



KA-62V19IM0-EU

Cooking

IT Istruzioni per l'uso

FR Guide D'utilisatio

EN User Manual

DE Bedienungsanleitung

SHARP

Be Original.



GB-Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

DE-Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

FR-Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

ES-Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

PT-Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

NL-Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμόσιμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

BG-Декларация за съответствие

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

CZ-Prohlášení o shodě

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

SK-Vyhlasenie o zhode

Vyhlasujeme, že naše produkty spĺňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

EE-Vastavusdeklaratsioon

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

SV-Försäkran om överensstämmelse

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

FI-Yhteensopivuuslauseke

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivin, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

HR-Izjava o skladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u

spomenutim standardima.

SR-Izjava o usklađenosti

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

DA-Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

NO-Samsvarserklæring

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

UK-Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

МК-Декларација за усогласеност

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

RO-Declarație de conformitate

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

HU-Megfelelősségi nyilatkozat

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a

referencia tartalmaknál.

SL-Izjava o skladnosti

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

AL-Deklarata e konformitetit

Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

LT-Atitikties deklaracija

Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

LV-Atbilstības deklarācija

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas pieminētajos standartos.

PL-Deklaracja zgodności

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.



GB: The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city offices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DE: Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt verwertet wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch die ungeeignete Beseitigung dieses Produkts entstehen könnten. Weitere Informationen über die Verwertung dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

FR: Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas

être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

ES: Este símbolo en el producto o su empaque indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. Por el contrario, debe llevarse al punto de recogida responsable del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de los seres humanos que, de lo contrario, podrían producirse debido a la manipulación incorrecta de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el comercio en el que haya adquirido el producto.

PT: Este símbolo no produto ou embalagem significa que o produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue num ponto de recolha aplicável para reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir que este produto é eliminado de forma correta estará a ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderão ser provocadas pela incorreta gestão

de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte as suas autoridades locais, centro de reciclagem ou a loja onde comprou o produto.

NL: Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het te worden ingeleverd bij het van toepassing zijnde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u opvragen bij uw gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel, waar u het product hebt gekocht.

IT: Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto potrebbe non essere trattato come rifiuti domestici. Al contrario saranno trasmessi al punto di raccolta adeguato per il riciclo delle componenti elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento del prodotto, si eviteranno potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento non corretto del prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

GR: Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να

παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

BG: Символът върху продукта или неговата опаковка означава, че той не трябва да бъде третиран като битов отпадък. Вместо това, трябва да бъде занесен в някой от центровете за рециклиране на електронна техника. Чрез правилното извеждане от експлоатация на този продукт, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при неправилното му изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се свържете с местните органи на управление, център за рециклиране или магазина, откъдето сте го закупили.

CZ: Symbol na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrického a elektronického vybavení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví,

kerý by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.

SK: Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo obchod, v ktorom ste zakúpili výrobok.

EE: See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda ümbertöötlemiseks üle asjakohasesse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tagades toote korraliku utiliseerimise, aitate vältida negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida tootejäätmete vale käitlemine muidu kaasa võiks tuua. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, prügiäetevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.

SV: Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället skall den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt

kasseras korrekt, hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kunde orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, återvinningscenter eller butiken där du har köpt produkten.

FI: Tämä symboli tuotteessa tai sen pakauksessa merkitsee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Laite on sen sijaan toimitettava elektronisille ja sähkölaitteille soveltuvaan keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Varmistamalla tämän tuotteen asianmukaisen hävitystavan autat suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä mahdollisilta haittavaikutuksilta joita saattaisi ilmetä tämän tuotteen asiattomasta hävittämisestä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit tuotteen.

HR: Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da proizvod ne smijete baciti zajedno s kućnim otpadom. Umjesto toga, odnesite ga na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravanjem ispravnog odlaganja ovog proizvoda, spriječit ćete potencijalne negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji će izaći na vidjelo nakon neprikladnog odlaganja ovog proizvoda. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj službi, reciklažnom centru ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

SR: Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznačava da ovaj proizvod možda neće biti tretiran kao otpad iz domaćinstva. Umjesto toga će se predati primenljivoj tački

za preuzimanje zarad recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoći ćete da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirate vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

DA: Dette symbol på produktet eller emballagen betyder, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet indleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helbred, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Hvis du ønsker mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale myndighed, genbrugsplads, eller den butik, hvor du købte produktet.

NO: Dette symbolet på produktet eller pakken innebærer at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til en gjenvinningstasjon for elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kunne ha inntruffet grunnet feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken der du kjøpte produktet.

UK: Цей символ, нанесений на виріб або його упаковку, означає, що виріб не можна викидати разом із побутовим сміттям. Натомість його слід передати на відповідний пункт збору електричного та електронного обладнання, що підлягає повторній переробці. Подбавши про належну ліквідацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неправильного поводження з цим виробом. Для одержання більш докладної інформації про повторну переробку цього виробу звертайтеся у місцеві органи влади, центр повторної переробки чи в магазин, у якому було придбано виріб.

MK: Simbolot na proizvodot ili na negovoto paкување покажува дека овој производ не смее да се третира како отпад од домаќинствата. Наместо тоа, ќе биде предаден на соодветната станица за отпад за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно фрлање на овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да настанат од неправилно ракување со отпадот на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, сервисот за фрлање на отпад од домаќинствата или продавницата во која сте го купиле производот.

RO: Acest simbol aplicat pe produs sau ambalaj indică faptul că produsul nu ar trebui considerat deșeu casnic. În schimb, acesta trebuie

predat centrelor de colectare adecvate de reciclare a echipamentelor electrice și electronice. Asigurând eliminarea corectă a acestui produs, ajutați la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care pot fi cauzate tratarea inadecvată a deșeurilor rezultate din acest produs. Pentru informații detaliate, cu privire la reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, centrele de reciclare sau magazinul.

HU: Ez a jelölés a terméken vagy a csomagolásán azt jelenti, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól külön kell kezelni. Az elhasznált készüléket az elektromos és elektronikai berendezések begyűjtőhelyére kell szállítani. Azzal, hogy gondoskodik a termék megfelelő hulladék elhelyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket, amelyek egyébként a termék helytelen hulladékkezelése esetén előfordulhatnának. A termék újrahasznosításával kapcsolatos bővebb információért, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, hulladékkezelő szolgáltatókkal, vagy az üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.

SL: Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjскими odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzročijo neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili izdelek.

AL: Simboli mbi produkt ose mbi paketimin e tij tregon se ky produkt nuk mund të trajtohet si mbeturinë shtëpiake. Në vend të kësaj ai do të dorëzohet pranë pikës përkatëse të grumbullimit për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Duke u siguruar që ky produkt të hidhet siç duhet, ju do të ndihmojë në parandalimin e pasojave negative të mundshme për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, e cila mund të ndryshe të shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve të këtij produkti. Për informacion më të detajuar mbi riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrrën tuaj lokale të qytetit, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

LT: Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitine mis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsisaugoti nuo neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias priešingu atveju sukeltų netinkamas šio gaminio utilizavimas. Norėdami gauti išsamesnę informaciją apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į miesto valdžios instituciją, vietinę buitinių atliekų tvarkymo tarnybą ar parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

LV: Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā to var nodot piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā. Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtni vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareizi šī izstrādājuma atkritumu apsaimniekošana.

Lai saņemtu papildinformāciju par izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo pārvaldi, pārstrādes centru vai tirdzniecības vietu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

PL: Ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu

urządzenia elektryczne i elektroniczne do recyklingu. Pilnując odpowiedniego usunięcia produktu, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby

zostać spowodowane niewłaściwym usunięciem zużytego produktu. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu opisywanego produktu można uzyskać od władz lokalnych, służby zbiórki odpadów z gospodarstw domowych lub u sprzedawcy urządzenia.

Gentile cliente,

Il nostro obiettivo è offrirti prodotti di alta qualità che superano le tue aspettative. La tua apparecchiatura è prodotta in impianti moderni ed è collaudata con attenzione. Questo manuale è stato preparato per aiutarti a usare la tua apparecchiatura, che è stata fabbricata usando la più recente tecnologia con sicurezza e la massima efficienza. Prima di usare l'apparecchiatura, leggi con attenzione questa guida che include informazioni di base per una installazione, manutenzione e uso sicuri. Contatta il centro di assistenza clienti autorizzato più vicino per l'installazione del tuo prodotto.

Contenuti

Presentazione e dimensioni del prodotto

Avvertenze

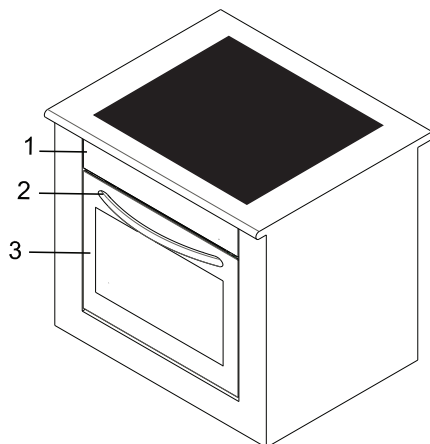
Preparazione per l'installazione e l'uso

Uso del forno

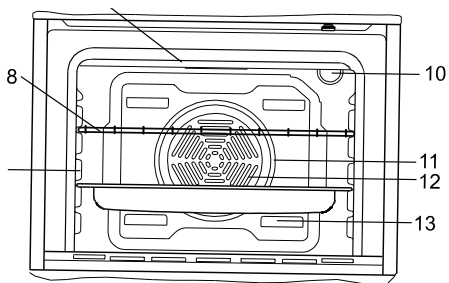
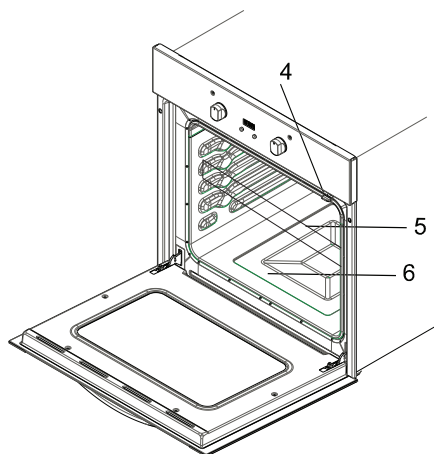
Pulizia e manutenzione del prodotto

Assistenza e trasporto

PRESENTAZIONE E DIMENSIONI DEL PRODOTTO



Forno con piastra incorporata

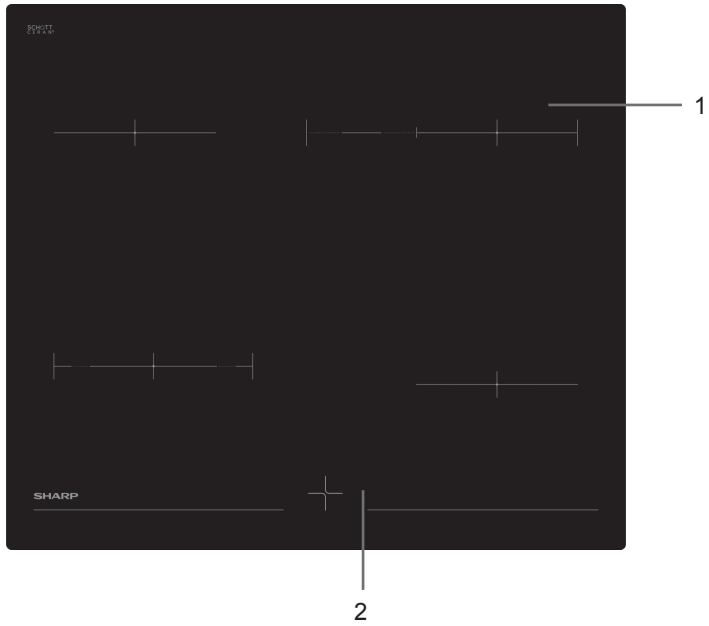


ELENCO DEI COMPONENTI

- 1- Pannello di controllo
- 2- Maniglia
- 3- Porta forno
- 4- Blocco bambini
- 5- Vassoio
- 6- Elemento riscaldante inferiore (dietro la piastra)

- 7- Elemento riscaldante superiore (dietro la piastra)
- 8- Griglia
- 9- Rastrelliera
- 10- Illuminazione forno
- 11- Riscaldamento tubo (dietro la piastra)
- 12- Ventola (dietro la piastra)
- 13- Portelli per lo scarico dell'aria

PIASTRA IN VETROCERAMICA



- 1. Riscaldatore in vetroceramica
- 2 Superficie in vetroceramica

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI CON ATTENZIONE E NELLA LORO INTERESSA PRIMA DI UTILIZZARE LA PROPRIA APPARECCHIATURA, E CONSERVARLE IN UN LUOGO ADATTO PER EVENTUALI RIFERIMENTI.

IL PRESENTE MANUALE È STATO REALIZZATO PER PIÙ MODELLI.

LA PROPRIA APPLICAZIONE POTREBBE NON ESSERE DOTATA DI ALCUNE DELLE FUNZIONALITÀ ILLUSTRATE NEL PRESENTE MANUALE. PRESTARE ATTENZIONE ALLE ESPRESSIONI DOTATE DI ILLUSTRAZIONI DURANTE LA LETTURA DEL MANUALE.

Avvertenze generali sulla sicurezza

La presente apparecchiatura può essere usata da bambini dagli otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze nel caso in cui siano state assegnate a supervisori o abbiano ottenuto istruzioni in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e comprendano i pericoli coinvolti. L'apparec-

chiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti a bambini in assenza di supervisione.

AVVERTENZE: L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. I bambini di età inferiore agli otto anni devono essere tenuti a distanza se non in presenza di sorveglianza continua.

AVVERTENZE: la cottura sulla piastra con grasso od olio è pericolosa e può provocare incendi. **NON** provare in alcun caso a spegnere gli incendi con l'acqua, ma spegnere l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta d'amianto.

AVVERTENZE: Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

AVVERTENZE: Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.

Per le piastre dotate di coperchio, rimuovere eventuali versamenti dal coperchio prima dell'apertura. Inoltre consentire il raffreddamento della superficie della piastra prima di chiudere il coperchio.

L'apparecchiatura non è progettata per essere operata tramite timer esterni o sistemi di controllo a distanza separati.

Durante l'uso, l'apparecchiatura diventa incandescente. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti all'interno del forno.

Durante l'uso, le maniglie tenute per bre-

vi periodi nel normale uso possono diventare incandescenti.

Non usare detergenti abrasivi o graffiatori in metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno o le altre superfici perché potrebbero graffiare la superficie, provocando la rottura del vetro o danni alla superficie.

Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE: Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampada per evitare eventuali scosse elettriche.

• **ATTENZIONE:** le parti accessibili potrebbero essere incandescenti durante la cottura o l'uso della griglia. Tenere lontani i bambini.

Per i piani di cottura a induzione, non collo-

care oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie della piastra, perché possono diventare bollenti.

Per i piani di cottura a induzione, dopo l'uso, disattivare l'elemento del piano usando i relativi comandi e non fare affidamento sul rilevatore.

La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.

La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura.

Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. I requisiti per questa apparecchiatura sono indicati sull'etichetta.

• **ATTENZIONE:** Questa apparecchiatura è progettata esclusivamente per la cottura degli alimenti e per l'uso domestico interno e non deve essere usata per altri scopi o in altre apparecchiature, come per usi non domestici o in ambienti commerciali o per il riscaldamento degli ambienti. Non provare a sollevare o spostare l'apparecchiatura tirando la maniglia dello sportello.

Tutte le possibili misure di sicurezza

sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si pieghi durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.

Quando lo sportello del forno è aperto, non permettere ai bambini di salire o sedere sopra di esso.

Avvertenze sull'installazione:

Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.

L'apparecchiatura deve essere installata e operata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.

Durante il disimballaggio dell'apparecchiatura, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente il servizio di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa...ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.

Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, ecc.

I materiali che circondano l'apparecchiatura (cabina) devono essere in grado di resistere a temperatura di almeno 100°C.

Durante l'uso

Quando il forno viene azionato per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi di riscaldamento emetteranno odore.

Per questa ragione, prima di usare il forno, azionare alla massima temperatura per 45 minuti. Nello stesso tempo è necessario ventilare adeguatamente l'ambiente in cui il prodotto è installato.

Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si riscaldano. Quando si apre lo sportello del forno, allontanarsi per evitare la corrente di aria incandescente dal forno. Potrebbe causare ustioni.

Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.

Usare sempre guanti da forno per rimuovere e spostare gli alimenti nel forno.

Non allontanarsi del fornello durante la cottura con oli liquidi o solidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non versare acqua sulle fiamme causate dell'olio. Coprire la casseruola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.

Posizionare le pentole al centro della zona di cottura, e ruotare le maniglie in una posizione sicura così che non possano essere afferrate.

Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, staccare la spina. Tenere disattivato l'interruttore di controllo principale. Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, chiudere la valvola del gas.

Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.

Il vassoio si inclina quando viene estratto. Fare attenzione a non versare liquidi bollenti.

Quando lo sportello o il cassetto del forno è aperto, non lasciare niente sopra di esso. L'applicazione potrebbe sbilanciarsi o il coperchio rompersi.

Non collocare oggetti pesanti o prodotti infiammabili o incendiabili (nylon, borse di plastica, carta, panni...ecc.) nel cassetto. Questo include stoviglie con accessori di plastica (p.es. maniglie).

Non appendere tovaglie, panni o indumenti all'apparecchiatura o alle relative maniglie.

Durante la pulizia e la manutenzione Spegnere sempre l'apparecchiatura prima di operazioni come la pulizia o la manutenzione.

Ciò può essere fatto dopo avere staccato l'apparecchiatura o spegno gli interruttori principali.

Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.

PER MANTENERE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA, RACCOMANDIAMO DI USARE SEMPRE PARTI ORIGINALI O CHIAMARE I NOSTRI AGENTI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.

PREPARAZIONE PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

Prodotto con le parti e i materiali della migliore qualità, questo forno moderno, funzionale e pratico soddisferà tutti i tuoi bisogni. Assicurarsi di leggere il manuale per ottenere risultati ottimali ed evitare eventuali problemi in futuro. Le informazioni seguenti contengono regole necessarie alle corrette operazioni di posizionamento e manutenzione. Dovrebbero essere lette soprattutto dai tecnici che posizionano l'apparecchiatura.

CONTATTA IL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO PER L'INSTALLAZIONE DEL TUO FORNO!

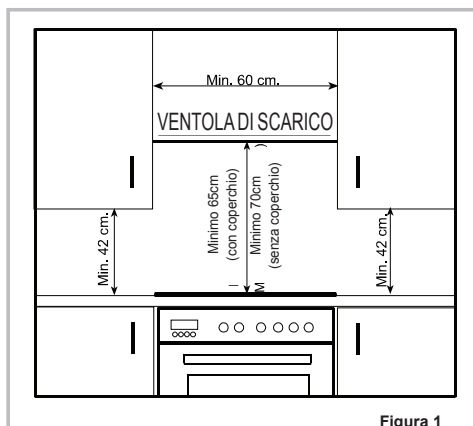
SCEGLIERE UNA POSIZIONE PER IL FORNO

Esistono diversi elementi a cui fare attenzione quando si sceglie un posto per il proprio forno.

