminated.

By pushing the  button you can see the time that remains until the end of cooking.

The cooking program may be cancelled at any time by pushing .

At the end of the cooking time the oven will turn off automatically, the  symbol will turn off, **AUTO** will flash and a buzzer will be sound, which can be turned off by pushing any of the buttons except the  /  buttons.

Turn the switch and thermostat knobs to zero and put the programmer onto "manual" by pressing the  button.

Attention: After a power cut the clock resets to zero and cancels the set programs. After a power cut, three zeros will flash on the display.

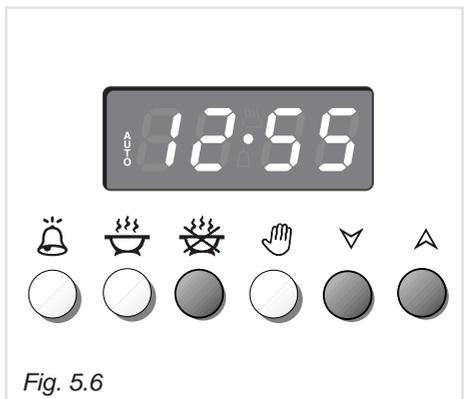


Fig. 5.6

SEMI-AUTOMATIC COOKING

This is used to automatically switch off the oven after the desired cooking time has elapsed.

There are two ways to set your oven:

1. Set the length of the cooking time by pushing the  button and the  button to advance, or  to go backwards if you have passed the desired time (fig. 5.7).
or
2. Set the end of the cooking time by pushing the  button and the  button to advance, or  to go backwards if you have passed the desired time (fig. 5.8).

AUTO and the  symbol will be on.

Then set the temperature and the cooking programme using the oven switch and thermostat knobs (see specific chapters).

The oven is switched on and it will be switched off automatically at the end of the desired time.

During cooking, the  symbol remains on and by pressing the button  you can see the time that remains till the end of the cooking.

The cooking program may be cancelled at any time by pushing .

At the end of the cooking time the oven will turn off automatically, the  symbol will turn off, **AUTO** will flash and a buzzer will be sound, which can be turned off by pushing any of the buttons except the  /  buttons.

Turn the switch and thermostat knobs to zero and put the programmer onto “manual” by pressing the .

Attention: After a power cut the clock resets to zero and cancels the set programs.

After a power cut, three zeros will flash on the display.



Fig. 5.7

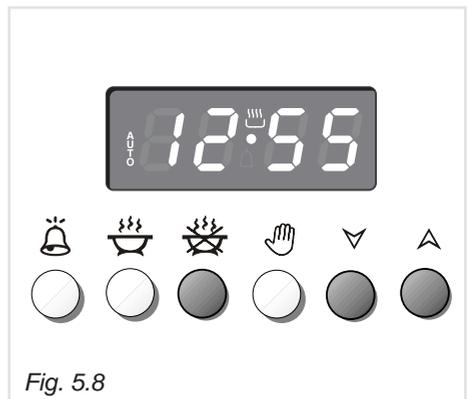


Fig. 5.8

6

CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- **Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is disconnected from the electrical power supply.**
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**

WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS, PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product.

Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

VITROCERAMIC COOKING HOB

– See page 144.

Attention!

The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

NOTE: The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

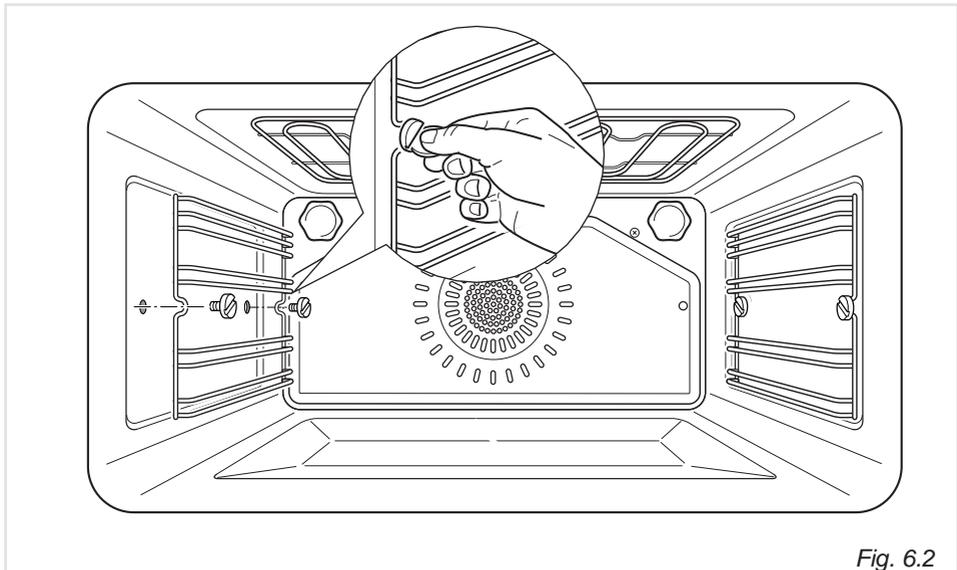
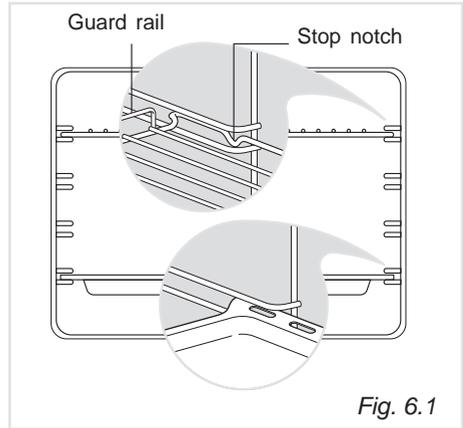
Fire risk! Do not store flammable material in the oven

OVEN FITTING OUT

- Assemble the wire racks to the oven walls using the 2 screws (fig. 6.2).
- Slide in, on the guides, the shelf and the tray (fig. 6.1).

