



# **Bedienungsanleitung (DE) Gebruikershandleiding (NL)**

**Elektroherd / Elektrisch fornuis**

**SHC5065**

# SEHR GEEHRTER KUNDE

---

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Glaskeramik-Elektroherd entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie mit den Funktionen und der problemlosen Bedienung völlig zufrieden sein werden. Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und machen Sie sich mit den Funktionen und den Hinweisen zur sicheren Handhabung vertraut.

Bevor das Gerät das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde es vor dem Verpacken gründlich auf die Sicherheit und Funktionalitäten überprüft.

Diese Bedienungsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

Hinweis!

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.



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

**Die Gebrauchsanweisungen sind auch auf unserer Internetseite abrufbar  
<https://amica-group.de/kundenservice/downloads/>**

# GEWÄHRLEISTUNG

---

Für dieses Produkt gilt die gesetzliche Gewährleistung.

Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung. Falls produktspezifische Hinweise beiliegen, empfehlen wir dringend diese zu lesen und zu beachten.

Hinweise:

1. Sollte Ihr Produkt nicht mehr richtig funktionieren, prüfen Sie bitte zunächst, ob andere Gründe, wie z. B. eine unterbrochene Stromversorgung (insofern es sich um ein elektronisches Gerät handelt) oder generell eine falsche Handhabung, die Ursache sein könnten.
2. Beachten Sie bitte, dass Sie Ihrem defekten Produkt nach Möglichkeit folgende Unterlagen bzw. Informationen beifügen oder diese bereithalten:
  - Kaufquittung
  - Gerätebezeichnung / Typ / Marke
  - Beschreibung des aufgetretenen Mangels mit möglichst genauer Fehlerangabe

Bei Gewährleistungsansprüchen oder Störungen wenden Sie sich bitte an Ihre Einkaufsstätte.

# INHALTSVERZEICHNIS

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Grundinformationen</b> .....                       | 2  |
| <b>Wichtige Hinweise</b> .....                        | 5  |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                      | 8  |
| Tipps zum Energiesparen .....                         | 13 |
| <b>Beschreibung des Gerätes</b> .....                 | 15 |
| <b>Charakteristik des Gerätes</b> .....               | 16 |
| <b>Installation</b> .....                             | 17 |
| Anschließen des Gerätes ans Stromnetz.....            | 18 |
| <b>Bedienung</b> .....                                | 20 |
| Bedienung des Backofens .....                         | 23 |
| <b>Backen im Backofen – praktische Hinweise</b> ..... | 26 |
| Testgerichte .....                                    | 29 |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                     | 31 |
| <b>Wenn´s mal ein problem gibt</b> .....              | 35 |
| <b>Technische Daten</b> .....                         | 36 |

## Wichtige Hinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8. Lebensjahr und von Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät genutzt werden, soweit dies sicher und mit Kenntnis der Gefahren sowie unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für deren Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde, erfolgt. Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Bedienungsmaßnahmen dürfen durch unbeaufsichtigte Kinder nicht durchgeführt werden.
- Um die Gefahr zu vermeiden, sollte der Austausch eines beschädigten Netzkabels nur vom Hersteller, dessen technischen Kundendienst oder von ähnlich qualifizierten Personen vorgenommen werden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Heizelemente des Gerätes nicht anfassen. Die Kinder unter 8. Lebensjahr sollten sich in der Nähe nicht aufhalten, es sei denn, sie bleiben unter ständiger Aufsicht.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile des Gerätes werden beim Gebrauch heiß. Die Kinder sollten sich in der Nähe nicht aufhalten.

- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche abstellen.
- **ACHTUNG:** Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Dies kann gefährlich sein und den Brand verursachen. Versuchen Sie Flammen NIEMALS mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.
- Das Gerät ist für die Bedienung mit einer externen Uhr oder mit einem getrennten Fernsteuerungssystem nicht bestimmt.
- **ACHTUNG:** Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Leuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Zur Reinigung des Gerätes dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
- Das Gerät wird bei Gebrauch heiß. Es wird empfohlen, vorsichtig zu handeln und heiße Teile im Inneren des Backofens nicht anzufassen.
- **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- Vor der Reinigung größeren Schmutz und Flecken entfernen.

- Gegenstände aus Metall wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Kochdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, weil sie sonst heiß werden können.
- Nur bei geschlossener Backofentür backen.
- Wäsche oder Geschirrtücher am Griff nicht hängen lassen.
- Um die Reinigung zu erleichtern, den Backofen mit Alufolie nicht auslegen: der Wärmestau kann die Emaille im Backofen beschädigen.
- **ACHTUNG:** Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Leuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Vor dem Öffnen des Deckels muss eventuell Verschüttetes vom Deckel entfernt werden. Der Deckel darf erst geschlossen werden, nachdem die Kochebene abgekühlt ist.



**WARNUNG:** Um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, die Stabilisierungsmittel installieren.



**Die Empfehlungen in dieser Bedienungsanleitung befolgen.**

### **Installation**

- Die Verpackungsmaterialien (z.B. Folie, Styropor) können für Kinder gefährlich sein - Erstickungsgefahr!
- Sie sind an einem Ort, der für Kinder nicht zugänglich ist, aufzubewahren.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden.
- Nach einer ordnungsgemäß durchgeführten Installation erfüllt das Produkt alle Sicherheitsanforderungen für die Produktkategorie. Vor allem auf den unteren Bereich des Gerätes achten, weil dieser fürs Anfassen weder geeignet noch bestimmt ist, und scharfe oder raue Kanten haben kann, die Verletzungen verursachen können.
- Das Gerät ist schwer; Vorsicht beim Tragen walten lassen.
- Das Gerät ist empfindlich. Nur in vertikaler Stellung transportieren.
- Das Gerät beim Auspacken auf eventuelle Beschädigungen überprüfen. Bei Zweifeln das Gerät nicht nutzen und sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.
- Nach der Installation des Gerätes sicherstellen, dass es auf dem Netzkabel nicht steht.



## SICHERHEITSHINWEISE



- Um alle Gefahren (materielle Schäden, immaterielle Schäden, Körperschäden...) zu vermeiden, sollten die Installation, das Anschließen ans Stromnetz, die Inbetriebnahme und Wartung des g´Gerätes durch Fachpersonal erfolgen.
- Warnung: Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Netzstromkreise abgeschaltet sein.
- Müssen Änderungen der Strominstallation in der Wohnung vorgenommen werden, um das Gerät anzuschließen, sollte man sich zu diesem Zweck mit einem qualifizierten Elektriker in Verbindung setzen.
- Bei einer Festinstallation sollte das Anschließen ans Stromnetz mit einem allpoligen Schalter erfolgen, mit dem die Stromversorgung bei der Überspannung der Kategorie III vollständig abgeschaltet wird.
- **Anleitung zur Erdung:** Das Gerät muss geerdet werden. Bei Störungen oder bei Stromausfall verringert die Erdung die Stromschlaggefahr, denn der Strom fließt durch die Erdung, wo er auf niedrigeren elektrischen Widerstand trifft . Das Gerät ist mit einem Netzkabel mit einer Erdleitung und einem Stecker samt Bolzen ausgestattet. Der Stecker muss an eine Steckdose, die nach den lokal geltenden Vorschriften ordnungsgemäß installiert und geerdet ist, angeschlossen werden.



### Bedienung

- Das Gerät darf ausschließlich zu Zwecken verwendet werden, zu denen es entwickelt wurde, d.h. für die Zubereitung von Gerichten zu Hause. Alle anderen Verwendungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und daher auch als gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für jegliche Schäden, die durch eine unsachgemäße oder falsche Verwendung des Gerätes entstanden sind.
- Es ist untersagt, technische Änderungen des Gerätes vorzunehmen.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät an die Steckdose ohne Schutz gegen Überlastung (Sicherung) nicht anschließen.
- Niemals eine Steckdosenleiste oder ein Verlängerungskabel zum Anschließen ans Stromnetz verwenden.
- **ACHTUNG:** Die Lüftungsöffnungen im Gehäuse des Gerätes oder im Möbeleinbau immer freihalten.
- Keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen z.B. mit brennbaren Treibmitteln im Gerät lagern.
- Um die Explosions- oder Brandgefahr zu vermeiden, keine leicht brennbaren oder mit leicht brennbaren Stoffen gesättigten Produkte in der Nähe oder innerhalb des Gerätes platzieren.

