

NL Nederland

Gebruiksaanwijzing FORNUIS EN OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing, 1
PAS OP, 2
Beschrijving van het apparaat-Aanzichttekening, 5
Beschrijving van het apparaat-Bedieningspaneel, 6
Installatie, 7
Starten en gebruik, 9
Gebruik van de oven, 9
De kookzones, 13
Voorzorgsmaatregelen en advies, 14
Onderhoud en verzorging, 16
Servicedienst, 15

FR Français

Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi, 1
ATTENTION, 2
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 5
Description de l'appareil-Tableau de bord, 6
Installation, 17
Mise en marche et utilisation, 19
Utilisation du plan de cuisson, 23
Utilisation du four, 23
Précautions et conseils, 24
Nettoyage et entretien, 25
Assistance, 26

BG Български

Инструкции за употреба ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА И ФУРНА

Резюме

Инструкции за употреба, 1
ВНИМАНИЕ, 2
Описание на уреда-Общ преглед, 5
Описание на уреда- Управляващ панел, 6
Инсталиране, 27
Пуск и експлоатация, 29
Използване на фурната, 29
Котлони, 33
Предпазни мерки и препоръки, 34
Поддръжка и почистване, 35
Техническо обслужване, 36

DE Deutsch

Bedienungsanleitungen HERD UND OFEN

Inhalt

Bedienungsanleitungen, 1
ZUR BEACHTUNG, 2
Beschreibung des Geräts-Übersicht, 5
Beschreibung des Geräts-Schalttafel, 6
Installation, 37
Inbetriebnahme und Benutzung, 39
Gebrauch des Ofens, 44
Gebrauch des Kochfeldes, 43
Vorsichtsmaßnahmen und Tipps, 44
Pflege und Wartung, 45
Hilfe, 46

SK Slovensky

Návod na použitie SPORÁK S RÚROU

Obsah

Návod na použitie, 1
UPOZORNENIE, 2
Popis zariadenia-Celkový pohľad, 5
Popis zariadenia-Ovládací panel, 6
Inštalácia, 47
Uvedenie do činnosti a použitie, 49
Použitie rúry, 49
Režimy pečenia, 53
Opatrenia a rady, 54
Starostlivosť a údržba, 55
Servisná služba, 56

NL PAS OP

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet.

Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken.

Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht.

Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan.

U moet **NOOIT** proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

PAS OP: Als het oppervlak van de glaskeramische kookplaat gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden. Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Verwijder eventuele geknoeiide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

! Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.

FR ATTENTION

ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut **JAMAIS** essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau !

Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

ATTENTION ; risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

В никакъв случай не използвайте парочистачки или машини под високо налягане за почистване на уреда.

ВНИМАНИЕ: Уредът и неговите открити части се нагриват много при употреба.

Бъдете особено внимателни и не докосвайте нагревателните елементи.

Не допускате деца под 8 години близо до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

Този уред може да се ползва от деца, навършили 8 години, и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и при липса на опит и познания, ако въпросните лица са под подходящо наблюдение или са инструктирани за безопасното боравене с уреда и осъзнават свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

ВНИМАНИЕ: Безконтролното оставяне на съдове с мазнина или олио на котлона може да бъде опасно и да доведе до пожар.

НИКОГА не се опитвайте да угасите пламък / пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъка например с капак или огнеупорно одеяло.

ВНИМАНИЕ: Опасност от пожар: не оставяйте предмети по готварските повърхности.

ВНИМАНИЕ: Ако повърхността на стъклокерамичния плот е дукната, изключете уреда, за да избегнете евентуални токови удари.

Не използвайте абразивни продукти и остри метални шпатули за почистване на стъклената вратичка на фурната, защото може да надраскат повърхността, което да доведе до счупване на стъклото.

Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако такова е налично) може да се нагорещи.

Почистете евентуалните течности по капака, преди да го отворите. Не затваряйте стъкления капак (ако има такъв) при все още загрети газови котлони или електрическа плоча.

ВНИМАНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

! При поставяне на решетката внимавайте фиксаторът да е на задната страна на гнездото

и да е обърнат нагоре .

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß.

Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten.

Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

ZUR BEACHTUNG: Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.

NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.

ZUR BEACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.

ZUR BEACHTUNG: Sollte die Glaskeramioberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden. Verwenden Sie zur Reinigung der Glasstür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen. Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte. Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen. Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.

! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

UPOZORNENIE: Toto zariadenie a jeho prístupné asti dosahujú počas použitia veľmi vysokú teplotu.

Je potrebné venovať pozornosť a zabrániť styku s výhrevnými lánkami.

Udržujte deti mladšie ako 8 rokov v dostatočnej vzdialenosti, ak nie sú pod neustálym dohľadom.

Toto zariadenie môže byť použité deťmi staršími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami bez skúseností a znalostí, ktoré sa nachádzajú pod náležitým dohľadom, alebo ktoré boli poučené ohľadne použitia zariadenia bezpečným spôsobom a ktoré si uvedomujú súvisiace nebezpečenstvo. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Operácie istenia a údržby nesmú byť vykonávané deťmi bez dohľadu.

UPOZORNENIE: Ponechanie šporáku s ohrievanými tukmi a olejmi môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY nie je potrebné hasiť plameň/požiar vodou, ale je potrebné vypnúť zariadenie a zakryť plameň napríklad vekom alebo hydrofóbnou dekou.

UPOZORNENIE: Riziko požiaru: Nenechávajte predmety na varných povrchoch.

UPOZORNENIE: Ak je sklokeramický povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste predišli prípadnému úrazu elektrickým prúdom.

Nepoužívajte abrazívne výrobky ani ostré kovové špachtle na istenie sklenených

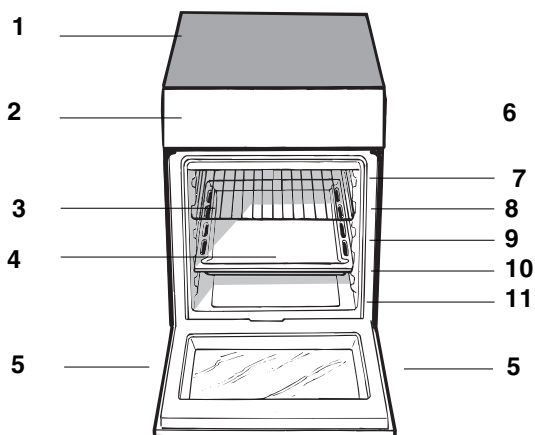
dvierok rúry, pretože by mohli poškrabať povrch a spôsobiť tak prasknutie skla.

Vnútorne povrchy zásuvky (ak je súčasťou) by sa mohli ohriať na vysokú teplotu. Nikdy nepoužívajte na istenie zariadenia parné istiace zariadenia alebo zariadenia s vysokým tlakom.

Pred otvorením krytu zotrite prípadné tekutiny, ktoré sa na hornom nachádzajú. Nezavarájte sklenený kryt (ak je súčasťou), ak sú plynové horáky alebo elektrická platňa ešte teplé.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že zariadenie je vypnuté, aby sa zabránilo možnosti zásahu elektrickým prúdom.

! Pri vložení mriežky sa uistite, že sa doraz nachádza v zadnej časti priehlbiny a je obrátený smerom nahor.



BG Описание на уреда Общ преглед

- 1 Електрически котлони/ Стъклокерамичен котлони
- 2 Командно табло
- 3 Решетка
- 4 Тава
- 5 Регулируеми крачета
- 6 ВОДАЧИ за двата
- 7 Положение 5
- 8 Положение 4
- 9 Положение 3
- 10 Положение 2
- 11 Положение 1

NL Aanzichttekening Aanzichttekening

1. Elektrische kookplaat/ Keramische kookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Ovenrek
4. Lekplaat of bakplaat
5. Stelschroeven
6. Geleiders van de roosters
7. stand 5
8. stand 4
9. stand 3
10. stand 2
11. stand 1

DE Beschreibung des Gerätes Geräteansicht

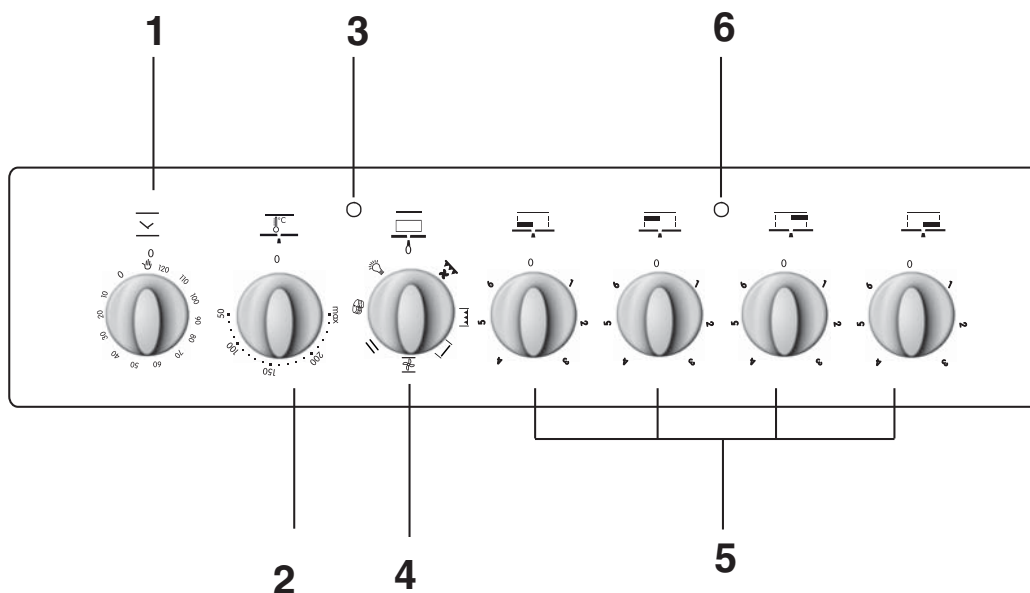
- 1 Elektrische Kochzone/ Glaskeramik-Kochfeld
- 2 Bedienfeld
- 3 Einschub BACKOFENROST
- 4 Einschub FETTPFANNE
- 5 Höhenverstellbarer Stellfuß
- 6 GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
- 7 position 5
- 8 position 4
- 9 position 3
- 10 position 2
- 11 position 1

FR Description de l'appareil Vue d'ensemble

1. Table de cuisson électrique/ Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE5
5. Pied de réglage
6. GLISSIÈRES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1

SK Popis zariadenia Celkový pohľad

1. Elektická varná doska / Sklokeramická varná doska
2. Ovládací panel
3. Police rúry v podobe mriežky
4. Zberná nádoba alebo varná plocha
5. Nastaviteľné nožičky alebo nohy
6. VODIACE LIŠTY PRE POSUVNÉ ROŠTY
7. poloha 5
8. poloha 4
9. poloha 3
10. poloha 2
11. poloha 1



NL

Aanzichttekening Bedieningspaneel

1. Knop TIMER
2. THERMOSTAATKNOP
3. PROGRAMMAKNOP
4. Controlelampje THERMOSTAAT
5. Knoppen KOOKPLATEN
6. Controlelampje WERKING KOOKPLATEN

DE

Beschreibung des Gerätes Bedienfeld

1. Drehschalter TIMER
2. Drehschalter THERMOSTAT
3. Schalter zur Wahl der Backofenfunktionen
4. Betriebskontrollleuchte THERMOSTAT
5. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
6. Betriebskontrollleuchte Elektrokochzonen

FR

Description de l'appareil Tableau de bord

1. Manette du MINUTEUR
2. Manette du THERMOSTAT
3. Manette PROGRAMMES
4. Voyant lumineux thermostat
5. Manette de la plaque électrique
6. Voyant de fonctionnement de la plaque électrique

SK

Popis zariadenia Ovládací panel

1. Otočný gombík casovaca
2. Otočný gombík termostatu
3. Otočný gombík pre volbu
4. Kontrolka termostatu
5. Otočné ovládače PLATNÍ
6. Kontrolka PLATNÍ

BG

Описание на уреда Управляващ панел

1. TIMER копчето
2. Бучка термостат
3. ключа за избор
4. Светлинен индикатор на термостата
5. Копчето за управление на електрически котлон
6. Светлинен индикатор на електрически котлон

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

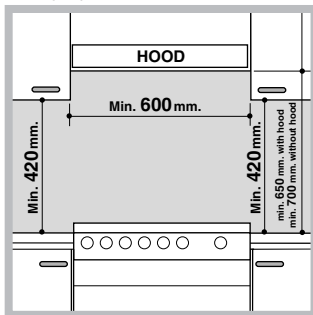
Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer of de wand die in contact komt met de achterzijde van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 200 mm van het apparaat vandaan



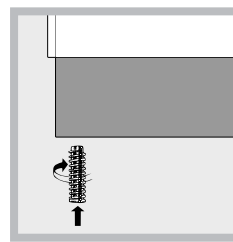
worden geplaatst;

- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn. Deze afstand moet 700 mm zijn als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal

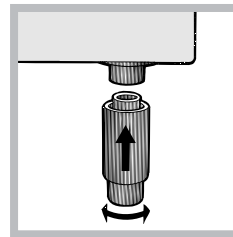
(zie afbeelding);

- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten



Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).

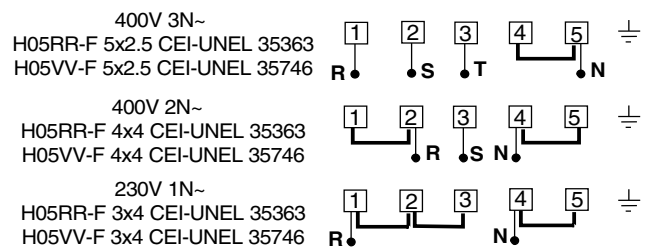


De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgezet.

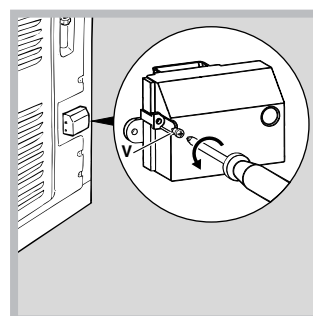
Elektrische aansluiting

Monteren voedingskabel

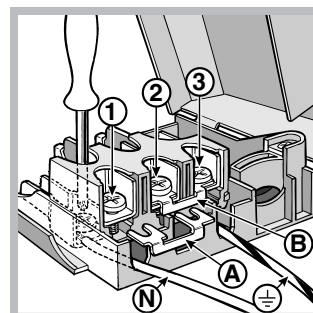
Het snoer wordt afgemeten op basis van het soort elektrische aansluiting dat gebruikt wordt volgens het volgende aansluitingsschema:



De voedingskabel in werking stellen:




1. Draai de schroef V van de klemmenstrook los en trek aan het deksel om hem te openen (zie afbeelding).



2. plaats de verbindingkabel A (zie afbeelding) volgens het bovenvermelde aansluitingsschema. De klemmenstrook is ingesteld voor een eenfasige 230V aansluiting: de klemmen 1, 2 en 3 zijn met elkaar verbonden; de draadbrug 4-5 bevindt

zich aan de onderkant van de klemmenstrook.

3. Plaats de geleiders N en  zoals aangegeven in het schema (zie afbeelding) en stel een verbinding tot stand door de schroeven van de klemmetjes goed vast te draaien.

4. plaats de resterende draden in de klemmetjes 1-2-3 en draai de schroeven vast.

5. bevestig de voedingskabel aan de speciale kabelklem.

6. sluit het deksel van de klemmenstrook m.b.v. de schroef V.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(zie tabel Technische gegevens). Het apparaat moet direct op het elektriciteitsnet worden aangesloten d.m.v. een meerpolige schakelaar met een minimum opening tussen de contacten van 3 mm, die zich tussen het apparaat en het elektriciteitsnet bevindt. De schakelaar moet aangepast zijn aan de aangegeven belasting en voldoen aan de normen NFC 15-100 (de aarding mag niet door de schakelaar onderbroken worden). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van hoger dan 50°.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:



- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als de stekker niet overeenkomt met de contactdoos moet u zich wenden tot een erkende installateur voor de vervanging ervan. Gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen	breedte 42,4 cm hoogte 34,0 cm diepte 39,1 cm
Inhoud	57l
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm hoogte 23 cm diepte 44 cm
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
Keramikplaat Links voor Links achter Rechts achter Rechts voor Maximum vermogen keramikplaat	1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGIE LABEL en ECODESIGN	EU richtlijn nr. 65/2014 met integratie van richtlijn 2010/30/EU. EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 60350-1 reglement, EN 50564 reglement EN 60350-2 reglement Energieverbruik convector Natuurlijk - verwarmingsfunctie: _____ Traditioneel _____ Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convector - verwarmingsfunctie:  Gebak oven
	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 04/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2002/96/EEG

Data plaat -is in de flap of na de ovenruimte is geopend, aan de linker wand in de oven.

Gebruik van de oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Vóór gebruik is het absoluut noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.

2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand 0 te zetten;

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven in werking is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

Dit licht gaat aan als u de PROGRAMMAKNOP op een stand zet die niet "0" is. Hij blijft aan totdat de oven in werking is. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.


Het gebruik van de timer einde kooktijd

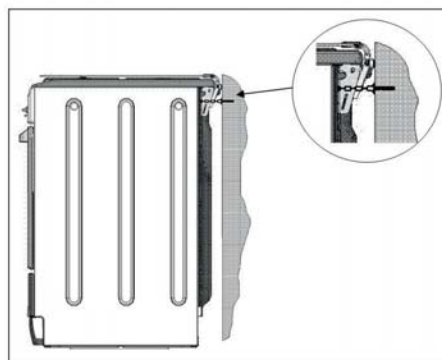
1. U moet allereerst de wekker opladen door de knop TIMER EINDE KOOKTIJD bijna 360° rechtsom te draaien.

2. Draai de knop weer linksom en stel de gekozen tijd in. Zorg ervoor dat de minuten die zijn aangegeven op de knop TIMER EINDE KOOKTIJD samenvallen met de vaste aanwijzer op het bedieningspaneel.

3. Als de tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en gaat de oven uit.

4. Als de oven uit is kan de timer einde kooktijd als gewone kookwekker worden gebruikt.

! Als u de oven handmatig wilt gebruiken, en dus de timer einde kooktijd wilt uitschakelen, moet u de knop TIMER EINDE KOOKTIJD tot aan het symbool  draaien.



Veiligheidsketen

! Om per ongeluk kantelen van het apparaat te voorkomen, bijvoorbeeld doordat een kind op de ovendeur klimt, MOET de bijgeleverde veiligheidsketting geïnstalleerd worden. Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die door middel van een (niet bijgeleverde) schroef aan de muur achter het apparaat bevestigd moet worden, op dezelfde hoogte als waarop de ketting aan het apparaat bevestigd is. Kies de schroef en het schroefanker in overeenstemming met het soort materiaal van de muur achter het apparaat. Als de kop van de schroef een kleinere diameter dan 9 mm heeft, moet een sluitring worden gebruikt. Op een betonnen muur moet een schroef met een diameter van minstens 8mm en 60mm lengte gebruikt worden. Zorg ervoor dat de schroef bevestigd wordt aan de achterkant van het fornuis en de muur, zoals in de afbeelding getoond wordt, zodat de schroef na installatie gespannen is en parallel aan het niveau van de vloer is.

Programma's



Programma GEBAK OVEN

Temperatuur: naar keuze tussen de 50°C en Max.
Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien, zodat een gelijkmatige zachte warmte wordt gecreëerd.

Deze functie is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (in het bijzonder taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 hoogtes tegelijkertijd wilt koken. Enkele voorbeelden: soesjes, zoete en hartige koekjes, bladerdeeg, gegratineerde groenten, enz...



