

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE

ACMT 5533/WH

ACMT 5533/IX

PL Polski

Instrukcja obsługi KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi, 2

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, 3

Opis urządzenia-Widok ogólny, 17

Opis urządzenia-Panel sterowania, 17

Instalacja, 18

Uruchomienie i użytkowanie, 20

Funkcjonowanie zegara/minutnika, 25

Użytkowanie płyty grzejnej, 26

Konserwacja i utrzymanie, 27

RO Română

Instrucțiuni de folosire ARAGAZ și CUPTOR

Sumar

Instrucțiuni de folosire, 2

ATENȚIE, 8

Descrierea aparatului- Vedere de ansamblu, 17

Descrierea aparatului-Panoul de control, 17

Instalare, 29

Pornire și utilizare, 31

Funcționarea ceasului/temporizatorului, 34

Folosirea plitei, 36

Întreținere și curățare, 37

DE Deutsch

Bedienungsanleitungen HERD UND OFEN

Inhalt

Bedienungsanleitungen, 2

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE, 13

Beschreibung des Geräts-Übersicht, 17

Beschreibung des Geräts-Schalttafel, 17

Aufstellung, 39

Inbetriebsetzung und Gebrauch 41

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter, 45

Verwendung der Glas-Keramik Kochflächen, 46

Pflege und Wartung, 47

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY JE KONIECZNIE PRZECZYTAĆ I STOSOWAĆ SIĘ DO NICH

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi zdrowia i bezpieczeństwa oraz użytkowania i konserwacji. Zachowaj te instrukcje pod ręką na przyszłość.

Instrukcje te będą również dostępne na stronie internetowej: HYPERLINK "http://www.whirlpool.eu"www.whirlpool.eu

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Ta instrukcja, oraz samo urządzenie dostarcza ważnych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, należy je przeczytać i ich przestrzegać przez cały czas.



To jest symbol ostrzeżenia dotyczącego bezpieczeństwa.

Symbol ten informuje o potencjalnych zagrożeniach, które mogą zabić lub zranić Ciebie i innych.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa są poprzedzane przez symbol ostrzegawczy lub słowo „NIEBEZPIECZEŃSTWO” lub „UWAGA”. Słowa te oznaczają:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której spowoduje poważne obrażenia.




UWAGA

Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której może spowodować poważne obrażenia

Wszystkie ostrzeżenia przedstawiają szczegółowe informacje dotyczące potencjalnego ryzyka i wskazują, jak zmniejszyć ryzyko obrażeń, uszkodzenia i porażenia prądem w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Należy dokładnie przestrzegać poniższych wskazówek.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może prowadzić do zagrożeń. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt oraz za uszkodzenia mienia, jeśli te porady i środki ostrożności nie były przestrzegane.

- Bardzo młode (0-3 lat) i młode dzieci (3-8 lat), powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są ciągle nadzorowane.
- Dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, mogą używać urządzenia tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub zostały poinstruowane jak bezpiecznie korzystać z urządzenia oraz jeśli rozumieją związane z tym ryzyko. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas używania, małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia. Nie dopuść, aby urządzenie weszło w kontakt z tkaniną lub innymi materiałami palnymi do momentu, aż wszystkie elementy całkowicie ostygną.
- Podczas użycia oraz po użyciu nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni urządzenia - ryzyko poparzenia.
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się łatwo zapalić. Zawsze należy zachować czujność podczas gotowania potraw bogatych w tłuszcze, oleje lub alkohol (np. rum, koniak, wino).
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas suszenia żywności.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie podgrzewaj i nie gotuj w urządzeniu szczelnie zamkniętych słoików lub pojemników. Ciśnienie, które buduje się w środku może spowodować ich rozerwanie, uszkadzając urządzenie.
- Jeśli napoje alkoholowe są używane podczas gotowania jedzenia (np. rum, koniak, wino), należy pamiętać o tym, że alkohol paruje w wysokich temperaturach. W rezultacie istnieje ryzyko, iż opary alkoholu zapalą się, jeżeli wejdą w kontakt z elektrycznym elementem grzejnym.
- Jeśli urządzenie nadaje się do użycia sondy, należy używać tylko czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- **ZAGROŻENIE POŻAREM:** Nie przechowuj żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania, ponieważ mogą się zapalić.
- **OSTROŻNIE:** W przypadku pęknięcia szkła płyta grzejnej: - natychmiast wyłącz wszystkie elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania; - nie dotykaj powierzchni urządzenia; - nie korzystaj z urządzenia
- Instrukcje te są ważne, jeżeli na urządzeniu pojawi się symbol kraju. Jeśli symbol nie pojawia się na urządzeniu, należy zapoznać się z instrukcjami technicznymi, które zapewnią niezbędne wskazówki dotyczące modyfikacji urządzenia do warunków danego kraju
- **OSTROŻNIE:** Korzystanie z gazowego urządzenia do gotowania produkuje ciepło, wilgoć i produkty uboczne spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza wtedy, gdy urządzenie jest w użyciu: utrzymuj otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstaluj mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg kuchenny). Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, zwiększającej poziom wentylacji mechanicznej, jeśli jest takowa
-  Pokrywa szklana może pęknąć, jeśli zostanie ogrzana. Wyłącz wszystkie palniki i płyty elektrycznych przed zamknięciem pokrywy. Nie zamykaj pokrywy, gdy palniki są zapalone .
- Niezastosowanie się dokładnie do informacji zawartych w tej instrukcji może doprowadzić do pożaru lub eksplozji, powodując szkody materialne lub obrażenia.

PRZEZNACZENIE PRODUKTU

PL

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Inne zastosowanie jest niedozwolone (np. ogrzewanie pomieszczeń). Używanie urządzenia w celach profesjonalnych jest zabronione. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie lub błędne ustawienie elementów sterujących.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych miejscach, np.:
 - w kuchniach personelu sklepu, biur i innych środowisk pracy;
 - gospodarstwach rolne;
 - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
 - w pensjonatach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- **OSTROŻNIE:** Urządzenie to nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem zdalnie sterującym.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie przechowuj substancji wybuchowych lub łatwopalnych, takich jak aerozole i nie umieszczaj ani używaj benzyny lub innych materiałów palnych w środku lub w pobliżu urządzenia: może wybuchnąć pożar, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.
- Nie przechowuj substancji wybuchowych lub łatwopalnych, takich jak aerozole i nie umieszczaj ani używaj benzyny lub innych materiałów palnych w środku lub w pobliżu urządzenia: może wybuchnąć pożar, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.

INSTALACJA

- Montaż i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.
- Połączenia elektryczne i gazowe muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.
- Dzieci nie powinny wykonywać czynności instalacyjnych. Trzymaj dzieci z dala podczas instalacji urządzenia. Materiały z opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu, itp.) trzymaj w miejscu niedostępnym dla dzieci, zarówno w trakcie, jak i po instalacji urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Modyfikacja urządzenia i sposób jego instalacji są niezbędne do korzystania z urządzenia bezpiecznie i prawidłowo we wszystkich dodatkowych krajach
- Noś rękawice ochronne podczas wszystkich czynności rozpakowywania i instalacji.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że drzwiczki prawidłowo się zamykają. W razie problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym autoryzowanym serwisem posprzedażowym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zdejmij piekarnik z jego styropianowej podstawy tylko w czasie instalacji.
- Urządzenie musi być przenoszone i instalowane przez co najmniej dwie osoby.
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z instalacją.
- Podczas instalacji pilnuj, aby urządzenie nie uszkodziło kabla zasilania.
- Włącz urządzenie dopiero po zakończeniu instalacji.
- Szafki kuchenne dotykające urządzenia muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 90°C).

PODŁĄCZENIE GAZU

- **OSTRZEŻENIE:** Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dostawy gazu (charakter lub ciśnienie) są zgodne z ustawieniami płyty kuchennej (patrz tabliczka znamionowa oraz tabela dysz).
- Stosuj regulatory ciśnienia odpowiednie do ciśnienia gazu podanego w instrukcji.
- **OSTRZEŻENIE:** Warunki regulacji dla tego urządzenia podane są na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).
- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia ewakuacji produktów spalania. Powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE:** Czynności te muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika.
- Jeśli sprzęt jest podłączany do gazu płynnego, śruba regulacji musi być dokręcona tak mocno, jak to tylko możliwe.
- Przy stosowaniu butli z gazem, butla z gazem lub pojemnik gazu muszą być odpowiednio umieszczone (orientacja pionowa).
- Używaj tylko elastycznego lub sztywnego metalowego węża do podłączania gazu.
- **WAŻNE:** Jeśli używany jest wąż ze stali nierdzewnej, musi być zainstalowany tak, by nie dotykał żadnej ruchomej części mebli (np.: szuflady). Musi przebiegać w miejscu, gdzie nie ma żadnych przeszkód i gdzie jest możliwe sprawdzanie go na całej jego długości.
- Po podłączeniu do gazu, sprawdź szczelność wodą z mydłem. Zapal palniki i przekręć pokrętkę z pozycji maksymalnej 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

- Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu Twojej sieci domowej.
- Aby spełniać przepisy bezpieczeństwa dotyczące instalacji, wymagany jest wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym rozwarciu styku 3mm.
- Przepisy wymagają, aby urządzenie było uziemione.
- W przypadku urządzeń z wbudowanymi wtyczkami - jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Nie używaj przedłużaczy, rozgałęźników czy adapterów. Nie podłączaj urządzenia do gniazdka, które może być obsługiwane za pomocą pilota.
- Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby po założeniu obudowy, sięgać do źródła zasilania.
- Nie ciągnij za przewód zasilający.
- Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny. Kabel zasilania musi być wymieniany przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. Nie zanurzaj kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni.
- Po instalacji elementy elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługuj go bosą.
- Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od zasilania przez wyciągnięcie wtyczki z kontaktu, jeśli jest ona łatwo dostępna, lub za pomocą wielobiegunowego przełącznika zainstalowanego przed gniazdkiem, zgodnie z krajowymi standardami bezpieczeństwa elektrycznego.
- Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna po otwarciu drzwiczek).

PRAWIDŁOWE UŻYCIE

- **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieprzerwanie.
- Nie używaj płyty jako blatu kuchennego lub podstawy.
- **OSTRZEŻENIE:** Nienadzorowane gotowanie na kuchence z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie gaś ognia wodą lecz wyłącz urządzenie i przykryj płomień, np.: pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- **WAŻNE:** Jeżeli masz trudności z przekręcaniem pokręteł palników, proszę skontaktować się z serwisem posprzedażnym w celu wymiany króćca odbioru ciśnienia palnika jeśli okaże się on wadliwy.
- Szczeliny używane do wentylacji i rozprzestrzeniania się ciepła nie mogą być nigdy zakrywane.
- Używaj garnków i patelni z dnami o takiej samej szerokości jak szerokość palników lub nieco większych (patrz: szczegółowa tabela). Upewnij się, że garnki stojąca na kracie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwól, płomień palnika wystawał poza krawędź patelni.
- **WAŻNE:** Nieprawidłowe korzystanie z kraty może doprowadzić do uszkodzenia płyty grzewczej: nie umieszczaj jej do góry nogami, ani nie przesuwaj jej po płycie.
- Nie używaj: Rusztów żeliwnych, grillów kamiennych, naczyń z terakoty i patelni.
Rozpraszaczy ciepła, takich jak siatki metalowe lub innego typu.
Dwóch palników jednocześnie dla jednego pojemnika (np.: garnek do ryb).
- **Uwaga:** jeśli szczególnie lokalne warunki dostarczanego gazu sprawiają, że zapłon palnika jest trudny, wskazane jest, aby powtórzyć operację z pokręteł ustawionym na mały płomień.
- **Uwaga:** W przypadku instalacji okapu kuchennego, prosimy odnieść się do instrukcji montażu okapu w celu zachowania prawidłowej odległości.
- **OSTRZEŻENIE:** Ochronne gumowe nasadki na nóżki kraty stanowią dla małych dzieci zagrożenie zakrztuszenia się. Po zdjęciu krat, należy upewnić się, że wszystkie nóżki są prawidłowo zamontowane.
- Usuń wszelki płyn z pokrywy przed jej otwarciem.


CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- Nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parowego.
- Aby uniknąć porażenia prądem, wyłącz urządzenie przed wymianą żarówki.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać materiałów ściernych i metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.



- Nie używaj ściernych ani agresywnych produktów, środków czyszczących na bazie chloru lub szczotek do szorowania patelni.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia elektrycznego zapłonu, nie używaj go, gdy palniki nie znajdują się swojej obudowie.

OCHRONA ŚRODOWISKA

POZBYWANIE SIĘ OPAKOWAŃ

- Materiał opakowania nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu . Poszczególnych części opakowania należy zatem pozbyć się odpowiedzialnie, w pełnej zgodności z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

ZŁOMOWANIE SPRZĘTU AGD

- Podczas złomowania urządzenia upewnij się, że nie będzie nadawać się do użytku, odcinając kabel zasilania i usuwając drzwi oraz półki (jeśli obecne) tak, aby dzieci nie mogły łatwo wejść do środka i zostać uwięzione.
- Urządzenie jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu  lub wielokrotnego użytku. Wyrzucaj zgodnie z lokalnymi przepisami o utylizacji odpadów.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu urządzeń elektrycznych gospodarstwa domowego, należy skontaktować się z właściwym organem lokalnym, miejscem świadczącym usługi w zakresie zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie.
- To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, dotyczącą utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE).
- Upewniając się, że produkt ten zostanie właściwie zutylizowany, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i ludzkiego zdrowia, które w innym przypadku zostałyby spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produktem.
-
- Symbol  na produkcie lub w dokumentacji mu towarzyszącej wskazuje na to, że nie powinien być on traktowany na równi z innymi odpadami komunalnymi, ale musi zostać zutylizowany w odpowiednim centrum zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Nagrzewaj wstępnie piekarnik tylko wtedy, gdy określono to w tabeli pieczenia lub przepisie.
- Używaj ciemno lakierowanych lub emaliowanych naczyń do pieczenia ponieważ znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyłącz piekarnik 10 -15 minut przed czasem zakończenia pieczenia. Jedzenie wymagające przedłużonego pieczenia będzie nadal pieczone nawet po wyłączeniu piekarnika

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

- Urządzenie jest zaprojektowane, wykonane i rozprowadzane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa poniższych dyrektyw europejskich:
 - ° 2006/95/WE - Dyrektywa niskonapięciowa
 - ° 2004/108/WE - Dyrektywa dotycząca kompatybilności elektromagnetycznej
- To urządzenie, które jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, jest zgodna z rozporządzeniem europejskim (CE) (LOGO CE) nr 1935/2004.
- To urządzenie spełnia wymogi projektowania ekologicznego określonych rozporządzeniami UE nr 65/2014, oraz 66/2014 w zgodności z europejską normą EN 60350-1.