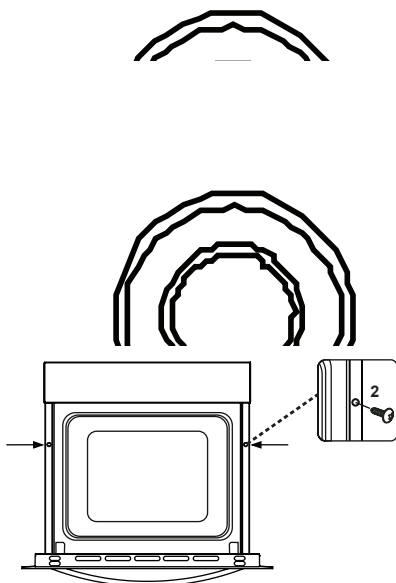
Assicurarsi di considerare le nostre raccomandazioni seguenti per evitare eventuali problemi e situazioni pericolose che potrebbero verificarsi in seguito! Quando si sceglie un posto per il forno, fare attenzione a che non siano presenti materiali infiammabili o combustibili nelle vicinanze, come tende, olio, panni, ecc., che potrebbero rapidamente incendiarsi.

I mobili intorno al forno devono essere realizzati in materiali resistenti a più di 50°C.

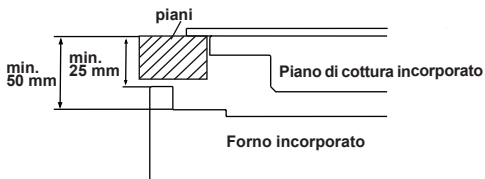
Le modifiche richieste dal cabinato su parete e dal tubo di aspirazione sopra il prodotto combinato incorporato e le altezze minime della tavola per il forno sono indicate nella figura 1. Di conseguenza, il tubo di aspirazione deve essere a un'altezza minima di 65 cm dalla tavola. Se non è presente un tubo di aspirazione, l'altezza non deve essere inferiore a 70 cm.



ISTRUZIONI DEL FORNO INCORPORATO



Inserire il forno nella cabina spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire due viti nei fori ubicati sopra il telaio del forno. Quando il telaio del prodotto tocca la superficie in legno del cabinato, serrare le viti.



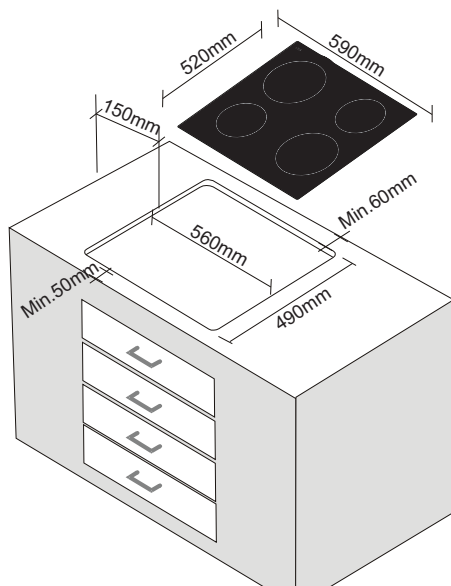
Se il forno è installato sotto un piano di cottura, la distanza tra il piano e il pannello superiore del forno deve essere almeno di 50 mm e la distanza tra il piano e la parte superiore del pannello di controllo deve essere almeno di 25 mm.

Le dimensioni e il materiale del cabinato in cui il forno sarà installato devono essere corrette e resistenti agli aumenti di temperatura. In una installazione corretta, i contatti con le parti isolate o elettriche devono essere evitati. Le parti isolanti devono essere installate in modo tale da garantire che non possano essere rimosse usando degli strumenti. Si sconsiglia l'installazione dell'apparecchiatura in vicinanza di un frigorifero o in un cassone frigorifero. Altrimenti le prestazioni delle apparecchiature indicate saranno influenzate negativamente dal calore emanato. Dopo la rimozione del forno dall'imballaggio, assicurarsi che il forno non sia danneggiato. In caso si sospetti la presenza di difetti nell'apparecchiatura, non usarla e contattare immediatamente il servizio autorizzato.

POSIZIONAMENTO DEL FORNELLO INCORPORATO

Per prevenire la perdita di liquidi dalla piastra, con il forno è fornito uno speciale stucco sigillante. Applicare lo stucco intorno allo spazio del fornello della cucina, della misura indicata nella figura 2. Estendere lo stucco in cinque pezzi applicandolo intorno al fornello. Collocare la piastra su di esso, con i pulsanti di controllo sul lato destro. Assicurarsi che aderisca alle pinze come nella Figura 3. Dopo avere collocato la piastra a posto, rimuovere lo stucco in eccesso intorno ai lati usando una spatola (Figura 3).

Nel caso in cui lo spessore del piano della cucina sia inferiore a 40 mm, usare la pinza come indicato nella Figura 3. Collocare le piastre direttamente sullo spazio di apertura (Figura 5a-5b)



- Un cablaggio non correttamente eseguito potrebbe danneggiare l'apparecchiatura. Tali danni non saranno coperti dalla garanzia.
- L'apparecchiatura è progettata per connettersi a 220-240V~. Se la presa elettrica è diversa da quanto indicato, contattare immediatamente l'assistenza autorizzata.

L'azienda produttrice dichiara che non si assume responsabilità in caso di danni o perdite causate dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza! Le istruzioni seguenti devono essere osservate durante il cablaggio:

il cavo di messa a terra deve essere connesso tramite la vite con il segno di messa a terra. La connessione del cavo di alimentazione deve essere come indicato nella figura 6. Se non sono presenti prese per la messa a terra conformi

ai regolamenti nell'ambiente dell'installazione, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato.

La presa della messa a terra deve essere vicina all'apparecchiatura. Non usare in nessun caso una prolunga.

Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con la superficie incandescente del prodotto.

In caso di danni al cavo di alimentazione, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato. Il cavo deve essere sostituito dal servizio di assistenza autorizzato.

Il cablaggio dell'apparecchiatura deve essere eseguito dal servizio di assistenza autorizzato. Usare un cavo di alimentazione modello H05VV-F.

Un cablaggio non correttamente eseguito potrebbe danneggiare l'apparecchiatura. Tali danni non saranno coperti dalla garanzia.

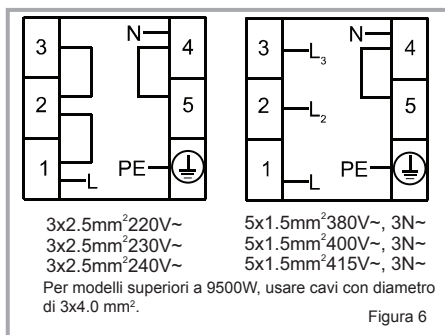
L'apparecchiatura è progettata per connettersi a 220-240V. Se l'elettricità è diversa dal valore indicato, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato.

L'azienda produttrice dichiara di non assumersi responsabilità in caso di danni o perdite causate dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza!

CABLAGGIO E SICUREZZA DEL FORNO COMBINATO INCORPORATO

Il cablaggio dell'apparecchiatura deve essere eseguito dal servizio di assistenza autorizzato. L'apparecchiatura è progettata per connettersi a 220-240V~ e 380-415V 3N ~. Se la presa elettrica è diversa da quanto indicato, contattare immediatamente l'assistenza autorizza-

ta. La connessione dell'apparecchiatura deve essere come indicato nella figura 6. L'apparecchiatura è progettata per l'uso con una spina per la connessione fissa alla presa elettrica. È necessario installare un disconnettore multipolare all'interno del circuito di alimentazione con un'apertura di contatto di almeno 3mm (classificato 40A, modello a ritardo di funzione).



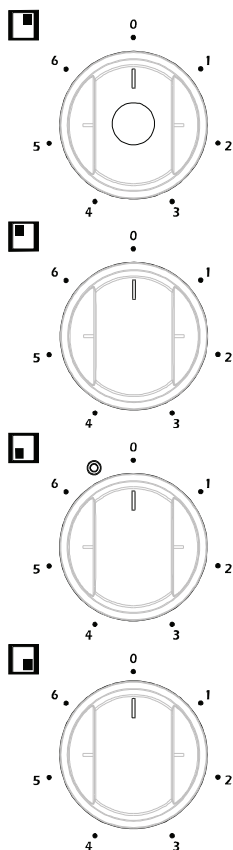
USO DEL FORNO

PANNELLO DI CONTROLLO PER LA PIASTRA IN VETROCERAMICA

Manopole di impostazione del calore per fornelli in vetroceramica

Manopole di impostazione del calore per fornelli in vetroceramica

L'apparecchiatura è controllata usando le manopole e il calore conservato viene confermato dalla spia dell'indicatore del calore residuo sulla superficie in vetroceramica



Il fornello controllato dalla manopola è progettato per funzionare su sei livelli di calore:

1 Posizione per mantenimento di calore

2-3 Posizioni per cottura lenta

4-5-6 Posizioni per cottura, arrosto e bollitura

I riscaldatori duali e ovali hanno due zone di riscaldamento. Per attivare la zona esterna per il riscaldatore duale/ovale, girare la manopola in posizione una volta. In questo modo le due zone esterne si accendono.

Per disattivare la zona esterna di un riscaldatore duale/ovale, girare la manopola in posizione 0 una volta. In questo modo le due zone 0 esterne si spengono.

Funzioni calore residue

Dopo tutti i processi di cottura il vetro in vetroceramica contiene del calore detto calore residuo. Il controllo può calcolare approssimativamente il calore del vetro nel caso peggiore. Se la temperatura calcolata è superiore a + 60 ° C, ciò viene indicato nella spia dell'indicatore di calore residuo relativa. Lo schermo del calore residuo viene mostrato fino a che la temperatura del riscaldatore è > + 60°C.

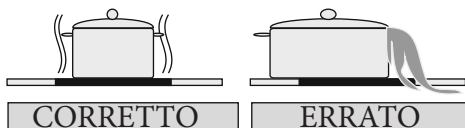
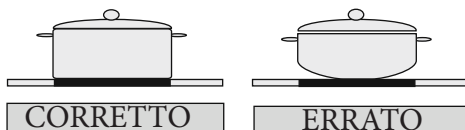
Dopo avere riapplicato la tensione di alimentazione al controllo della piastra dopo una interruzione della tensione di

alimentazione, che fa sì che lo schermo del calore residuo lampeggi, se il riscaldatore corrispondente ha un calore residuo superiore a + 60°C prima che l'interruzione di corrente si è verificata. Lo schermo lampeggia sino a che il tempo del calore residuo massimo è scaduto o il riscaldatore viene selezionato e attivato.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Stoviglie

- Usare stoviglie spesse, piatte, a fondo liscio e dello stesso diametro dell'elemento. Ciò consente di ridurre i tempi di cottura.
- Stoviglie in acciaio, acciaio smaltato, ghisa e acciaio inox (se indicato chiaramente dal produttore) daranno i risultati migliori.
- Stoviglie in acciaio smaltato o alluminio o con fondo in rame possono lasciare residui metallici sul piano di cottura. Tali residui potranno essere rimossi solo con molte difficoltà. Pulire il piano di cottura dopo ogni uso.
- Le stoviglie sono adatte all'induzione se un magnete resta attaccato sul loro fondo.
- Le stoviglie devono essere collocate centralmente sulla zona di cottura. Se non vengono collocate correttamente ciò viene indicato sullo schermo.
- Alcune pentole potrebbero emettere diversi suoni; ciò avviene a causa del loro design e non ha effetto sulle prestazioni o la sicurezza del piano di cottura.



Risparmio energetico:

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente al fondo delle stoviglie, entro un certo limite. A ogni modo la parte magnetica del fondo delle stoviglie deve avere un diametro minimo a seconda della dimensione della zona di cottura.
- Collocare le stoviglie sulla zona di cottura prima che si accenda. Se si accende prima di collocare le stoviglie, la zona di cottura non funzionerà e viene visualizzato lo schermo di controllo.
- Usare un coperchio per ridurre il tempo di cottura.
- Quando il liquido bolle, ridurre la temperatura.
- Usare la quantità minima d'acqua o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Selezionare la temperatura adeguata per le applicazioni di cottura usate.

Esempi di applicazioni di cottura

Le informazioni contenute nella tabella seguente servono solo da indicazione.

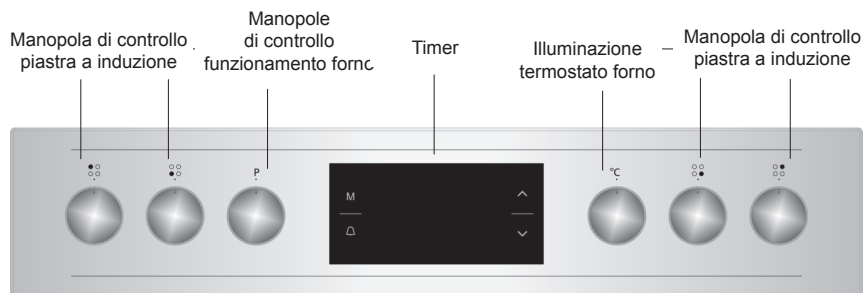
Impostazioni	Uso per
0	Elemento spento
1-3	Avvertimento silenzioso
4-5	Inizia a bollire, avvertimento lento
6-7	Riscaldamento e bollitura rapida
8	Bollitura, rosolatura e scottatura
9	Calore massimo
P	Funzione boost

Suggerimenti per la pulizia

- Non usare cuscinetti abrasivi, detersivi corrosivi, detersivi spray od oggetti affilati per pulire le superfici del piano di cottura.
- Per rimuovere gli alimenti bruciati, bagnare con un panno umido e un detersivo.
- Usare un raschiatore per rimuovere gli alimenti o i residui. Gli alimenti appiccicosi devono essere puliti immediatamente una volta versati, prima che il vetro si raffreddi.
- Fare attenzione a non grattare l'adesivo in silicone collocato sui bordi del vetro durante l'uso del raschiatore.
- Il raschiatore è dotato di una lama quindi è necessario tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Usare uno speciale detersivo per piani in ceramica quando il piano è ancora caldo. Sciacquare e asciugare usando un panno o una tovaglia pulita.

PANNELLO DI CONTROLLO

Forno incorporato



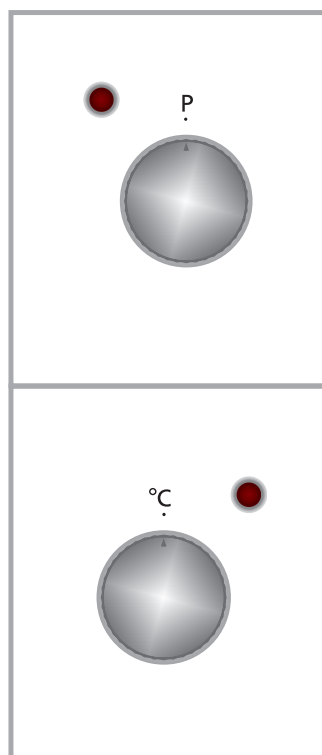
USO DEL FORNO DELL'APPARECCHIATURA

Manopola di controllo delle funzioni del forno

Per selezionare la funzione di cottura desiderata, ruotare la manopola al simbolo relativo, i dettagli delle funzioni del forno sono indicate nella sezione successiva.

Manopole di controllo funzionamento forno

Per selezionare la funzione di cottura desiderata, ruotare la manopola al simbolo relativo, i dettagli delle funzioni del forno sono indicate nella sezione successiva.



Funzioni forno

* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello.



Illuminazione forno:

Si illumina solo la luce del forno e resta accesa durante la cottura.



Funzione Defrost:

Le spie di avviso del forno si accendono, la ventola inizia a funzionare.

Per usare la funzione di sbrinamento, prendere gli alimenti congelati e collocarli nel forno su uno scaffale posto nel terzo alloggiamento partendo dalla parte inferiore. Si raccomanda di collocare un vassoio da forno sotto gli alimenti da sbrinare, per raccogliere l'acqua accumulata a causa del ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non cuocerà né preparerà al forno il tuo cibo, serve solo a sbrinarlo.



Funzione ventola:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore iniziano a funzionare.

Questa funzione è ottima per ottenere risultati nella cottura di dolci. La cottura viene effettuata dall'elemento riscaldante inferiore e superiore all'interno del forno e dalla ventola che fornisce la circolazione dell'aria, dando un leggero effetto griglia al cibo. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti.



Funzione di cottura statica:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore iniziano a funzionare. La funzione di cottura statica emette calore, assicurando anche la cottura degli alimenti collocati sugli scaffali superiori e inferiori. È l'ideale per cucinare dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si raccomanda di preriscaldare il forno per 10 minuti e di cuocere usando una sola mensola alla volta con questa funzione.



Funzione griglia:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare. Questa funzione è usata per la grigliatura e la tostatura degli alimenti. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti. Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



Funzione griglia rapida:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a funzionare. La funzione è usata per la grigliatura rapida e per coprire un'area superficiale maggiore, come nella grigliatura di carni. Usare gli scaffali superiori del forno.

Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti. Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



Funzione griglia doppia e ventola:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a funzionare.

La funzione è usata per grigliare rapidamente alimenti spessi e per coprire una superficie maggiore. Sia gli elementi riscaldanti superiori che la griglia vengono alimentati insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme.

Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti.

Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



Funzione pizza:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'anello e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore vengono azionati.

La ventola e la funzione riscaldante inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo.

Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti.

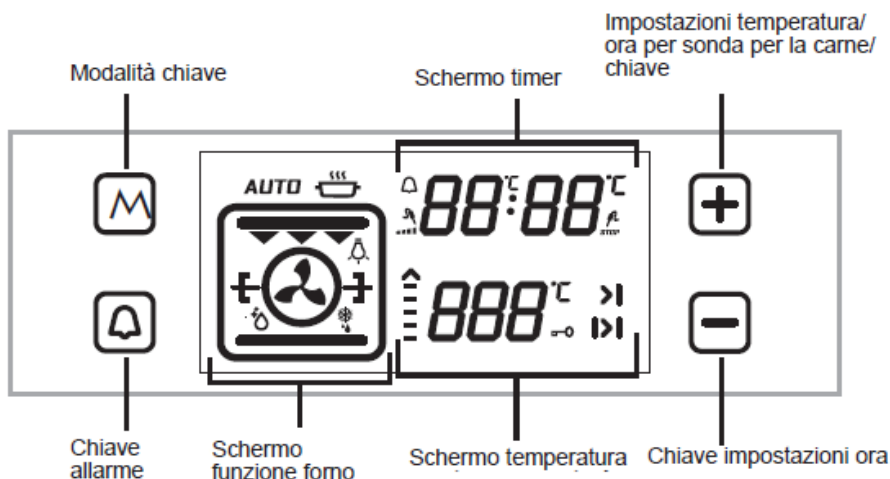


Funzione tubo

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e un elemento riscaldante inferiore iniziano a funzionare.

La funzione turbo disperde in modo uniforme il calore nel forno. Tutti gli alimenti sullo scaffale saranno cotti in modo uniforme. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

4.2. A VISIO ÉRINTÉSVEZÉRELT SZABÁLYOZÓ HASZNÁLATA



A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA:

Az óra beállítása:

A beépített sütő beszerelésekor állítsa be az órát az alábbiak szerint.

A sütő beszerelésekor a "0.00" szimbólum kezd villogni a kijelzőn. Nyomja meg az "M" gombot vagy a "-" és "+" gombokat az óra beállításához. ":" jel villogni kezd a kijelzőn. Állítsa be a "-" és a "+" gombokkal. Ha az Automatikus sütési mód ki van kapcsolva, az óra beállításához nyomja meg a "-" és "+" gombokat egyszerre. Állítsa be a "-" és a "+" gombokkal.

A sütő funkció használatához be kell állítania a pontos időt.