Traditioneel

Temperatuur: naar keuze tussen de 50°C en Max.
In deze stand gaan de onderste en bovenste verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke, ouderwetse oven, nu voorzien van een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele statische oven blijft onovertroffen voor ovenschotels die bestaan uit twee of meer ingrediënten zoals b.v.: groente met spareribs, stokvisschotel, rijst met kalfsvlees, enz.... U bereikt bovendien zeer goede resultaten bij de bereiding van schotels op basis van rund- of kalfsvlees: stoofvlees, goulash, wild, varkenshaas, enz... die langzaam gaar gekookt en bedropen moeten worden. Het is ook het beste systeem voor het bakken van taarten en koekjes, gestoofde vruchten en voor het koken in speciale ovenpannen. Bij het koken in de statische oven gebruikt u slechts één ovenrooster, aangezien bij meerdere roosters de temperatuur slecht verdeeld zou worden. Bij gebruik van meerdere roosters kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenkant en de onderkant op elkaar afstemmen. Als meer boven- of onderwarmte vereist is, zet u de schotel hoger of lager in de oven.



Heteluchtoven

Temperatuur: naar keuze tussen de 50°C en Max.
De verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat werken. Aangezien de warmte in de hele oven constant en gelijkmatig is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. U kunt ook verschillende gerechten tegelijkertijd koken, mits de kooktijden gelijk zijn. Het is mogelijk 2 rekken tegelijk te gebruiken volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk "Tegelijkertijd op meerdere niveaus koken".

Deze functie is vooral geschikt voor gegratineerde gerechten of gerechten die een nogal lange kooktijd nodig hebben, zoals b.v.: lasagne, macaroni, gebraden kip en aardappels enz. Goede resultaten krijgt u ook met braadstukken, aangezien de goede

verspreiding van de temperatuur het mogelijk maakt lagere temperaturen te gebruiken, wat ervoor zorgt dat minder vleessappen verloren waardoor het braadstuk mals blijft en minder aan gewicht verliest. De heteluchtoven is aan te raden voor het stoven van vis, waarbij slechts weinig vetten dienen te worden gebruikt, zodat de vorm en de smaak van de vis bewaard blijven.

Desserts: uitstekend geschikt voor taarten die moeten rijzen.

De heteluchtfunctie kan ook worden gebruikt voor het snel ontdooien van wit of rood vlees of brood, op een temperatuur van 80°C. Voor het ontdooien van fijnere gerechten zet u de temperatuur op 60°C of gebruikt u alleen het circuleren van de koude lucht met de thermostaatknop op 0°C.



Programma OVEN BOVEN

Temperatuur: naar keuze tussen de 50°C en Max.
Het bovenste verwarmingselement gaat aan.
Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van een gerecht.



Programma GRILL

Temperatuur: naar keuze tussen de 50°C en Max.
Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het braadspit gaat draaien.
De rechtstreekse hoge temperatuur van de grill bruint onmiddellijk het vlees aan de buitenkant waardoor het vocht niet meer kan ontsnappen en het vlees van binnen mals blijft. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben: kalfs- en runderbiefstuk, entrecote, filet, hamburger etc.
Houd de ovendeur half open gedurende het koken, behalve als u het braadspit gebruikt.
U vindt enkele voorbeelden in de paragraaf "Praktische kooktips".



Geventileerde Grill

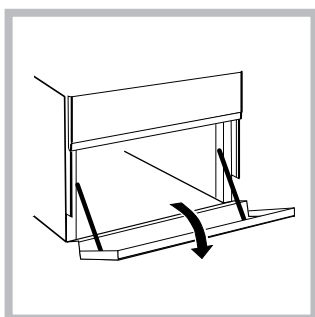
Temperatuur: naar keuze tussen de 50°C en 200°C.
Het bovenste centrale verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant van de gerechten wordt zo vermeden en de warmte dringt beter door naar de binnenkant. U verkrijgt uitstekende resultaten met de geventileerde grill bij het bereiden van vlees- en groentespiesjes, worstjes, spareribs, lamskoteletten, kip, kwartels, varkenshaas enz...

De geventileerde grill is onovertroffen voor het koken van moten zeebaars, tonijn, zwaardvis, gevulde inktvis, enz...

! Bij het gebruik van de functies OVEN BOVEN, GRILL en GEVENTILEERDE GRILL moet de ovendeur dicht zijn.

! Bij de functies OVEN BOVEN en GRILL raden wij u aan het rooster op stand 5 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen. Bij de functie GEVENTILEERDE GRILL raden wij u aan het rooster op stand 2 of 3 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen.

Ovenlade




Onderin de oven zit een ruimte die kan worden gebruikt voor het bewaren van accessoires of pannen. Om de lade te openen draait u hem naar beneden toe (zie afbeelding).

! Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste lade.

! De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

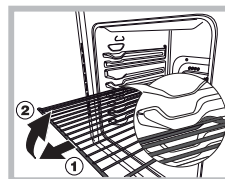
Tegelijkertijd op meerdere niveaus koken

Als u twee rooster dient te gebruiken kiest u het programma  GEVENTILEERD. Dit is het enige geschikte programma voor deze kookwijze. U dient bovendien:

- de standen 1 en 5 niet te gebruiken: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.
- gebruik voornamelijk de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- als u gerechten wilt koken die verschillende tijden en temperaturen vereisen, stel dan een gemiddelde temperatuur in (zie Kooktabel oven) en plaats het fijnere gerecht op de vierde stand.

Haal het gerecht dat minder tijd nodig heeft als eerste uit de oven.

- als u pizza bakt op meer dan één stand met een temperatuur van 220°C, zorg er dan voor de oven minstens 15 minuten voor te verwarmen. Over het algemeen duurt de bereiding op stand 4 iets langer: we raden u aan eerst de pizza op de onderste stand uit de oven te halen en na enkele minuten die van stand 4.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.



BELANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkerings-systeem voor de grill dat het mogelijk maakt om de grill naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt(1).

Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

Kooktabel oven

Positie keuzeknop	Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrekken van beneden af	Voorverwarmen (minuten)	Positie thermostaatknop	Kooktijd (minuten)
Gebak	Taarten	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaarten	1	2/3	15	180	40-45
	Plumcake	0.7	3	15	180	40-50
	Cake	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Soesjes (op 3 roosters)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringue (op 3 roosters)	0.5	1-3-5	15	90	180
Statisch	Eend	1	3	15	200	65-75
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	3	15	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (krumeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35
Hetelucht	Pizza (op 2 roosters)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	50-60
	Gebraden kip + aardappels	1	2-4	10	180	60-75
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plumcake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Hartige taarten	1.5	3	15	200	25-30
Bovenkant Oven	Afmaken van een gerecht	-	3/4	15	220	-
Grill	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8-10
	Calamari- en garnalenspiesjes	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalfsbiefstuk	1	4	5	Max	15-20
	Koteletten	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Tosti's	n.º 4	4	5	Max	2-3
Hetelucht grill	Gegrilde kip	1.5	3	5	200	55-60
	Inktvis	1.5	3	5	200	30-35

! de kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. Bij koken onder de grill of heteluch-grill moet de lekplaat altijd op de 1ste stand vanaf beneden worden geplaatst.

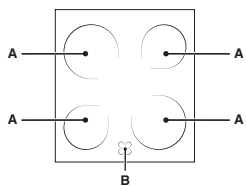
Gebruik van de glaskeramische kookplaat

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

De kookzones in- en uitschakelen

Voor het inschakelen van een kookzone drukt u de bijbehorende knop rechtsonder. Om hem uit te schakelen draait u de knop linksom tot aan "0". Het aangaan van het controlelampje van de ELEKTRISCHE KOOKPLATEN geeft aan dat minstens één elektrische kookplaat aan is.

De kookzones



Op de kookplaat bevinden zich elektrische stralingselementen. Tijdens de werking worden rood:

- A. De kookzone.
- B. Het controlelampje

van de warmte: dit geeft aan dat de temperatuur in de betreffende kookzone hoger is dan 60°C, ook in het geval het stralingselement uit staat maar nog warm is.

Kookzones met stralingselementen

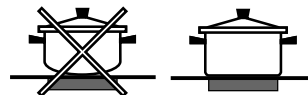
De belangrijkste eigenschappen lijken op die van het gasfornuis: snelle reactie op de bediening en onmiddellijk zichtbaar worden van de stroomsterkte.

Draai de overeenkomstige knop rechtsonder van 1 naar 6.

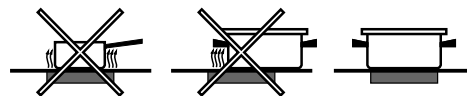
Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoeveelheden, minestrone enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen

Praktische tips voor het gebruik van de kookplaat

- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle hitte wordt benut;



- controleer dat de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog is: de pannen zullen zo optimaal op het kookgedeelte aansluiten waardoor zowel pannen als kookvlak langer mee zullen gaan;
- vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;
- laat nooit een kookgedeelte zonder pan erop aanstaan, het zou kapot kunnen gaan.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- De kookplaat van glaskeramiek is bestand tegen temperatuurwisselingen en stoten. Desalniettemin kunnen scherpe voorwerpen of messen het oppervlak van de kookplaat breken. Als dat gebeurt dient u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact te halen, u tot een bevoegde installateur te wenden en het gebruik van originele onderdelen te eisen. Het niet in acht nemen van bovengenoemde aanwijzingen kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat mag niet buitenshuis worden geïnstalleerd, zelfs niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk om het bloot te stellen aan regen en onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- Houd kleine kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand • staan als het apparaat niet wordt gebruikt.

- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer nooit het apparaat zelf te repareren als het kapot gaat. Reparaties die worden uitgevoerd door niet erkende vaklui kunnen persoonlijk letsel of verdere beschadigingen aan het apparaat veroorzaken. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen of onkundige personen onbewaakt het fornuis kunnen gebruiken.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. U kunt oude apparaten laten ophalen of afgeven bij de reinigingsdienst of, indien dit door de landelijke wetten wordt voorzien, ze bij aanschaf van eenzelfde soort nieuw product, inleveren bij de verkoper ervan. Alle belangrijkste fabrikanten van huishoudelijke apparaten zijn actief bij het beheer van verzamel- en verwijderingsystemen van afgedankte apparatuur.

Energiebesparing en milieubehoud

- Houdt bij de functie GRILL altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.

- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden.
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de "uitgesteld koken" optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.
- Gebruik de residuele warmte van uw ovenplaat optimaal door de gietijzeren platen 10 minuten en keramiek ovenplaten 5 minuten voor het einde van uw bereidingstijd uit te schakelen.
- De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner zijn, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.
- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen.
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen.
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

Het apparaat uitschakelen

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Het reinigen van de oven

! Gebruik voor het schoonmaken geen stoomapparaten.

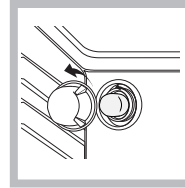
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauwwarm is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de ovendeur met producten en sponzen die niet schuren, en droog het af met een zachte doek. Gebruik geen schurende producten of scherpe metalen raspjes omdat deze het glas zouden kunnen krassen en doen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Het bedieningspaneel moet worden gereinigd met een niet schurende spons of een zachte doek.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje

1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).
2. Verwijder het lampje en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting E 14.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats en sluit de oven weer aan op het elektrische net.



Reinigen van de glaskeramische kookplaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

- Voor een normale reiniging is het voldoende de kookplaat af te nemen met een vochtige spons en hem daarna met keukenpapier te drogen.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd). Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt zodat de etensresten niet aankoeken. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten dat u in een sopje doopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Als de plaat is schoongemaakt, kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming; het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauwwarm (niet warm) of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	Waar het te krijgen is
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

Reinigen van het roestvrij staal

Roestvrij staal kan vlekken vertonen als er langere tijd kalkhoudend water of fosforhoudende schoonmaakmiddelen op hebben gelegen. We raden u dus aan alles goed af te spoelen en te drogen.

Service

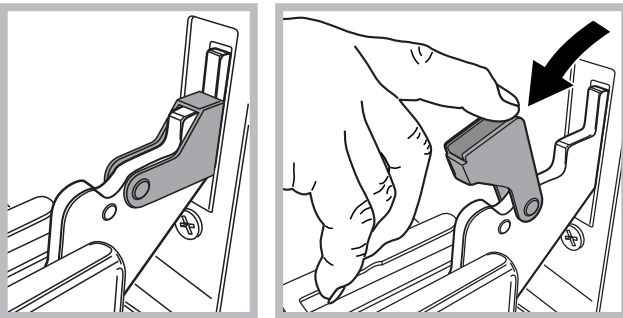
Dit dient u door te geven:

- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

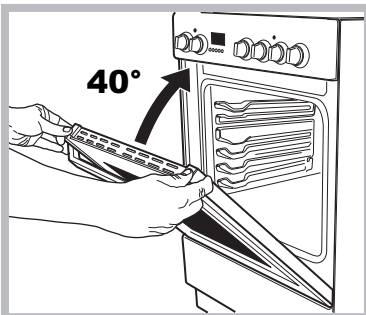
Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

Demonteren en weer monteren van de ovendeur

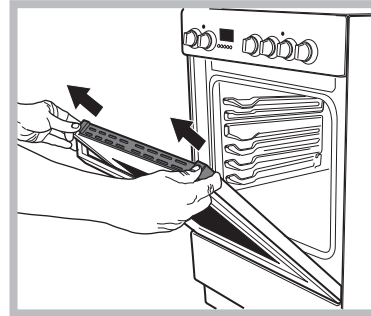
1. Open de deur
2. Laat de haken van de scharnieren van de ovendeur helemaal naar achter draaien (zie foto)



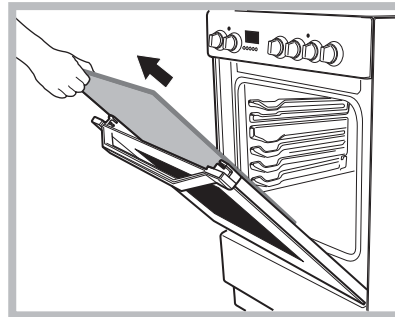
3. Sluit de deur tot de uiterste stand van de haak (de deur blijft ongeveer 40° geopend) (zie foto)



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



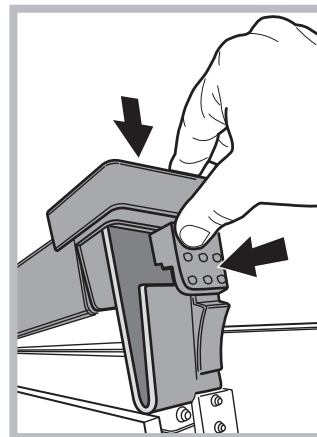
5. Verwijder de glazen plaat en reinig de plaat zoals aangegeven in het hoofdstuk: "Onderhoud en verzorging".



6. Plaats de glazen plaat weer terug.

WAARSCHUWING! De oven mag niet worden gebruikt als de glazen plaat aan de binnenzijde is verwijderd!
WAARSCHUWING! Als u de glazen plaat aan de binnenzijde weer in elkaar zet, dient u het paneel goed op zijn plaats te schuiven zodat de waarschuwingstekst niet achterstevoren staat en goed te lezen is.

7. Plaats het profiel weer terug: wanneer het onderdeel juist geplaatst is hoort u een klikgeluid.
8. Open de deur volledig.



9. Sluit de haakbouten weer (zie foto)
10. Nu kan de deur volledig gesloten worden en de oven voor normaal gebruik gestart worden.

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de cet appareil.

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

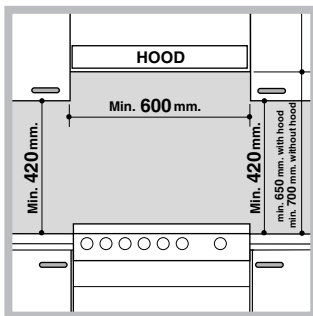
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

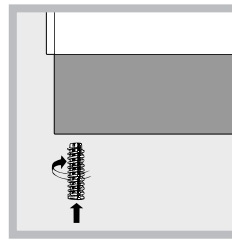
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément



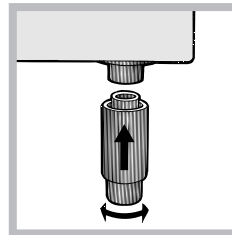
suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).

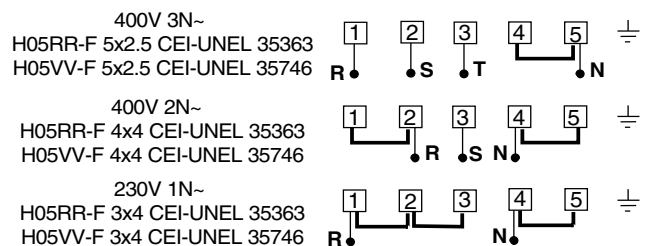


Montage des pieds* par encastrement sous la base.

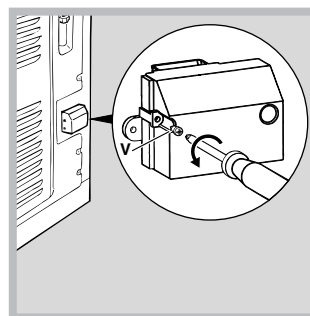
Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

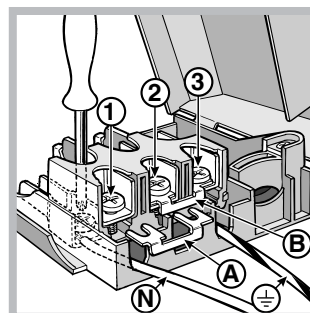
Le cordon doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé selon le schéma de connexion suivant :



Pour monter le câble d'alimentation :



1. Dévisser la vis V du bornier et tirer le couvercle pour l'ouvrir (voir figure).



2. positionner le cavalier de raccordement A (voir figure) selon le schéma de connexion illustré plus haut. Le bornier est prévu pour raccordement monophasé 230 V : les bornes 1, 2 et 3 sont reliées les unes aux

autres; le pont 4-5 se trouve dans la partie inférieure du bornier.

3. Positionner les conducteurs N et \perp conformément au schéma (voir figure) et effectuer le raccordement en serrant à fond les vis des bornes.

4. positionner les fils restants sur les bornes 1-2-3 et serrer les vis.

5. fixer le câble d'alimentation dans le serre-câble prévu.

6. fermer le couvercle du bornier et visser la vis V.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).

L'appareil doit être branché directement au secteur, il faut donc prévoir un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Ce dispositif doit être dimensionné à la charge indiquée et être conforme aux normes NFC 15-100 (le conducteur de mise à la terre ne doit pas être interrompu par le dispositif). Le câble d'alimentation doit être installé de manière à ce qu'il n'ait contact, en aucun point, avec des températures dépassant 50°C.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si la prise n'est pas compatible avec la fiche, faire appel à un technicien agréé pour procéder à son remplacement. Ne jamais utiliser de rallonges ou de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

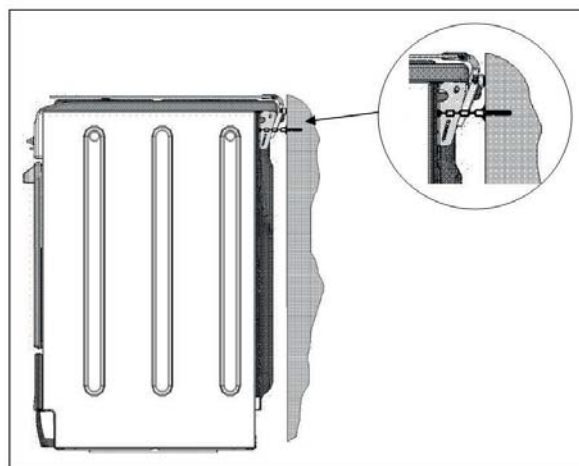
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

La chaîne de sécurité

! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.



Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide de la manette THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :


- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- stopper la cuisson en amenant le bouton PROGRAMMES sur 0 ;

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale que le four est en marche. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

il s'allume dès que la manette est dans une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est branché. Si la manette est amenée sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Utiliser le programmateur fin de cuisson

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis en faisant marche arrière, sélectionner le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du repère fixe du tableau de bord.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint.
4. Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme une simple minuterie.





! Pour utiliser le four en fonctionnement manuel, c'est-à-dire sans programmateur fin de cuisson, amener le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du symbole .