DANE TECHNICZNE	
Wymiary piekarnika	szerokość 410 mm wysokość 340 mm głębokość 424 mm
Pojemność piekarnika	60l
Szuflada/schowek kuchni	szerokość 42 cm wysokość 23 cm głębokość 44 cm
Palniki	Mogą być dostosowane do różnych rodzajów gazu, zgodnie z informacją przedstawioną na tabliczce znamionowej, znajdującej się na: – wewnętrznej stronie drzwiczek schowka; – wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady.
Napięcie i częstotliwość zasilania	Zobacz tabliczkę znamionową
Płyta ceramiczna	
lewy tył	1800 W
prawy tył	1200 W
lewy przedni	1200 W
prawy przedni	1800 W
Max. zużycie energii	6000 W
ETYKIETA EKTYWNOŚCI ENERGII TYCZĄCEJ I ECODSIGN	Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika: – pieczenie statyczne: wybrana funkcja  Tryb konwencjonalny Deklarowana klasa energochłonności podana dla trybu dynamicznego – pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja  „Pieczenie ciast”

Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz szuflady lub po otwarciu szuflady na lewej ścianie wnętrza.

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Zanim zadzwonisz do centrum obsługi posprzedażnej

1. Sprawdź, czy możesz wyeliminować ten problem na własną rękę (patrz: „Instrukcja rozwiązywania problemów”).
2. Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie, aby sprawdzić, czy problem nadal występuje.

Jeśli usterka nadal występuje po wykonaniu powyższych czynności, należy skontaktować się z najbliższym się z serwisem posprzedażowym.

Określ: rodzaj usterki;

- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisu posprzedażowego (numer podany po słowie „Service“ na tabliczce znamionowej), znajdujący się po wewnętrznej stronie klapy schowka. Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- swój dokładny adres;
- swój numer telefonu.

Po naprawie, skontaktuj się z Autoryzowanym serwisem obsługi posprzedażnej, określonym w gwarancji.

Jeśli jakkolwiek praca jest wykonywana przez techników nie należących do autoryzowanych centrów usług posprzedażnych producenta, należy zażądać potwierdzenia określającego wykonywane prace i upewnić się, że części zamienne są oryginalne. Niezastosowanie się do powyższej procedury może uniemożliwić prawidłowe i bezpieczne funkcjonowanie urządzenia.

SERVICE 00 0000 00000



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT DE CITIT ȘI RESPECTAT

Înainte de a folosi echipamentul, citiți cu atenție ghidurile de Sănătate și Siguranță și Folosire și Îngrijire. Țineți aceste instrucțiuni la îndemână pentru referință viitoare. Aceste instrucțiuni vor fi disponibile pe pagina web: www.whirlpool.eu

SIGURANȚA DVS. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și echipamentul însuși oferă avertismente de siguranță importante, care trebuie citite și respectate în permanență.



Acesta este un simbol de alertă de siguranță.

Acest simbol vă avertizează asupra posibilelor pericole care pot duce la rănire sau deces în cazul dvs. sau al altora.

Toate mesajele de siguranță vor urma simbolul de alertă de siguranță sau cuvântul "PERICOL" sau "AVERTISMENT."

Aceste cuvinte înseamnă:



PERICOL

Indică o situație periculoasă, care, dacă nu este evitată, va provoca răniri grave.




AVERTISMENT

Indică o situație periculoasă care, dacă nu e evitată, va provoca răniri serioase.

Toate avertismentele de siguranță oferă detalii specifice despre posibilul risc prezentat și indică modul în care se reduce riscul de rănire, avariere și electrocutare care rezultă în urma folosirii inadecvate a echipamentului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la riscuri. Producătorul declină orice răspundere pentru rănirea persoanelor sau animalelor sau pentru pagubele aduse proprietății dacă aceste sfaturi și măsuri de precauție nu sunt respectate.

- Copiii foarte mici (0-3 ani) și mici (3-8 ani) trebuie ținuți departe sau supravegheați în permanență.
- Copiii de la 8 ani în sus și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență sau cunoștințe pot folosi acest echipament sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni asupra utilizării echipamentului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu echipamentul. Curățarea și operațiunile de întreținere realizate de utilizator nu vor fi realizate de copii nesupravegheați.
- Echipamentul și piesele sale accesibile se încing în timpul folosirii, copiii mici trebuie ținuți departe. Nu permiteți echipamentului să intre în contact cu cârpe sau alte materiale inflamabile decât după ce toate componentele s-au răcit complet.
- În timp și după utilizare, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafața interioară a echipamentului - risc de arsuri.
- Uleiurile și grăsimile supraîncălzite iau foc cu ușurință. Rămâneți mereu vigilenți atunci când gătiți mâncăruri bogate în grăsimi, ulei sau alcool (ex. rom, coniac, vin).
- Nu lăsați niciodată echipamentul nesupravegheat în timpul uscării mâncării.
- **AVERTISMENT:** Nu încălziți și nu gătiți cu borcane sau containere sigilate în echipament.
- Presiunea acumulată înăuntru pe poate face să explodeze, avariind echipamentul.
- Dacă se folosesc băuturi alcoolice atunci când gătiți mâncare (ex. rom, coniac, vin), nu uitați că alcoolul se evaporă la temperaturi înalte. Ca urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc dacă intră în contact cu elementul de încălzire electric.
- Dacă echipamentul este adecvat folosirii sondelor, folosiți numai o sondă de temperatură adecvată acestui cuptor.
- **PERICOL DE INCENDIU:** Nu stocați articole pe suprafețe de gătit, deoarece pot lua foc.
- **ATENȚIE:** În cazul în care se sparge sticla plitei: opriți imediat toate arzătoarele și orice elemente de încălzire electric și izolați echipamentul de sursa de alimentare; - nu atingeți suprafața echipamentului; - nu folosiți echipamentul
- Aceste instrucțiuni sunt valide dacă simbolul țării apare pe echipament. Dacă simbolul nu apare pe echipament, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice care vor oferi suficiente informații referitoare la modificarea echipamentului pentru condițiile de folosire ale țării
-  Capacul de sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul atunci când un arzător arde
- Dacă informațiile din acest manual nu sunt respectate exact, o flacără sau o explozie poate rezulta, provocând pagube materiale sau răniri.

DOMENIUL DE UTILIZARE A PRODUSULUI

- Acest echipament este conceput doar pentru uz domestic. Nicio altă utilizare nu este permisă (ex. încălzirea încăperilor). Folosirea echipamentului în scopuri comerciale este interzisă. Producătorul își declină răspunderea pentru utilizarea inadecvată sau pentru setarea incorectă a comenzilor.
- Acest echipament este făcut pentru a fi folosit pentru aplicații domestice sau similare, precum:
 - Chicinetes pentru angajați în magazine, birouri sau alte medii de lucru;
 - Ferme;
 - De către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - Medii de tip pensiune.
- **ATENȚIE:** Echipamentul nu este destinat utilizării cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.
- Nu folosiți echipamentul în aer liber.
- Nu stocați substanțe explozive sau inflamabile precum sprayurile cu aerosoli și nu plasați sau folosiți benzina sau alte materiale inflamabile în sau pe echipament: e posibil să izbucnească un incendiu dacă echipamentul este pornit în mod neglijent.

INSTALARE

- Instalarea și reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările locale de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a echipamentului decât dacă acest lucru este stipulat în mod special în manualul de utilizare.
- Conexiunile de la alimentarea cu curent electric și cu gaz trebuie să respecte reglementările locale.
- Copiii nu trebuie să efectueze operațiuni de instalare. Țineți copiii departe în timpul instalării echipamentului. Nu lăsați materialele de ambalare (pungi de plastic, bucăți din polistiren etc.) la îndemâna copiilor, în timpul și după instalarea echipamentului.

AVERTISMENT: Modificarea echipamentului și metoda sa de instalare sunt esențiale pentru folosirea echipamentului în condiții de siguranță și corect în toate celelalte țări

- Folosiți mănuși de protecție pentru a efectua toate operațiunile de despachetare și instalare.
- După despachetarea echipamentului, asigurați-vă că ușa echipamentului se închide bine. În cazul în care apar probleme, contactați dealerul sau cel mai apropiat service post-vânzare. Pentru a preveni orice avarii, îndepărtați cuptorul din baza din polistiren doar la momentul instalării.
- Acest echipament trebuie manevrat și instalat de cel puțin două persoane.
- Echipamentul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de instalare.
- În timpul instalării, asigurați-vă că echipamentul nu avariază cablul de alimentare.
- Activați echipamentul doar când procedura de instalare a fost încheiată.
- Unitățile de bucătărie care intră în contact cu echipamentul trebuie să fie rezistente la căldură (min 90°C).

CONEXIUNEA LA REȚEAUA DE GAZE

AVERTISMENT: Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile locale de furnizare a gazului (natural sau presiune) sunt compatibile cu setarea plitei (consultați plăcuța indicatoare și tabelul cu injectoare).

- Folosiți regulatoarele adecvate pentru presiunea gazului indicat în instrucțiuni.
- **AVERTISMENT:** Condițiile de ajustare pentru acest echipament sunt stipulate pe etichetă (sau plăcuța indicatoare).
- **AVERTISMENT:** Acest echipament nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de combustie. Va fi instalat și conectat în conformitate cu reglementările curente de instalare. Trebuie să acordați atenție specială cerințelor relevante referitoare la ventilație.

- **AVERTISMENT:** Aceste operațiuni trebuie efectuate de către un tehnician calificat.
- Dacă echipamentul este conectat la o alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie strâns cât mai bine posibil.
- Atunci când cilindrul de gaz este adoptat, cilindrul sau containerul de gaz trebuie să fie așezat corect (orientare verticală).
- Folosiți doar racorduri metalice flexibile sau rigide pentru conexiunea la gaze.
- **IMPORTANT :** Dacă este folosit un racord din oțel inoxidabil, trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio piesă mobilă de mobilier (ex. sertarul). Trebuie să treacă printr-o zonă unde nu există obstrucții și unde e posibilă inspectarea acestuia pe toată lungimea.
- După conectarea la alimentarea cu gaze, verificați dacă există scurgeri cu apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția max 1* la poziția minimă 2* pentru verificarea stabilității flăcării.

AVERTISMENTE ELECTRICE

- Asigurați-vă că voltajul specificat pe plăcuța identificatoare corespunde cu cea de acasă de la dvs.
- Pentru ca instalarea să corespundă cu reglementările actuale referitoare la siguranță, este necesar un comutator omnipolar cu un interval minim de contact de 3 mm.
- Reglementările necesită ca echipamentul să fie împământat.
- Pentru echipamentele dotate cu ștecăr, dacă ștecărul nu se potrivește cu priza din perete, contactați un tehnician calificat.
- Nu folosiți prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. Nu conectați echipamentul la o priză care poate fi acționată prin telecomandă.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru conectarea echipamentului, odată așezat la locul său, la rețeaua de curent electric.
- Nu trageți de cablul de alimentare furnizat.
- Dacă cablul de alimentare este avariât, trebuie înlocuit cu unul identic. Cablul de alimentare trebuie înlocuit de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările locale de siguranță. Contactați un centru de service autorizat.
- Nu puneți echipamentul în funcțiune dacă are cablul de alimentare sau ștecărul avariât, dacă nu funcționează normal sau dacă a fost avariât sau scăpat. Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecărul în apă. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețe fierbinți.
- Keep the cord away from hot surfaces.
- Nu atingeți echipamentul cu nicio parte udă a corpului și nu-l operați desculț.
- Trebuie să fie posibilă deconectarea echipamentului de la sursa de alimentare prin scoaterea din priză dacă ștecărul este accesibil sau prin intermediul unui comutator multipolar accesibil instalat înaintea prizei în conformitate cu standardele naționale de siguranță electrică.

FOLOSIREA CORECTĂ

ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit trebuie supravegheat în permanență.

- Nu utilizați plita ca blat de lucru sau suport.
- **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat cu grăsimi sau ulei pe o plită poate fi periculos și poate conduce la incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă, însă opriți echipamentul și acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau o pătură pentru foc.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a îndepărta tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **IMPORTANT :** În cazul în care întâmpinați dificultăți în rotirea butoanelor arzătoarelor, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare pentru înlocuirea robinetului arzătorului dacă se dovedește a fi defect.
- Fantele folosite pentru aerisire și dispersia căldurii nu trebuie acoperite niciodată.
- Folosiți oale și tăvi cu funduri de aceeași lățime ca cea a arzătoarelor sau puțin mai mari (vezi tabelul specific). Asigurați-vă că oalele de pe grile trec dincolo de marginea plitei.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați flacăra arzătorului să se extindă dincolo de marginea tăvii
- **IMPORTANT :** Folosirea inadecvată a grilelor poate duce la avarierea plitei: nu poziționați grilele cu susul în jos și nu le frecați de plită.
- Nu folosiți: Site din fontă, ceaune, oale sau tigăi din teracotă.
- Difuzoarele de căldură, precum plasa metalică sau orice alt tip.


- Notă: În cazul în care anumite condiții locale ale gazului furnizat fac dificilă aprinderea arzătorului, este recomandabil să repetați operațiunea cu butonul rotit spre setarea mică a flăcării.RO
- Notă: În cazul instalării unei hote deasupra suprafeței de gătit, consultați instrucțiunile hotei pentru distanța corectă.
- AVERTISMENT: Picioarele protectoare din cauciuc ale grilei reprezintă un pericol de înecare pentru copiii mici.
După îndepărtarea grilelor, asigurați-vă că toate picioarele sunt corect montate.
- Îndepărtați orice lichid de pe capac înainte să-l deschideți

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



- Echipamentul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte operațiunilor de curățare sau întreținere.
- Nu folosiți niciodată echipamente de curățare cu aburi.
- Asigurați-vă că echipamentul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita electrocutarea
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete ascuțite din metal pentru a curăța ușile de sticlă, deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Nu folosiți produse abrazive sau corozive, agenți pe bază de clor sau bureți de sârmă.
- Pentru a evita avarierea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiți atunci când arzătoarele nu sunt în carcasă.

PROTEJAREA MEDIULUI

ARUNCAREA MATERIALELOR DE AMBALARE

- Materialul de ambalare este 100% reciclabil și este marcat cu simbolul de reciclare . Diverse părți ale ambalajului trebuie astfel aruncate într-un mod responsabil și în conformitate cu reglementările autorităților locale privind aruncarea deșeurilor.

CASAREA ECHIPAMENTELOR GOSPODĂREȘTI



- Atunci când casați un echipament gospodăresc, faceți-l neutilizabil tăind cablul de alimentare și îndepărtând ușile și rafturile (dacă există) astfel încât copiii să nu aibă acces facil în interior, rămânând blocați.
- Acest echipament este produs cu materiale reciclabile  sau reutilizabile. Aruncați-le în conformitate cu reglementările locale de tratare a deșeurilor.
- Pentru mai multe informații asupra tratării, recuperării și reciclării echipamentelor electrice gospodărești, contactați autoritatea locală competentă, serviciul de colectare pentru deșeurile gospodărești sau magazinul de unde ați achiziționat echipamentul.
- Acest echipament este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, DEEE (Deșeurile de echipamente electrice și electronice).
- Asigurându-vă că acest produs este aruncat corect, veți putea evita posibilele consecințe negative pentru sănătatea mediului și cea umană, care ar putea fi provocate de tratarea incorectă a deșeurilor rezultate în urma casării acestui produs.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentația însoțitoare indică faptul că nu trebuie să fie tratat ca deșeu gospodăresc, ci trebuie dus într-un centru de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

SFATURI PENTRU DE ECONOMISIREA ENERGIEI

- Preîncălziți cuptorul doar dacă acest lucru este specificat în tabelul de gătit sau în rețeta dvs.
- Folosiți module de copt smălțuite sau emailate negre, deoarece acestea absorb căldura mult mai bine.
- Opriți cuptorul 10-15 minute înainte de seta timpul de gătit. Mâncarea care necesită gătire prelungită va continua să fie gătită chiar după oprirea cuptorului."