The rack must be fitted so that the safety notch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven; the guard rail shall be at the back.

- To dismantle, operate in reverse order.



REPLACING THE OVEN LAMPS

WARNING: Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Let the oven cavity and the heating elements to cool down.
- Switch off the electrical supply.
- Remove the protective cover "A" (fig. 6.3).
- Unscrew and replace the bulb "B" with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240V, E14 and same power (check watt power as stamped in the bulb itself) of the replaced bulb.
- Refit the protective cover "A".

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

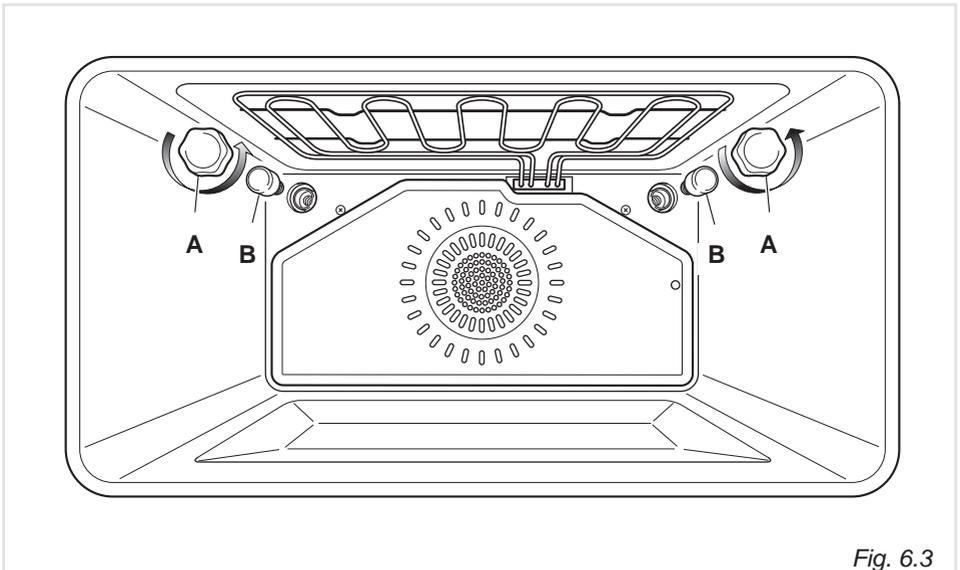


Fig. 6.3

STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.4).

Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

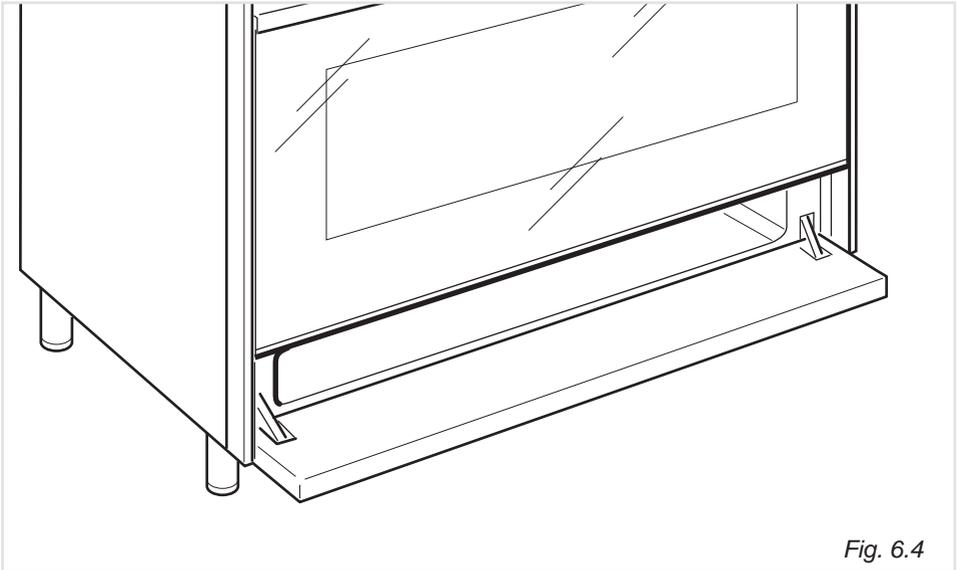


Fig. 6.4

REMOVING AND REPLACING THE INNER DOOR GLASS PANE FOR CLEANING

If you wish to clean the inner glass of the door, make sure you follow the precautions and instructions very carefully.

Replacing the glass pane and the door incorrectly may result in damage to the appliance and may void your warranty.

IMPORTANT!

- Take care, the oven door is heavy. If you have any doubts, do not attempt to remove the door.
- Make sure the oven and all its parts have cooled down. Do not attempt to handle the parts of a hot oven.
- Take extreme care when handling the glass pane. Avoid the edges of the glass bumping against any surface. This may result in the glass shattering.
- **CAUTION:**
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If you notice any sign of damage on any of the glass panes (such as chipping, or cracks), do not use the oven. Call your Authorised Service Centre or Customer Care.
- Make sure you replace the glass pane correctly. Do not use the oven without glass pane correctly in place.
- If the glass pane feels difficult to remove or replace, do not force it. Call your Authorised Repairer or Customer Care for help.

