

**GB** English

## Operating Instructions COOKER AND OVEN

### Contents

Operating Instructions, 1  
 WARNING, 2  
 Description of the appliance-Overall view, 5  
 Description of the appliance-Control Panel, 6  
 Installation, 7  
 Start-up and use, 9  
 Cooking modes, 10  
 Using the hob, 13  
 Precautions and tips, 14  
 Care and maintenance, 15  
 Assistance, 15

**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, 18  
 Starten en gebruik, 20  
 Gebruik van de oven, 20  
 De kookzones, 24  
 Voorzorgsmaatregelen en advies, 25  
 Onderhoud en verzorging, 26  
 Servicedienst, 26

**FR** Français

### Mode d'emploi

## CUISINIÈRE ET FOUR

### Sommaire

Mode d'emploi, 1  
 ATTENTION, 4  
 Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 5  
 Description de l'appareil-Tableau de bord, 6  
 Installation, 50  
 Mise en marche et utilisation, 52  
**Programmes de cuisson, 52**  
**Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique, 55**  
 Précautions et conseils, 56  
 Nettoyage et entretien, 57  
 Assistance, 58

**PT** Português

## Instruções para a utilização FOGÃO E FORNO

### Índice

Instruções para a utilização, 1  
**ADVERTÊNCIA, 3**  
 Descrição do aparelho-Vista de conjunto, 5  
 Descrição do aparelho-Painel de comandos, 6  
 Instalação, 29  
 Início e utilização, 31  
 Utilização do forno, 31  
 Utilização do plano de cozedura, 35  
 Precauções e conselhos, 35  
 Manutenção e cuidados, 37  
 Assistência técnica, 37

**DE** Deutsch

## Bedienungsanleitungen HERD UND OFEN

### Inhalt

Bedienungsanleitungen, 1  
 ZUR BEACHTUNG, 3  
 Beschreibung des Geräts-Übersicht, 5  
 Beschreibung des Geräts-Schalttafel, 6  
 Installation, 39  
 Inbetriebnahme und Benutzung, 41  
 Gebrauch des Ofens, 41  
 Gebrauch des Kochfeldes, 45  
 Vorsichtsmaßnahmen und Tipps, 46  
 Pflege und Wartung, 47  
 Hilfe, 48

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

**NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**WARNING:** If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**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.

**ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.

É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.

Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.

O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

**ATENÇÃO:** Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.

**NUNCA** tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

**ATENÇÃO:** Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

**ATENÇÃO:** Se a superfície vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

**ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

**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 Glaskeramikoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür 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.

**ZUR BEACHTUNG:** Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

## 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'effrayer la surface et de briser le verre.

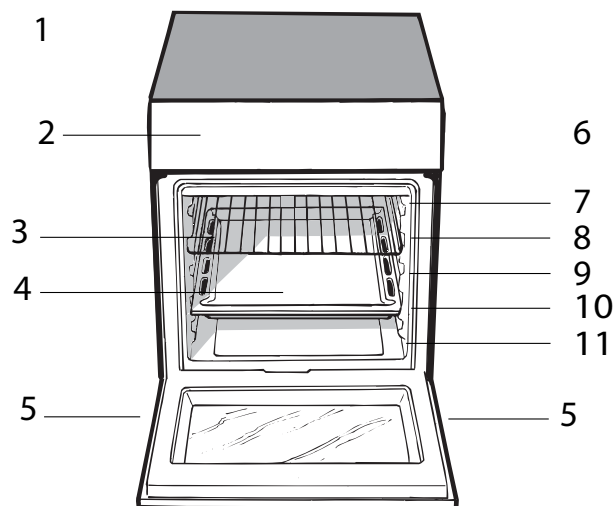
Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

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.



**GB**

### Description of the appliance Overall view

1. Glass ceramic hob
2. Control panel
3. Sliding grill rack
4. DRIPPING pan
5. Adjustable foot
6. GUIDE RAILS for the sliding racks
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1

**PT**

### Descrição do aparelho Vista de conjunto

- 1 Plano de vitrocerâmica
- 2 Painel de comandos
- 3 Prateleira GRADE
- 4 Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
- 5 Pé de regulação
- 6 GUIAS de deslizamento das prateleiras
- 7 Posição 5
- 8 Posição 4
- 9 Posição 3
- 10 Posição 2
- 11 Posição 1

**NL**

### Aanzichttekening Aanzichttekening

1. 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**

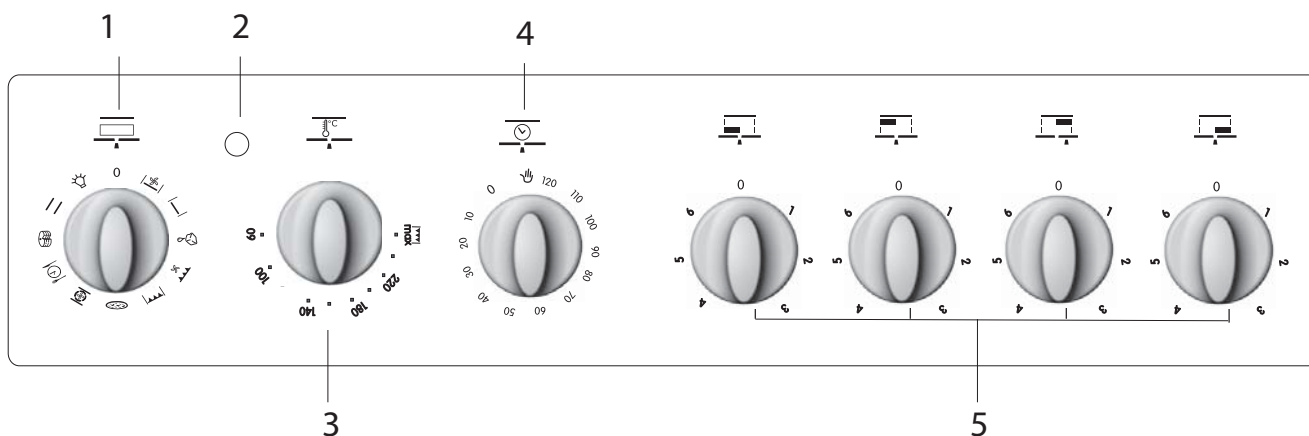
### Beschreibung des Gerätes Geräteansicht

1. 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 céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5. Pied de réglage
6. GLISSIÈRES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1



**GB**

**Description of the appliance  
Control panel**

- 1.SELECTOR knob
- 2.THERMOSTAT indicator light
- 3.THERMOSTAT knob
- 4.TIMER knob
- 5.Electric HOTPLATE control knob

**NL**

**Aanzichttekening  
Bedieningspaneel**

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

**FR**

**Description de l'appareil  
Tableau de bord**

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

**DE**

**Beschreibung des Gerätes  
Bedienfeld**

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

**PT**

**Descrição do aparelho  
Painel de comandos**

- 1.Manípulo do forno
- 2.Indicador de funcionamento termostato
- 3.Selector para a temperatura de cozedura (termostato)
- 4.Manípulo conta-minutos
- 5.Botões de comando das chapas eléctricas

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

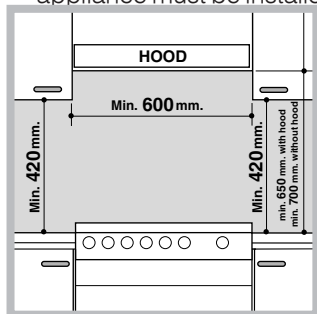
## Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

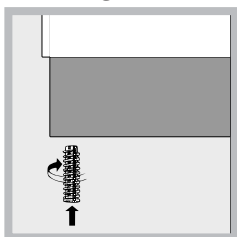
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.



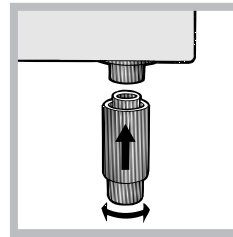
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

## Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

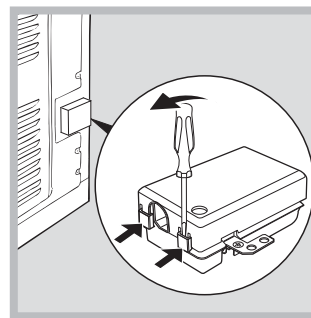
**The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating**

## Electrical connection

### Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.
- Pull the cover to open it.

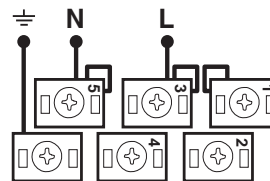


To install the cable, follow the instructions below:

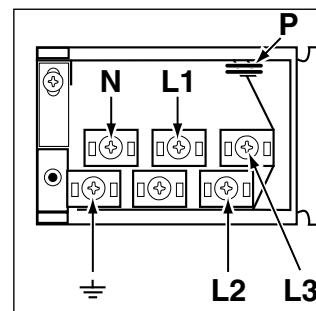
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

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

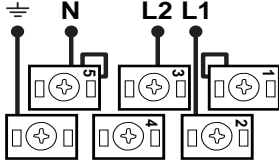


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").

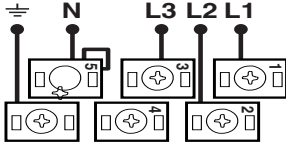


\* Only available in certain models.

**400V 2N~**  
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**



**400V 3N~**  
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

#### Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

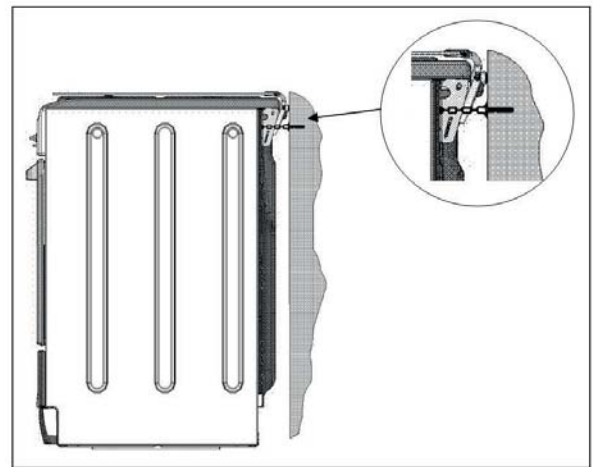
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.



#### Safety Chain





**! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!**

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

**Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.**



TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	324x43.5x406 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Front Left	1700 W
Back Left	1200 W
Back Right	2100 W
Front Right	1200 W
Max. ceramic hob consumption	6200 W
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1 Standard EN 50564. Standard EN 60350-2. Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode 
	Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking. 
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
  2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.


! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

## THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

## Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

### TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

### BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

### FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.

Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.



### MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.



### PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.



### GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.



### GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.



### DEFROSTING mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or

custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100° C.



### BOTTOM VENTILATED mode

The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish.



### BOTTOM mode :

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180° C or lower).

## Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### GRILL


- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

### PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.  
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

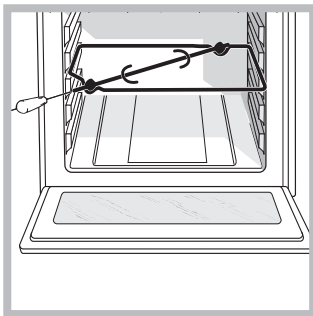
## Using the cooking timer



1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.


! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the  symbol.

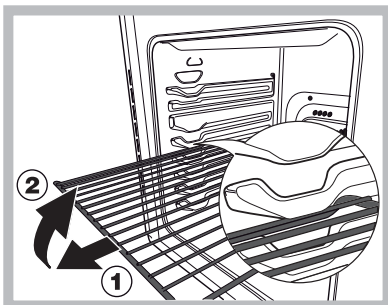
## Spit roast

To operate the spit roast function (see diagram) proceed as follows:



1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie using the knob to select MODE  or .

! When the  mode is activated, the spit will stop if the door is opened.