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

- Acest echipament a fost conceput, construit și distribuit în conformitate cu cerințele de siguranță ale Directivelor Europene:
 - ° 2006/95/EC Directiva pentru Tensiuni Joase
 - ° 2004/108/EC Directiva pentru Compatibilitate Electromagnetică"
- Acest echipament, care e destinat intrării în contact cu alimente, este conform cu Reglementarea Europeană (LOGO CE) nr. 1935/2004.
- Acest echipament îndeplinește cerințele Eco Design ale Reglementărilor Europene nr. 65/2014, și nr. 66/2014 în conformitate cu Standardul European EN 60350-1.

TABEL CARACTERISTICI	
Dimensiuni	lățime 410 mm înălțime 340 mm adâncime 424 mm
Volum	60l
Dimensiunile compartimentului inferior	lățime 42 cm înălțime 23 cm adâncime 44 cm
Arzătoare	poate fi adaptat pentru a fi folosit cu orice tip de gaz indicat pe plăcuța cu date tehnice, care se află înăuntru sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele
Tensiune și frecvență	vezi plăcuța cu date tehnice
Plită din ceramică	
Anterior stg	1200 W
Posterior stg	1800 W
Posterior dr	1200 W
Anterior dr	1800 W
Absorbție plite ceramice Max	6000 W
ETICHETĂ PENTRU ALIMENTARE CU ENERGIE și ECODESIGN	Consum energie pentru convecție naturală - mod încălzire:  Convecție; Consum de energie declarat pentru clasa de convecție forțată  mod încălzire: Coacere

Plăcuța identificatoare se află în interiorul clapetei sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele din stânga din interiorul cuptorului.

SERVICE POST-VÂNZARE

Înainte de apelarea serviciului post-vânzare

1. Vedeți dacă puteți elimina problema de unul singur (vedeți "Ghidul de depanare").
2. Opriti echipamentul și reporniți-l pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă problema persistă după verificările de mai sus, contactați cel mai apropiat service post-vânzare.

- Specificați: tipul defecțiunii;
- tipul exact și modelul cuptorului;
 - numărul serviciului post-vânzare (numărul de după cuvântul "Service" de pe plăcuța identificatoare) aflat înăuntru clapetei compartimentului de stocare. Numărul de service este de asemenea furnizat în ghidul de garanție;
 - adresa dvs. completă;
 - telefonul dvs.

Pentru reparații, contactați un Serviciu Post-Vânzare Autorizat, indicat în garanție.

Dacă orice lucrări efectuate de tehnicieni neafiliați centrelor de service post-vânzare ale Producătorului, solicitați o chitanță care specifică lucrări efectuate și asigurați-vă că piesele de rezervă sunt originale. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate compromite siguranța și calitatea produsului.

SERVICE 00 0000 00000



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE UNBEDINGT LESEN UND BEACHTEN

DE

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

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.

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

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG

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



Das ist das Symbol für Sicherheitswarnungen.

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

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

Diese Wörter bedeuten:



GEFAHR

Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin,

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



WARNUNG

Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die,

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

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

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

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

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

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

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

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

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS

DE

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

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

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

AUFSTELLUNG

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

ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

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

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

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

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

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

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


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

REINIGUNG UND WARTUNG


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

SCHUTZ DER UMWELT


ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

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

AUSSERBETRIEBNAHME VON HAUSHALTSGERÄTEN

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



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

ENERGIESPARTIPPS

DE

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

TECHNISCHE DATEN	
Herdabmessungen (HxBxT)	34,0 x 41,0 x 4,24 cm
Volumen	60 Liter
Abmessungen des Backofenfachs	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 23 cm
Spannung und Frequenz	Siehe Typenschild
Keramikkochfläche	
Hinten links	1800 W
Hinten rechts	1200 W
Vorne links	1200 W
Vorne rechts	1800 W
Max.	6000 W
Stromverbrauch der Keramikkochfläche	
ENERGIELABEL UND UMWELTGERECHTE PRODUKTGESTALTUNG	Energieverbrauch für den Heizmodus bei natürlicher Konvektion: 
	Konvektion-Modus 
	Angegebener Energieverbrauch für den Heizmodus bei erzwungener Konvektion: 

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren

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

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

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

Beschreiben Sie die Störungsart;

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

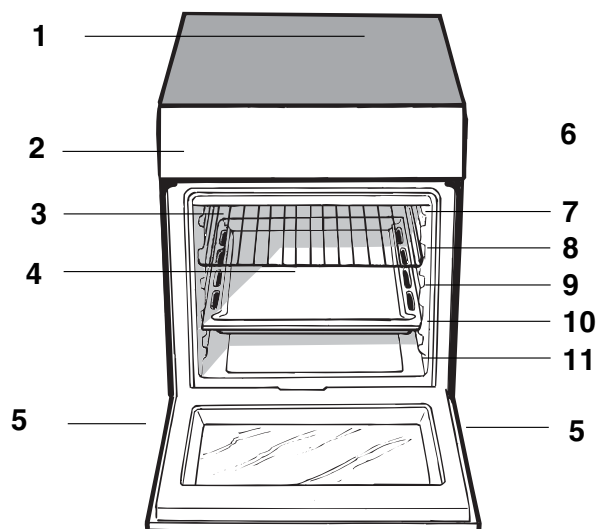
Wenden Sie sich für Reparaturen an den **zuständigen Kundendienst**, dessen Kontaktdaten im Garantieheft angegeben sind.

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

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

SERVICE 00 0000 00000





PL Opis urządzenia

Przegląd ogólny

1. Płyta szklano-ceramiczna
2. Panel kontrolny
3. Przesuwany ruszt grilla
4. Głęboka blacha na ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ
5. Regulowana stopka
6. SZYNY do wsuwania rusztów
7. pozycja 5
8. pozycja 4
9. pozycja 3
10. pozycja 2
11. pozycja 1

RO Descriere aparatului

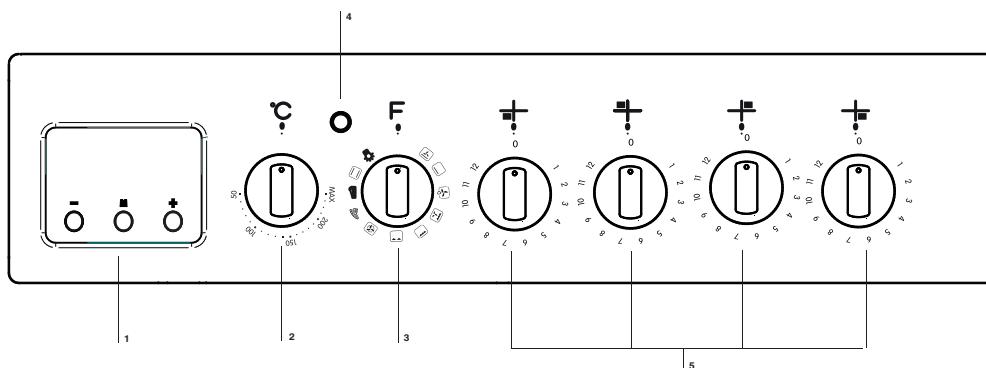
Vedere de ansamblu

1. Plita ceramică
2. Panou frontal de control
3. Grătarul cuptorului
4. Tavă de coacere
5. Picioare reglabile
6. GHIDAJE alunecare rafturi
7. nivelul 5
8. nivelul 4
9. nivelul 3
10. nivelul 2
11. nivelul 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



PL Opis urządzenia

Panel kontrolny

1. Programator elektroniczny
2. Pokrętło TERMOSTATU
3. Pokrętło PROGRAMÓW PIEKARNIKA
4. Lampka kontrolna TERMOSTATU
5. Pokrętło PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

RO Descriere aparatului

Panoul de control

1. Programator electronic
2. Buton TERMOSTAT
3. Buton PROGRAME
4. Indicator TERMOSTAT
5. Butoane comandi ochiuri aragaz

DE Gerätebeschreibung

Bedienfeld

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

Instalacja

PL

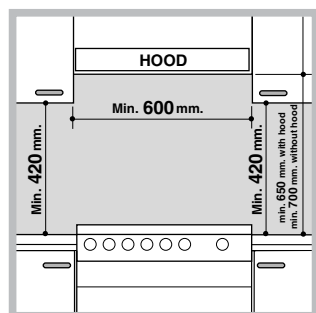
Ustawienie i wypoziomowanie

Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza wysokości płyty roboczej.

Należy się upewnić, czy ściana stykająca się z tyłem urządzenia wykonana jest z materiału niepalnego i odpornego na ciepło ($T 90^{\circ}\text{C}$).

W celu umożliwienia prawidłowej instalacji:

- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub w innym pomieszczeniu (nie w łazience);
- jeśli płyta kuchenki jest wyższa w stosunku do mebli, powinny one znajdować się w odległości co najmniej 200 mm od urządzenia;

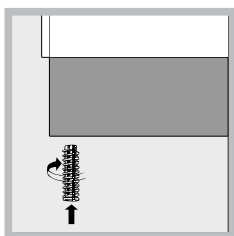


rysunek);

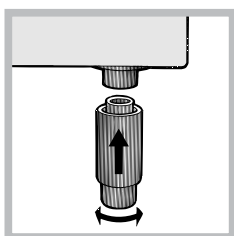
- jeśli kuchenka zainstalowana jest pod szafką wiszącą, szafka powinna się znajdować w odległości co najmniej 420 mm nad płytą kuchenki. Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki wiszące są łatwopalne (patrz

- nie umieszczać zasłon za kuchenką ani w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według wskazówek zawartych w ich instrukcji.

Wypoziomowanie



Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczane jako wyposażenie, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (patrz rysunek).



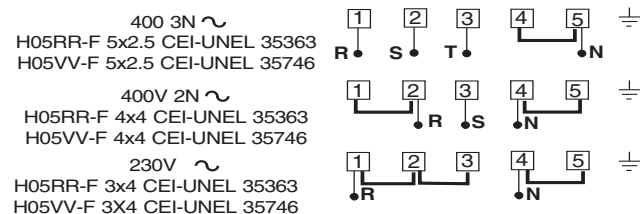
Nóżki* mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za ozdobnymi drzwiczkami.

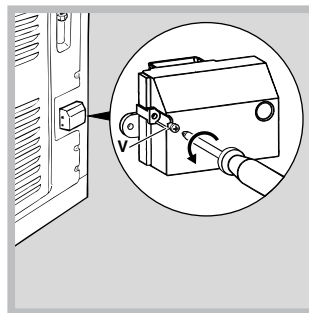
Podłączenie elektryczne

Montaż przewodu zasilającego

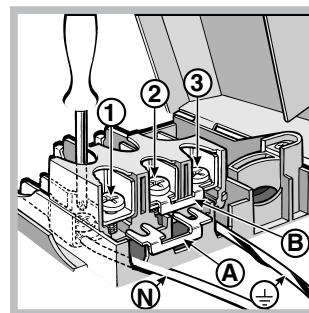
Przewód należy dostosować do danego rodzaju podłączenia elektrycznego, według następującego schematu podłączeniowego:



W celu zamontowania przewodu zasilającego:



1. Odkręcić śrubę V ze skrzynki zaciskowej i w celu otwarcia zdjąć pokrywę (patrz rysunek).



2. umieścić śrubę łącznikową „U” A (patrz rysunek) zgodnie z powyższym schematem podłączeniowym. Skrzynka zaciskowa dostosowana jest do podłączenia

jednofazowego 230V: zaciski 1,2, i 3 są ze sobą połączone ; mostek 4-5 znajduje się w dolnej części skrzynki zaciskowej.

3. Umieścić przewody N oraz \perp zgodnie ze schematem (patrz rysunek) i wykonać podłączenie dokręcając mocno śruby zacisków.
4. umieścić pozostałe przewody w zaciskach 1-2-3 i dokręcić śruby.
5. zamocować przewód zasilający w odpowiedniej prowadnicy.
6. zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej przykręcając śrubę V.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamontować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz tabela Dane techniczne*).

Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci przy użyciu wyłącznika wielobiegunowego o odległości styków co najmniej 3 mm, instalowanego pomiędzy urządzeniem a siecią. Wyłącznik musi być dostosowany do wskazanych obciążeń i musi odpowiadać normom NFC 15-100 (przewód uziemienia nie powinien być przerwany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę przekraczającą 50° C.

Przed wykonaniem podłączenia należy się upewnić, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i czy jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne z wtyczką, należy się zwrócić do autoryzowanego technika w celu dokonania wymiany. Nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

Przewód nie powinien być pozaginany ani przygnieciony.

Przewód powinien być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeśli powyższe normy nie będą przestrzegane.

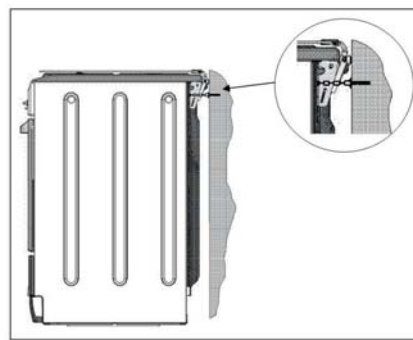
Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu urządzenia, np.: przez dziecko wspinające się na drzwi piekarnika, dołączony do zestawu łańcuszek bezpieczeństwa MUSI zostać zainstalowany!

Łańcuszek bezpieczeństwa

Kuchenka wyposażona jest w łańcuszek bezpieczeństwa, który należy przymocować wkrętem (do kupienia osobno) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na której łańcuszek przymocowany jest do urządzenia.

Wybierz wkręt i koszulkę odpowiednią do typu materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu jest mniejsza niż 9 mm, należy użyć podkładki. Ściany betonowe wymagają użycia wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm.

Upewnij się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ścianki kuchenki i ściany tak, jak to pokazano na rysunku, aby po montażu był on naprężony i ułożony poziomo do podłogi.



Uruchamianie i użytkowanie

PL

Przed pierwszym użyciem piekarnika, rozgrzej pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiami do temperatury maksymalnej na przynajmniej pół godziny. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem jego drzwi. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji zabezpieczających użytych w czasie produkcji.

Przed użytkowaniem zdejmij całą folię z boków urządzenia.

Nigdy nie umieszczaj przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika; unikniesz w ten sposób zniszczenia emalii.

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętkę PROGRAMY.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli (patrz Programy).
3. Zapalona lampka kontrolna TERMOSTAT wskazuje fazę rozgrzewania do zaprogramowanej temperatury.