A perc időzítő beállítása:

Érintse meg a " " jelet mutató gombot. A " " jel villogni kezd a kijelzőn. "0.00" jelet mutat az óra kijelzője. Állítsa be a kívánt időtartamot a riasztáshoz az időzítő + és - gombjaival, miközben villog a szimbólum. A beállítást követő kis időn belül a szimbólum elkezd folyamatosan világítani. Ha a szimbólum elkezdett folyamatosan világítani, a figyelmeztető hangjelzés időzítése megtörtént. A beállított időben az időzítő figyelmeztető hangjelzést ad és a kijelzőn elkezd villogni a szimbólum. A készülék "-" vagy "+" gombjával kikapcsolhatja a hangjelzést, és a szimbólum eltűnik a kijelzőről.

A sütési időtartam beállítása:

Ezt a funkciót a kívánt időtartamú sütéshez használhatja. Helyezze a megsütni kívánt ételt a sütőbe. Állítsa a sütőt a kívánt sütési üzemmódra. A sütni kívánt ételtől függően állítsa be a sütő hőmérséklet szabályozóján a hőfokot. Nyomja le az "M" jelet míg az időtartam "|>|" jele megjelenik az időzítő kijelzőjén. **"AUTO"** felirat jelenik meg a kijelzőn. Állítsa be az elkészíteni kívánt étel sütésének időtartamát az időzítő + és - gombjaival, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. A beállítás elvégzése után kis idővel a kijelzőn az óra jelenik meg, és a sütési időtartam jele folyamatosan villogítani kezd a kijelzőn.

A beállított időtartam eltelte után az időzítő kikapcsolja a sütőt és figyelmeztető hangjelzést ad. Ezen kívül az **"AUTO"** felirat is villogni kezd a kijelzőn. A kezelőegység bármely gombjának megnyomására a hangjelzés elhallgat. Az **"AUTO"** felirat villogni kezd a kijelzőn. A "- " and " + " jelek egyszerre történő megnyomásával kiléphet az **"AUTO"** módból.

A sütés befejező időpontjának beállítása:

Ezzel a funkcióval egy meghatározott időtartamot követően kezdhet el sütni, a megadott időtartamig. Helyezze a megsütni kívánt ételt a sütőbe. Állítsa a sütőt a kívánt sütési üzemmódra. A sütni kívánt ételtől függően állítsa be a sütő hőmérséklet szabályozóján a hőfokot.

Nyomja le az "M" jelet míg az időtartam "|>|" jele megjelenik az időzítő kijelzőjén. **"AUTO"** jelenik meg a kijelzőn. Állítsa be az étel elkészültének sütési időtartamát a (+) és a (-) gombokkal, miközben az

időzítő ebben a pozícióban van. Majd érintse meg az "M" jelet amíg a ">|" jel meg nem jelenik. Az óra jele és a sütési idő villogni kezd. Állítsa be a sütni kívánt étel elkészültének tervezett időpontját a (+) és a (-) gombokkal, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. A beállítás elvégzése után kis idővel a kijelzőn az óra jelenik meg, és a sütési idő ">|" jele folyamatosan villogítani kezd a kijelzőn. A sütő működésbe lép a beállított befejezési időpontból visszaszámolt sütési időtartam időpontjában, és befejezi a sütést a beállított befejezési időpontban. Az időzítő hangjelzést ad és az **"AUTO"** villogni kezd a kijelzőn. Az időzítő bármelyik gombjának megnyomásával kikapcsolhatja a hangjelzést. Az **"AUTO"** felirat villog a kijelzőn. A "- " and " + " jelek egyszerre történő megnyomásával kiléphet az **"AUTO"** módból.

A digitális időzítő beállítása:

Nyomja meg a "- " jelet amíg hangjelzést nem hall. Az időzítő sípszószerű hangjelzést ad. A "- " jel minden egyes megnyomásakor háromféle különböző jelzőhang hallatszik. Ha nem nyom le további gombot, az időzítő a legutolsó jelzőhangot menti el.

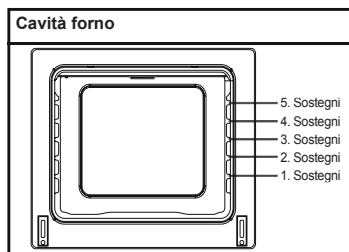
Billentyűzár aktiválása

A billentyűzár funkció használatával megelőzhetjük, hogy a készülék a kezelőegységen véletlenül megnyomott parancsot végrehajtsa. A billentyűzár bekapcsolásához nyomja le a "+" jelet amíg a billentyűzár jele megjelenik a kijelzőn. Nyomja meg a "+" jelet a billentyűzár feloldásához.

Accessori

Il prodotto è dotato di accessori. È anche possibile usare accessori acquistati da altre fonti, ma devono essere resistenti al calore e alle fiamme. È anche possibile usare piatti di vetro, stampi per torte e vassoi da forni adeguati per l'uso in forno.. Seguire le istruzioni del produttore quando si usano altri accessori. Nel caso di uso di piatti di piccole dimensioni, collocare il piatto nella griglia, così che si troverà completamente sulla parte centrale della griglia. Se gli alimenti da cuocere non coprono completamente il vassoio del forno, se gli alimenti sono presi dal congelatore o il vassoio è usato per la raccolta dei liquidi degli alimenti che scorrono durante la grigliatura, le modifiche della forma possono essere osservate nel vassoio. Ciò è dovuto alle alte temperatura che si verificano durante la cottura. Il vassoio ritorna alla sua vecchia forma quando si raffredda dopo la cottura. Si tratta di un normale evento fisico che si verifica durante il trasferimento del calore. Non collocare vassoi e piatti in vetro caldi in ambienti freddi subito dopo averli tolti dal forno per evitare di romperli. Non collocare su superfici fredde e umide. Collocare su un panno da cucina asciutto e attendere che si asciughi. Quando si usa la griglia del forno; raccomandiamo (quando appropriato) di usare la griglia fornita con il prodotto. Quando si usa la griglia; collocare un vassoio su una delle mensole per consentire la raccolta dell'olio. È possibile aggiungere acqua al vassoio per la pulizia. Come spiegato nei paragrafi corrispondenti, non tentare in alcun caso di usare la piastra a gas della griglia senza il coperchio di prote-

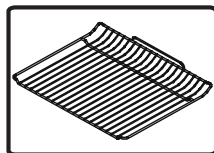
zione. Se il proprio forno a gas dispone di una piastra a gas con griglia, ma il coperchio per il calore è assente, o se è danneggiata e non può essere usata, richiedere una parte di ricambio dal centro di assistenza più vicino.



Accessori forno

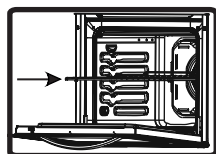
Gli accessori per il proprio forno potrebbero essere differenti a seconda del modello.

Griglia



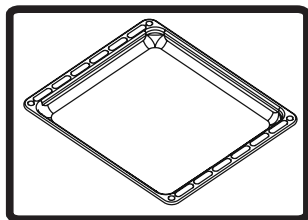
La griglia è usata per cuocere o per collocare stoviglie.

AVVISO- Collocare correttamente la griglia in uno dei supporti nella cavità del forno e spingerla verso dietro.



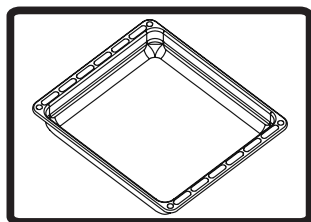
Vassoio

Il vassoio è usato per cuocere dolci come sformati, ecc. Per collocare correttamente il vassoio nella cavità, posizionarlo su uno dei sostegni e spingerla verso dietro.



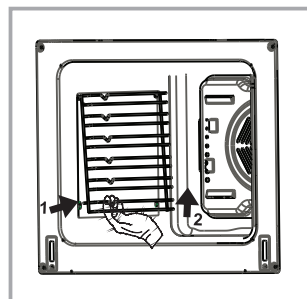
Vassoio profondo

Il vassoio profondo è usato per cuocere stufati. Per collocare correttamente il vassoio nella cavità, posizionarlo su uno dei sostegni e spingerla verso dietro.



Rimozione dei supporti della griglia

Estrarre la griglia come indicato. Dopo averla rilasciata dai fermi, sollevarla.



PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

PULIZIA

Prima di iniziare a pulire il forno, assicurarsi che i pulsanti di controllo siano disattivati e l'apparecchiatura sia fredda. Scollegare l'apparecchiatura.

Non usare materiali pulenti contenenti particelle che potrebbero graffiare le parti verniciate e smaltate del forno. Usare detergenti a crema o liquidi che non contengono particelle. Non usare creme caustiche, polveri abrasive, lana di ferro o strumenti rigidi perché potrebbero danneggiare le superfici. Nel caso in cui del liquido in eccesso venga versato sul forno e si incendi, potrebbe danneggiare lo smalto. Pulire immediatamente i liquidi versati. Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.

Pulizia l'interno del forno

Assicurarsi di staccare il forno prima di iniziare la pulizia. I migliori risultati si ottengono pulendo l'interno del forno mentre è ancora tiepido. Spazzolare il forno con un panno morbido e bagnato con acqua saponata dopo ogni uso. Quindi spazzolare nuovamente, questa volta con un panno bagnato, e quindi asciugare. Una pulizia completa usando detergenti in polvere e a secco. Per i prodotti con telai smaltati catalitici, le pareti posteriori e laterali del telaio interno non richiedono pulizia. A ogni modo; a seconda dell'uso, si raccomanda di sostituirli dopo un certo periodo di tempo.

MANUTENZIONE

Sostituzione della lampadina del forno

La sostituzione della lampadina del forno deve essere eseguita dal un tecnico autorizzato. La classificazione della lampadina deve essere di 230V, 25 watt, modello E14, T300, prima di modificare la lampadina il forno deve essere staccato e deve essere freddo.

Il design della lampadina è specifico per l'uso con apparecchiatura domestiche per la cucina e non è adatto all'illuminazione della casa.

ASSISTENZA E TRASPORTO

REQUISITI PRIMA DI CONTATTARE L'ASSISTENZA

Se il forno non funziona:

Il forno potrebbe essere disattivato, o disconnesso. Per i modelli dotati di timer, l'ora potrebbe non essere regolata.

Se il forno non riscalda:

Il calore potrebbe non essere regolato con l'interruttore di controllo del riscaldatore.

Se la lampadina interna non si accende: Verificare l'alimentazione elettrica. Bisogna controllare se le lampadine sono difettose. Se sono difettose, sostituirle seguendo la guida.

Cucina (se la parte inferiore-superiore non cuoce in modo uniforme):

Controllare la posizione della mensola, il periodo di cottura e i valori di riscalda-

mento secondo il manuale.

Con l'eccezione di ciò, in caso di problemi con il prodotto, contattare il "servizio di assistenza autorizzato".

INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO

Se è necessario il trasporto:

Conservare l'imballatura originale del prodotto e usare la confezione originale per il trasporto. Seguire i contrassegni di trasporto sul contenitore. Collocare con del nastro il fornello sulle parti superiori, il coperchio e le testate ai pannelli da cucina.

Collocare un foglio di carta tra il coperchio superiore e il pannello da cucina, coprire il coperchio superiore, quindi collocare del nastro sulle superfici laterali del forno.

Collocare del cartone o carte con del nastro sul coperchio anteriore del vetro interno del forno adattandolo ai vassoi, affinché la griglia e ai vassoi nel forno non danneggino il coperchio del forno durante il trasporto. Inoltre collocare con del nastro i coperchi del forno alle pareti laterali.

Se non si possiede il contenitore originale.

Prendere misure adeguate per assicurare le superfici esterne (vetro e superfici verniciate) e del forno per proteggerli da possibili urti.

PIATTI	TURBO			INFERIORE-SUPERIORE			VENTOLA INFERIORE-SUPERIORE			GRIGLIA		
	Pos. termostato (°C)	Pos. sostegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termostato (°C)	Pos. sostegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termostato (°C)	Pos. sostegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termostato (min)	Pos. sostegni	Periodo di cottura (min)
Dolce a strati	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Torta	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Biscotti	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Polpette alla griglia										200	4	10-15
Alimenti umidi	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pollo				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Braciolo										200	3-4	15-25
Bistecca										200	4	15-25
Torta a due livelli	160-180	1-4	30-40									
Dolce a due livelli	170-190	1-4	35-45									

* Cucinare con spiedo per pollo arrosto...

Cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de haute qualité dépassant vos attentes. Votre appareil est produit dans des usines modernes et est soumis à de soigneux tests de qualité. Ce manuel a été préparé pour vous aider à utiliser votre appareil, fabriqué en utilisant les dernières technologies, avec confiance et de manière efficace. Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide comprenant des informations basiques de sécurité concernant l'installation, l'entretien et l'utilisation. Veuillez contacter votre centre de service après-vente autorisé le plus proche pour l'installation de votre appareil.

Table des matières

Présentation et taille du produit

Avertissements

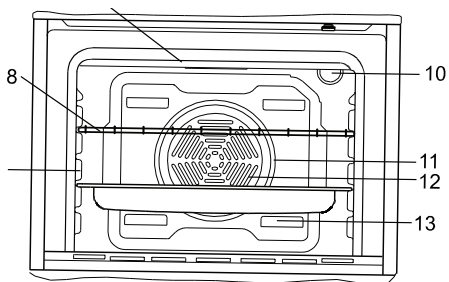
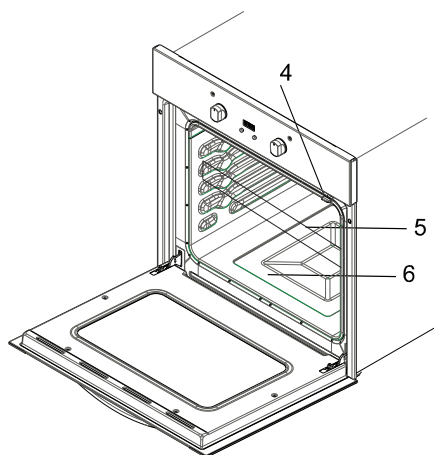
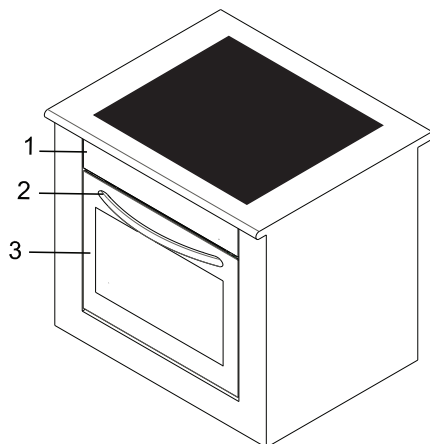
Préparation de l'installation et de l'utilisation

Utilisation du four

Nettoyage et entretien de votre produit

Service et transport

PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT

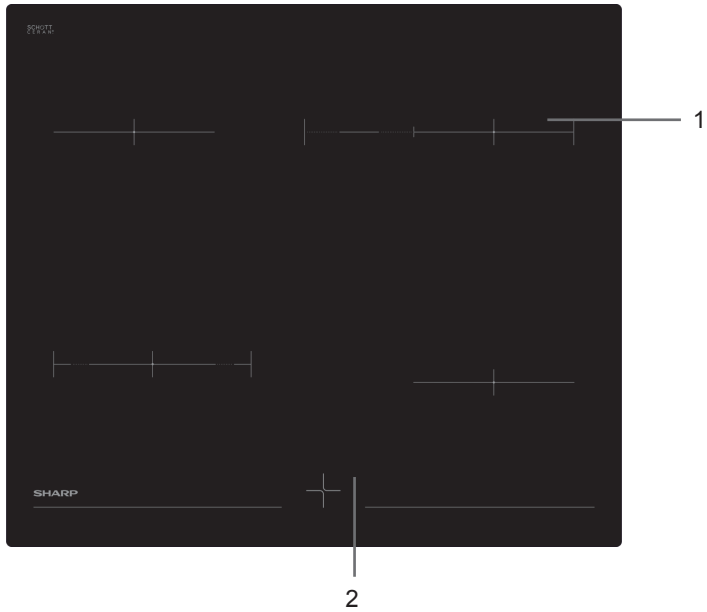


LISTE DES COMPOSANTS :

- 1- Panneau de commande
- 2- Poignée
- 3- Porte du four
- 4- Verrouillage parental
- 5- Plateau
- 6- Élément chauffant inférieur (derrière la plaque)

- 7- Élément chauffant supérieur (derrière la plaque)
- 8- Grille
- 9- Guides
- 10- Lampe de four
- 11- Élément chauffant turbo (derrière la plaque)
- 12- Ventilateur (derrière la plaque)
- 13- Plaques de blocage de l'extraction d'air

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES



1. Système de cuisson vitrocéramique
2. Surface vitrocéramique

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTIÈREMENT AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, ET GARDEZ-LES DANS UN EMPACEMENT PRATIQUE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE, SI NÉCESSAIRE.

CE MANUEL EST PRÉPARÉ POUR PLUS D'UN MODÈLE.

VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS AYANT DES ILLUSTRATIONS DURANT VOTRE LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION.

A v e r t i s s e m e n t s généraux de sécurité

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le

nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, sauf en cas de supervision continue.

AVERTISSEMENT : La cuisson non surveillée de graisse ou d'huile sur une plaque électrique peut être dangereuse et être cause d'incendie. N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil puis recouvrez les flammes, par ex. avec un couvercle ou une couverture antifeu.

AVERTISSEMENT : Danger de feu : ne stockez pas d'objets sur les

surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Pour les plaques incorporant un couvercle, toutes les traces d'aliments doivent être retirées du couvercle avant l'ouverture. Veuillez attendre que la surface des plaques de cuisson refroidisse avant de fermer le couvercle.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.

Durant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Durant l'utilisation, des poignées tenues pendant une longue période peut devenir chaude en conditions normales d'utilisation.

N'utilisez pas de nettoye-

ur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation du four (cuisson normale ou gril). Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.

Pour les plaques de cuisson à induction, les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface des plaques, celle-ci pouvant

être chaude.

- Pour les plaques de cuisson à induction, éteignez les foyers de cuisson en utilisant leurs commandes et non en dépendant du détecteur de casserole.

Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.

Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les réglages requis pour cet appareil sont indiqués sur l'étiquette.

ATTENTION : Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.

N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de porte.

Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.

Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

Avertissements d'installation :

N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.

L'appareil doit être installé par un technicien autorisé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.

Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, styrofoam, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.

Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...

Les matériaux entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C.

Durant l'utilisation

Durant votre première utilisation du four, une odeur se dégagera des matériaux d'isolation et des éléments chauffants.

Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le tourner à vide à la température maximale pendant 45 minutes. Au même moment vous devez ventiler correctement l'environnement dans lequel le produit est installé.

Durant l'utilisation, les surfaces extérieures et intérieures du four peuvent chauffer. Lorsque vous ouvrez la porte de four, reculez pour éviter la vapeur chaude sortant du four. Celle-ci peut poser un risque de brûlure.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.

Utilisez toujours des gants pour four pour retirer et remplacer les aliments dans le four.

Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsqu'elles sont soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.

Positionnez toujours les casseroles au-dessus du centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées en position sécurisée afin qu'elles ne puissent pas être renversées ou attrapées.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez aussi la vanne de gaz fermée.

Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les plaques de cuisson s'inclinent lorsqu'elles sont retirées du four. Faites attention à ne pas renverser de liquide chaud.

Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez rien dessus. Ceci pourrait déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.

Ne placez pas d'objets lourds ou inflammables (nylon, sac plastique, papi-

er, tissu, etc...) dans le four. Ceci inclut les articles de cuisine comprenant des pièces en plastique (par ex. poignées).

N'accrochez pas de chiffon ou de vêtements sur l'appareil ou sa poignée.

Durant le nettoyage et l'entretien :

Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.

