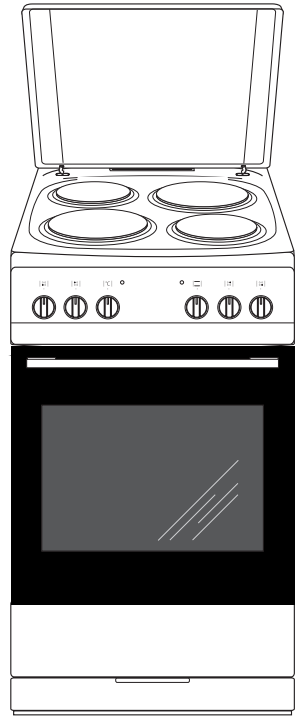


SHE*

507EE*



(D) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	2
(F) NOTICE D'UTILISATION.....	27

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Elektroherd verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor der Elektroherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	9
Ihr Herd stellt sich vor	10
Installation	11
Bedienung	14
Backen und Braten – Praktische Hinweise	19
Allgemeine Pflegehinweise	21
Wenn's mal ein Problem gibt	25
Technische Daten	26

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung! Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung! Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

Achtung. Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an den Herd! Gefahr von Verbrennungen bei direktem Kontakt mit dem eingeschalteten Herd!
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berühren.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öle und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können

Sie tun:

● **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

Töpfe mit flachem und dickem Boden sparen bis zu 1/3 an Strom. Deckel nicht vergessen, sonst ist der Stromverbrauch 4-mal so hoch!

● **Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

● **Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.**

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

● **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

● **Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.**

Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

● **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

● **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

● **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

● **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME



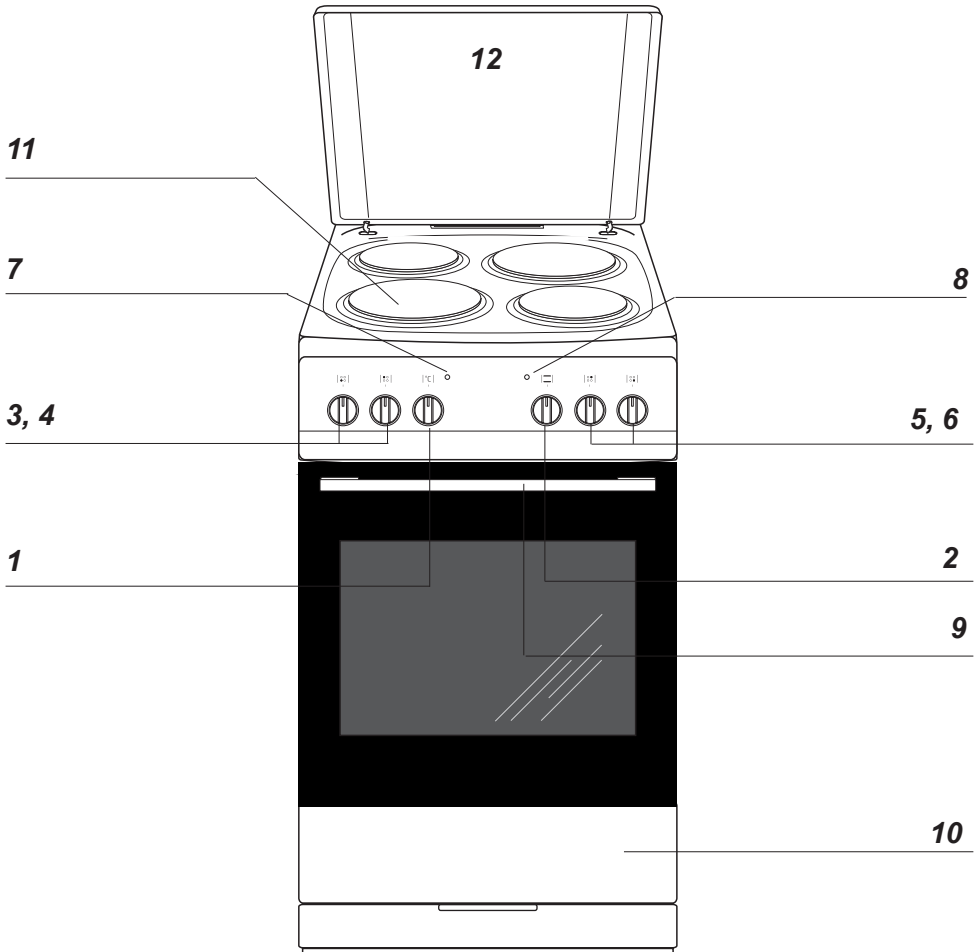
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber

werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE



1 Backofen-Temperaturwähler

1a Backofen-Temperaturwähler/
Backraumschalter*

2 Backraumschalter

3, 4, 5, 6 Schalter für Kochplatte

7 Kontrollleuchte rot (Heizungsanzeige)

8 Kontrollleuchte gelb (Betriebsanzeige)

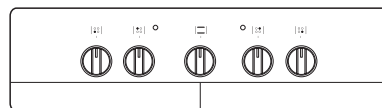
9 Türgriff

10 Schublade*

11 Kochmulde

12 Abdeckplatte

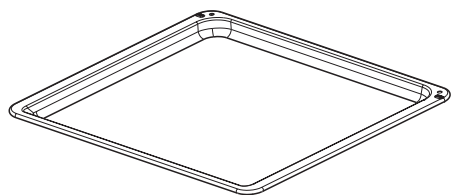
*vorhanden nur bei einigen Modellen



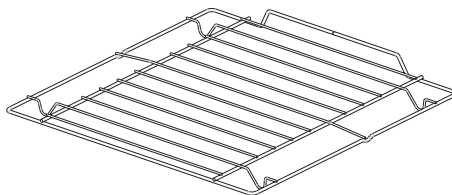
1a

IHR HERD STELLT SICH VOR

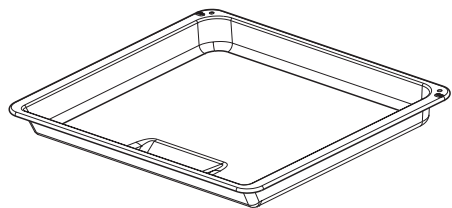
Ausstattung des Herdes



*Backblech**



*Grillrost
(Gitterrost)*



*Bratblech**

*vorhanden nur bei einigen Modellen

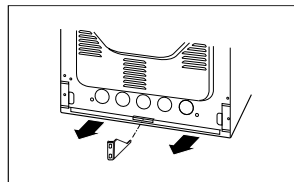
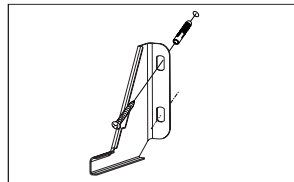
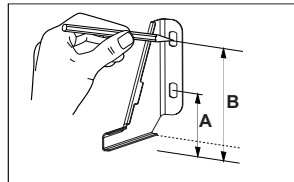
INSTALLATION

Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d.h. er darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen.
- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.
- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.
- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene auszustufen, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die RegelfüÙe vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.

Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes

Die Sicherung wird montiert, um das Umkippen des Kochherdes zu verhindern. Dank der Sicherung, mit der gegen Umkippen des Kochherdes geschützt wird, sollte das Kind nicht im Stande sein, z.B. auf die Backofentür zu klettern und dadurch den Kochherd zum Umkippen zu bringen.



Kochherd, Höhe 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Kochherd, Höhe 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALLATION

Achtung!

Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nicht autorisierte Personen dürfen keine willkürlichen Veränderungen oder Änderungen an der Elektroinstallation vornehmen.

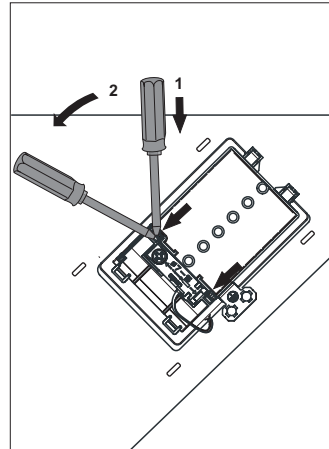
Hinweise für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen. Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

Achtung!

Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die Elektroinstallation des Herdes sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen.

Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.




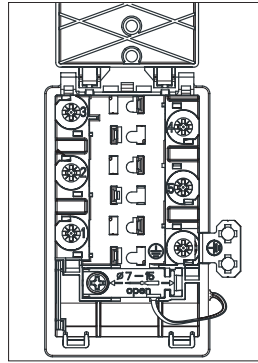
Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).

INSTALLATION


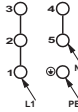

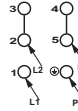

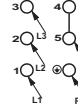
Anschluss-Schaltplan

Schema möglicher Anschlüsse
Achtung! Spannung der Heizelemente 230V.

Achtung! Im Falle jedes der Anschlüsse ist der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme  PE verbunden werden.



Empfohlene Art der Anschlussleitung

1.	Bei 230V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 Schutzleiter auf 	1/N~		H05VV-F3G4
2.	Bei 400/230 Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf 	2/N~		H05VV-F4G2,5
3.	Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasen reihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf 	3/N~		H05VV-F5G1,5
L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter				

BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Schublade entleeren, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, Kochplatten etwa 4 min. ohne Kochgeschirr eingeschaltet lassen.

Wichtig!

Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

BEDIENUNG

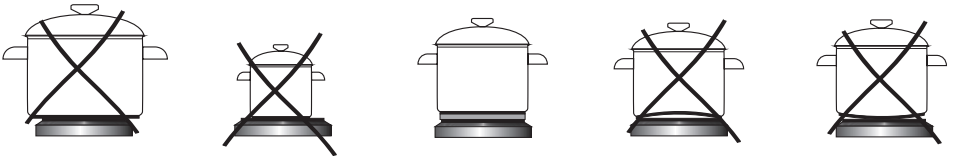
Schalter für Kochplatten

Sobald eine Kochplatte oder auch der Backraum eingeschaltet wird, leuchtet die Betriebsanzeige auf.

Die Kochplatten werden mit dem zugehörigen 7-Takt-Schalter geregelt. Dieser bietet neben den Schaltstufen noch jeweils eine Zwischenstufe, die mit einem kleinen Punkt gekennzeichnet ist.

Diese Zwischenstufen werden gewählt, wenn die Temperatur der nächstkleineren Stufe zu niedrig und die der nächstgrößeren Stufe zu hoch wäre.

Damit ist es möglich, die jeweilige Temperatur der Menge und der Art des Kochgutes feinstufig anzupassen.

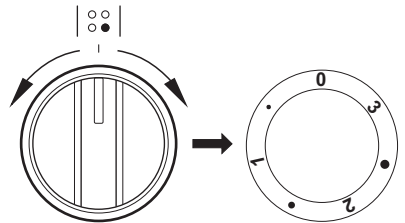


Die mit einem roten Punkt gekennzeichneten Blitz-Kochplatten haben einen Überhitzungsschutz, damit die Platten bei Leerlauf oder Verwendung von falschen Geschirr vor zu hohen Temperaturen geschützt werden.