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES	
Dimensions	largeur 42,4 cm hauteur 34,0 cm profondeur 39,1 cm
Volume	57l
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm hauteur 23 cm profondeur 44 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
Plan de cuisson vitrocéramique Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit Absorption Max. plans de cuisson vitrocéramique	1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION	Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE. Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-1 Norme EN 50564 Norme EN 60350-2 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : <input type="checkbox"/> Tradition <input type="checkbox"/> Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : <input type="checkbox"/> Four Pâtisserie 
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/EC du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 04/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/EEC

L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).

Programmes



Programme **FOUR PÂTISSERIE**

Température : au choix entre 50°C et Max.

Mise en marche de l'élément chauffant arrière ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats comme les gâteaux levés et certains petits-fours sur 3 niveaux en même temps.

Quelques exemples: choux à la crème, biscuits sucrés et salés, friands, biscuit roulé et légumes gratinés, etc.....

Tradition

Température : au choix entre 50°C et Max.

En effectuant ce choix, on obtient le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch aux pommes de terre, veau au riz etc... On obtient des résultats tout aussi excellents pour des plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. En cas d'utilisation du four statique, ne cuire que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisir le niveau qui permet de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfourner, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que l'on désire plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.



Four Ventilé

Température : au choix entre 50°C et Max.

Mise en marche des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. On peut ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivre les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson groupée sur plusieurs niveaux".

C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, permet

notamment d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction convient aussi à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment.

Desserts : des gâteaux levés réussis à coup sûr.

La fonction "ventilé", réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionner une température de 60°C ou n'utiliser que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.



Programme **CHALEUR VOÛTE**

Température : au choix entre 50°C et Max.

La résistance de voûte est branchée.

Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.



Programme **GRIL**

Température : au choix entre 50°C et Max.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur ainsi que du tournebroche.

La température plutôt élevée et directe du gril permet de saisir immédiatement les viandes évitant ainsi qu'elles ne durcissent en perdant leur jus. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc...

Cuisiner porte du four entrebâillée sauf dans le cas de cuisson au tournebroche.

Des exemples d'utilisation sont fournis dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".



Grill Ventilé

Température : au choix entre 50°C et 200°C.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...

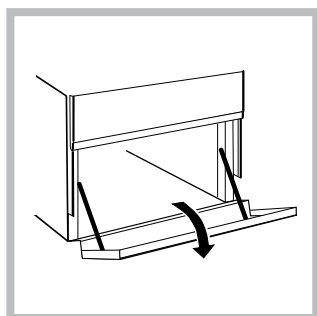
Quant aux poissons, le gril ventilé n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérrou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

! Les cuissons CHALEUR VOÛTE, GRIL et GRIL VENTILÉ doivent avoir lieu porte fermée.

! En cas de cuisson en mode CHALEUR VOÛTE ou GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRIL VENTILE, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

Niche inférieure

Une niche ménagée au-dessous du four peut être utilisée pour entreposer des accessoires ou des




casseroles. Pour ouvrir le volet, le faire pivoter vers le bas (voir figure).

! Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

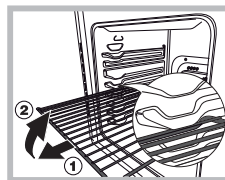
! Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y

en a un) peuvent devenir chaudes.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

En cas de cuisson sur deux niveaux, se servir du programme  VENTILE car c'est le seul prévu pour ce type de cuisson. Mieux vaut en outre :

- ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.
- utiliser surtout les gradins 2 et 4 et placer au gradin 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- en cas de cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisir une température intermédiaire entre les deux conseillées (voir Tableau cuisson au four) et enfourner les plats plus délicats au gradin 4. Sortir du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide.
- lors de la cuisson de pizza sur plusieurs niveaux à une température de 220°C, mieux vaut préchauffer le four pendant 15 minutes. Normalement, la cuisson au gradin 4 exige davantage de temps : il est par conséquent conseillé de sortir du four d'abord la pizza placée au niveau inférieur et de laisser cuire celle du gradin 4 quelques minutes de plus.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Tableau de cuisson au four

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tartes aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1-3-5	15	90	180
Statique	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Ventilé	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10	180	50-60
	Poulet rôti + pommes de terre	1	2-4	10	180	60-75
	Maquereaux	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Chaleur voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côtes de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n. 4	4	5	Max	2-3
Gril ventilé	Poulet grillé	1.5	3	5	200	55-60
	Seiches	1.5	3	5	200	30-35

! Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.

En cas de cuisson au gril ou au gril ventilé, placez toujours la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas.

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".

L'allumage du voyant de fonctionnement des PLAQUES ÉLECTRIQUES signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants

électriques radiants. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :

A. Le foyer
B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une

température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Foyers radiants

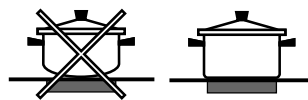
Ils se caractérisent par leurs propriétés qui rappellent celles du gaz : une prompte réponse aux commandes et une visualisation immédiate de la puissance.

Tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre de 1 à 6.

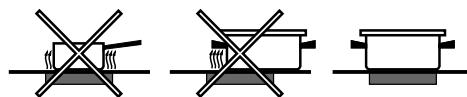
Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (f la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe ;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible ;



- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.

Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. Attention, ne pas oublier que des lames ou des ustensiles de cuisine pointus peuvent casser la surface du plan de cuisson. En cas de cassure, débrancher immédiatement l'appareil du secteur, faire appel à un service après-vente agréé et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité. Il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné..**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- Garder les enfants à distance.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position ●.

- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne jamais essayer de réparer l'appareil soi-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer des dommages ou entraîner d'autres défauts de fonctionnement. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Empêcher que des enfants ou des personnes inexpérimentées utilisent la cuisinière sans être surveillés.
- **Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les commerçants lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type. Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour la cuisson au GRIL, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.

- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Eteindre l'appareil

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

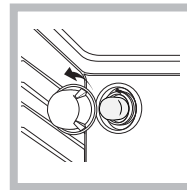
Nettoyage du four

- ! Ne pas utiliser de jet de vapeur pour le nettoyage.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte du four à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs et essuyer avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de matériaux rêches abrasifs ou de grattoirs métalliques aiguisés qui pourraient rayer la surface et briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, utiliser une éponge non abrasive ou un chiffon doux.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.

3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Il suffit de laver le plan de cuisson avec une éponge humide et de l'essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Il est recommandé d'effectuer ces opérations d'entretien quand l'appareil est tiède (pas chaud) ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Nettoyage de l'acier inox

Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Assistance

Lui indiquer :

- le modèle de l'appareil (Mod.)
- Son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil et/ou sur son emballage.

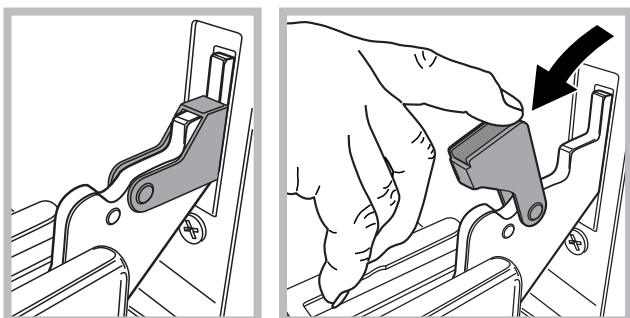
6. éliminer l'eau résiduelle hors de la cavité après le nettoyage de finition

Dans le cas du nettoyage à la vapeur fait après la cuisson particulièrement gras ou la saleté est difficile à enlever, vous pouvez être amené à compléter le nettoyage avec la méthode traditionnelle décrite dans le paragraphe précédent.

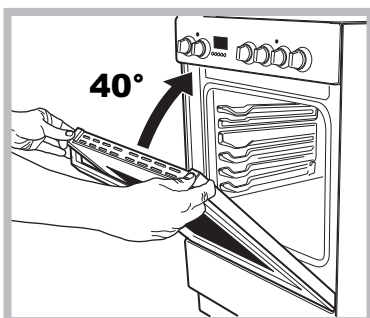
! Effectuer le nettoyage uniquement dans le four froid!

Démontage et remontage de la porte du four :

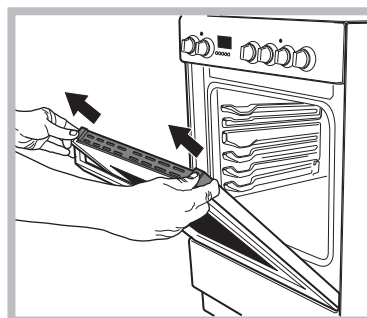
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



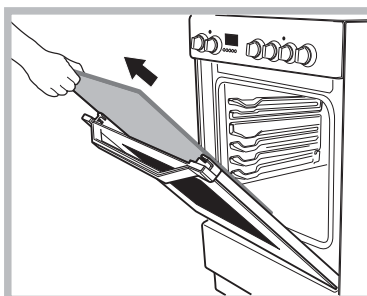
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien ».

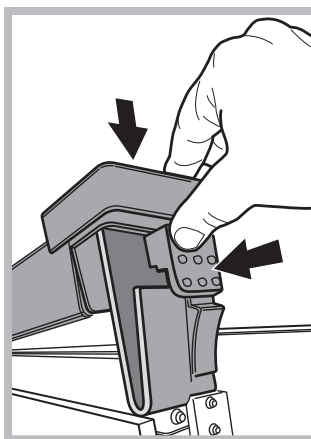


6. Remonter la vitre.

ATTENTION! Four ne doit pas être utilisé avec intérieure verre de portière enlevé!

ATTENTION! Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.
8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo).



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

! Важно е да съхранявате тази книжка, за да може да я използвате за справка във всеки момент. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите е заедно с него.

! Прочетете внимателно инструкциите: в тях има важни сведения за инсталирането, използването и безопасността при работа с уреда.

! Инсталирането на уреда трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно настоящите инструкции.

! Всяка операция по настройка или поддръжка трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.

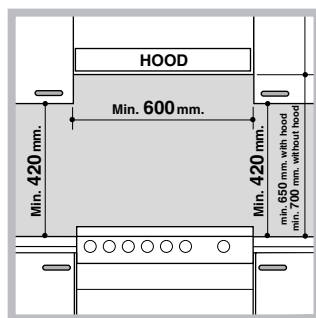
Позициониране и нивелиране

! Печката може да се инсталира до мебели, чиято височина не надвишава тази на готварския плот.

! Трябва да се уверите, че стената, която е в контакт със задната част на уреда, е изработена от незапалим и устойчив на топлина материал (Т 90°C).

За правилно инсталиране:

- поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностаино жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на мебелите, те трябва да бъдат поставени на поне 200 mm от уреда;



мебелите, те трябва да бъдат поставени на поне 200 mm от уреда;

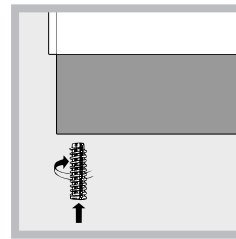
- ако печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да бъде на минимално разстояние от 420 mm от готварския плот.

Това разстояние трябва

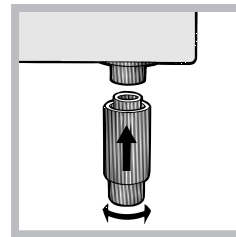
да бъде 700 mm, ако окачените шкафове са от запалим материал (виж фигура);

- не трябва да поставяте пердета зад печката или на разстояние от страничните и стени, по-малко от 200 mm;
- евентуални аспиратори трябва да бъдат инсталирани в съответствие с указанията от съответното ръководство с инструкции.

Нивелиране



Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завийте регулационните крачета, които се доставят в комплект, в предназначения за тях легла, разположени в ъглите в основата на печката (виж фигура).

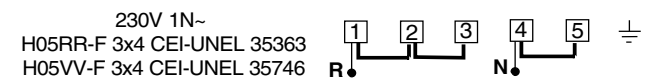
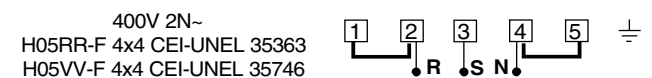
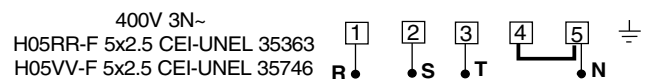


Крачетата* се монтират в слобка под основата на печката.

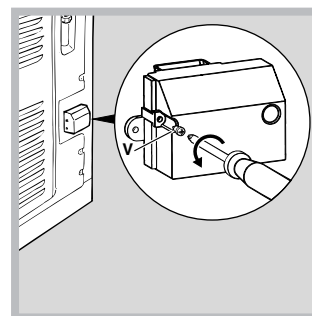
Електрическо свързване

Инсталиране на захранващия кабел

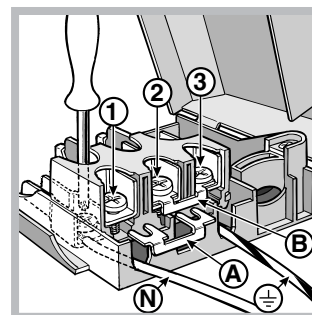
Кабелът се оразмерява в зависимост от вида на използваното електрическо свързване съгласно дадената схема на свързване.



За поставяне на захранващия кабел:



1. Развийте винта V от клемната кутия и издърпайте капачето, за да може тя да се отвори (виж фигура).



2. поставете свързващия накраиник A (виж фигура) в съответствие с приведената по-горе схема на свързване. Клемната кутия е с възможност за монофазно свързване от 230V: клемите 1,

- 2 и 3 са свързани една към друга; мостът 4-5 е разположен в долната зона на клемната кутия.
3. Поставете проводниците N и \perp съгласно схемата (виж фигура) и свържете, като затегнете докрай винтовете на клемите.
4. фиксирайте останалите проводници към клемите 1-2-3 и затегнете винтовете.
5. фиксирайте захранващия кабел в специалната придържаща скоба.
6. затворете капачето на клемната кутия чрез завиване на винта V.

Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

Монтирайте върху кабела нормализиран щепсел за електрическо натоварване, посочено на табелката с характеристики, която е поставена на уреда (виж таблица „Технически данни“).

Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използвайте многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на нормите NFC 15-100 (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

Преди да извършите свързването, уверете се, че:

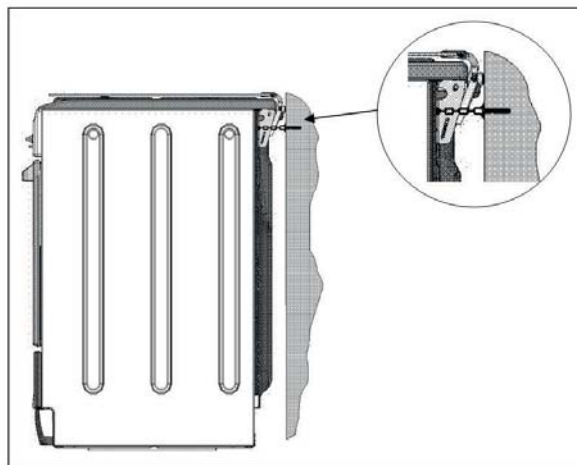
- контактът е заземен и е в съответствие със законовите разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на машината, означено на табелката с характеристиките;
- захранващото напрежение е в границите на стойностите, означени на табелката с характеристиките;
- контактът е съвместим с щепсела на уреда. Ако контактът не е съвместим с щепсела, обърнете се към оторизиран специалист за подмяната му. Не използвайте удължители и разклонители.

! Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът за електрически ток да са лесно достъпни.

! Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.

! Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизирани специалисти.

! **Предприятието-производител не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.**



безопасност верига

! За да се избегне случайно накланяне на уреда, например от катерещо се по вратичката на фурната дете, предоставената верига за обезопасяване ТРЯБВА да бъде монтирана.

Печката е снабдена с верига за обезопасяване, която да бъде прикрепена към стената зад уреда с винт (не се предоставя с печката), на същата височина, на която веригата е прикрепена към уреда. Изберете винт и дюбел според вида материал, от който е направена стената зад уреда. Ако главата на винта е с диаметър по-малък от 9 mm, трябва да използва пръстен. За бетонени стени се изисква винт с диаметър най-малко 8 mm и дължина 60 mm. **Уверете се, че веригата е прикрепена към задната стена на печката и към стената, както е показано на фигурата, така че след монтирането ѝ да е опъната паралелно спрямо нивото на пода.**

Използване на фурната

! При първото включване на фурната тя трябва да поработи празна за най-малко половин час при термостат на максимум и затворена врата. След това я изключете, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита на фурната вещества.

! Преди употреба трябва да отстраните изцяло пластмасовото покритие, поставено на страничните стени на уреда.

! Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото има риск да се повреди емайлът.

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ.
2. Изберете препоръчаната за програмата температура или температурата по желание чрез завъртане на превключвателя ТЕРМОСТАТ. В специалната таблица може да направите справка за списъка с програмите за печене и съответните им препоръчани температури (виж Таблица за печене във фурната).

По време на печенето винаги е възможно:


- да промените програмата за печене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ;
- да промените температурата чрез превключвателя ТЕРМОСТАТ;
- да прекъснете печенето чрез поставяне на превключвателя ПРОГРАМИ на положение 0;

! Винаги поставяйте съдовете върху решетката, доставена в комплекта.

Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ

Включването му показва, че фурната работи. Изгасва, когато вътре във фурната се достигне избраната температура. При това положение светлинният индикатор светва и изгасва поред, показвайки че термостатът работи и поддържа температурата постоянна.

Осветление на фурната

Осветлението се включва със завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ в положение, различно от "0". То остава включено, докато фурната работи. С избирането на  чрез превключвателя, осветлението се включва, без да се задейства никакъв загряващ елемент.

Използване на таймера

1. Първо трябва да активирате звуковия сигнал, като завъртите превключвателя ТАЙМЕР ЗА КРАЙ НА ПЕЧЕНЕТО на почти пълен оборот по посока на часовниковата стрелка.
2. Връщайки превключвателя назад в посока, обратна на часовниковата стрелка, задайте желаното време: избраните минути трябва да сочат маркера върху управляващия панел.
3. При изтичане на времето прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва.
4. Когато фурната е изключена, таймерът за край на печенето може да бъде използван за отброяване на минутите.







! За да използвате фурната при ръчен режим на работа, т.е. с изключен таймер за край на печенето, завъртете превключвателя ТАЙМЕР ЗА КРАЙ НА ПЕЧЕНЕТО в позиция .

ТАБЛИЦА С ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размери	дължина 42,4 cm височина 34,0 cm дълбочина 39,1 cm
Обем	57l
Полезни размери на чекмеджето за притопляне на храни:	дължина 42 cm височина 23 cm дълбочина 44 cm
Напрежение и честота на електрическото захранване:	виж фабричната табелка с техническите характеристики
Керамичен готварски плот Преден ляв котлон Заден ляв котлон Заден десен котлон Преден десен котлон Максимална консумирана мощност от керамичните котлони	1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
МАРКИРОВКА ЗА ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ и ЕКО ДИЗАЙН	Директива 65/2014/ЕС, включваща директива 2010/30/ЕС. Наредба 66/2014/ЕС, включваща Директива 2009/125/ЕС. Наредба EN 60350-1 Наредба EN 50564 Наредба EN 60350-2 од на енергия с естествена конвекция за загряване:  традиционен од на енергия декларация Клас на принудителна конвекция за загряване:  фурна, сладкарска. 
 	Този уред съответства на следните Европейски директиви: 2006/95/ЕС от 12.12.06 (Ниско напрежение) и последващите изменения - 04/108/ЕС от 15/12/04 (Електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/ЕЕС

Табела с данни, се намира от вътрешната страна на капака или, след отделението на фурната е отворена, на

Програми



Програма **ФУРНА СЛАДКАРНИЦА**

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Задният нагревателен елемент се задейства и влиза в действие вентилаторът, осигурявайки деликатна и равномерна топлина вътре във фурната.

Тази функция се препоръчва за приготвяне на деликатни ястия, по-специално на сладкиши, които се нуждаят от втасване, и някои „дребни“ ястия, които се приготвят едновременно и на 3 нива. Някои примери за това са: бини, сладки и солени бисквити, соленики от многолистно тесто, бисквитено руло и дребно настъргани зеленчуци и т.н.