**WARNING!** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

## Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)	
<b>Traditional Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75	
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75	
	Pork roast	1	3	15	200	70-80	
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20	
	Tarts	1	3	15	180	30-35	
<b>Baking Mode</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30	
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45	
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50	
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30	
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35	
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25	
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20	
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25	
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25	
	Meriques (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180	
	<b>Fast cooking</b>	<b>Frozen food</b>					
Pizza		0.3	2	-	250	12	
Courgette and prawn pie		0.4	2	-	200	20	
Country style spinach pie		0.5	2	-	220	30-35	
Turnovers		0.3	2	-	200	25	
Lasagne		0.5	2	-	200	35	
Golden Rolls		0.4	2	-	180	25-30	
Chicken morsels		0.4	2	-	220	15-20	
<b>Pre-cooked food</b>							
Golden chicken wings		0.4	2	-	200	20-25	
<b>Fresh Food</b>							
Biscuits (short pastry)		0.3	2	-	200	15-18	
Plum cake		0.6	2	-	180	45	
Cheese puffs		0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multi-cooking</b>		Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35	
	Lamb	1	2	10	180	40-45	
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70	
	Mackerel	1	2	10	180	30-35	
	Plum cake	1	2	10	170	40-50	
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25	
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15	
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20	
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25	
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
	<b>Pizza Mode</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
		Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
Chicken		1	2 or 3	10	180	60-70	
<b>Grill</b>	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12	
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10	
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15	
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15	
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20	
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20	
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20	
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12	
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20	
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5	
	<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
Cuttlefish		1.5	2	10	200	30-35	
<b>Bottom Ventilated</b>	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35	
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20	
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45	
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1.0	3	21'	190 -200	50 - 60	
	Well-done vegetables	1.5 - 2.0	3	20'	180 - 190	55 - 60	
<b>Bottom</b>	For perfecting cooking						

# Using the glass ceramic hob

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

## Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

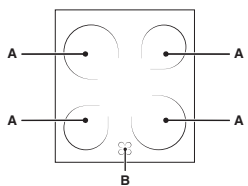
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

## Cooking zones

The hob is equipped with electric hilite heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.

A. The cooking zone with radiant heating elements.



B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

## Description of the heating elements

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

The circular hilite heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that hilite heating elements bring.

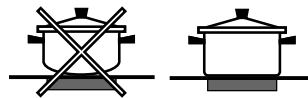
Hilite elements emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements)

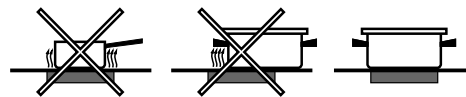
Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

## Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

# Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

## Respecting and conserving the environment

- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

- Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the oven

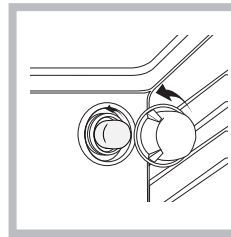
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

## Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

## Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, hardware
COLLO Iuvista HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Books, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

## Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

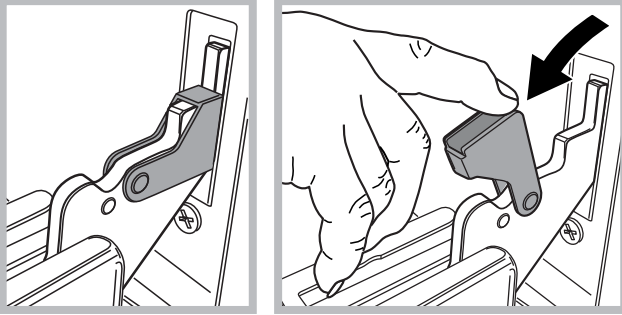
### Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

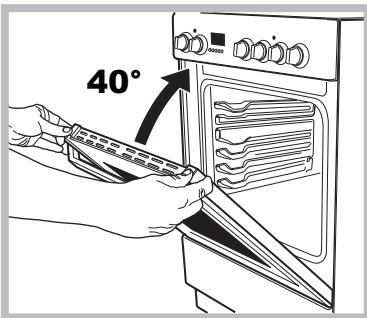
The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

## Removing and fitting the oven door:

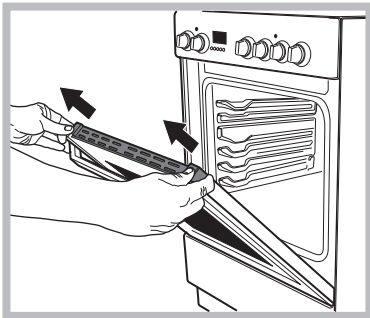
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



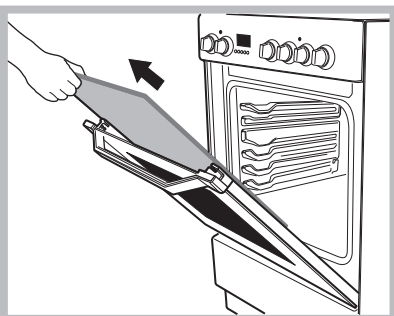
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

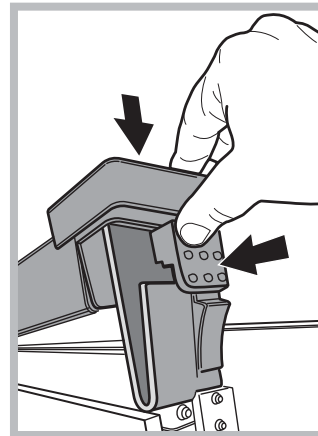


6. Replace the glass.

**WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!**

**WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.**

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.



## Steam-Assisted Oven Cleaning

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven: **BOTTOM |—|** and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam –cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

! Perform cleaning only in the cold oven!

NL

! 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: er staat belangrijke informatie in over 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

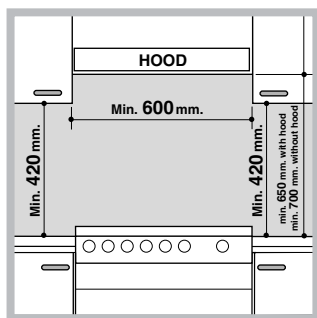
! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

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

Voor een correcte installatie:

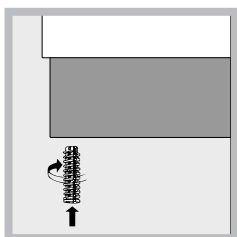
- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn.

Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

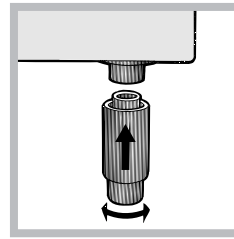


- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

## Waterpas zetten



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



De poten\* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

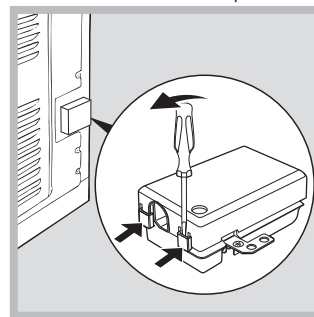
**Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.**

## Elektrische aansluiting

### Monteren voedingskabel

Openen klemmenstrook:

- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van de klemmenstrook op met een schroevendraaier;
- Trek het deksel van de klemmenstrook open.



Voor het aansluiten van de kabel moet u de volgende

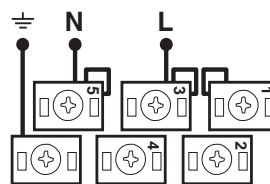
handelingen uitvoeren:

- draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los

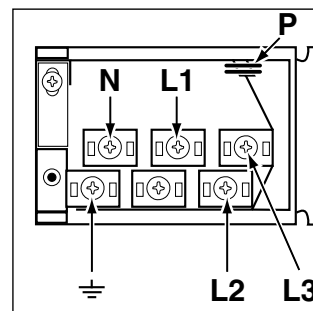
! De jumpers zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting op eenfase 230V (zie afbeelding).

230V ~

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

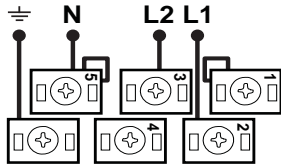


- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen worden de twee jumpers gebruikt die zich in de doos bevinden (zie afbeelding – referentie "P")

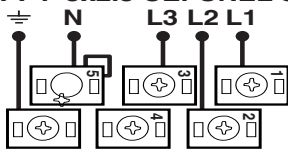


\* Slechts op enkele modellen aanwezig.

**400V 2N~**  
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**



**400V 3N~**  
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



- zet de kabel vast in de speciale kabelklem en sluit het deksel.

#### Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje( zie tabel Technische gegevens).

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

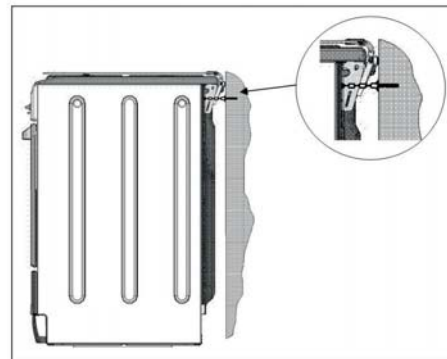
- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; 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.**



#### Veiligheidsketen

! Om per ongeluk kantelen van het apparaat te voorkomen, bijvoorbeeld doordat een kind op de oven deur 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.

TECHNISCHE GEGEVENS	
<b>Afmetingen Oven HxBxD</b>	32,4x43,5x40,6 cm
<b>Inhoud</b>	liter 58
<b>Afmetingen van de verwarmingslade</b>	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm
<b>Branders</b>	kan worden aangepast voor elk type gas op het data plaat, die zich in de flap of na de ovenruimte is geopend, aan de linker wand in de oven.
<b>Keramiëplaat</b>	
Links voor	1700 W
Links achter	1200 W
Rechts achter	2100 W
Rechts voor	1200 W
Maximum vermogen keramiëplaten	6200 W
<b>Spanning en frequentie van de elektrische voeding</b>	zie typeplaatje
<b>ENERGIE LABEL en ECODESIGN</b>	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 Natuurlijk - verwarmingsfunctie: Traditioneel;  Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie:  Gebak.
 	EU Richtlijnen: 2006/95/EC van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EC van 15/12/2004 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EC van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

## 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 strikt 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 PROGRAMMAKNOP 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 aan het verwarmen 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

De verlichting gaat aan door de PROGRAMMAKNOP in een willekeurige stand (behalve "0") te zetten. Hij zal aanblijven totdat de oven werkt. 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.

## Kookprogramma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 60°C en MAX instellen, behalve:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

## Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding te veroorzaken.

## Programma **GEBAK OVEN**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien zodat in de oven een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Dit programma is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

## Programma **FAST COOKING**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien zodat een gelijkmatige en constante warmte wordt gegarandeerd.

Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd. Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.



## Programma **MULTIKOKEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.



## Programma **PIZZA OVEN**

De onderste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.



## Programma **GRILL**

Het centrale gedeelte van het bovenste verwarmingselement gaat aan. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben (kalfs- en runderbiefstuk, biefstuk van de haas, entrecote). Dit programma heeft een beperkt energieverbruik en is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden etenswaren. Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat het in de hoeken niet gaar zal worden.



## Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan draaien. Hiermee wordt

de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant.

! Bij GRILL en GRATINEREN moet de ovendeur dicht zijn.



## Programma **ONTDOOI-MODUS**

De ventilator op de bodem van de oven doet de lucht op kamertemperatuur circuleren, rondom het voedsel. Deze modus is ideaal voor het ontdooien van allerlei soorten levensmiddelen, maar in het bijzonder voor tere soorten voedsel waar geen hitte bij te pas mag komen, zoals bijvoorbeeld: ijstaarten, roomdesserts of pudding en vruchtentaarten. Door het gebruik van de ventilator wordt de ontdooiingstijd bijna gehalveerd. In het geval van vlees, vis en brood is het mogelijk het proces te versnellen door de „multikoken” modus te gebruiken en de temperatuur in te stellen op 80°-100°C.