Achtung!
Die Abdeckplatte darf erst heruntergeklappt werden, wenn alle Kochplatten vollständig abgekühlt sind.

Beispiele für Reglereinstellungen

- 0 Aus
- MIN. Warmhalten
- 1 Dünsten von Gemüse, Schonendes Kochen
- Kochen von Suppen, mehreren Speisen
- 2 Schwaches Braten
- Anbraten von Fleisch, Fisch
- 3 MAX. Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten

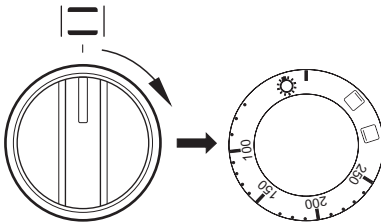


BEDIENUNG

Funktion und Bedienung des Backofens

Backofen mit natürlicher Konvektion

Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze (sofern vorhanden) erfolgen. Die Betriebsteuerung dieses Backofens erfolgt über einen Drehschalter, der den mit dem Temperaturregler integrierten Betriebswahlschalter bedient.



Einstellungsmöglichkeiten des Drehschalters



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



100-250
°C

Unter- und Oberhitze

Der Thermostat ermöglicht Temperatureinstellung im Bereich von 100°C bis 250°C. Zum Backen verwenden.



Unterhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten



Oberhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Oberhitze. Wenden Sie sie an z.B. beim Nachbacken von oben.

Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu tun:

- die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens, Temperatur und Heizoption festlegen,
- den Drehschalter in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie ihn „nach rechts“ drehen.

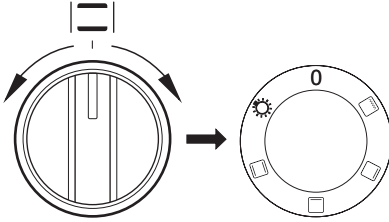
Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot. Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die rote Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die gelbe Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

Backofen ausschalten – um den Backofen auszuschalten, den Drehschalter in Position „0“ bringen, indem Sie den Drehschalter „nach links“ drehen. Die Kontrollleuchte sollte erlöschen.

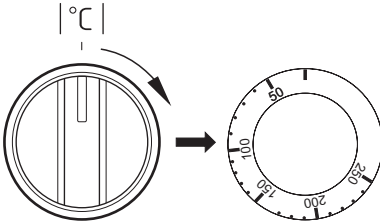
BEDIENUNG

Backofen mit natürlicher Konvektion

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position.



und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter auf die „●“/„0“-Position zu drehen.

Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters

0 Nullstellung



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



Unterhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten.



Oberhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Oberhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von oben.



Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot. Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die rote Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die gelbe Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

BEDIENUNG

Grillen*

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist,
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 210°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 190°C einstellen.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Gebäck

















- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit natürlicher Konvektion

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur °C	Einschubhöhe ($\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$)	Garzeit [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

* Kleingebäck

Achtung!

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.



Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●“/„0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Kochplatten

- Reinigen Sie die Kochplatten immer nur mit einem trockenen Tuch oder mit einem handelsüblichen Pflegemittel. Sie können auch in regelmäßigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.
- Auf keinen Fall dürfen die Kochplatten abgeschmirgelt werden.
- Feuchtigkeit (von Topfdeckeln oder Abdeckplatten, übergelaufenen Kochgut) verkürzt die Lebensdauer der wertvollen Platten. Rückstände von salzhaltigen Flüssigkeiten dringen in die Poren ein und machen sie bald durch stetige Rostabblätterung unbrauchbar.

Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Steam Clean-Dampfreinigung*:**
 - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
 - Backofentür schließen,
 - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“ drehen,
 - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
 - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

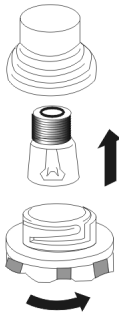
*vorhanden nur bei einigen Modellen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
 - Spannung 230 V
 - Leistung 25 W
 - Fassung E14.



Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

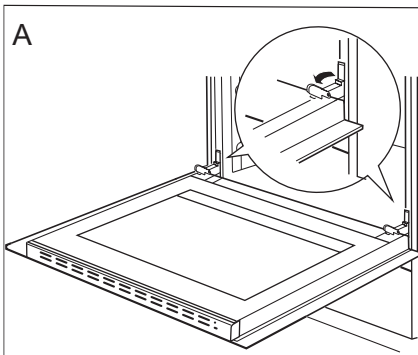
Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

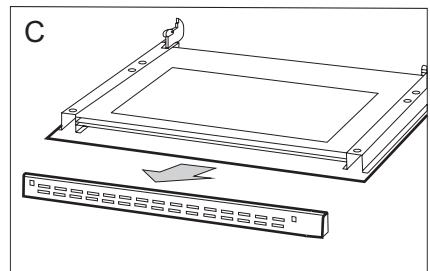
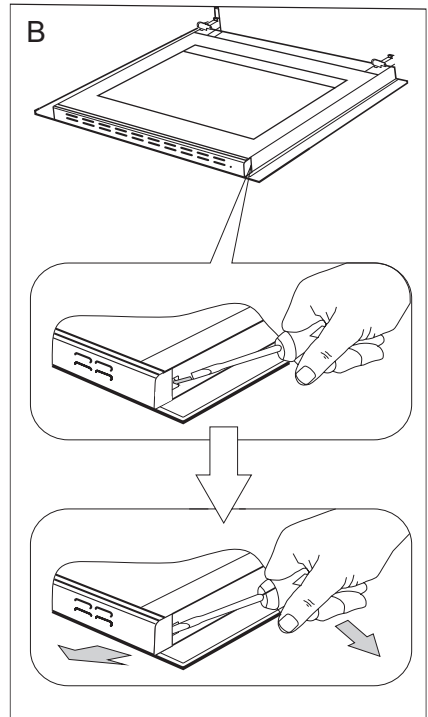
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Ausparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. B, C)

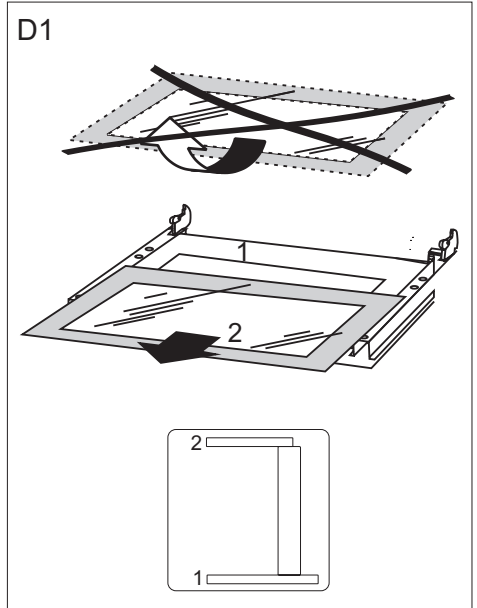


ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

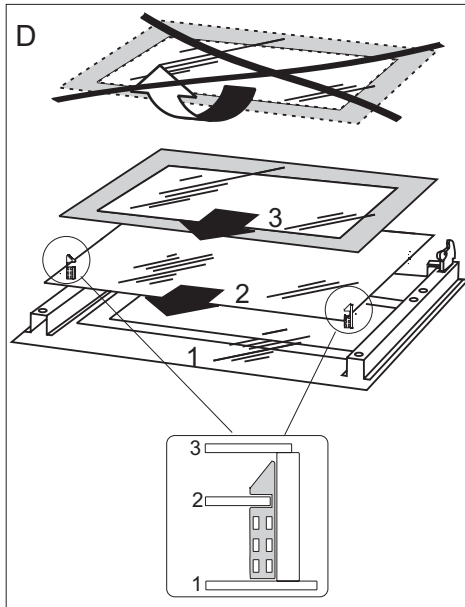
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.



*Herausnahme der inneren Scheibe.
2 schiebe.*



*Herausnahme der inneren Scheibe.
3 schiebe.*

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i>)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230/400V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 7,5 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	85 x 50 x 60 cm

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie **2014/35/EC**,
- Elektromagnetische Verträglichkeit **2014/30/EC**,
- ErP Richtlinie **2009/125/EC**,

Dem Gerät wurde deshalb das  Zeichen zugewiesen und es erhielt **die Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

CHER CLIENT,

La cuisinière est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après avoir lu la présente notice, vous pourrez utiliser votre cuisinière en toute simplicité.

Chaque cuisinière qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.

*Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer la cuisinière.
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil.*

*Conservez la notice dans un endroit facilement accessible.
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.*

Attention !

Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.

La cuisinière est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	29
Description du produit	34
Installation	36
Fonctionnement	39
Cuisson dans le four – conseils pratiques	44
Nettoyage et entretien de la cuisinière	46
Comment procéder en cas de panne	50
Données techniques	51

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Quand vous utilisez l'appareil, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance .

Attention. Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.

Attention. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

Avant de lever le couvercle, il est recommandé de le nettoyer complètement. Avant de baisser le couvercle, il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Pendant l'utilisation, certains éléments de la cuisinière, tels que la table de cuisson, la porte du four et, notamment, la vitre du four, l'écran de protection etc., deviennent très chauds.
- Veillez donc à ce que les enfants restent éloignés de la cuisinière pour éviter tout risque d'accident. Un contact direct avec la cuisinière en fonctionnement peut provoquer des brûlures.
- Veillez à ce que les appareils électroménagers ne touchent pas la cuisinière, car leur isolation n'est pas prévue pour résister à des températures aussi élevées.
- Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance pendant les fritures. Des huiles et des graisses surchauffées peuvent s'enflammer.
- Ne posez pas de récipients pesant plus de 15 kg sur la porte entrouverte de la cuisinière et plus de 25 kg sur la table en vitrocéramique.
- N'entreposez pas de récipients chauds (plus de 75 °C) ni de matériaux inflammables dans le tiroir.
- N'utilisez pas la cuisinière si celle-ci est endommagée. Toute panne doit être réparée par un personnel qualifié.
- En cas de panne, débranchez la cuisinière du circuit électrique et adressez-vous exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- Respectez scrupuleusement les instructions contenues dans ce mode d'emploi. L'utilisation de cette cuisinière est exclusivement réservée à des personnes capables de le faire.
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière :

- **Utilisez des récipients appropriés.**

Les récipients à fond plat permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie électrique. Mettez le couvercle, sans quoi la consommation d'énergie est quatre fois plus grande !