Note: service visits providing assistance with using or maintaining the oven are not covered by your warranty.

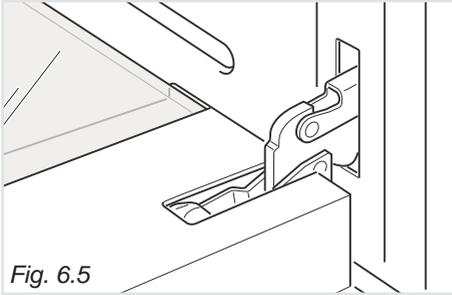


Fig. 6.5

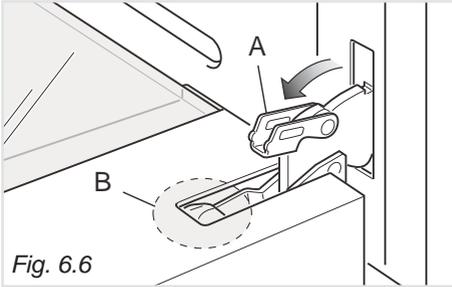


Fig. 6.6

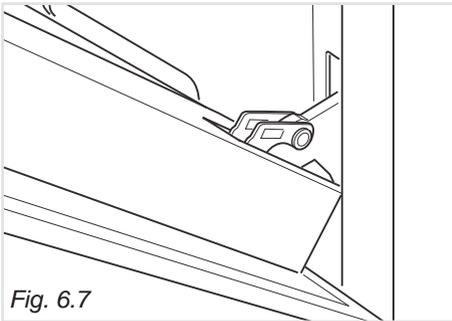


Fig. 6.7

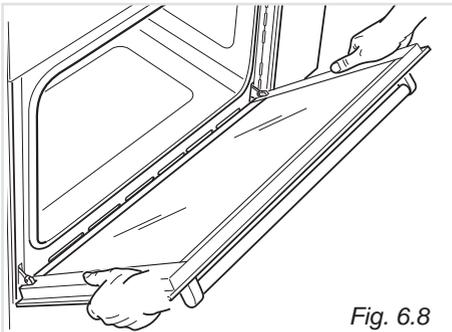


Fig. 6.8

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 6.5).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 6.6).
- Hold the door as shown in fig. 6.8.
- Gently close the door (fig. 6.7) until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (fig. 6.6).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 6.9).
- Rest the door on a soft surface.

Important!

Always keep a safe distance from the door hinges, paying special attention to position of your hands.

If the door hinges are not correctly hooked, they could unhook and close suddenly and unexpectedly with risk of injury.

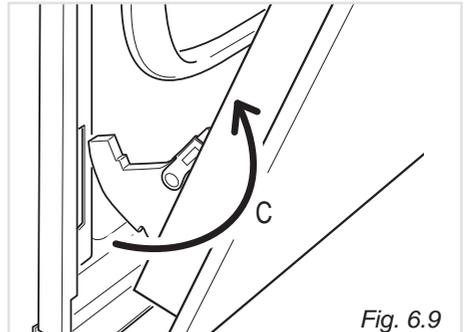
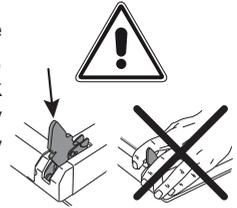


Fig. 6.9

REMOVING THE INNER PANE OF GLASS

The oven door is fitted with no. 2 panes:

- no. 1 outside;
- no. 1 inner.

To clean all panes on both sides it is necessary to remove the inner pane as follows:

REMOVE THE INNER GLASS RETAINER

1. Remove the oven door and place it on a soft surface.
IMPORTANT: The door shall be placed horizontally as per fig. 6.10.
2. Press down on both tabs to release the glass retainer.
3. Remove the glass retainer.

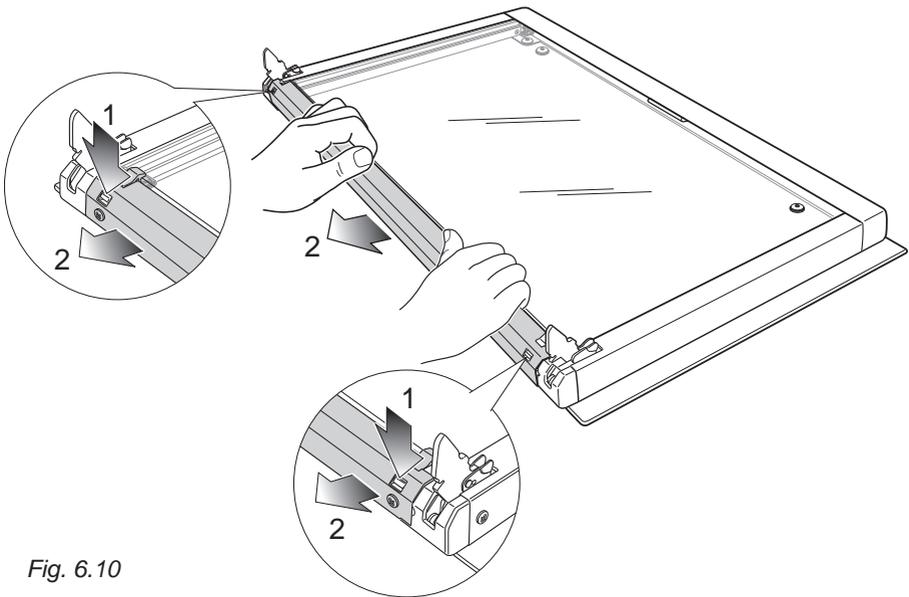


Fig. 6.10

REMOVE THE INNER GLASS PANE

Lift and remove the inner pane slightly, as shown in the figure 6.11.