Традиция

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. В това положение се включват двата нагревателни елемента - горният и долният. Това е класическата фурна „на баба“, при която обаче разпределението на температурата и ограничаването на разходите са на изключително високо ниво. Статичната фурна остава ненадмината при приготвяне на ястия, чиито продукти се състоят от две или повече съставки, които съставят едно цялостно блюдо, напр.: свински ребърца със зеле, треска по испански, чироз по анконски, телешки гърди с ориз и т.н. Отлични резултати се постигат при приготвянето на ястия на основата на говеждо или телешко месо, като: говеждо печено, винен кебап, гулаш, дивеч, агнешки бут, свинско бонфиле и т.н., които се пекат на бавен огън с постоянно прибавяне на течност. При всички случаи, това е най-добрият начин за печене на сладкиши и плодове, както и при използването на специални затворени съдове за печене на фурна. При печене на статична фурна използвайте едно единствено ниво, тъй като на повече нива температурата няма да бъде разпределена равномерно. Използвайки различните възможни нива, бихте могли да разпределите количеството топлина между долната и горната част. Ако при печенето се нуждаете от повече топлина отдолу или отгоре, използвайте съответно долните или горните нива.



Вентилирана фурна

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Долният и кръглият нагревателен елемент се задействат заедно с вентилатора. Тъй като топлината е постоянна и равномерно разпределена в цялата фурна, въздухът изпича и зачервява ястието равномерно във всичките точки. Можете да печете едновременно и различни по същността си ястия, стига температурата на печене да е близка. Възможно е използването на максимално 2 нива едновременно при спазване на указанията, приведени в параграф „Едновременно печене на

повече нива“.

Тази функция се препоръчва особено за ястия с образуване на коричка или изискващи доста дълго печене, например: лазаня, бъркани макарони, печено пиле с картофи и т.н. Особено добри резултати се постигат и при печене на месо, тъй като по-доброто разпределение на температурата позволява да се пече при по-ниска температура, което намалява загубата на влага, поддържайки по този начин месото по-меко и намалявайки по-малко неговото тегло. Вентилираната фурна е особено подходяща за приготвянето на риба, с прибавяне на много малко подправки, като по този начин неиният външен вид и вкус се запазват.

Десерти: сигурни резултати се постигат при изпичането на торти с набухватели.

Функцията „вентилирана“ фурна може да бъде използвана също така и за бързо размразяване на бели или червени меса, хляб, чрез задаване на температура 80 °C. За размразяването на по-деликатни храни можете да настроите фурната на 60°C или да използвате само циркулацията на студен въздух, като поставите превключвателя на термостата на 0°C.



Програма **ФУРНА ОТГОРЕ**

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Включете горния нагревателен елемент. Тази функция може да бъде използвана за доизпичане.



Програма **ГРИЛ**

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Включете горния нагревателен елемент и грила. Доста високата температура и директно нагриване на грила позволяват незабавното повърхностно зачервяване на месата, което, възпрепятствайки отделянето на влага, ги запазва по-крехки отвътре. Печенето на грил е особено подходящо за онези ястия, които се нуждаят от висока повърхностна температура: телешки и говежди пържоли, контрафиле, филе, хамбургери и т.н. Печенето се извършва при полуотворена врата на фурната, с изключение на случаите, когато се пече на грил.

Някои примери за употреба са приведени в параграф „Практически съвети при печене“.



Програма **ВЕНТИЛАТОРЕН ГРИЛ**

Температура: по желание в интервала между 50°C и 200°C.

Включете горния централен нагревателен елемент и задействайте вентилатора. Към еднопосочното излъчване на топлина се прибавя и принудителната циркулация на въздуха във вътрешността на фурната. Това възпрепятства повърхностното изгаряне на ястията, давайки възможност за

правилно проникване на топлината. Превъзходни резултати се постигат при използването на вентилаторния грил за приготвянето на шишчета от месо и зеленчуци, наденици, свински ребърца, агнешки котлети, пиле „ала дявола“, пълненици със салвия, свинско филе и т.н.

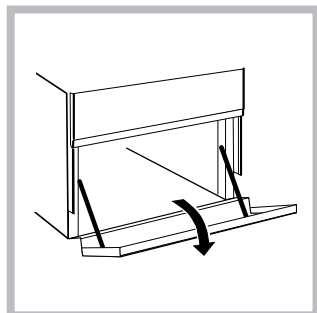
По отношение на рибата, вентилираният грил е ненадминат при печенето на костур, риба тон, риба меч, пълнена сепия и т.н.

! Печенето за програми ФУРНА ОТГОРЕ, ГРИЛ и ВЕНТИЛИРАН ГРИЛ трябва да се извършва при затворена врата.

! За програми на печене ФУРНА ОТГОРЕ и ГРИЛ грилът се поставя в положение 5, а тавичката за събиране на отделяните при печене продукти (сокове и/или мазнини) - в положение 1. При печене ВЕНТИЛИРАН ГРИЛ грилът се поставя в положение 2 или 3, а тавичката за събиране на отделяните при печене продукти - в положение 1.

Долно отделение


Под фурната се намира отделение, което може да бъде използвано за съхранение на аксесоари или тенджери.. За да отворите вратичката му, трябва да



я завъртите надолу (виж фигура).
! Не поставяйте запалими материали в долното отделение.

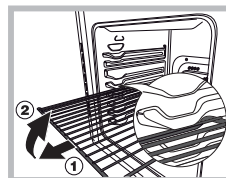
! Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако има такова) може да се нагорещи.

Едновременно печене на повече нива

Ако е необходимо да се използват две нива, използвайте програмата  ВЕНТИЛИРАН, тъй като това е единствената програма, подходяща за този

вид печене. Добре е освен това:

- да не се използват положение 1 и 5: при тях директно прониква топъл въздух, който би могъл да доведе до загаряне на деликатните ястия.
- да се използват в по-голяма степен положения 2 и 4, като при положение 2 се пекат ястия, изискващи повече топлина.
- когато се пекат ястия, за приготвянето на които са необходими различно време и температура, задайте температура, която е средна за двете препоръчани (виж Таблица за печене във фурната) и печете по-деликатните ястия на положение 4. Най-напред отстранете ястието, за печенето на което се изисква по-малко време.
- когато се пекат пици на повече нива при зададена температура 220°C, е целесъобразно да се загрее предварително фурната за 15 минути. В общия случай печенето на положение 4 е с по-голяма продължителност: затова се препоръчва най-напред да се извади пицата, печена на най-ниското ниво и само няколко минути по-късно - пицата, печена на положение 4.
- Поставете тавичката за събиране на отделените при печенето продукти долу, а грилът - горе.



ВНИМАНИЕ! Фурната е снабдена със

система за застопоряване на решетките,

която позволява тяхното изваждане, без те

да излизат извън фурната.(1)

За да извадите напълно решетките, както

е показано на картинката, е достатъчно да ги повдигнете, като ги хванете откъм предната част, и да ги издърпате (2).

Таблица за печене във фурна

Позиция на ключа	Ястия за готвене	Тегло (Kg)	Ниво на печене отдолу нагоре	Предварително загряване (минути)	Позиция на терморегулатора	Време за печене (минути)
Сладкиши	Ронлива торта („Кростата“)	0.5	3	15	180	20-30
	Плодови торти	1	2/3	15	180	40-45
	Сливов сладкиш	0.7	3	15	180	40-50
	Пандишпан	0.5	3	15	160	25-30
	Еклери (на 2 нива)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Малки кейкчета (на 2 нива)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Бутерки със сирене (на 2 нива)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Бине (на 3 нива)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Бисквити (на 3 нива)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Целувки (на 3 нива)	0.5	1-3-5	15	90	180
Статична фурна	Патица	1	3	15	200	65-75
	Печено телешко или говеждо	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити (от ронливо тесто)	-	3	15	180	15-20
	Ронлива торта („Кростата“)	1	3	15	180	30-35
Вентилаторна фурна	Пица (на две нива)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазаня	1	3	10	200	30-35
	Агнешко	1	2	10	180	50-60
	Печено пиле + картофи	1	2-4	10	180	60-75
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Сливов сладкиш	1	2	10	170	40-50
	Бине (на 2 нива)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Бисквити (на 2 нива)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Пандишпан (на едно ниво)	0.5	2	10	170	15-20
	Пандишпан (на две нива)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Солени торти	1.5	3	15	200	25-30
Печене отгоре	Допичане	-	3/4	15	220	-
Грил	Морски език и сепия	1	4	5	Макс.	8-10
	Шишчета от калмари и раци	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе от треска	1	4	5	Макс.	10
	Зеленчуци на скара	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телешки пържоли	1	4	5	Макс.	15-20
	Шницели	1	4	5	Макс.	15-20
	Хамбургери	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Тостове	4 бр.	4	5	Макс.	2-3
Вентилаторен грил	Пиле на грил	1.5	3	5	200	55-60
	Сепия	1.5	3	5	200	30-35

! Времето за печене е препоръчително и може да се променя съобразно личния вкус. При печене на грил или вентилаторен грил, тавичката за събиране на мазнината трябва винаги да се поставя на първото ниво отдолу нагоре.

Използване на стъклокерамичния готварски плот

! Лепилото, използвано при поставяне на уплътненията, оставя маслени следи върху стъклото. Препоръчва се, преди да използвате уреда, да отстраните тези следи със специфичен продукт за поддържане, които не е абразивен. През първите няколко часа на работа може да се усети миризмата на гума, която все пак бързо ще изчезне.

Включване и изключване на зоните за готвене

За да включите зона за печене, завъртете съответния превключвател по посока на часовата стрелка.

За да я изключите, трябва да завъртите превключвателя в посока, обратна на часовата стрелка, до достигане на положение "0".

Запалването на следящия светлинен индикатор за работа на ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ ПЛОЧИ показва, че поне една от плочите за готвене е включена.

Зони за готвене

На плата за готвене има излъчващи електрически нагревателни елементи.

По време на работа те придобиват червен цвят:

- A. Зона за готвене.
- B. Следящ индикатор за топлина: показва, че температурата на съответната

му зона за готвене е по-висока от 60°C, дори и когато нагревателният елемент е изключен, но е още топъл.

Зони за готвене с излъчващи нагревателни елементи

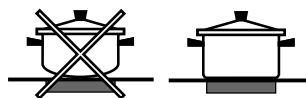
Характеризират се със свойства, напомнящи типичните свойства на газ: бързо действие на зададените команди и незабавно визуализиране на мощността.

Завъртете съответния превключвател по посока на часовата стрелка от 1 до 6.

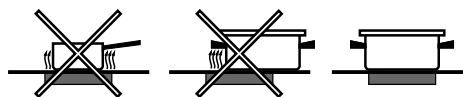
Позиция	Нормален или бърз котлон
0	загасен
1	Варене на зеленчуци, риба
2	Варене на картофи(на пара), супи, грах, фасул.
3	готвене, задушаване- слабо и по-силно
4	За печене- умерено
5	За печене- по-силно
6	За бързо сваряване

Практически съвети за използване на плата за готвене

- Използвайте тенджери с равно дъно и по-дебели стени, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагряващата зона;



- използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагряващата зона, за да се гарантира пълно използване на топлината;



- проверявайте винаги дъното на тенджерите да бъде идеално сухо и чисто: по този начин прилепването към нагряващите зони ще бъде оптимално; така и тенджерите, и плотът за готвене ще имат по-голяма дълготрайност;
- избягвайте употребата на тенджери, използвани за готвене с газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която ще загуби способността си да прилепва плътно;
- никога не оставяйте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

Предпазни мерки и препоръки

БС

! Този уред е произведен в съответствие с международните норми за безопасност при работа. Тези предупреждения са дадени от съображения за безопасност и трябва да бъдат прочетени внимателно.

Общи правила за безопасност

- Готварският плот от стъклокерамика е устойчив на температурни колебания и на удари. Все пак, трябва да се има предвид, че остриета или заточени кухненски прибори могат да счупят готварския плот. Ако това се случи, незабавно изключете щепсела на печката от мрежата и се обърнете само към оторизиран технически сервиз, като изисквате използването на оригинални резервни части. Неспазването на гореизложеното може да се отрази на безопасността на уреда.
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се инсталира на открито, дори когато е на защитено място. Много е опасно уредът да се оставя изложен на въздействие на дъжд и буря.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или пък с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, приведени в тази книжка. Всяка друга употреба (например за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и неразумна употреба.**
- Тази инструкция се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 - подклас 1 (вградени между два мебели).
- Децата да се държат настрана от уреда.
- Да се внимава горещите части на уреда да не влизат в контакт със хранящите кабели на други електродомакински уреди.
- Не запущавайте отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при поставяне или отстраняване на съдове.
- Не използвайте запалителни течности (алкохол, бензин и т.н.) в близост до работещия уред.
- Не поставяйте запалим материал в долното отделение или във фурната: ако уредът неочаквано заработи, може да се запали.
- Когато уредът не се използва, винаги проверявайте превключвателите да бъдат в положение •.
- Не изваждайте щепсела от контакта за електрически ток, като дърпате кабела; вместо това хванете самия щепсел.
- Не извършвайте операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.

- Ако уредът се повреди, никога не се опитвайте да го поправите сами. Ремонтът, извършен от неквалифицирани лица, може да причини повреди или последваща неправилна работа на уреда. Свържете се със Сервиза за техническо обслужване и ремонт.
- Не опирайте тежки предмети на отворената врата на фурната.
- Не позволявайте деца или неопитни лица да използват печката без наблюдение.
- Ако поставите печката на поставка, вземете предпазни мерки да не се плъзне.

Преработване на отпадъци

- Преработване за отпадъци на опаковъчния материал: придържайте се към местните норми, по този начин опаковките ще могат да се използват повторно.
- Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклиране на съставящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контейнер за боклук, който напомня задължението за разделно събиране на отпадъците. Извадените от употреба електродомакински уреди могат да се предадат на обществена служба за събиране на отпадъците, могат да се занесат в специално предназначени за това от общината зони, или ако това е предвидено от закона на съответната държава, да се върнат на дистрибуторите, закупувайки същевременно ново изделие от същия вид. Всички основни производители на електродомакински уреди работят активно по създаването и управлението на системи за събиране и преработване на извадените от употреба уреди.

Пестене и опазване на околната среда

- Препоръчва се печенето на програма ГРИЛ да се извършва винаги при затворена врата на фурната: както за постигане на възможно най-добри резултати, така и за чувствителна икономия на енергия (около 10 %).
- Винаги, когато е възможно, избягвайте предварително загряване на фурната и стремете да я запълните. Отваряйте вратата на фурната колкото е възможно най-малко, тъй като при всяко отваряне се губи топлина.

- За да спестите значително количество електроенергия, просто изключете фурната 5 до 10 минути преди края на планираното време за готвене и използвайте топлината, която фурната продължава да генерира.

Стандартните програми са базирани на стандартните хранителни продукти.

- Ако имате договор за изчислена по време тарифа за електроенергия, опцията „забавено готвене“ ще ви помогне по-лесно да спечелите пари, задавайки по-евтин времеви период за изпълнение на операцията.
- Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, изключвайки чугунения котлон 10 минути преди края времето за готвене, а стъклокерамичния котлон - 5 минути.
- Основата на тенджерата или тигана трябва да покрива изцяло котлона. Ако е по-малка, ще се изгуби ценна електроенергия, а готвещите се над тях домакински съдове оставят остатъци, които трудно могат да се премахнат.
- Гответе храната в затворени съдове или съдове с плътно затварящи се капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето при отворен капак значително ще увеличи потреблението на електроенергия. Използвайте плоски тенджери и тигани
- Ако приготвяте ястие, което отнема много време, струва си да използвате тенджерата под налягане, което е два пъти по-бързо и спестява една трета от електроенергията.

Изключете уреда

Преди да извършите операции по уреда, той трябва да бъде изключен от мрежата за електрическо захранване.

Почистване на фурната

! Не използвайте парна струя за почистване.

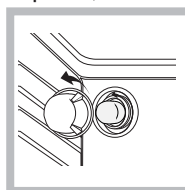
- Вътрешните емаилирани или изработени от неръждаема стомана части и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Ако петната са трудно отстраними, използвайте специфични продукти за почистване. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- Препоръчително е да почиствате фурната отвътре след всяко използване, докато е още леко топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте използването на абразивни вещества.
- Стъклото на вратата на фурната се почиства с неабразивна гъба и препарати и се изсушава с меко парче плат. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални приспособления за изстъргване, защото те могат да издраскат повърхността и да нарушат целостта на стъклото.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.

Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случай, че то се окаже повредено, обърнете се към Сервиза за техническо обслужване и ремонт. Препоръчва се фурната да не се използва, докато не бъде ремонтирана.

Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата



(виж фигура).

2. Извадете лампичката и подменете с аналогична: напрежение 230V, мощност 25 W, свързване E 14.

3. Поставете отново капачето и свържете фурната към

електрическата мрежа.

! Не използвайте лампата на фурната за осветяване на помещението.

Почистване на стъклокерамичния готварски плот

! Избягвайте използването на абразивни или

корозионни препарати за почистване, като спрей флакони за барбекю и фурни, продукти за почистване на петна и продукти против ръжда, почистващи препарати на прах и гъби с абразивна повърхност: те могат да издраскат непоправимо повърхността.

- Достатъчно е само да измиете готварския плот с влажна гъба и да го изсушите с домакинска абсорбираща хартия.
- Ако плотът е силно замърсен, изтъркайте го със специален препарат за почистване на повърхности от керамично стъкло, изплакнете го и го изсушете.
- За отстраняване на натрупана нечистотия в по-голямо количество се използва специална стъргалка (не е в комплект с доставката). Почиствайте веднага след като е възможно, без да чакате уредът да изстине, за да избегнете втвърдяването на остатъци от замърсяване. Могат да се постигнат отлични резултати чрез използване на гъба от тел от неръждаема стомана – специфична за плотове от керамично стъкло – напоена с вода и сапун.
- Ако върху готварския плот са се стопили предмети или материали като пластмаса или захар, те трябва незабавно да се отстранят със стъргалката, докато повърхността е още топла.
- След почистване плотът може да се обработи със специфичен продукт за поддръжка или защита: невидимият филм, оставен от този продукт предпазва повърхността от случайно излени вещества по време на печене. Препоръчва се тези операции по поддръжката да се извършват, докато уредът е още леко топъл (не горещ) или студен.

- Винаги помнете, че плотът трябва да се изплаква с чиста вода и внимателно да се изсушава: остатъците от продукти биха могли всъщност да образуват нагар при следващото готвене.

Почистващи препарати за керамичния плот	Налични в:
Специална шпатула тип Ceran	Магазини Направи си Сам
Резервни остриета за шпатули	Магазини Направи си Сам, Супермаркети, дрогерии.
COLLO luneta NOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Супермаркети, Хипермаркети, Магазини за перилни препарати.

Почистване на неръждаемата стомана

Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

Техническо обслужване

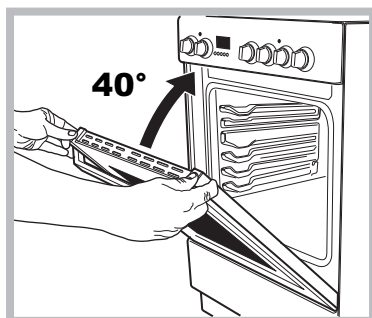
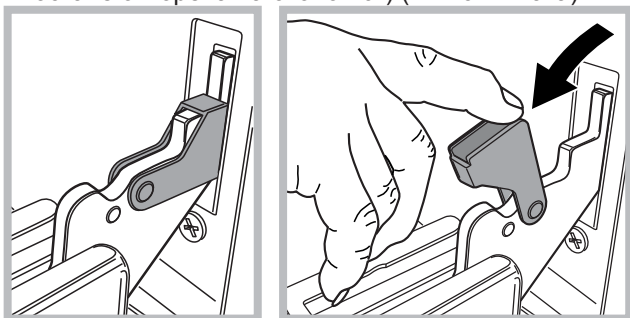
Съобщете:

- Модела на машината (Mod.)
- Серииния номер (S/N)

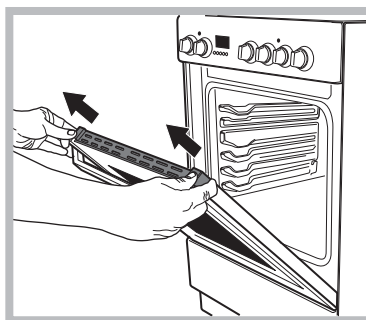
Тези последни сведения се намират в табелката с характеристиките, поставена върху уреда и/или върху опаковката.