- **Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.**

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

- **Veillez à la propreté des surfaces chauffantes et des fonds de casseroles.**

Les surfaces sales perturbent le passage de la chaleur ; certaines brûlures ne peuvent être éliminées qu'à l'aide des produits de nettoyage polluants.

- **Évitez d'enlever le couvercle, si cela n'est pas nécessaire.**

Évitez d'ouvrir la porte du four, si cela n'est pas nécessaire.

- **Éteignez les foyers avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.**

Si le temps de la cuisson est long, éteignez les foyers 5–10 minutes avant la fin de la cuisson. Ceci permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

- **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**

Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.

- **Utilisez la chaleur accumulée du four.**

Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

- **Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four.**

- **Veillez à bien fermer la porte du four.**

Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

- **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congélateurs.**

Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation

de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

RETRAIT D'EXPLOITATION



Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques

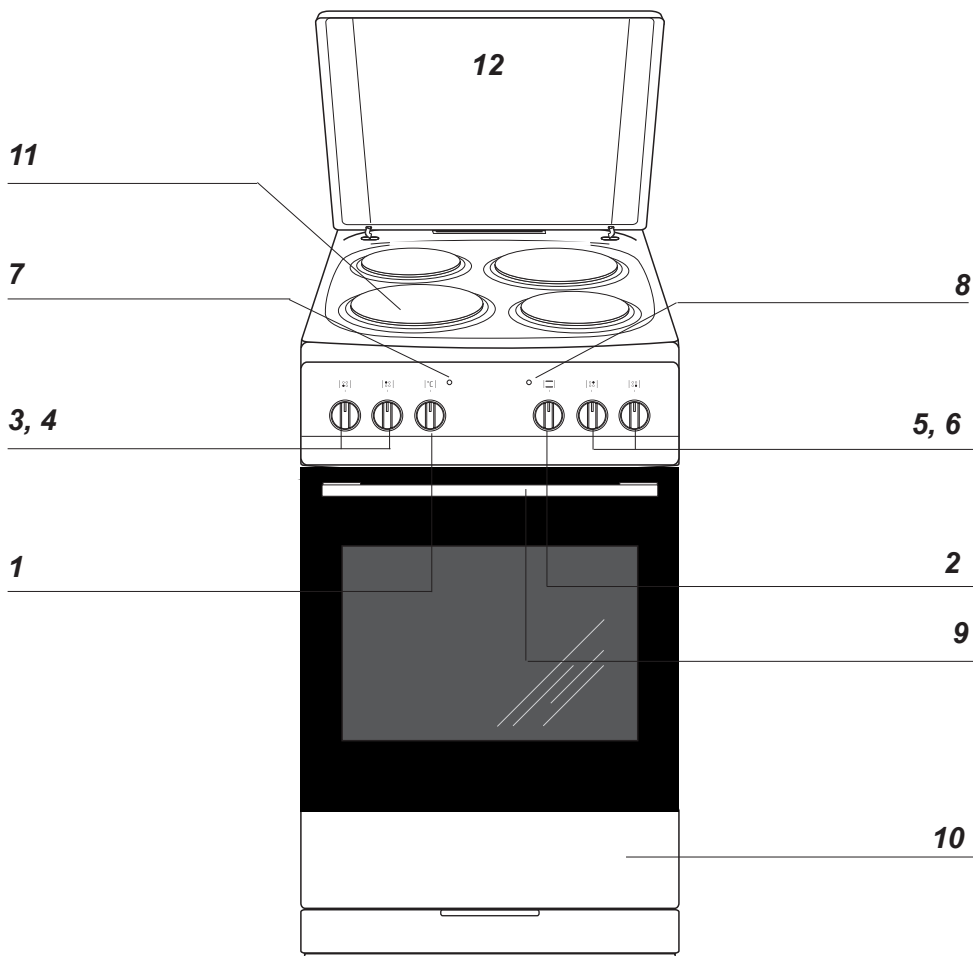
et électroniques. Le symbole

approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1 Manette de régulation de la température

1a Manette de régulation de la température / Manette de sélection des fonctions du four*

2 Manette de sélection des fonctions du four

3, 4, 5, 6 Manettes de régulation des sur faces chauffantes

7 Voyant rouge de contrôle du thermostat

8 Voyant jaune de contrôle du fonctionnement de la cuisinière fonctionnement de la cuisinière

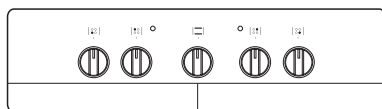
9 Poignée de la porte du four

10 Tiroir*

11 Plaque

12 Couvercle

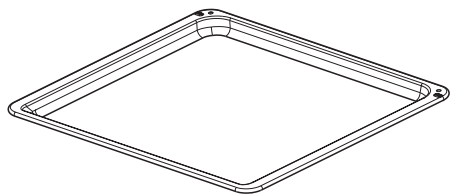
*en fonction du modèle



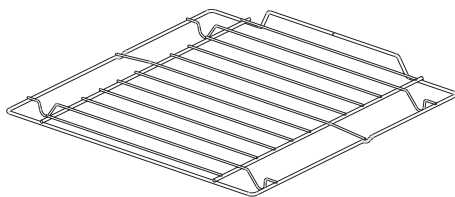
1a

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

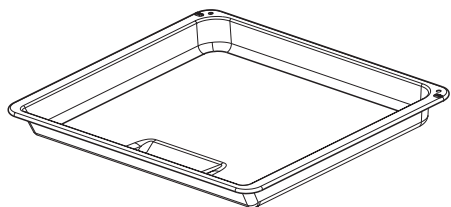
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain**



grille pour grillades
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage**

**en fonction du modèle*

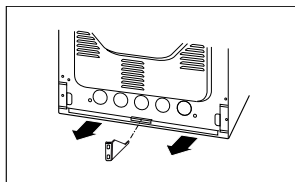
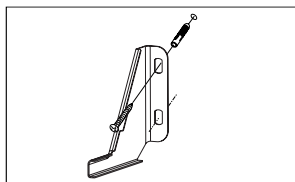
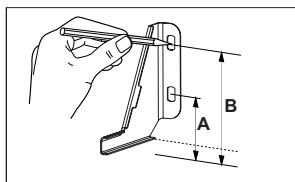
INSTALLATION

Encastrement

- La cuisine devrait être un endroit sec et aéré et être équipée d'une ventilation efficace, conformément aux consignes techniques.
- Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encadrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher. En cas de doute sur la résistance thermique de meubles, il faut encastrer la cuisinière dans les meubles, en gardant une distance d'environ 2 cm.
- Il faut poser la cuisinière sur un sol dur et plat (ne pas placer sur une base élevée).
- Avant toute utilisation, il est nécessaire de niveler la cuisinière, ceci est particulièrement important pour une répartition uniforme de l'huile dans une poêle. Les pieds réglables, que vous trouverez dans le tiroir, le permettent. Zone de réglage +/- 5 mm.

Montage du système de blocage protégeant contre le basculement de la cuisinière.

Le système de blocage est monté afin d'empêcher le basculement de la cuisinière. Grâce au système de blocage protégeant contre le basculement de la cuisinière l'enfant ne devrait pas être en mesure par exemple de grimper sur la porte du four et de cette façon basculer la cuisinière.



Cuisinière, hauteur 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Cuisinière, hauteur 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALLATION

Raccordement électrique

Attention !

L'installation ne peut être effectuée que par un installateur qualifié. Les modifications de l'installation électrique effectuées de façon autonome sont à proscrire.

Consignes pour l'installateur

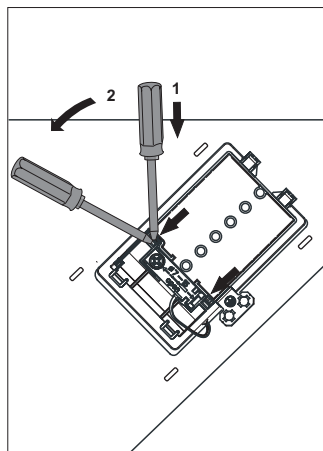
La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. Il est possible d'adapter la cuisinière de façon à ce qu'elle soit alimentée par un courant monophasé (230 V) (procéder selon le schéma de jonction des barrettes ci-dessous). Le schéma des jonctions est également indiqué dans la trappe de protection. Pour accéder au bornier, ôtez la trappe. Veuillez choisir correctement le câble de raccordement compte tenu du type de jonction et de la puissance nominale de la cuisinière.

Attention !

Veuillez raccorder le câble de protection au serre-câble sur le bornier selon le marquage .

L'installation électrique qui alimente la cuisinière doit avoir un interrupteur de sécurité permettant de couper l'alimentation en cas de panne. La distance entre les joints de travail de l'interrupteur de sécurité doit s'élever au minimum à 3 mm.

Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, lisez les informations sur la plaque signalétique et sur le schéma de jonction.



INSTALLATION

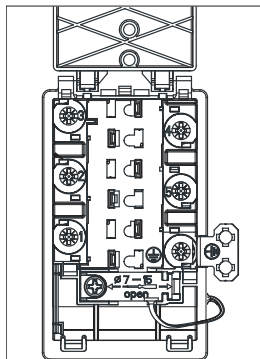
SCHÉMA DES JONCTIONS POSSIBLES

Attention ! Tension des éléments chauffants 230 V

Attention ! Pour chaque jonction, le câble de protection doit être mis dans le serre-câble



PE



Type de câble de raccordement recommandé

<p>1. Pour l'installation 230 V (la jonction monophasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 1-2-3 et 4-5, câble de protection </p>	<p>1/N~</p>		<p>H05VV-F3G4</p>
<p>2. Pour l'installation 400/230 V (la jonction biphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 2-3 et 4-5, câble de protection – </p>	<p>2/N~</p>		<p>H05VV-F4G2,5</p>
<p>3. Pour l'installation 400/230 V (la jonction triphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 4-5, les phases respectivement 1,2,3, zéro à 4-5, câble de protection – </p>	<p>3/N~</p>		<p>H05VV-F5G1,5</p>
<p>L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter</p>			

L1=R, L2=S, L3=T, N=serre-câble du cordon neutre, PE=serre-câble du cordon de protection

FONCTIONNEMENT

Première utilisation

- retirez les éléments d'emballage,
- retirez doucement les étiquettes de la porte du four sans enlever la bande de colle,
- videz le tiroir, nettoyez bien la cavité du four pour ne pas laisser de traces de produits d'entretien,
- retirez les éléments d'équipement du four et nettoyez-les dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle,
- allumez un dispositif de ventilation ou ouvrez une fenêtre,
- chauffez le four (à la température 250 °C, pendant environ 30 min.), éliminez les salissures et nettoyez soigneusement.

Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

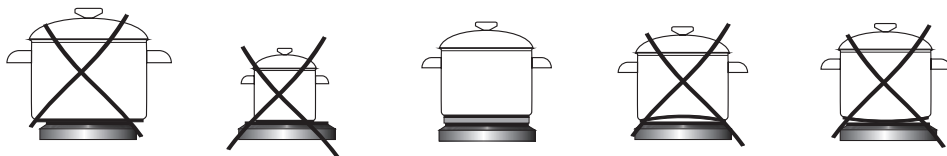
FONCTIONNEMENT

Utilisation de la plaque de cuisson

Certains modèles (voir le tableau dans le chapitre Caractéristique du produit) sont équipés d'une plaque de cuisson.

Pour régler la puissance de la plaque, tournez progressivement la manette à droite ou à gauche. Lorsque vous allumez la plaque de cuisson, le voyant jaune de contrôle s'allume sur le bandeau de commandes.

Un récipient bien choisi permet d'économiser de l'énergie. Le fond du récipient devrait être épais et plat et son diamètre devrait être égal au diamètre du brûleur, c'est-à-dire 18 cm, car le passage de la chaleur est alors meilleur.



Positions indicatives de la manette

0 Arrêt

- MIN. Préchauffage

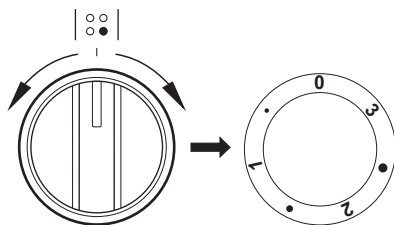
1 Légumes braisées, cuisson à puissance réduite

- Cuisson des potages, des plats en grande quantité

2 Friture à puissance réduite

- Grillage des viandes, des poissons

3 MAX. Chauffage rapide, cuisson et friture rapides



Attention !

Veillez à la propreté de la plaque – une plaque sale perd sa puissance.

Protégez la plaque contre la corrosion.

Éteignez la plaque avant de retirer le récipient.

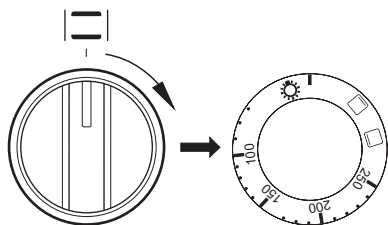
Ne laissez pas sans surveillance les récipients contenant des aliments, préparés sur la graisse ou l'huile, sur une plaque allumée ; la graisse brûlante peut s'enflammer.

FONCTIONNEMENT

Fonctions et utilisation du four

Four équipé d'une convection naturelle (conventionnel)

Le four peut être chauffé à l'aide d'une chaleur de sole et de voûte ainsi que d'un grilloir (si disponible). Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette, permettant de gérer le commutateur du type de fonctionnement, lié au dispositif de régulation de la température.



Positions possibles de la manette



Éclairage indépendant du four

Lorsque vous mettez la manette sur cette position, la cavité du four est éclairée. Vous pouvez l'utiliser pour, par exemple, nettoyer la cavité du four.



100-250
°C

Chaleur de sole et de voûte mises en marche

Le thermostat permet de régler la température de 100°C à 250°C. Utilisez-le pour les cuissons.



Chaleur de sole mise en marche

Lorsque vous mettez la manette sur cette position, le four chauffe uniquement à l'aide de la chaleur de sole. Vous pouvez l'utiliser pour, par exemple, terminer la cuisson du plat en-dessous.



Chaleur de voûte mise en marche

Lorsque la manette est mise sur cette position, le four ne chauffe qu'au moyen de la voûte. Vous pouvez l'utiliser pour, par exemple, terminer la cuisson du plat au-dessus.

Allumer et éteindre le four

Pour allumer le four, il faut :

- définir les conditions nécessaires de fonctionnement du four, la température et la nature de la chaleur,
- mettre la manette sur la position souhaitée en la tournant à « droite ».

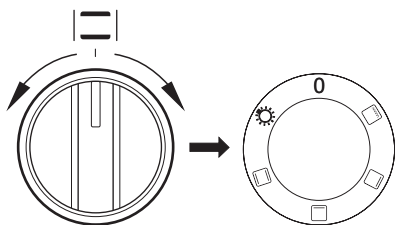
Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, jaune et rouge, s'allument. Le voyant jaune de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant rouge de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant rouge de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant rouge s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant jaune de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Éclairage du four ».

Éteindre le four – afin d'éteindre le four, placez la manette sur la position « 0 », en la tournant « à gauche ». Le voyant de contrôle devrait s'éteindre.

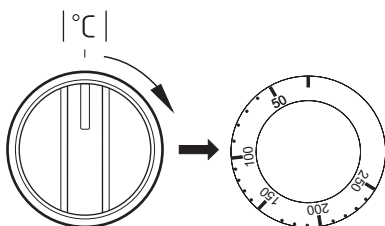
FONCTIONNEMENT

Four équipé d'une convection naturelle (conventionnel)

Le four peut être chauffé à l'aide d'une chaleur de sole et de voûte, et d'un grilloir. Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette de type de fonctionnement – il suffit de tourner le commutateur à la fonction sélectionnée,



ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position « ● »/« 0 ».

Positions possibles de la manette de type de fonctions du four



Éclairage indépendant du four

Lorsque vous mettez la manette sur cette position, la cavité du four est éclairée.



Chaleurs de sole et de voûte mises en marche

Lorsque vous mettez la manette sur cette position, le four est chauffé selon la méthode conventionnelle.



Chaleur de sole mise en marche

Lorsque vous mettez la manette sur cette position, le four chauffe uniquement à l'aide de la chaleur de sole.



Chaleur de voûte mise en marche

Lorsque vous mettez la manette sur cette position, vous ne pouvez faire chauffer le four qu'à l'aide de la chaleur de voûte.



Grilloir mis en marche

Lorsque vous mettez la manette sur cette position, vous ne pouvez faire griller les mets que si le grilloir est mis en marche.

Kontrollleuchte

Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, jaune et rouge, s'allument. Le voyant jaune de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant rouge de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant rouge de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant rouge s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant jaune de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Éclairage du four ».

FONCTIONNEMENT

Utilisation du grilloir*

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Pour mettre en marche le grilloir :

- mettez la manette du four sur la position marquée du symbole
- chauffez le four pendant environ 5 minutes (la porte du four doit être fermée),
- mettez le plat au four, dans les gradins appropriés ; lorsque vous utilisez une grille pour les grillades, insérez un plat lèchefrites directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,

Pour la fonction grill et supergril nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 210°C et pour la fonction sur 190°C.

Attention !

Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.

Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes.

Gardez les enfants à distance !

**en fonction du modèle*

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons


















- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cuisinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille), **pour les cuissons, optez plutôt pour les moules noirs qui permettent de réduire le temps de cuisson,**
- il n'est pas recommandé d'utiliser les moules à surface claire et brillante en mode de cuisson conventionnelle (chaleur de voûte + de sole), avec ce type des moules, les plats risquent de ne pas être assez cuits en dessous,
- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit ressortir propre et sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veuillez suivre les consignes de la notice.

Rôtissage

- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les brûleurs gaz de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l'eau chaude et salée (n'ajoutez pas d'eau froide dans le plat).

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four équipé d'une convection naturelle (conventionnel)

Type de cuissons Plat	Fonction du fou 	Température °C	Niveau	Durée [Min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

* Petites cuissons

Attention !

Les paramètres dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires selon l'utilisateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la cuisinière permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « ● »/« 0 ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

Plaque

Veillez à la propreté de la plaque – une plaque sale perd sa puissance.

Protégez la plaque contre la corrosion.

Éteignez la plaque avant de retirer le récipient.

Ne laissez pas sans surveillance les récipients contenant des aliments, préparés sur la graisse ou l'huile, sur une plaque allumée ; la graisse brûlante peut s'enflammer.

- Pour le lavage et le nettoyage, utilisez des chiffons doux et hygroscopiques. Après le nettoyage, essuyez bien la plaque vitrocéramique.
- Procédez avec attention pour ne pas endommager la plaque vitrocéramique, la rayer ou provoquer des éclats suite aux chutes de couvercles en métal et d'objets pointus ou tranchants.

Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean* :**
 - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
 - fermez la porte du four,
 - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50 °C, et la manette de fonctions sur la position « chaleur de sole »,
 - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
 - ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez-la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.Attention. Après un nettoyage à vapeur, des traces d'eau ou de l'humidité peuvent rester en-dessous de la cuisinière.
- Essuyez la cavité du four.

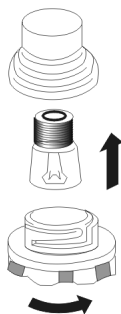
*en fonction du modèle

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Remplacement de la lampe du four

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

- Mettez toutes les manettes de contrôle sur la position « ● »/« 0 » et coupez l'alimentation,
- Dévissez le hublot de la lampe, nettoyez-le et mettez-le bien à sec.
- Dévissez l'ampoule, si nécessaire changez-la. Caractéristiques de l'ampoule à haute température (300 °C) :
 - tension 230 V
 - puissance 25 W
 - culot E14.



Lampe du four

- Vissez l'ampoule en vous assurant qu'elle est bien placée dans la douille céramique.
- Vissez le hublot de la lampe.

Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.

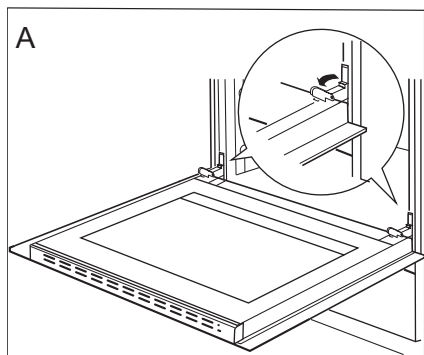


Note : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

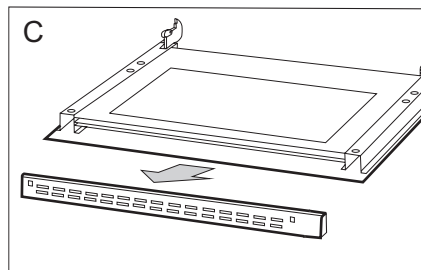
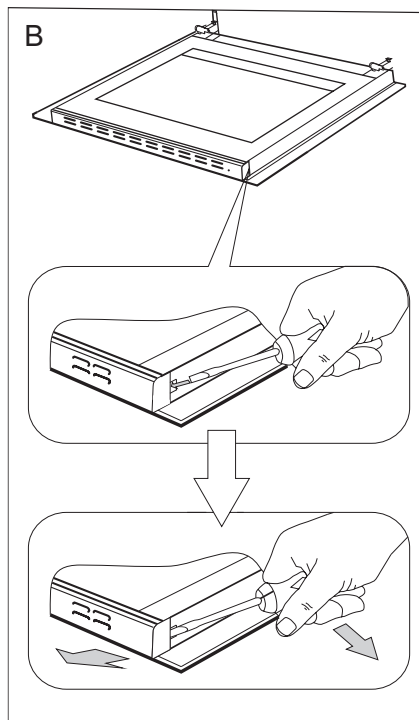
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

Démontage de la vitre intérieure

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)



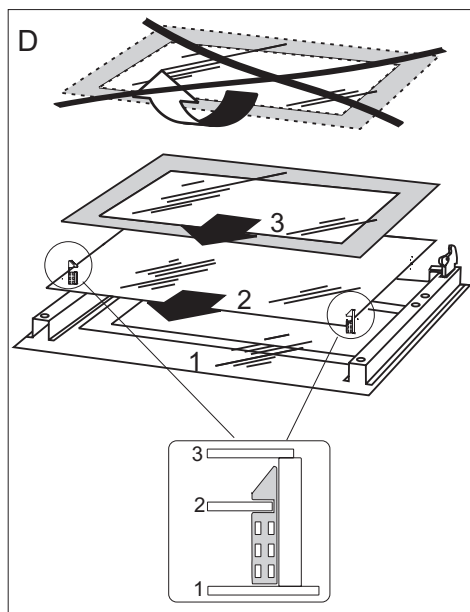
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Schéma D, D1.