## SICHERHEITSHINWEISE

---



- Eingeschaltete Kochstellen nicht unbenutzt lassen
- Das Gerät zum Beheizen des Raumes nicht verwenden.
- Das Kochfeld mit scharfen Gegenständen nicht reinigen. Das Kochfeld als Arbeitsplatte nicht benutzen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Netzkabel, das Steuermodul oder die Glasfläche so beschädigt ist, dass der im Innenraum befindlichen Elemente zugänglich sind.
- Es ist darauf zu achten, dass kleine Haushaltsgegenstände und deren Leitungen den heißen Backofen oder Kochfeld nicht unmittelbar berühren, weil die Isolierung dieser Geräte gegen hohe Temperaturen nicht beständig ist.
- Kochgeschirr verwenden, das für die jeweilige Art des Gerätes bestimmt und geeignet ist (mehr Informationen dazu findet man im Abschnitt Geeignetes Kochgeschirr).
- Vor der Inbetriebnahme des Kochfeldes Flüssigkeiten und Schmutz von der Oberfläche entfernen.
- Insbesondere kann Zucker, der auf der Oberfläche bei hohen Temperaturen erhitzt wird, irreversible Schäden verursachen.
- Kochgeschirr aus Aluminium oder Kunststoffen nicht verwenden. Gegenstände aus Kunststoff oder Alufolie nicht auf heiße Kochzonen legen.

## SICHERHEITSHINWEISE



- Kochgeschirr mit nassem Boden auf heiße Kochzonen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht stellen, denn dies kann irreversible Schäden auf dem Kochfeld verursachen (unlösliche Flecken).
- Kochgeschirr mit einem Gewicht von über 15 kg auf offene Backofentür und von über 25 kg auf das Kochfeld stellen.
- **ACHTUNG:** Keine schweren oder scharfen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
- **WARNUNG:** Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

### **Service und Reparaturen**

- Nicht versuchen, das Gerät nach einem Defekt eigenmächtig zu reparieren. Nicht qualifiziertes Personal kann bei der Reparatur Schäden, die von der Garantie ausgeschlossen sind, verursachen. Den Kundendienst des Verkäufers kontaktieren; zertifizierte Ersatzteile des Herstellers einsetzen.

## TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen! Ein paar Ratschläge:

- **Geeignetes Kochgeschirr verwenden.**  
Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!
- **Kochgeschirr der Größe der jeweiligen Kochzonen anpassen.**  
Das Koch- oder Bratgeschirr sollte nie kleiner als die benutzte Kochzone sein.
- **Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.**  
Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.
- **Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.**
- **Backofentür nicht oder unnötig nicht oft öffnen.**
- **Kochzonen rechtzeitig ausschalten und Restwärme nutzen.**  
Wenn die Garzeit länger ist, die Kochzonen ca. 5-10 Minuten vor Kochende ausschalten. Dadurch lassen sich bis 20% Strom mehr einsparen.
- **Backofen nur bei größeren Kochmenngen benutzen.**  
1 kg Fleisch lässt sich sparsamer in einem Kochtopf auf dem Kochfeld zubereiten.
- **Restwärme des Backofens nutzen.**  
Wenn die Garzeit länger als 40 Minuten

dauert, den Backofen ca. 10 Minuten vor dem Ende der Zubereitung ausschalten.

**Achtung:** Wird das Steuermodul verwendet, sollten entsprechend kürzere Zeiten für die Zubereitung der Gerichte eingestellt werden.

- **Sorgfältiges Schließen der Backofentür.**  
Die Wärme entweicht durch Verschmutzungen, die sich in den Dichtungen der Backofentür befinden. Die Dichtungen müssen unbedingt gereinigt werden.
- **Gerät nicht in direkter Nähe von Kühl-/ Gefriergeräten einbauen.**  
Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

## AUSPACKEN

---



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

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

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

## AUSSERBETRIEBNAHME

---



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

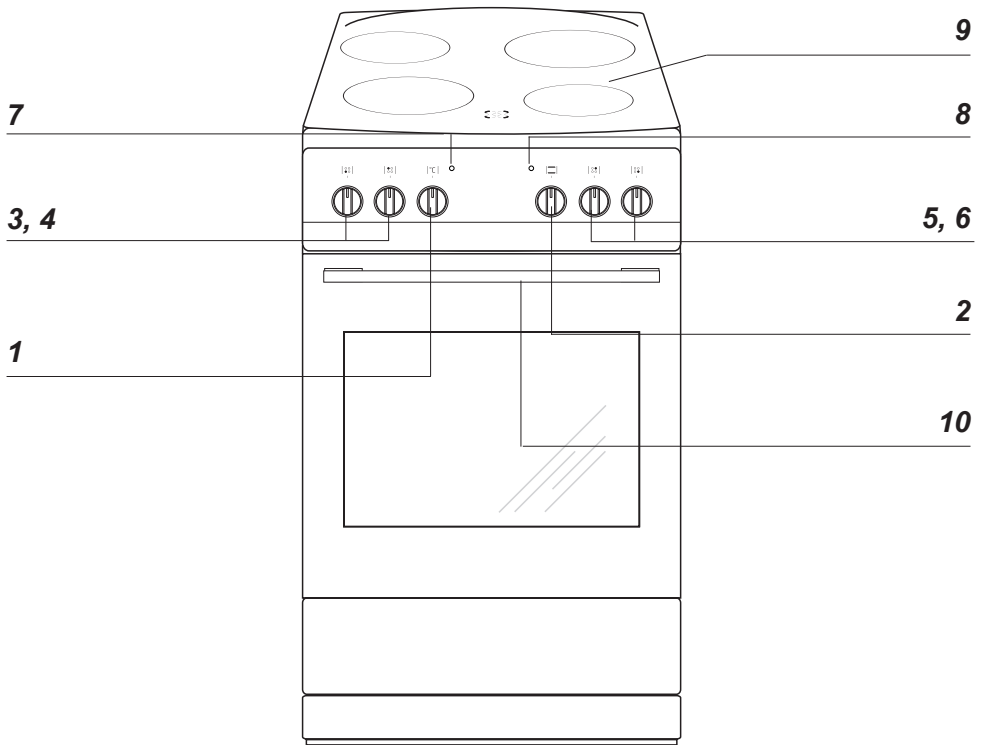
werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

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

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

# BESCHREIBUNG DES GERÄTES

---



- 1: Backofen-Temperaturregler
- 2: Backofen-Funktionsregler
- 3, 4, 5, 6: Schalter für Kochflächen
- 7: Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) L
- 8: Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) R
- 9: Glaskeramik-Kochfeld
- 10: Türgriff

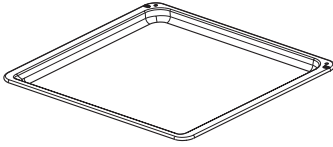
# CHARAKTERISTIK DES GERÄTES

Dieser Tabelle ist die Ausstattung des Elektroherdes zu entnehmen

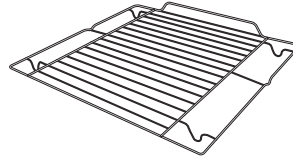
| Kochfeld               | Durchmesser | Leistung |
|------------------------|-------------|----------|
| Kochzone hinten links  | 14,5 cm     | 1,2 kW   |
| Kochzone vorne links   | 18,0 cm     | 1,8 kW   |
| Kochzone hinten rechts | 18,0 cm     | 1,8 kW   |
| Kochzone vorne rechts  | 14,5 cm     | 1,2 kW   |

| Backofen   | Leistung |
|------------|----------|
| Oberhitze  | 0,9 kW   |
| Unterhitze | 1,1 kW   |
| Grill      | 1,5 kW   |

Ausstattung des Elektroherdes

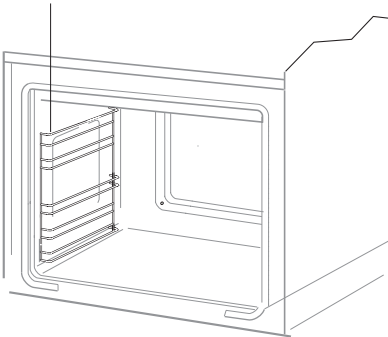


Gebäckblech



Grillrost (Blechträger)

Blechträger





# INSTALLATION

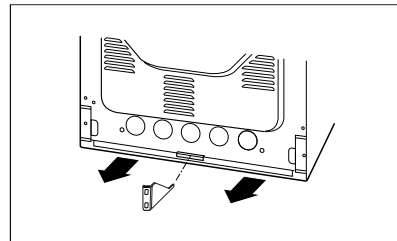
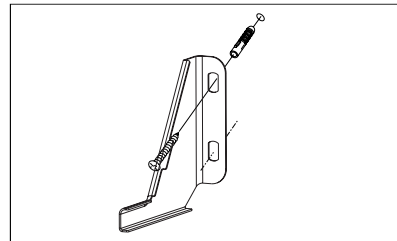
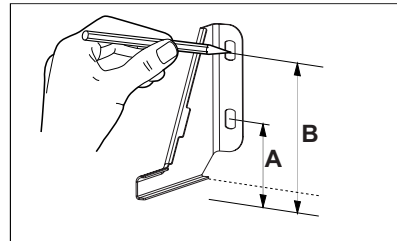
## Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum muss trocken und gut belüftbar sein und über eine intakte Ventilationsanlage verfügen, gemäß den geltenden technischen Vorschriften.
- Die Installation sollte aus einem Entlüftungsgitter oder einer Dunstabzugshaube bestehen. Abzugshauben sind gemäß den beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen. Die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Bedienelementen sicherstellen.
- Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen. Die Wand hinter dem Herd muss gegen hohe Temperaturen geschützt sein. Während der Nutzung des Herdes kann sich die Hinterwand bis zu einer Temperatur von ca. 50°C über die Umgebungstemperatur erwärmen.
- Abzugshauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.
- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.
- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene ausjustieren, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die RegelfüÙe vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.

## Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes

Um dem Umkippen des Elektroherdes vorzubeugen, die mit dem Gerät gelieferte Blockade montieren und folgende Hinweise beachten.

In der Wand, an der der Elektroherd installiert wird, eine Öffnung auf einer Höhe von 6 cm über dem Boden (A) bohren. Anschließend eine weitere Öffnung auf einer Höhe von 10,3 cm über dem Boden (B) bohren. Die Blockade mit den gelieferten zwei Schrauben und Dübeln an der Wand montieren und entsprechende Öffnungen in der Blockade und in der Wand gebohrte Öffnungen einstellen.



# INSTALLATION

## **Achtung!**

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

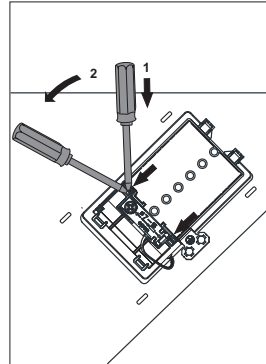
## **Hinweise für die Elektrofachkraft**

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

## **Achtung!**

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

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




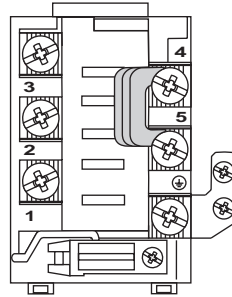
Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).

# INSTALLATION


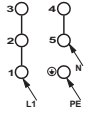

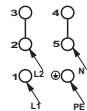


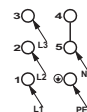
## Anschluss-Schaltplan

Schema möglicher Anschlüsse  
Achtung! Spannung der Heizelemente 230V.

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



Empfohlene Art der Anschlussleitung

|  |   |      |   |  |
|--|---|------|---|--|
| 1.   | Bei 230V geerdetem Einphasenanschluss, Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5. Schutzleiter auf   | 1/N~ |  | H05VV-F3G4<br>3X 4 mm <sup>2</sup>     |
| 2.   | Bei 400/230V geerdetem Zweiphasenanschluss, Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf    | 2/N~ |  | H05VV-F4G2,5<br>4X 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 3.   | Bei 400/230V geerdetem Dreiphasenanschluss, Brücken verbinden 4-5, Phasen 1,2 und 3 in Folge. Null auf  Schutzleiter auf  | 3/N~ |  | H05VV-F5G2,5<br>5X 2,5 mm <sup>2</sup> |
| L1 – L3: Phase(n)    N: Null-Leiter    PE: Schutzleiter (Erde) |   |      |   |  |

# BEDIENUNG

---

## Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

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

### **Wichtig!**

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

# BEDIENUNG

## Schalter für Kochflächen

### Das richtige Koch- und Backgeschirr

Die Bodengröße und -form des richtigen Kochgeschirrs sollte der Fläche der jeweiligen Kochfläche möglichst genau angepasst sein. **Geschirr mit konvex oder konkav geformtem Boden darf nicht verwendet werden.** Es ist zu beachten, dass zum Kochgeschirr immer passende Deckel verwendet werden. Es empfiehlt sich, Kochgeschirr mit dickem Boden und einer schwachen Innenwölbung zu verwenden.

Verschmutzte Kochstellen- und Geschirroberflächen verhindern eine vollständige Wärmeausnutzung.



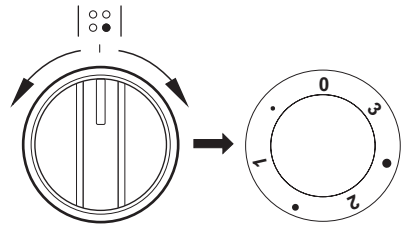
## Die richtige Heizleistung

Die Kochflächen verfügen über eine differenzierte Heizleistung. Die Heizleistung lässt sich stufenweise regulieren, indem man den Schalter nach rechts oder links dreht.

Die Kennzeichnungen auf der Außenseite des Reglers entsprechen den einzelnen Positionen der Heizleistung der jeweiligen Kochflächen.

## Beispiele für Reglereinstellungen

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



# BEDIENUNG

---

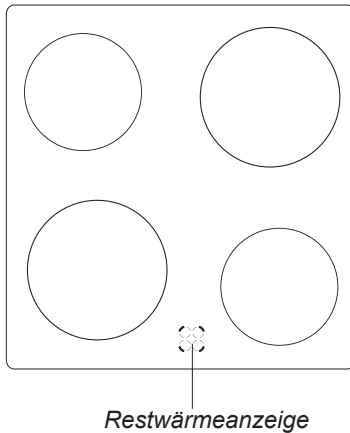
## Restwärmeanzeige

---

Wenn die Temperatur einer Kochfläche 50°C übersteigt, wird dies durch das Leuchten eines entsprechenden Restwärmeanzeige-feldes signalisiert.

Das Leuchten der Restwärmeanzeige warnt den Bediener vor einem zufälligen Berühren der heißen Kochfläche.

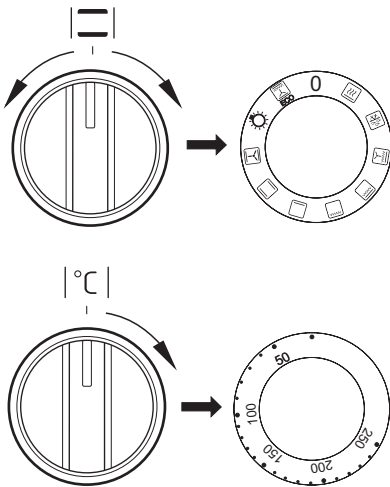
Nach Ausschalten der Heizleistung kann für 5-10 Minuten die angefallene Restwärme noch für verschiedenen Zwecke genutzt werden, z.B. zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen, ohne dass die Heizleistung eingeschaltet werden muss.



# BEDIENUNG

## Backofen mit Heißluft (mit Gebläse)

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze und Grillhitze erwärmt werden. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durchs Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durchs Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



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

### Achtung!

Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

## 0 Stellung



### Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die Oberhitze und Unterhitze, der Grill und der Ventilator. Zum Vorwärmen des Backofens.



### Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



### Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.



### Supergrill

Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen; das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.



### Grill

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



### Unterhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).

# BEDIENUNG



## Unter- und Oberhitze

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



## Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen. Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).



## Backofen-Beleuchtung

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



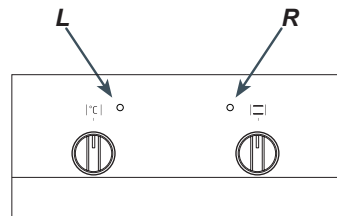
ECO

## Heizfunktion ECO

Mit der Heizfunktion wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen. In dieser Stellung des Drehreglers ist die Beleuchtung des Backofens ausgeschaltet.

## Kontrollleuchte

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





# BEDIENUNG


---

## Grillen

---

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

### Um den Grill einzuschalten:

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

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

## ACHTUNG!

Den Grill bei geschlossener Backofentür verwenden.

Bei der Verwendung des Grills können die zugänglichen Teile des Backofens extrem heiß werden. Halten Sie Kinder fern.

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

---

## Gebäck

---

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

## Braten von Fleisch

---







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

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE















## Heizfunktion ECO

- Mit der Heizfunktion ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur ändern noch die Backofentür öffnen.

## Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

| Art Gebäck      | Backofenfunktionen   | Temperatur (°C) | Einschubhöhe | Garzeit (Min.) |
|-----------------|--|-----------------|--------------|----------------|
| Biskuitgebäck   |  ECO  | 180 - 200       | 2 - 3        | 50 - 70        |
| Napfkuchen      |  ECO  | 180 - 200       | 2            | 50 - 70        |
| Fisch           |  ECO  | 190 - 210       | 2 - 3        | 45 - 60        |
| Rindfleisch     |  ECO  | 200 - 220       | 2            | 90 - 120       |
| Schweinefleisch |  ECO  | 200 - 220       | 2            | 90 - 160       |
| Hähnchen        |  ECO | 180 - 200       | 2            | 80 - 100       |

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

| Art des Backens oder Bratens | Backofenfunktionen   | Temperatur (°C)         | Einschubhöhe | Garzeit (Min.)        |
|------------------------------|--|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Biskuitgebäck                |   | 160 - 200               | 2 - 3        | 30 - 50               |
| Biskuitgebäck                |   | 150                     | 3            | 25 - 35               |
| Napfkuchen/<br>Muffins       |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3            | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Napfkuchen/<br>Muffins       |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3            | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                        |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2            | 15 - 25               |
| Fisch                        |   | 210 - 220               | 2            | 45 - 60               |
| Fisch                        |   | 190                     | 2 - 3        | 60 - 70               |
| Bratwürste                   |   | 210                     | 4            | 14 - 18               |
| Rindfleisch                  |   | 225 - 250               | 2            | 120 - 150             |
| Schweinefleisch              |   | 160 - 230               | 2            | 90 - 120              |
| Hähnchen                     |   | 180 - 190               | 2            | 70 - 90               |
| Hähnchen                     |   | 160 - 180               | 2            | 45 - 60               |
| Gemüse                       |   | 190 - 210               | 2            | 40 - 50               |
| Gemüse                       |  | 170 - 190               | 3            | 40 - 50               |

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.







<sup>1)</sup> Den leeren Backofen vorheizen

<sup>2)</sup> Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle gelten nur der Orientierung und können nach eigener Erfahrung und Kochvorlieben berichtigt werden.

# TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

## Backen




| Gericht              | Zubehör   | Stufe  | Heizfunktion  | Temperatur (°C)         | Backdauer <sup>2)</sup> (Min.) |
|----------------------|---|--|---|-------------------------|--------------------------------|
| Kleine Kuchen        | Gebäckblech   | 3  |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech   | 3  |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>          |
| Mürbeteig (Streifen) | Gebäckblech   | 3  |  | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech   | 3  |  | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>          |
| Fettfreier Biskuit   | Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm       | 3  |  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>          |
| Apfelkuchen          | Grillrost + zwei schwarz beschichtet Backformen Ø 20 cm | 2<br>Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite linke Vorderseite platziert. |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>          |

<sup>1)</sup> 1) Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

<sup>2)</sup> Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

# TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.



## Grillen

| Gericht            | Zubehör   | Stufe                            | Heizfunktion  | Temperatur (°C)   | Zeit (Min.)                       |
|--------------------|---|----------------------------------|---|-------------------|-----------------------------------|
| Weißbrot-Toasts    | Grillrost   | 4                                |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                         |
|                    | Grillrost   | 4                                |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                             |
| Rindfleisch-Burger | Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett) | 4 - Grillrost<br>3 - Bratenblech |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 Seite 10 - 15<br>2 Seite 8 - 13 |

<sup>1)</sup>Den leeren Backofen über 5 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

<sup>2)</sup>Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

## Braten

| Gericht         | Accessoires   | Stufe                            | Heizfunktion  | Temperatur (°C) | Zeit (Min.) |
|-----------------|---|----------------------------------|---|-----------------|-------------|
| Ganzes Hähnchen | Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett) | 2 - Grillrost<br>1 - Bratenblech |    | 180 - 190       | 70 - 90     |
|                 | Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett) | 2 - Grillrost<br>1 - Bratenblech |  | 180 - 190       | 80 - 100    |

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

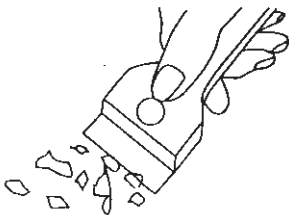
## REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

### Glaskeramik-Kochfeld

- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der Restwärmearzeige) zu reinigen. Eine starke Verschmutzung des Kochfeldes, insbesondere das Einbrennen von überlaufenem Kochgut vermeiden.
- Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden. Diese können die Kochfeld-Oberfläche verkratzen und bleibende Beschädigung verursachen.
- Grobe, fest an das Kochfeld anliegende Verschmutzungen können mit einem speziellen Klingenschaber beseitigt werden, dabei muss darauf geachtet werden, dass der Rahmen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht beschädigt wird.



**Achtung! Die scharfe Schneide ist immer durch die Verschiebung des Halters (Dauwendruck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.**

- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen und Reinigen der Kochfeld-Oberfläche ein weiches Tuch mit guter Saugkraft verwenden. Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Reinigung trockenreiben.
- Besonders darauf achten, dass das Kochfeld nicht beschädigt wird und keine tiefen Kratzer und Absplitterungen entstehen, wie sie durch das Herunterfallen von Metalldeckeln oder anderen Gegenständen mit scharfen Rändern verursacht werden.

### Wichtig!

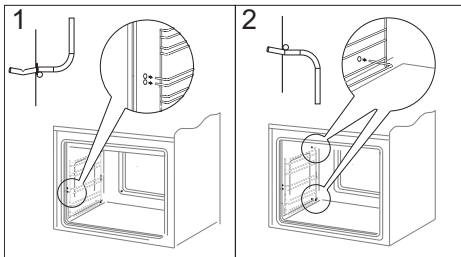
**Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden.**

**Für die Reinigung der Fronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.**

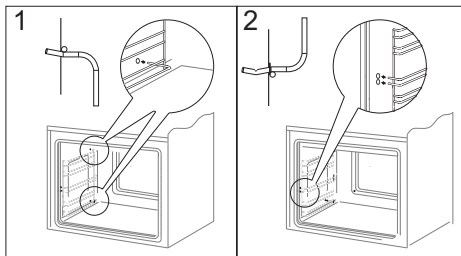
# REINIGUNG UND PFLEGE

## Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
- Die Backöfen wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.



*Herausnehmen der Blechträger*



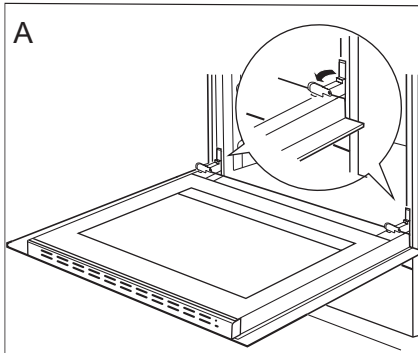
*Einsetzen der Blechträger*



# REINIGUNG UND PFLEGE

## Backofentür aushängen

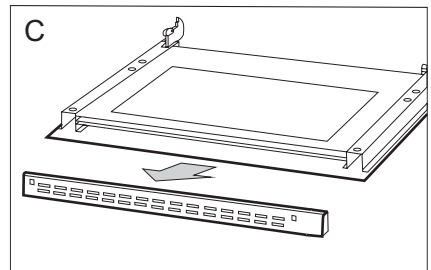
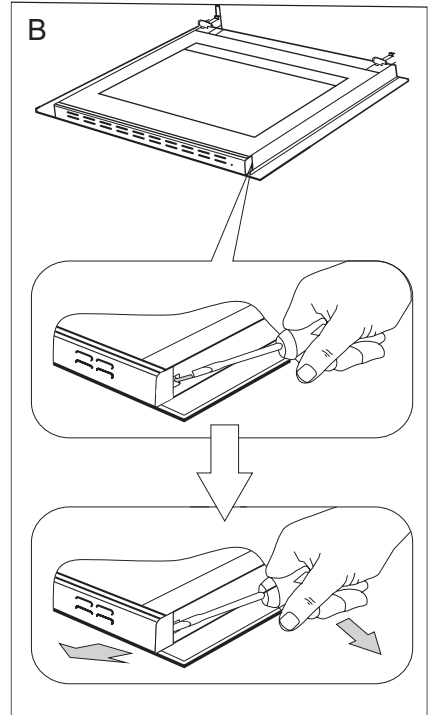
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



*Klappbügel nach oben drücken*

## Herausnahme der inneren Scheibe

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

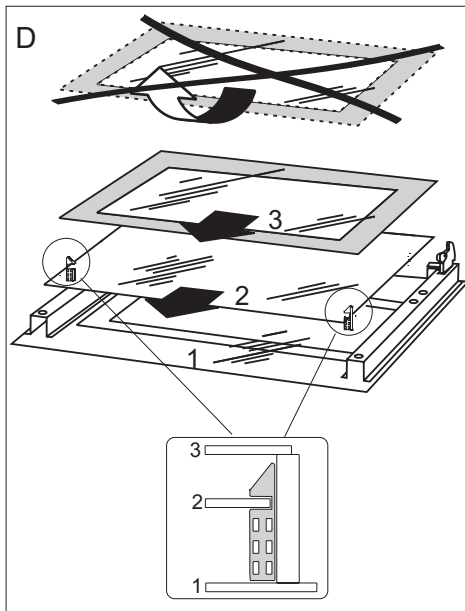


## REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

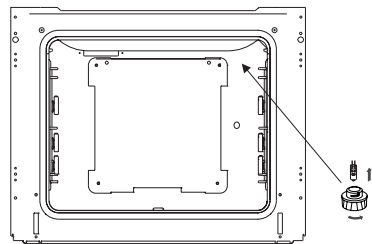


*Herausnahme der inneren Scheibe.*

### Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

**Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.**

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
  - Spannung 230V
  - Leistung 25W
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.