## Programma **BODEM**

Het onderste verwarmingselement gaat aan. Deze functie wordt aangeraden voor het bakken van fijne gerechten en vooral voor taarten die moeten rijzen en dus meer warmte van onderen nodig hebben. Het bereiken van de hogere temperaturen duurt enigszins lang, zodat u het beste de “Statische Oven” kunt gebruiken.

## Programma **BODEMVENTILATIE**

Het verwarmingselement op de bodem en de ventilator worden geactiveerd, waardoor de hitte door de hele binnenzijde van de oven wordt verspreid. Deze combinatie is ideaal voor het kort koken van groenten en vis.

## **Praktische kooktips**

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

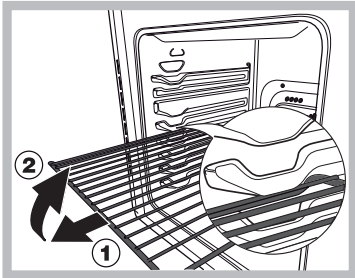
### **MULTIKOKEN**

- Gebruik de roosterstanden 2 en 4, en plaats de gerechten die de meeste warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

### **GRILL**

- Bij de functie 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 GRATINEREN 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.

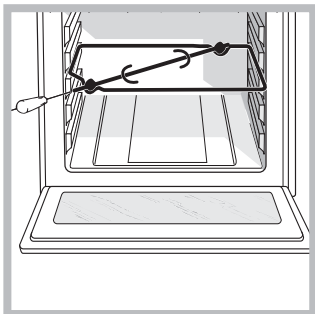
- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking





**BELANGRIJK!** De oven is uitgerust met een blokkeringssysteem 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).

#### **Draaispit** (slechts op enkele modellen aanwezig)



Voor het activeren van het draaispit ( zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het braadspit door de PROGRAMMAKNOP op stand  of  te zetten;

! Bij het programma  zal het draaispit stoppen met draaien wanneer u de ovendeur opent.

## Kooktabel oven

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwar ming (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Duur bereiding (minuten)
Traditionele oven	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 (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35
Gebak oven	Taarten	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaart	1	2 of 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 en 4	15	200	30-35
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2 en 4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2 en 4	15	210	15-20
	Soesjes (op 3 roosters)					
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
Meringue (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25	
		0.5	1 en 3 en 5	15	90	180
Fast cooking	<b>Diepvriesproducten</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgettes en garnalen in beslag	0.4	2	-	200	20
	Spinaziequiche	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Gebakken broodjes	0.4	2	-	180	25-30
	Kip-snacks	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Voorgekookte gerechten</b>					
	Gebakken kippenvleugels	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Verse etenswaren</b>					
	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	-	200	15-18
	Plumcake	0.6	2	-	180	45
Kaaskoekjes	0.2	2	-	210	10-12	
Multikoken	Pizza (op 2 roosters)	1	2 en 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Gebraden kip + aardappels	1+1	2 en 4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plumcake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1	2 en 4	10	170	20-25
	Hartige taarten	1.5	3	15	200	25-30
Pizza oven	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2 of 3	10	180	60-70
Grill	Tong en inktvis	0.7	4	-	Max	10-12
	Calamari- en garnalenspiesjes	0.6	4	-	Max	8-10
	Inktvis	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljauwfilet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilde groenten	0.4	3 of 4	-	Max	15-20
	Kalfsbiefstuk	0.8	4	-	Max	15-20
	Saucijzen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Makreel	1	4	-	Max	15-20
	Tosti (of geroosterd brood)	4 en 6	4	-	Max	3-5
	Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	10	200
Inktvis		1.5	2	10	200	30-35
Bodemventilatie	Brasem	0.5	3	18	170-180	25-35
	Kabeljauwfilet	0.5	3	16	160-170	15-20
	Zeebaars in folie	0.5	3	24	200-210	35-45
	Gemengde groenten (type ratatouille)	0.8 – 1,0	3	21	190-200	50 – 60
	Doorbakken groenten	1,5 – 2,0	3	20	180 – 190	55 – 60
<b>Bodem</b>	Voor perfectionering koken					

# Gebruik van de glaskeramische kookplaat

 **INDESIT**

NL

! 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

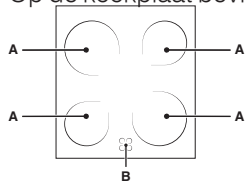
Voor het inschakelen van een kookzone drukt u de bijbehorende knop rechtsom.

Om hem uit te schakelen draait u de knop linksom tot aan de "0".

Het aangaan van het controlelampje WERKING KOOKPLATEN geeft aan dat minstens één kookplaat aan is.

## De kookzones

Op de kookplaat bevinden zich hilite stralingselementen.



Tijdens de werking worden deze rood.

A. Kookzone met stralingselementen.

B. 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.

## Beschrijving van de verwarmingselementen

De stralingselementen zijn ronde verwarmingselementen die na 10-20 seconden na het aansteken rood worden. De hilite verwarmingselementen bestaan uit ronde verwarmingselementen die een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur verzekeren, naast de kenmerken waarover de hilite elementen in het algemeen al beschikken.

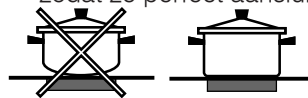
Hilite elementen verspreiden onmiddellijk een grote hoeveelheid licht en warmte met de daaruit voortkomende praktische voordelen:

- snelle verwarming (ten opzichte van een gasbrander)
- snelle afkoeling
- gelijkmatige temperatuur over het gehele oppervlak (dankzij de ronde verwarmingselementen)

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 kookzone zonder pan erop aanstaan, het zou kapot kunnen gaan.



# Voorzorgsmaatregelen en advies

! 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

- **Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.**
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- 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).
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd 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.
- Op de platen mogen geen wankel of vervormde pannen worden gezet om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvatten naar het midden van het fornuis zijn gericht zodat u er niet tegenaan kunt stoten.
- 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 in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld

door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.

- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt.
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

## 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. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

## Energiebesparing en milieubehoud

- Houd bij de functies GRILL en GRATINEREN 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.

NL

- 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.

## De elektrische stroom afsluiten

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

## Het reinigen van de oven

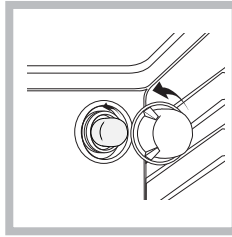
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- 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 lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- 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.
- 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.

## 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. Schroef het lampje los 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 elektriciteitsnet.

## 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 schuurspunten: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- 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.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd). het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. We raden u aan deze handelingen alleen uit te voeren als het apparaat lauw 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

## Service

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

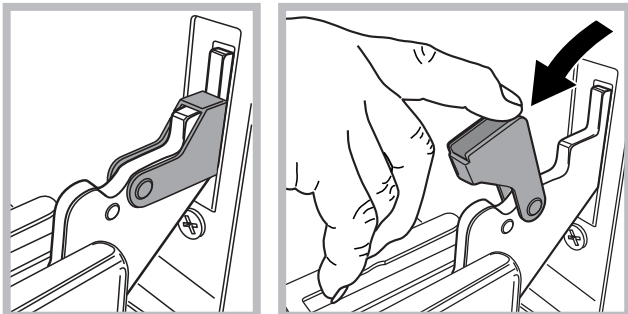
### Dit dient u door te geven:

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

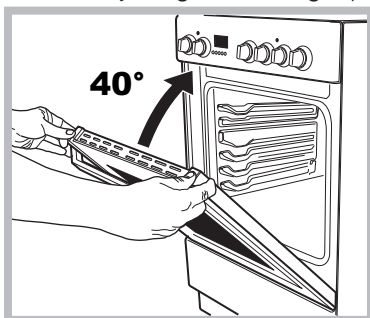
Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

## Demonteren en weer monteren van de ovendeur

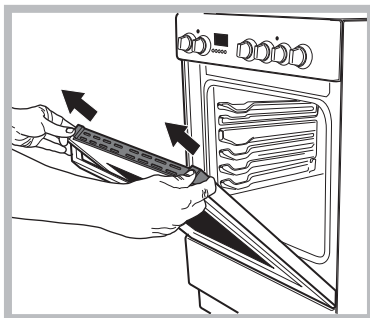
1. Open de deur
2. Laat de haken van de scharnieren van de ovendeur helemaal naar achter draaien (zie foto)



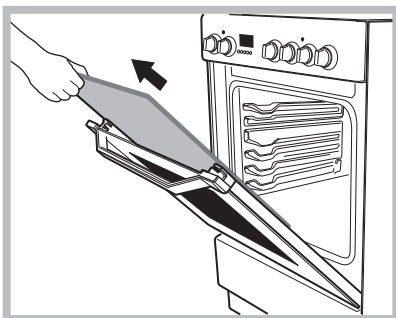
3. Sluit de deur tot de uiterste stand van de haak (de deur blijft ongeveer 40° geopend) (zie foto)



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



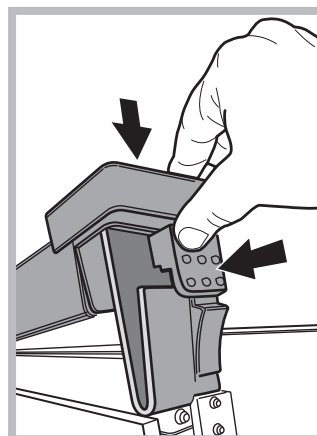
5. Verwijder de glazen plaat en reinig de plaat zoals aangegeven in het hoofdstuk: "Onderhoud en verzorging".



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.

## Reiniging van de oven m.b.v. stoom:

Deze reinigingsmethode wordt aangeraden na het koken van vette gerechten (gebraden gerechten, vlees).

Deze reinigingsprocedure kan het verwijderen van vuil van de ovenwanden vergemakkelijken door het creëren van stoom in de oven. Op deze manier zal de binnenzijde van de oven makkelijker kunnen worden gereinigd.

Belangrijk! Voor u de stoomreiniging start:

-verwijder etensresten / vetresten van de bodem van de oven;

-verwijder eventuele accessoires (roosters en pannen).

Nadat u bovenstaande handelingen heeft uitgevoerd, raden we het volgende aan:

1 - Schenk 300 ml water in bijgeleverde ovenschotel. Plaats deze op het eerste niveau vanaf onderen.

Bij modellen zonder ovenschotel gebruikt u een standaard bakvorm en plaatst u deze op het rooster op het eerste niveau vanaf onderen.

2 - Selecteer de optie "BODEM (Gebak) OVEN"  en doe de temperatuur op 100°C.

3 - Doe de oven op ON voor 15 minuten.

4 - Doe de oven uit.

5 - Zodra de oven is afgekoeld moet u de ovendeur opendoen en reinigt u de rest met water en een vochtige doek.

6 - Verwijder eventuele waterresten uit de oven nadat u klaar bent met de reinigingsprocedure.

Als u de stoomreinigingsprocedure heeft uitgevoerd na het koken van bijzonder vette gerechten, of wanneer de oven zeer vuil is, voltooi het reinigingsproces dan met de traditionele methode die werd uitgelegd in de voorgaande paragraaf.

! Voer alle reinigingsprocedures uit als de oven koud is!

# Instalação

! Antes de colocar em funcionamento o novo aparelho, leia atentamente este livrete de instruções, pois contém informações importantes sobre a instalação e o funcionamento seguro do aparelho.

! Guarde as instruções de funcionamento do aparelho para consultas posteriores: Certifique-se de que as instruções sejam conservadas junto com o aparelho em caso de venda, cessão ou mudança.

! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o aparelho desligado da rede eléctrica.

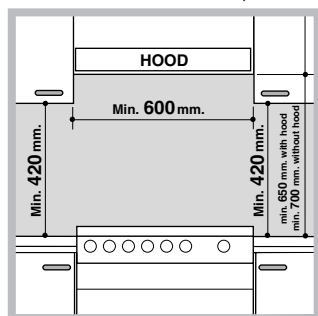
## Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis não mais altos que a superfície do plano de cozedura.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:

- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- Se o plano de cozedura for mais alto que os móveis, o aparelho deverá ser posicionado a pelo menos 200 mm de distância dos mesmos.
- Se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm do plano de cozedura.