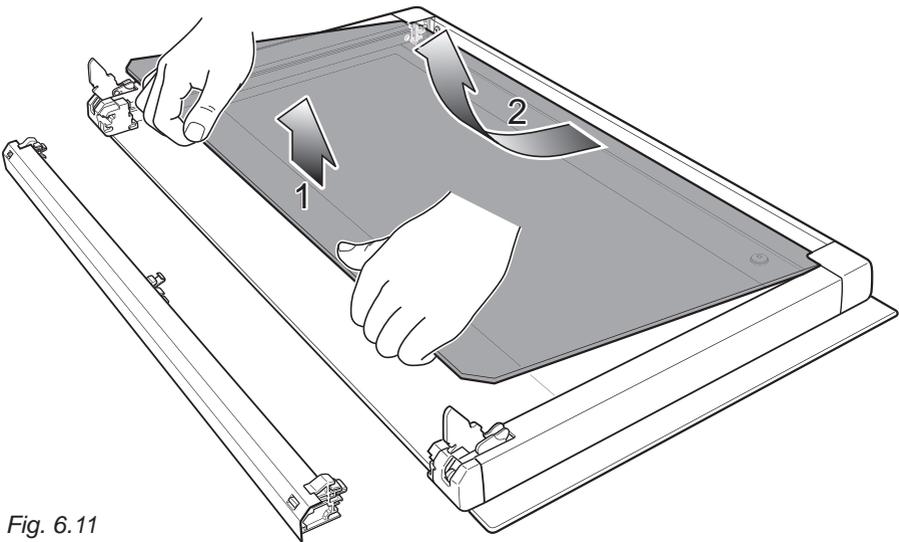


Fig. 6.11

AFTER CLEANING, REPLACE THE INNER GLASS PANE

When replacing the inner glass pane, make sure that:

- you replace the pane correctly, as shown. The pane must be in the position described below in order to fit into the door and to ensure that the appliance operates safely and correctly.
 - you take extra care not to bump the edges of the glass against any object or surface.
 - you do not force the pane into place. If you are experiencing difficulties replacing the pane, remove it and start the process again from the beginning. If this still does not help, call Customer Care.
 - check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
 - Check that the gasket "A" is in place (fig. 6.12). If not, correctly place the gasket in the top edge of the inner glass (in the centre).
1. Insert the inner glass pane in the uppermost pair of grooves and push it slightly (arrow 1 in figure 6.12).
 2. Gently lower into place (arrow 2 in figure 6.12).

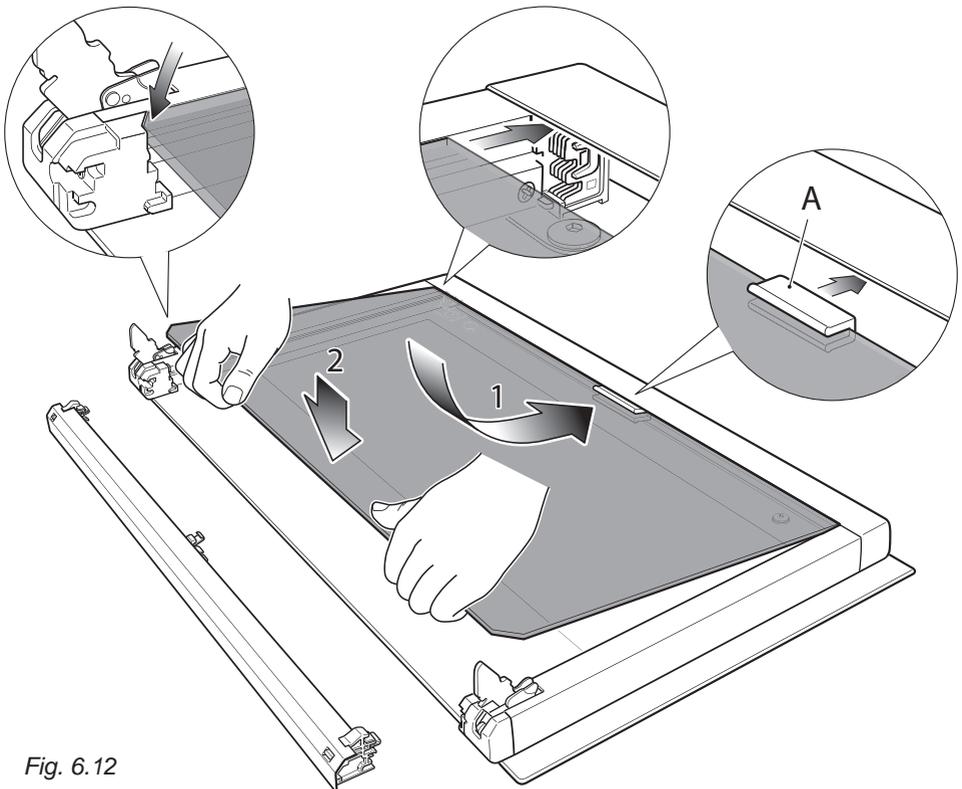


Fig. 6.12

REPLACE THE GLASS RETAINER

1. Position the glass retainer, as shown in the figure 6.13. It should sit on the bottom edge of the outer glass. Check that the clamps "M" are not deformed or damaged.
2. Gently push the glass retainer back into place. You should be able to hear the tabs on both sides click as they lock the glass retainer in.

Important !

Make sure the glass retainer is correctly and firmly in place and that the glass pane is secure.