*Beleuchtung des Backofens*

**Achtung! Es ist darauf zu achten, dass die Halogenleuchte nicht direkt durch die Finger berührt wird.**

# WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

---

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden

Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

| PROBLEM                              | URSACHE                             | MASSNAHMEN  |
|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Das Gerät funktioniert nicht.        | Stromausfall                        | Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen                   |
| Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen | Glühlampe gelockert oder beschädigt | Defekte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung). |

Konnte ein Problem nicht gelöst werden, das Gerät vom Netz trennen und den Fehler melden.

**Hinweis!** Alle Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Servicetechniker durchgeführt werden.




# TECHNISCHE DATEN

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Nennspannung               | 230/400V ~ 50 Hz |
| Nennleistung               | max. 9,5 kW      |
| Kochfeld                   | 6,0 kW           |
| Ausmaße des Geräts (HxBxT) | 85 x 50 x 60 cm  |

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

Die Angaben auf den Energieeffizienzkenzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:

|  |  |
|--|--|
| Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)                |  |
| Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator) |  |
| Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)       |  |

Bei der Ermittlung des Stromverbrauchs sind die Teleskop-Führungsschienen auszubauen (soweit diese im Produkt verfügbar sind).

## Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

## GEACHTE KLANT,

---

Dank u wel voor de aanschaf van dit keramische fornuis. We hopen dat u tevreden zult zijn met de werking en het bedieningsgemak.

Wij verzoeken u om voor het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing te lezen, kennis te maken met de functies van het apparaat en te letten op de aanwijzingen voor veilig gebruik.

Elk fornuis dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem indien nodig binnen handbereik heeft.

Opgelet!

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

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



Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken.

De gebruiksaanwijzingen zijn ook beschikbaar op de website  
<https://amica-group.de/kundenservice/downloads/>

# GARANTIE

---

Voor dit product geldt de wettelijke garantie.  
Klachten moeten onmiddellijk na de vaststelling gemeld worden.

De aanspraak op garantie vervalt bij ingrepen door de koper of door derden. Schade die door een onvakkundige behandeling of bediening, door een verkeerde opstelling of bewaring, door een onvakkundige aansluiting of installatie, alsook door overmacht of andere externe invloeden ontstaat, valt niet onder de garantie. We raden aan om deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen, aangezien ze belangrijke aanwijzingen bevat.

De aanspraak op garantie moet door de koper aangetoond worden door voorlegging van het aankoopbewijs.

Aanwijzingen:

1. Als uw product niet goed meer werkt, gelieve dan eerst te controleren of het probleem niet veroorzaakt wordt door andere redenen, zoals een onderbroken stroomvoorziening of een verkeerde hantering.
2. Gelieve erop te letten dat u bij uw defect apparaat in ieder geval de volgende documenten bijvoegt resp. bij de hand houdt:
  - Aankoopbewijs
  - De benaming van het apparaat / type / merk
  - De beschrijving van het opgetreden defect met zo nauwkeurig mogelijke informatie over de fout.

Gelieve u persoonlijk of telefonisch tot uw dealer te wenden als u aanspraak wilt maken op de garantie en bij storingen.

# INHOUDSTAFEL

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Informatie</b> .....                                     | 37 |
| <b>Belangrijke aanwijzingen</b> .....                       | 40 |
| <b>Veiligheidsinstructies</b> .....                         | 43 |
| Energiebesparing .....                                      | 48 |
| <b>Beschrijving van het toestel</b> .....                   | 50 |
| <b>Kenmerken van het toestel</b> .....                      | 51 |
| <b>Installatie</b> .....                                    | 52 |
| Aansluiting van de oven op de elektrische installatie ..... | 53 |
| <b>Bediening</b> .....                                      | 55 |
| Functies en bediening van de oven .....                     | 58 |
| <b>Bakken in de oven – praktische tips</b> .....            | 61 |
| Testgerechten .....   | 64 |
| <b>Reiniging en onderhoud</b> .....                         | 66 |
| <b>Handelswijze bij probleemsituaties</b> .....             | 70 |
| <b>Technische gegevens</b> .....                            | 71 |

## Belangrijke aanwijzingen

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik veilig en met begrip van de gevaren plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- Om gevaren te voorkomen moet de vervanging van een beschadigde voedingskabel worden toevertrouwd aan de producent, de servicedienst of een gekwalificeerd specialist.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Raak nooit de verwarmingselementen van het apparaat aan. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen op afstand.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.
- **WAARSCHUWING:** Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand. Probeer het vuur **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.



- Het apparaat is niet geschikt om te worden bediend met een externe klok of een afzonderlijk op afstand bestuurd besturingssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.
- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig en voorkom dat u de hete elementen in de oven aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** Schakel de stroom uit als de oppervlakte van de kookplaat is gebarsten om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.
- Voordat u begint met schoonmaken moet u de grootste spatten en verontreinigingen verwijderen.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Bak de gerechten met een gesloten ovendeur.
- Hang geen wasgoed of keukendoeken op de handgreep van de oven.
- Bekleed de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken: oververhitting kan beschadiging van het email van de ovenruimte veroorzaken.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.
- **Opgelet.** Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Kortdurend koken moet onder continu toezicht plaatsvinden.



**WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het toestel omvalt, dient u de bijgevoegde blokkade te installeren.



Handel in overeenstemming met de aanbevelingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing.

### **Installatie**

- Verpakkingsmaterialen (bv. folie, polystyreen) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen - verstikkingsgevaar!
- Bewaar de materialen buiten bereik van kinderen.
- Na juiste installatie voldoet het product aan alle veiligheidseisen voor deze categorie producten. Let goed op de onderkant van het apparaat. Dit is niet ontworpen en bestemd om aangeraakt te worden. Er kunnen zich scherper of ruwe randen op bevinden die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Het apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.
- Het apparaat is gevoelig voor beschadigingen. Uitsluitend verplaatsen in verticale positie.
- Controleer bij het uitpakken of het apparaat niet is beschadigd. Bij twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met de klantenservice.
- Controleer na installatie van het apparaat of de voedingskabel niet klem zit.
- Om alle gevaren (materiële schade, immateriële schade, lichamelijk letsel,...) te voorkomen moet de installatie, aansluiting op het lichtnet, inbedrijfname en het onderhoud worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---



- Waarschuwing: Voordat u zich toegang verschaft tot de klemmen, moet u de voeding loskoppelen.
- Indien aanpassing van de elektrische installatie in de woning noodzakelijk is om het apparaat te kunnen aansluiten, moet u contact opnemen met een gekwalificeerd elektricien.
- Aansluiting op het lichtnet in een vaste installatie moet plaatsvinden door middel van een meerpolige schakelaar die de voeding volledig uitschakelt indien zich een overspanning van categorie III voordoet.
- **Instructie voor uitvoering van de aarding:** Het apparaat dient geaard te worden. Bij onjuiste werking of onderbreking van de stroomvoorziening zorgt aarding voor een lager risico op elektrische schokken, omdat de stroom vanwege de lagere weerstand wegstroomt via de aardleiding. Het apparaat is uitgerust met een voedingskabel met een aardleiding en een stekker met een aardepin. Steek de stekker in een stopcontact dat juist is geïnstalleerd en geaard volgens alle lokale voorschriften.

### Gebruik

- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met zijn bestemming, namelijk het thuis bereiden van gerechten. Alle andere toepassingen van het apparaat worden gezien als onjuist en zijn daarmee gevaarlijk. De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk of

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---



onjuist gebruik van het product.