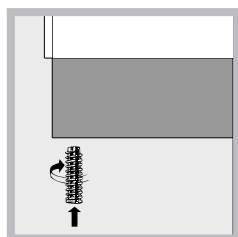


Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);

- Não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- Se houver exaustor, o mesmo deverá ser

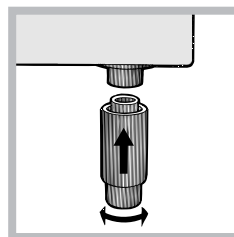
instalado conforme as instruções contidas no respectivo livrete.

## Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés\* de regulação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (ver figura).

\* Presente apenas em alguns modelos.



As pernas\* fornecidas com o aparelho, devem ser encaixadas na base do fogão.

PT

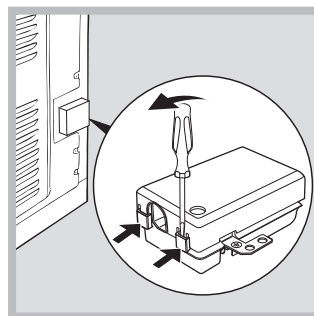
**O aparelho não deve ser instalado por trás de uma porta decorativa de modo a evitar o sobreaquecimento**

## Ligação eléctrica

### Montagem do cabo de fornecimento

Abertura da caixa de bornes:

- Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;
- puxe e abra a tampa da caixa de bornes.



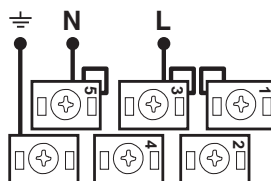
Para instalar o cabo, realize as seguintes operações:

- desapertar o parafuso da braçadeira e os parafusos dos contactos.

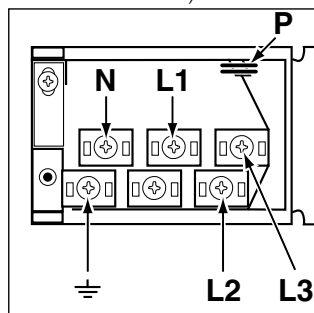
! As pontes são predispostas pela fábrica para ligação a 230 V monofásico (ver figura).

230V ~

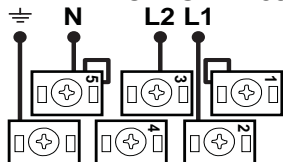
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



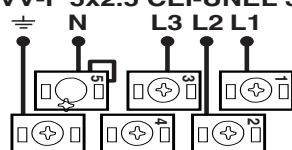
- Para efectuar as ligações eléctricas das figuras, utilizar as duas pontes situadas dentro da caixa (ver figura - referência "P")



**400V 2N~**  
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**



**400V 3N~**  
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



- fixe o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa da caixa de bornes.

#### Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação aplicada no aparelho.

O aparelho deve ser ligado directamente à rede utilizando um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, colocado entre o aparelho e a rede. O interruptor deve ser dimensionado para a carga indicada e deve respeitar as normas em vigor sobre a corrente eléctrica (o condutor de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto entre em contacto com temperaturas superiores aos 50°C.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

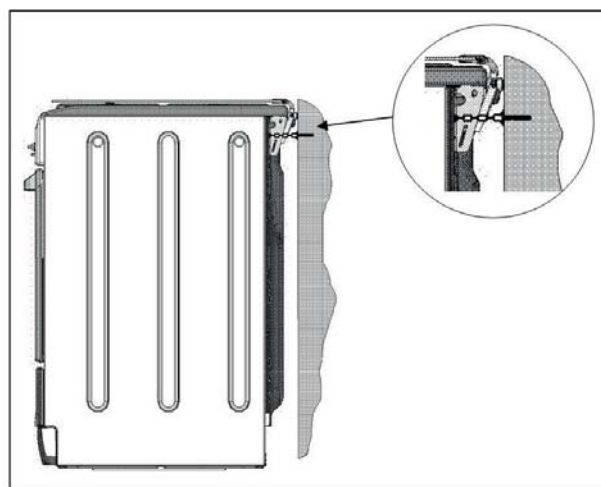
- o aparelho tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Se a tomada não for compatível com a ficha, contacte um técnico autorizado para a substituição. Não utilize extensões ou fichas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo de alimentação e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

**! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.**



#### A correia de segurança

! Para evitar a queda acidental do aparelho, por exemplo, por uma criança subir para a porta do forno, DEVE ser instalada a correia de segurança fornecida!

O fogão é instalado com uma correia de segurança fixada com um parafuso (não fornecido com o fogão) à parede atrás do aparelho, à mesma altura que a correia é fixada ao aparelho.





Selecione o parafuso e bucha de acordo com o tipo de material da parede atrás do aparelho.

Se a cabeça do aparelho tiver um diâmetro inferior a 9 mm, deve ser usada uma anilha. As paredes de betão requerem um parafuso com pelo menos 8 mm de diâmetro e 60 mm de comprimento.

Assegure-se de que a correia seja fixada à parede traseira do fogão e à parede, tal como mostrado na figura, para que esteja bem esticada após a instalação e paralela ao nível do chão

# Início e utilização

PT

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
<b>Medidas do Forno HxLxP</b>	32,4x43,5x40,6 cm
<b>Volume</b>	Litros 58
<b>Medidas úteis da gaveta estufa</b>	largura 42 cm, profundidade 44 cm altura 8,5 cm
<b>Tensão e frequência de fornecimento</b>	vide a placa das características
<b>Plano de cozedura de cerâmica</b> Dianteiro esq. Traseiro esq. Traseiro dir. Dianteiro dir. Absorção dos planos de cozedura de cerâmica Máx	1700 W 1200 W 2100 W 1200 W  6200 W
	<b>RÓTULO ENERGÉTICO e CONCEPÇÃO ECOLÓGICA</b>  Directiva UE no. 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/UE. Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE. Regulamento EN 60350-1, Regulamento EN 50564 Regulamento EN 60350-2  Consumo de energia com convecção Natural - função de aquecimento: Tradicional;  Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada - funzione di riscaldamento: Pastéis. 
 	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.2002/96/CE

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

## Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na específica tabela (veja a Tabela de cozedura no forno).

Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
- planificar a duração e a hora do fim da cozedura (ver abaixo);
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.


! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte. Utilize a posição 1 do forno apenas no caso de cozer usando o espeto rotatório.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grelha fornecida.

## Indicador do TERMÓSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a produzir calor. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termostato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

## Luz do forno

Acende-se girando o selector dos PROGRAMAS em qualquer posição diferente do “0” e fica acesa até quando o forno estiver a funcionar. Seleccionando  com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

! Para todos os programas pode ser definida uma temperatura entre 50°C e MÁX., excepto:

- GRILL e DUPLO GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

 Programa **FORNO TRADIÇÃO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

 Programa **FORNO PARA PASTÉIS**

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.

 Programa de **FAST COOKING**

Activam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para proporcionar um calor constante e uniforme.

Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

 Programa **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

 Programa **FORNO PARA PIZZA**

Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

 Programa **GRILL**

Activa-se a parte central do elemento aquecedor superior. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial (bifes de vitela ou vaca, filés, entrecôte). É um programa de baixos consumos, ideal para grelhar pratos de pequenas dimensões. Colocar os alimentos no meio da grelha, pois os alimentos colocados nos cantos ficam crus.

 Programa **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor.

! As cozeduras GRILL e GRATIN devem ser efectuadas com a porta fechada.

 Programa de **DESCONGELAÇÃO**

O ventilador está situado na parte inferior do forno obriga o ar a acircular à temperatura ambiente em torno dos alimentos. Isto é recomendado para a descongelação de todos os tipos de alimentos, mas de um modo especial para os tipos de alimentos delicados que não exigem calor, como por exemplo: Bolos gelados, sobremesas com natas ou cremes, bolos de fruta. Ao utilizar o ventilador, o tempo de descongelação é de aproximadamente metade do tempo normal. No caso da carne, peixe e pão, é possível acelerar o processo utilizando o modo “multi-cozedura” e com a temperatura definida em 80° -100°C.

 Programa **BASE VENTILADA**

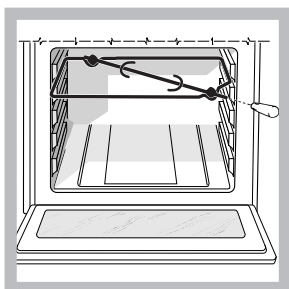
O elemento de aquecimento da base e o ventilador são activados, o que permite a distribuição do calor em toda a cavidade do forno. Esta combinação é útil para cozeduras leves de vegetais e peixe.

 Programa **INFERIOR**

Transforma o elemento de aquecimento abaixo. esta posição de toque é recomendado para cozinhar alimentos (colocados em assadeiras) que já estão bem cozidos na superfície, mas ainda estão internamente macio, ou doce com frutas ou cobertura de geléia, requerendo a cor da superfície moderado. Importante que esta função não permite atingir o pleno a temperatura no interior do forno (250 ° C), de modo cozinhar, portanto, não é aconselhável mantendo sempre o forno a esta posição, a menos que bolos interessados exigindo uma temperatura não superior a 180 ° C.



### Espeto giratório

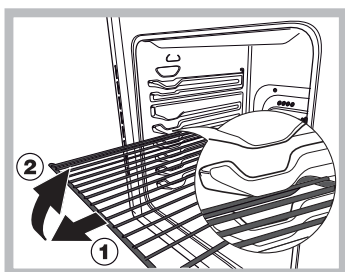


Para accionar o espeto giratório proceder da seguinte maneira:

1. coloque o tabuleiro de recolha de gordura na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto giratório na posição 4, e introduza o espeto no respectivo orifício, situado

na parede traseira do forno(ver figura);

3. accione o espeto giratório seleccionando  com o selector dos PROGRAMAS.




**ATENÇÃO!** O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno(1).

Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

### Utilizar o timer

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA de uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA com a referência fixa do painel de comandos.
3. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
4. Quando o forno estiver desligado, o timer de fim cozedura poderá ser utilizado como um normal contador de minutos.

! Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o timer de fim de cozedura desactivado, é necessário rodar o botão TIMER DE FIM DE COZEDURA até o símbolo .

## Tabela de cozedura no forno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)	
<b>Forno Tradicional</b>	Pato	1	3	15	200	65-75	
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75	
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80	
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20	
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35	
<b>Forno para Pastéis</b>	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30	
	Torta de fruta	1	2 ou 3	15	180	40-45	
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50	
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30	
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2 ou 4	15	200	30-35	
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2 ou 4	15	190	20-25	
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2 ou 4	15	210	15-20	
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25	
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25	
Merengues (em 3 prateleiras)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180		
<b>Cozinha Rápida</b>	Congelados						
	Pizza	0.3	2	-	250	12	
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	-	200	20	
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35	
	Panzerotte	0.3	2	-	200	25	
	Lasanha	0.5	2	-	200	35	
	Pãezinhos doirados	0.4	2	-	180	25-30	
	Bolinhos de frango	0.4	2	-	220	15-20	
	Pré-cozidos						
	Asas de frango doiradas	0.4	2	-	200	20-25	
<b>Comidas Frescas</b>	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18	
	Plum cake	0.6	2	-	180	45	
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12	
	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	15	230	15-20	
	Lasanha	1	3	10	180	30-35	
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45	
<b>Cozedura Múltipla</b>	Frango assado com batatas	1+1	2 ou 4	15	200	60-70	
	Cavala	1	2	10	180	30-35	
	Plum cake	1	2	10	170	40-50	
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	190	20-25	
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	180	10-15	
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20	
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	10	170	20-25	
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30	
	<b>Forno para Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
		Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
Frango		1	2 ou 3	10	180	60-70	
<b>Grill</b>	Linguado e chocas	0.7	4	-	Max	10-12	
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	Max	8-10	
	Chocas	0.6	4	-	Max	10-15	
	Filé de bacalhau	0.8	4	-	Max	10-15	
	Verduras na grelha	0.4	3 ou 4	-	Max	15-20	
	Bife de vitela	0.8	4	-	Max	15-20	
	Chouriças	0.6	4	-	Max	15-20	
	Hambúrgueres	0.6	4	-	Max	10-12	
	Cavala	1	4	-	Max	15-20	
	Tostas (ou pão torrado)	4 ou 6	4	-	Max	3-5	
<b>Gratin</b>	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60	
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35	
<b>Base Ventilada</b>	Goraz	0.5	3	18'	170-180	25-35	
	Filete de bacalhau	0.5	3	16'	160-170	15-20	
	Badejo em folha de alumínio	0.5	3	24'	200-210	35-45	
	Mistura de vegetais (tipo ratatouille)	0.8 – 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60	
	Vegetais bem cozinhados	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60	
<b>Forno Base</b>	Para aperfeiçoar cozinhar						

# Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

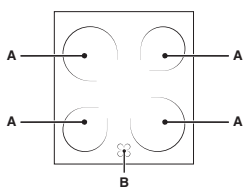
## Ligar e desligar as zonas de cozedura

Para ligar uma zona de cozedura, rodar no sentido horário o selector correspondente.