Cela est possible après avoir débranché l'appareil ou coupé les interrupteurs principaux.

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.

PRÉPARATION DE L'INSTALLATION ET DE L'UTILISATION

Fabriqué avec des pièces et matériaux de meilleure qualité, ce four moderne et pratique répond à tous vos besoins. Assurez-vous de lire ce manuel pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les problèmes futurs. Les informations fournies ci-dessous contiennent des règles importantes concernant la mise en place et les opérations de service. Elles doivent impérativement être lues, particulièrement par le technicien positionnant l'appareil.

CONTACTEZ UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !

CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

Vous devez faire attention à plusieurs points durant la mise en place de votre four.

Assurez-vous de prendre nos considérations ci-dessous en compte afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse pouvant se développer ultérieurement. Durant la mise en place du four, faites attention à ce que des matériaux inflammables ou combustibles, tels que des rideaux, de l'huile, des vêtements, etc..., ne soient pas à proximité de l'appareil, ceux-ci pouvant rapidement prendre feu.

Les meubles entourant l'appareil doivent utiliser des matériaux résistant à des températures 50 °C supérieures à la température ambiante.

Les changements requis des placards muraux et ventilateurs d'extraction au-dessus du produit combiné encastrable ainsi que les hauteurs minimales de la planche de four sont présentés dans la Figure 1. Le ventilateur d'extraction doit ainsi être au moins 65 cm au-dessus des plaques de cuisson. Si aucun ventilateur d'extraction n'est installé, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.

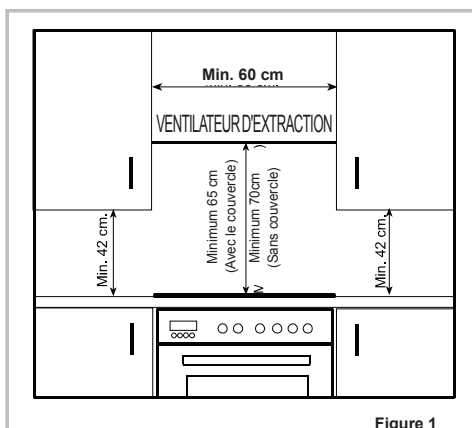
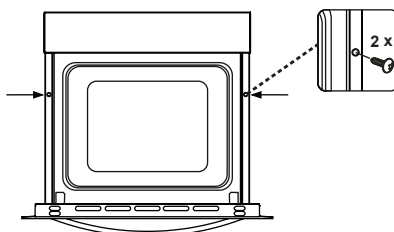
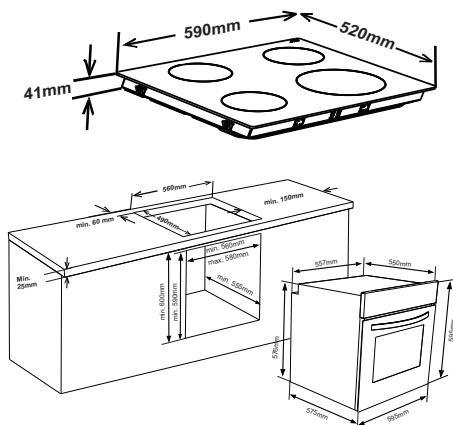
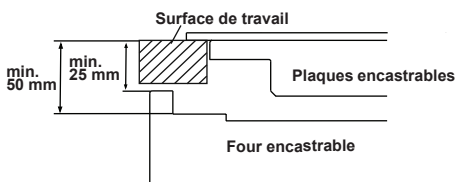


Figure 1

INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE



Insérez le four dans son emplacement en le poussant vers l'avant. Ouvrez la porte du four et insérez deux vis dans les trous situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la surface en bois du compartiment, serrez les vis.



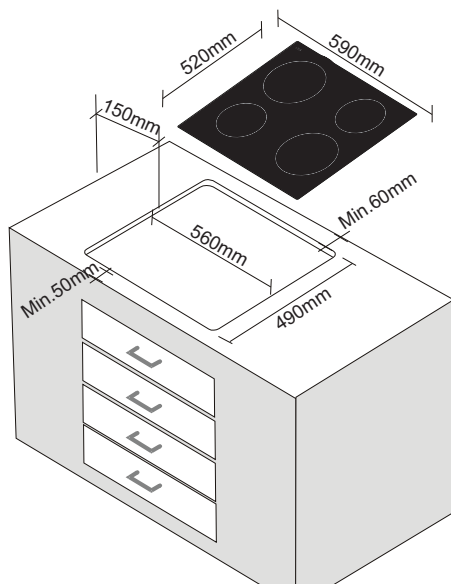
Si le four est installé sous une plaque de cuisson, la distance entre la surface de travail et le panneau supérieur du four doit être au moins 50 mm et la distance entre la surface de travail et la surface

supérieure du panneau de contrôle doit être au moins 25 mm.

Les dimensions et matériaux du cabinet dans lequel le four doit être installé doivent être corrects et résister aux hautes températures. Dans une installation correcte, le contact aux pièces sous tension ou isolantes doit être évité. Les pièces isolantes doivent être installées de manière ce qu'elles ne puissent pas être retirées en utilisant un outil quelconque. L'installation de l'appareil à proximité d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. Les performances des appareils susmentionnés pourraient autrement être dégradées par la chaleur dégagée. Après avoir enlevé votre four de son emballage, assurez-vous que le four est intact. Si vous suspectez que votre appareil est endommagé d'une quelconque manière, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement un agent de service autorisé.

MISE EN PLACE DU FOUR ENCASTRABLE

Afin d'éviter une fuite de tout liquide sur le plan de travail, un mastic d'étanchéité spécial est fourni avec votre four. Appliquez ce mastic tout autour du trou du plan de travail, mesuré selon la taille indiquée dans le Figure 2. Étendez le produit en 5 pièces en l'étirant et appliquez-le autour du trou. Placez les plaques par-dessus, en plaçant les commandes à droite. Assurez-vous de fixer les plaques tel qu'indiqué dans le figure 3. Une fois les plaques en place, retirez tout excès de mastic tout autour en vous aidant d'une spatule (Figure 3). Si l'épaisseur du plan de travail dépasse 40 mm, utilisez le système de fixation indiqué dans la Figure 4. Placez les plaques directement dans le trou d'ouverture (Figure 5a-5b).



- Un raccordement défectueux pourrait endommager l'appareil. De tels dommages ne seront pas couverts par la garantie.
- Cet appareil est conçu pour être raccordé à un réseau 220-240V~. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez le centre de service autorisé immédiatement.

Le fabricant déclare qu'il ne saurait en aucun cas être responsable de tous types de dommages et de pertes dus à un non-respect des normes de sécurité ! Les instructions fournies ci-dessous doivent être suivies impérativement durant le raccordement :

Le câble de mise à la terre doit être connecté via la vis dotée de la marque de terre. Le raccordement du câble d'alimentation doit correspondre à la Figure 6. Si aucune prise mise à la terre

et se conformant aux normes n'existe dans l'environnement d'installation, appelez le centre de service immédiatement.

La prise mise à la terre doit être proche de l'appareil. N'utilisez jamais de cordon d'extension.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.

En cas de câble d'alimentation endommagé, assurez-vous d'appeler le centre de service autorisé. Le câble doit être remplacé par le centre de service autorisé.

Le câblage de l'appareil doit être remplacé par le centre de service autorisé. Un câble d'alimentation de type H05VV-F doit être utilisé.

Un raccordement défectueux pourrait endommager l'appareil. De tels dommages ne seront pas couverts par la garantie.

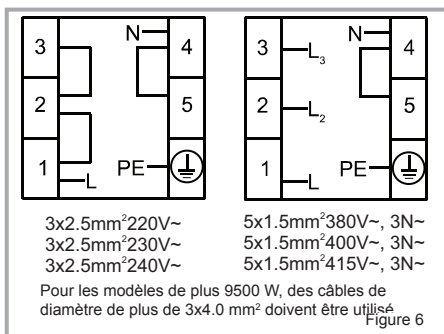
L'appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation 220-240V. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez le centre de service autorisé immédiatement.

Le Fabricant déclare qu'il ne saurait en aucun cas être responsable de tous types de dommages et de pertes dus à un non-respect des normes de sécurité !

RACCORDEMENT ET SÉCURITÉ DU FOUR COMBINÉ ENCASTRABLE

Le câblage de l'appareil doit être remplacé par le centre de service autorisé. Cet appareil est conçu pour être raccordé à un réseau 220-240V~

et 380-415V 3N ~. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez le centre de service autorisé immédiatement. Le raccordement de l'appareil doit être effectué tel qu'indiqué en Figure 6. Cet appareil est conçu pour être utilisé avec une prise murale. Il est nécessaire d'installer un interrupteur omnipolaire à fusible dans le circuit d'alimentation, avec un contact de séparation d'au moins 3 mm (valeur nominale 40A, type à retardement).

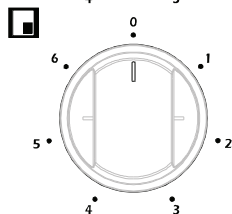
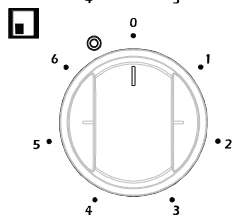
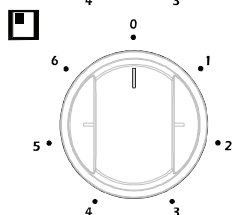
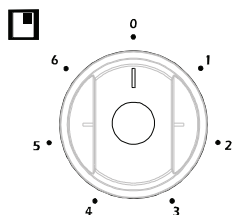


UTILISATION DU FOUR PANNEAU DE COMMANDE DES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

BOUTONS DE RÉGLAGE DE CHALEUR DES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

BOUTONS DE RÉGLAGE DE CHALEUR DES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

Cet appareil est contrôlé par des boutons de réglage, et la chaleur résiduelle est indiquée par un voyant de chaleur résiduelle sur la surface vitrocéramique.



Les plaques à commande par bouton sont conçues pour fonctionner à 6 niveaux de chaleur :

1 Position de maintien au chaud

2-3 Position de chauffage à faible chaleur

4-5-6 Cuisson - position rôtissage et ébullition

Les plaques doubles et ovales disposent de deux zones de cuisson. Pour activer la zone externe d'une plaque double et ovale, placez le bouton en position une fois. Les deux zones externes s'allument alors.

Pour désactiver la zone externe d'une plaque double et ovale, placez le bouton 0 en position une fois. Les deux zones externes 0 s'éteignent alors.

Fonctions de chaleur résiduelle

Après tous les processus de cuisson, de la chaleur stockée dans le matériau vitrocéramique, appelée chaleur résiduelle, est présente. Les commandes peuvent calculer approximativement la température du verre dans le pire des cas. Si la température calculée dépasse + 60 ° C, le voyant de chaleur résiduelle correspondant s'active pour indiquer de la chaleur résiduelle. L'affichage de chaleur résiduelle est indiqué tant que la température de foyer calculée dépasse + 60 ° C.

Une fois les commandes de la plaque de cuisson à nouveau sous tension après une panne de courant, l'affichage de chaleur résiduelle peut se déclencher si le foyer correspondant avait une chaleur résiduelle de plus de 60° C avant la panne de courant. L'affichage clignotera jusqu'à ce que la durée de chaleur résiduelle ait expiré ou jusqu'à ce que le foyer soit sélectionné et activé.

ASTUCES ET CONSEILS

Poêles et casseroles

Utilisez des poêles et casseroles ayant un fond plat, épais, lisse et du même diamètre que les zones de cuisson. Ceci optimisera les temps de cuisson.

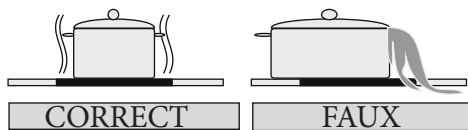
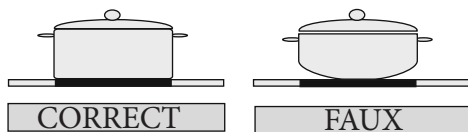
Les poêles et casseroles en acier, acier émaillé, fonte et acier inoxydable (si étiquetées de manière appropriée) vous offriront de meilleurs résultats.

Les poêles et casseroles en acier émaillé ou aluminium ou à fond en cuivre peuvent laisser des résidus métalliques sur les plaques. Ces résidus peuvent être difficiles à nettoyer. Nettoyez les plaques après chaque utilisation.

Une poêle ou casserole est adaptée aux plaques à inductions si un aimant colle à son fond.

Les récipients doivent être placés au centre des zones de cuisson. S'ils ne sont pas placés correctement, s'affiche.

Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits durant la cuisson. Ceci est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.



Économies d'énergie

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient de cuisson, jusqu'à une certaine limite. Cependant la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum dépendant de la taille de la zone de cuisson.

Placez le récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre en route. Si la plaque est mise en route avant de placer un récipient, la zone de cuisson ne fonctionnera pas et l'affichage affichera .

Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.

Lorsqu'un liquide commence à bouillir, réduisez le réglage de température.

Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.

Sélectionnez la température appropriée à chaque cuisson spécifique.

Exemples de cuissons

Les informations fournies dans le tableau suivant ne sont fournies qu'à

titre d'indication.

Réglages	Utilisez pour
0	Foyer à l'arrêt
1-3	Réchauffement léger
4-5	Léger frémissement, réchauffement lent
6-7	Réchauffage et frémissement
8	Bouillonnement, cuisson à la poêle et grillades
9	Température maximum
P	Fonction Boost

Astuces de nettoyage

N'utilisez pas de tampon abrasif, de nettoyeur corrosif ou aérosols ou d'objets coupants pour nettoyer les surfaces des plaques.

Pour éliminer les aliments brûlés, détrempez-les avec un chiffon humide et du liquide vaisselle.

Vous pouvez utiliser un racloir pour enlever tout résidu alimentaire. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement, avant que le verre ne refroidisse.

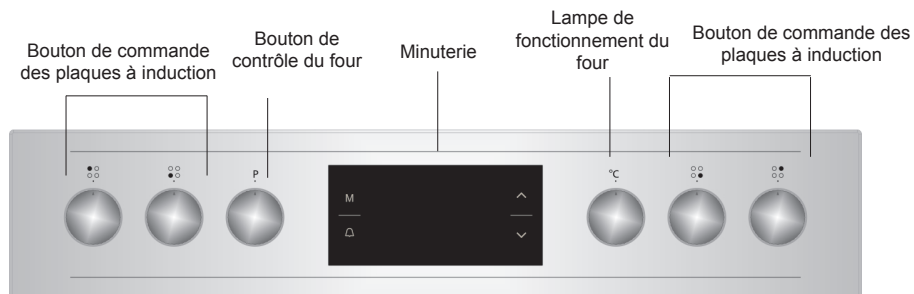
Faites attention à ne pas rayer l'adhésif siliconé placé aux bords du verre en utilisant un racloir.

Le racloir comprend un rasoir, il doit donc être gardé hors de la portée des enfants.

Utilisez un nettoyeur spécial pour plaques céramiques sur les plaques lorsqu'elles sont encore chaudes. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un papier absorbant.

PANNEAU DE COMMANDE

Four encastrable



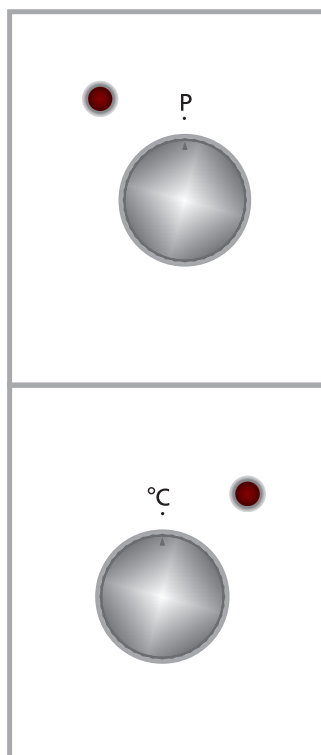
UTILISATION DE LA PARTIE FOUR DE L'APPAREIL

Bouton de commande de la fonction four

Pour sélectionner la fonction de cuisson désirée, tournez le bouton vers le symbole correspondant. Les fonctions du four sont expliquées en détails dans la section suivante.

Bouton de contrôle du four

Pour sélectionner la fonction de cuisson désirée, tournez le bouton vers le symbole correspondant. Les fonctions du four sont expliquées en détails dans la section suivante.



Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.



Lampe du four :

Uniquement la lampe du four s'allumera et restera allumée durant toutes les fonctions de cuisson.



Fonction décongélation :

Les voyants d'avertissement du four s'allumeront, le ventilateur commencera à tourner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, placez vos aliments congelés dans le four sur une grille placée dans le troisième emplacement depuis le bas. Il est recommandé de placer une plaque de cuisson sous les aliments à décongeler, afin de récupérer l'eau accumulée durant la fonte de la glace. Cette fonction ne cuira pas vos aliments, elle ne sert qu'à les décongeler.



Fonction ventilateur :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs et le ventilateur se mettront en route.

Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs dans le four tandis que le ventilateur permet la circulation de l'air, ce qui donne un

léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de cuisson statique :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments supérieurs et inférieurs se mettront en route. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson homogène des aliments dans les parties hautes et basses du four. Elle est parfaite pour la cuisson des pâtisseries, des gâteaux, des gratins de pâtes, des lasagnes et des pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de ne cuire qu'avec une seule grille avec cette fonction.



Fonction gril :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de chauffage du gril commence à fonctionner. Cette fonction est utile pour griller les aliments. Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction de grill plus rapide :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments de grill et du haut commenceront à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller plus rapidement les aliments et pour couvrir une large surface, comme pour la grillade de viande. Utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction double grill et ventilateur :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de grill, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais et pour couvrir une plus large zone de cuisson. Le grill et les éléments chauffants supérieurs se mettront en route, le ventilateur permettant une cuisson homogène.

Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne

collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Durant la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction pizza

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants circulaire et inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour cuire les aliments comme les pizzas de manière homogène en peu de temps.

L'élément chauffant inférieur assure la cuisson de pâtes à pain et gâteaux, le ventilateur répartissant la chaleur du four.

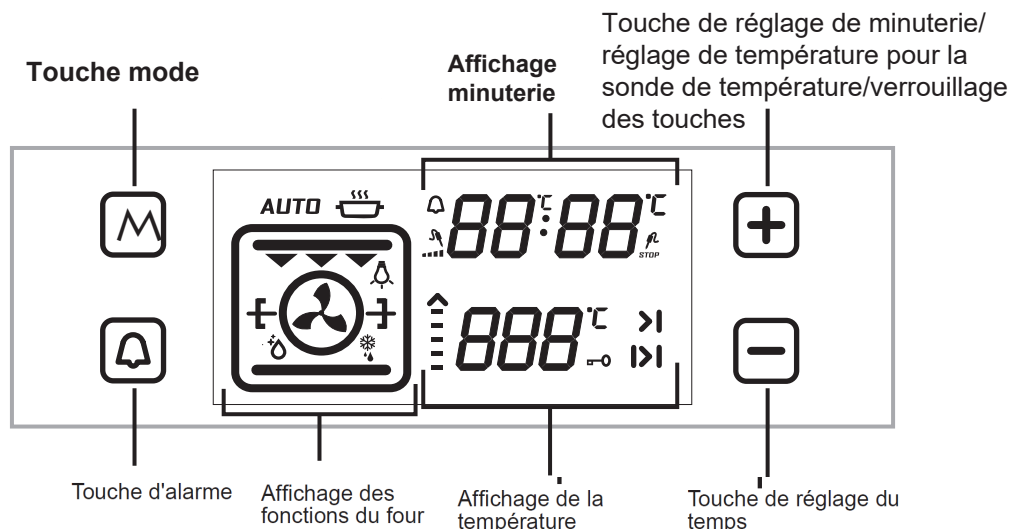


Fonction Turbo

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, le élément chauffant inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction turbo permet de répartir la chaleur de manière homogène dans le four. Les aliments seront cuits de manière homogène sur toutes les grilles. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

4.2. COMMENT UTILISER L'UNITÉ DE CONTRÔLE TACTILE



Ajustement de l'horloge :

Lorsque le four encastrable est installé pour la première fois, l'heure doit être ajustée selon les instructions ci-dessous.