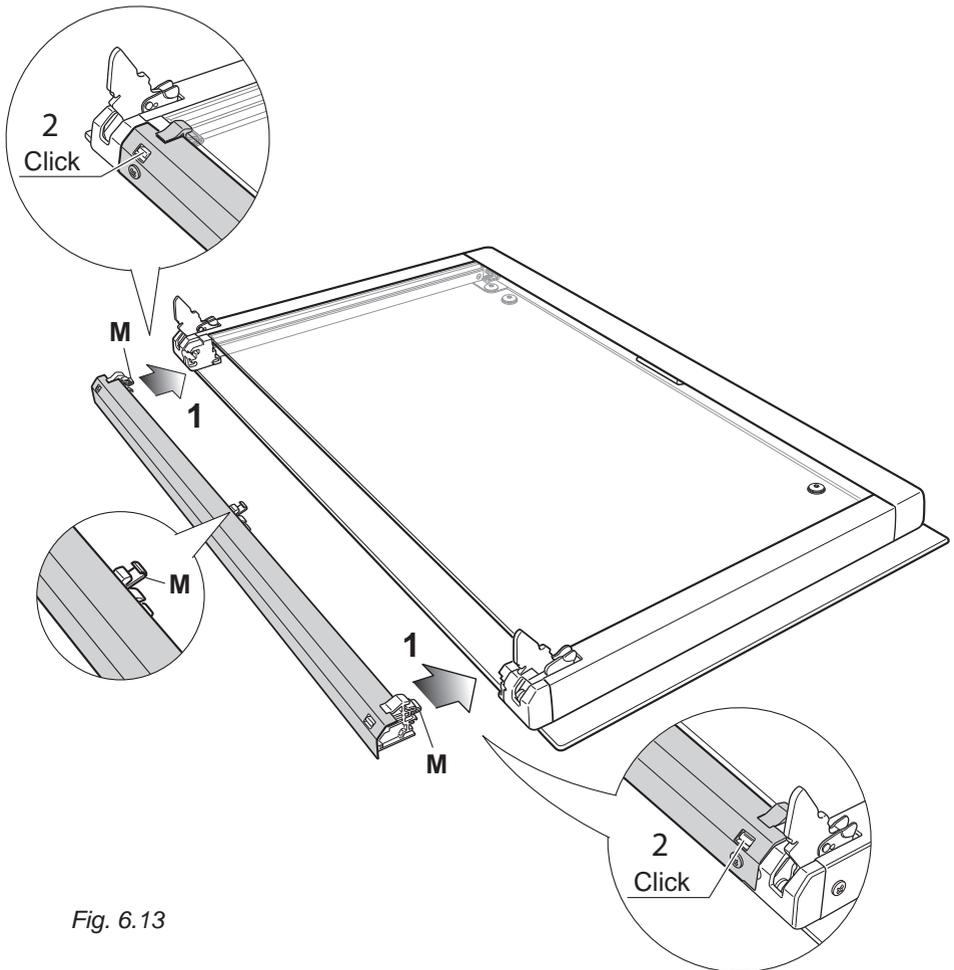
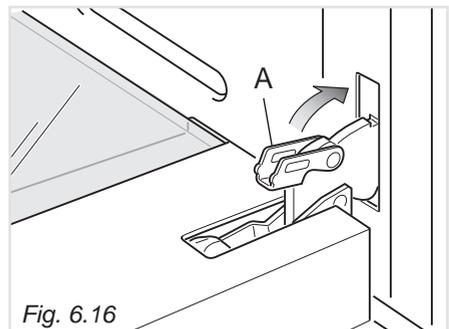
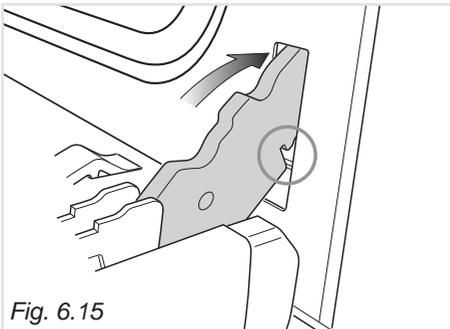
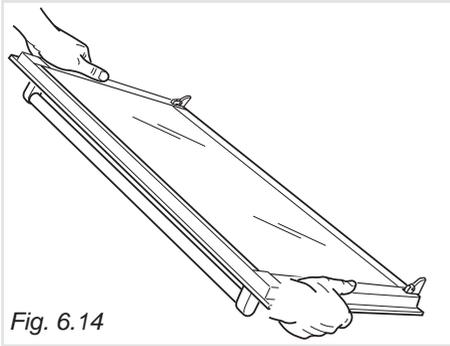


Fig. 6.13

REFIT THE DOOR

1. Hold the door firmly (fig. 6.14).
2. Insert the hinge tongues into the slots, making sure that the groove drops into place as shown in the figure 6.15.
3. Open the door to its full extent.
4. Fully close the levers "A" on the left and right hinges, as shown in the figure 6.16.
5. Close the door and check that it is properly in place.



Advice for the Installer

IMPORTANT

- Cooker installation and regulation must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS **and in compliance with the local safety standards**. Failure to observe this rule will invalidate the warranty.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the cooker.**

7

INSTALLATION

LOCATION

The appliance must be kept no less than 50 mm away from any side wall which exceed the height of the hob surface (fig. 7.1).

Curtains must not be fitted immediately behind appliance or within 500 mm of the sides.

The appliance must be housed in heat resistant units.

The walls of the units must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.