Podczas pieczenia zawsze możliwa jest:

- Zmiana trybu pieczenia pokrętkę FUNKCJI.
- Zmiana temperatury pokrętkę TERMOSTATU.
- Ustawienie całkowitego czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia (patrz poniżej).
- Zatrzymanie pieczenia pokrętkę FUNKCJI, przekręcając go na pozycję „0”.

Nigdy nie umieszczaj przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika; zapobiegnie to zniszczeniu emalii. Korzystając z rożna używaj wyłącznie pozycji 1.

Zawsze umieszczaj naczynia na dołączonych rusztach.

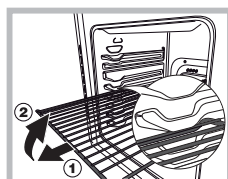
Lampka kontrolna TERMOSTATU

Gdy się świeci, oznacza to, iż piekarnik się nagrzewa. Lampka wyłączy się po osiągnięciu przez piekarnik żądanej temperatury. Gdy to się stanie, lampka zacznie naprzemiennie zapalać się i gasnąć, wskazując na pracę termostatu, utrzymującego temperaturę na żądanym poziomie.

Oświetlenie piekarnika

Jest ono zawsze włączone, gdy pokrętło FUNKCJI znajduje się na pozycji innej niż „0”. Pozostaje ono włączone przez cały czas korzystania z piekarnika.

Poprzez wybranie pokrętkę , lampka zapali się bez włączania któregośkolwiek z elementów grzejnych.



OSTRZEŻENIE! Piekarnik jest wyposażony w system zatrzymywania rusztów podczas ich wyciągania, aby zapobiec ich wypadnięciu. (1).

Jak pokazano na rysunku, aby wyciągnąć je do końca, po prostu je unieś, trzymając za ich przednią część, i pociągnij (2).

Tryby pieczenia

! Dla każdego z trybów pieczenia można ustawić poziom temperatury pomiędzy 60°C, a maksymalną, z wyjątkiem następujących trybów:

- GRILL (zalecane ustawienie to wyłącznie MAX)
- GRATIN (zalecane jest nieprzekraczanie temperatury 200°C).

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

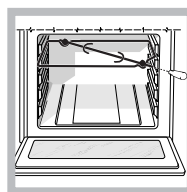
W trybie GRILL podstaw tacę na ściekający tłuszcz w pozycji 1.

GRILL

- Umieść ruszt w pozycji 3 lub 4. Umieść jedzenie na jego środku.
- Zalecamy ustawienie maksymalnego poziomu mocy. Górny element grzejny jest sterowany termostatem i może nie pracować przez cały czas.

PIZZA


- Użyj aluminiowej blachy na pizzę. Umieść ją na odpowiednim ruszcie. Aby otrzymać kruche ciasto, nie używaj głębokiej blachy do pieczenia, ponieważ nie pozwala ona na tworzenie się kruchego ciasta i wydłuża całkowity czas pieczenia.
- Jeśli pizza zawiera dużo dodatków, zalecamy położenie na wierzchu sera mozzarella w połowie pieczenia.













Pieczenia GRILL, PODWÓJNY GRILL oraz GRATIN powinny być wykonywane przy zamkniętych tych drzwiczkach.

Rożen*

W celu uruchomienia rożna należy postępować następująco:

1. umieścić brytfannę w położeniu 1;
2. umieścić uchwyt rożna w położeniu 4 a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika (patrz rysunek);
3. uruchomić rożen wybierając  przy pomocy pokrętła PROGRAMY.


program pieczenia	funkcja	opis
	TRYB KONWENCJONALNY	<p>Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max.</p> <p>Gdy pokrętło jest na tej pozycji zapala się lampka i włącza ją dwa elementy grzejne piekarnika – dolny i górny. Ciepło rozchodzi się równomiernie od dołu i z góry. Jest to funkcja zalecana do potraw z wołowiny i cielęciny wymagających powolnego przygotowania z ciągłym uzupełnianiem płynów. Jest to również świetny system do pieczenia ciasteczek, herbatników itp.. Przy włączonym dolnym i górnym grzejniku należy używać tylko jednej blachy lub rusztu, gdyż na kilku powierzchniach temperatura rozchodzi się w niewłaściwy sposób. Jeśli potrawa wymaga silniejszego ogrzewania od dołu lub z góry należy wybrać niższy lub wyższy poziom.</p>
	PIECZENIE CIASTA	<p>Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max.</p> <p>W tej funkcji zaczyna działać termoobieg i wszystkie elementy zapewniające delikatne ciepło głównie od dołu. Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania delikatnych potraw, w szczególności ciast, które muszą wyrosnąć, co ułatwia podgrzewanie od spodu.</p> <p>Praktyczne rady:</p> <ul style="list-style-type: none"> • przed włożeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzany • nie wolno piec więcej niż jedną brytfannę • potrawy należy ustawiać na kratce piekarnika • kratkę należy wsunąć w pozycję nr 3 • nie otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia
	PROGRAM PIEKARNIK DLA PIZZY	<p>W tej pozycji są włączone dolny i obwodowy element grzejny oraz wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie ogrzewanie piekarnika z silnym dopływem ciepła zwłaszcza od dołu. W przypadku, gdy stosuje się więcej niż jedną półkę na raz koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.</p>
	PIEKARNIK Z NAWIEWEM	<p>Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i Max.</p> <p>W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywołany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach”.</p> <p>Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie: tryb ten umożliwi uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i długi czas pieczenia, na przykład: lazania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania pieczeni. Dzięki niższej temperaturze zmniejsza się wysychanie uzyskuje się bardziej kruche mięso oraz zapobiega się jego kurczeniu. Tryb z nawiewem nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia ryb z minimalnym dodatkiem przypraw – pozwala to na zachowanie ich smaku i wyglądu. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przy duszeniu warzyw, na przykład: kapusty, rzepy, marchewki, cukini, bakłażanów, papryki.</p> <p>Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wyśmienitych rezultatów przy pieczeniu ciast zakwaszanych, jak na przykład biszkopt, bułeczki do herbaty, croissanty. Tryb z nawiewem może być stosowany do rozmrażania mięsa, ryb i chleba – po ustawieniu temperatury na 80°C – 100°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, należy ustawić pokrętło termostatu na 50°C bądź zastosować obieg zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.</p>
	GRILL	<p>Włącza się centralna część górnego elementu grzejnego. Wysoka i bezpośrednio działająca temperatura grilla jest zalecana do pieczenia jedzenia wymagającego wysokiej temperatury powierzchniowej (cielęcina i steki wołowe, steki z polędwicy wołowej i antrykoty). Ten tryb pieczenia zużywa ograniczoną ilość energii i jest idealny do grillowania niewielkich potraw. Umieść jedzenie na środku rusztu, gdyż umieszczone po bokach, nie będzie się równomiernie piekło.</p>

	GÓRNA GRZAŁKA	<p>Pozycja pokrętki wyboru temperatury: między 50°C i Max. W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Funkcja ta umożliwia przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni pod koniec pieczenia Dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład: cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp. ...</p>
	GRILL Z NAWIEWEM	<p>Pozycja pokrętki termostatu: między 50°C i 200°C. Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie ciepłe elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połączenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kielbas, żeberka, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp. Z funkcji pieczenia: GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach. Korzystając z funkcji GÓRNA GRZAŁKA i GRILL kratkę należy umieścić na poziomie 5, a na poziomie 1 umieścić także na kapiący tłuszcz. W przypadku funkcji RUSZT, kratkę należy umieścić na poziomie 2 lub 3 i na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz.</p>
	TRYB ROZMRAŻANIA	<p>Wentylator umieszczony na dnie piekarnika rozprowadza powietrze o temperaturze pokojowej dookoła jedzenia. Jest to zalecane do rozmrażania wszystkich rodzajów jedzenia, lecz w szczególności delikatnych jego rodzajów, niewymagających ciepła takich, jak: ciasta lodowe, desery śmietanowe lub budyniowe, ciasta owocowe. Dzięki użyciu wentylatora czas, rozmrażania zostaje skrócony o mniej więcej połowę. W przypadku mięsa, ryb i chleba, możliwe jest przyspieszenie tego procesu, korzystając z trybu "wszechstronnego pieczenia" z temperatura ustawiona na 80° - 100°C.</p>
	TRYB DOLNEJ GRZAŁKI	<p>Dolna grzałka jest włączona. To stanowisko jest zalecane do doskonalenia gotowania potraw (w blachach), które są już przygotowane na powierzchni, ale wymagały dalszego gotowania w środku, do deserów z pokryciem owoce lub dżem, które tylko wymagają umiarkowanego zabarwienia na powierzchni. Należy zauważyć, że ta funkcja nie pozwala na maksymalną temperaturę (250 ° C) i dlatego nie jest zalecane, które pokarmy są przygotowane przy użyciu tylko tego ustawienia, chyba że pieczenie ciasta (które powinno być wypiekane w temperaturze 180 ° C lub niższej).</p>
	TRYB DOLNEGO WENTYLATORA	<p>Dolny element grzejny i wentylator włączają się, umożliwiając rozprowadzanie ciepła w całym piekarniku. Kombinacja ta jest przydatna do lekkiego pieczenia warzyw i ryb.</p>

Wskazówki dotyczące pieczenia

Jeżeli zamierzamy piec jednocześnie na więcej niż jednej półce, należy zastosować tryb PIEKARNIK Z NAWIEWEM



Korzystając z trybu PIEKARNIK Z NAWIEWEM  należy mieć poniższe sugestie na uwadze:

- Półka piekarnika ma pięć poziomów. Podczas pieczenia w trybie z nawiewem, do pieczenia wybiera się dwa spośród trzech środkowych poziomów. Poziom najwyższy i najniższy wystawione są na najbardziej bezpośrednie działanie przepływającego w piekarniku gorącego powietrza. Pieczenie na tych poziomach może doprowadzić do spalenia bardziej delikatnych potraw;
- Zasadniczo, dla dań wymagających intensywniejszego pieczenia zalecane jest stosowanie drugiego i czwartego poziomu. Na przykład, podczas równoczesnego przygotowywania pieczeni wraz z innymi potrawami, pieczeń umieszczana jest na drugim poziomie a czwarty poziom przeznaczony jest na dania bardziej delikatne;
- Podczas pieczenia potraw wymagających różnych temperatur pieczenia lub czasów pieczenia, należy ustawić średnią temperaturę dla tych dwóch potraw a danie bardziej delikatne umieścić na czwartym poziomie piekarnika. Jako pierwsze należy wyjąć z piekarnika danie o krótszym czasie pieczenia;
- Podczas pieczenia pizzy na dwóch poziomach, przy temperaturze 220°C i po 15 min. nagrzania piekarnika, pizza pieczona na poziomie nr 4 powinna być pieczona kilka minut dłużej niż z poziomu nr 2.
- Na dolnym poziomie ustawia się tacę a ruszt umieszcza się na poziomie wyższym;

Boczne panele katalityczne i panel tylny

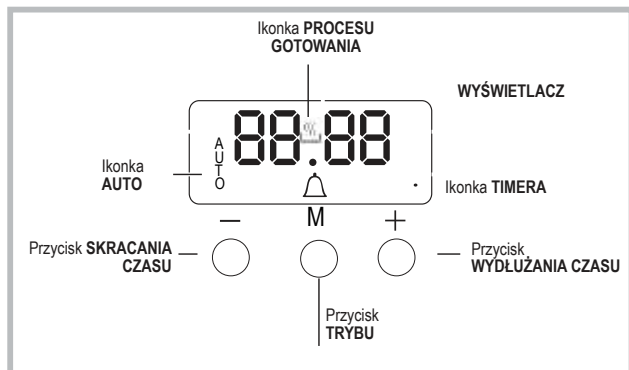
Są to panele pokryte specjalną emalią, absorbującą tłuszcz, który się wytwarza podczas pieczenia. Emalia ta jest na tyle wytrzymała, że przesuwanie różnych akcesoriów (ruszty, brytfanny, itp.) nie powoduje jej uszkodzenia. Nie należy się martwić małymi białymi śladami, które pojawiają się na jej powierzchni. Należy jednakże unikać: - skrobania emalii ostrymi przedmiotami (na przykład nożem); - stosowania środków czyszczących lub ściernych.

Tabela pieczenia w piekarniku

Pozycja pokręta piekarnika	Rodzaj potrawy	Masa (kg)	Poziom od dołu	Czas wstępnego nagrzewania piekarnika (min.)	Pozycja pokręta regulatora temperatury	Czas pieczenia (min.)
Tryb konwencjonalny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki	—	3	15	180	15-20
	Tarta	1	3	15	180	30-35
Pieczenie ciasta	Torty z owocami	0,5	3	15	180	20-30
	Placki ze śliwkami	1	2/3	15	180	45-50
	Biszkopt	0,7	3	15	180	40-50
	Paszteczki (na 2 poziomach)	0,5	3	15	160	25-30
	Ciasteczka (na 2 poziomach)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Sernik (na 2 poziomach)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Ciasto francuskie (na 3 poziomach)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Herbatniki (na 3 poziomach)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
Pieczenie pizzy	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2/3	10	180	60 – 70
Wszechstronne pieczenie	Pizza (na 2 poziomach)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnię	1	2	10	180	40-45
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1+1	2-4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Placek ze śliwkami	1	2	15	170	40-50
	Ciasto francuskie (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Biszkopt (na 1 poziomie)	0,5	3	10	170	15-20
	Biszkopt (na 2 poziomach)	1	2-4	15	170	20-25
	Grill	Sola i mątwą	0,7	4		Max
Kebab z kałamarnicy i krewetek		0,6	4		Max	8-10
Filet z dorsza		0,6	4		Max	10-15
Warzywa z rusztu		0,4	3-4		Max	10-15
Befszyk cielęcy		0,8	4		Max	15-20
Kotlety		0,6	4		Max	15-20
Hamburgery		0,6	4		Max	10-12
Makrela		1	4		Max	15-20
Grzanki		4 szt.	4		Max	3-5
Podwójny grill	Befszyk cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Grzanki	4 szt.	4	5	Max	2-3
	Rożno					
	Cielęcina	1	5		Max	80-90
Kurczak	1,5	5		Max	70-80	
Grill wentylowany	Kurczak pieczony	1,5	2	10	200	55-60
	Mątwą nadziewana	1,5	2	10	200	30-35
	Rożno					
	Cielęcina	1,5		5	200	70-80
	Kurczak	1,5		5	200	70-80
	Baranina	1,5		5	200	70-80
	Szaszłyki (niektóre modele)					
Mięsne	1		5	Max	40-45	
Warzywne	0,8		5	Max	25-30	
dolny wentylator	Leszcz	1,5	2	10	200	30-35
	Filet z dorsza	0,5	3	18'	170-180	25-35
	Strzepiel	0,5	3	16'	160-170	15-20
	Mieszanka warzyw (rodzaj Ratatouille)	0,5	3	24'	200-210	35-45
	Warzywa dobrze wypieczone	0,8 – 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
		1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
dolna grzałka	do przypiekania					

Uwaga: podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą być różne w zależności od indywidualnych upodobań.