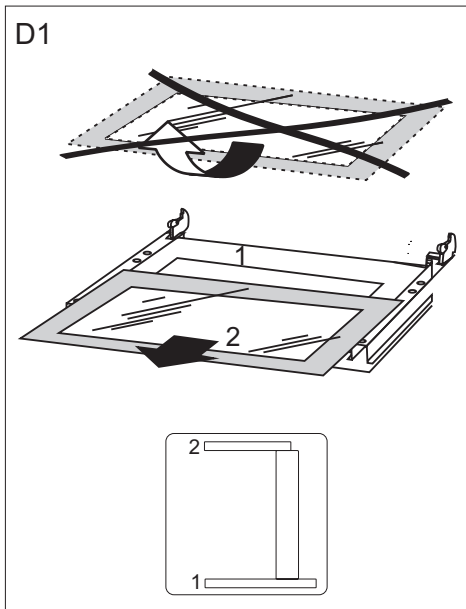
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



*Démontage de la vitre intérieure.
3 de la vitre.*



*Démontage de la vitre intérieure.
2 de la vitre.*

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière,
- couper l'alimentation électrique,
- avertir le service après vente,
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
1. l'appareil ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
2. l'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule (cf. chapitre <i>Nettoyage et entretien</i>)

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230/400V~50 Hz
Puissance nominale	max. 7,5 kW
Dimensions de la cuisinière (Largeur/Hauteur/Profondeur)	85 x 50 x 60 cm
Conforme aux exigences UE normes	EN 60335-1, EN 60335-2-6

Déclaration du producteur

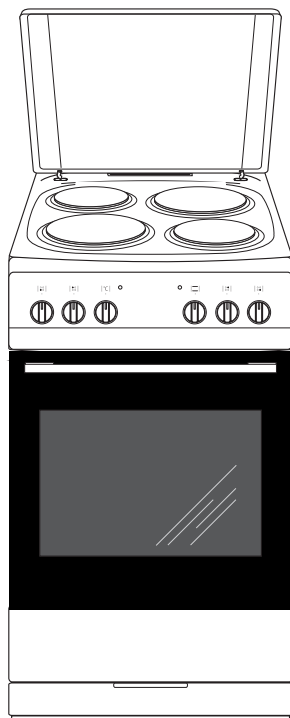
Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension » 2014/35/EC,*
- *directive « compatibilité électromagnétique » 2014/30/EC,*
- *directive « ErP » 2009/125/EC,*

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*

SHE*

507EE*



(EN) INSTRUCTION MANUAL.....	2
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	27

DEAR CUSTOMER,

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!

Do not use the cooker until you have read this instruction manual.

The cooker is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions	4
Description of the appliance	9
Installation	11
Operation	13
Baking in the oven – practical hints	18
Cleaning and maintenance	20
Technical data	25
Guarantee	26

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

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

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

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

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

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

Before opening the cover, cleaning it of any dirt is recommended. The cooker hob surface should be cooled down before closing the cover.

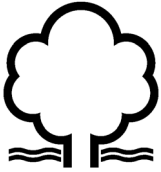
You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Always keep children away from the cooker.
While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the cooker.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating plates.**

A saucepan should never be smaller than a heating plate.

- **Ensure heating plates and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Switch off the oven in good time and make use of residual heat.**

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Only grill with the ultrafan after closing the oven door.**

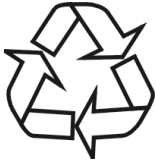
- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

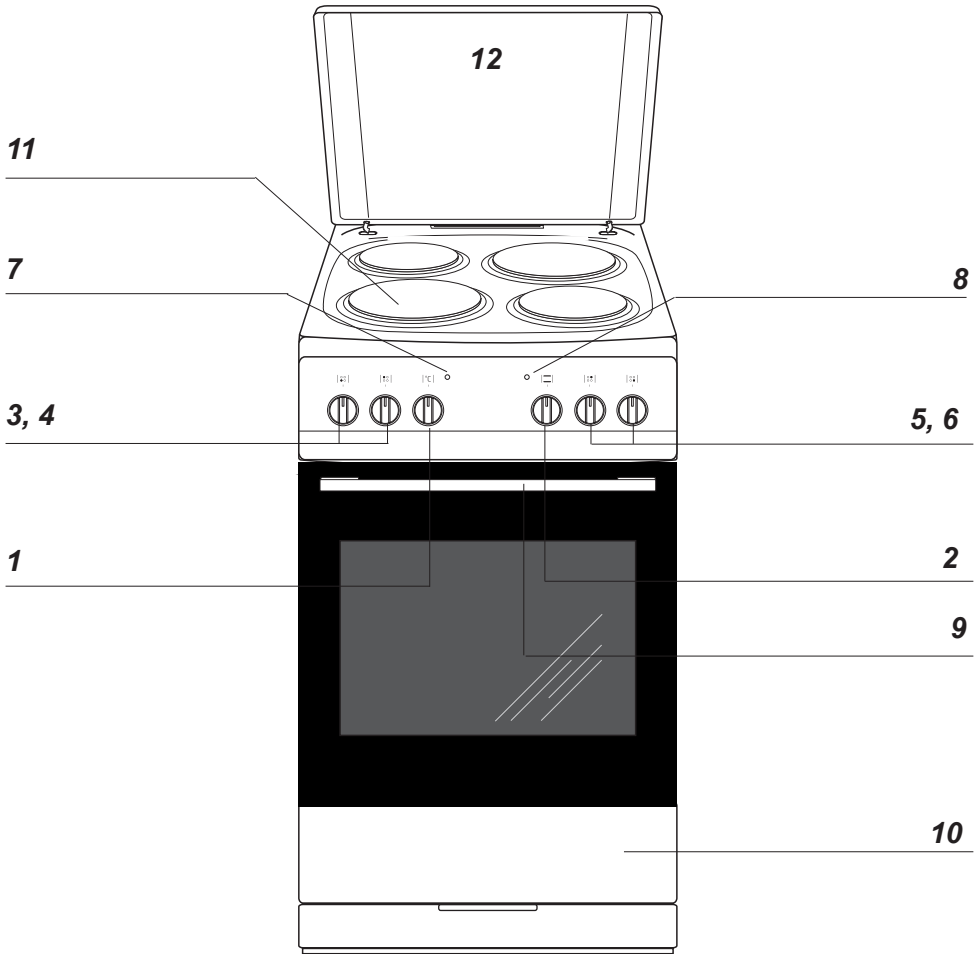


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1 Temperature control knob

1a Temperature control knob / Oven function selection knob*

2 Oven function selection knob

3, 4, 5, 6 Heating plate control knobs

7 Temperature regulators signal light red

8 Cooker operation signal light yellow

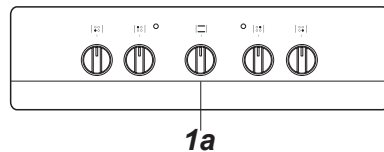
9 Oven door handle

10 Drawer*

11 Heating plate

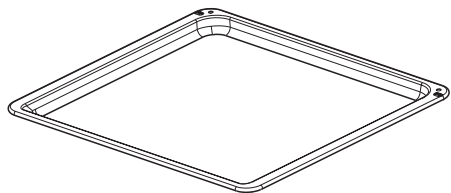
12 Cover

*optional

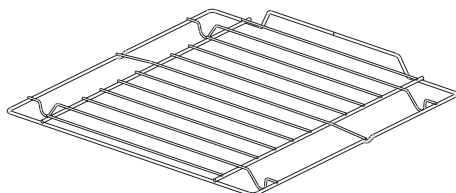


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

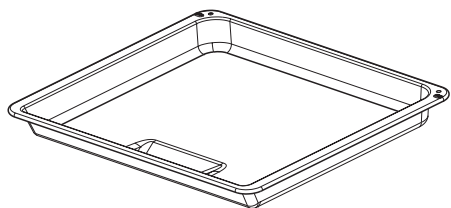
Cooker fittings:



*Baking tray**



*Grill grate
(drying rack)*



*Roasting tray**

**optional*

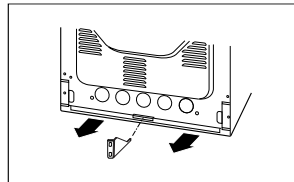
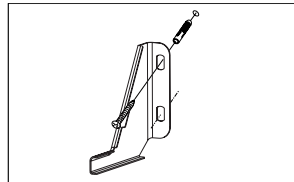
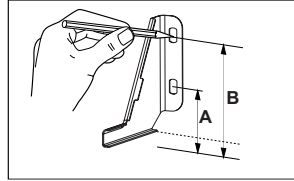
INSTALLATION

Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

Mounting the overturning prevention bracket.

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.



Cooker, height 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Cooker, height 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALLATION

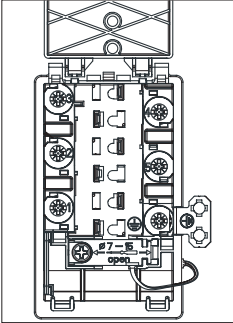


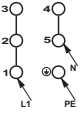

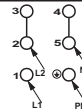

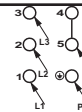
Electrical connection

Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.


Fitting guidelines

The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V 3N~50Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230V. Adapting the cooker to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.