Демонтаж и монтаж на вратата на фурната:

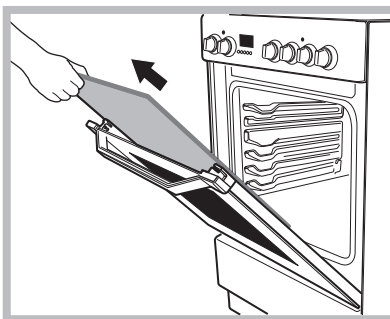
- 1.Отворете вратата
- 2.Напълно завъртете назад шарнирните скоби на вратата на фурната (виж снимката)
- 3.Затворете вратата докато скобата спре (вратата ще остане отворена на около 40°) (виж снимката)



- 4.Натиснете бутона на горния профил и издърпайте профила (виж снимката)



- 5.извадете стъклото и почистете както е посочено в глава: „Поддръжка и почистване”



- 6.Сменете стъклото.

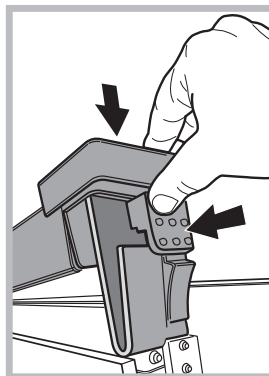
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Фурната не трябва да се използва при свалено вътрешно стъкло!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При повторно монтиране на вътрешното стъкло на вратата, поставете правилно стъкления панел, така че текстът върху панела да не е обърнат обратно и да може лесно да се чете.

- 7.Сменете профила, едно кликване ще покаже, че частта е правилно разположена.

8. Отворете вратата докрай.

- 9.Затворете опорите (виж фотото).



- 10.Сега вратата може да се затвори докрай и фурната може да започне да работи нормално.

! Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig, bevor Sie Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen. Diese enthält wichtige Informationen über die sichere Installation und den Betrieb des Geräts.

! Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für spätere Einsichtnahmen auf. Vergewissern Sie sich, dass die Anleitung bei einem Verkauf, einer Weitergabe oder einem Transport des Geräts nicht verloren geht.

! Das Gerät muss von qualifiziertem Personal gemäß der Anleitung installiert werden.

! Erforderliche Anpassungen oder Wartungsarbeiten dürfen erst dann durchgeführt werden, wenn der Herd von der Stromversorgung getrennt wurde.

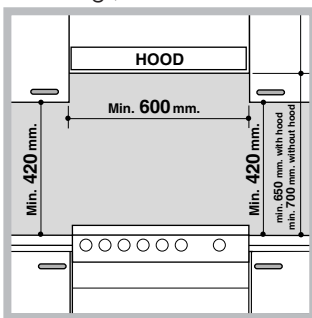
Aufstellung und Nivellierung

! Es ist möglich, das Gerät entlang von Schränken zu installieren, deren Höhe jene des Kochfeldes nicht überragt.

! Vergewissern Sie sich, dass die Mauer, die mit der Rückseite des Geräts in Kontakt ist, aus nicht entflammbarem, hitzebeständigem Material besteht (T 90 °C).

So installieren Sie das Gerät korrekt:

- Stellen Sie es in der Küche, im Esszimmer oder in einem Wohnraum auf (nicht im Badezimmer).
- Wenn die Oberseite des Kochfeldes die Schränke überragt, muss das Gerät in einem Abstand von



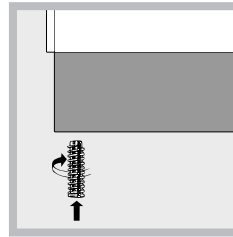
mindestens 200 mm installiert werden. Wenn der Herd unterhalb eines Wandschranks installiert wird, muss zwischen dem Schrank und der Oberseite des Kochfeldes ein Mindestabstand von 420 mm eingehalten

werden.

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

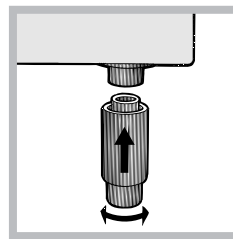
- Bringen Sie hinter dem Herd oder weniger als 200 mm von dessen Seiten entfernt keine Blenden an.
- Ein etwaiger Dunstabzug muss gemäß den Anweisungen in der entsprechenden

Gebrauchsanleitung installiert werden.



Nivellierung

Wenn das Gerät nivelliert werden muss, schrauben Sie die Justierfüße an jenen Stellen an, die in jeder Ecke des Herdsockels vorhanden sind (siehe Abbildung).

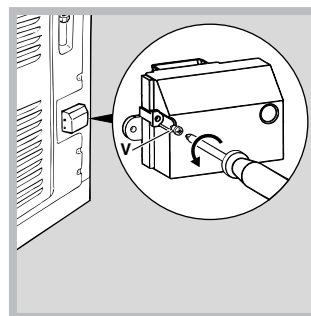
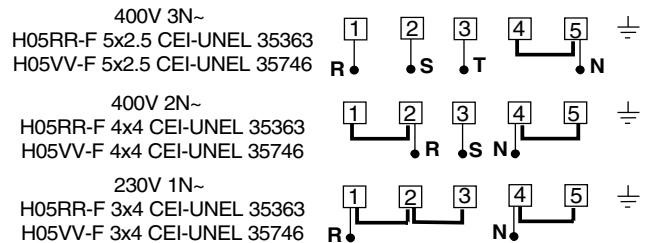


Die Füße* passen in die Spalten auf der Unterseite des Herdsockels.

Elektrische Anschlüsse

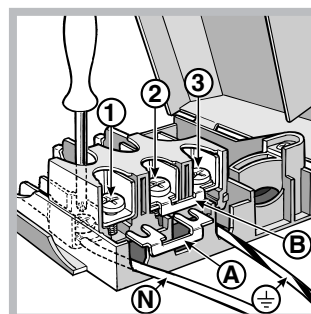
Anschluss des Stromkabels

Das Kabel sollte für die Art des elektrischen Anschlusses geeignet sein und folgendem Anschlussdiagramm entsprechen:



So installieren Sie das Stromkabel richtig:

1. Lockern Sie die Schraube V am Klemmbrett und ziehen Sie an der Abdeckung, um sie zu öffnen (siehe Abbildung).
2. Bringen Sie die Anschlusshalter A (siehe Abbildung) gemäß dem oben angegebenen Anschlussdiagramm an. Das Klemmbrett ist für einen einphasigen 230 V-Anschluss konzipiert: Die Klemmen 1, 2 und 3 sind miteinander



- verbunden; die Steckbrücke 4-5 befindet sich im unteren Bereich des Klemmbretts.
3. Bringen Sie die Drähte N und \perp wie im Diagramm angegeben an (siehe Abbildung) und fahren Sie mit dem Anschluss fort, indem Sie die Klemmschrauben so weit wie möglich festziehen.
 4. Bringen Sie die restlichen Drähte auf den Klemmen 1-2-3 an und ziehen Sie die Schrauben fest.
 5. Befestigen Sie das Stromkabel, indem Sie die Klemmschraube festziehen.
 6. Schließen Sie die Abdeckung des Klemmbretts, indem Sie die Schrauben V festziehen.

Anschluss des Stromkabels an das Stromnetz

Installieren Sie einen standardisierten Stecker, der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Last entspricht (siehe Tabelle der technischen Daten). Das Gerät muss über einen omnipolaren Schutzschalter direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, wobei zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden muss. Der Schutzschalter muss für die angegebene Ladung geeignet sein und den Bestimmungen von NFC 15-100 entsprechen (die Erdungsleitung darf nicht durch den Schutzschalter unterbrochen werden). Das Stromkabel muss so ausgerichtet werden, dass es nicht mit Temperaturen von über 50 °C in Kontakt gerät.

Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass

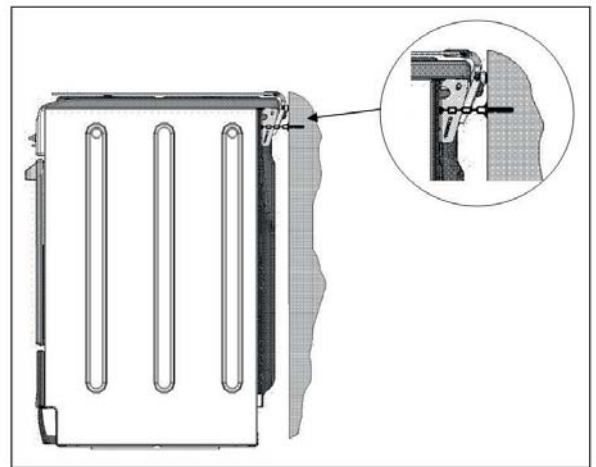
- das Gerät geerdet ist und der Stecker den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Steckdose der auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Geräts Stand halten kann.
- die Spannung im auf dem Typenschild angegebenen Bereich liegt.
- die Steckdose mit dem Stecker des Geräts kompatibel ist. Wenn die Steckdose nicht mit dem Stecker kompatibel ist, bitten Sie einen autorisierten Techniker, diesen auszutauschen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

! Sobald das Gerät installiert ist, müssen das Stromkabel und die Steckdose einfach zugänglich sein.

! Das Kabel darf nicht verbogen oder eingedrückt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig geprüft werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

! Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn diese Sicherheitsmaßnahmen nicht eingehalten werden.



Sicherheitskette

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

Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mitgeliefert) an der hinter dem Herd liegenden Wand in der gleichen Höhe der Befestigung der Kette am Herd befestigt werden muss.

Wählen Sie die für die Wand hinter dem Gerät passende Schraube und Schraubenverankerung aus. Wird eine Schraube mit einem Schraubenkopf kleiner als 9 mm verwendet, muss eine Unterlegscheibe eingesetzt werden. Betonwände erfordern Schrauben mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm. Befestigen Sie die Kette an der Rückwand des Herd und an der Wand, wie in der Abbildung gezeigt. Nach der Installation sollte die Kette gespannt und parallel zum Fußboden sein.

Inbetriebnahme und Benutzung

Gebrauch des Ofens

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine halbe Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Lüften Sie den Raum gut durch, bevor Sie den Ofen ausschalten und öffnen. Es kann ein leicht unangenehmer Geruch entstehen. Es handelt sich hier um die Schutzmittel, die während der Herstellung verwendet wurden und nun mit der Hitze verbrennen.

! Bevor Sie das Gerät verwenden, entfernen Sie alle Plastikfolien an den Seiten des Geräts.

! Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Ofenboden, da die Emaillierung sonst beschädigt werden kann.

1. Wählen Sie die gewünschte Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER.
2. Wählen Sie die für die gewählte Garart empfohlene oder die gewünschte Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER.

Eine Liste mit einer detaillierten Beschreibung der Gararten und empfohlenen Temperaturen ist in der entsprechenden Tabelle zu finden (siehe Praktische Garhinweise).

Während des Garvorgangs kann man jederzeit

- die Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER ändern.
- die Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER ändern.
- den Garvorgang anhalten. Drehen Sie hierzu den FUNKTIONSWÄHLER auf die Position „0“.

! Stellen Sie das Gargut immer auf die mitgelieferten Roste.

Kontrollleuchte THERMOSTAT

Wenn diese eingeschaltet ist, heizt der Ofen. Sobald im Ofen die eingestellte Temperatur erreicht wird, erlischt die Leuchte. Jetzt schaltet sich die Kontrollleuchte im Wechsel ein und aus und zeigt damit an, dass das Thermostat in Funktion ist und die eingestellte Temperatur konstant hält.

Backofenlicht





Sobald der FUNKTIONSWÄHLER auf eine andere als die Position „0“ gestellt wird, schaltet sich das Backofenlicht ein. Es bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist. Wird der Schalter auf die Position  gestellt, schaltet sich das Licht ein, ohne dass der Backofen jedoch in Betrieb genommen wird.

TABELLE DER EIGENSCHAFTEN	
Abmessungen	Breite: 42,4 cm Höhe: 34,0 cm Tiefe: 39,1 cm
Volumen	57l
Nutzabmessungen in Zusammenhang mit dem Ofenfach	Breite: 42 cm Höhe: 23 cm Tiefe: 44 cm
Spannung und Frequenz	Siehe Typenschild
Ceranfeld Vorne links	1.200 W
Hinten links	1.700 W
Hinten rechts	1.200 W
Vorne rechts	1.700 W
Max. Ceranfeld-Verbrauch	5.800 W
ENERGIELABEL und ECODESIGN	EU-Richtlinienr. 65/2014 ergänzend zu Richtlinie 2010/30/EU. EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU. EN 60350-1 Richtlinien EN 50564 Richtlinien EN 60350-2 Richtlinie, Energieverbrauch bei natürlichem Konvektionserhitzungsmodus: _____ Konvektionsmodus _____ Angegebener Energieverbrauch bei erzwungenem Konvektionsglaserhitzungsmodus:  Backmodus.
 	Dieses Gerät entspricht folgenden EWG-Richtlinien: 2006/95/EG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und Änderungen; 04/108/EGW vom 15.12.2004 (Elektromagnetische Kompatibilität) und Änderungen; 93/68/EGW vom 22.07.1993 und Änderungen. 2002/96/EGW

Typenschild, ist in der Innenseite der Klappe befindet, oder, nachdem der Ofenkammer geöffnet worden ist, auf der linken Wand im Inneren des Ofens gezeigt angepasst werden.

Gararten



GARART

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Das hintere Heizelement und der eingeschaltete Lüfter sorgen für eine sanfte und gleichmäßige Hitze im gesamten Ofen.

Diese Garart ist ideal zum Backen und Garen von empfindlichen Lebensmitteln, besonders für Kuchen, die aufgehen sollen, sowie für die Zubereitung von Törtchen auf drei Einschubböden gleichzeitig. Hier einige Beispiele: Windbeutel, süße und würzige Kekse, Salzgebäck, Biskuitrollen und kleine Portionen gratiniertes Gemüse usw.

KONVEKTION

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Bei dieser Einstellung schalten sich die oberen und unteren Heizelemente ein. Dies ist die klassische Heizart des Ofens, jedoch mit verbesserter Hitzeverteilung und einem reduzierten Energieverbrauch. Der Konvektionsofen ist nach wie vor unübertroffen zum Garen von Gerichten mit mehreren Zutaten, z. B. Kohl mit Rippchen, Kabeljau nach spanischer Art, Stockfisch nach Ancona-Art, zarte Kalbfleischstreifen mit Reis usw. Auch Kalb- oder Rindfleischgerichte (Schmorbraten, Schmorgerichte, Gulasch, Wild, Schinken usw.), die langsam garen und oft begossen oder mit Flüssigkeit aufgefüllt werden müssen, gelingen hervorragend. Auch ist es nach wie vor die beste Garart für Kuchen und Früchte sowie für zugedeckte Pfannengerichte. Beim Garen mit Konvektion verwenden Sie jeweils nur eine Fettpfanne oder einen Rost, da sich sonst die Hitze nicht gleichmäßig verteilen kann. Mit den unterschiedlichen Einschubhöhen können Sie die Ober- und Unterhitze nach Ihren Wünschen ausbalancieren. Wählen Sie die passende Einschubhöhe je nachdem, ob Ihr Gericht mehr Ober- oder mehr Unterhitze benötigt.



UMLUFT

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Es schalten sich die Heizelemente und der Lüfter ein. Die konstante und gleichmäßig im ganzen Ofen verteilte Hitze gart und bräunt die Lebensmittel gleichmäßig und über ihre gesamte Oberfläche. Mit dieser Garart können Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten, vorausgesetzt sie benötigen alle die gleiche Gartemperatur. Es können maximal zwei Einschübe gleichzeitig verwendet werden. Beachten Sie hierzu die Anweisungen im Abschnitt: „Garen mit mehr als einem Einschub“.

Die Umluft eignet sich besonders für Gerichte, die eine schöne Bräunung erhalten sollen oder besonders lange Garzeiten benötigen, wie zum Beispiel: Lasagne,

überbackene Nudeln, Brathuhn und Kartoffeln usw. Darüber hinaus erlaubt die hervorragende Hitzeverteilung eine geringere Temperatur beim Braten. Damit geht weniger Saft verloren, das Fleisch bleibt zart und verliert weniger Gewicht beim Garen. Die Umluft eignet sich besonders zum Garen von Fisch, der auch mit nur wenigen Gewürzen schmackhaft wird und ein schönes Aussehen erhält.

Desserts: die Umluft ist auch für die Zubereitung von Hefeteigkuchen perfekt geeignet.

Auch eignet sich diese Garart zum schnellen Auftauen von weißem oder rotem Fleisch oder Brot. Stellen Sie hierzu die Temperatur auf 80 °C. Bei empfindlicheren Lebensmitteln verwenden Sie eine Temperatur von 60 °C oder aber Sie verwenden nur die Umluft und stellen Sie die Temperatur auf 0 °C.



OBERHITZE

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum Bräunen der gegarten Lebensmittel verwendet werden.



GRILL

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Das obere Heizelement und der Drehspeiß schalten sich ein.

Mit der sehr hohen und direkten Temperatur des Grills können Fleisch und Braten schön gebräunt werden, während der Bratensaft im Fleisch bleibt und es so zart macht. Der Grill eignet sich auch hervorragend für Gerichte, die eine hohe Temperatur an der Oberfläche benötigen: beispielsweise Rind, Kalb, Steaks, Filets, Hamburger usw.

Lassen Sie die Ofentür bei dieser Garart angelehnt, außer Sie verwenden den Drehspeiß.

Einige Grillbeispiele sind im Abschnitt „Praktische Garhinweise“ enthalten.

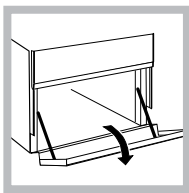


GRILL MIT UMLUFT

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 und 200 °C. Das obere mittlere Heizelement und der Lüfter schalten sich ein. Mit dieser Kombination wird die Leistungsfähigkeit der Hitzeabstrahlung in einer Richtung der Heizelemente mit der im Ofen zirkulierenden Luft verstärkt. Damit wird verhindert, dass die Lebensmittel an der Oberfläche verbrennen, und die Hitze kann tief in das Gargut eindringen. Hervorragende Ergebnisse werden beispielsweise mit Kebab aus Fleisch und Gemüse, Würsten, Rippchen, Lammkeulen, Huhn in pikanter Soße, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt. Diese Garart ist auch ideal zum Garen von Fischsteaks, zum Beispiel Schwertfisch, Thunfisch, gefüllter Tintenfisch usw.

! Die Gararten mit OBERHITZE, GRILL und GRILL MIT UMLUFT müssen immer mit geschlossener Ofentür verwendet werden.

! Stellen Sie den Rost bei OBERHITZE und GRILL auf Stufe 5 und die Fettpfanne zum Auffangen der Garflüssigkeiten (Fett und/oder Saft) auf Stufe 1. Stellen Sie den Rost bei GRILL MIT UMLUFT auf Stufe 2 oder 3 und die Fettpfanne zum Auffangen der Garflüssigkeiten auf Stufe 1.




Aufbewahrungsbereich unter dem Ofen

Unter dem Ofen befindet sich ein Fach zur Aufbewahrung von Zubehör oder großen Schüsseln. Ziehen Sie die Tür zum Öffnen nach unten (siehe Abbildung).

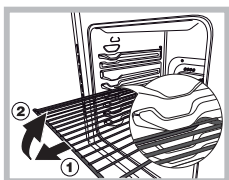
! Stellen Sie keine entflammaren Gegenstände in das untere Ofenfach.

! Die Innenflächen des Fachs (wenn vorhanden) können heiß werden.