Funkcjonowanie zegara/ minutnika




Ustawianie zegara

Zegar może zostać ustawiony gdy piekarnik jest włączony lub wyłączony zakładając, że jeszcze nie zaprogramowano czasu zakończenia pieczenia. Po podłączeniu urządzenia do zasilania

lub po awarii zasilania, na ekranie zaczną migać cyfry 00:00.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski „+” i „-”.
Dwukropek pomiędzy godziną i minutą zacznie migać.
2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia godziny; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie żądanej wartości.

Zmiana częstotliwości brzęczyka

1. Najpierw naciśnij jednocześnie przyciski „+” i „-”, a następnie przycisk , aby wybrać menu zmiany częstotliwości brzęczyka. Podczas gdy widoczny jest napis tonX można zmienić częstotliwość sygnału brzęczyka, dotykając kilkakrotnie „-”.

Ustawianie minutnika


Funkcja ta nie przerywa pieczenia i nie ma wpływu na piekarnik; ona tylko włącza sygnał dźwiękowy po upływie określonego czasu.

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk , aż ikona  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia żądanego czasu; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
3. Odczekaj 5 sekund; jeśli naciśniesz przycisk jeszcze raz, wyświetlacz pokaże upływający czas. Gdy czas ten upłynie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.




Programowanie pieczenia

Przed rozpoczęciem programowania należy wybrać tryb pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia


1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk , aż ikona **AUTO** i napis DUR na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia żądanego czasu trwania; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
3. Odczekaj 5 sekund, po upływie których na wyświetlaczu pojawi się ikona **AUTO**.
4. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.
 - Przykładowo: jest godzina 9 rano, zaprogramowano czas 1 godziny i 15 minut. Program zakończy się automatycznie o 10:15 rano.

Ustawianie godziny zakończenia trybu pieczenia

1. Postępuj wg wskazówek 1 - 3 powyżej, aby ustawić czas trwania pieczenia.
2. Następnie, naciśnij przycisk , aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia godziny zakończenia pieczenia; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie żądanej wartości.
4. Odczekaj 5 sekund lub naciśnij ponownie przycisk .
Po rozpoczęciu gotowania na wyświetlaczu widoczny będzie symbol .
5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Pieczenie zostało zaprogramowane, gdy ikona **AUTO** zaświeci się.
 - Na przykład: Jest godzina 9 rano, i zaprogramowano czas trwania pieczenia - 1 godzinę. Zaprogramowano 12:30, jako godzinę zakończenia pieczenia. Program rozpocznie się automatycznie o 11:30 rano.

Anulowanie programu

Aby anulować program:

- naciskaj przycisk , aż ikona odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować oraz cyfry na wyświetlaczu przestaną migać. Naciśnij przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
- Naciśnij i przytrzymaj przyciski „+” i „-”; anuluje to wszystkie wcześniejsze ustawienia, w tym timery.

Użytkowanie płyty grzejnej ze szkła ceramicznego

PL

Klej stosowany do uszczelnień pozostawia na szkłe tłuste plamy. Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia, zaleca się usunąć te plamy przy pomocy odpowiedniego, nieściernego produktu. Podczas pierwszych godzin funkcjonowania może być odczuwalny zapach gumy, który jednak szybko zanika.

Włączanie i wyłączanie stref pieczenia

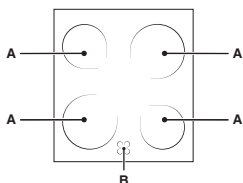
W celu włączenia strefy pieczenia należy przekręcić odpowiednie pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

W celu wyłączenia obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji „0”.

Zaświecenie się kontrolki PRACA PŁYT sygnalizuje, że przynajmniej jedna część płyty grzejnej jest włączona.

Strefy pieczenia

Na płycie grzejnej znajdują się halogenowe elementy grzejne. Podczas pracy ich kolor staje się czerwony:



A. Strefa pieczenia z elementami radiacyjnymi

B. Kontrolka ciepła: sygnalizuje, że temperatura danej strefy pieczenia przekracza 60°C,

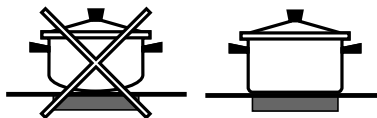
także wówczas, gdy element jest wyłączony, lecz jeszcze gorący.

Strefy pieczenia z elementami radiacyjnymi.

Przekazują ciepło poprzez promieniowanie zawartych w nich elementów radiacyjnych. Charakteryzują się własnościami, które przypominają typowe własności gazu: szybką reakcją na sterowanie i wyświetlaniem mocy chwilowej.

Porady praktyczne dotyczące korzystania z płyty grzejnej

- Używaj naczyń z grubą i płaską podstawą, aby w pełni przylegały do strefy grzejnej.



- Zawsze używaj naczyń, których średnica jest wystarczająco duża, aby w pełni przykryć grzejnik w celu pełnego wykorzystania wydzielanego ciepła.



- Pilnuj, aby dno naczynia było zawsze czyste i suche: zapewnia to idealne przyleganie naczynia do strefy grzejnej i zarówno naczynie, jak i płyta grzejna pozostają wydajne przez dłuższy czas.
- Unikaj używania tych samych naczyń, które były używane na palnikach gazowych: wysoka koncentracja gorąca palników gazowych mogła zdeformować podstawę naczynia powodując jej niedokładne przyleganie do płyty.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonej strefy grzejnej bez postawionego na niej naczynia: może to spowodować uszkodzenie strefy. Obracać odpowiednie pokrętko w kierunku wskazówek zegara od 11 do 12.

Poz.	Płyta grzejna
0	Wyłączona
1	Do rozpuszczania masła, czekolady
2	Do podgrzewania płynów
3	
4	Do kremów i sosów
5	
6	Gotowanie w temperaturze wrzenia
7	
8	Pieczenie
9	
10	Do dużych kawałków mięsa
11	
12	Do smażenia

Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie piekarnika

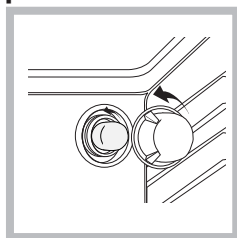
Do czyszczenia urządzenia nie należy nigdy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

- Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć ją miękką szmatką; nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy zastosować specjalne produkty. Zaleca się obfite splukiwanie i dokładne osuszanie po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy użyć do tego celu ciepłej wody i środka czyszczącego, splukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykle sztućce, także w zmywarkach, za wyjątkiem przewodnic ślizgowych.
- Panel sterowania należy czyścić z brudu i tłuszczu przy pomocy gąbki niezarysowującej powierzchni lub przy pomocy miękkiej szmatki.
- Stal nierdzewna może ulec poplamieniu, jeśli przez dłuższy czas będzie pozostawać w kontakcie z bardzo twardą wodą lub ze środkami czystości zawierającym fosfor. Zaleca się obfite splukiwanie i dokładne osuszanie.

Kontrola uszczelki piekarnika

Sprawdzać okresowo stan uszczelki wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona, wówczas należy zwrócić się do najbliższego Centrum Serwisowego. Zaleca się nie używać piekarnika aż do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku



sieci elektrycznej.

1. Po odłączeniu piekarnika od sieci elektrycznej zdjąć szklaną pokrywę obudowy żarówki (patrz rysunek).
2. Wykręcić żarówkę i wymienić ją na podobną: napięcie 230V, moc 25 W, trzonek E 14.
3. Założyć pokrywę i ponownie podłączyć piekarnik do

Czyszczenie płyty grzejnej ze szkła ceramicznego

Unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych lub korozyjnych, takich jak produkty w sprayu do barbecue i piecyków, odplamiacze i środki przeciwrzdzewne, detergenty w proszku oraz gąbki z powierzchnią ściierającą. mogą one w sposób nieodwracalny zarysować powierzchnię.

- W ramach zwykłej konserwacji wystarczy przemywać płytę wilgotną gąbką i osuszać ją papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Jeśli płyta jest szczególnie silnie zabrudzona, wyczyścić ją przy pomocy odpowiedniego produktu do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego, splukać i osuszyć.
- W celu eliminacji najtrudniejszych do usunięcia zanieczyszczeń posługiwać się odpowiednią skrobaczką (nie jest ona dostarczana w wyposażeniu). Usuwać zanieczyszczenia zaraz jak tylko jest to możliwe, nie czekając aż urządzenie się ochłodzi, tak aby resztki nie stwardniały. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę ze stali nierdzewnej – specjalną do płyt grzejnych z ceramiki szklanej – nasączoną wodą i mydłem.
- Jeśli na płycie grzejnej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały plastikowe albo cukier, usuwać je natychmiast przy pomocy skrobaczki, dopóki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu płyta może zostać pokryta odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony. Nałożona w ten sposób niewidoczna warstwa chroni powierzchnię w przypadku wykipienia potraw podczas gotowania. Zaleca się wykonywanie tych czynności, gdy urządzenie jest letnie lub zimne.
- Należy pamiętać, aby zawsze splukiwać płytę czystą wodą i osuszać ją. Resztki produktów mogłyby bowiem przykleić się do jej powierzchni podczas następnego gotowania.

Produkty specjalne do czyszczenia ceramiki szklanej	Gdzie je nabywać
Łopatka z ostrzem i ostrza zapasowe	Sklepy hobbystyczne i z art. metalowymi
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Inne produkty do ceramiki szklanej	Sklepy z art. gospodarstwa domowego Sklepy typu „Zrób to sam” Sklepy z art. metalowymi Supermarkety

Serwis Techniczny

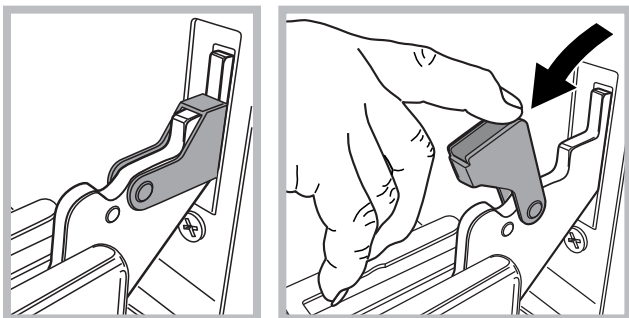
Należy podać:

- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

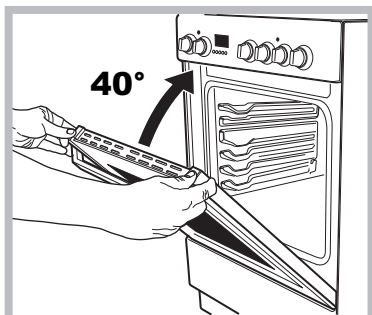
Te ostatnie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu i/lub na jego opakowaniu.

Wymowanie i montaż drzwi piekarnika:

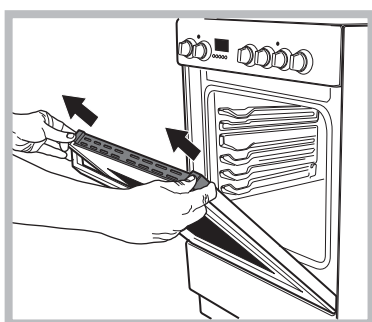
1. Otwórz drzwi piekarnika
2. Obróć zaciski zawiasów drzwi piekarnika całkowicie do tyłu (patrz: zdjęcie)



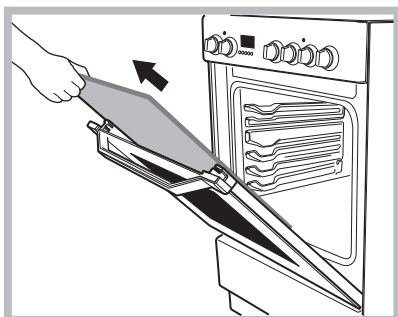
3. Zamknij drzwi piekarnika tak daleko, jak pozwolą na to zaciski (drzwi pozostaną otwarte pod kątem około 40°) (patrz: zdjęcie)



4. Naciśnij dwa przyciski na górnym profilu i go wyciągnij (patrz: zdjęcie)



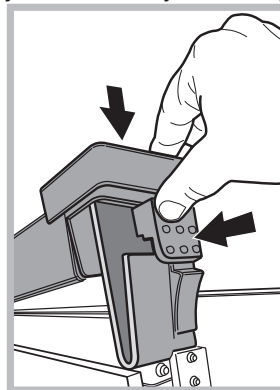
5. Wyciągnij taflę szklaną i wyczyść tak, jak to opisano w rozdziale: „Czyszczenie i konserwacja”



6. Włóż szybę z powrotem.

OSTRZEŻENIE Piekarnika nie można używać, gdy wyjęta jest wewnętrzna szyba drzwi!

OSTRZEŻENIE Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a tekst na panelu szklanym nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany.



7. Włóż z profil powrotem, kliknięcie będzie oznaczać, że część jest umieszczona właściwie.

8. Otwórz do końca drzwi piekarnika.

9. Zamknij zaciski zawiasów (patrz: zdjęcie).

10. Można teraz zamknąć całkowicie drzwi piekarnika i rozpocząć jego normalne użytkowanie.

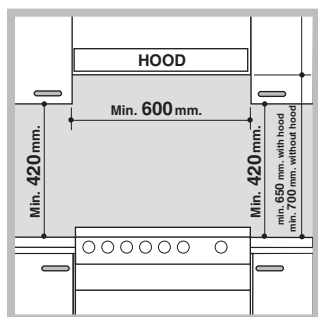
Instalare

Poziționarea și punerea la nivel

Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depășește înălțimea aragazului.

Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

Pentru o instalare corectă:

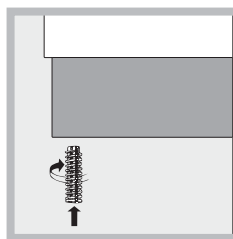


- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de

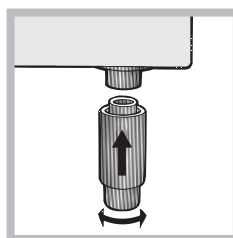
aparat ;

- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru. Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (vezi figura);
- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului și nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înșurubați șuruburile de reglare - din dotare – în locașurile speciale de sub aragaz (vezi figura).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea

Conectarea electrică

Montați pe cablu un ștecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (vezi tabelul cu Date tehnice).

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă că:

- priza să fie cu împământare și conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ștecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ștecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

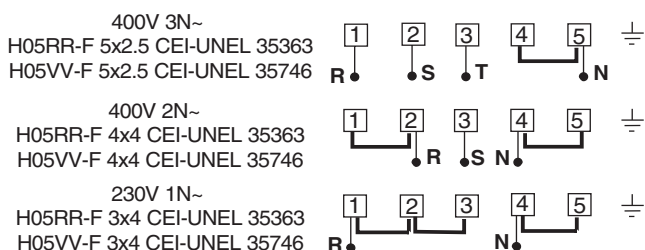
! Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați.

! Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

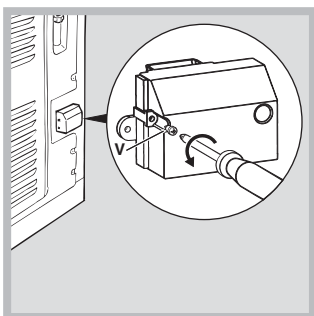
*doar pe anumite modele.