- Het is verboden om enige technische wijziging aan te brengen in het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact zonder overspanningsbeveiliging (zekering).
- Sluit het apparaat niet aan op het lichtnet via een stekkerdoos of verlengsnoer.
- **WAARSCHUWING:** De ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of de kastjes niet bedekken.
- Bewaar geen explosieve substanties in het apparaat, zoals aerosolen die brandbare drijfgassen bevatten.
- Om ontploffingsgevaar of brand te vermijden mag u geen brandbare producten of producten die zijn gevuld met brandbare substanties in de buurt van of in het apparaat zetten.
- Schakel de branders niet in voordat u er plannen op heeft gezet.
- Gebruik het fornuis niet om ruimten te verwarmen.
- Maak de kookplaat niet schoon met scherp gereedschap. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel, het bedieningspaneel of de glazen oppervlakte zodanig beschadigd zijn dat de interne elementen zichtbaar zijn.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---



- Let erop dat kleine huishoudelijke apparaten en hun kabels niet direct in aanraking kunnen komen met de hete oven of kookplaat, omdat de isolatie van dergelijke apparaten niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik vaatwerk dat geschikt is voor dit type apparaat (meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk Pankeuze).
- Voordat u de kookplaat inschakelt moet u vloeistoffen en verontreinigingen van het oppervlak verwijderen.
- Met name suiker die wordt opgewarmd door de hoge temperatuur van de oppervlakte van de kookplaat kan onomkeerbare beschadigingen veroorzaken.
- Gebruik voor het koken geen vaatwerk van aluminium of plastic. Leg geen voorwerpen van plastic of aluminiumfolie op hete kookzones.
- Zet geen pannen met een natte bodem op een hete kookzone van de keramische kookplaat. Hierdoor kunnen onuitwisbare vlekken ontstaan.
- Plaats geen vaatwerk dat zwaarder is dan 15 kg op de openstaande ovendeur, en op de kookplaat - niet zwaarder dan 25 kg.
- **ATTENTIE:** Leg geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat.



### **Service en reparatie**

- In geval van beschadigingen moet u niet zelf proberen het apparaat te repareren. Ongekwalificeerd personeel kan tijdens de reparatie beschadigingen veroorzaken die niet onder de garantie vallen. Neem contact op met de geautoriseerde service van de verkoper; gebruik gecertificeerde reserveonderdelen van de producent.

## ENERGIEBESPARING

---



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

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

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

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

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

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

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

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

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

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

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

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

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

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

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

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

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.



## UITPAKKEN

---



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recycleren op milieuvriendelijke wijze.

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

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

## RECYCLAGE

---



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

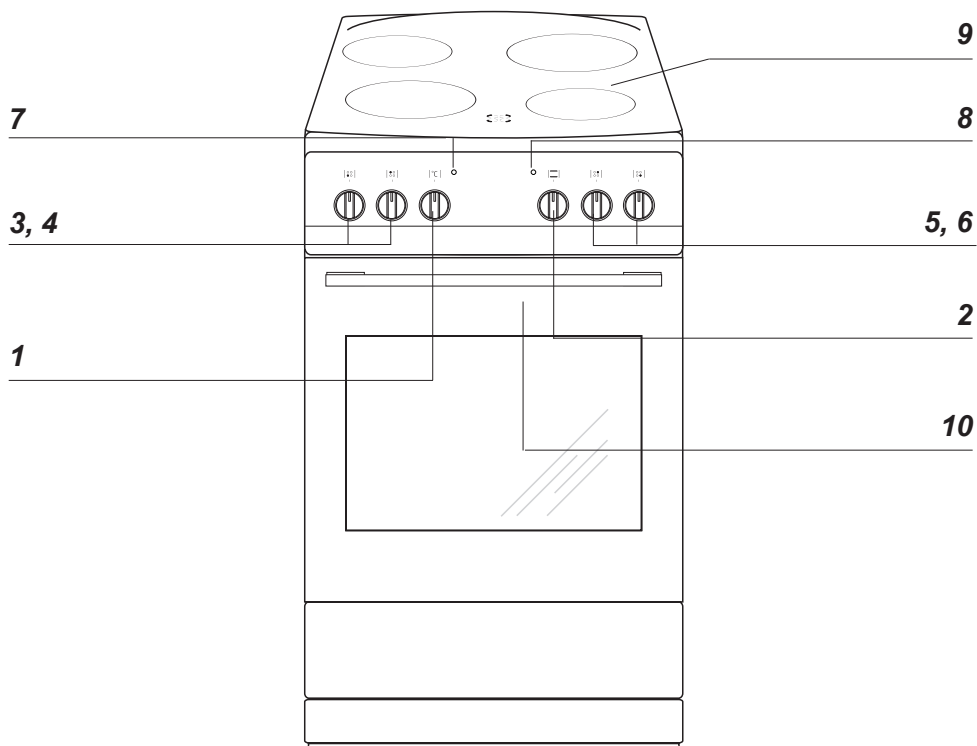
Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

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

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

## BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

---



- 1 : Draaiknop van de temperatuurregelaar  
2 : Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven  
3, 4, 5, 6 : Draaiknoppen voor de bediening van de kookplaten  
7 : Controlelampje van de temperatuurregelaar L  
8 : Controlelampje voor de werking van het fornuis R  
9 : Keramische plaat  
10 : Greep van de deur van de oven

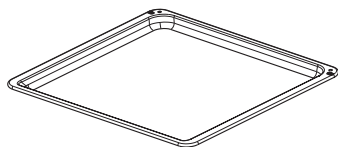
## KENMERKEN VAN HET TOESTEL

In onderstaande tabel vindt u de exacte uitrusting van het door u aangeschafte fornuis

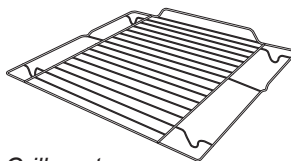
| Kookplaat             | Doorsnede | Vermogen |
|-----------------------|-----------|----------|
| Kookzone linksachter  | 14,5 cm   | 1,2 kW   |
| Kookzone linksvoor    | 18,0 cm   | 1,8 kW   |
| Kookzone rechtsachter | 18,0 cm   | 1,8 kW   |
| Kookzone rechtsvoor   | 14,5 cm   | 1,2 kW   |

| Oven                     | Vermogen |
|--------------------------|----------|
| Verwarmingselement boven | 0,9 kW   |
| Verwarmingselement onder | 1,1 kW   |
| Grill                    | 1,5 kW   |

Uitrusting van de oven

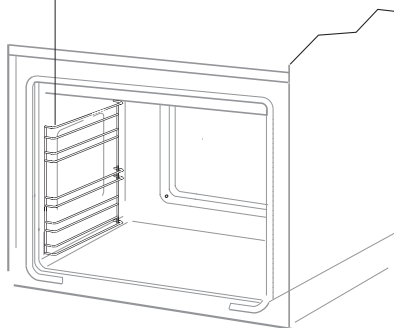


*Bakplaat voor gebak*



*Grillrooster  
(droogrekje)*

*Laddertjes*



# INSTALLATIE

## Opstelling van het fornuis

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgasen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.

- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.

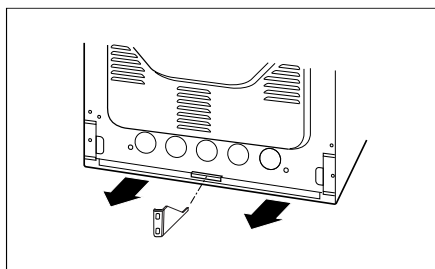
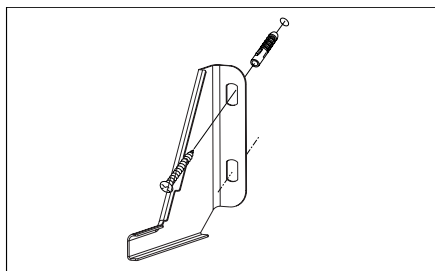
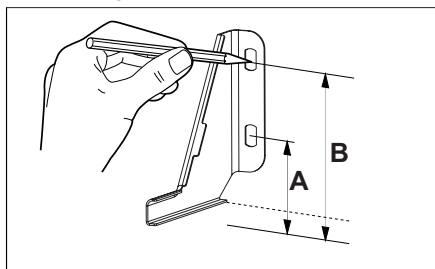
Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis. De muur die zich achter het fornuis bevindt, moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens het gebruik van het fornuis kan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

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

## Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de blokkade installeren die is meegeleverd met het apparaat, volgens de onderstaande aanwijzingen.

Boor op een hoogte van 6 cm vanaf de grond een gat in de muur waartegen het fornuis zal worden geïnstalleerd (A). Boor vervolgens een tweede gat op een hoogte van 10,3 cm vanaf de vloer (B). Bevestig de blokkade op de wand met de hulp van de meegeleverde schroeven en pluggen door de gaten in de blokkade te passen op de gaten die u in de muur heeft geboord.