CONNECTION DIAGRAM Caution! Voltage of heating elements 230V				Recommended type of connection lead
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  PE terminal				
1	For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1–2–3 terminals and 4–5 terminals, safety wire to  .			H05VV-F3G4
2	For 400/230 V earthed two-phase connection, bridges connect 2–3 terminals and 4–5 terminals, the safety wire to  .			H05VV-F4G2,5
3	For 400/230V earthed three-phase connection, bridges connect 4–5 terminals, phases in succession 1,2 and 3, earth to 4–5, the safety wire to  .			H05VV-F5G1,5
L1=R, L2=S, L3=T, N=earth terminal, PE= safety wire terminal				

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with . The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

OPERATION

Before first use

- Remove packaging, empty the drawer, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating plates of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

OPERATION

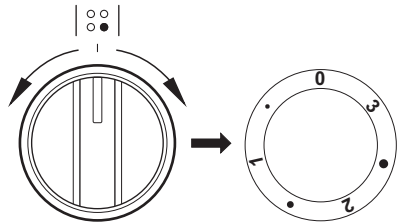
How to use the heating plate

The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right or left. Switching on the plate results in a yellow signal light on the control panel turning on.

An appropriately selected pan saves energy. A pan should have a thick, flat base with a diameter equal to the plate diameter, as in that case heat is transferred most efficiently.



- 0 Switch off
- MIN. Warming up
- 1 Stewing vegetables, slow cooking
- Cooking soups, larger dishes
- 2 Slow frying
- Grilling meat, fish
- 3 MAX. Fast heating up, fast cooking, frying



Caution!

Ensure the plate is clean – a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the plate against corrosion. Switch off the plate before a pan is removed.

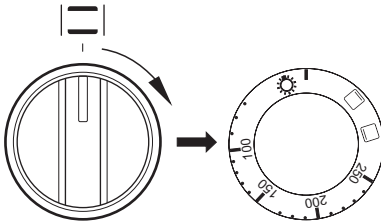
Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched – on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

OPERATION

Oven functions and operation.

Natural convection oven (conventional)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, and the grill (if any). The oven is controlled by one knob handling, serving as a work type switch integrated with a temperature regulator.



Possible knob positions



Separate oven lighting

By setting the knob to this position, the lighting inside the oven is switched on. Use, for example, when washing the oven chamber.



100-250
°C

Bottom and top heaters on

The thermostat enables the user to set the temperature within a range from 100°C to 250°C. Use for baking.



Bottom heater on

When the knob is set to this position, the oven is heated using only the bottom heater. Use for, e.g. final baking from the bottom.



Top heater on

When the knob is set to this position, the oven is heated using only the top heater, e.g. use for, final baking from above.

Oven on and off

In order to switch on the oven you need to:

- set required working conditions of the oven, its temperature and a mode of heating,
- set the knob to the required position, turning it right.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, yellow and red, turning on. The yellow light turned on means the oven is working. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The yellow signal light may also turn on at the knob position of "oven chamber lighting".

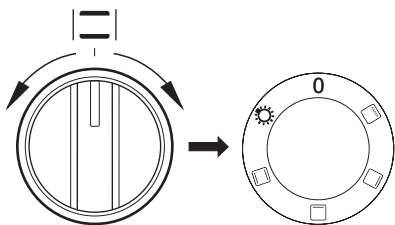
Switching off the oven – in order to switch off the oven, set the knob to the "0" knob position, turning it left. The signal light should go out.

OPERATION

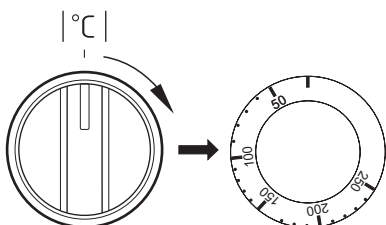
Oven functions and operation.

Natural convection oven (conventional)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position,



as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “●”/“0”.

Possible settings of the oven function knob

0 Oven is off



Separate oven lighting

By setting the knob to this position the lighting inside the oven is switched on, e.g. use when washing the oven chamber.



Bottom and top heaters on

Setting the knob to this position allows the oven to be heated conventionally.



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Use for e.g. final baking from the bottom.



Top heater on

Setting the knob to this position allows the oven to be heated only with the top heater switched on, e.g. use for final baking from above.



Grill heater on

Setting the knob to this position allows dishes to be grilled on the grate.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, yellow and red, turning on. The yellow light turned on means the oven is working. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The yellow signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

OPERATION

Use of the grill*

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill.
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 210°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

**optional*

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking



















- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Natural convection oven (conventional)

Type of dish	Oven functions 	Temperature °C	Level (4) (1)	Time in minutes 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

* Baking smaller items

Caution!

The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Electric hob

From time to time a lukewarm heating plate should be covered with a thin layer of an available lubricating agent. It is recommended to use engine oil applied for sewing machines or bicycles. Do not apply edible oil, because its salt contents may damage the plates. Dried up spillage on the surface or rim of the plates should be removed with a dry pad or brush. Do not use abrasives, because they may cause the forming of rust on the plates. By no means rub the plates with abrasive paper. Take care not to let salt drop on the plates. It dissolves in water producing ugly rust spots. Use only dry pots and do not put wet lids on the plates. The enamel parts of the cooker can be wiped with a gentle rinsing solution and dried with a soft cloth. Spillage can be wiped during cooking with a dry cloth, to prevent building up of hard to clean burnt deposits.

Chrome plated parts (e.g. rings around heating plates) can be easily polished with a soft cloth).

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- **Steam cleaning:***
 - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
 - close the oven door,
 - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position,
 - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
 - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid. Caution! Possible moisture or water residues under the cooker can result from steam cleaning.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!

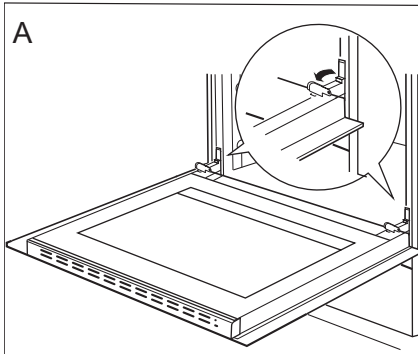
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

*optional

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

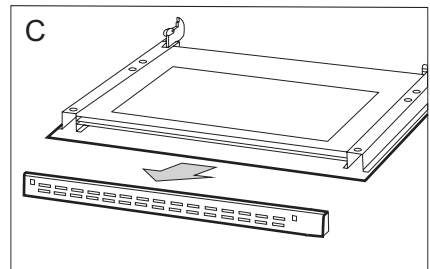
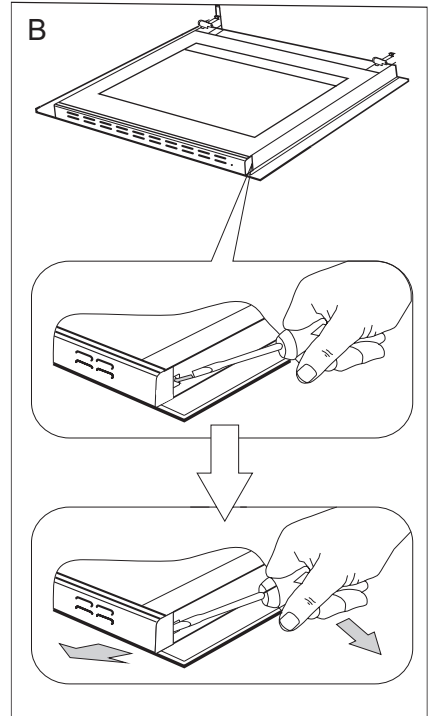
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

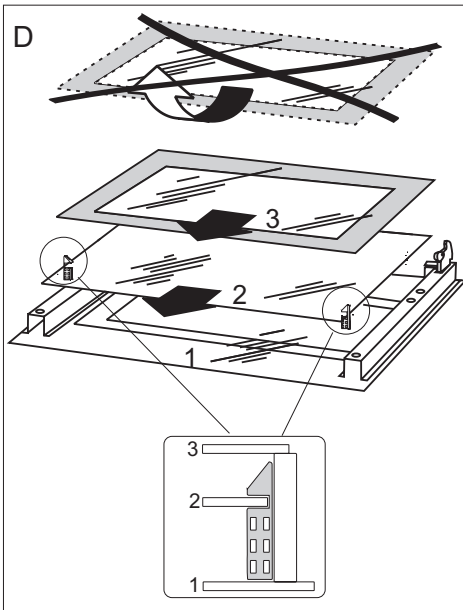
1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



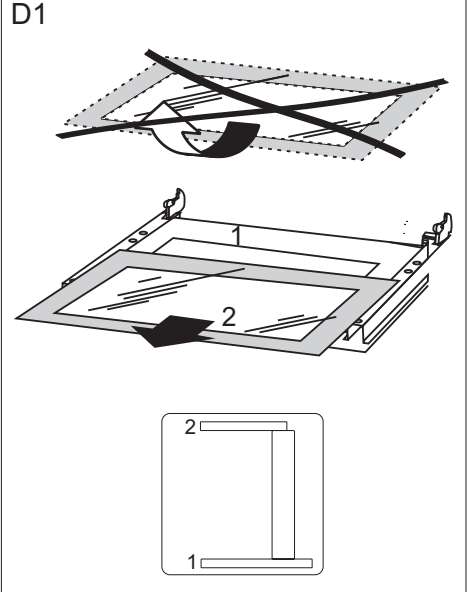
CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).
Fig. D, D1.
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



*Removal of the internal glass panel.
3 glass panel.*



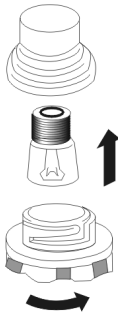
*Removal of the internal glass panel.
2 glass panel.*

CLEANING AND MAINTENANCE

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
 - voltage 230 V
 - power 25 W
 - thread E14.



Oven light bulb

- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230/400V~50 Hz
Power rating	max. 7,5 kW
Cooker dimensions H/W/D	50/85/60 cm

Complies with EU regulations EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

GUARANTEE

Guarantee

Guaranteed services according to the Guarantee Card

-The manufacturer will not be held responsible for any damage resulting from inappropriate usage of the appliance.

GEACHTE KLANT,

De fornuizen van Amica combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen dit fornuis kunnen bedienen.

Voor het ingepakt werd en de fabriek verliet, werd dit fornuis bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is. Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.

Opgelet!

Het fornuis mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

INHOUDSTAFEL

Energiebesparing	32
Beschrijving van het toestel.....	34
Installatie	36
Bediening	38
Bakken in de oven – praktische tips.....	43
Reiniging en onderhoud van het fornuis	45
Technische gegevens	49

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.

Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Attentie. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Wees bijzonder voorzichtig als er kinderen in de buurt van het fornuis zijn. Direct contact met het werkende fornuis kan brandwonden veroorzaken!
- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoeestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven of de kookplaat, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat het fornuis niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting of overkoken.
- Plaats geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven, en geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 25 kg op de kookplaat.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Het is verboden om een fornuis met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet het fornuis van het stroomnet ontkoppeld worden en moet het defect gemeld worden voor herstelling.
- Er mogen geen toestellen voor reiniging met stoom gebruikt worden om het fornuis te reinigen.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we

daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

● **Gebruik goede potten en pannen om te koken.**

Kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan de kroon van de vlam van de brander. Dek de potten en pannen steeds af met een deksel.