Montarea cablului de alimentare

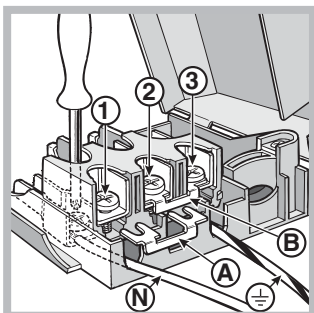
Cablul trebuie să fie dimensionat în funcție de tipul legăturii electrice utilizate, potrivit următoarei scheme de conectare:



Pentru a instala cablul de alimentare:



1. Deșurubați șurubul V din cutia de borne și trageți capacul pentru a o deschide (a se vedea figura).



2. poziționați bucla de legătură A (a se vedea figura), în conformitate cu schema de conexiuni de mai sus. Cutia de borne este proiectată pentru conectarea monofazată 230V: bornele 1, 2 și 3 sunt conectate între ele; puntea 4-5 este situată în partea de jos a cutiei de borne.

3. poziționați firele N și

⏏ potrivit desenului

(a se vedea figura) și efectuați legătura strângând bine șuruburile bornelor.

4. poziționați firele rămase pe bornele 1-2-3 și strângeți șuruburile.

5. fixați cablul de alimentare în presetupa specială.

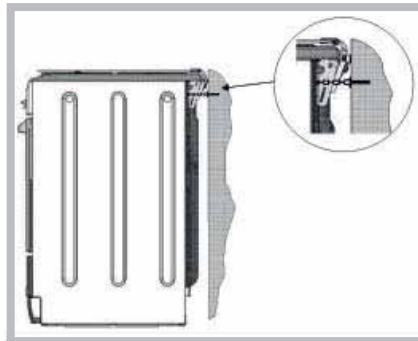
6. închideți capacul cutiei cu borne înșurubând șurubul V.

Vă recomandăm să curățați cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul "Întreținerea și îngrijirea".

Plăcuța cu caracteristici este pe partea internă a ușii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cuptor, pe peretele interior din stânga, sau pe partea din spate a aparatului

* doar pe anumite modele.

Siguranță furnizat



! Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aparatului, de exemplu de către un copil care se cațără pe ușa cuptorului, **TREBUIE** să fie montat lanțul de siguranță furnizat!

Aragazul este echipat cu un lanț de siguranță care trebuie să fie fixat cu un șurub (care nu este furnizat cu

aragazul) de peretele din spatele aparatului, la aceeași înălțime ca și lanțul care este atașat la aparat. Alegeți șurubul și ancora șurubului în funcție de tipul de material al peretelui din spatele aparatului. În cazul în care capul șurubului are un diametru mai mic de 9mm, trebuie să se utilizeze o șaibă. Peretele de beton necesită un șurub cu diametrul de cel puțin 8

La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ o oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Aparatul poate emana un miros neplăcut datorită evaporării substanțelor protectoare folosite în timpul procesului de fabricație.

Pornirea cuptorului

1. Selectați programul de coacere dorit rotind butonul PROGRAME.
2. Alegeți temperatura rotind butonul TERMOSTAT. O listă cu tipurile de coacere și temperaturile recomandate poate fi consultată în Tabelul coacere (vezi *Programe*).
3. Indicatorul TERMOSTAT aprins fixat pe panoul de control semnalează că preîncălzirea este terminată: introduceți alimentele de preparat în cuptor.
4. În timpul coacerii sunt întotdeauna posibile:
 - modificarea programului de coacere acționând butonul PROGRAME;
 - modificarea temperaturii acționând butonul TERMOSTAT;
 - întreruperea coacerii aducând butonul PROGRAME în poziția "0".


Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smaltul.

Așezați întotdeauna recipientele/vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

Indicator TERMOSTAT

Aprinderea acestuia arată că în cuptor se produce căldură. Se stinge atunci când în interior se atinge temperatura selectată. În această fază indicatorul se aprinde și se stinge alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura constantă.

Lumina din cuptor

Se aprinde rotind butonul PROGRAME în orice poziție diferită de "0" și rămâne aprinsă atât timp cât cuptorul este în funcțiune. Selecționând  cu butonul, lumina se aprinde fără activarea niciunui element de încălzire.

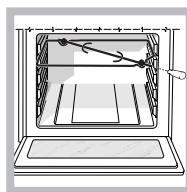
Programe de coacere

! Pentru toate programele se poate regla o temperatură între 50°C și MAX, în afară de:

- GRILL și DUBLU GRILL (se recomandă reglarea numai pe MAX);
- GRATIN (se recomandă să nu depășiți temperatura de 200°C).



! Programele de coacere GRILL, DUBLU GRILL și GRATIN trebuie efectuate cu ușa închisă.

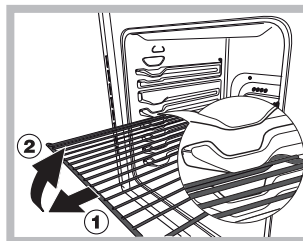
Rotisorul



Pentru a pune în funcțiune rotisorul procedați astfel:

1. așezați tava în poziția 1;
2. puneți suportul rotisorului în poziția 4 și introduceți țepușa în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului (vezi *figura*);

3. puneți în funcțiune rotisorul, selectând /  cu butonul PROGRAME.








ATENȚIE!Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1). Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în






desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).

Moduri de gătire


RO

Toate modurile de gătire au o temperatură implicată de gătit care poate fi ajustată manual la o valoare între 40°C și 250°C după dorință.

Moduri de gătire	Funcție	Descriere
	MODUL CONVECȚIE	Temperatură: orice temperatură între 50°C și Max. La această setare, elementele de încălzire de sus și de jos se activează. Acesta este un tip de cuptor clasic, tradițional, care a fost perfecționat, cu o distribuție excepțională a căldurii și cu un consum de energie redus. Cuptorul cu convecție este încă neegalat când vine vorba de gătit feluri de mâncare făcute din mai multe ingrediente, ex. varză cu coaste, cod în stil spaniol, batog uscat gătit ca la Ancona, vițel fraged cu orez etc. Se obțin rezultate extraordinare atunci când preparați feluri de mâncare pe bază de vițel sau vită (carne înăbușită, tocană, gulaș, vânat, șuncă etc.) care trebuie să fie găsite încet și necesită marinare sau adăugarea unui lichid. Rămâne însă cel mai bun sistem pentru coacerea de torturi precum și pentru fructe și feluri de mâncare la caserolă. În modul de gătire prin convecție, folosiți doar o tigaie sau câte un raft odată, altfel, distribuția căldurii va fi inegală. Folosind diferitele înălțimi de raft disponibile, puteți echilibra cantitatea de căldură dintre partea de sus și jos a cuptorului. Alegeți dintre mai multe înălțimi
	MODUL COACERE	Temperatura: orice temperatură între 50°C și Max. Elementul de încălzire din spate și ventilatorul se activează, garantând o distribuție uniformă a căldurii în tot cuptorul. Acest mod este ideal pentru coacerea și gătirea felurilor de mâncare delicate - mai ales torturi care trebuie să crească - și pentru pregătirea anumitor tartine pe 3 rafturi odată. Iată câteva exemple: choux a la creme, biscuiți dulci și gustoși, prăjituri savuroase, rulade cu cremă și porții mici de legume gratinate etc.....
	MODUL PIZZA	Elementele de încălzire circulare și elementele din partea de jos a cuptorului sunt aprinse și ventilatorul este activat. Această combinație încălzește cuptorul rapid producând o cantitate considerabilă de căldură, mai ales din elementul de jos. Dacă vedeți mai mult de un raft odată, schimbați poziția vaselor la jumătatea procesului de gătit.
	MODUL ASISTAT DE VENTILATOR	Temperatură: orice temperatură între 50°C și Max. Elementele de încălzire, precum și ventilatorul, se vor aprinde. Din moment ce căldura rămâne constantă în tot cuptorul, aerul gătește și colorează în cafeniu mâncarea în mod uniform. Cu acest mod, puteți găti diverse feluri simultan, atât timp cât temperaturile lor de gătit sunt aceleași. Maximum 2 rafturi pot fi folosite simultan, urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată: "Gătirea pe mai multe rafturi". Acest mod asistat de ventilator este recomandat mai ales pentru feluri de mâncare care necesită gratinare sau pentru cele care necesită timp de gătit prelungite, ca de exemplu: lazane, paste, pui fript și cartofi etc... Mai mult, distribuția excelentă a căldurii face imposibilă folosirea temperaturilor mai joase atunci când gătiți fripturi. Acest lucru duce la o pierdere mai mică a sucurilor, la o carne mai fragedă și la scăderea pierderilor de greutate a fripturii. Modul asistat de ventilator este adecvat mai ales gătirii de pește, care poate fi pregătit cu adăugarea unei cantități limitate de condimente, carnea păstrându-și astfel savoarea și aspectul. Deserturi: modul asistat de ventilator este de asemenea perfect pentru gătirea de torturi cu drojdie. Mai mult, acest mod poate fi utilizat pentru a dezgheța rapid carne albă și roșie și pâine setând temperatura la 80 °C. Pentru a dezgheța mai multe alimente delicate, setați termostatul la 60°C sau folosiți numai funcția de circulație a aerului rece setând termostatul la 0°C.
	MODUL CUPTOR SUPERIOR	Partea centrală a elementului de încălzire de sus pornește. Temperatura înaltă și directă a grătarului este recomandată pentru mâncarea care necesită o temperatură de suprafață mai mare (fripturi de vită și mânzat, fileuri și antricoate). Acest mod de gătire folosește o cantitate limitată de energie și este ideal pentru a face mici feluri de mâncare la grătar. Puneți mâncarea în centrul poliței, deoarece nu va fi gătită în mod adecvat dacă stă în colț.

	MODUL DUBLU GRĂTAR	Elementul de încălzire de deasupra și dispozitivul de rotisare vor fi activate. Acest lucru oferă un grătar mai mare decât setarea normală de grătar și are un design inovator care ameliorează eficiența de gătire cu 50 % și elimină zonele mai reci din colț. Folosiți acest mod de grătar pentru a obține o nuanță cafenie deasupra mâncării.
	MOD DUBLU GRĂTAR ASISTAT DE VENTILATOR	Elementul de încălzire de deasupra și elementul pentru rotisare sunt activate și ventilatorul începe să funcționeze. Această combinație de funcții sporește eficiența radiațiilor termice unidirecționale ale elementelor de încălzire prin circulația forțată a aerului prin cuptor. Acest lucru împiedică arderea mâncării deasupra permițând căldurii să intre în mâncare mai eficient; astfel, este modul ideal pentru gătitul rapid cu grătar sau pentru a face la grătar bucăți de carne fără a folosi accesoriul de rotisare. Modurile de gătit GRILL, DOUBLE GRILL și FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL trebuie efectuate cu ușa cuptorului închisă. Atunci când folosiți modurile de gătit GRILL și DOUBLE GRILL, amplasați polița pe poziția 5 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătitului (grăsime și/sau untură). Atunci când folosiți modul de gătit DUBLU GRĂTAR ASISTAT DE VENTILATOR, amplasați polița pe poziția 2 sau 3 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătitului.
	DECONGELAREA	Ventilatorul din partea inferioară a cuptorului antrenează aerul de la temperatura camerei în jurul alimentelor. Acesta este recomandat pentru decongelarea tuturor tipurilor de alimente, însă în special pentru tipurile delicate de alimente care nu necesită încălzire, de exemplu: torturi de înghețată, deserturi cu frișcă, șarlotte, torturi cu fructe. Utilizând ventilatorul, intervalul de decongelare este redus aproximativ la jumătate. În cazul cărnii, peștelui și pâinii, este posibilă accelerarea procesului prin utilizarea modului „multi-cooking” și setarea temperaturii la 80° - 100°C.
	MODUL INFERIOR	Elementul de încălzire inferior este activat. Această poziție este recomandată pentru perfecționarea gătitului de feluri de mâncare (în tăvi de copt) care sunt deja gătite pe suprafață, dar necesită și gătit în centru sau pentru deserturi cu un strat de fructe sau gem, care necesită doar o colorare moderată la suprafață. A se nota că această funcție nu permite atingerea temperaturii maxime în interiorul cuptorului (250°C) și nu este recomandat ca felurile de mâncare să fie gătite folosind această setare, cu excepția cazului în care coaceți torturi (care trebuie coapte la o temperatură de 180°C sau mai mult).
	MODUL INFERIOR VENTILAT	Elementul de încălzire a părții inferioare și ventilatorul sunt activate, lucru ce permite distribuția căldurii în întregul interior al cuptorului. Această combinație este utilă pentru gătitul ușor a legumelor și peștelui.

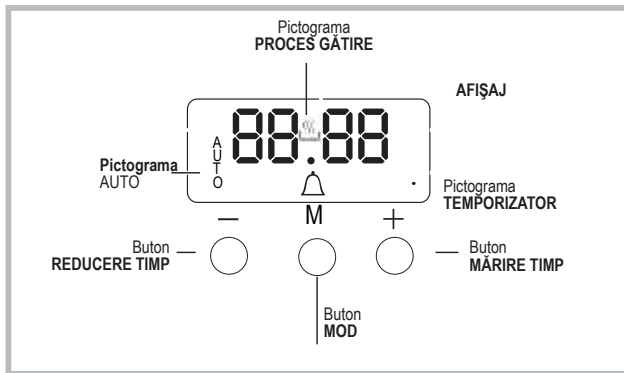
Gătirea pe mai multe polițe simultan

Dacă este necesar să folosiți două polițe, folosiți modul de gătit CUPTOR VENTILATOR  deoarece acesta este singurul mod de gătit adecvat acestui tip de gătit. Vă mai recomandăm:

- să nu folosiți pozițiile 1 și 5. Asta deoarece căldura directă excesivă poate arde alimentele sensibile la temperatură.
- să folosiți pozițiile 2 și 4 sunt folosite și ca mâncarea care are nevoie de mai multă căldură să fie plasată pe poliță în poziția 2.
- Atunci când gătiți mâncăruri care necesită timpi de gătit diferiți și temperaturi diferite, setați o temperatură la jumătate intervalului dintre cele două temperaturi recomandate (vezi tabelul de sfaturi pentru gătitul la cuptor) și plasați mâncărurile mai delicate pe poliță în poziția 4. Scoateți mai întâi mâncarea care necesită un timp mai scurt de gătit.
- Atunci când gătiți pizza pe mai multe polițe cu temperatura setată la 220°C, cuptorul este preîncălzit timp de 15 minute. În general, gătitul pe poliță în poziția 4 durează mai mult: recomandăm ca pizza gătită pe polița cea mai de jos să fie scoasă prima, urmată de pizza gătită pe poziția 4, după câteva minute.
- Plasați tava de colectare în partea de jos și polița sus.

Funcționarea ceasului/ temporizatorului

RO



Setarea ceasului !

! Ceasul poate fi setat atunci când cuptorul este oprit sau pornit, cu condiția ca ora de final a ciclului de gătit să nu fi fost programat anterior. După ce aparatul a fost conectat la rețeaua de alimentare,

sau după o pană de curent, cifrele 00:00 de pe AFIȘAJ vor începe să clipească.