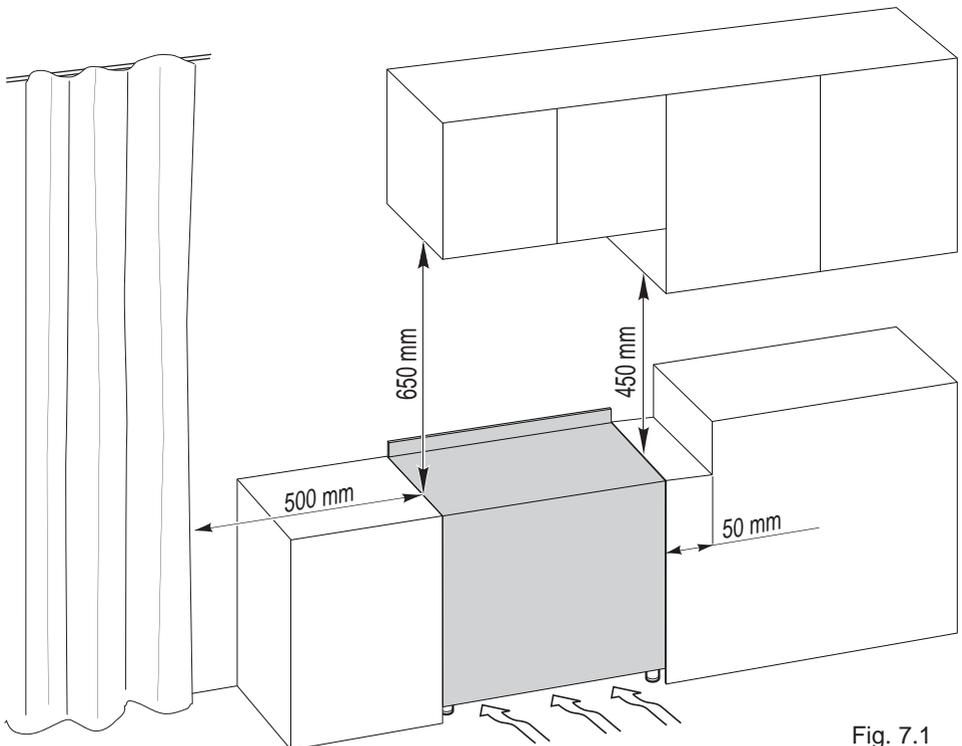


Fig. 7.1

BACKGUARD

Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 7.2).

- The backguard "C" can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- Remove the two spacers "A" and the screw "B" from the rear of the cooktop.
- Assemble the backguard as shown in figure 7.2 and fix it by screwing the central screw "B" and the spacers "A".

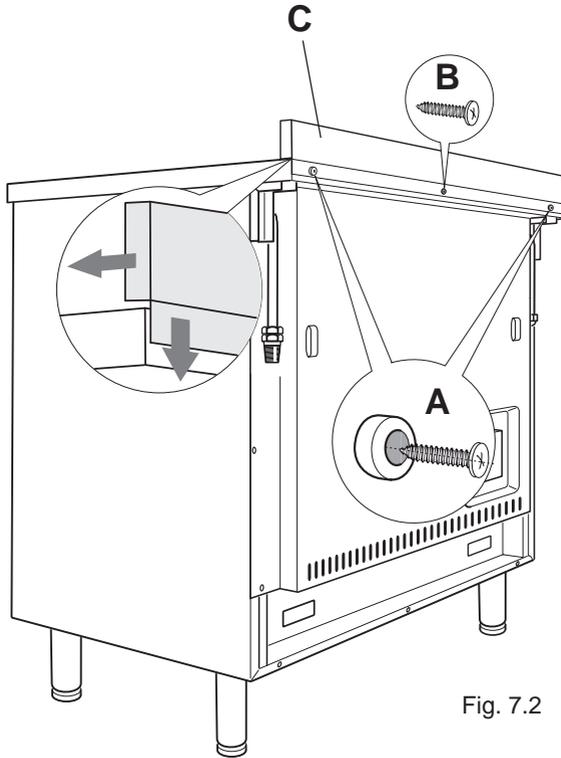


Fig. 7.2

FITTING THE ADJUSTABLE FEET

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use.

Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.

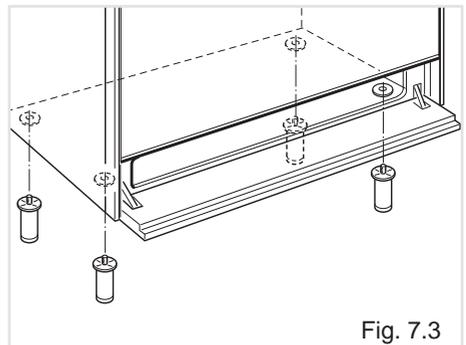


Fig. 7.3

MOVING THE COOKER

WARNING

When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 7.4).

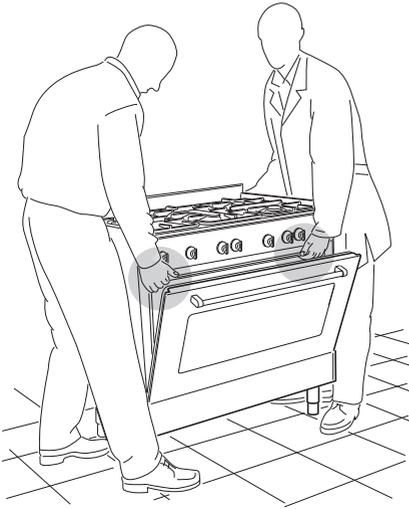


Fig. 7.4

WARNING

Be careful! **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 7.5).