# INSTALLATIE

## Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie

### Opgelet!

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

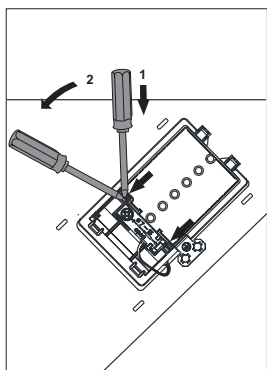
### Instructies voor de installateur

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

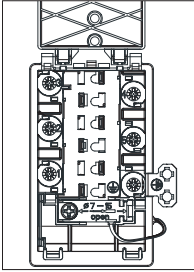

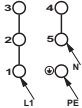

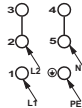

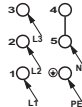
De aansluitleiding moet gemonteerd worden op de steun voor de aansluiting van het fornuis. **Opgelet!**

Vergeet niet het aardingscircuit aan te sluiten op de klem van de contactstrip, die aangegeven is met het teken  $\oplus$ . De elektrische installatie die het fornuis van stroom voorziet, moet beveiligd zijn met een gepaste zekering die de stroom afsluit in noodgevallen. De afstand tussen de werkcontacten van de zekering moet min. 3 mm bedragen.

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



# INSTALLATIE

| <b>SCHEMA MET MOGELIJKE AANSLUITINGEN</b><br><b>Opgelet!</b> Spanning van de verwarmingselementen 230V |  |  | Aanbevolen<br>soort aansluit-<br>leiding |
|--|--|---|--|
| 1  | Bij een stroomnet van 230 V eenfasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 1-2-3 en 4-5, aardingsleiding op  .   |  | H05VV-F3G4<br>3X 4 mm <sup>2</sup>       |
| 2  | Bij een stroomnet van 400/230 V tweefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, aardingsleiding op  .  |  | H05VV-F4G2,5<br>4X 2,5 mm <sup>2</sup>   |
| 3  | Bij een stroomnet van 400/230 V driefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 4-5, de faseleidingen zijn aangesloten op 1, 2 en 3, de nulleiding op 4-5, aardingsleiding op  . |  | H05VV-F5G2,5<br>5X 2,5 mm <sup>2</sup>   |
| Faseleidingen - L1, L2, L3; N – nulleiding; PE – aardingsleiding                                       |  |   |  |

# BEDIENING

---

## **Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt**

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

### **Belangrijk!**

Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

# BEDIENING

## Bediening van de kookvelden van de keramische plaat.

### Keuze van potten en pannen

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

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

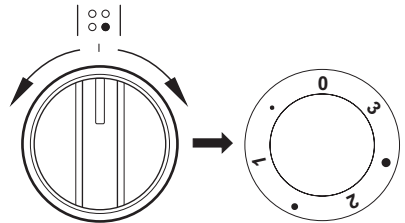


### Keuze van het verwarmingsniveau

De kookvelden hebben verschillende verwarmingsvermogens. Het verwarmingsvermogen kan stapsgewijs geregeld worden door de draaiknop naar links of rechts te draaien.

### Voorbeeldinstellingen van de draaiknop

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





# BEDIENING

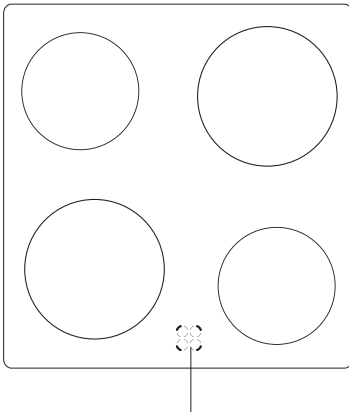
---

## Verwarmingsindicator van een kookveld

---

Als de temperatuur van een kookveld meer dan 50°C bedraagt, wordt dit aangegeven door het gepaste veld van de indicator.

De verwarmingsindicator van een kookveld waarschuwt de gebruiker zodat hij het aanraken van een heet kookveld kan vermijden. Na het uitschakelen van de verwarming van een kookveld, zal het veld nog voor ong. 5-10 minuten de vergaarde warmte behouden, die bv. benut kan worden voor het opwarmen of warm houden van spijzen zonder dat de verwarming van het veld nog moet aangeschakeld worden.



Verwarmingsindicator van een kookveld

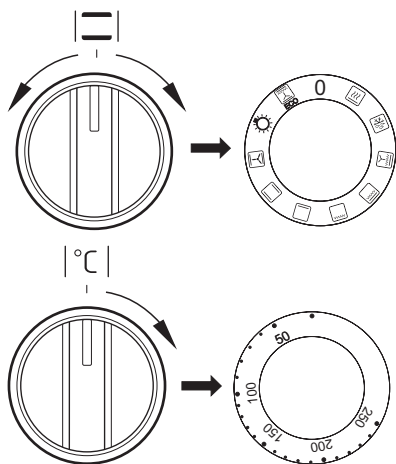
# BEDIENING

## Functies en bediening van de oven

Informatie over de uitrusting van de oven, vindt in hoofdstuk « Kenmerken van het toestel ».

### Oven met gestuurde luchtcirculatie (met ventilator en verwarmingselement voor heteluchtcirculatie)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan, een grillelement en een verwarmingselement voor heteluchtcirculatie. De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen – en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.



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

### Opgelet!

Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

0 Oven is uitgeschakeld



### Snel verwarmen

Het bovenste verwarmingselement, het broodrooster en de ventilator zijn ingeschakeld. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.



### Ontdooien

Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.



### Ventilator en grillelement aan

Als u de draaiknop in deze positie zet, gaan zowel de ventilator als het verwarmingselement van de grill aan. In de praktijk betekent dit dat het grillproces versnelt en de smaak van het gerecht verbetert. Grill altijd met een gesloten ovendeur.



### Verbeterde grill (Supergrill)

Met deze functie kunt u tegelijkertijd het bovenste verwarmingselement en het grillelement inschakelen. Hiermee verkrijgt u een hogere temperatuur in het bovenste gedeelte van de ovenruimte, waardoor u grotere porties kunt bruinen en grillen.



### Ingeschakelde grill

U gebruikt de grill voor het bereiden van kleine porties vlees: steaks, schnitzels, vis, toast, worstjes (de dikte van het gegrilde gerecht mag niet groter zijn dan 2-3 cm, tijdens het grillen moet u het gerecht keren).



### Ingeschakeld verwarmingselement onder

Bij deze positie van de draaiknop wordt de oven uitsluitend met behulp van het verwarmingselement onder verwarmd. Afbakken van taarten met alleen onderwarmte (bv. vochtige cakes met fruitvulling).

## BEDIENING



### Ingeschakelde verwarmingselementen boven en onder

Bij deze positie van de draaiknop wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Bij uitstek geschikt voor het bakken van taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarming van de oven en toepassing van donkere bakplaten noodzakelijk) op één niveau.



### Ingeschakelde ventilator en verwarmingselementen boven en onder

Deze instelling van de draaiknop is het meest geschikt voor het bakken van taarten. Conventionele oven in combinatie met de ventilator (aanbevolen voor bakken).



### Ovenverlichting

Zet de knop in deze positie om de ovenruimte te verlichten.



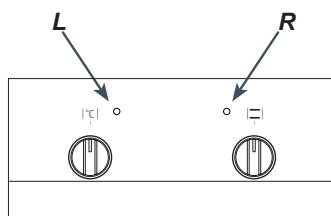
ECO

### ECO-verwarmingsfunctie

Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de ovenverlichting uitgeschakeld.

### Controlelampjes

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




# BEDIENING

---

## Gebruik van de grill

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

Om de grill aan te schakelen moet u:

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

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

## Opgelet!

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

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden.

Laat geen kinderen bij de oven komen.

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

---

## Gebak

---

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

## Vlees braden

---







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

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS















## ECO-verwarmingsfunctie

- bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

## Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

| Soort gebak gerecht | Funcities van de oven   | Temperatuur (°C) | Niveau | Tijd (min.) |
|---------------------|---|------------------|--------|-------------|
| Biscuittaart        |  ECO | 180 - 200        | 2 - 3  | 50 - 70     |
| Viervierdencake     |  ECO | 180 - 200        | 2      | 50 - 70     |
| Vis                 |  ECO | 190 - 210        | 2 - 3  | 45 - 60     |
| Rundvlees           |  ECO | 200 - 220        | 2      | 90 - 120    |
| Varkensvlees        |  ECO | 200 - 220        | 2      | 90 - 160    |
| Kip                 |  ECO | 180 - 200        | 2      | 80 - 100    |

## BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

| Bereidingswijze gerecht | Functie van de oven  | Temperatuur (°C)        | Niveau | Tijd (min.)           |
|-------------------------|--|-------------------------|--------|-----------------------|
| Biscuittaart            |   | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Biscuittaart            |   | 150                     | 3      | 25 - 35               |
| Muffins                 |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Muffins                 |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                   |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Vis                     |   | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Vis                     |   | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Worstjes                |   | 210                     | 4      | 14 - 18               |
| Rundvlees               |   | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Varkensvlees            |   | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Kip                     |   | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Kip                     |   | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Groenten                |   | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Groenten                |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.