Para desligar, rodar o selector no sentido anti-horário até o "0".

A ligação do indicador luminoso FUNCIONAMENTO CHAPAS indica que ao menos uma chapa do plano de cozedura está a funcionar.

## As zonas de cozedura



No plano de cozedura há elementos aquecedores eléctricos radiantes. Durante o funcionamento, tornam-se vermelhos:

A. Zona de cozedura com elementos radiantes.

B. Indicador luminoso de calor:

indica que a temperatura da zona de cozedura correspondente é superior aos 60°C, mesmo no caso em que o elemento esteja desligado mas ainda quente.

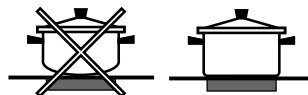
## Zonas de cozedura com elementos radiantes.

Os elementos aquecedores radiantes são constituídos por elementos aquecedores circulares que tornam-se vermelhos somente 10-20 segundos após o acendimento.

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos, minestrone
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

## Conselhos práticos para utilização do plano de cozedura

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento;



- empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível;



- certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo: a aderência às zonas de cozedura será ideal e seja as panelas seja o plano de cozedura irão durar por mais tempo;
- evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência;
- nunca deixe uma zona de cozedura radiante acesa se não houver uma panela em cima, pois poderia danificar-se.

## Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

### Segurança geral

- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido. É muito perigoso deixá-lo exposto à chuva e temporais.

- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.

- Certifique-se de que os cabos de alimentação de outros electrodomésticos não entrem em contacto com partes quentes do forno.
- Nunca cubra as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Não apoie sobre as chapas eléctricas painéis instáveis ou deformados, para evitar que tombem. Posicione-as sobre o plano de cozedura com os cabos virados para o centro do aparelho.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no interior do forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição 0 quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize operações de limpeza ou manutenção sem antes ter desligado o aparelho da rede eléctrica.
- Em caso de defeitos do aparelho, nunca procure consertá-lo sozinho. Os consertos efectuados por pessoas não qualificadas podem causar lesões ou ulteriores maus funcionamentos do aparelho. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Se a superfície do plano estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas.
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Caso haja zonas de cozedura halógenas, não olhe para elas por muito tempo.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

## Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

## Respeitar e preservar o meio ambiente

- É recomendável realizar as cozeduras ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta
- Se possuir um contrato de electricidade com tarifa horária, a opção de “cozedura retardada” tornará mais fácil poupar dinheiro programando a cozedura para períodos de tempo mais económicos.
- Aproveite ao máximo o calor residual do seu placa quente desligando as placas quentes de ferro fundido 10 minutos antes do fim do seu tempo de cozedura e placas quentes vitro cerâmicas 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura.
- A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover.
- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará o consumo de energia
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

# Manutenção e cuidados

- Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.  
Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by.  
A modalidade stand-by é indicada com o “Ícone Relógio” em alta luminosidade.  
Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

## Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

## Limpeza do aparelho

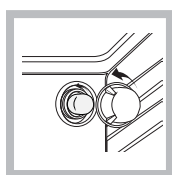
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio. Não utilize materiais ásperos ou espátulas metálicas afiadas, pois podem arranhar a superfície e partir o vidro.
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe cuidadosamente e enxugue com um pano macio. Evite produtos abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Eliminar a sujeira e a gordura do painel de comandos utilizando uma esponja não abrasiva ou um pano macio.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar com atenção. Para mais é aconselhado enxugar eventuais vazamentos de água.

## Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

## Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).
2. Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

## Limpar o plano de cozedura de vitrocerâmica

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tiramanchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

- Normalmente é suficiente lavar o plano de cozedura com uma esponja húmida e enxugá-lo com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies de vitrocerâmica, enxagúe bem e enxugue com atenção.
- Para remover os maiores acúmulos de sujeira, use uma espátula apropriada (não fornecida junto com o aparelho). Remova imediatamente o material derramado, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que os resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos de vitrocerâmica - molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidas substâncias como plástico ou açúcar, remova-as imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações e manutenção enquanto o aparelho estiver morno (não quente) ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar o plano de cozedura com água limpa e de enxugá-lo com cuidado: os resíduos poderiam grudar durante as sucessivas cozeduras.

Detergente para vidro-cerâmica	Fontes de abastecimento
Raspador a lâmina	Passatempos e construções
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP	Artigos domésticos, Bricolage, Ferramenta, Gêneros alimentares

## Assistência técnica

Atenção:

Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “F” seguido por números.

Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

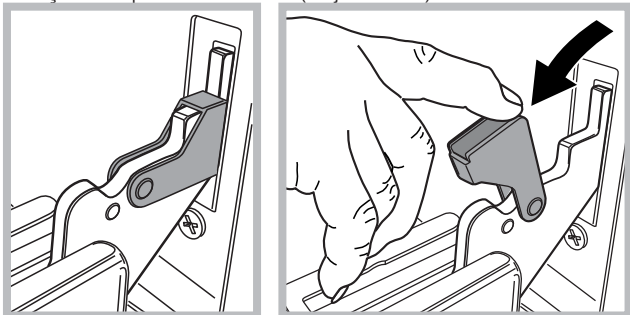
**Comunique:**

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

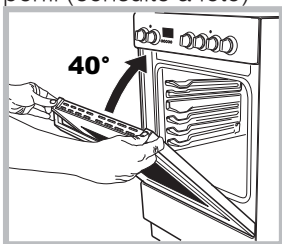
Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

## Desmontagem e montagem da porta do forno:

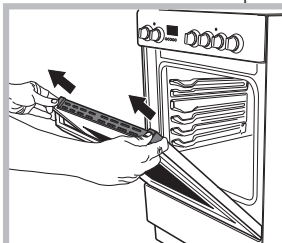
1. Abrir a porta
2. Rode completamente para trás os ganchos das dobradiças da porta do forno (veja a foto)



3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)
4. Pressione os dois botões no perfil superior e retire o perfil (consulte a foto)



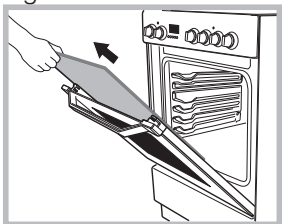
5. Remova a placa de vidro e execute a limpeza tal como indicado no capítulo: "Manutenção e cuidados".



6. Volte a montar o vidro.

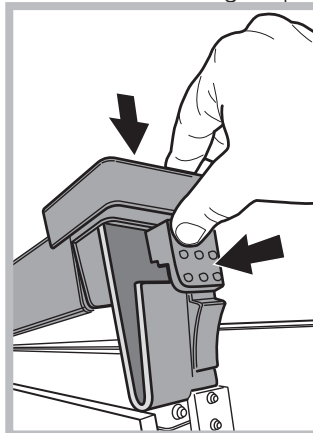
**ATENÇÃO!** Forno não deve ser operado com interior porta de vidro removido!

**ATENÇÃO!** Ao remontar a porta interna vidro inserir o painel de vidro correctamente para que o texto por escrito no painel não é revertida e pode ser facilmente legíveis.



7. Volte a montar o perfil; ouvirá um clique quando a peça estiver montada correctamente.

8. Abra completamente a porta.
9. Volte a fechar os grampos (ver foto)



10. Será agora possível fechar completamente a porta, para utilizar o forno normalmente.

## Limpeza a vapor assistida forno:


Este método de limpeza é recomendado especialmente depois de cozinhar muito gordurosos (carne assada). Este processo de lavagem permite a facilitar a remoção da sujidade das paredes do forno, através da geração de vapor, que é criada no interior da cavidade de uma limpeza mais fácil.

**! Importante!** Antes de começar a limpeza a vapor:

- Remover qualquer resíduo de alimentos e gordura da parte inferior do forno.
- Remova todos os acessórios (grelhas e bandejas de gotejamento).

Execute as operações acima, recomendamos o seguinte procedimento:

1. despeje 300 ml de água na assadeira no forno, colocando-o na prateleira de baixo. Nos modelos em que a chapa não estiver presente, use uma assadeira e coloque sobre a grelha na prateleira inferior;

2. seleccionar a função do forno INFERIOR  e defina a temperatura para 100 ° C;
3. mantê-lo no forno durante 15 minutos;
4. desligar o forno;

5. Após o resfriamento do forno, você pode abrir a porta para completar a limpeza com água e um pano úmido;
6. eliminar qualquer água residual a partir da cavidade depois de terminar a limpeza

No caso de limpeza a vapor feito depois de cozinhar, especialmente gordura ou sujeira é difícil de remover, pode ser necessário para completar a limpeza com o método tradicional descrito no parágrafo anterior.

Realize a limpeza apenas no forno frio!

# Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, einer Übergabe oder eines Umzugs das Gerät stets begleitet.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

! Die Installation des Gerätes ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen.

! Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung oder Wartung darf nur dann vorgenommen werden, wenn der Herd zuvor von der Stromversorgung getrennt wurde.

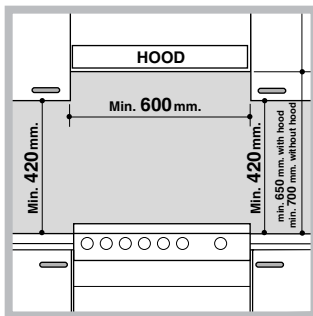
## Aufstellung und Ausrichtung

! Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, deren Höhe die der Kochfläche nicht überschreitet.

! Vergewissern Sie sich, dass die mit der Rückwand des Herdes in Berührung kommende Wand aus nicht entzündbarem Material beschaffen und wärmeresistent ist (T 90°C).

Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:

- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden.
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 600 mm vom Gerät aufzustellen.
- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen.



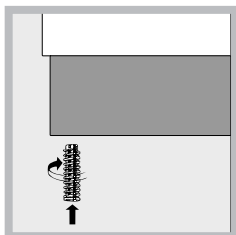
Sollten die Hängeschränke aus entzündbarem Material geschaffen sein, muss der Abstand 700 mm betragen (siehe Abbildung).

- Bringen Sie keine Vorhänge hinter dem Herd oder in einem Seitenabstand von weniger als 200 mm an.

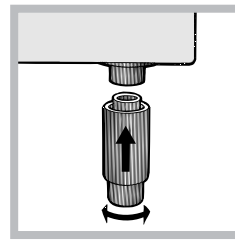
• Eventuelle

Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Bedienungsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren.

## Nivellieren



Muss das Gerät ausgerichtet werden, schrauben Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stellfüße an den dafür in den Ecken des Herdbodens vorgesehenen Stellen ein (siehe Abbildung).