Lorsque le four est installé pour la première fois, "0.00" commence à clignoter sur l'affichage. Appuyez sur la touche "M" ou les touches "-" et "+" pour activer le mode de réglage de l'heure. Le symbole " : " commence à clignoter sur l'affichage. Vous pouvez ajuster l'heure avec les touches "-" ou "+". Si le mode de cuisson automatique est à l'arrêt, Appuyez sur les touches "-" et "+" pour activer le mode de réglage de l'heure. Vous pouvez ajuster l'heure avec les touches "+" et "-".

Vous devez ajuster l'heure pour utiliser le four.

RÉGLAGE DES MINUTERIES DU FOUR :

Réglage de la minuterie de rappel :

Appuyez sur la touche d'alarme affichant le symbole " ". " " clignotera sur l'affichage. "0.00" apparaîtra sur l'affichage de l'horloge. Ajustez la période d'avertissement désirée en utilisant les touches d'augmentation et de diminution de minuterie lorsque le symbole clignote. Une fois le réglage effectué, le symbole commence à s'allumer de manière constante. Lorsque le symbole commence à s'allumer de manière constante, le réglage de la minuterie d'avertissement est effectué. Lorsque la minuterie s'est écoulée, celle-ci active un avertissement sonore et le symbole commence à clignoter à l'écran. Appuyez sur "+" ou "-" cela arrêtera le signal sonore et le symbole disparaîtra de l'écran.

Réglage de la minuterie de durée de cuisson :

Cette fonction est utilisée pour cuire durant la gamme de temps désirée. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson désirée. Le thermostat du four est ajusté à la température requise selon le plat à cuire. Appuyez sur la touche "M" jusqu'à ce que vous voyez le symbole de durée "|>|" sur l'affichage de minuterie. "**AUTO**" apparaît sur l'affichage. Ajustez la période de cuisson désirée en utilisant les touches d'augmentation et de diminution de minuterie lorsque la minuterie est dans cette position. Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et le symbole de durée commencera à s'allumer de manière constante sur l'écran.

Une fois cette heure atteinte, la minuterie arrêtera le four et déclenchera un signal sonore. "**AUTO**" commencera aussi à clignoter sur l'écran. Toute pression d'une touche de l'unité de commande arrêtera le signal sonore. "**AUTO**" continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles " - " et " + " en même temps pour stopper le mode "**AUTO**".

Réglage de la minuterie de fin de cuisson :

Cette fonction est utilisée pour cuire après une certaine période de temps pour une durée prédéfinie. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson désirée. Le thermostat du four est ajusté à la température requise selon le plat à cuire.

Appuyez sur la touche "M" jusqu'à ce que vous voyez le symbole de durée "|>|" sur l'affichage de minuterie. "**AUTO**" apparaît sur l'affichage. Ajustez la période de cuisson désirée en utilisant les touches

d'augmentation et de diminution de minuterie lorsque la minuterie est dans cette position. Puis Appuyez sur la touche "M" jusqu'à ce que vous voyez le symbole "|>|", l'heure commence à clignoter lorsque la période de cuisson est réglée. Ajustez alors l'heure d'arrêt de cuisson désirée en appuyant sur les touches d'augmentation et de diminution de la minuterie. Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et le symbole "|>|" commencera à s'allumer de manière constante sur l'écran. Le four commencera à fonctionner à l'heure calculée en déduisant la période de cuisson et de l'heure de fin de cuisson, et s'arrêtera à l'heure de fin de cuisson. La minuterie déclenchera un signal audible et le symbole "**AUTO**" commencera à clignoter à l'écran. Toute pression d'une touche de la minuterie arrêtera le signal sonore. "**AUTO**" continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles " - " et " + " en même temps pour stopper le mode "**AUTO**".

Réglage du signal sonore de minuterie :

Appuyez sur la touche " - " jusqu'à ce que vous entendiez un son. La minuterie émet un signal de bip sonore. À chaque fois que la touche " - " est appuyée, la minuterie émet un autre type de signal sonore. N' appuyez plus sur aucune touche et le dernier signal sonore sera sélectionné.

Fonction de verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches permet d'empêcher l'activation de l'unité de commande par accident. Pour activer le verrouillage des touches, appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce que vous voyiez le symbole de verrouillage des touches sur l'affichage. Appuyez la touche " + " pour désactiver le verrouillage des touches.

Lorsque le four est en route, si aucune touche n'est pressée ou aucun bouton n'est utilisé pendant 6 heures, le four se met à l'arrêt.

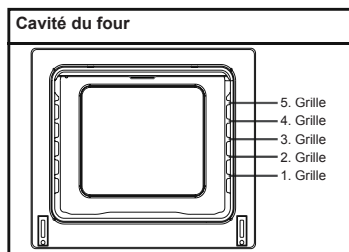
PLATS	TURBO		INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR VENTILATEUR			GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de grille	Position du thermostat (min)	Position de grille	Période de cuisson (min)
Feuilleté	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35		
Gâteau	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35		
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35		
Boulettes de viande										200	4
Poissons	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50		
Poulet				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*
Côtelettes									200	200	3-4
Steak de bœuf									200	200	4
Gâteaux sur deux plaques	160-180	1-4	30-40								
Pâtisserie sur deux plaques	170-190	1-4	35-45								

* Cuire avec des brochettes de poulet grillé...

Accessoires

Le produit est fourni avec des accessoires. Vous pouvez aussi utiliser des accessoires obtenus à partir d'autres sources, ceux-ci devant résister à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez utiliser des plats en verre, des plats en silicone et des plaques de cuisson appropriés dans le four. Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des accessoires tiers. Lorsque de petits plats sont utilisés, placez le plat sur la grille, celui étant entièrement sur la partie centrale de la grille. Si les aliments que vous souhaitez cuisiner ne couvrent pas le plateau pour four complètement, si les aliments sont surgelés ou si le plateau est utilisé pour collecter les jus des aliments durant leur grillage, une déformation du plateau peut être observée. Ceci est dû aux hautes températures se développant durant la cuisson. Le plateau reprendra sa forme normale en refroidissant après la cuisson. Ceci est un phénomène physique normal se développant durant le transfert de chaleur. Ne déplacez pas de plats en verre chauds directement du four vers un environnement froid pour éviter de les endommager. Ne les placez pas sur des surfaces froides et humides. Placez-les sur un chiffon sec et laissez-les refroidir lentement. Lorsque vous utilisez le four en fonction grill, nous recommandons (lorsque approprié) d'utiliser la grille fournie avec le produit. Lorsque vous utilisez la grille, placez une plaque sur l'une des positions inférieures afin de collecter les graisses. De l'eau peut être versée dans la plaque pour assister le nettoyage de la plaque. Tel qu'expliqué dans les clauses correspondantes, n'essayez jamais d'utiliser le gril à gaz sans le couvercle

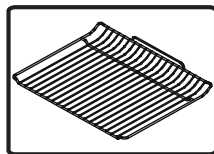
de protection du gril. Si votre four est équipé d'un four à gril à gaz, mais si la protection thermique du gril est manquante, ou si elle est endommagée et ne peut pas être utilisée, demandez une pièce de rechange au centre de service autorisé le plus proche.



Accessoires du four

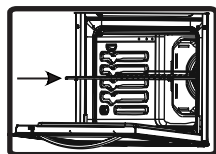
Les accessoires de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

Grille



La grille est utilisée pour griller ou pour placer des plats dans le four.

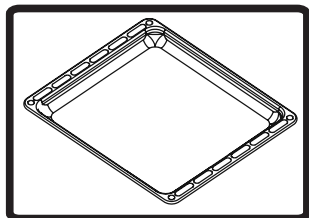
AVERTISSEMENT- placez la grille correctement dans l'un des guides de la cavité du four et poussez-la vers le bas.



Plaque de cuisson peu profonde

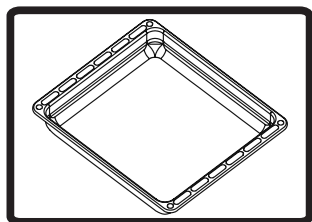
La plaque de cuisson peu profonde est

utilisée pour la cuisson des boulangeries telles que flans, etc... Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quelles guides et poussez-la vers l'arrière.



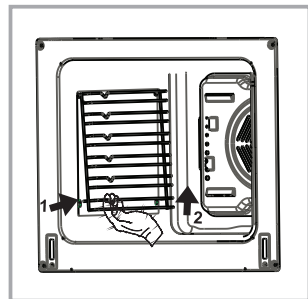
Plaque profonde

La plaque de cuisson profonde est utilisée pour cuire les ragoûts. Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quelles guides et poussez-la vers l'arrière.



Retrait des grilles latérales de support

Tirez sur la grille latérale de support tel qu'indiqué dans l'illustration. Une fois enlevée de ses attaches, tirez-la vers le haut.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage de votre four, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont désactivés et que votre appareil est froid. Débranchez l'appareil.

N'utilisez pas de matériaux de nettoyage contenant des particules pouvant rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des nettoyeurs crémeux ou liquides, ne contenant pas de particules. Celles-ci pouvant endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes corrosives, de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'outils durs. Si un excès de liquide s'étant écoulé dans votre four commence à brûler, il peut endommager l'émaille. Nettoyez immédiatement tout écoulement de liquide. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

Assurez-vous de débrancher le four avant de commencer son nettoyage. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four lorsque le four est légèrement chaud. Nettoyez votre four avec un chiffon et de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Nettoyez-le à nouveau, cette fois avec un chiffon humide, et séchez-le. Un nettoyage complet utilisant des produits de nettoyage de type sec et poudre. Pour les produits équipés de cadres catalytiques en émail, les parois avant

et arrière du cadre intérieur n'ont pas besoin d'être nettoyées. Cependant, suivant l'utilisation, il est recommandé de les remplacer après une certaine période de temps.

ENTRETIEN

Remplacement de la lampe du four

Le changement de la lampe du four doit être effectué par un technicien autorisé. La lampe doit être de type E13, T300, 230V, 25W. Avant de changer la lampe, le four doit être éteint et doit être froid.

Le design de la lampe est spécifique aux appareils domestiques de cuisson, elle n'est pas adaptée aux applications d'éclairage des pièces.

SERVICE ET TRANSPORT

EXIGENCES AVANT DE CONACTER LE SERVICE

Si le four ne fonctionne pas :

Le four peut avoir été éteint ou débranché. Sur les modèles équipés de minuterie, l'horloge n'est peut être pas réglée.

Si le four ne chauffe pas :

la chaleur peut être ajustée avec l'interrupteur de contrôle du chauffage du four.

Si la lampe d'intérieur ne s'allume pas :
L'alimentation électrique doit être vérifiée. Vérifiez si la lampe est défectueuse. Le cas échéant, remplacez-la en respectant le guide suivant.

Cuisson (si les parties inférieures et

supérieures ne cuisent pas de manière homogène) :

Contrôlez l'emplacement des grilles, la durée de cuisson et les valeurs de chaleur dans le manuel.

Si ces instructions ne permettent pas de résoudre un problème avec votre produit, veuillez appeler le centre de service autorisé.

INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Si vous avez besoin de transporter l'appareil :

Gardez l'emballage d'origine de votre produit et utiliser-le pour le transporter. Suivez les instructions de transport sur l'emballage. Scotchez les pièces supérieures, couvercles et porte-casserolles du four sur les panneaux de cuisson.

Placez un papier entre le panneau supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur puis scotchez aux surfaces latérales du four.

Scotchez du carton ou du papier sur la partie vitrée intérieure du panneau avant, les plaques et grilles de votre four pouvant endommager le panneau du four durant le transport. Scotchez aussi les panneaux du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez de l'emballage original :

Prenez des mesures appropriées pour sécuriser les surfaces externes (verre et surfaces peintes) et le four afin de le protéger des chocs.

Dear Customer,

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in state of the art facilities and is carefully tested for quality. This manual is prepared to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology, with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information on safe installation, maintenance and use. Please contact your nearest Authorized Service Centre for the installation of your product.

Contents

Presentation and size of product

Warnings

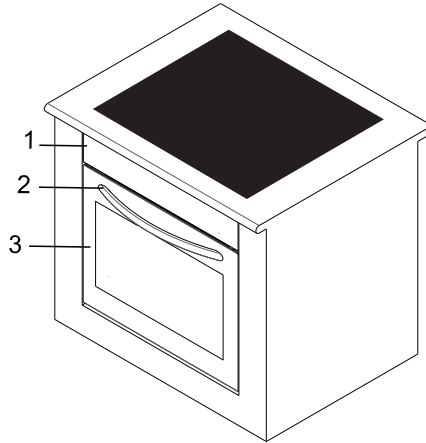
Preparation for installation and use

Using the oven

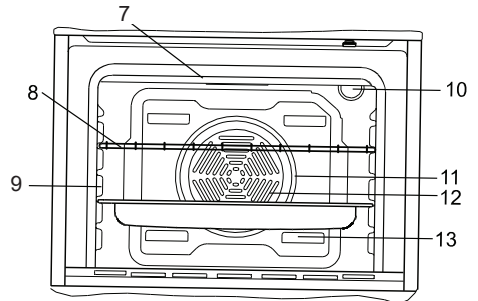
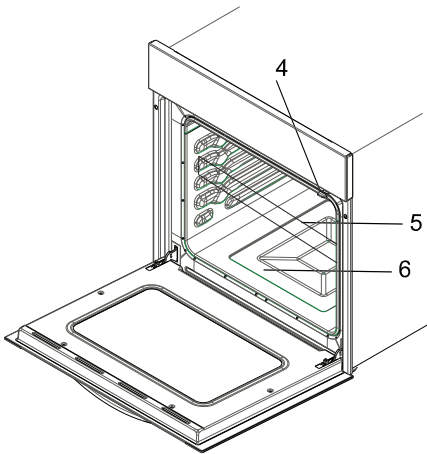
Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



Built-in Combined Oven

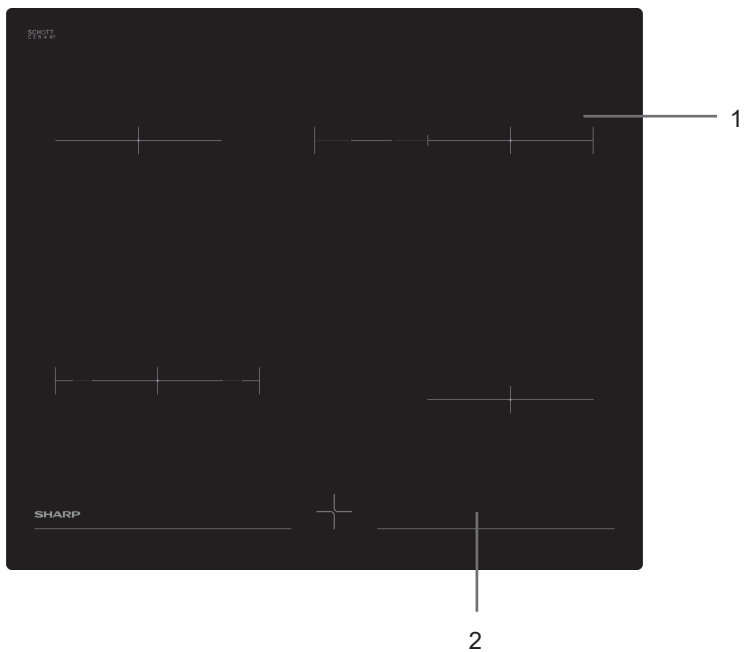


LIST OF COMPONENTS :

- 1- Control panel
- 2- Handle
- 3- Oven Door
- 4- Child Lock
- 5- Tray
- 6- Lower Heating Element (behind the plate)

- 7- Upper Heating Element (behind the plate)
- 8- Wire Grill
- 9- Racks
- 10- Oven Light
- 11- Turbo Heating Element(behind the plate)
- 12- Fan (behind the plate)
- 13- Air Outlet Shutters

VITROCERAMIC HOB



1. Vitroc ceramic Heater
2. Vitroc ceramic glass surface

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON.

YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings:

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: 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.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

WARNING: If the surface is cracked, switch off

the appliance to avoid the possibility of electric shock.

For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

During use, handles held for short periods in normal use can get hot. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface sin-

ce they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.

Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

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

CAUTION: Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

-For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

-For induction hobs, after use, switch off the hob element by its control and do not rely

on the pan detector.

Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations. Maintenance and repair work must be made only by authorized service

technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.

CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.

All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to

prevent a hazard.

While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings:

Do not operate the appliance before it is fully installed.

The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact to the authorized maintenance service immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.

Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage ;

When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements.

insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.

During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.

Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.

Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.

Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.

If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.

Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.

When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.

Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic acces-

sories (e.g. handles).

Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance:

Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance.

You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.

Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES IN CASE OF NEED.

PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR THE INSTALLATION OF YOUR OVEN!

CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

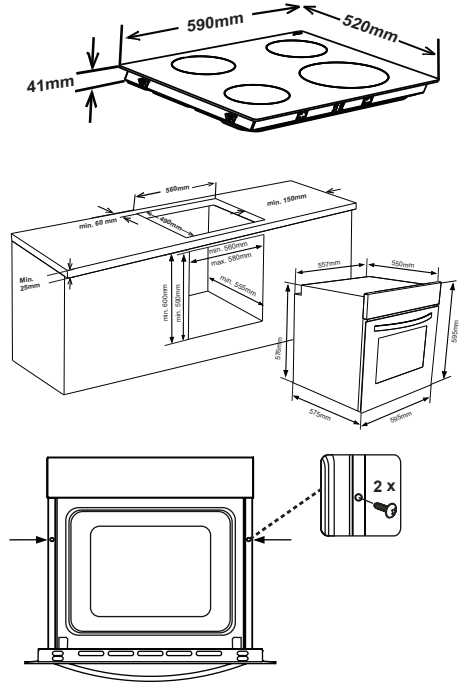
There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven.

Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later! When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.

Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.

Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.

INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. When the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

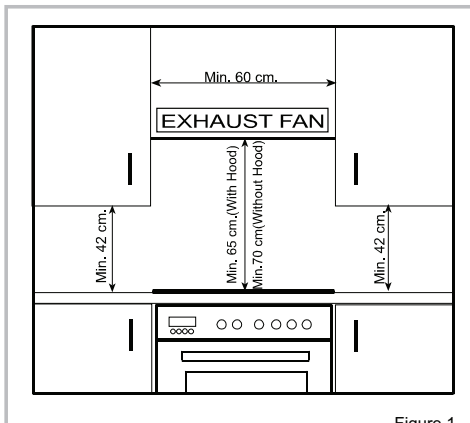
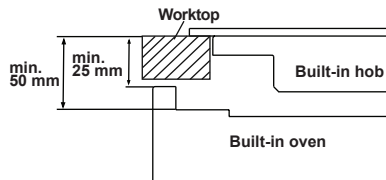


Figure 1



If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be a minimum of 50 mm and the distance between the worktop and the top of control

panel must be a minimum of 25 mm.