1. Apăsăți și țineți apăsat butoanele "+" și "-" simultan. Apoi, cele două puncte dintre ore și minute vor începe să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapide, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.

Schimbarea frecvenței alarmei

1. Mai întâi apăsați butoanele "+" și "-" simultan și apoi apăsați butonul pentru selectarea meniului pentru schimbarea frecvenței alarmei. În timp ce textul tonX este vizibil, frecvența semnalului alarmei poate fi schimbată apăsând în mod repetat "-".

Setarea temporizatorului !

! Această funcție nu întrerupe gătitul și nu afectează cuptorul; este folosită doar pentru a activa alarma atunci când perioada de timp stabilită s-a scurs.

1. Apăsați butonul de mai multe ori până când pictograma și cele trei cifre de pe ecran încep să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapide, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
3. Așteptați vreme de 5 secunde. Dacă apăsați butonul încă o dată, afișajul va arăta timpul scurgându-se. Atunci când această perioadă de timp s-a scurs, va fi activată alarma.

Programarea gătitului !

! Un mod de gătit trebuie selectat înainte de programare.

Programarea duratei de gătit

1. Apăsăți butonul de mai multe ori până când pictograma **AUTO** și cifrele DUR de pe AFIȘAJ încep să clipească.
 2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta durata dorită; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapide, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
 3. Așteptați 5 secunde, după care pictograma **AUTO** va fi vizibilă pe ecran.
 4. Atunci când timpul setat a trecut și cuptorul a oprit procesul de gătit, veți auzi o alarmă sunând. Apăsăți orice buton pentru a opri alarma.
- De exemplu: este ora 9:00 A.M. și este programată o perioadă de 1 oră și 15 minute. Programul se va opri automat la ora 10:15 A.M.

Setarea timpului final pentru modul de gătit

1. Urmați pașii de la 1 la 3 pentru a seta durata așa cum se detaliază mai sus.
 2. Apoi, apăsați butonul până când textul END (FINAL) de pe afișaj începe să clipească.
 3. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta timpul final de gătit; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapide, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
 4. Așteptați 5 secunde sau apăsați din nou butonul . Atunci când procesul de gătit începe, simbolul este vizibil pe afișaj.
 5. Atunci când timpul stabilit a trecut, cuptorul va opri procesul de gătit și alarma va suna. Apăsăți orice buton pentru a o opri. Programarea a fost setată atunci când pictograma **AUTO** este iluminată.
- De exemplu: Este ora 9:00 A.M. și o durată de 1 oră a fost programată. 12:30 este programată ca oră de final. Programul va începe automat la ora 11:30 A.M.

Anularea unui program

Pentru a anula un program:

- apăsați butonul până când pictograma care corespunde setării pe care doriți să o anulați și cifrele de pe afișaj clipească. Apăsăți butonul "-" până când cifrele 00:00 apar pe afișaj.
- Apăsăți și țineți apăsați butoanele "+" și "-"; acest lucru va anula toate setările selectate anterior, inclusiv setările de temporizare.

Tabel recomandări gătire la cuptor

Programe	Alimente	Greutate (Kg)	Poziția rafturilor	Preîncălzire (minute)	Temperatura recomandată	Durata coacerii (minute)
Cuptor Traditional	Rață	1	3	15	200	65-75
	Friptură de vițel sau vită	1	3	15	200	70-75
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuiți (din aluat fraged)	-	3	15	180	15-20
	Tarte	1	3	15	180	30-35
Cuptor Patiserie	Tarte	0.5	3	15	180	20-30
	Tort de fructe	1	2 sau 3	15	180	40-45
	Prăjitură cu prune	0.7	3	15	180	40-50
	Pandispan	0.5	3	15	160	25-30
	Clătite umplute (pe 2 etaje)	1.2	2 și 4	15	200	30-35
	Prăjituri mici (pe 2 etaje)	0.6	2 și 4	15	190	20-25
	Saleuri din foietaj cu brânză (pe 2 etaje)	0.4	2 și 4	15	210	15-20
	Bigné (pe 3 rafturi)	0.7	1 și 3 și 5	15	180	20-25
	Biscuiți (pe 3 rafturi)	0.7	1 și 3 și 5	15	180	20-25
	Bezele (pe 3 etaje)	0.5	1 și 3 și 5	15	90	180
Cuptor Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Friptură de vițel sau vită	1	2	10	220	25-30
	Pui	1	2 sau 3	10	180	60-70
Coacere pe mai multe rafturi	Pizza (pe 2 rafturi)	1	2 și 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Miel	1	2	10	180	40-45
	Pui fript + cartofi	1+1	2 și 4	15	200	60-70
	Scrumbie	1	2	10	180	30-35
	Prăjitură cu prune	1	2	10	170	40-50
	Bigné (pe 2 rafturi)	0.5	2 și 4	10	190	20-25
	Biscuiți (pe 2 rafturi)	0.5	2 și 4	10	180	10-15
	Pandispan (pe 1 raft)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandispan (pe 2 rafturi)	1	2 și 4	10	170	20-25
Tarte sărate	1.5	3	15	200	25-30	
Gril	Limbă de mare și sepie	0.7	4	-	100 %	10-12
	Rotisor cu calamari și crevetți	0.6	4	-	100 %	8-10
	Sepie	0.6	4	-	100 %	10-15
	Filet de cod	0.8	4	-	100 %	10-15
	Legume la grătar	0.4	3 sau 4	-	100 %	15-20
	Cotlet de vițel	0.8	4	-	100 %	15-20
	Cârnați	0.6	4	-	100 %	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	100 %	10-12
	Scrumbie	1	4	-	100 %	15-20
	Pâine prăjită	nr. 4 și 6:	4	-	100 %	3-5
Dublu Gril	Cotlet de vițel	1	4	5	Max	15-20
	Șnițele	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Scrumbie	1	4	5	Max	15-20
	Toast	nr. 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Cu rotisor					
	Vițel la frigare	1.0	-	5	Max	70-80
	Pui la frigare	2.0	-	5	Max	70-80
	Pui la grătar	1.5	2	10	200	55-60
	Sepie	1.5	2	10	200	30-35
	Cu rotisor					
	Vițel la frigare	1.5	-	5	200	70-80
	Pui la frigare	1.5	-	5	200	70-80
	Miel la frigare	1.5	-	5	200	70-80
	Cu rotisor multifrigare (doar la unele modele)					
Frigărui de carne	1.0	-	5	Max	40-45	
Frigărui de legume	0.8	-	5	Max	25-30	
Rezistență inferioară	Plătică	0.5	3	18'	170 -180	25 - 35
	Fișe de cod	0.5	3	16'	160 -170	15 - 20
	Biban de mare în folie	0.5	3	24'	200 -210	35 - 45
	Amestec de legume (tip Ratatouille)	0.8 - 1,0	3	21'	190 -200	50- 60
	Legume bine făcute	1,5 - 2,0	3	20'	180 -190	55 - 60
de jos	pentru îmbunătățire gătit					

timpii de gătit sunt aproximativi și pot varia în funcție de gustul personal. Atunci când gătiți, rotisorii grătarul asistat de ventilator, tigiua trebuie plasată întotdeauna pe primul raft al cuptorului de jos.

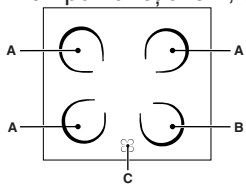
Folosirea plitei vitroceramice

RO

! Adezivul aplicat pe garnituri lasă urme de grăsime pe sticlă. Înainte de a folosi aparatul, se recomandă eliminarea acestora cu un produs specific pentru întreținere neabraziv. În timpul primelor ore de funcționare se poate simți un miros de cauciuc, care oricum va dispărea repede.

Zonele de gătit

Pe plită se află elemente radiante electrice de încălzire. În timpul funcționării, se colorează în roșu:



- A. Zone de gătit cu elemente radiante.
- B. Zone de gătit cu elemente radiante extensibile.
- C. Indicator de căldură: indică faptul că temperatura zonei de

coacere corespunzătoare este mai mare de 60°C, chiar dacă elementul este stins, dar încă cald.

Aprinderea și stingerea zonelor de gătit

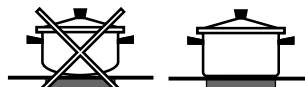
Zone de gătit tradiționale

Zonele de gătit tradiționale sunt compuse din elemente de încălzire circulare. Se colorează în roșu după aproximativ zece secunde de la aprinderea lor. Fiecare zonă de gătit este echipată cu un buton de comandă care vă permite să selectați 12 temperaturi diferite, de la o valoare minimă de 1 la una maximă de 12.

Sfaturi practice pentru folosirea plitei

Pos.	Piastra radiante
0	Spento
1	Per sciogilire burro, cioccolata
2	Per riscaldare liquidi
3	
4	Per creme e salse
5	
6	Per cuocere alla temperatura di ebollizione
7	
8	Per arrosti
9	
10	Per grandi lessi
11	
12	Per Friggere

- Folosiți vase cu fundul plat și cu grosime mare, pentru a fi siguri că acestea aderă perfect la zona de încălzire;



- folosiți vase cu un diametru suficient pentru a acoperi complet zona de încălzire, astfel încât să se exploateze toată căldura;



- asigurați-vă că fundul vaselor este întotdeauna perfect uscat și curat: aderența la zonele de gătit va fi foarte bună, și atât vasele, cât și plita vor dura mai mult;
- evitați folosirea aceluși vase folosite pe arzătoarele cu gaz: concentrația de căldură pe arzătoarele cu gaz poate deforma fundul vasului, care pierde aderență;
- nu lăsați niciodată o zonă de gătit aprinsă fără cratiță pentru că s-ar putea deteriora.

Debransarea de la rețeaua electrică

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune, pentru a curăța aparatul.

Curățarea cuptorului

- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. După fiecare spălare, se recomandă să clătiți bine și să ștergeți. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corozive.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după utilizare, când este cald. Folosiți apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o cârpă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Curățați geamul ușii cu un burete și produse neabrazive și ștergeți-l cu o cârpă moale; nu folosiți materiale aspre, abrazive sau raclete metalice, ascuțite, care pot zgâria suprafața sau cauza crăparea geamului.
- Accesoriiile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase.
- Panoul de control trebuie să fie curățat de mizerie și grăsime cu un burete neabraziv sau cu o cârpă moale.

Controlați garniturile cuptorului

Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului.

Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Curățarea plitei vitroceramice

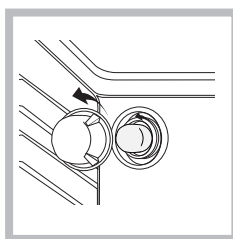
Evitați utilizarea de detergenți abrazivi sau corozivi, ca de ex. spray-urile pentru barbecue și cuptoare, soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureții care au o suprafață abrazivă: pot zgâria iremediabil suprafața.

- Pentru operațiile de întreținere curente, este suficient să spălați aragazul cu un burete umed, după care să-l ștergeți cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Dacă plita este deosebit de murdară, ștergeți cu un produs specific pentru curățarea suprafețelor vitroceramice, clătiți și uscați.
- Pentru a elimina acumulările de murdărie mai consistente, folosiți o racletă specială (nu este furnizată). Intervențiți cât mai curând posibil, fără a aștepta ca aparatul să se răcească, pentru a

preveni încrustarea reziduurilor. Rezultate excelente pot fi obținute folosind un burete de sârmă din oțel inoxidabil - conceput special pentru plitele vitroceramice - înmuiat în apă și săpun.

- Dacă pe plită s-au topit în mod accidental obiecte sau materiale, precum cele din plastic sau din zahăr, eliminați-le imediat, cât timp suprafața este încă fierbinte.
- Când este curată, plita poate fi tratată cu un produs specific pentru întreținere și protecție: pelicula invizibilă lăsată de acest produs protejează suprafața în cazul picurărilor din timpul coacerii. Este recomandat să faceți acest lucru atunci când aparatul este cald sau rece.
- Amintiți-vă întotdeauna să clătiți cu apă curată și să uscați bine plita: reziduurile de produse s-ar putea încrusta în timpul gătirii ulterioare.

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).
2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

! Nu folosiți lampa cuptorului pentru și ca iluminare a încăperilor.

Asistență

Comunicați:

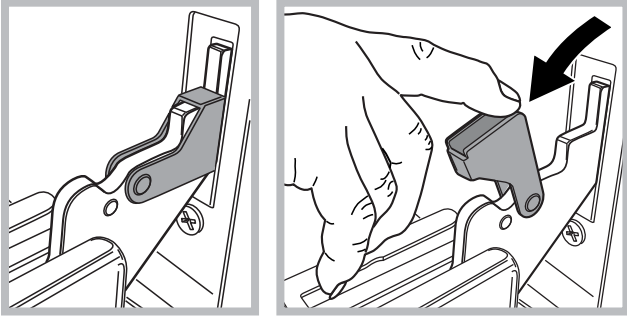
- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe tăblița cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

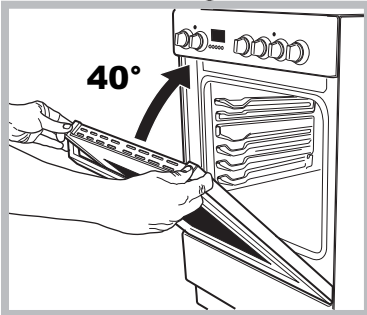
Produse specifice pentru curățarea plitei din vitroceramică	Unde se cumpără
Raschietto a lametși Lame de schimb	Bricolaj și Feronomie
Stahl-Fix WK TOP Alte produse pentru vitroceramică	Articole casnice Bricolaj Feronomie Supermarket-uri

Scoaterea și montarea ușii cuptorului:

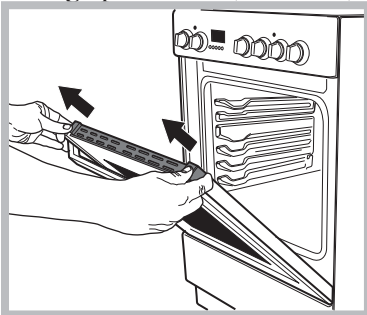
1. Deschideți ușa
2. Face clemele balamalelor din ușa cuptorului roti înapoi complet (vezi foto)



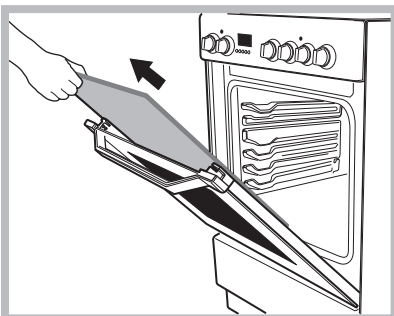
3. Închideți ușa până când clemele opri (ușa se va rămâne deschis pentru 40 ° aprox.) (vezi foto)



4. Apăsați cele două butoane de pe profilul superior și extrageți profilul (vezi foto)



5. Scoateți foaia de sticlă și de a face curățenie în calitate de indicate în capitolul: "Îngrijire și întreținere".

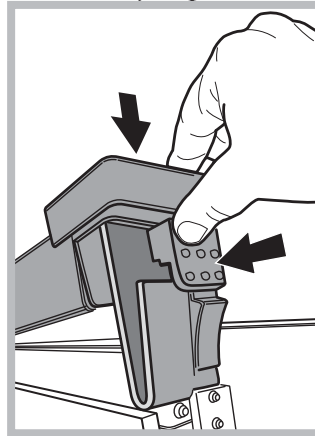


6. Înlocuiți de sticlă.