● **Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de gaskookplaat rein zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.

● **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

● **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.

● **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

Opgelet! Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

● **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.** Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

● **Bouw het fornuis niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriende-

lijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recycling en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



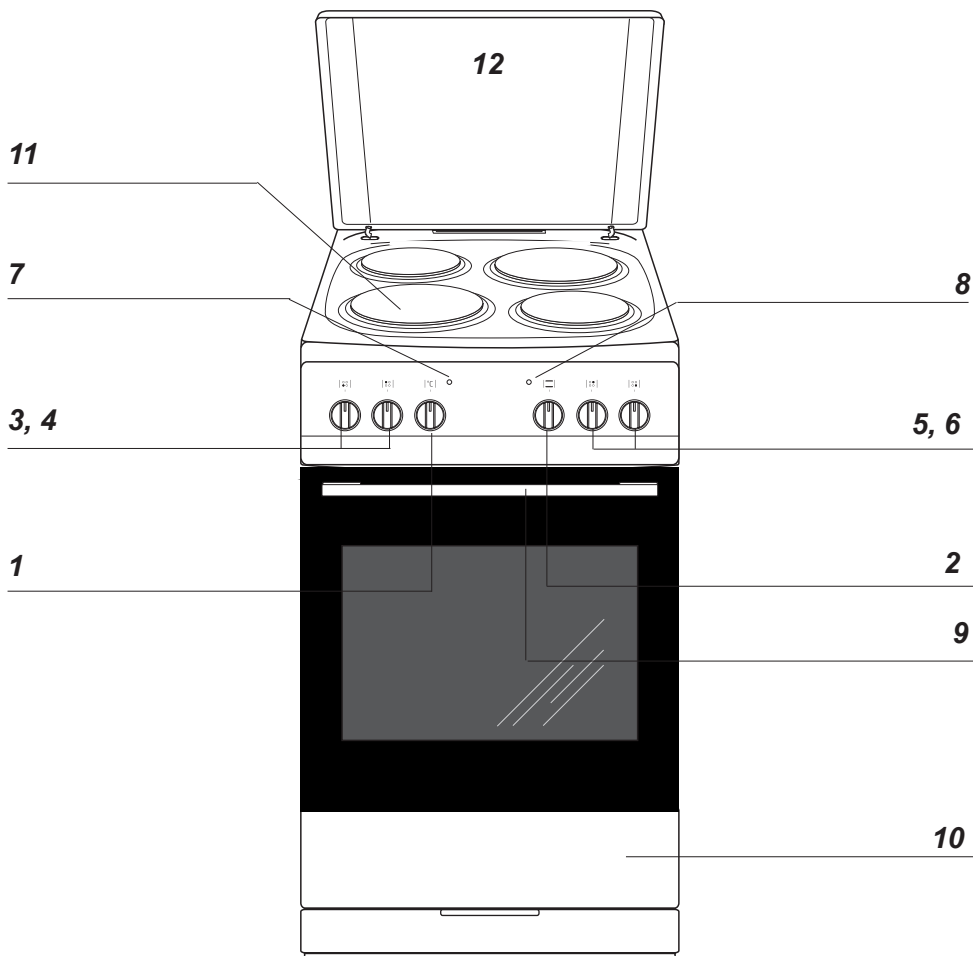
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische toestellen.

Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



1 Draaiknop van de temperatuurregelaar

1a Draaiknop van de temperatuurregelaar / Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven*

2 Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven

3, 4, 5, 6 Draaiknoppen voor de bediening van de kookplaten

7 Controlelampje van de temperatuurregelaar rood

8 Controlelampje voor de werking van het fornuis geel

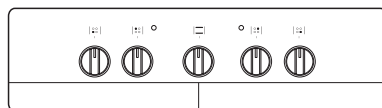
9 Greep van de deur van de oven

10 Schuif*

11 Kookplaat

12 Deksel

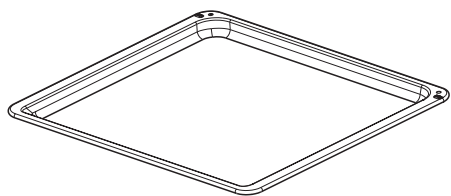
*Bepaalde modellen



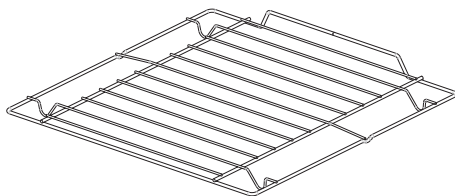
1a

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

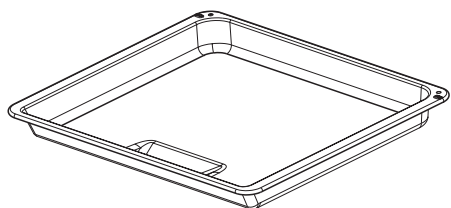
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**



*Grillrooster
(droogrekje)*



*Bakplaat voor gebrad**

**Bepaalde modellen*

Opstelling van het fornuis

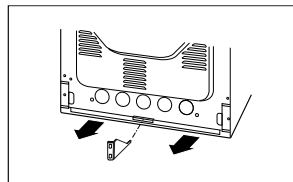
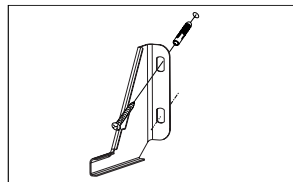
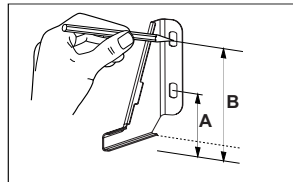
- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgasen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.

Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis. De muur die zich achter het fornuis bevindt, moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens het gebruik van het fornuis kan de achterwand opwarmen tot ongeveer 50°C boven de omgevingstemperatuur.

- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.

Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

De beveiliging wordt gemonteerd om te voorkomen dat het fornuis omvalt. Dankzij de blokkade tegen het omvallen van het fornuis voorkomt u dat een kind dat op de openstaande ovendeur klimt het fornuis laat omvallen.



Fornuis, hoogte 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Fornuis, hoogte 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALLATIE


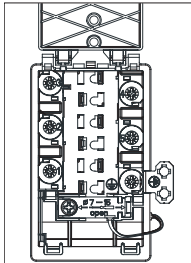

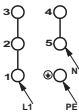

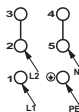

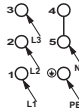
Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie


Opgelet!

De plaat mag enkel op de elektrische installatie aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties. Het is verboden om zelfstandig wijzigingen of aanpassingen aan te brengen aan de elektrische installatie.

Instructies voor de installateur

Het fornuis is in de fabriek aangepast aan voeding met driefasige wisselstroom (400V 3N~50Hz). De nominale spanning van de verwarmingselementen van het fornuis bedraagt 230V. Het fornuis kan aangepast worden aan voeding met eenfasige stroom (230V) door een gepaste overbrugging op de contactstrip volgens het bijgevoegde aansluitschema. Er is ook een aansluitschema bij de aansluiting van het fornuis geplaatst. De contactstrip is bereikbaar nadat u het deksel van de aansluiting wegneemt door de klemmen te deblokkeren met een platte sleutel. Vergeet niet een gepaste leiding te kiezen volgens het soort aansluiting en het nominale vermogen van het fornuis.

SCHEMA MET MOGELIJKE AANSLUITINGEN Opgelet! Spanning van de verwarmingselementen 230V Opgelet! Bij elke aansluitingsvariant moet de aardingsleiding aangesloten zijn op de klem  PE			Aanbevolen soort aansluit- leiding
1	Bij een stroomnet van 230 V eenfasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 1-2-3 en 4-5, aardingsleiding op  .		H05VV-F3G4
2	Bij een stroomnet van 400/230 V tweefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, aardingsleiding op  .		H05VV-F4G2,5
3	Bij een stroomnet van 400/230 V driefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 4-5, de faseleidingen zijn aangesloten op 1, 2 en 3, de nulleiding op 4-5, aardingsleiding op  .		H05VV-F5G1,5
Faseleidingen - L1=R, L2=S, L3=T; N – nulleiding; PE – aardingsleiding			

De aansluitleiding moet gemonteerd worden op de steun voor de aansluiting van het fornuis. **Opgelet!** Vergeet niet het aardingscircuit aan te sluiten op de klem van de contactstrip, die aangegeven is met het teken . De elektrische installatie die het fornuis van stroom voorziet, moet beveiligd zijn met een gepaste zekering die de stroom afsluit in noodgevallen. De afstand tussen de werkcontacten van de zekering moet min. 3 mm bedragen.

Voordat u het fornuis op de elektrische installatie aansluit, moet u de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema lezen.

BEDIENING

Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt

- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

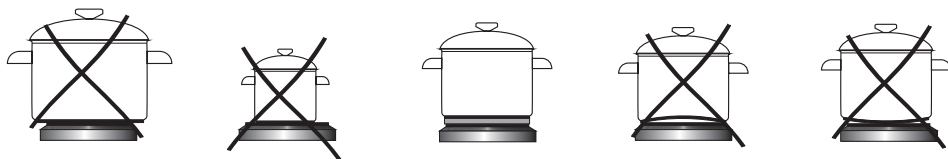
BEDIENING

Bediening van de kookplaten

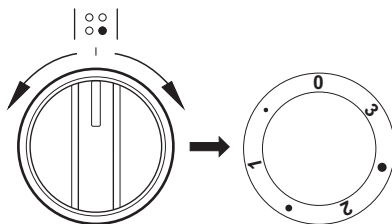
Het verwarmingsvermogen van een plaat kan stapsgewijs geregeld worden door de draaiknop naar links of rechts te draaien. Als de plaat aangeschakeld wordt, gaat het gele controlelampje op het bedieningspaneel branden.

Goed gekozen potten en pannen hebben een bodemdiameter die ongeveer overeenstemt met het gebruiksoppervlak van de kookplaat. Gebruik geen potten en pannen met een holle of bolle bodem. Het is aan te raden om speciale potten en pannen met een dikke, gedraaide bodem te gebruiken. Hou er ook rekening mee dat de potten en pannen een gepast deksel moeten hebben.

Als het oppervlak van de kookplaten en de potten en pannen vuil is, kan de warmte niet volledig benut worden.



- 0 Uitschakelen
- MIN. Opwarmen
- 1 Stoven van groenten, langzaam koken
- Koken van soepen, grotere hoeveelheden
- 2 Langzaam braden
- Aanbraden van vlees, vis
- 3 MAX. Snel opwarmen, snel koken, braden



Opgelet!