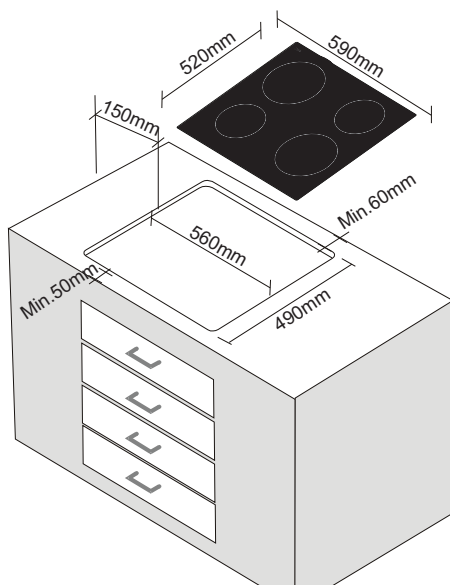
The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat. After removing your oven from its packaging, be sure that the oven is not harmed. In case, you suspect of any damage to the appliance, do not use it; immediately contact Authorized Service.

POSITIONING THE BUILT-IN HOB

In order to prevent leakage of any liquids on the counter, a special sealing putty is supplied together with your oven. Apply this putty around the clearance on the kitchen counter, measured in the size indicated in the Figure 2. Extend the five-piece putty by stretching and apply it around the clearance. Place the hob on it, with its control buttons being on the right side. Make sure to fit the clamps as shown in the Figure 3. After fitting your hob into its place, neatly remove the excess sealing putty around the sides with the help of a spatula(Figure 3).

In case the thickness of the kitchen counter is less than 40mm, use the clamp as shown in the Figure 4. Place your hobs directly into the opening gap(Fi-

gure 5a-5b)



- Faulty wiring may damage the appliance. Such damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~. If the electricity is different than the value given above, call the Authorized Service Centre immediately.

The manufacturer declares that its bears no liability of any kind for damage and loss arising from not complying with safety standards! The instructions given below must be followed without fail during wiring :

The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the

Authorized Service immediately.

The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.

The supply cable should not contact the product's hot surface.

In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.

Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.

Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.

The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

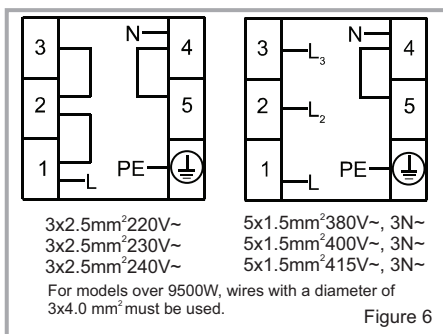
The Manufacturer Firm declares that its bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!

WIRING AND SAFETY OF THE BUILT-IN COMBINED OVEN

Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is designed to connect to 220-240V~ and 380-415V 3N ~ electricity. If the mains electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately. Connection

of the appliance must be as shown in Figure 6. The appliance is designed for fixed connection to the mains. There is to install an all pole disconnector inside they supply circuit with a contact

opening of at least 3mm (rated 40A, delay functioning type).

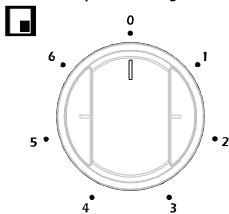
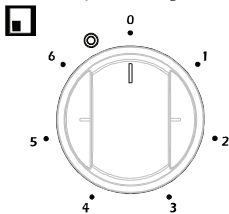
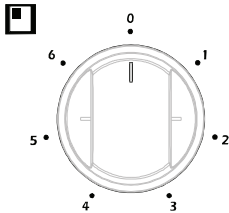
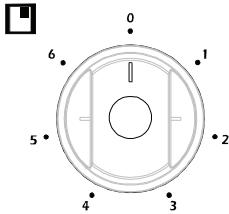


USING THE OVEN

CONTROL PANEL FOR VITROCERAMIC HOB HEAT SETTING KNOBS FOR VITROCERAMIC COOKERS

Heat setting knobs for vitroceramic cookers

The appliance is operated by using knob control and the heat stored is confirmed by residual heat indicator lamp on the vitroceramic surface



Knob controlled cooker is designed for operating at 6 heat levels:

- 1 Keeping warm position
- 2-3 Heating position at low heat
- 4-5-6 Cooking – roasting and boiling position

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to position 1 once. In this way both outer zones switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to 0 position once. In this way, both outer zones switch off.

Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The control calculates roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the related residual indicator heat indicator lamp. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60 ° C.

After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption of the supply voltage occurred, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C

before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat has expired or the heater will be selected and activated.

HINTS AND TIPS

Cookware

· Use thick, flat, smooth bottom cookwares that are the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.

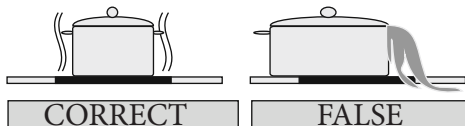
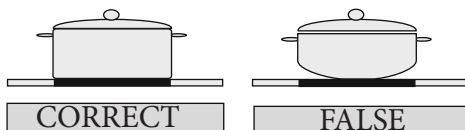
· Cookware made of steel, enamele steel, cast iron and stainless steel (if appropriately abelled by the manufacturer) will give you the best results.

· Cookware made of enamelled steel or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.

· Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.

· Cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.

· When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.



Energy saving

· Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

· Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware, the cooking zone will not operate and the control display shows.

· Use a lid to reduce cooking time

· When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.

· Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

· Select the proper temperature setting for the cooking applications.

Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

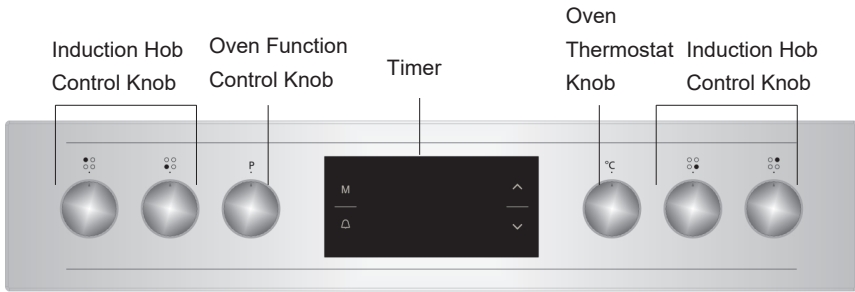
Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warning
4-5	Gentle simmering, slow warning
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

CONTROL PANELS

Built_in Oven



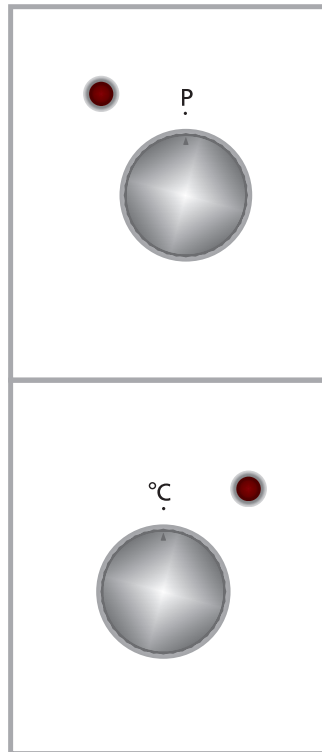
USING THE OVEN PART OF THE APPLIANCE

Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.

Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.



Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and it will remain on in all cooking functions.



Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan will start operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. Placing an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to the melting ice is recommended. This function will not cook or bake your food, it will only help defrost it.



Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for baking pastries. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan providing air circulation, which will give the food a slightly grilled effect. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.



Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Pre-heating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.



Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats. Use the oven's upper shelves. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the

oven temperature should be adjusted to 190°C



Double Grill and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

This function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking.

Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Pizza Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring and lower heating elements and fan will start operating.

Fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, equally in a short time.

While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of food dough.

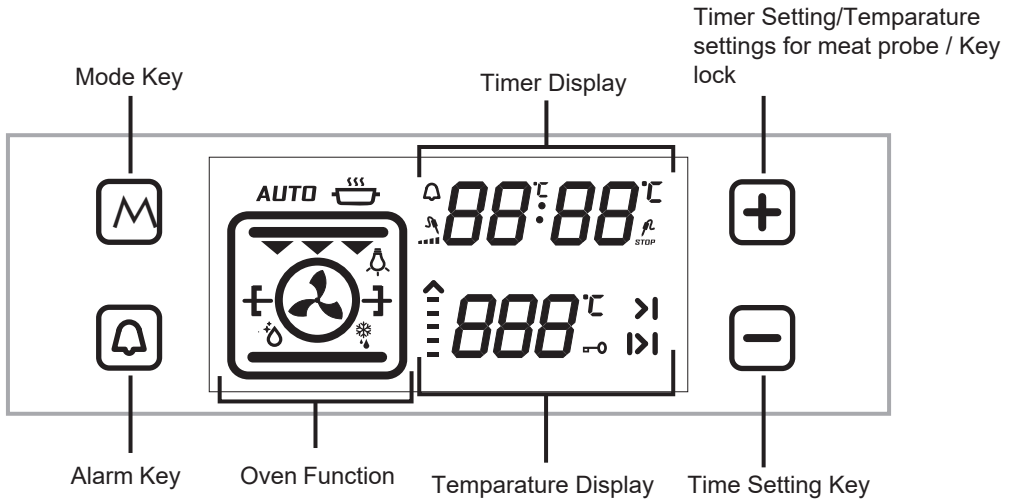


Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

4.2. HOW TO USE THE VISIO TOUCH CONTROL UNIT



Adjusting the Day Time:

When the built in oven installed firstly the time of day must be adjusted according to below instructions.

When oven installed firstly, "0.00" will start to flash on the display. Touch "M" sensor or "-" and "+" sensors to adjust the day time mode. ":" symbol will start to flash on the display. You can adjust it with "-" and "+" sensor. If Auto cooking mode is off, touch "-" and "+" sensors at the same time to the day time mode. You can adjust it with "-" and "+" sensor.

You have to adjust the day time to use oven function.

ADJUSTING THE COOKER TIME:

Adjusting the Minute Minder:

Touch alarm sensor which shows " " symbol. " " will be flashing on the display. "0.00" will appear on the clock digits. Adjust the desired time period for the warning by using Timer Plus and Minus sensor while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, symbol will begin to light continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done. When the set time is up, the timer gives an audible warning and symbol begins to flash on the screen. Pressing "-" or "+" will stop the audible warning and the symbol disappears on the screen.

Adjusting the Cooking Duration Time:

This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Touch on the “M” sensor until you see Duration time symbol “|>|” on the timer display screen. **“AUTO”** appear on the display. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the Duration time symbol will begin to continuously light on the screen.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, **“AUTO”** will begin to flash on the screen. Touching any sensor of the control unit will end the audible warning. **“AUTO”** will go on to flash. Touch “-” and “+” symbols at the same time to finish **“AUTO”** mode.

Adjusting the Cooking End Time:

This function is used to cook after a certain period of time, within certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

Touch on the “M” sensor until you see Duration time symbol “|>|” on the timer display screen. **“AUTO”** appear on the

display. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Then touch the “M” sensor until you see “>|” symbol. the day time will begin to flash, with the addition of the cooking period. Adjust the finishing time for the food by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day time will appear on the screen and the “>|” symbol will begin to continuously light on the screen. The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and **“AUTO”** will begin to flash on the screen will begin to flash. Touching any button of the timer will end the audible warning. **“AUTO”** will go on to flash. Touch “-” and “+” symbols at the same time to finish **“AUTO”** mode.

Digital Timer Sound Adjustment:

Touch “-” sensor until you hear sound. timer will give an audible signal beep. After that each time “-” sensor is touched, timer will give three different types of signal beep. Do not touch any further sensor and timer will save the last selected signal type.

Key Lock Function

The key lock function is used to prevent operating any functions of the control unit by mistake. Touch “+” sensor until you see key lock symbol on the display to activate key lock. Touch the “+” sensor to deactivate key lock.

While oven is operating, if control switches and touch buttons are not pushed or touched for 6 hours, oven turns off.

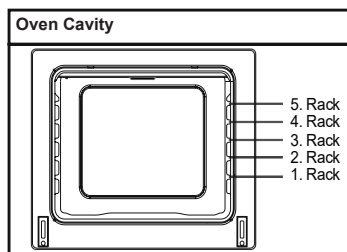
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Cake	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilled meatballs										200	4	10-15
Watery food	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Chop										200	3-4	15-25
Beefsteak										200	4	15-25
Two-tray cake	160-180	1-4	30-40									
Two-tray pastry	170-190	1-4	35-45									

* Cook with roast chicken skewer...

Accessories

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake moulds and oven trays that are appropriate for use in an oven. Follow the manufacturer's instructions when using other accessories. In the event small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collecting the food's juices that flow during grilling, form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend you use the grid that was supplied with the product (where appropriate). When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to allow the oil to be collected. Water may be added to the tray to assist in cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is da-

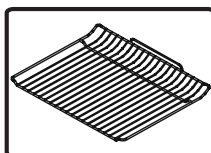
maged and cannot be used, request a spare part from the nearest service centre.



Oven Accessories

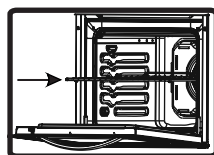
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



Wire grid is used to grill or to place different cookwares on.

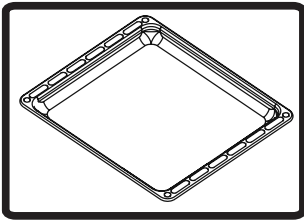
WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



Shallow Tray

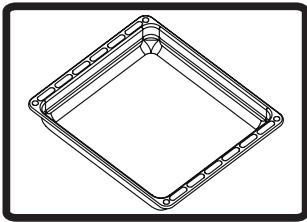
The shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and

push it to the back.



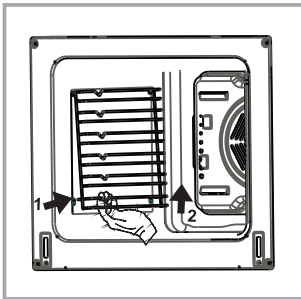
Deep Tray

The deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



Removal of wire shelf

Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.



CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and

painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spill over and your oven should burn, this may cause damage to the enamel. Clean up the split liquids immediately. Do not use steam cleaners to clean the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before you start cleaning it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap and water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. Complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the

inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, replacing them after a certain period of time is recommended.

MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by an authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be switched off and it should be cool.

The lamp design is specific for use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

SERVICE AND TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING SERVICE

If the oven does not operate:

The oven may have been switched off, or disconnected. On models fitted with a timer, the time may not be regulated.

If the oven does not heat:

the heat may not be adjusted with the oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light:

The electricity must be inspected. It must be inspected to see whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them following the

guide.

Cooking (if the lower-upper parts do not cook equally):

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Apart from these issues, if you are experiencing any problems with your product, please call to the Authorized Service Centre.

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport:

Keep the original product packaging and use the original case for carrying. Follow the transport instructions on the case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape to the side surfaces of the oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of the oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If you do not have the original case :

Take appropriate measures to secure the external surfaces (glass and painted surfaces) and of the oven to protect it against possible blows.

Sehr geehrte/r Kunde/in,

Unser Ziel ist es, Ihnen ein qualitativ hochwertiges Produkt zur Verfügung zu stellen, das Ihre Erwartungen sogar noch übertrifft. Ihr Gerät wurde in hochmodernen Produktionsstätten produziert und seine Qualität wurde sorgfältig getestet. Dieses Handbuch wurde erstellt, um Sie bei der Verwendung Ihres Haushaltsgeräts zu unterstützen, das mit modernster Technik, Sorgfalt und höchster Qualität hergestellt wurde. Lesen Sie sich vor der Verwendung Ihres Geräts diese Anleitung sorgfältig durch, die grundlegende Informationen für eine sichere Inbetriebnahme, Pflege und Verwendung enthält. Bitte setzen Sie sich mit Ihrem nächsten zugelassenen Kundendienst wegen der Inbetriebnahme und dem Anschluss Ihres Geräts in Verbindung.

Inhalt

Vorstellung und Abmessungen des Produkts

Warnhinweise

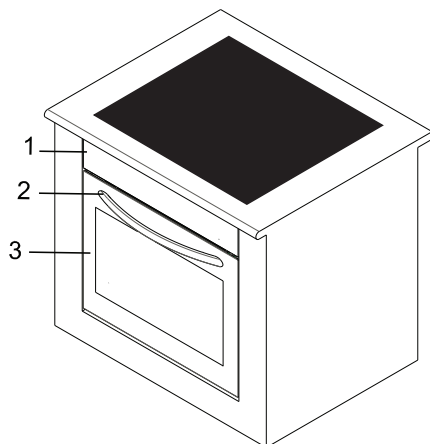
Vorbereitung des Einbaus und der Nutzung

Den Backofen nutzen

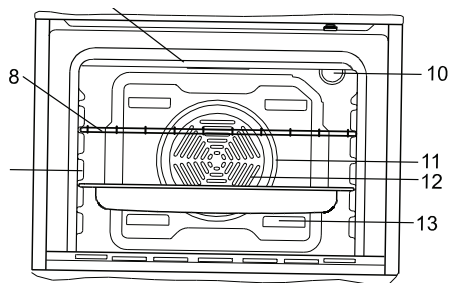
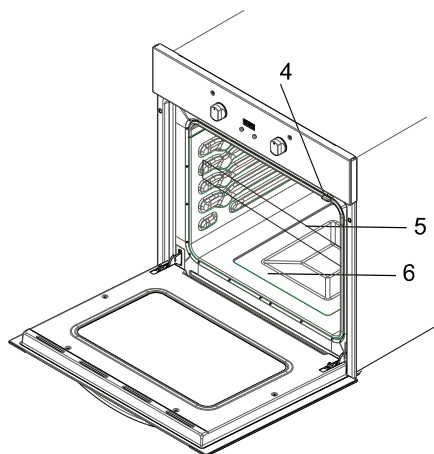
Reinigung und Wartung Ihres Produkts

Reparatur und Transport

VORSTELLUNG UND ABMESSUNGEN DES PRODUKTS



Kombi-Einbaubackofen



KOMPONENTENLISTE:

1: Bedienfeld

2: Griff

3: Backofentür

4: Kindersicherung

5: Schublade

6: Unteres Heizelement(hinter der Platte)

7: Oberes Heizelement(hinter der Platte)

8: Drahtgrill

9: Backbleche

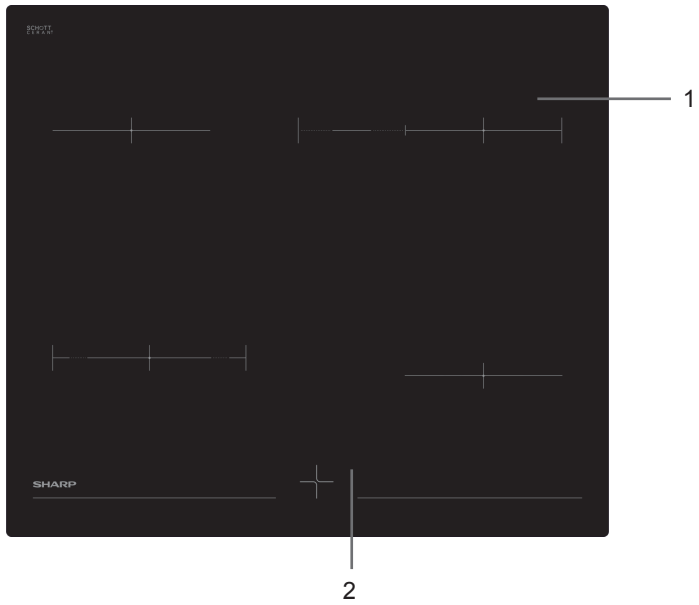
10: Backofenbeleuchtung

11: Turbo-Heizelement (hinter der Platte)

12: Ventilator (hinter der Platte)

13: Luftauslassklappen

Glaskeramik Kochfeld



1. Glaskochfeld
2. Glaskeramikoberfläche

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT.