ATENȚIE! Cuptorul nu trebuie să fie operat cu interior ușa de sticlă eliminat!

ATENȚIE! La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile

7. Înlocuiți profilul, un clic va indica faptul că parte este poziționat corect.
8. Deschideți complet ușa.
9. Închideți suporturi (vezi foto).



10. Acum ușa poate fi închisă complet și cuptorul poate fi pornit pentru o utilizare normală.

Panouri catalitice laterale și posterior

Sunt panouri acoperite cu un email special care poate absorbi grăsimea care provine de la gătit.

Acest email este suficient de rezistent pentru a permite glisarea diferitelor accesorii (grătare, tăvi etc.) fără a se deteriora.

Nu trebuie să vă îngrijorați

dacă apar mici urme albe pe suprafețe.

Totuși, trebuie să evitați:

- să răzuiți emailul cu obiecte tăioase (de exemplu, un cuțit);
- să folosiți detergenți sau produse abrazive.

Installation

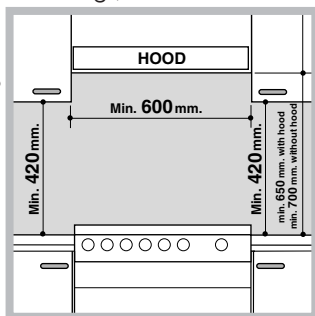
Aufstellung und Nivellierung

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

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

So installieren Sie das Gerät korrekt:

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



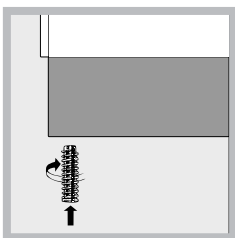
werden.

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

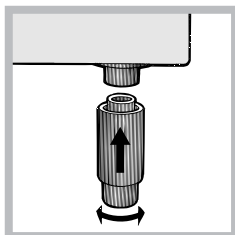
Dieser Abstand sollte auf 700 mm erhöht werden, wenn die Wandschränke entflammbar sind (siehe Abbildung).

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

Nivellierung



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



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

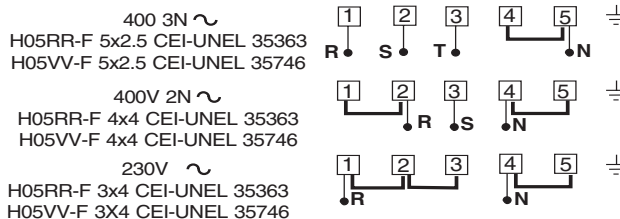
* Funktion nur bei einigen Modellen verfügbar.

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

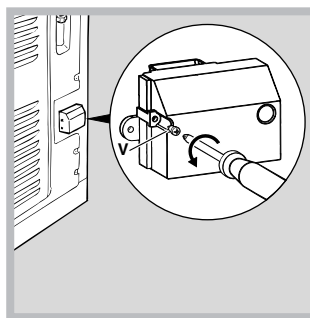
Elektrische Anschlüsse

Anschluss des Stromkabels

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

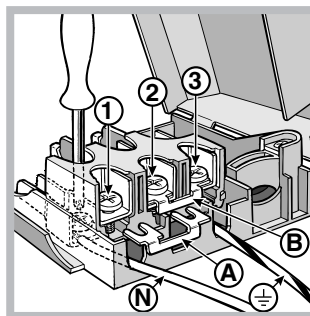


So installieren Sie das Stromkabel richtig:



1. Lockern Sie die Schraube V am Klemmbrett und ziehen Sie an der Abdeckung, um sie zu öffnen (siehe Abbildung).

2. Bringen Sie die Anschlusshalter A (siehe Abbildung) gemäß dem oben angegebenen Anschlussdiagramm an. Das Klemmbrett ist für einen einphasigen 230 V-Anschluss konzipiert: Die Klemmen 1, 2 und 3 sind miteinander verbunden; die Steckbrücke 4-5 befindet sich im



unteren Bereich des Klemmbretts.

3. Bringen Sie die Drähte N und \perp wie im Diagramm angegeben an (siehe Abbildung) und fahren Sie mit dem Anschluss fort, indem Sie die Klemmschrauben so weit wie möglich festziehen.

4. Bringen Sie die restlichen Drähte auf den Klemmen 1-2-3 an und ziehen Sie die Schrauben fest.

5. Befestigen Sie das Stromkabel, indem Sie die Klemmschraube festziehen.

6. Schließen Sie die Abdeckung des Klemmbretts, indem Sie die Schrauben V festziehen.

DE

Anschluss des Stromkabels an das Stromnetz

Installieren Sie einen standardisierten Stecker, der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Last entspricht (siehe Tabelle der technischen Daten).

Das Gerät muss über einen omnipolaren Schutzschalter direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, wobei zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden muss. Der Schutzschalter muss für die angegebene Ladung geeignet sein und den Bestimmungen von NFC 15-100 entsprechen (die Erdungsleitung darf nicht durch den Schutzschalter unterbrochen werden). Das Stromkabel muss so ausgerichtet werden, dass es nicht mit Temperaturen von über 50 °C in Kontakt gerät.

Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass

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

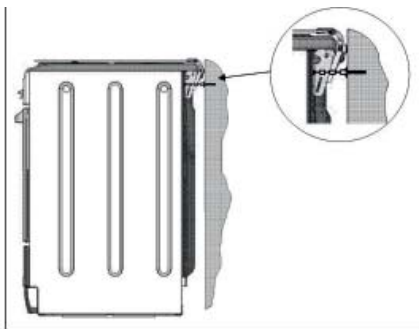
! Sobald das Gerät installiert ist, müssen das Stromkabel und die Steckdose einfach zugänglich sein.

! Das Kabel darf nicht verbogen oder eingedrückt werden.

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

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

Sicherheitskette



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

mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mitgeliefert) an der hinter dem Herd liegenden Wand in der gleichen Höhe der Befesti-

gung der Kette am Herd befestigt werden muss. Wählen Sie die für die Wand hinter dem Gerät passende Schraube und Schraubenverankerung aus. Wird eine Schraube mit einem Schraubenkopf kleiner als 9 mm verwendet, muss eine Unterlegscheibe eingesetzt werden. Betonwände erfordern Schrauben mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm.

Befestigen Sie die Kette an der Rückwand des Herd und an der Wand, wie in der Abbildung gezeigt.

Nach der Installation sollte die Kette gespannt und parallel zum Fußboden sein.

Inbetriebnahme und Benutzung

Gebrauch des Ofens

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

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

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

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

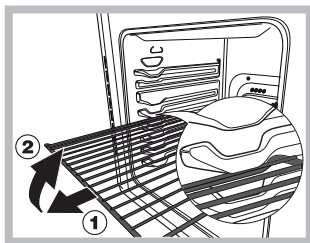
Eine Liste mit einer detaillierten Beschreibung der Gararten und empfohlenen Temperaturen ist in der entsprechenden Tabelle zu finden (siehe Praktische Garhinweise).

Während des Garvorgangs kann man jederzeit

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

! Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

! Stellen Sie das Gargut immer auf die mitgelieferten Roste.



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

Um die Roste komplett auszuführen, braucht man


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

* Funktion nur bei einigen Modellen verfügbar.

Kontrollleuchte THERMOSTAT

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

Backofenlicht

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

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.

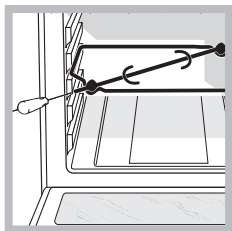
Kochmodi

! 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)

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



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.

Die gleichzeitige Benutzung mehrerer Backofeneinsätze.

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

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

Katalytische Auskleidung der Seitenwände und der Rückwand

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

Diese Emaille ist recht widerstandsfähig, so dass die unterschiedlichen Zubehöerteile (Roste, Auffanggefäße usw.) daran entlang gleiten können, ohne sie zu beschädigen. Es können dabei weiße Spuren auf den Oberflächen entstehen; diese sind nicht bedenklich.

Dennoch sollte folgendes vermieden werden:

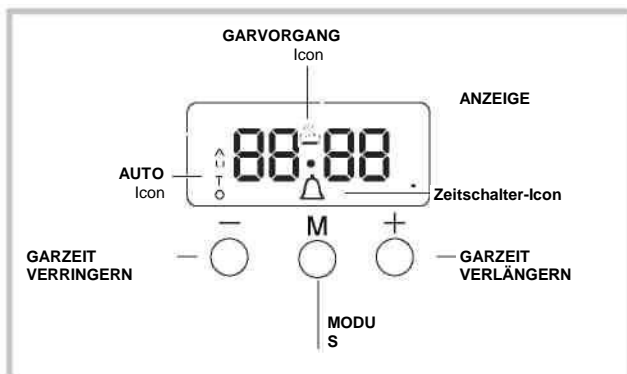
- Kratzen der Emaille mit scharfen Gegenständen (einem Messer zum Beispiel);
- Verwendung von Reinigungsmitteln oder scheuernde Materialien.

Tipps zur Benutzung des Ofens

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

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

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter




Einstellung der Uhr

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



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

Änderung der Alarmtonhäufigkeit

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

Zeitschalter einstellen




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

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





Programmierte Zubereitung

Vor der Programmierung muss ein Gar-Modus eingestellt werden.

Programmierung der Zubereitungsdauer


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

Einstellen der Endzeit für einen Gar-Modus

1. Führen Sie die Schritte 1 bis 3 für Dauer so wie oben beschrieben aus.
2. Drücken Sie als Nächstes  die Taste, bis der Text END auf der Anzeige zu blinken anfängt.
3. stellen Sie die Zubereitungsendzeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
4. Warten Sie 5 Sekunden, oder drücken Sie die  die Taste erneut. Wenn der Garvorgang startet, wird das Symbol  auf der Anzeige sichtbar.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen sich aus und ein Alarmton ertönt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen. Die Programmierung ist eingestellt, wenn das  Icon leuchtet.
 - Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde programmiert. 12:30 Uhr wurde als Endzeit eingestellt. Das Programm wird automatisch um 11:30 Uhr starten.

Ein Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen:

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

Verwendung der Glas-Keramik Kochflächen

DE

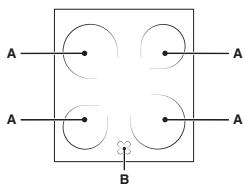
Der Klebstoff der Dichtungen hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Bevor Sie das Gerät verwenden, empfehlen wir, dass sie diese mit einem speziellen nicht scheuernden Reinigungsmittel abwaschen. Während der ersten Stunden nach der erstmaligen Verwendung werden Sie einen Geruch nach Gummi riechen, der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

Die Kochzonen ein- und ausschalten

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

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

Kochzonen



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

A. die Kochzone

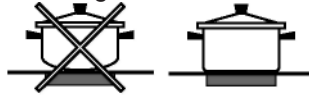
B. die Resthitzeleuchte: Diese weist darauf hin, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone über 60 °C beträgt – auch dann, wenn das Heizelement abgeschaltet wurde, jedoch noch immer heiß ist.

Die Kochzonen mit Hilite-Heizelementen

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

Praktische Ratschläge zur Verwendung der Kochfläche

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



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



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

Pos.	Strahlerplatte
0	Ausgeschaltet
1	Zum Schmelzen von Butter und Schokolade
2	Zum Aufwärmen von Milch, Wasser usw.
3	
4	Für Cremesuppen und Saucen
5	
6	Zum Sieden
7	
8	Für Fleischbraten
9	
10	Für Suppenfleisch
11	
12	Zum Fritieren

Pflege und Wartung

Gerät vom Stromnetz trennen

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

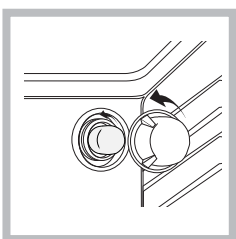
Backofen reinigen.

! 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 Zerschneiden 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.

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

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.

Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	Wo sind diese erhältlich ?
Klingenschaber und Ersatzklingen	Haushaltwaren Warenhäusern
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Produkte f.Glaskeramik	Haushaltwaren Hobbyläden Warenhäusern Supermärkten

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.

DE

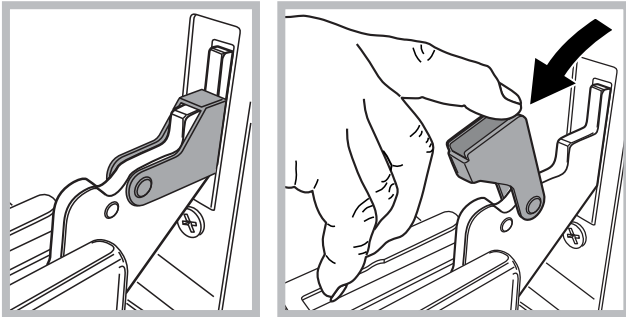
Bitte halten Sie folgende Informationen bereit:

- Art des aufgetretenen Problems
- Gerätemodell (Mod.)
- Die Seriennummer (S/N).

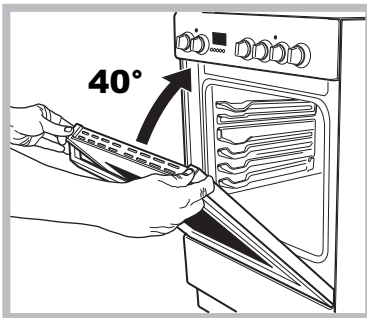
Die letzten beiden Angaben finden Sie auf dem auf dem Gerät befindlichen Typenschild.

Aus- und Einbau der Ofentür:

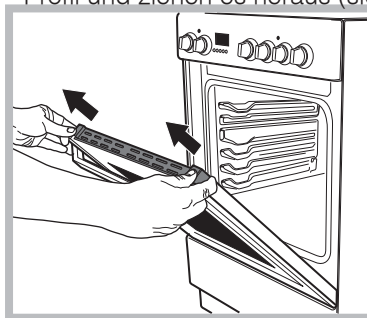
1. Öffnen Sie die Tür
2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)



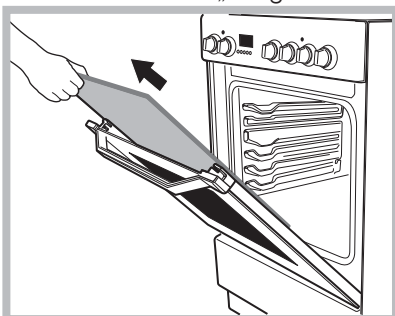
3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)



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.

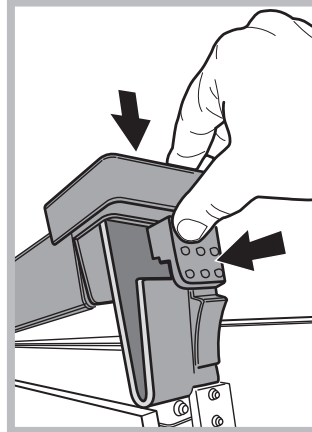


6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

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.