Garen auf mehreren Einschubstufen gleichzeitig

Wenn Sie zwei Einschübe gleichzeitig verwenden, nutzen Sie immer die Garart mit UMLUFT , sie ist die einzige, die sich für diese Art von Garen eignet. Weitere Empfehlungen:

- Die Positionen 1 und 5 sollten nicht verwendet werden. Auf diesen Positionen kann die direkte Hitze empfindlichere Lebensmittel verbrennen.
- Verwenden Sie die Positionen 2 und 4, wobei die



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen. Um die Roste komplett auszuführen, braucht man


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

Lebensmittel, die mehr Hitze benötigen, auf Position 2 gestellt werden sollten.

- Wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturen zubereiten möchten, stellen Sie die Temperatur so ein, dass sie zwischen den beiden empfohlenen Temperaturangaben liegt (siehe Tabelle der praktischen Garhinweise) und stellen Sie das empfindlichere Lebensmittel auf die Einschubstufe 4. Nehmen Sie dann das Gargut, das weniger Zeit benötigt, entsprechend früher aus dem Ofen.
- Bei der Zubereitung von Pizza auf mehreren Einschubstufen bei einer Temperatur von 220 °C muss der Ofen 15 Minuten vorgeheizt werden. Ganz allgemein braucht das Garen auf der Einschubstufe 4 länger: Wir empfehlen, die Pizza auf der untersten Einschubstufe zuerst herauszunehmen, gefolgt von der Pizza auf Einschubstufe 4 einige Minuten später.
- Stellen Sie die Fettpfanne auf die unterste Einschubstufe und den Rost darauf.

Einsatz des Timers zur Einstellung des Garzeitendes

1. In erster Linie muss das Läutewerk durch eine fast komplette Umdrehung (nach rechts) des Drehknopfes TIMER ZUR EINSTELLUNG DES GARZEITENDES aufgezogen werden.
2. Um die gewünschte Zeit einzustellen drehen Sie den Knopf wieder zurück, bis die auf dem Drehknopf TIMER ZUR EINSTELLUNG DES GARZEITENDES angegebenen Minuten mit dem auf dem Bedienfeld befindlichen Bezugszeichen übereinstimmen.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird ausgeschaltet.
4. Bei abgeschaltetem Backofen kann der TIMER ZUR EINSTELLUNG DES GARZEITENDES als normaler Kurzzeitwecker eingesetzt werden.

! Bei Einsatz des Backofens im Handbetrieb, d.h. unter Ausschluss des Garzeit-Timers, muss der Drehknopf TIMER ZUR EINSTELLUNG DES GARZEITENDES auf das Symbol  gedreht werden.

Tipps zur Benutzung des Ofens

Einstellung Wählschalter	Zu kochendes Gut	Gewicht (in kg)	Rostposition vom Boden aus	Vorheizzeit (Minuten)	Einstellung Schalter Thermostat	Kochzeit (Minuten)
Backen	Torten	0.5	3	15	180	20-30
	Fruchtkuchen	1	2/3	15	180	40-45
	Pflaumenkuchen	0.7	3	15	180	40-50
	Schwammkuchen	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Pfannkuchen (auf zwei Einschüben)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kleine Kuchen (auf zwei Einschüben)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Käseballchen (auf zwei Einschüben)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Windbeutel (auf drei Einschüben)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Plätzchen (auf drei Einschüben)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Baiser (auf drei Einschüben)	0.5	1-3-5	15	90	180
Konvektion	Ente	1	3	15	200	65-75
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen (Mürbeteig)	-	3	15	180	15-20
	Torten	1	3	15	180	30-35
Umluft	Pizza (auf zwei Einschüben)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamm	1	2	10	180	50-60
	Brathähnchen + Kartoffeln	1	2-4	10	180	60-75
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Pflaumenkuchen	1	2	10	170	40-50
	Windbeutel (auf zwei Einschüben)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Plätzchen (auf zwei Einschüben)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Schwammkuchen (auf einem Einschub)	0.5	2	10	170	15-20
	Schwammkuchen (auf zwei Einschüben)	1.0	2-4	10	170	20-25
Salzige Pasteten	1.5	3	15	200	25-30	
Oberhitze	Bräunen von Nahrungsmitteln für ein perfektes Backen	-	3/4	15	220	-
Grill	Seezunge und Tintenfisch	1	4	5	Max	8-10
	Kalamari- und Garnelenkebab	1	4	5	Max	6-8
	Dorschfilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilltes Gemüse	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalbssteak	1	4	5	Max	15-20
	Koteletts	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrelen	1	4	5	Max	15-20
	Getoastete Sandwiches	4	4	5	Max	2-3
Umluftgrill	Gegrilltes Hähnchen	1.5	3	5	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	3	5	200	30-35

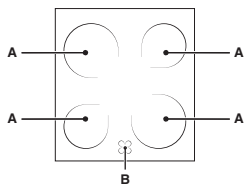
! Die Kochzeiten sind Richtwerte und könnten je nach persönlichem Geschmack unterschiedlich sein. Wenn Sie das Gerät als Grill oder Umluftgrill benutzen, muss die Auffangschale immer auf den ersten Rost von unten platziert werden.

! Der Klebstoff der Dichtungen hinterlässt Fettsuren auf dem Glas. Vor der Benutzung des Geräts empfehlen wir Ihnen, diese mit einem speziellen, nicht abrasiven Reinigungsprodukt zu entfernen. In den ersten Stunden des Gebrauchs könnte ein Gummigeruch auftreten, der aber schnell wieder verschwindet.

Ein- und Ausschalten der Kochzonen

Um eine Kochzone einzuschalten, drehen Sie den entsprechenden Schalter im Uhrzeigersinn. Um sie wieder auszuschalten, drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn, bis die Position „0“ erreicht ist. Wenn die Kontrollleuchte ELEKTRISCHE HERDPLATTE AN leuchtet, weist dies darauf hin, dass zumindest ein Ceranfeld eingeschaltet ist.

Kochzonen



Das Ceranfeld ist mit elektrischen Heizstrahlelementen ausgestattet. Wenn sie verwendet werden, leuchten folgende Teile des Ceranfeldes auf:

A. die Kochzone

B. die Resthitzeleuchte: Diese weist darauf hin, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone über 60 °C beträgt – auch dann, wenn das Heizelement abgeschaltet wurde, jedoch noch immer heiß ist.

Kochzonen mit Heizstrahlelementen

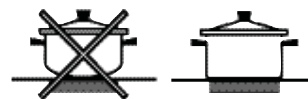
Diese weisen ähnliche Eigenschaften auf wie Gasbrenner: Sie sind einfach zu kontrollieren und erreichen sehr rasch die eingestellten Temperaturen, wodurch man ihre Leistung unmittelbar wahrnimmt.

Drehen Sie den entsprechenden Schalter im Uhrzeigersinn auf eine Position zwischen 1 und 6.

Einstellung	Normal oder schnell
0	Aus
1	Kochen von Gemüse, Fisch
2	Kochen von Kartoffeln (mit Dampf), Suppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Fortsetzung des Kochens von großen Mengen an Lebensmitteln, Minestrone
4	Zum Rösten (durchschnittlich)
5	Zum Rösten (überdurchschnittlich)
6	Zum Bräunen und schnellem Aufkochen

Praktische Tipps zur Benutzung des Ceranfeldes

- Verwenden Sie Pfannen mit einer starken, flachen Basis, um sicherzustellen, dass sie perfekt auf der Kochzone aufliegen.



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



- Sorgen Sie stets dafür, dass die Basis der Pfanne vollständig sauber und trocken ist: Dadurch wird sichergestellt, dass die Pfannen perfekt auf den Kochzonen aufliegen und dass sowohl die Pfannen als auch das Ceranfeld länger halten.
- Vermeiden Sie die Benutzung desselben Kochgeschirrs wie für Gasbrenner: Die Hitzekonzentration bei Gasbrennen könnte die Basis der Pfanne verziehen, wodurch sie nicht mehr korrekt auf der Oberfläche aufliegt.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, ohne dass eine Pfanne darauf steht, da dies zur Beschädigung der Zone führen könnte.

Vorsichtsmaßnahmen und Tipps

DE

! Dieses Gerät wurde gemäß den internationalen Sicherheitsstandards konzipiert und hergestellt. Die folgenden Warnhinweise werden aus Sicherheitsgründen angegeben und müssen sorgfältig gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Das Ceranfeld hält Temperaturschwankungen und -schocks stand. Es muss jedoch darauf hingewiesen werden, dass Messer oder Kochutensilien die Oberfläche des Ceranfeldes beschädigen könnten. Sollte dies der Fall sein, ziehen Sie den Stecker des Herdes aus der Steckdose und kontaktieren Sie ein autorisiertes technisches Kundenzentrum, um Originalersatzteile anzufordern. Sollten diese Anweisungen missachtet werden, könnte dies die Sicherheit des Geräts einschränken.
- Das Gerät wurde für einen häuslichen Gebrauch in Innenräumen konzipiert und sollte nicht gewerblich oder industriell genutzt werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien installiert werden, auch nicht in überdachten Bereichen. Es ist äußerst gefährlich, das Gerät Regen und Stürmen auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht barfuß oder mit nassen oder feuchten Händen und Füßen.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen zur Zubereitung von Speisen gemäß den in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Anweisungen verwendet werden. Andere Nutzungszwecke des Geräts (z. B. zur Beheizung des Raums) sind unsachgemäß und gefährlich. Der Hersteller kann nicht für Schäden infolge eines unsachgemäßen, inkorrekten und unvernünftigen Gebrauchs des Geräts verantwortlich gemacht werden.**
- Die Gebrauchsanweisung liegt einem Klasse-1- (isoliert) oder Klasse-2- bzw. Unterklasse-1-Gerät (zwischen zwei Schränken eingebaut) bei.
- Halten Sie Kinder vom Ofen fern.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromkabel anderer elektrischer Geräte nicht in Kontakt mit den heißen Teilen des Ofens geraten.
- Die Öffnungen für die Belüftung und Hitzeverteilung dürfen niemals abgedeckt werden.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Backwaren in den Ofen geben oder diese wieder herausnehmen.
- Verwenden Sie keine entflammenden Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des Gerätes, während dieses in Betrieb ist.
- Geben Sie kein entflammendes Material in das untere Lagerfach oder in den Ofen selbst. Wenn das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet wird, könnte es Feuer fangen.
- Vergewissern Sie sich stets, dass die Schalter in der Position "•" sind, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Wenn Sie das Gerät vom Strom nehmen, ziehen Sie

stets den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Kabel.

- Führen Sie niemals Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durch, ohne das Gerät vom Strom genommen zu haben.
- Wenn das Gerät kaputt geht, dürfen Sie unter keinen Umständen versuchen, es selbst zu reparieren. Reparaturen, die von unerfahrenen Personen durchgeführt werden, könnten zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen. Wenden Sie sich an ein Kundenzentrum.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der offenen Ofentür ab.
- Sorgen Sie dafür, dass der Herd nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, die nicht damit vertraut sind, benutzt wird.
- **Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät fest genug verankert wurde, und nicht von diesem Sockel rutschen kann**

Entsorgung

- Bei der Entsorgung des Verpackungsmaterials: Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen, da die Verpackung wiederverwendet werden könnte.
- Die EU-Richtlinie 2002/96/EG hinsichtlich Elektro- und Elektronik-Altgeräte besagt, dass Haushaltsgeräte nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Gebrauchte Geräte müssen separat entsorgt werden, um die Kosten der Wiederverwendung und des Recyclings der Materialien des Geräts zu optimieren und potenzielle Schäden an der Umwelt und der öffentlichen Gesundheit zu vermeiden. Der durchgestrichene Müllleimer ist auf allen Produkten angebracht, um den Besitzer an seine Verpflichtungen in Zusammenhang mit der Mülltrennung zu erinnern. Gebrauchte Geräte können von der öffentlichen Müllentsorgung mitgenommen, zu entsprechenden Entsorgungsstellen gebracht oder, sofern von den nationalen Gesetzen erlaubt, im Rahmen eines Tauschgeschäftes für ein neues gleichwertiges Produkt an die Händler zurückgegeben werden. Alle größeren Hersteller von Haushaltsgeräten nehmen an der Schaffung und Organisation von Systemen für die Entsorgung von alten und nicht mehr gebrauchten Geräten teil.

Umweltschutz

- Halten Sie die Ofentür stets geschlossen, wenn Sie die GRILL-Modi verwenden. Dadurch erhalten Sie bessere Ergebnisse und sparen Energie (etwa 10 %).
- Falls möglich, Vorwärmen des Backofens vermeiden und immer versuchen es zu füllen. Öffnen Sie die Tür des Backofens etwas, da die Hitze bei jedem Öffnen verloren geht. Um eine erhebliche Menge an Energie zu sparen, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Backzeit aus und nutzen Sie die Hitze im Backofen herzustellen.

- Halten Sie die Türdichtungen sauber und ordentlich um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn Sie einen zeitabhängigen Stromtarif haben, dann macht die Option "verzögertes Kochen" es einfacher, Geld durch Vorgänge in günstigeren Zeiträumen einzustellen.
- Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.
- Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen.
- Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch
- Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen
- Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein Drittel der Energie spart.

Ausschalten des Geräts

Nehmen Sie Ihr Gerät vom Strom, bevor Sie Arbeiten daran durchführen.

Reinigung des Ofens

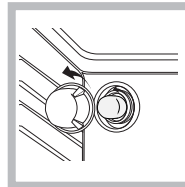
! Verwenden Sie bei der Reinigung des Geräts keine Dampfstrahlen.

- Die emaillierten, aus rostfreiem Stahl bestehenden Außenteile und die Gummidichtungen können mit einem Schwamm gereinigt werden, der in lauwarmem Wasser und neutraler Seife eingeweicht wurde. Verwenden Sie spezifische Produkte für die Entfernung von hartnäckigen Flecken. Nach der Reinigung abspülen und sorgfältig trocknen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosive Substanzen.
- Die Innenseite des Ofens sollte idealerweise nach jeder Benutzung gereinigt werden, während er noch lauwarm ist. Verwenden Sie warmes Wasser und Reinigungsmittel, anschließend abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keine abrasiven Produkte.
- Reinigen Sie die Glasteile der Ofentür mit einem Schwamm und einem nicht abrasiven Reinigungsprodukt, anschließend mit einem weichen Tuch sorgfältig trocknen. Verwenden Sie kein abrasives Material oder spitze Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerbrechen des Glases führen könnten.
- Das Zubehör kann wie herkömmliches Geschirr gewaschen werden – auch im Geschirrspüler.
- Schmutz und Fett sollten vom Bedienfeld mit einem nicht abrasiven Schwamm oder einem weichen Tuch entfernt werden.

Prüfung der Ofendichtungen

Überprüfen Sie die Dichtungen des Ofens regelmäßig. Wenn die Dichtungen beschädigt sind, kontaktieren Sie Ihren nächsten Kundendienst. Wir empfehlen, den Ofen nicht zu benutzen, bis die Dichtungen ausgetauscht wurden.

Austauschen der Ofenglühbirne



1. Entfernen Sie den Glasdeckel der Lampenfassung, nachdem Sie den Ofen vom Strom genommen haben (siehe Abbildung).
2. Entfernen Sie die Glühbirne und ersetzen Sie sie durch eine ähnliche: 230 V Spannung, 25 W Leistung, Kap. E 14.

3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Reinigung des Ceranfeldes

! Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel (z. B. Produkte in Spraydosen zur Reinigung von Grills und Öfen), Fleckenentferner,

Rostschutzmittel, Pulverreinigungsmittel oder Schwämme mit abrasiven Oberflächen. Diese könnten die Oberfläche irreversibel zerkratzen.

- Für gewöhnlich genügt es, das Ceranfeld mit einem feuchten Schwamm zu reinigen und es mit einer saugstarken Küchenrolle zu trocknen.
- Wenn das Ceranfeld besonders schmutzig ist, reinigen Sie es mit einem speziellen Ceran-Reinigungsmittel, spülen Sie es gut ab und trocknen Sie es sorgfältig.
- Um hartnäckigeren Schmutz zu entfernen, verwenden Sie einen geeigneten Schaber (dieser ist nicht im Lieferumfang inbegriffen). Entfernen Sie Verschüttetes so bald wie möglich, ohne zu warten, bis das Gerät abkühlt, um eine Krustenbildung zu vermeiden. Sie erhalten hervorragende Ergebnisse durch die Benutzung eines in Seifenwasser eingeweichten rostbeständigen Stahldrahtschwamms, der eigens für Ceranfelder hergestellt wurde.
- Wenn Kunststoff oder klebrige Substanzen unbeabsichtigt auf dem Ceranfeld geschmolzen sind, entfernen Sie diese sofort mit dem Kratzer, während die Oberfläche noch warm ist.
- Sobald das Ceranfeld sauber ist, kann es mit einem speziellen Schutzprodukt behandelt werden. Der unsichtbare Film, den dieses Produkt zurücklässt, schützt die Oberfläche vor Spritzern. Diese Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, während das Gerät warm (nicht heiß) oder kalt ist.
- Denken Sie stets daran, das Gerät gut mit sauberem Wasser abzuspülen und es sorgfältig zu trocknen. Rückstände könnten bei den nächsten Kochvorgängen verkrusten.

Ceranfeld-Reiniger	Erhältlich in
Fensterkratzer, Rasierklingenkratzer	Baumärkten
Ersatzklingen	Baumärkten, Supermärkten, Drogerien
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Konsumläden, Warenhäusern, regionalen Elektroschops, Supermärkten

Reinigung von rostfreiem Stahl

Rostfreier Stahl kann von hartem Wasser, das über einen längeren Zeitraum an der Oberfläche gelassen wurde, oder von aggressiven phosphorhaltigen Reinigungsmitteln beeinträchtigt werden. Wir empfehlen, die Oberflächen aus Stahl gut abzuspülen und anschließend sorgfältig zu trocknen.

Hilfe

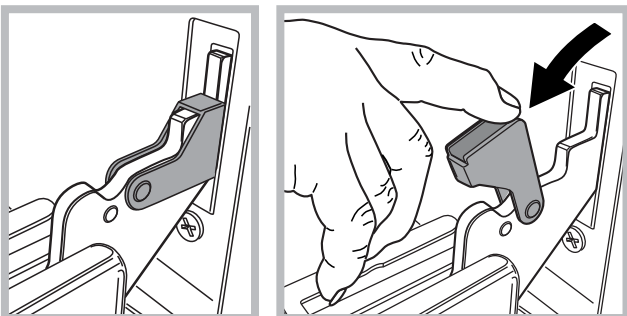
Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N)

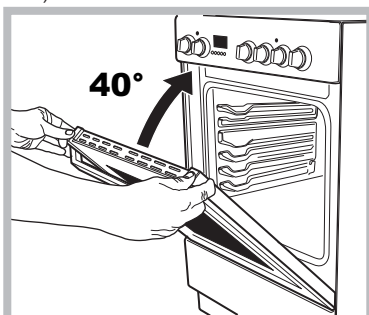
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild des Geräts und/oder auf der Verpackung.

Aus- und Einbau der Ofentür:

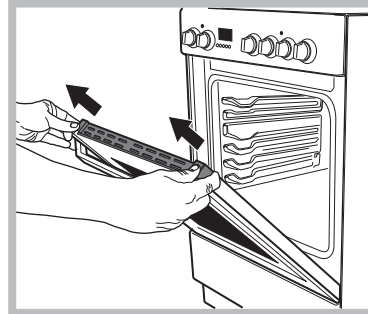
1. Öffnen Sie die Tür
2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)



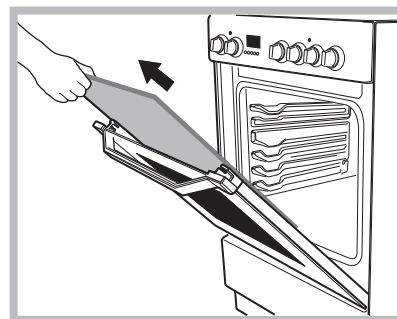
3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)



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



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

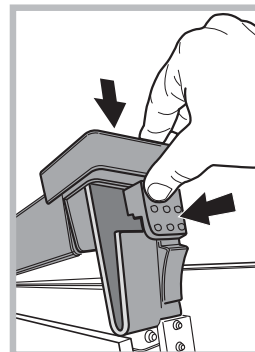


6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

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

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

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



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

! Pred použitím vášho nového zariadenia si pozorne prečítajte tento návod. Je zdrojom dôležitých informácií, týkajúcich sa inštalácie a použitia zariadenia.