IHR GERÄT MUSS NICHT ÜBER ALLE DER EIGENSCHAFTEN VERFUGEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIE-SER ANLEITUNG AUF BESCHREIBUNGEN MIT ABBILDUNGEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit körperlichen, Sinnes- oder mentalen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bedient werden, wenn Sie unter Aufsicht stehen oder eine Einweisung in die sichere Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht ohne

Aufsicht von Kindern ausgeführt werden.

ACHTUNG: Während des Betriebs wird das Gerät und äußere Bereiche davon heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie befinden sich unter ständiger Aufsicht.

ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten das Gerät aus und ersticken die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

ACHTUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.

ACHTUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist,

schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet sind, sollten Sie Verschmutzungen vor dem Abnehmen des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche abkühlen lassen.

Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.

Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.

Die Griffe werden bei normaler Verwendung ebenfalls heiß.

Verwenden Sie keine ätzenden Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Ofens und andere Oberflächen zu reinigen,

da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Splintern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät, bevor Sie die Lampe austauschen, ausgeschaltet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.

VORSICHT: Berührbare Teile können beim Braten oder Grillen sehr heiß werden. Kleine Kinder müssen von dem Gerät ferngehalten werden.

Metallische Objekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

Bei Induktionskochfeldern schalten Sie nach der Nutzung das Kochfelds mit dem Schalter aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topfer-

kennung.

Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, das Gerät in jeglicher Weise zu modifizieren oder umzubauen.

Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und deren Kompatibilität mit dem Gerät prüfen. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.

VORSICHT: Diese Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, genutzt werden.

Versuchen Sie niemals, das Gerät zu heben oder zu bewegen, indem Sie am Türgriff ziehen.

Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, mit dem Zubehör gegen das Glas zu schlagen oder zu stoßen.

Achten Sie beim Einbau darauf, dass das Stromkabel nicht eingeeengt wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Fachpersonal ausgetauscht werden.

Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.

Einbauhinweise

Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig eingebaut ist.

Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch einen falschen Einbau oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.

Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die verwendeten Verpackungsmaterialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort entsorgt werden.

Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.

Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von min. 100°C standhalten.

Während der Verwendung

Wenn Sie Ihren Backofen das erste Mal verwenden, kann ein bestimmter Geruch aus dem Isoliermaterial und den Heizelementen austreten.

Aus diesem Grund sollten Sie den Backofen vor der Verwendung im leeren Zustand bei Höchsttemperatur 45 Minuten lang betreiben. Gleichzeitig müssen Sie für eine ausreichende Entlüftung des Raumes sorgen, in dem das Produkt aufgestellt ist.

Die inneren und äußeren Oberflächen werden während der Verwendung heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie einen Schritt zurück, um dem Dampf, der aus dem Ofen austritt, auszuweichen. Es besteht Verbrennungs-

gefahr.

Stellen Sie keine brennbaren oder entflammenden Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.

Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder aus ihm herausnehmen.

Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.

Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und zufällig gegriffen werden können.

Wenn Sie den Backofen längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie ihn vom Netz. Der Hauptschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.

Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backofens immer auf „0“ (Aus) stehen, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Seien Sie vorsichtig und lassen Sie keine heiße Flüssigkeit überlaufen.

Stellen Sie nichts auf die geöffnete Tür oder die Schublade des Backofens. Sie können Ihr Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder den Deckel abbrechen.

Stellen Sie keine schweren Gegenstände bzw. entflammbare oder entzündliche Materialien (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).

Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.

Während der Reinigung und Wartung Sie müssen das Gerät ausschalten, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.

Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.

Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, entfernen Sie nicht die Bedienknöpfe.

WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN ZUGELASSENEN KUNDENDIENST RUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES GERÄTS AUFRECHTZUERHALTEN.

VORBEREITUNG DES EINBAUS UND DER VERWENDUNG

Dieser moderne, funktionale und praktische Backofen wurde aus den hochwertigsten Bestandteilen und Materialien hergestellt und wird Ihre Wünsche in jeder Hinsicht erfüllen. Sie sollten sich dieses Handbuch durchlesen, um erfolgreiche Ergebnisse zu erhalten und in Zukunft keine Probleme zu haben. Die folgenden Informationen enthalten Regeln, die für die richtige Aufstellung und Reparaturarbeiten wichtig sind. Sie sollten vor allem von dem Techniker, der das Gerät einbaut, sorgfältig gelesen werden.

SETZEN SIE SICH MIT DEM ZUGELASSENEN KUNDENDIENST FÜR DEN EINBAU IHRES BACKOFENS IN VERBINDUNG!

EINEN PLATZ FÜR DEN BACKOFEN AUSWÄHLEN

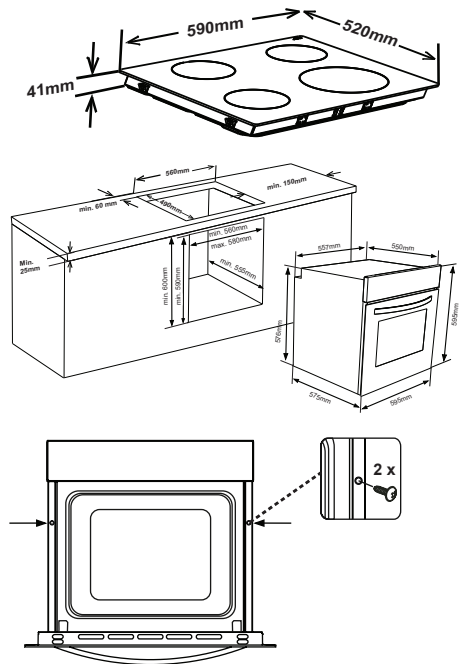
Für die Aufstellung Ihres Backofens sind einige Punkte zu beachten.

Sie müssen unsere folgenden Empfehlungen beachten, um Probleme und gefährliche Situationen, die später auftreten könnten, zu vermeiden. Wenn Sie einen Platz für Ihren Backofen auswählen, müssen Sie darauf achten, dass sich keine brenn- oder entflammenden Materialien, wie Vorhänge, Öl, Stoff, usw., die leicht Feuer fangen können, in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden.

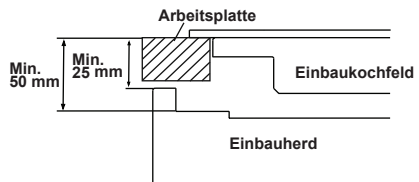
Die den Backofen umgebenden Möbel müssen aus einem Material sein, das einer Hitzeentwicklung von mehr als 50 °C über der Raumtemperatur standhält.

An Wandschränken und Dunstabzugshauben über dem eingebauten Kombinationsprodukt erforderliche Änderungen sowie die Mindesthöhen über der Herdplatte sind Abbildung 1 zu entnehmen. Dementsprechend muss sich die Dunstabzugshaube in einer Mindesthöhe von 65 cm über der Herdplatte befinden. Wenn keine Dunstabzugshaube vorhanden ist, darf die Höhe nicht weniger als 70 cm betragen.

EINBAU DES EINBAUOFENS



Schieben Sie den Backofen vorwärts in den Schrank. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie zwei Schrauben in die Löcher im Rahmen des Ofens. Wenn der Rahmen des Backofens die Holzoberfläche des Schrankes berührt, ziehen Sie die Schrauben fest.



Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut wird, muss der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Platte des Backofens mindestens 50 mm und der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Kante der Steuerleiste mindestens 25 mm betragen.

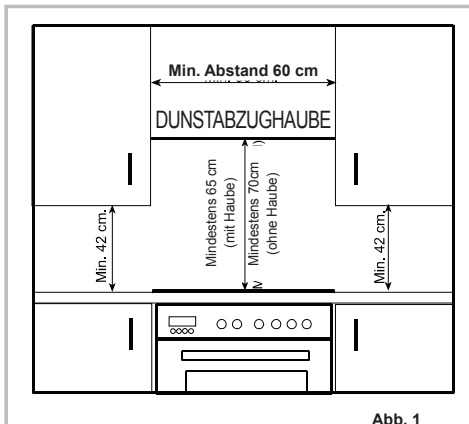


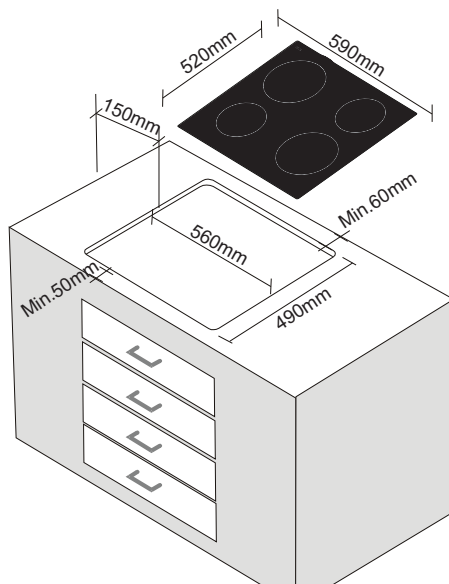
Abb. 1

Die Abmessungen und das Material des Schanks, in dem der Ofen eingebaut werden soll, müssen passend und hitzebeständig sein. Bei einem korrekten Einbau sollte kein Kontakt mit elektrischen oder isolierten Teilen bestehen. Isolierende Teile sollten so eingefügt werden, sodass sie nicht ohne Verwendung von Werkzeugen entfernt werden können. Der Einbau in der Nähe eines Kühlschranks oder einer Gefriertruhe wird nicht empfohlen. Sonst kann die Leistung des o.g. Geräts durch die austretende Hitze beeinträchtigt werden. Nachdem Sie Ihren Ofen aus der Verpackung entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass der Ofen nicht beschädigt ist. Sollten Sie Schäden am Gerät vermuten, verwenden Sie es nicht, sondern kontaktieren Sie unverzüglich den zugelassenen Kundendienst.

DIE POSITION DES EINBAU-KOCHFELDS AUSWÄHLEN

Um das Austreten von Flüssigkeiten auf die Arbeitsplatte zu vermeiden, wird ein spezieller Dichtungskitt mitgeliefert. Bringen Sie diesen Kitt an der Öffnung der Arbeitsplatte an, der in Abb. 2 angegebenen Größe entsprechend. Strecken Sie den fünfteiligen Kitt und bringen Sie ihn rund um die Öffnung an. Platzieren Sie das Kochfeld darauf, sodass sich die Bedienelemente auf der rechten Seite befinden. Stellen Sie sicher, dass Sie die Klammern wie in Abb. 3 anbringen. Nachdem Sie das Kochfeld angebracht haben, entfernen Sie jeglichen Kittüberschuss an den Seiten mit einem Spachtel (Abb. 3).

Sollte die Dicke der Arbeitsplatte weniger als 40 mm betragen, verwenden Sie die Klammer wie in Abb. 4. Bringen Sie diese am Kochfeld an in der Öffnung an (Abb. 5a- 5b)



- Eine fehlerhafte Verdrahtung kann zu Schäden am Backofen führen. Derartige Schäden sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Die passende Spannung für dieses Gerät ist 220-240V~. Wenn das Stromnetz eine andere Spannung als angegeben aufweist, rufen Sie bitte direkt den zugelassenen Kundendienst.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden und Verluste jeglicher Art, die aus der Nichtbeachtung von Sicherheitsnormen herrühren! Während des Stromanschlusses müssen die folgenden Anweisungen unbedingt befolgt werden

Das Erdungskabel muss mit der Schraube mit der Erde-Markierung verbunden werden. Das Stromkabel muss, wie in Abbildung 6 gezeigt, angeschlossen werden. Wenn es in der Aufstellung-

gebung keine geerdete Steckdose, welche lokalen Regulierungen entspricht, gibt, rufen Sie sofort den zugelassenen Kundendienst.

Die geerdete Steckdose muss sich in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.

Das Stromkabel darf nicht die heiße Oberfläche des Produkts berühren.

Im Fall eines beschädigten Stromkabels müssen Sie den autorisierten Kundendienst rufen. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.

Der Anschluss des Geräts muss vom zugelassenen Kundendienst vorgenommen werden. Ein H05VV-F Kabel muss verwendet werden.

Eine fehlerhafte Verdrahtung kann zu Schäden am Backofen führen. Derartige Schäden werden nicht von der Garantie abgedeckt.

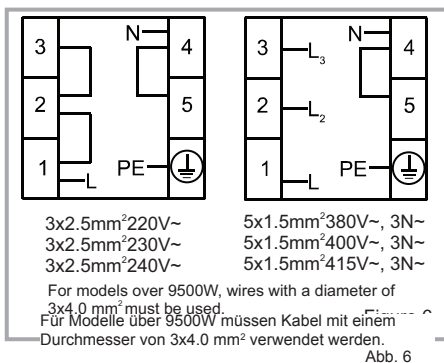
Das Gerät ist dafür konstruiert, mit einer Spannung von 220-240V~ betrieben zu werden. Wenn die Spannung von dem genannten Wert abweicht, setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden und Verluste jeglicher Art, die aus der Nichtbeachtung von Sicherheitsnormen herrühren!

ANSCHLUSS UND SICHERHEIT DES EINBAU-KOMBIOFENS

Der Anschluss des Geräts muss vom zugelassenen Kundendienst vorgenommen werden. Das Gerät ist für eine Spannung von 220-240V~ und 380-415V 3N ~ ausgelegt. Wenn das

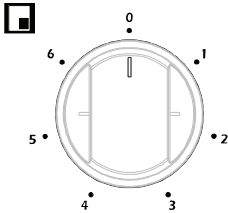
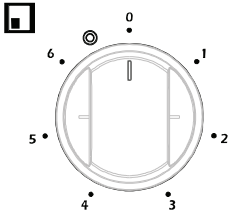
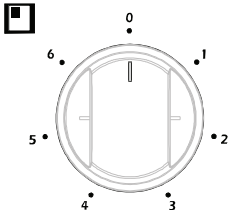
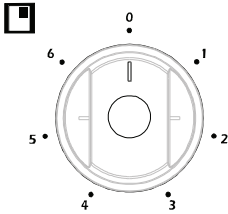
Stromnetz eine andere Spannung als angegeben aufweist, rufen Sie bitte direkt den zugelassenen Kundendienst. Der Anschluss muss, wie in Abbildung 6 gezeigt, erfolgen. Das Gerät ist für die Verwendung mit einem Stecker oder einer festen Verbindung zum Stromnetz ausgelegt. Innerhalb der Stromleitung ist eine allpolige Freischaltung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm zu installieren (40A Bemessungswert, Verzögerungstyp).



DAS OFENBEDIENFELD FÜR DAS INDUKTIONSKOCH- FELD VERWENDEN HITZEEINSTELLUNGSKNÖPFE FÜR GLASKERAMIKHERDE

HITZEEINSTELLUNGSKNÖPFE FÜR GLASKERAMIKHERDE

Das Gerät wird mit Bedienknöpfen betrieben und die gespeicherte Hitze wird von einer Restwärmeanzeige auf dem Glaskeramikkochfeld angegeben.



Der knopfgesteuerte Herd ist für den Betrieb mit 6 Hitzestufen vorgesehen:

- 1 Bewahrung der Wärmeposition
- 2-3 Wärmeposition auf Niedrighitze
- 4-5-6 Gar-, Brat- und Kochposition

Dual- und Ovalkochfelder haben zwei Heizzonen. Um die äußere Zone eines Dual-/Ovalkochfelds zu aktivieren, drehen Sie den Knopf um eine Position weiter. Auf diese Weise werden beide äußeren Zonen eingeschaltet.

Um die äußere Zone eines Dual-/Ovalkochfelds zu deaktivieren, drehen Sie den Knopf um eine Position weiter. Auf diese Weise werden beide äußeren Zonen ausgeschaltet.

Resthitzefunktion

Nach jedem Kochvorgang ist immer noch Hitze in der Glaskeramikoberfläche vorhanden, die als Resthitze bezeichnet wird. Die Steuerung kann ungefähr berechnen, wie heiß das Glas im schlimmsten Fall sein kann. Wenn die berechnete Hitze höher als + 60°C ist, dann wird dies von der entsprechenden Restwärmeanzeigeleuchte angezeigt. Die Resthitzeanzeige erscheint so lange die berechnete Heizzonentemperatur über + 60°C beträgt.

Wenn nach einem Stromausfall die Kochflächensteuerung wieder mit Strom versorgt wird, dann blinkt die Restwärmeanzeige, wenn die entsprechende Heizzone eine Restwärme von mehr als + 60°C vor dem Strom-

ausfall hatte. Die Anzeige blinkt so lange, bis die maximale Restwärmeezeit abgelaufen ist oder die Heizzone ausgewählt und eingeschaltet wird.

TIPPS UND TRICKS

Kochgeschirr

· Nutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr mit einem ebenen Boden und dem selben Durchmesser wie die Kochzone. Dies verringert die Kochzeiten.

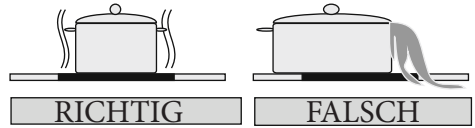
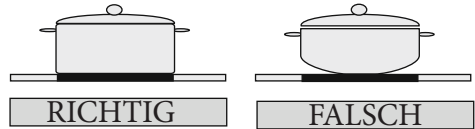
· Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl (wenn vom Hersteller entsprechend markiert), liefert die besten Kochergebnisse.

· Kochgeschirr mit Böden aus emailliertem Stahl, Aluminium oder Kupfer kann metallische Rückstände auf dem Kochfeld verursachen. Diese können schwer zu entfernen sein. Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Nutzung.

· Kochgeschirr ist geeignet für Induktion, wenn am Boden des Kochgeschirrs ein Magnet haftet

· Das Kochgeschirr muss zentral auf die Kochzone gestellt werden. Bei nicht korrekter Platzierung wird dies angezeigt.

· Bei Nutzung bestimmter Pfannen könnten diese diverse Geräusche produzieren. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit des Kochfelds.



Energiesparen

· Induktionszonen passen sich in einem gewissen Maße automatisch an die Größe des Kochgeschirrs an. Dennoch muss der magnetische Teil des Kochgeschirr-Bodens einen gewissen Durchmesser haben, welcher von der Größe der Kochzone abhängt.

· Platzieren Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone bevor Sie diese einschalten. Wenn Sie die Kochzone vorher einschalten, funktioniert diese nicht und das Kontrollfeld zeigt das an.

· Benutzen Sie zur Verringerung der Kochzeit einen Deckel.

· Wenn eine Flüssigkeit anfängt zu kochen, reduzieren Sie die zugeführte Temperatur.

· Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Kochzeiten zu verringern.

· Wählen Sie für den gewünschten Kochzweck die geeignete Temperatur.

Beispiele für Kochzwecke

Die Information der folgenden Tabelle dient nur zur Orientierung.