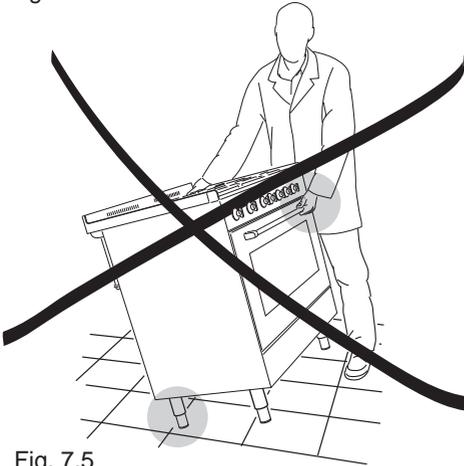


Fig. 7.5

WARNING

When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 7.6). Lift feet clear of floor (fig. 7.4).

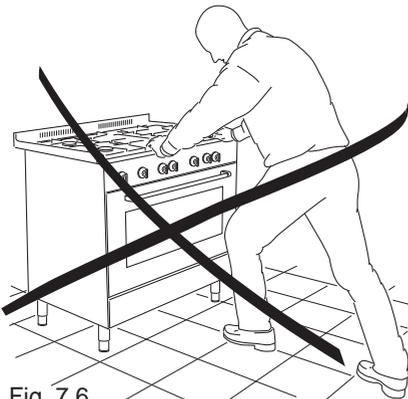


Fig. 7.6

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 7.7)

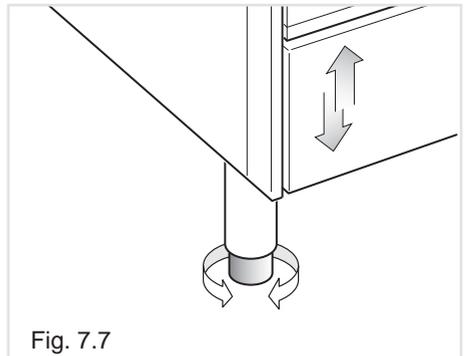


Fig. 7.7

ANTI-TILT BRACKET

Warning: This appliance must be restrained to prevent accidental tipping by fitting a bracket to the rear of the appliance and securely fixing it to the wall.

To fit the anti-tilt bracket:

1. After you have located where the cooker is to be positioned, mark on the wall the place where the 2 screws of the anti-tilt bracket have to be fitted. Please follow the indications given in fig. 7.8.
2. Drill two 8 mm diameter holes in the wall and insert the plastic plugs supplied. Important! Before drilling the holes, check that you will not damage any pipes or electrical wires.
3. Loosely attach the anti-tilt bracket with the 2 screws supplied.
4. Move the cooker to the wall and adjust the height of the anti-tilt bracket so that it can engage in the slot on the cooker's back, as shown in fig. 7.8.
5. Tighten the screws attaching the anti-tilt bracket.
6. Push the cooker against the wall so that the anti-tilt bracket is fully inserted in the slot on the cooker's back.

Attention!

When sliding the cooker into place pay special attention not to trap the power supply cable in the stability bracket.

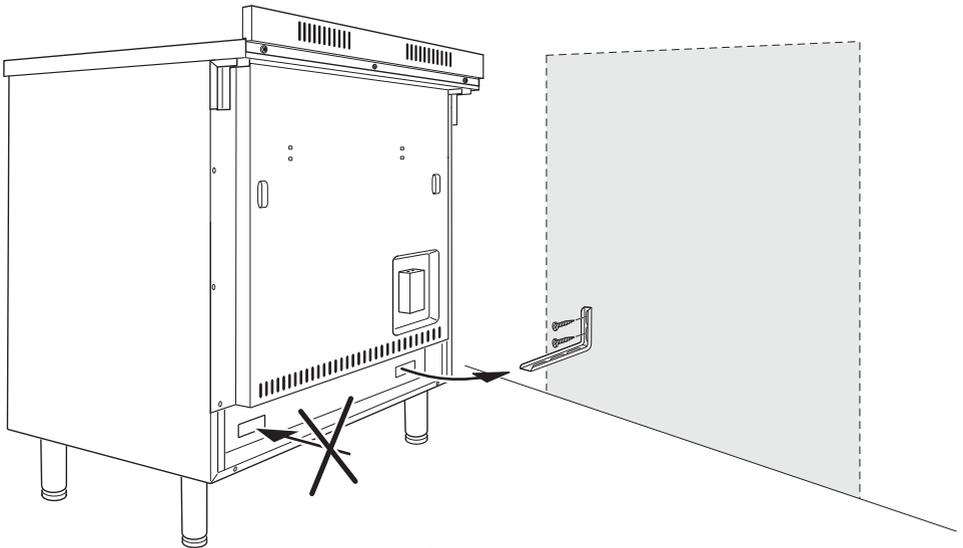


Fig. 7.8

IMPORTANT: The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions. Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause injury to persons or animals etc.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The cooker can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the cooker has been installed, the switch must always be accessible.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system, call an expert.

He should also check that the domestic electrical system is suitable for the power absorbed by the appliance.

IMPORTANT: this cooker must be connected to a suitable double pole control unit adjacent to the cooker.

WARNING!

This appliance must be earthed.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

The connection of the appliance to earth is mandatory. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

CONNECTION OF THE POWER SUPPLY CABLE

- Unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks “A” (fig. 8.1).
- Unscrew the screw “D” and open completely the cable clamp “E” (figs. 8.2 - 8.3 - 8.4).
- Position the U bolts “F” onto terminal board “G” (figs. 8.2 - 8.3 - 8.4) according to the diagrams in fig. 8.5.
- Connect the phase, neutral and earth wires to terminal board “G” according to the diagrams in fig. 8.5.
- Strain the feeder cable and block it with cable clamp “E” (by screwing screw “D”).
- Close the terminal block cover (check the two hooks “A” are correctly hooked).