Die Stellfüße\* werden unter dem Herdboden eingesteckt.

DE

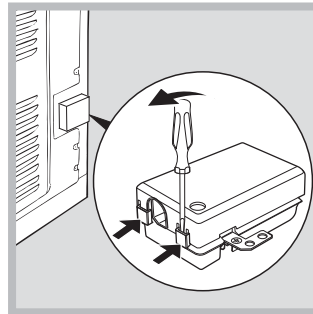
**Das Gerät darf zum Schutz gegen Überhitzung nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden.**

## Elektroanschluss

### Montage des Netzkabels

Öffnen des Klemmgehäuses:

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an.



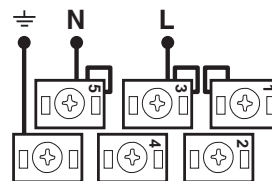
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmgehäuses ab.

Schließen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt an:

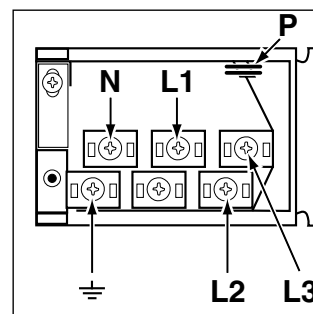
- Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die der Kontakte aus.

! Die Brücken sind werkseitig für einen 230V-Einphasenstrom-Anschluss vorgesehen. (siehe Abb.).

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

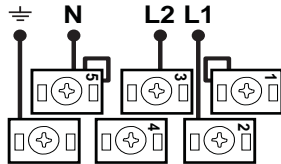


- Für den elektrischen Anschluss gemäß der Abbildungen verwenden Sie die im Gehäuse befindlichen Brücken (siehe Abb. - Bezug "P")

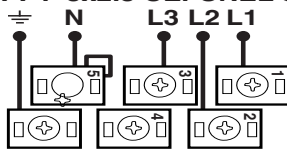


\* Nur bei einigen Modellen.

**400V 2N~**  
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**



**400V 3N~**  
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



- Befestigen Sie das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.

#### Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegebene Belastung (siehe Tabelle Technische Daten).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den inländischen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

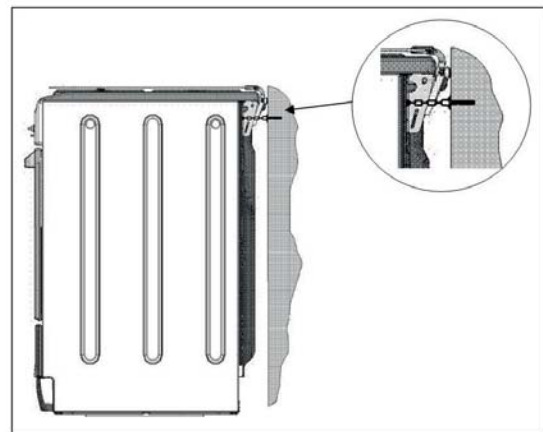
- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

! Das Netzkabel und die Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.



#### Sicherheitskette

**! Die mitgelieferte Sicherheitskette MUSS angebracht werden, um ein zufälliges Umkippen, z. B. durch ein Kind, dass auf die Herdtür klettert, zu verhindern!**




Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die man mit einer Schraube (nicht mit dem Herd mitgeliefert) an der Wand in der gleichen Höhe, wie die Kette am Gerät angebracht ist, befestigen kann.

Wählen Sie die Schrauben und den Dübel anhand des Materials der Wand hinter dem Herd aus. Wenn der Kopf der Schraube einen Durchmesser von weniger als 9 mm hat, muss eine Unterlegscheibe verwendet werden. Bei einer Betonwand ist eine Schraube mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm erforderlich.

**Überprüfen Sie, dass die Kette an der Rückwand des Herds und der Wand, wie in der Abbildung gezeigt, befestigt und nach der Aufstellung gespannt und parallel zum Boden ist..**



# Inbetriebsetzung und Gebrauch

TYPENSCHILD	
<b>Backofen-Abmessungen (HxBxT):</b>	32,4x43,5x40,6 cm
<b>Nutzvolumen</b>	Liter 58
<b>Nutzabmessungen des Geschirrwagens:</b>	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 8,5 cm
<b>Versorgungsspannung und -frequenz:</b>	siehe Typenschild 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.
<b>Glaskeramik-Kochfeld</b> Vorne links Hinten links Hinten rechts Vorne rechts Bedarfsspitze der Glaskeramik-Kochfelder Max.	1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
<b>ENERGIELABEL und ECODESIGN</b>	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 natürliche Konvektion – Heizfunktion: Ober-/Unterhitze   Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: BACKEN 
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EG vom 15.12.04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. 2002/96/EG. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

! Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, heizen Sie den leeren Ofen mit geschlossener Tür für mindestens eine halbe Stunde mit der Höchsttemperatur. Prüfen Sie, ob der Raum gut durchlüftet ist, bevor Sie den Ofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Das Gerät kann einen leicht unangenehmen Geruch verströmen, der von Verbrennen der schützenden Substanzen kommt, die während des Herstellungsprozesses verwendet werden. ! Bevor Sie das Gerät einschalten, müssen Sie die Plastikfolie von beiden Seiten des Gerätes entfernen. ! Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Boden des Ofens, denn dies verhindert, dass der Emailleüberzug beschädigt wird.

## Den Ofen in Betrieb nehmen

1. Wählen Sie durch Drehen an dem SELECTOR Knopf den Kochmodus.
2. Wählen Sie die für den Kochmodus empfohlene oder gewünschte Temperatur durch Drehen am THERMOSTAT Knopf.  
Eine ausführliche Liste über die Kochmodi und empfohlenen Temperaturen finden Sie in der entsprechenden Tabelle (siehe Ofen Kochanleitungstabelle).

Während des Kochens kann man immer:

- Den Kochmodus durch Drehen an dem SELECTOR Knopf verändern.
- Die Temperatur mit dem THERMOSTAT Knopf verändern.
- Die gesamte Kochzeit und die Endzeit einstellen (siehe unten).
- Das Kochen durch Drehen des SELECTOR Knopfs auf die "0" Position beenden.


! Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Boden des Ofens, denn dies verhindert, dass der Emailleüberzug beschädigt wird. Verwenden Sie beim Braten mit dem Drehspieß nur die Position 1.

! Stellen Sie Kochgeschirr immer auf die dafür vorgesehenen Roste.

## THERMOSTAT Anzeigelampe

Wenn Sie leuchtet, erzeugt der Ofen Hitze. Es schaltet sich aus, wenn der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Danach leuchtet es abwechselnd auf und zeigt an, dass der Thermostat funktioniert und die Temperatur konstant hält.

## Ofenlicht

Dieses wird eingeschaltet, wenn man den SELECTOR Knopf auf eine andere Position als "0" dreht. Es bleibt so lange an, wie der Ofen in Betrieb ist. Durch die Auswahl von  mit dem Knopf, wird das Licht ohne Einschalten der Heizelemente eingeschaltet.

## Kochmodi

! Für alle Kochmodi kann eine Temperatur zwischen 60°C und Max, mit Ausnahme bei den folgenden Modi, ausgewählt werden:

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

## TRADITIONELLER OFEN Modus

Die Ober- und Unterhitze wird eingeschaltet. Wenn Sie diese traditionelle Back- oder Bratmethode verwenden, sollten Sie nur ein Rost verwenden. Wenn mehr als ein Rost verwendet wird, dass wird die Hitze ungleichmäßig verteilt.



### BACK Modus

Das hintere Heizelement und der Ventilator schaltet sich an und garantieren so, dass die Hitze im Ofen fein und gleichmäßig verteilt wird. Dieser Modus ist ideal für das Backen und Kochen von Temperatur empfindlichen Speisen (wie Kuchen, die aufgehen müssen) und für die Zubereitung von Plätzchen auf drei Blechen.



### SCHNELLLKOCH Modus

Die Heizelement und der Ventilator schalten sich ein, was eine ständige und gleichmäßige Hitzeverteilung im Ofen garantiert.

Bei diesem Kochmodus ist ein Vorheizen nicht notwendig. Dieser Modus ist insbesondere für das schnelle Kochen von abgepackten Lebensmitteln (tiefgefroren oder vorgekocht) geeignet. Die beste Ergebnisse erhält man, wenn man nur ein Rost verwendet.



### UMLUFT Modus

Es schalten sich alle Heizelemente (oben, unten und rund) ein und der Ventilator beginnt zu laufen. Da sich die Hitze ständig durch den Ofen verteilt, die Luft kocht und bräunt Speisen gleichmäßig. Hier können maximal zwei Roste zur selben Zeit verwendet werden.



### PIZZA Modus

Die runden Heizelement und die Elemente am Boden des Ofens werden eingeschaltet und der Ventilator aktiviert. Diese Kombination heizt den Ofen schnell auf und produziert eine beachtliche Menge an Hitze, besonders vom unteren Heizelement. Wenn Sie mehr als einen Rost zur gleichen Zeit verwenden, verändern Sie die Position des Geschirrs während des Kochens.



### GRILL Modus

Das mittlere Teil des oberen Heizelements schaltet sich ein. Die hohe und unmittelbar Hitze des Grills wird für Speisen empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur benötigen (Kalbs- und Rindersteak, Filetsteak und Entrecôte). Dieser Kochmodus verwendet eine eingeschränkte Menge an Energie und ist ideal für das Grillen von kleinen Portionen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Rosts, denn wenn Sie sie in die Ecken stellen, werden Sie nicht richtig gekocht.



### GRATIN Modus

Das obere Heizelement und der Drehspieß (wo vorhanden) werden aktiviert und der Ventilator startet. Diese Kombination von Einrichtungen erhöht die Wirksamkeit der eindirektionalen Wärmestrahlung der Heizelement durch die erzwungenen Luftzirkulation durch den ganzen Ofen. Dies verhindert, dass Speisen an der Oberfläche nicht verbrennen und ermöglicht der Hitze, tief in die Speisen einzudringen.

! Die GRILL und GRATIN Kochmodi dürfen nur bei verschlossener Ofentür verwendet werden.



### AUFTAU Modus

Der oben im Ofen befindliche Ventilator veranlasst, dass die Luft mit Raumtemperatur um die Speisen zirkuliert. Dies wird für das Auftauen aller Arten von Lebensmitteln empfohlen, aber auch für besondere Arten von Speisen, die keine Hitze benötigen, wie z. B.: Eissplittertorten, Sahne- oder Eiercremedesserts, Obstkuchen. Durch die Verwendung des Ventilators wird die Auftauzeit ungefähr halbiert. Im Fall von Fleisch, Fisch und Brot ist es möglich, den Prozess zu beschleunigen, in dem man den „Umluft“ Modus verwendet und die Temperatur auf 80° - 100°C einstellt.



### BODEN VENTILATION Modus

Das untere Heizelement und der Ventilator werden aktiviert, was der Hitze es ermöglicht, sich in den ganzen Ofenraum zu verteilen. Diese Kombination ist für das leichte Kochen von Gemüse und Fisch nützlich.



### BODEN Modus:

Das untere Heizelement schaltet sich ein. Diese Position wird für das Vervollkommen des Kochen von Speisen (in Backblechen) empfohlen, die schon an der Oberfläche gar sind, aber in der Mitte noch etwas kochen müssen oder für Nachtische mit einer Frucht- oder Marmeladeschicht, die nur eine leicht gebräunte Oberfläche brauchen. Es sollte beachtet werden, dass diese Funktion nicht die Höchsttemperatur (250°C) im Ofen erlaubt und daher nicht für Speisen empfohlen ist, die nur mit dieser Einstellung zu erhitzen, es sei denn, Sie backen Kuchen (die bei einer Temperatur unter 180°C oder geringer gebacken werden sollten).