! Uschovajte ho, aby ste doňho mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, darovania zariadenia alebo pri sťahovaní sa uistite, že návod zostane spolu so zariadením.

! Inštalácia musí byť vykonaná kvalifikovaným technikom podľa uvedených pokynov.

! Akékoľvek potrebné nastavenie alebo údržba musí byť vykonaná po odpojení sporáku z elektrickej siete.

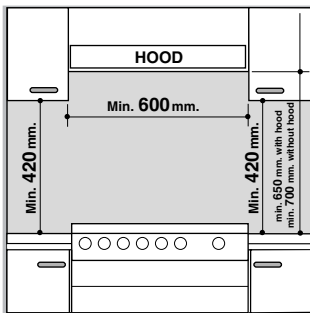
Umiestnenie a vyrovnanie do vodorovnej polohy

! Zariadenie je možné nainštalovať vedľa skriniek kuchynskej linky, ak nie sú vyššie ako povrch varnej dosky.

! Uistite sa, že stena, ktorá prichádza do styku so zadnou časťou zariadenia, je z nehorľavého, teplotvzorného materiálu (T 90°C).

Kvôli správnej inštalácii zariadenia:

- Zariadenie umiestnite do kuchyne, jedálne alebo obývačky (nie do kúpeľne).
- Ak je varná varnej doska nad úrovňou kuchynskej linky, zariadenie musí byť nainštalované najmenej 200 mm od linky.



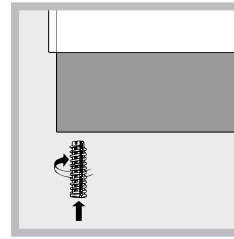
kuchynskej linky horľavá (vid' obrázok).

- Ak je sporák nainštalovaný pod hornou skrinkou kuchynskej linky, medzi touto skrinkou a vrchnou plochou varnej dosky musí byť vzdialenosť najmenej 420 mm. Túto vzdialenosť je potrebné zvýšiť na 700 mm, ak je horná skrinka

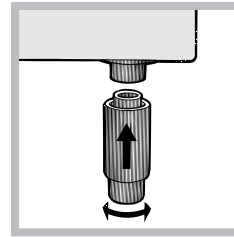
- Neumiestňuje za sporák žalúzie alebo do vzdialenosti menšej ako 200 mm od jeho bokov.
- Akýkoľvek odsávač musí byť nainštalovaný v súlade s pokynmi uvedenými v príslušnom návode na použitie.

Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Ak je potrebné vyrovnať zariadenie do vodorovnej polohy, podľa potreby zaskrutkujte alebo odskrutkujte nastaviteľné nožičky, ktoré sa nachádzajú na každom rohu spodnej časti sporáku (vid' obrázok).



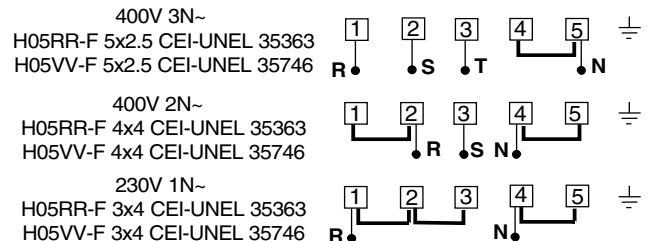
Nožičky* dosadajú do uloženia na spodnej strane sporáku.



Pripojenie do elektrickej siete

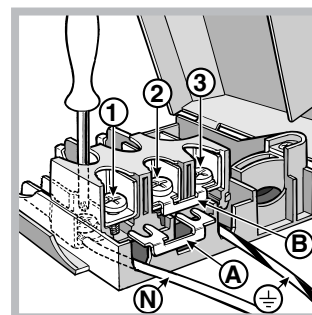
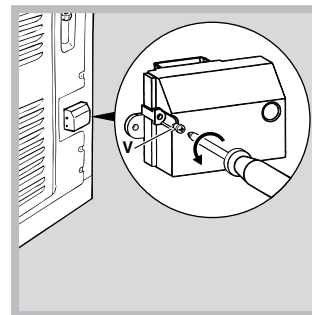
Pripojenie napájacieho kábla

Kábel musí byť vhodný pre druh použitého elektrického pripojenia, v súlade s nižšie uvedenou schémou pripojenia:



Kvôli zaisteniu správnej inštalácia napájacieho kábla postupujte nasledovne:

1. Povoľte skrutku V na svorkovnici a potiahnite kryt, aby ste ho otvorili (vid' obrázok).
2. Umiestnite káblové príchytky A (vid' obrázok) v súlade s vyššie uvedenou schémou. Svorkovnica je navrhnutá pre pripojenie jednofázového napájania s napätím 230 V: svorky 1, 2 a 3 sú pripojené navzájom; premostenie 4-5 sa nachádza v spodnej časti svorkovnice.
3. Umiestnite vodiče N a \perp podľa schémy (vid' obrázok) a dotiahnite skrutky na svorkách na doraz.
4. Umiestnite zvyšné



vodiče na svorky 1-2-3 a dotiahnite skrutky.

5. Pripevnite napájací kábel prostredníctvom skrutky káblovej príchytky.

6. Zatvorte kryt svorkovnice a dotiahnite skrutky V.

Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Nainštalujte štandardnú zástrčku, odpovedajúcu záťaži uvedenej na identifikačnom štítku zariadenia (*viď Tabuľka s menovitými údajmi*).

Zariadenie musí byť pripojené priamo do siete s použitím omnipolárneho ističa s minimálnou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, nainštalovaného medzi zariadenie a sieť. Istič musí byť vhodný pre uvedenú záťaž a musí byť v zhode s predpismi NFC 15-100 (zemniaci vodič nesmie byť prerušený ističom). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby žiadna jeho časť neprichádzala do styku s teplotami vyššími ako 50 °C.

Pred pripojením zariadenia k elektrickému napájaniu sa uistite, že:





- Zariadenie je riadne uzemnené a že jeho zásuvka odpovedá platným predpisom.
- Zásuvka je schopná znášať maximálny výkon zariadenia, uvedený na štítku s menovitými údajmi.
- Napájacie napätie sa pohybuje v rozmedzí hodnôt uvedených na štítku s menovitými údajmi.
- Zásuvka je vhodná pre zástrčku zariadenia. Ak zásuvka nie je kompatibilná so zástrčkou, požiadajte autorizovaného technika o jej výmenu. Nepoužívajte predlžovacie káble ani rozvodky.

! Po ukončení inštalácie zariadenia musia zostať napájací kábel a elektrická zásuvka ľahko prístupné.

! Kábel nesmie byť ohýbaný ani stláčaný.

! Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a podľa potreby vymenený výhradne autorizovaným technikom.

! Výrobca neponesie žiadnu zodpovednosť za nedodržanie týchto bezpečnostných opatrení.

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI	
Rozmery	šírka 42,4 cm výška 34,0 cm hlbka 39,1 cm
Objem	57l
Úžitkové rozmery vzťahujúce sa na priestor rúry	šírka 42 cm výška 23 cm hlbka 44 cm
Napätie a frekvencia	viď identifikačný štítok
Keramickej varnej dosky	
Predná ľavá	1200 W
Zadná ľavá	1700 W
Zadná pravá	1200 W
Predná pravá	1700 W
Max. spotreba keramickej varnej dosky	5800 W
ENERGETICKÝ ŠTÍTKO a EKODIZAJN	Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 65/2014 doplňujúca smernicu č. 2010/30/ES. Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 66/2014 doplňujúca smernicu č. 2009/125/ES. Nariadenie EN 60350-1, Nariadenie EN 50564 Nariadenie EN 60350-2, Energetická spotreba pre Prírodnú konvekciu – režim ohrevu: Režim konvekcie;  Vyhlásenie o triede spotreby pre Nútenú konvekciu – režim ohrevu: Režim Múčniky. 
 	Toto zariadenie je v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskeho hospodárskeho spoločenstva: 2006/95/ES z 12.12.2006 (Nízke napätie) v platnom znení – 04/108/EHS z 15.12.2004 (Elektromagnetická kompatibilita) v platnom znení – 03/68/EHS z 22.07.1993 v platnom znení. 2002/96/EHS

Typový štítok je umiestnený vo vnútri chlopne alebo po rúra priestor bol otvorený na ľavej stene vo vnútri rúry.

Uvedenie do činnosti a použitie

Použitie rúry

! Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne pol hodiny s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Pred vypnutím rúry sa uistite, že je miestnosť dobre vyvetraná a otvorte dvierka rúry. Zo zariadenia môže vychádzať mierne nepríjemný zápach, spôsobený odparovaním ochranných látok, použitých počas výrobného procesu.

! Pred použitím výrobku odstráňte plastovú fóliu z bočných strán zariadenia.

! Nikdy nič nekladte priamo na dno rúry; zabránite tak poškodeniu smaltového náteru.

1. Zvoľte požadovaný režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo požadovanú teplotu otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.

Podrobný zoznam režimov pečenia a odporúčaných teplôt nájdete v príslušnej tabuľke (vid' *Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre*).

Počas pečenia je kedykoľvek možné:


- Zmeniť režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
- Zmeniť teplotu otočením otočného ovládača TERMOSTATU.
- Zastaviť pečenie otočením otočného ovládača VOLIČA do polohy „0“.

! Nádoby vždy uložte na dodaný(é) rošt(y).


Kontrolka TERMOSTATU

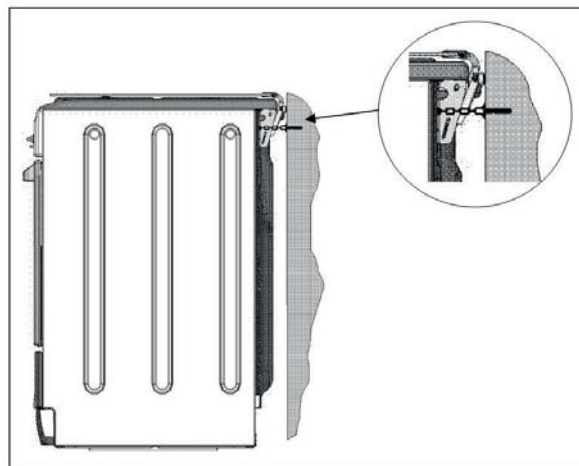
Keď je rozsvietená, rúra sa ohrieva. Kontrolka zhasne, keď vnútro rúry dosiahne požadovanú teplotu. Potom sa bude kontrolka striedavo rozsvetľovať a zhasínať, čo signalizuje, že termostat pracuje a udržiava teplotu na konštantnej úrovni.

Osvetlenie rúry

Svetlo v rúre sa rozsvieti otočením otočného ovládača VOLIČA do ktorejkoľvek inej polohy ako do polohy „0“. Zostane zasvietené po celú dobu činnosti rúry. Po zvolení  otočným ovládačom bude svetlo svietiť bez toho, aby bol aktivovaný ktorýkoľvek výhrevný článok.

Použitie časovača pečenia

1. Pri nastavovaní bzučiaka otáčajte otočným ovládačom ČASOVAČA PEČENIA v smere hodinových ručičiek takmer o celú jednu otáčku.
 2. Pre nastavenie požadovanej doby otáčajte otočným ovládačom proti smeru hodinových ručičiek: Zosúlajte hodnotu minút uvedenú na otočnom ovládači ČASOVAČA PEČENIA s indikátorom na ovládacom paneli.
 3. Po uplynutí nastavenej doby bzučiak vydá zvukový signál a rúra sa vypne.
 4. Keď je rúra vypnutá, časovač pečenia môže byť použitý ako bežný časovač.
- ! Pri manuálnom použití rúry, inými slovami, keď nechcete použiť časovač pečenia, otočte otočným ovládačom ČASOVAČA PEČENIA až do polohy označenej symbolom .



Bezpečnostný reťaz

! Aby sa predišlo náhodnému prevráteniu zariadenia, napríklad z dôvodu zavesenia sa hrajúceho sa dieťaťa na dvierka rúry, je POTREBNÉ vykonať inštaláciu bezpečnostnej retiazky!

Šporák je vybavený bezpečnostnou retiazkou, ktorú je potrebné upevniť prostredníctvom skrutky (nedodáva sa so šporákom) o stenu za zariadením, v rovnakej výške, v akej je retiazka pripojená o zariadenie. Zvoľte skrutku a ukotvenie skrutky v súlade s druhom materiálu steny, ktorá sa nachádza za zariadením. Keď má hlava skrutky menší priemer ako 9 mm, je potrebné použiť podložku. Betónová stena vyžaduje použitie skrutky s priemerom najmenej 8 mm a dĺžkou 60 mm.

Uistite sa, že retiazka je pripevnená o zadnú časť šporáku a o stenu, spôsobom znázorneným na obrázku, tak, aby retiazka po inštalácii zostala napnutá a paralelná s úrovňou podlahy.

Režimy pečenia



Režim MÚČNIKY

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.

Slúži na zapnutie zadného výhrevného článku a na spustenie ventilátora, s cieľom zaistiť vo vnútri rúry mierne a rovnomerné teplo.

Tento režim je vhodný na pečenie a prípravu jemných jedál ako múčniky, ktoré potrebujú vykysnúť, a na prípravu čajového pečiva na 3 úrovniach súčasne. Nasleduje niekoľko príkladov: veterníky, sladké a slané sušienky, ľahké slané pečivo, rolády a malé porcie gratinovanej zeleniny, atď.



Režim KONVEKČIE

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.

Pri tomto nastavení bude zapnutý horný a spodný výhrevný článok. Jedná sa o klasický režim pečenia, s dokonalou distribúciou tepla a zníženou spotrebou energie. Konvekčná rúra je stále neprekonateľná, keď je potrebné pripraviť jedlá obsahujúce rôzne ingrediencie, ako napr. hlávkovú kapustu s rebierkami, tresku na španielsky spôsob, sušenú tresku na anconský spôsob, jemné teľacie prúžky s ryžou, atď. Vynikajúce výsledky sa dosahujú pri príprave jedál z teľacieho alebo hovädzieho mäsa (dusené mäso, dusené mäso so zeleninou, guľáš, divina, šunka, atď.), ktoré vyžadujú pomalé pečenie a podlievanie alebo pridanie tekutiny. V každom prípade platí, že tento režim zostáva aj najlepším systémom na pečenie koláčov, ovocia a pečenie jedál s použitím panvic pre pečenie v rúre. Pri pečení v konvekčnom režime používajte naraz len jednu zbernú nádobu alebo jeden rošt, pretože v opačnom prípade by distribúcia tepla nebola rovnomerná. Uložením roštu do rôznych výšok môžete regulovať množstvo tepla medzi hornou a spodnou časťou rúry. Zvoľte výšku uloženia roštu podľa toho, či jedlo potrebuje viac alebo menej tepla zvrchu.



Režim S POUŽITÍM VENTILÁTORA

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.

Budú zapnuté výhrevné články a ventilátor. Vzhľadom k tomu, že teplo v rúre je konštantné a rovnomerné, vzduch jedlo prepeká rovnomerne do hneďa po celom povrchu. S použitím tohto režimu môžete piecť rôzne jedlá naraz, ak sú ich teploty pečenia rovnaké. Naraz je možné použiť maximálne 2 rošty, za dodržania pokynov uvedených v časti „Pečenie na viacerých roštoch“.

Tento režim s použitím ventilátora je mimoriadne vhodný pre jedlá vyžadujúce dokončenie gratinovaním alebo pre jedlá vyžadujúce výrazne dlhú prípravu, napríklad: lasagne, pečivo, pečené kurča a zemiaky, atď. Okrem toho dokonalé rozloženie tepla umožňuje pečenie pri nižších teplotách. Výsledkom je menšia

strata šťavy, jemnejšie mäso a menší úbytok hmotnosti pečením. Režim s použitím ventilátora je mimoriadne vhodný pre pečenie rýb, ktoré je možné pripraviť s pridaním obmedzeného množstva dresingu, a tým zachovať ich pôvodnú chuť a vzhľad.

Dezerty: Režim s použitím ventilátora je dokonalý pre pečenie kysnutých koláčov.

Tento režim však môže byť použitý pre rýchle ohriatie bieleho alebo červeného mäsa a chleba nastavením teploty na 80°C. Pre ohrev jemnejších jedál nastavte termostat na 60°C alebo použite funkciu obehu studeného vzduchu nastavením termostatu na 0°C.



Režim HORNÁ RÚRA

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.

Dôjde k zapnutiu horného výhrevného článku.

Tento režim je možné použiť pre opečenie do hneďa a pre záverečné opečenie.



Režim GRIL

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.

Dôjde k zapnutiu horného výhrevného článku a k zapnutiu ražňa.

Mimoriadne vysoká a priamo pôsobiaca teplota grilu umožňuje opiecť povrch mäsa do hneďa a opiecť ho bez straty šťavy a udržať ho tak jemné. Grilovací režim je vrele odporúčaný pre prípravu jedál, ktoré vyžadujú vysokú teplotu na povrchu: ako hovädzí biftek, teľacie, biftek z rebierka, filé, hamburgery, atď.

Pri použití tohto režimu nechajte vždy pootvorené dvierka, s výnimkou prípadu, ak používate ražeň. Niektoré príklady grilovania sú uvedené v odseku „Tabuľka s radami pre pečenie v rúre“.



Režim GRILOVANIE S POUŽITÍM VENTILÁTORA

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a 200°C.

Dôjde k zapnutiu stredného výhrevného článku a k zapnutiu ventilátora. Táto kombinácia zvyšuje účinnosť jednosmerného tepelného vyžarovania výhrevných článkov prostredníctvom núteného obehu vzduchu, prechádzajúceho rúrou. Tým sa umožňuje prenikanie tepla do jedla a zabraňuje sa jeho spáleniu na povrchu. Vynikajúce výsledky je možné dosiahnuť pri príprave kebabov s mäsom a zeleninou, omáček, rebierok, jahňacích medailónkov, kuracieho mäsa v korenenej omáčke, prepelice, bravčových medailónkov, atď. Tento režim je ideálny pre pečenie rybích biftekov, ako mečiara, tuniaka, garupy, plnených sépií, atď.

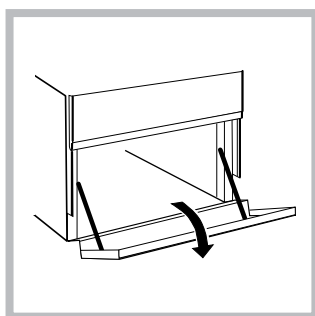
! Režimy pečenia HORNÁ RÚRA, GRILOVANIE a GRILOVANIE S POUŽITÍM VENTILÁTORA musia byť používané pri zatvorených dvierkach rúry.

! Pri použití HORNEJ RÚRY a GRILOVANIA umiestnite

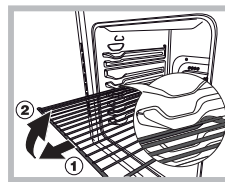
do polohy 5 rošt a do polohy 1 zbernú nádobu kvôli zachyteniu zvyškov (mastnoty a/alebo tuku). Pri použití režimu pečenia **GRILOVANIE S S POUŽITÍM VENTILÁTORA** umiestnite rošt do polohy 2 alebo 3 a zbernú nádobu do polohy 1 kvôli zachyteniu zvyškov.

Spodný odkladací priestor rúry

Jedná sa o spodný odkladací priestor rúry, ktorý je možné použiť na odkladanie príslušenstva rúry alebo na hlboký riad. Kvôli otvoreniu dveriek ich potiahnite smerom dolu (viď obrázok).




Nekladte horľavé materiály do spodného odkladacieho priestoru rúry. Vnútorne povrchy odkladacieho priestoru (ak je súčasťou) sa môžu byť horúce.



UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožňuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúry (1). Pre kompletne vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnúť, uchopiť za prednú časť a potiahnuť ich, ako je zrejmé z uvedeného obrázku (2).