<sup>1)</sup> Verwarm de lege oven voor

<sup>2)</sup> De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

# TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

## Bakken van taarten

| Soort gerecht        | Accessoires  | Niveau   | Verwarmingsfunctie  | Temperatuur (°C)        | Baktijd <sup>2)</sup> (min.) |
|----------------------|--|--|---|-------------------------|------------------------------|
| Kleine taart         | Bakblik  | 3  |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                      | Bakblik  | 3  |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>        |
| Spritsen (stroken)   | Bakblik  | 3  |  | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                      | Bakblik  | 3  |  | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
| Vetvrij biscuit-deeg | Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm        | 3  |  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>        |
| Appeltaart           | Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm | 2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>        |




<sup>1)</sup> Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2)</sup> Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.



# TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.



## Grillen

| Soort gerecht      | Accessoires   | Niveau                      | Verwarmingsfunctie  | Temperatuur (°C)  | Tijd (min.)                         |
|--------------------|---|-----------------------------|---|-------------------|-------------------------------------|
| Toast van witbrood | Rooster   | 4                           |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                    | Rooster   | 4                           |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Rundvleesburgers   | Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen) | 4 - rooster<br>3 - bakplaat |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 pagina 10 - 15<br>2 pagina 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2)</sup> Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

## Bakken

| Soort gerecht | Accessoires   | Niveau                      | Verwarmingsfunctie  | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---------------|---|-----------------------------|---|------------------|-------------|
| Hele kip      | Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen) | 2 - rooster<br>1 - bakplaat |    | 180 - 190        | 70 - 90     |
|               | Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen) | 2 - rooster<br>1 - bakplaat |  | 180 - 190        | 80 - 100    |

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

## REINIGING EN ONDERHOUD

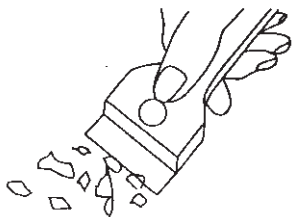
---

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

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

### Reiniging na elk gebruik

- Licht, niet aangebrand vuil moet verwijderd worden met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. Bij gebruik van een afwasmiddel kan er een blauwachtige verkleuring ontstaan. Hardnekkige vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet verwijderd worden met een schraper. Daarna moet het oppervlak gereinigd worden met een vochtige doek.**



*Schraper om de kookplaat te reinigen*

**Opmerking:** let er steeds op de snijrand van de spatel naar binnen te klikken (het volstaat om met uw duim op het schuine deel te duwen). Voorzichtig behandelen - risico op blessures - buiten het bereik van kinderen houden.

### Opgelet.

**Het is verboden schuurcrèmes, schuurmiddelen of schurende voorwerpen te gebruiken voor de reiniging en het onderhoud van de oven.**

**Voor het schoonmaken van de voorzijde, gebruikt u enkel warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of ruitenreiniger. Geen schuurmiddelen gebruiken.**

# REINIGING EN ONDERHOUD

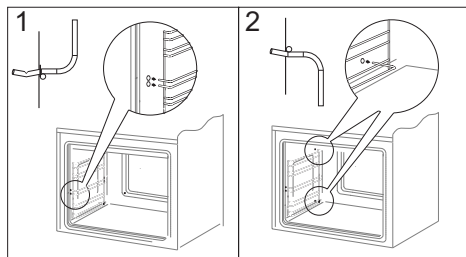
## Oven

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

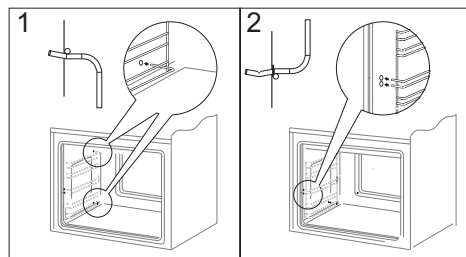
### Opgelet!

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

- Forniuzen zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



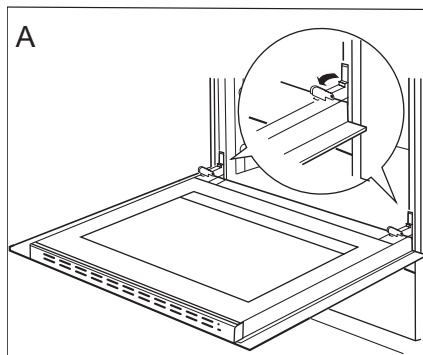
*Uitnemen van de zijwandgeleiders*



# REINIGING EN ONDERHOUD

## Wegnemen van de deur

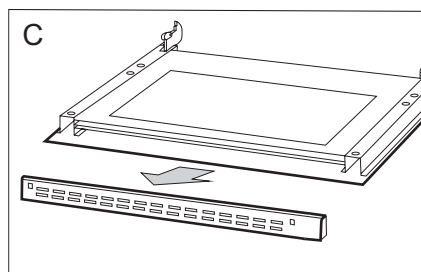
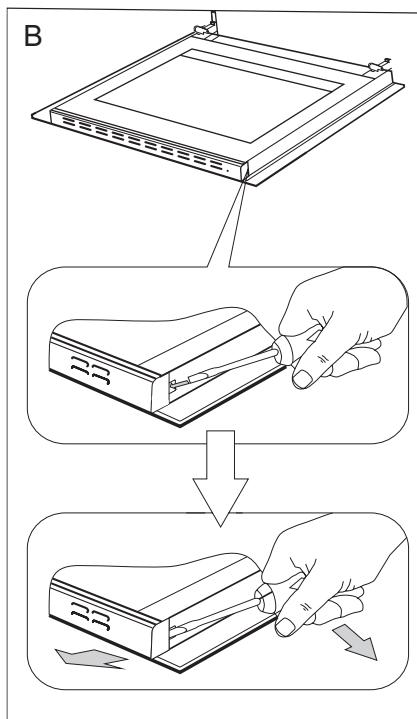
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd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



Wegnemen van de deur

## Verwijderen van de binnenruit

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

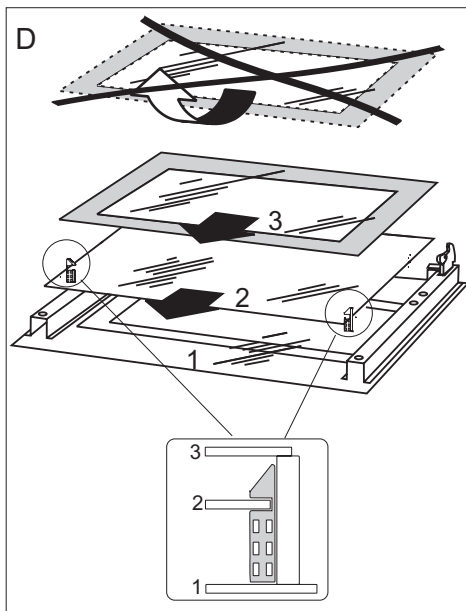


## REINIGING EN ONDERHOUD

3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Fig. D.
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.

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

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

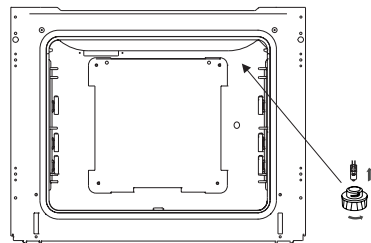


Verwijderen van de binnenruit.

## Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

**Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.**

- Stel alle draaiknoppen in op stand "●"/"0" en schakel de voeding uit,
- Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
- Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9 - spanning 230V - vermogen 25W
- Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
- Draai het lampenkapje vast.



Ovenverlichting

**Attentie! Zorg ervoor dat u het geplaatste halogeenlampje niet direct met uw vingers aanraakt.**

## HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

---

Bij probleemsituaties moet u:

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

| PROBLEEM                              | OORZAAK                         | SOLUTION   |
|---------------------------------------|---------------------------------|--|
| Het apparaat werkt niet               | stroomuitval                    | controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand                                  |
| De verlichting van de oven werkt niet | Losgekomen of beschadigd lampje | Draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud) |

Als ze het probleem hiermee niet is opgelost, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de storing melden.

Attentie! Alle reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel van de servicedienst worden uitgevoerd.




## TECHNISCHE GEGEVENS

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Nominale spanning          | 230 / 400V~50 Hz |
| Nominaal vermogen          | 9,5 kW           |
| Kookplaat                  | 6,0 kW           |
| Afmetingen van het fornuis | 85 / 50 / 60 cm  |

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

|   |  |
|---|--|
| Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)             |  |
| Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + grill + ventilator) |  |
| Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)                                  |  |

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

### Verklaring van de producent

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

Europese richtlijnen:

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

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



MCC Trading Intenational GmbH  
Schlüterstr. 5  
40235 Düsseldorf  
[www.metrocustomer.info](http://www.metrocustomer.info)  
+49(0)800/50357522