Bescherm de plaat tegen corrosie.
Schakel de plaat uit voor u de pot eraf neemt.

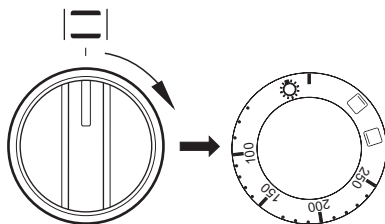
Laat geen potten of pannen met spijzen die met vetten of oliën bereid zijn, op een aangeschakelde plaat achter zonder toezicht. Heet vet ontvlamt vanzelf.

BEDIENING

► Functies en bediening van de oven

► Oven met natuurlijke convectie (conventionele oven)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement (als dat er is). De oven kan bediend worden met behulp van één draaiknop waarin de schakelaar voor de functie van de oven en de temperatuurregelaar gecombineerd zijn.



Mogelijke standen van de draaiknop



Onafhankelijke verlichting van de oven

Door de draaiknop op deze stand in te stellen wordt de kamer van de oven verlicht. Deze stand kunt u bv. bij het reinigen van de oven gebruiken.



100-250
°C

Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

De thermostaat laat toe om een temperatuur tussen 100°C en 250°C in te stellen. Deze stand kunt u gebruiken voor gebak.



Verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Deze stand kunt u bv. bij het bijbakken van gebak langs onder gebruiken.



Verwarmingselement bovenaan aangeschakeld

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de oven enkel met het verwarmingselement bovenaan verwarmd. Deze stand kunt u bv. voor het bijbakken van gebak langs boven gebruiken.

Aanschakelen en uitschakelen van de oven

Om de oven aan te schakelen moet u:

- de vereiste werkvoorwaarden, de temperatuur en de manier van verwarmen instellen,
- de draaiknop in de gewenste stand plaatsen door hem naar rechts te draaien.

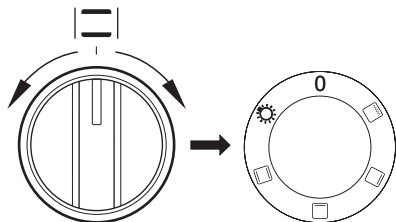
Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een geel en een rood. Het gele controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het rode controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het rode lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het gele controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand "Verlichting van de oven" plaatst.

Uitschakelen van de oven – om de oven uit te schakelen moet u de draaiknop in de stand "0" plaatsen door hem naar links te draaien. Het controlelampje gaat dan uit.

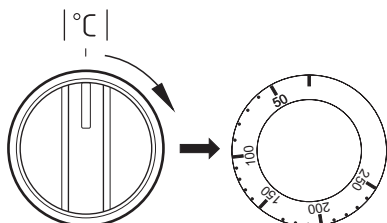
Functies en bediening van de oven

Oven met natuurlijke convectie (conventionele oven)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement (als dat er is). De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen –



en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen



De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand “●”/“0” te plaatsen.

Mogelijke standen van de draaiknop voor de functie van de oven

0 Nulstand



Onafhankelijke verlichting van de oven

Door de draaiknop op deze stand in te stellen wordt de kamer van de oven verlicht. Deze stand kunt u bv. bij het reinigen van de oven gebruiken.



Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de oven op conventionele manier opgewarmd.



Verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Deze stand kunt u bv. bij het bijbakken van gebak langs onder gebruiken.



Verwarmingselement bovenaan aangeschakeld

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de oven enkel met het verwarmingselement bovenaan verwarmd. Deze stand kunt u bv. voor het bijbakken van gebak langs boven gebruiken.



Grill aangeschakeld

Door de draaiknop op deze stand in te stellen, worden de gerechten op het rooster gebakken.

Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een geel en een rood. Het gele controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het rode controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het rode lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het gele controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand “Verlichting van de oven” plaatst.

BEDIENING

Gebruik van de grill*

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur)
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.
- de deur van de oven sluiten.

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 210°C, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190°C.

Opgelet!

Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

**Bepaalde modellen*

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak



















- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Oven met natuurlijke convectie (conventionele oven)

Soort gebak gerecht	Functies van de oven 	Temperatuur °C	Niveau (4) 1	Tijd* [min.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

* Kleine gebakjes

Belangrijk!

De parameters in tabellen geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de stand “●”/“0” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

De kookplaten

Vuil van bij voorbeeld verbrande restjes van gerechten moet van de kookplaat worden verwijderd met een zachte doek of sponsje (het zwarte oppervlak van de kookplaten mag met niets worden gewassen of geschuurd). De decoratieve vernikkelde ringen moeten worden gewassen met een afwasmiddel of een zacht schuurmiddel. Het oppervlak van de kookplaten moet af en toe worden ingewreven met vaselineolie (van naaimachines) of met siliconenolie. Hiertoe mogen absoluut geen dierlijke of plantaardige vetstoffen, zoals boter, smout, olie enz., worden gebruikt.

De geëmailleerde werkplaat moet worden gereinigd met warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Indien de werkplaat erg vervuild is, kan het vuil verwijderd worden met een zacht schuurmiddel.

Oven

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

●Stoomreiniging – Steam Clean:*

- giet 0,25l water (1 glas) in een kommetje dat u op het eerste niveau van onder in de oven plaatst,
- sluit de deur van de oven,
- stel de temperatuurknop in op stand 50°C, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan,
- warm de ovenkamer ongeveer 30 minuten op,
- open de deur van de oven, reinig de binnenkant van de oven met een doek of sponsje en was de oven daarna uit met warm water met afwasmiddel.
- Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

Opgelet!

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

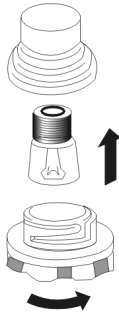
*Bepaalde modellen

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Vervanging van het verlichtingslampje van de oven

Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

- Stel alle draaiknoppen in op stand “●”/“0” en schakel de voeding uit,
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog,
- Draai het verlichtingslampje uit en vervang het indien nodig door een nieuw lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300°C), met volgende parameters:
 - spanning 230 V
 - vermogen 25 W
 - schroefdraad E14



Lampje van de oven

- Draai het lampje in en zorg ervoor dat het goed in de keramische fitting zit,
- Draai het omhulsel van het lampje in.

Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bedienings-elementen en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één maal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

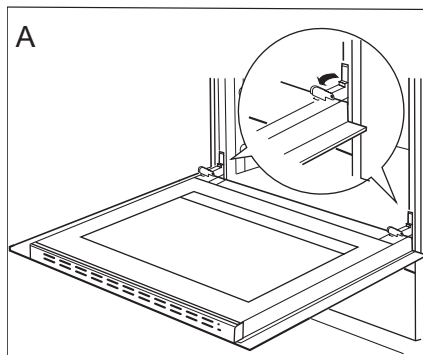
Opgelet!

Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Wegnemen van de deur

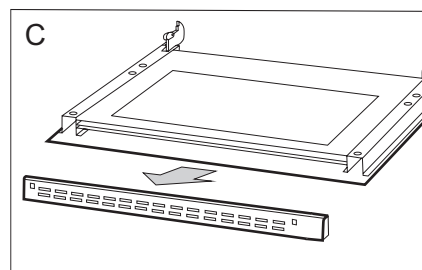
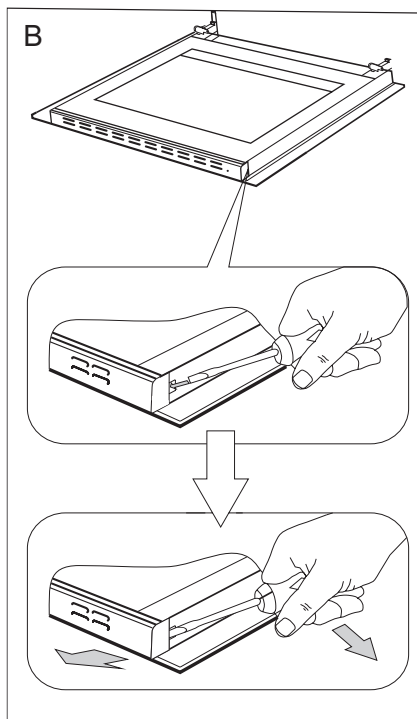
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.



Wegnemen van de deur

Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig. B, C)



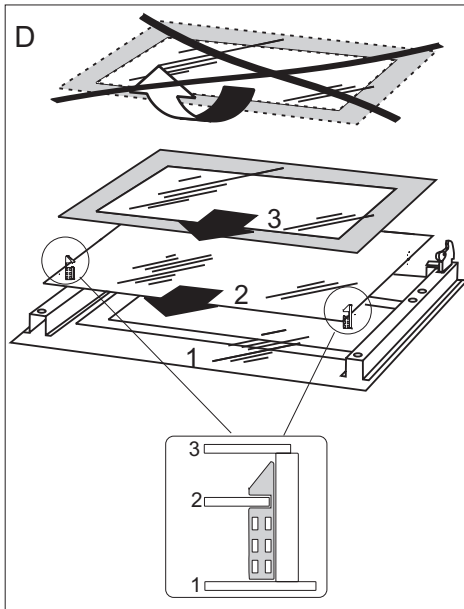
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Fig. D, D1.

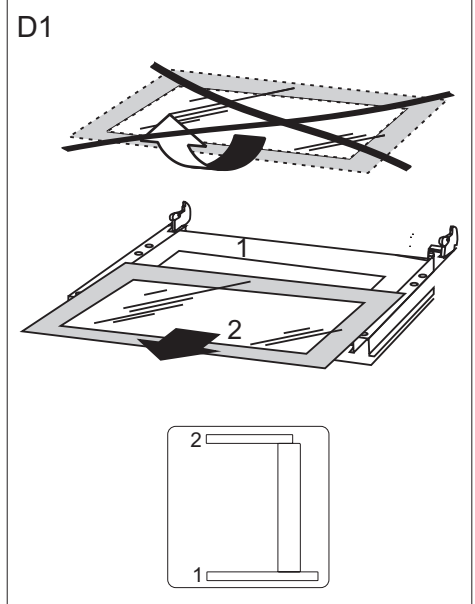
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.

Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.



*Verwijderen van de binnenruit.
3 binnenruit.*



*Verwijderen van de binnenruit.
2 binnenruit.*

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. de elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2. de verlichting van de oven werkt niet	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230/400V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 7,5 kW
Afmetingen van het fornuis	85/50/60 cm

Voldoet aan de vereisten van de Europese voorschriften normen EN 60335-1, EN 60335-2-6

GARANTIE

Garantie

Bediening in het kader van de garantie volgens de garantiekaart

-De producent is niet verantwoordelijk voor beschadigingen die ontstaan zijn als gevolg van slechte behandeling van het product.

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,*
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,*
- *Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,*

*en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*