Pečenie na viacerých úrovniach súčasne

Keď je potrebné použiť dva rošty naraz, použite režim **S POUŽITÍM VENTILÁTORA** , ktorý predstavuje jediný režim vhodný pre tento druh pečenia. Ďalej odporúčame:

- Nepoužívať polohy 1 a 5. Sú totiž vystavené priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a mohli by sa na nich spáliť jemné jedlá.
- Používajú sa polohy 2 a 4 a jedlo, ktoré vyžaduje viac tepla, sa umiestni do polohy 2.
- Pri pečení jedál, ktoré vyžadujú odlišné teploty a doby pečenia, nastavte teplotu uprostred medzi dvomi odporúčanými teplotami (viď *Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre*) a umiestnite jemnejšie jedlo na rošt v polohe 4. Jedlo, ktoré vyžaduje kratšiu dobu pečenia vyberte skôr.
- Pri pečení pizze na viacerých roštoch s teplotou nastavenou na 220°C bude rúra predhriata po dobu 15 minút. Vo všeobecnosti platí, že pečenie na rošte v polohe 4 trvá dlhšie: Odporúčame vybrať pizzu pečenú na nižšom rošte skôr, a potom, o niekoľko minút neskôr, vybrať pizzu pečenú v polohe 4.
- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.

Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre

Nastavenia otočného ovládača voliča	Potraviny určené na pečenie	Hmotnosť (v kg)	Poloha roštu zospodu	Doba prehriatia (minúty)	Nastavenie otočného ovládača termostatu	Doba pečenia (minúty)
Múčniky	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocné koláče	1	2/3	15	180	40-45
	Chlebiček s hrozičkami	0.7	3	15	180	40-50
	Piškové cesto	0.5	3	15	160	25-30
	Plnené palacinky (na 2 roštoch)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Chlebičky (na 2 úrovniach)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Slané pečivo z lístkového syrového cesta (na 2 úrovniach)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Veterníky (na 3 úrovniach)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Sušienky (na 3 úrovniach)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Snehové pusinky (na 3 úrovniach)	0.5	1-3-5	15	90	180
Konvekcia	Káčica	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Pečené bravčové	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (z krehkého cesta)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
S použitím ventilátora	Pizza (na 2 úrovniach)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jahňacie	1	2	10	180	50-60
	Pečené kura + zemiaky	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebiček s hrozičkami	1	2	10	170	40-50
	Veterníky (na 2 úrovniach)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Sušienky (na 2 úrovniach)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Piškové cesto (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Piškové cesto (na 2 úrovniach)	1.0	2-4	10	170	20-25
Slané torty	1.5	3	15	200	25-30	
Horná rúra	Opečenie dohnedu kvôli dokonalému prepečeniu	-	3/4	15	220	-
Gril	Solej a sépie	1	4	5	Max.	8-10
	Šašítky z kalamárov a kreviet	1	4	5	Max.	6-8
	Fil z tresky	1	4	5	Max.	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	10-15
	Teľací biftek	1	4	5	Max.	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max.	7-10
	Makrely	1	4	5	Max.	15-20
Hrianky	č. 4	4	5	Max.	2-3	
Gril s použitím ventilátora	Grilovaná kurča	1.5	3	5	200	55-60
	Sépie	1.5	3	5	200	30-35

! Uvedené doby pečenia sú približné a môžu sa meniť v závislosti na vlastnej chuti. Pri pečení s použitím grilu alebo grilu s použitím ventilátora musí byť zberná nádoba vždy umiestnená na 1. úrovni zospodu.

Použitie sklokeramickej varnej dosky

! Lepidlo aplikované na tesnenia zanecháva na skle masťné škvrny. Pred použitím zariadenia odporúčame tieto škvrny odstrániť vhodným neabrazívnym prostriedkom, určeným pre údržbu. Je možné, že počas prvých hodín prevádzky budete cítiť zápach gummy, ktorý však rýchle vyprchá.

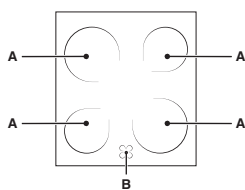
Zapínanie a vypínanie varných zón

Zapnutie varnej zóny sa vykonáva otočením príslušného otočného ovládača v smere hodinových ručičiek.

Jej vypnutie sa vykonáva otočením otočného ovládača proti smeru hodinových ručičiek, až do polohy „0“.

Ak svieti kontrolka ZAPNUTIA ELEKTRICKEJ PLATNE, znamená to, že najmenej jedna platňa na varnej doske je zapnutá.

Varné zóny



Varná doska je vybavená elektrickými vyžarovacími výhrevnými článkami. Počas použitia budú nasledovné časti varnej dosky červené.

- A. Varná zóna.
- B. Kontrolka

zvyškového tepla: Informuje o tom že odpovedajúca varná zóna má vyššiu teplotu ako 60°C, a príslušný výhrevný článok je aj po vypnutí stále horúci.

Varné zóny s vyžarovacími výhrevnými prvkami

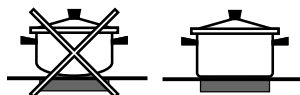
Vyznačujú sa podobnými vlastnosťami ako plynové horáky: ľahko sa ovládajú a rýchlo dosahujú nastavenú teplotu, a umožňujú vám pritom vidieť vydávaný výkon.

Otočte odpovedajúci otočný ovládač v smere hodinových ručičiek do polohy od 1 do 6.

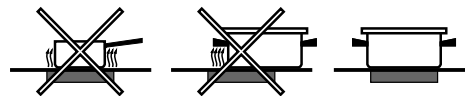
Nastavenie	Štandardná alebo Rýchla plocha
0	Vypnuté
1	Varenie zeleniny, rýb
2	Varenie zemiakov (pomocou pary), polievky, cícera, fazule
3	Pokračovanie varenia veľkých množstiev potravín, zeleninovej polievky
4	Na pečenie (priemerne)
5	Na pečenie (nadpriemerne)
6	Pre rýchle dosiahnutie praženia na hnedo a dosiahnutie varu

Praktické rady ohľadne použitia varnej dosky

- Používajte hrnce s tenkým plochým dnom, aby ste zaistili ich dokonalé prilnutie k varnej zóne.



- Používajte hrnce s dostatočne veľkým priemerom, aby úplne zakryli zónu ohrevu, čím sa zabezpečí dokonalé využitie dodaného tepla.



- Vždy sa uistite, že dno hrnca je dokonale suché a čisté: zaistí sa tým správna prilnavosť a dlhá životnosť hrncov i varnej dosky.
- Nepoužívajte tie isté hrnce, ktoré sa používajú na plynových horákoch: Koncentrácia tepla na plynových horákoch môže zdeformovať dno hrnca, čím sa znemožní jeho dokonalé prilnutie k povrchu.
- Nikdy nenechávajte varnú zónu zapnutú bez toho, aby na nej bol položený hrniec, pretože v opačnom prípade by mohlo dôjsť k jej poškodeniu.

! Zariadenie bolo navrhnuté a vyrobené v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami. Tieto upozornenia sú uvádzané z bezpečnostných dôvodov a je potrebné si ich pozorne prečítať.

Všeobecná bezpečnosť

- Sklokeramická varná doska je odolná voči teplotným výkyvom a nárazom. Je však vhodné pripomenúť, že ostré hrany alebo varné náradia môžu zničiť varnú dosku. V prípade ak sa tak stane, odpojte zástrčku sporáka zo zásuvky elektrickej siete a obráťte sa na Stredisko servisnej služby kvôli požiadaniu o originálne náhradné diely. Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže ohroziť bezpečnosť zariadenia.
- Toto zariadenie bolo navrhnuté pre použitie v domácnosti a nie je určené pre obchodné alebo priemyselné použitie.
- Zariadenie nesmie byť nainštalované v exteriéri, a to ani v prípade, keď sa jedná o krytý priestor. Jeho vystavenie dažďu alebo búrke je mimoriadne nebezpečné.
- Nedotýkajte sa zariadenia bosými nohami ani mokrými alebo vlhkými rukami či nohami.
- **Zariadenie môžu používať iba dospelé osoby, a to podľa pokynov uvedených v tomto návode. Akékoľvek iné použitie (napr. na ohrev miestnosti) predstavuje nevhodné použitie a je nebezpečné. Výrobca nebude zodpovedný za žiadnu škodu spôsobenú nevhodným, nesprávnym alebo nerozumným použitím zariadenia**
- Súčasťou zariadenia triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 – podtriedy 1 (zasunuté medzi dve skrinky) musí byť návod.
- Udržujte deti v dostatočnej vzdialenosti od rúry.
- Zabráňte tomu, aby sa napájacie káble ďalších elektrospotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami rúry.
- Nezakrývajte ventilačné otvory a otvory pre odvod tepla.
- Pri vkladaní alebo vyberaní nádob používajte vždy ochranné rukavice, určené na použitie pri pečení.
- Počas použitia rúry nepoužívajte v jej blízkosti horľavé kvapaliny (lieh, benzín, atď.).
- Nekladte horľavý materiál do spodného odkladacieho priestoru rúry ani do samotnej rúry. V prípade náhodného uvedenia zariadenia do činnosti by sa mohol vznietiť.
- Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy sa uistite, že sa otočné ovládače nachádzajú v polohe • .
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za kábel, ale uchopením za zástrčku.
- Nečistite rúru ani nevykonávajte údržbu skôr, ako

vytiahnete zástrčku z elektrického rozvodu.

- V prípade poruchy sa v žiadnom prípade nepokúšajte zasahovať do vnútorných častí, v snahe o jej odstránenie. Opravy vykonávané neskusenými osobami môžu spôsobiť ublíženie na zdraví osôb alebo ďalšiu poruchu zariadenia. Obráťte sa na Servisnú službu.
- Nekladte na otvorené dverka rúry ťažké predmety.
- Zabráňte tomu, aby sporák používali bez dozoru deti alebo osoby, ktoré s ním nie sú oboznámené.
- Om spisen placeras på en sockel ska du vidtaga nödvändig åtgärder så att inte utrustningen halkar ned från själva sockeln.

Likvidácia

- Obaly zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi kvôli ich recyklácii.
- Európska smernica 2002/96/ES o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ) predpisuje ako majú byť použité materiály zlikvidované, z dôvodu zamedzenia možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Vyraďené zariadenia musia byť zozbierané separovane kvôli optimalizácii stupňa opätovného použitia a recyklácie materiálov, z ktorých sú vyrobené, a kvôli zamedzeniu možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Symbol preškrtnutého koša na všetkých takýchto výrobkoch upozorňuje na povinnosť separovaného zberu. Vyraďené zariadenia môžu byť zbierané verejnou zbernou službou, vo vhodných zberných priestoroch, alebo, ak to umožňuje miestna legislatíva, môžu byť vrátené predajcovi pri kúpe nového výrobku. Všetci najväčší výrobcovia domácich elektrospotrebičov sa podieľajú na vytváraní a organizácii systémov na zber a likvidáciu vyradených elektrospotrebičov.

Rešpektovanie a ochrana životného prostredia

- Pri pečení v režime GRIL vždy zatvorte dverka. Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Ak je to možné, vyhýbajte sa predzohriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dverka rúry čo najmenej, pretože sa teplo stráca pri každom jeho otvorení. Ak chcete ušetriť značné množstvo energie, jednoducho vypnite rúru 5 - 10 minút pred koncom plánovaného pečenia a využite zostatkové teplo rúry.
- Udržujte tesnenie čisté a upratané, aby sa zabránilo prípadnej strate energie cez dvere
- Ak máte zmluvu na časovanú tarifu elektriny, možnosť "odložiť varenie" uľahčí ušetriť peniaze posunom prevádzky do lacnejších časových období.

- Vyťažte zo zvyškového tepla vašej varnej dosky čo najviac vypnutím liatinových platničiek 10 minút pred koncom času varenia a sklokeramických platničiek 5 minút pred koncom doby varenia.
- Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce z ktorých vykipí ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviciach s dobre priliehajúcimi pokrievkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrievky výrazne zväčší spotrebu energie
- Používajte iba ploché hrnce a panvice
- Ak ohrievate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

Vypnutie zariadenia

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia a údržby odpojte zariadenie zo siete elektrického napájania.

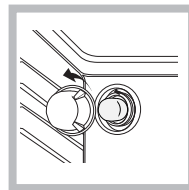
Čistenie rúry

! Na čistenie zariadenia nepoužívajte prúd pary.

- Vonkajšie smaltované alebo nerezové časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou namočenou vo vlažnej vode a neutrálnom mydle. V prípade odstraňovania odolných škvŕn použite účinné čistiace prostriedky. Odporúčame po čistení opláchnuť a dôkladne osušiť. Nepoužívajte abrazívne práškové prostriedky ani korozívne látky.
- Vnútro rúry je potrebné vyčistiť po každom použití, pokiaľ je ešte vlažné. Používajte teplú vodu a čistiaci prostriedok a nakoniec plochy dôkladne očistite a osušte jemnou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Sklenenú časť dvierok rúry očistite s použitím špongie a neabrazívneho čistiaceho prostriedku, a potom ju očistite jemnou utierkou. Nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo zahrotené kovové škrabky, ktoré by mohli poškríabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Príslušenstvo sa môže bezpečne umývať v umývačke riadu ako každodenný porcelánový riad.
- Nečistotu a tuk z ovládacieho panelu je potrebné odstrániť neabrazívnou špongiou alebo jemnou utierkou.

Kontrola tesnení rúry

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode dvierok rúry. Ak sú tesnenia poškodené, obráťte sa, prosím, na najbližšie Stredisko servisnej služby. Odporúčame vám nepoužívať rúru skôr, ako budú poškodené alebo opotrebované tesnenia vymenené.



Výmena žiarovky osvetlenia rúry

1. Po odpojení rúry z elektrickej siete odmontujte sklenený kryt zakrývajúci objímku žiarovky (vid' obrázok).
2. Odmontujte žiarovku a nahradte ju inou, obdobnou: napätie 230 V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte naspäť kryt a pripojte rúru do elektrickej siete.

! Nepoužívajte osvetlenie rúry na osvetlenie miestnosti.

Čistenie sklokeramickej varnej dosky

! Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne čistiace prostriedky (napr. prípravky vo forme spreja na čistenie záhradných grilov a rúr), prípravky na odstránenie škvŕn a hrdze, práškové čistiace prostriedky a špongie s abrazívnym povrchom: mohli by trvale poškodiť povrch.

- V rámci bežnej údržby stačí umyť varnú dosku vlhkou špongiou a osušiť ju papierovou kuchynskou utierkou.
- Ak je varná doska mimoriadne znečistená, vytrite ju vhodným prípravkom na čistenie sklokeramických povrchov, opláchnite ju a dôkladne osušte.
- Pri odstraňovaní odolnejších nečistôt použite vhodnú škrabku (nedodáva sa spolu so zariadením). Odstráňte nánosy hneď ako je to možné, a nečakajte až do úplného vychladnutia zariadenia, aby ste zabránili vzniku inkrustácií. Vynikajúce výsledky je možné dosiahnuť s použitím špongie s drôtom z nehrdzavejúcej ocele - určenej pre sklokeramické varné dosky - namočenej do vody s mydlom.
- V prípade náhodného roztavenia plastových predmetov alebo cukru na varnej doske, odstráňte zvyšky okamžite pomocou škrabky, pokiaľ je povrch ešte teplý.
- Po vyčistení je potrebné natrieť plochu vhodným prípravkom pre údržbu a ochranu: Neviditeľný povlak, ktorý zanechá tento prípravok, ochráni povrch v prípade úniku vody počas varenia. Uvedené úkony odporúčame vykonávať keď je varná doska vlažná (nie horúca) alebo studená.
- Nikdy nezabudnite varnú dosku opláchnuť čistou vodou a dôkladne osušiť: Zvyšky použitých prípravkov by mohli pri následnom varení vytvoriť nános.

Čistiace prostriedky pre sklokeramické varné dosky	K dispozícii
Okenné škrabky Čepielkové škrabky	"Urob si sám" obchody
Náhradné čepele	"Urob si sám" obchody, supermarkety, lekárne
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, predajne Co-op, obchodné domy, miestne elektrikárske obchody, supermarkety

Čistenie nehrdzavejúcej ocele

Na nehrdzavejúcej oceli sa môžu vytvoriť škvrny v dôsledku príliš vápenitej vody, s ktorou je dlhšiu dobu v styku, alebo následkom účinkov čistiacich prostriedkov, obsahujúcich fosfor. Odporúčame pri čistení opláchnuť varnú dosku dôkladne väčším množstvom vody a dôkladne osušiť.

Servisná služba

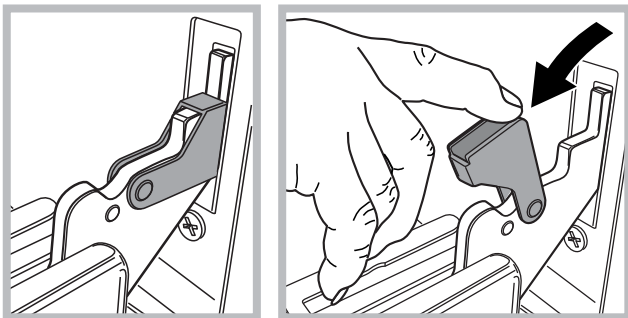
Pripravte si nasledujúce informácie:

- Model zariadenia (Mod.).
- Výrobné číslo (S/N).

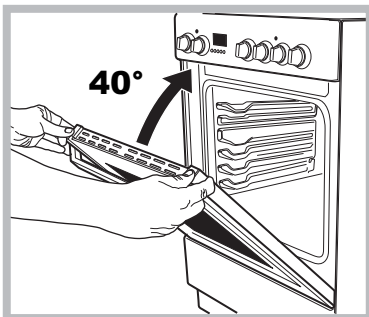
Tieto informácie sa nachádzajú na štítku s menovitými údajmi, umiestnenom na zariadení a/alebo na obale.

Demontáž a montáž dvierok rúry:

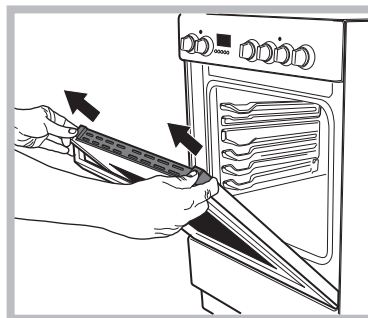
1. Otvorte dvere
2. Závesy príchytky dvierok rúry otočte úplne dozadu (viď foto)



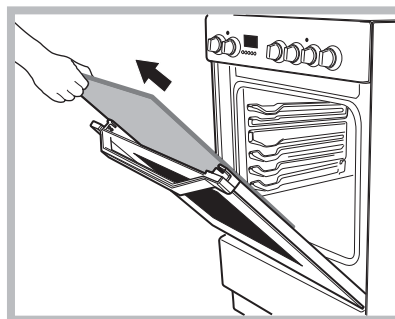
3. Zatvorte dvere tak, kým príchytky nebudú nadoraz (dvere zostanú otvorené z cca 40°). (viď foto)



4. Stlačte dve tlačidlá na hornom profile a vyberte profil (viď foto)



5. Odstráňte sklenenú tabulu a vykonajte čistenie, ako je uvedené v kapitole: „Starostlivosť a údržba“.

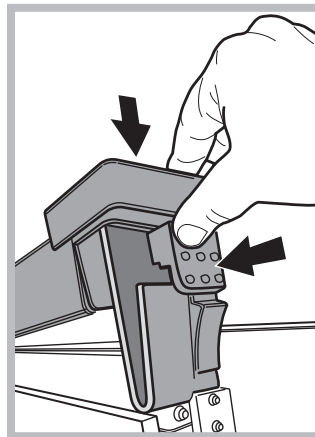


6. Umiestnite späť sklo.

UPOZORNENIE! Rúra nesmie byť prevádzkovaná s demontovaným vnútorným sklom dvierok!

UPOZORNENIE! Pri spätnej montáži vnútorného skla dvierok vložte sklenený panel správne tak, že text písaný na paneli nie je obrátený a je ľahko čitateľný.

7. Vložte späť profil, kliknutie naznačí, že diel je správne umiestnený.
8. Úplne otvorte dvere.
9. Uzatvorte držiaky (viď foto).



10. Teraz môžu byť dvere úplne uzavreté a rúra môže byť spustený pre bežné používanie.