IMPORTANT: To connect the power supply cable **DO NOT** unscrew the screws fixing the cover plate behind the terminal block.

WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.

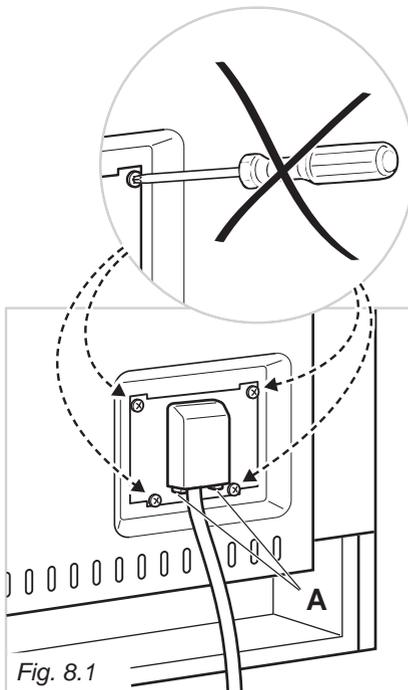


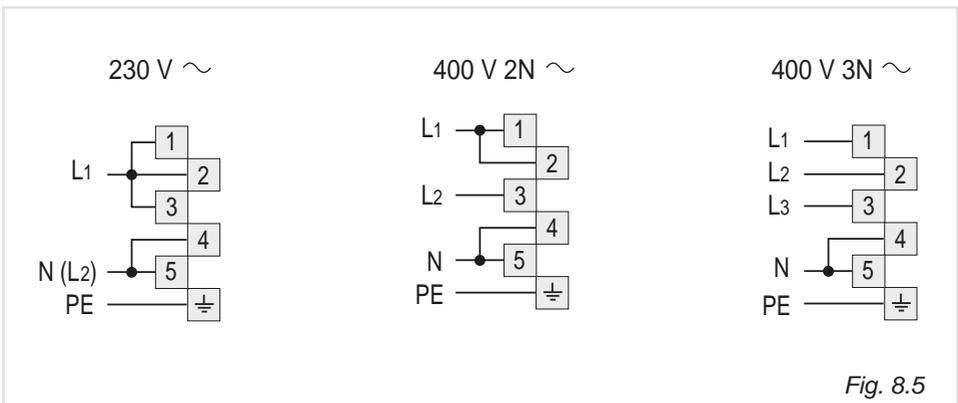
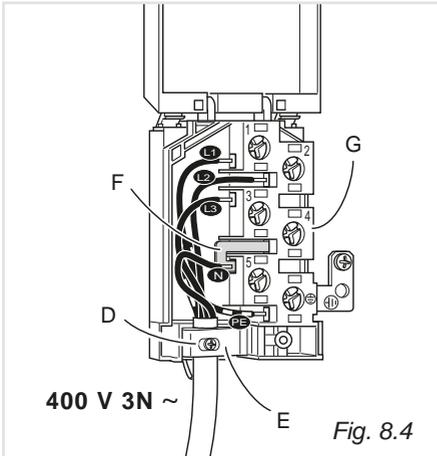
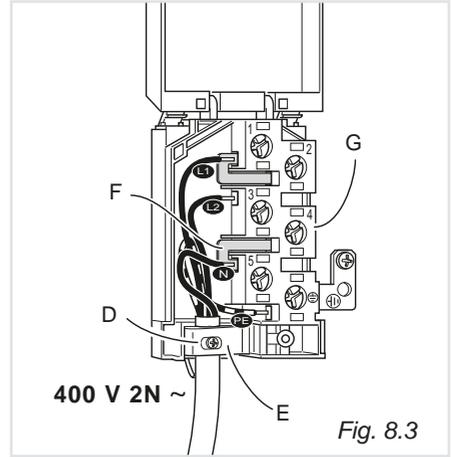
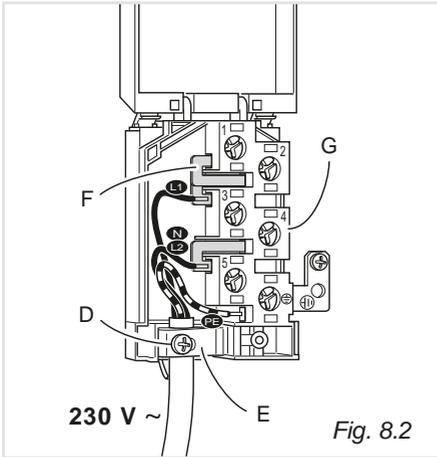
Fig. 8.1

FEEDER CABLE SECTION “TYPE H05RR-F or H05VV-F”

230 V ac	3 x 4 mm ² (**)
400 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
400 V 2N ac	4 x 4 mm ² (**)

(**) Connection with wall box connection.

- Diversity factor applied.
- A diversity factor may be applied to the total loading of the appliance only by a suitably qualified person.



De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

Der Hersteller kann nicht für Druck- oder Schreibfehler in diesem Handbuch verantwortlich gemacht werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen, ohne die grundsätzliche Funktion und die Sicherheit des Geräts zu beeinträchtigen, die er aus technischen oder kommerziellen Gründen für notwendig erachtet, ohne das dies vorher bekannt gegeben wird.

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'imprimerie, qui peuvent se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans que cela ne porte préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue de la sûreté, d'introduire dans ses articles, à n'importe quel moment et sans préavis, tous les changements éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative.

The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

M-SYSTEM