## Praktische Kochtipps

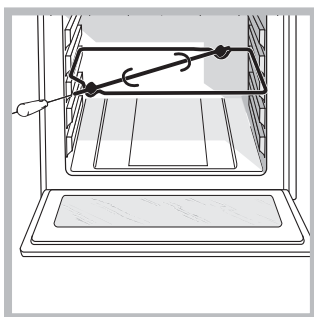
! Bei der Verwendung des GRILL Modus sollten Sie die Tropfpfanne auf Position 1 einschieben, um die Öl oder Fett aufzufangen.

### GRILL



- Schieben Sie das Blech in Position 3 oder 4. Legen Sie die Speise in die Mitte des Rosts.
- Wir empfehlen, die Höchsttemperatur einzustellen. Das obere Heizelement wird durch einen Thermostat gesteuert und ist daher nicht ständig in Betrieb.

## PIZZA

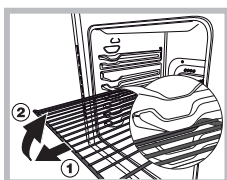
- Verwenden Sie eine dünne Pizzapfanne aus Aluminium. Stellen Sie sie auf das vorhandene Rost. Wenn Sie einen knusprigen Rand haben möchten, sollten Sie die Tropfpfanne nicht verwenden, da sie die Krustenbildung auch bei verlängerter Kochzeit verhindert.
- Wenn die Pizza viel Belag hat, dann empfehlen wir, in der Hälfte des Backvorgangs Mozzarella darüber zu streuen.

**Drehspieß** (nur bei einigen Modellen)

Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (siehe Abbildung) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß in Betrieb, indem Sie den Knopf PROGRAMME auf  oder  stellen.

! Ist das Programm  eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.



**ACHTUNG!** Der Ofen ist mit einem Stoppsystem ausgerüstet, um die Roste herauszuziehen und zu verhindern, dass sie aus dem Ofen kommen.(1) Wie in der Zeichnung gezeigt, müssen Sie die Roste nur vorne anheben und an ihnen ziehen, um sie komplett heraus zu ziehen (2).

## Tabelle Garen im Backofen

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

# Nutzung des Glaskeramik-Kochfeldes

! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (einer nicht scheuernden Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden kann der Geruch verbrannten Gummis wahrzunehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

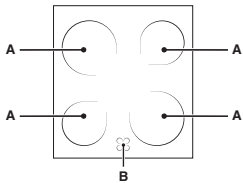
## Ein- und Ausschalten der Kochzonen

Zum Einschalten einer Kochzone drehen Sie den entsprechenden Drehschalter nach rechts. Zum Ausschalten drehen Sie den Drehschalter nach links bis auf "0". Das Einschalten der Kontrollleuchte KOCHZONEN zeigt an, dass mindestens eine Kochzone des Kochfeldes in Betrieb ist.

## Die Kochzonen

Auf dem Kochfeld befinden sich elektrische Hilitebeheizungselemente. Diese werden während des Betriebs rot:

A. Kochzone mit Strahlungsbeheizung:



B. Wärmeanzeige: zeigt an, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone über 60°C liegt, auch wenn das Element ausgeschaltet aber noch warm ist.

## Beschreibung der Heizelemente

Bei den Strahlerelementen handelt es sich um runde Heizstrahler, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.

Die Hilitebeheizung erfolgt mittels runder Heizelemente, die, außer den bezeichnenden Vorteilen, die Hilitebeheizungselemente bieten, auch eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleisten.

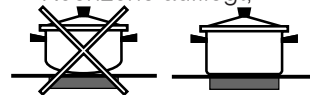
Die Hilitelemente erzeugen unmittelbar eine äußerst hohe Licht- und Wärmemenge, und bieten Ihnen demzufolge praktische Vorteile:

- schnelle Hitzeerzeugung (im Vergleich zu Gasbrennern)
- schnelles Abkühlen
- gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Fläche (dank der runden Heizelemente)

Einstellung	normal oder schnelle Zubereitung
0	Aus
1	Zubereitung Gemüse, Fisch
2	Zubereitung Kartoffeln (mit Dampf) Suppen, Bohnen
3	Die Zubereitung von grossen Mengen von Essen, Minestrone fortsetzen
4	Für rösten (durchschnitt)
5	Für rösten (überdurchschnittlich)
6	Für braten und die Kochtemperatur kurzzeitig zu erreichen

## Praktische Hinweise zum Gebrauch des Kochfeldes

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt;



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme nutzt.



- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden immer gut trocken und sauber ist: die Haftung auf den Kochzonen ist dann optimal und sowohl die Töpfe als auch das Kochfeld halten länger;
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- lassen Sie nie eine Kochzone eingeschaltet, ohne einen Topf darauf zu stellen, da sie sich beschädigen könnte.

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise sollten aufmerksam gelesen werden.

## Allgemeine Sicherheit

- **Nachfolgende Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild des Gerätes abgebildet sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränke).
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehene Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Stellen Sie keine instabilen oder verformten Töpfe auf die Kochzonen, um Unfälle durch Umkippen der Töpfe zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf das Kochfeld, dass ein unbeabsichtigtes Anstoßen vermieden wird.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- Geben Sie keine entflammaren Materialien in das untere Aufbewahrungsfach oder in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, daß sich die Reglerknöpfe auf Position • befinden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.

- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen springen (oder sogar zerbrechen), Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.

## Entsorgung

- Das Verpackungsmaterial entsprechend den lokalen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Müllersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

## Energie sparen und Umwelt schonen

- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 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.

# Reinigung und Pflege

- 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.

## Gerät vom Stromnetz trennen

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

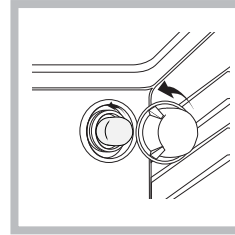
## Backofen reinigen.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (spülmaschinenfest).
- Das Bedienfeld wird mit einem weichen Schwamm von Fett und Schmutz befreit.
- **Sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben, können auf den Edelstahlteilen Flecken zurückbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trocken zu reiben.**

## Kontrolle der Backofendichtungen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.



## Austausch der Backofenlampe

1. Nachdem Sie den Backofen von der Stromversorgung abgenommen haben, entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung (siehe Abbildung).

2. Die Lampe ausschrauben und durch eine neue Lampe desselben Typs ersetzen: Spannung 230V, Leistung 25 W, Sockel E 14.

3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Backofen erneut an die Stromversorgung an.

## Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

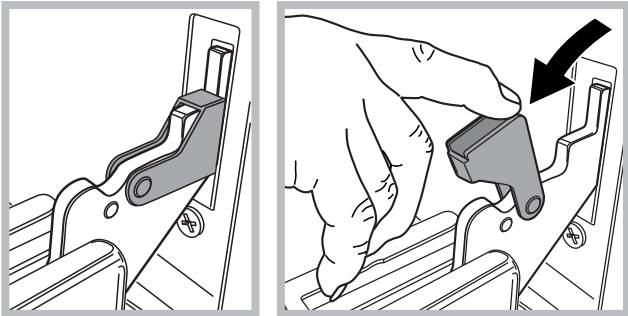
! Die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden: sie können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden. Das Kochfeld anschließend mit Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem zweckmäßigen Schaber entfernen (nicht im Lieferumfang enthalten). Verschmutzungen sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Reinigungsmittelrückstände könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

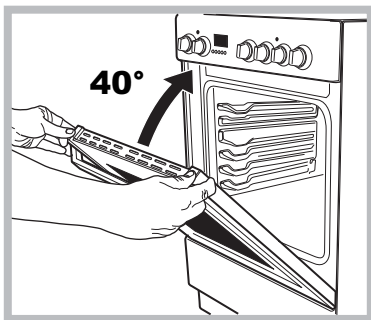
Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen	Erhältlich bei
Fensterschaber Rasierklingen Schaber	Baumärkten
Ersatzklingen	Baumärkte, Supermärkte, Drogerien
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Ständen, Co-op Läden, Kaufhäusern, Läden der Stromversorger, Supermärkte

## Aus- und Einbau der Ofentür:

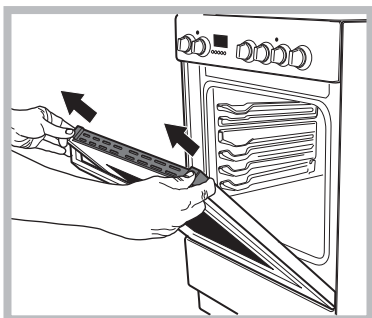
1. Öffnen Sie die Tür
2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)
3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten



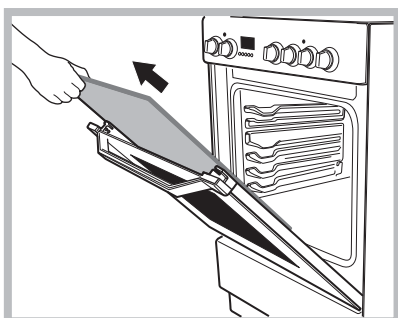
wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)



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



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

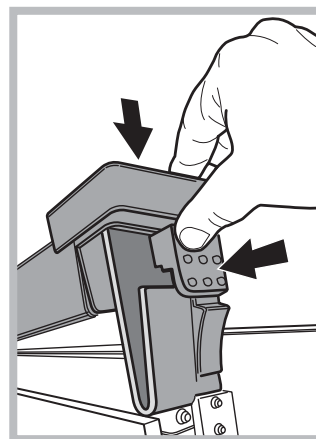


6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

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

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

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



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

## Kundendienst

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

**Geben Sie bitte Folgendes an:**

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.



## Dampfunterstützte Ofenreinigung

Diese Reinigungsmethode ist insbesondere nach dem Kochen sehr fettigen (gebratenem) Fleisch empfehlenswert.

Diese Reinigungsmethode erleichtert die Entfernung von Schmutz von den Ofenwänden, in dem Dampf innerhalb der Ofenhöhle zur leichteren Reinigung erzeugt wird.

! Wichtig! Bevor Sie mit dem Dampfreinigen beginnen:

- Entfernen Sie alle Speisereste und Fett vom Boden des Ofens.

- Entfernen Sie sämtliches Ofenzubehör (Roste und Bleche).

Führen Sie die oben genannte Handlungen anhand des folgenden Verfahrens durch:

1. Schütten Sie 300 ml Wasser auf ein Backblech im Ofen und schieben Sie es in die unterste Führung. Bei den Modellen, die keine Tropfpfanne haben, verwenden Sie ein Backpapier und legen es auf den Grill auf dem Bodenregal;

2. Wählen Sie die Funktion

|—| **BODEN Modus:** des Ofens und stellen die Temperatur auf 100 °C ein;

3. Lassen Sie es für 15 Minuten im Ofen;

4. Schalten Sie den Ofen aus;

5. Sobald der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und das Reinigen mit Wasser und einem feuchten Tuch abschließen;

6. Entfernen Sie nach dem Reinigen alles restliche Wasser aus der Ofenraum.

Wenn das Dampfreinigen nach dem Kochen insbesondere von fettigen Speisen oder wenn Fett schwer zu entfernen ist, beendet ist, müssten Sie das Reinigen vielleicht auf die traditionelle Weise, wie sie im vorherigen Abschnitt beschrieben ist, fortsetzen.

! Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist!

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter 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 l'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 ou d'entretien doit être effectuée après avoir débranché la prise de l'appareil.

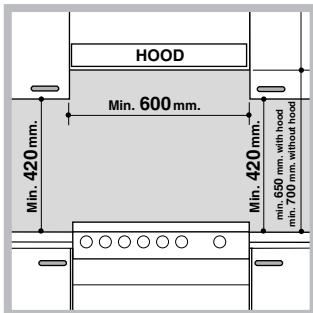
## Positionnement et nivellement

! 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).

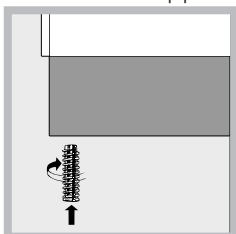
Pour une installation correcte :

- 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.