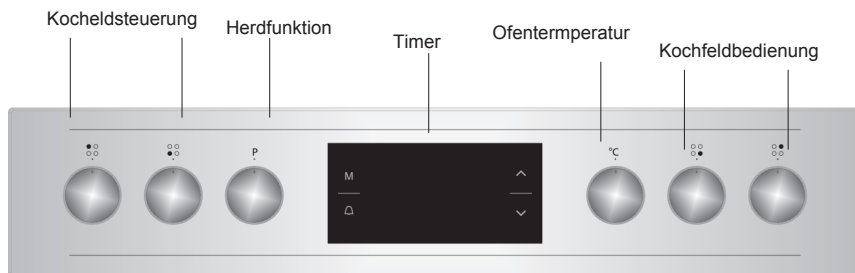
Einstellungen	Ausschalten
0	Ausschalten
1-3	Sanfte Erwärmung
4-5	Schonender Siedeprozess, langsame Erwärmung
6-7	Aufwärmen und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Schmoren
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion

Reinigungshinweise

- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche des Kochfelds keine Scheuerschwämme, ätzende Reinigungsmittel, Reinigungssprays oder scharfe Gegenstände.
- Zur Entfernung von verbranntem Essen benutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel.
- Zur Entfernung von Essensresten können Sie einen Schaber verwenden. Klebrige Lebensmittel müssen sofort nach dem Überkochen und bevor die Glasfläche abgekühlt ist gereinigt werden.
- Beschädigen Sie nicht den Silikonkleber am Rand der Glasfläche, wenn Sie einen Schaber verwenden.
- Ein Schaber hat eine Rasierklinge und muss daher von Kindern ferngehalten werden.
- Nutzen Sie spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder, wenn das Kochfeld handwarm ist. Wischen Sie es ab und trocknen es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.

BEDIENFELDER

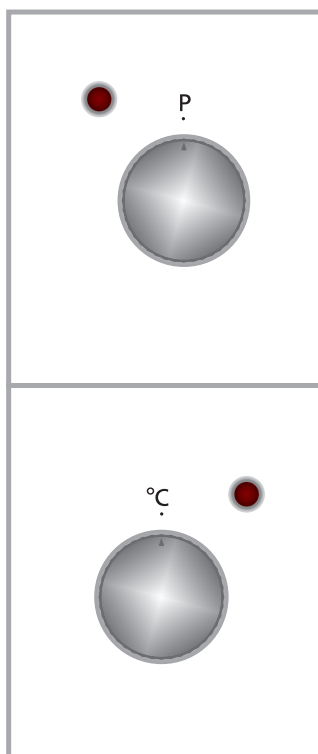
Einbaufen



DIE BENUTZUNG DES BACKOFENTEILS DES GERÄTS

Backofenfunktion

Zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion drehen Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol. Die Einzelheiten zu den Backofenfunktionen finden Sie im nächsten Abschnitt.



Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.



Backofenlampe:

Nur die Backofenlampe wird eingeschaltet und bleibt bei allen Backfunktionen angeschaltet.



Auftaufunktion:

Die Warnlichter des Backofens werden eingeschaltet, der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Zur Nutzung der Auftaufunktion stellen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel in den Backofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen, unter die aufzutauenden Nahrungsmittel ein Ofenblech zum Auffangen des Schmelzwassers zu platzieren. Diese Funktion wird Ihre Lebensmittel nicht garen oder backen, sondern nur auftauen.



Umluft-Funktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere und untere Heizelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion erzielt gute Ergebnisse beim Backen von Gebäck. Das Backen wird durch das obere und untere Heizelement durchgeführt und die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation gibt den Speisen einen leichten Grilleffekt. Ein

zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert.



Ober- und Unterhitze-Funktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das untere und obere Heizelement heizen sich auf. Die Ober-/Unterhitze-Funktion gibt Wärme ab, um Speisen auf den oberen und unteren Blechen gleichzeitig zu garen. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelaufläufe, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen und es ist am Besten, bei dieser Funktion nur auf einer Schiene zu garen.



Grillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten verwendet. Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert. Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



Schnellgrillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf. Diese Funktion wird für ein schnelleres Grillen und für die Abdeckung einer größeren Oberfläche, z. B. für das Grillen von Fleisch, verwendet. Benutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen.. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert. Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



Doppelgrill-Umluftfunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion wird für das Grillen dickere Speisen und zur Abdeckung einer größeren Oberfläche verwendet. Sowohl die oberen Heizelemente als auch der Grill werden zusammen mit dem Lüfter verwendet, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.

Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter,

um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert.

Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



Pizzafunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement ist ideal zum Backen von Speisen, wie z.B. Pizza, in kurzer Zeit.

Während der Lüfter die Hitze gleichmäßig verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen des Teigs.

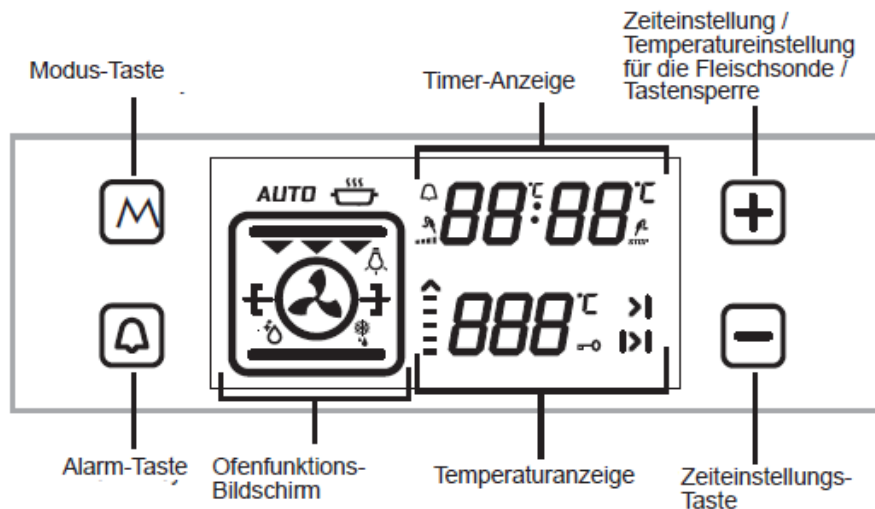


Turbofunktion

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das untere Heizelement heizt sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Die Turbofunktion wird die Hitze gleichmäßig im Ofen verteilen. Die Speisen auf allen Schienen werden gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.

NUTZUNG DER VISIO TOUCH STEUERUNG



Einstellung der Uhrzeit:

Bei der Inbetriebnahme muss zuerst die Uhrzeit anhand der folgenden Instruktionen eingestellt werden.

Bei der ersten Inbetriebnahme blinkt "0.00" auf dem Display. Berühren Sie die „M“ Taste oder benutzen Sie die „-“ und „+“ Tasten zum Einstellen der Uhrzeit. „:“ das Zeichen beginnt auf dem Bildschirm zu blinken. Sie können mit den „-“ und „+“ Sensoren Einstellungen vornehmen. Wenn der Autokoch-Modus deaktiviert ist, drücken Sie die „-“ und „+“ Sensoren gleichzeitig für den Tageszeit-Modus. Sie können ihn mit den „-“ und „+“ Sensoren konfigurieren.

Zur Nutzung der Ofenfunktion müssen Sie den Tageszeit-Modus anpassen.

EINSTELLUNG DES OFENTIMERS:

Einstellung des Minutentimers:

Berühren Sie den Alarmsensor, das “ ” Symbol wird angezeigt. “ ” blinkt auf dem Bildschirm. “0.00” wird anstatt der Uhrzeit angezeigt. Stellen Sie während das Symbol blinkt die gewünschte Zeitperiode mittels der Plus- und Minussensoren ein. Eine Zeit nach der Einstellung wird das Symbol kontinuierlich leuchten. Nachdem das Symbol durchgehend leuchtet, ist die Einstellung der Alarmfunktion abgeschlossen. Nach Ablauf des Timers gibt es einen hörbaren Signalton und das Symbol beginnt auf dem Bildschirm zu blinken. Durch Drücken von „-“ oder „+“ wird der Signalton gestoppt und das Symbol verschwindet vom Bildschirm.

Einstellung des Backzeit-Timers:

Diese Funktion dient der Einstellung einer gewünschten Backdauer. Die zuzubereitende Nahrung wird in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt. Berühren Sie den "M" Sensor, bis Sie das Zeitraumdauer-Symbol „|>|“ auf dem Timer-Bildschirm sehen. **"AUTO"** erscheint auf dem Bildschirm. Während der Timer sich in dieser Position befindet, benutzen Sie die Plus- und Minus-Sensoren zur Einstellung der für das zu backende Essen gewünschten Backzeit. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das Zeitraum-Symbol wird fortwährend auf dem Bildschirm zu sehen sein.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, stoppt der Timer den Ofen und gibt eine hörbare Warnung aus. Auch wird **"AUTO"** auf dem Bildschirm zu blinken beginnen. Die Berührung eines beliebigen Sensors auf dem Kontrollfeld wird den hörbaren Warnton beenden. **"AUTO"** wird weiterhin blinken. Berühren Sie die „-“ und „+“ Symbole gleichzeitig zum Beenden des Modus **"AUTO"**.

Anpassung der Back-Endzeit:

Diese Funktion wird zum Backen nach einer bestimmten Zeit, innerhalb eines bestimmten Zeitraums benutzt. Die zuzubereitende Nahrung wird in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt.

Berühren Sie den "M" Sensor, bis Sie das Zeitraumdauer-Symbol „|>|“ auf dem Timer-Bildschirm sehen. **"AUTO"** erscheint auf dem Bildschirm. Während der Timer

sich in dieser Position befindet, benutzen Sie die Plus- und Minus-Sensoren zur Einstellung der für das zu backende Essen gewünschten Backzeit. Dann Berühren Sie den "M" Sensor, bis Sie das Symbol " |>| " sehen. Die Tageszeit wird unter Angabe der Backperiode anfangen zu blinken. Während sich der Timer in dieser Position befindet, stellen Sie die gewünschte Endzeit für die Zubereitung mit den Plus- und Minus-Sensoren ein. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das Symbol „>|“ wird fortwährend auf dem Bildschirm zu sehen sein. Der Ofen wird zur berechneten Zeit anfangen, indem er die Backzeit von der eingestellten Endzeit abzieht. Er ist dann zur eingestellten Endzeit fertig. Der Timer gibt eine hörbare Warnung von sich und **"AUTO"** wird auf dem Bildschirm zu blinken beginnen. Die Berührung eines beliebigen Sensors auf dem Kontrollfeld wird den hörbaren Warnton beenden. **"AUTO"** wird weiterhin blinken. Berühren Sie die „-“ und „+“ Symbole gleichzeitig zum Beenden des Modus **"AUTO"**.

Toneinstellung des Timers:

Berühren Sie den „-“ Sensor, bis Sie einen Ton hören. Der Timer wird einen hörbaren Signaltönen abgeben. Nach jedem Berühren des „-“ Sensors, gibt der Timer insgesamt drei verschiedene Signaltöne von sich. Wenn Sie den Sensor nicht mehr berühren, wird der letzte abgespielte Signaltönen gespeichert.

Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das versehentliche Ändern von eingestellten Funktionen im Kontrollfeld zu verhindern. Betätigen Sie zur Aktivierung den „+“ Sensor, bis das Symbol für die Tastensperre auf dem Bildschirm erscheint. Betätigen Sie den „+“ Sensor abermals um die Tastensperre aufzuheben.

Wenn der Ofen in Betrieb ist und für 6 Stunden kein Einstellknopf oder Touch-Sensor berührt wird, stellt sich der Ofen automatisch ab.

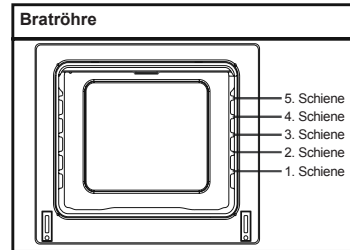
GERICHTE	TURBO		OBERES-UNTERES			OBERER & UNTERER LÜFTER			GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Thermostat Pos. (Min.)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)
Blätterteiggebäck	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35		
Kuchen	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35		
Gebäck	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35		
Grillfleisch										200	4
Wässrige Speisen	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50		
Geflügel				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*
Braten										200	3-4
Steak, Lende										200	4
Zweifach-Kuchen	160-180	1-4	30-40								
Zweifach-Gebäck	170-190	1-4	35-45								

* Backen mit Brathuhn-Spieß...

Zubehör

Das Produkt wird mit Zubehör ausgeliefert. Sie können auch aus anderes Zubehör verwenden, dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein. Sie können auch Glasgeschirr, Kuchenformen und Backofenbleche verwenden, die für die Verwendung in einem Backofen geeignet sind. Wenn Sie fremdes Zubehör verwenden, müssen Sie die Anleitungen des Herstellers befolgen. Wenn kleines Geschirr verwendet wird, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgitters. Wenn die zu garende Speise das Backofenblech nicht vollständig bedeckt, wenn die Speise aus dem Gefrierschrank kommt oder das Blech für das Auffangen von Speisesäften, die während des Grillens heruntertropfen, verwendet wird, kann sich das Blech verformen. Dies geschieht wegen der während des Bratens auftretenden hohen Temperaturen. Das Blech kehrt, nachdem es wieder abgekühlt ist, in seine alte Form zurück. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, das während des Hitzeaustauschs vorkommt. Stellen Sie keine heißen Glastablets und kein Glasgeschirr direkt aus dem Backofen in eine kalte Umgebung, um das Zerschneiden der Tablettts oder des Geschirrs zu vermeiden. Stellen Sie sie nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch und lassen Sie sie langsam auskühlen. Wenn Sie den Grill Ihres Backofens verwenden, empfehlen wir Ihnen (wenn geeignet), den mitgelieferten Rost zu verwenden. Wenn Sie den Drahtrost verwenden, dann stellen Sie ein Blech auf eine der unteren Schienen, damit herabtropfendes Öl aufgefangen wird. Sie können Wasser in das Blech füllen, um die Reinigung zu erleichtern. Wie schon in den entsprechenden Absätzen erklärt, versuchen Sie niemals, einen gasbetriebenen Grillbrenner ohne den Grill-

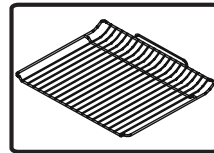
schutzdeckel zu verwenden. Wenn Ihr Herd einen gasbetriebenen Grillbrenner besitzt, aber das Hitzeschild des Grills fehlt, beschädigt ist oder nicht verwendet werden kann, dann bestellen Sie beim nächsten zugelassenen Kundendienstzentrum einen Ersatz.



Backofenzubehör

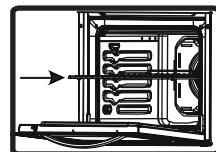
Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Drahtgitter



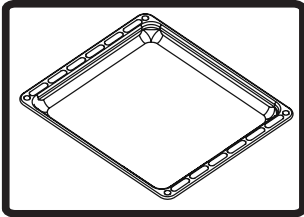
Der Drahtrost wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichem Kochgeschirr verwendet.

ACHTUNG- Schieben Sie den Rost richtig in die entsprechende Schiene der Bratröhre ein und schieben Sie ihn nach hinten.



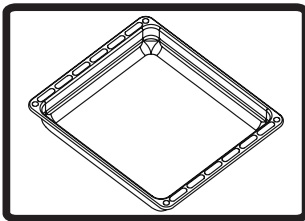
Flaches Blech

Das flache Blech wird zum Backen von Gebäck, wie Flans usw., verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



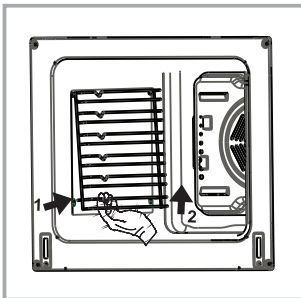
Tiefes Blech

Das tiefe Blech wird zum Schmoren verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



Entfernung des Gitterrosts

Ziehen Sie, wie im Bild gezeigt, am Gitterrost. Nachdem Sie ihn aus der Halterung entfernt haben, heben Sie ihn an.



REINIGUNG UND WARTUNG IHRES BACKOFENS

REINIGUNG

Bevor Sie mit der Reinigung Ihres Backofens beginnen, müssen alle Bedienknöpfe auf „Aus“ gestellt und der Backofen muss abgekühlt sein. Das Gerät ausstecken.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Partikel enthalten, welche die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens verkratzen könnten. Verwenden Sie Scheuermilch oder Flüssigreiniger, die keine Partikel enthalten. Verwenden Sie keine scharfen Cremes, Scheuermilch, Drahtwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Für den Fall, dass übergelauene Flüssigkeit sich in Ihren Backofen eingebrannt haben sollte, kann dies das Email beschädigen. Wischen Sie übergelauene Flüssigkeit sofort auf. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.

Reinigen des Ofeninnenraums

Sorgen Sie dafür, dass der Backofen ausgesteckt ist, bevor Sie mit seiner Reinigung beginnen. Sie erhalten bei der Reinigung des Ofeninnenraums die besten Ergebnisse, wenn der Backofen noch ein wenig warm ist. Wischen Sie den Backofen mit einem weichen, nach jeder Verwendung in Seifenwasser getauchten, Tuch aus. Dann wischen Sie ihn nochmal mit einem feuchten Tuch aus und wischen ihn dann trocken. Eine vollständige Reinigung unter Verwendung von Trockenpulverreinigern. Bei einem Herd mit katalytisch emaillierten Zargen müssen die Rück- und die Seitenwände des Innenrahmens nicht ge-

reinigt werden. Allerdings sollten Sie, je nach Verwendung, nach einem gewissen Zeitraum ausgetauscht werden.

WARTUNG

Ersatz der Backofenlampe

Der Ersatz der Backofenlampe muss durch einen zugelassenen Techniker erfolgen. Die Glühbirne sollte folgende technische Daten aufweisen: 230V, 25Watt, Type E14,T300 . Bevor Sie die Glühbirne austauschen, muss der Backofen ausgesteckt und kalt sein.

Diese Glühbirne ist speziell für die Verwendung in Haushaltskochgeräten vorgesehen und ist nicht zur Beleuchtung von Räumen geeignet.

KUNDENDIENST UND TRANSPORT

ANFORDERUNGEN, BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Wenn der Herd nicht funktioniert:

Der Ofen könnte abgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt sein. Bei Modellen mit einem Timer könnte der Timer nicht eingestellt worden sein.

Wenn der Herd nicht heizt:

Die Hitze wurde vielleicht nicht mit dem Knopf zum Einstellen der Temperatur eingestellt.

Die Innenlampe leuchtet nicht:

Überprüfen Sie die Stromversorgung. Es muss auch geprüft werden, ob die Lampen defekt sind. Wenn Sie defekt sind, können Sie sie anhand der folgenden Anleitung ersetzen.

Garen (wenn Ober- und Unterhitze

nicht gleichmäßig garen):

Überprüfen Sie die Position der Bleche, Garzeiten und Hitzewerte gemäß des Handbuchs.

Wenn die Probleme weiter bestehen, rufen Sie bitte den zugelassenen Kundendienst.

INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Wenn Sie Ihren Backofen transportieren möchten:

Bewahren Sie die Originalverpackung auf und verwenden Sie sie für den Transport. Befolgen Sie die Transporthinweise auf dem Karton. Befestigen Sie mit Klebeband die Bestandteile des Kochfeldes an den Kochplatten .

Legen Sie ein Stück Papier zwischen die obere Abdeckung und das Kochfeld, decken Sie die obere Abdeckung ab und befestigen Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden des Backofens.

Kleben Sie ein Stück Karton oder Papier auf die Backofentür, um das Glas der Backofentür, damit die Bleche, der Drahtgrill und die Schienen während des Transports diese nicht beschädigen. Befestigen Sie die Backofentür mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie den Originalkarton nicht mehr haben:

Ergreifen Sie entsprechende Maßnahmen, um die äußeren Oberflächen (Glass und lackierte Oberflächen) des Ofens gegen eventuelle Stöße zu schützen.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52258796

SHARP

Be Original.