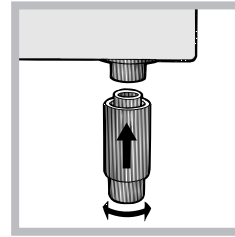


## Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds\*



de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (vedi figura).



Montage des pieds\* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

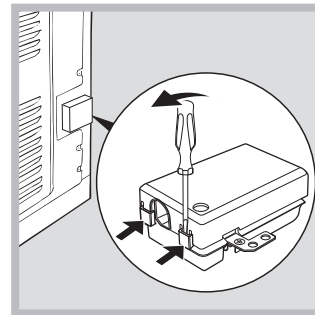
N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

## Raccordement électrique

### Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

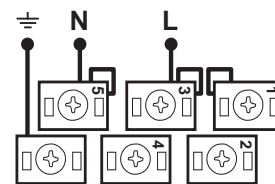


Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

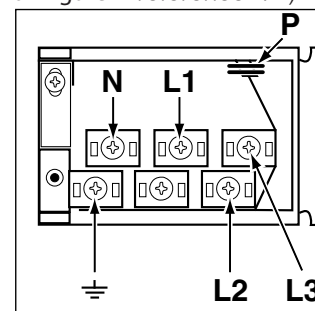
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

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

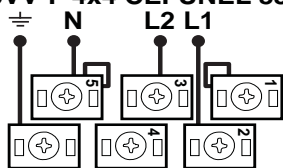


- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")

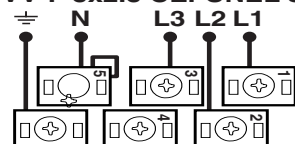


\* N'existe que sur certains modèles

400V 2N~  
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

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;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

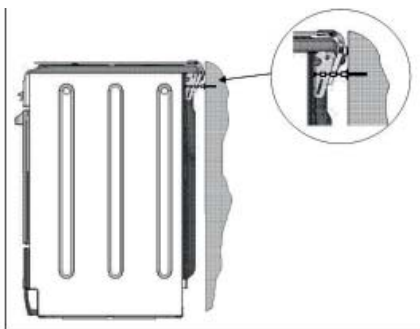
!Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

!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.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32.4x43.5x40,6 cm
Volume	58 l
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation :	Voir plaque signalétique
Plan de cuisson vitrocéramique	Avant gauche 1700 W Arrière gauche 1200 W Arrière droit 2100 W Avant droit 1200 W Absorption Max. plan de cuisson 6200W
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 : Traditionnel ; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Pâtisserie.
CE	Directives Communautaires: 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

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

# Mise en marche et utilisation

FR

## 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.


Réglez la durée de cuisson et le temps de fin de cuisson (voir ci-dessous).

Ne placez jamais d'objets directement en dessous du four, afin d'éviter d'endommager le revêtement émaillé. Utilisez la position 1 uniquement pendant la cuisson au tournebroche.

### 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 

## Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour  :

- GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).



### Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



### Programme **FOUR PATISSERIE**

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.



### Programme **FAST COOKING**

Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme.

Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.



### Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



### Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

 Programme **GRIL**

Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.

! Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.


 Programme **FOUR INFÉRIEUR**

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180°C.


 Programme **Four "Décongélation"**

Position du bouton thermostat "M" : quelconque  
Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.


 Programme **FOUR INFÉRIEUR VENTILE**

L'élément chauffant inférieur (+ventilateur) est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface.


 Programme **INFÉRIEUR**

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont

déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180°C.

**Conseils de cuisson**

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates.

**MULTICUISSON**

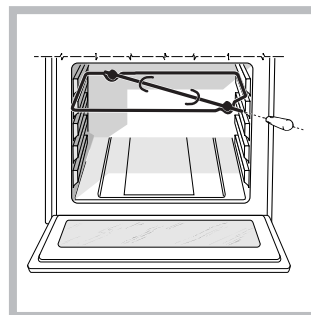
- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

**GRIL**

- En cas de cuisson en mode 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 GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence: son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

**FOUR PIZZA**

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.  
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

**Tournebroche\***


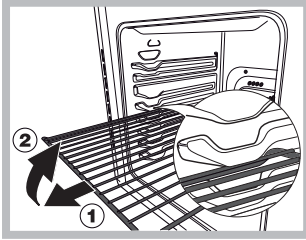
Pour actionner le tournebroche, procédez comme suit :

1. placez la lèchefrite au gradin 1;
2. placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte (voir figure);
3. pour actionner le tournebroche, sélectionnez



à l'aide du bouton PROGRAMMES.

\* N'existe que sur certains modèles



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

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
<b>Four Tradition</b>	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
<b>Four Pâtisserie</b>	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 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 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180	
<b>Fast cooking</b>	<b>Surgelés</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Précuits</b>					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Aliments Frais</b>					
	Biscuits (pâte Brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multicuisson</b>	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
<b>Four Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
<b>Gril</b>	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
<b>Gratin</b>	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
<b>Chaleur sole</b>	Pour parfaire la cuisson					
<b>Sous ventile'</b>	Breme	0.5	3	15	170-180	25-35
	Filet de morue	0.5	3	15	160-170	15-20
	Loup de mer cuit au four en papillote	0.5	3	20	200-210	35-45
	Mélange de légumes (Ratatouille)	0.8 - 1,0	3	20	190-200	50-60
	Légumes farcis	1,5 - 2,0	3	20	180-190	55-60

# 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.

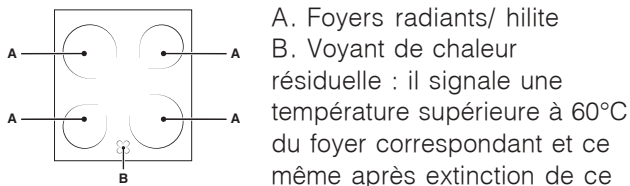
## Allumer et éteindre les foyers

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 FONCTIONNEMENT FOYERS 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 :



### Foyers radiants ou hilite

Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

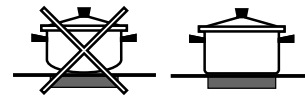
Les éléments chauffants circulaires assurent une répartition uniforme de la chaleur, en plus des autres avantages qu'ils offrent.

Les lampes hilite émettent des niveaux élevés de chaleur et de lumière dès leur activation, offrant ainsi les avantages pratiques ci-après :

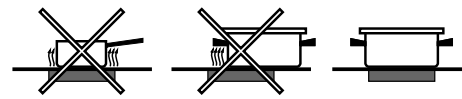
- chauffage rapide (en rapport avec un brûleur à gaz)
- refroidissement rapide
- température uniforme sur toute la surface (en raison des éléments chauffants circulaires).

## 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.

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestrone
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

# 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

• **Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation 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 l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2-sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter 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
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des 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.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction.
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

## 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. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, 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.

## Mise hors tension

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

## Nettoyage du four

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

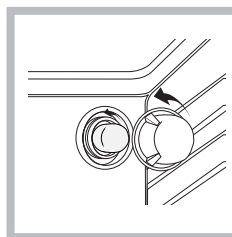
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de raclours métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox 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.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, le nettoyer avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.

- 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.

## 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. Dévisser 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

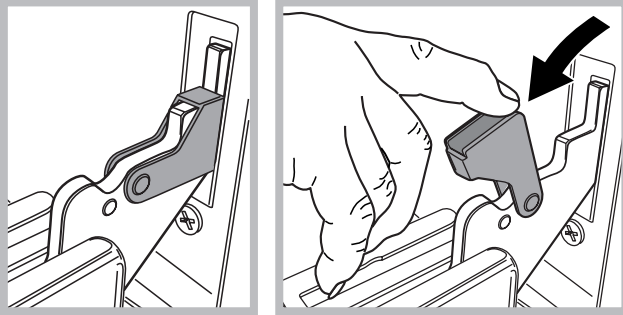
! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est 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. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède 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.

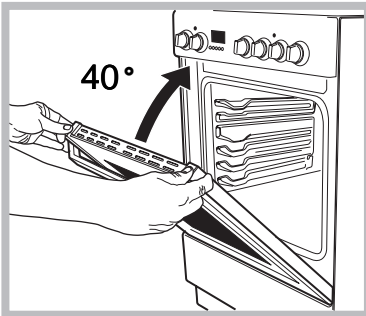
Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

### Démontage et remontage de la porte du four :

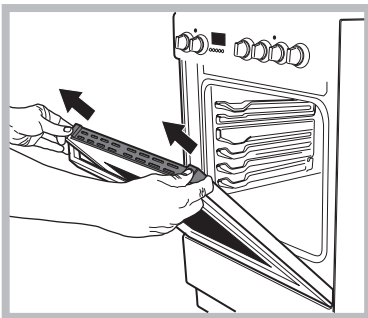
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



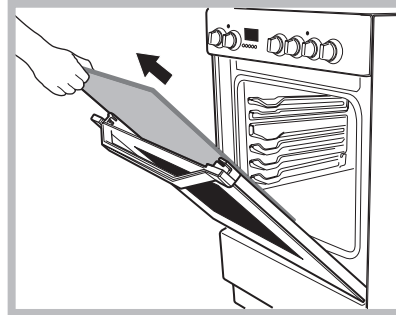
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



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 »

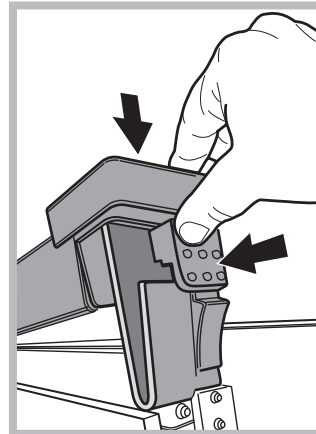


6. Remonter la vitre.

**AVERTISSEMENT:** Le four ne doit pas être utilisé avec la porte du four en verre enlevé.

**AVERTISSEMENT:** Réassembler le verre correctement afin que le signe sur le verre est correctement lisible.

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.

### Assistance

Attention :

L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

**Lui indiquer :**

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

### Nettoyage du four à la vapeur :

Ce mode de nettoyage est recommandé après la cuisson des aliments gras (rôtis, viande, etc.)


Cette méthode de nettoyage peut simplifier le processus d'élimination de la saleté qui se trouve sur les parois du four, en produisant de la vapeur à l'intérieur de la cavité de l'appareil. Il sera ainsi plus facile de nettoyer la cavité du four elle-même.

Important ! Avant de lancer le processus de nettoyage à la vapeur :

- enlever tous les débris alimentaires et résidus gras susceptibles de se trouver au fond de la cavité du four ;
- enlever tous les accessoires (grilles et poêles).

Après avoir pris toutes ces précautions, il est conseillé :

1 – de verser 300 ml d'eau dans la poêle profonde du four ; posez-la au premier niveau à partir du bas. Pour les modèles sans poêle profonde, utiliser un moule de four standard installé sur la grille, au premier niveau à partir du bas.

2 – Sélectionner la fonction  **Programme INFÉRIEUR** et définir la température sur 100°C ;

3 – Laisser le four en MARCHE pendant 15 minutes ;

4 – Éteindre le four ;

5 – Après le refroidissement du four, en ouvrir la porte et terminer le processus de nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide.

6 – Éliminer tout résidu d'eau contenu dans la cavité au terme du processus de nettoyage.

Si le nettoyage à la vapeur se fait après la cuisson d'aliments particulièrement gras ou lorsque le four est très sale, veuillez procéder au nettoyage selon la méthode classique recommandée dans le paragraphe précédent.

! Nettoyer le four uniquement lorsqu'il a refroidi !

Whirlpool EMEA S.p.A.  
Via Carlo Pisacane n.1  
20016 Pero (MI), Italy  
VAT number: IT00693740425  
www.indesit.com

05/2017 - 195122046.01

**XEROX FABRIANO**

---