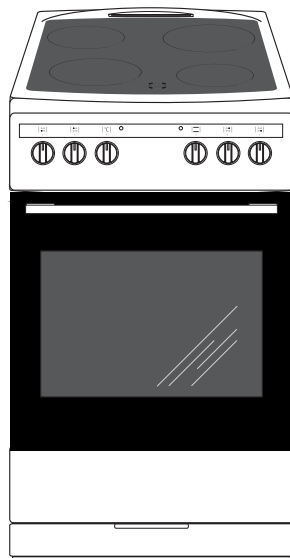


**SHC\***

**507CE\***



DE BEDIENUNGSANLEITUNG  
FR NOTICE D'UTILISATION  
EN INSTRUCTION MANUAL  
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
|                                           | DE  |
| SICHERHEITSHINWEISE                       | 4   |
| UNSERE ENERGIESPARTIPPS                   | 7   |
| BEDIENELEMENTE                            | 9   |
| INSTALLATION                              | 11  |
| BEDIENUNG                                 | 14  |
| BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE   | 23  |
| ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE                 | 29  |
| TECHNISCHE DATEN                          | 35  |
|                                           | FR  |
| CONSEILS DE SÉCURITÉ                      | 37  |
| COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE           | 40  |
| INSTALLATION                              | 44  |
| FONCTIONNEMENT                            | 47  |
| CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES | 56  |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE   | 62  |
| DONNÉES TECHNIQUES                        | 68  |
|                                           | EN  |
| SAFETY INSTRUCTIONS                       | 70  |
| HOW TO SAVE ENERGY                        | 73  |
| DESCRIPTION OF THE APPLIANCE              | 75  |
| INSTALLATION                              | 77  |
| OPERATION                                 | 80  |
| BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS      | 89  |
| CLEANING AND MAINTENANCE                  | 95  |
| TECHNICAL DATA                            | 101 |
|                                           | NL  |
| VEILIGHEIDSINSTRUCTIES                    | 103 |
| ENERGIEBESPARING                          | 106 |
| INSTALLATIE                               | 110 |
| BEDIENING                                 | 113 |
| BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS       | 122 |
| REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS    | 128 |
| HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES        | 133 |
| TECHNISCHE GEGEVENS                       | 134 |

## SEHR GEEHRTER KUNDE,

---

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

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

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

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

### **Achtung!**

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

*Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.*

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

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

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

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

**Achtung!** Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

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

## SICHERHEITSHINWEISE



- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren oder auf den Kochflächen aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Kochplatte von Verschmutzungen und übergelaufenem Kochgut freihalten. Dies betrifft insbesondere Zucker, der mit dem Glaskeramik-Kochfeld reagiert und dadurch eine bleibende Beschädigung verursachen kann. Etwaige Verschmutzungen sind laufend zu beseitigen.
- Zur Vermeidung von irreversiblen Veränderungen des Kochfelds darf Geschirr mit feuchtem Boden nicht auf warme Kochflächen gestellt werden.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das nach Herstellerangaben für die Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern geeignet ist.
- Bei Feststellung einer Beschädigung des Kochfelds – Kratzern, Rissen oder Absplitterungen – ist der Betrieb des Herdes sofort abubrechen und die Reparatur bei der Kundendienststelle zu melden.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen.
- Scharfkantiges Geschirr, das eine Beschädigung des Kochfelds verursachen kann, darf nicht benutzt werden.
- Nicht auf die sich vorheizenden (nicht mit Geschirr überdeckten) Halogen-Kochflächen schauen.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen gestellt werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Herd nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

# UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Sie tun:

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

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

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

- **Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

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

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

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.  
**Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.**

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

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

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

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

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

**Wichtig!** Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

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

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

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

## AUSPACKEN



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

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

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

## AUSSERBETRIEBNAHME



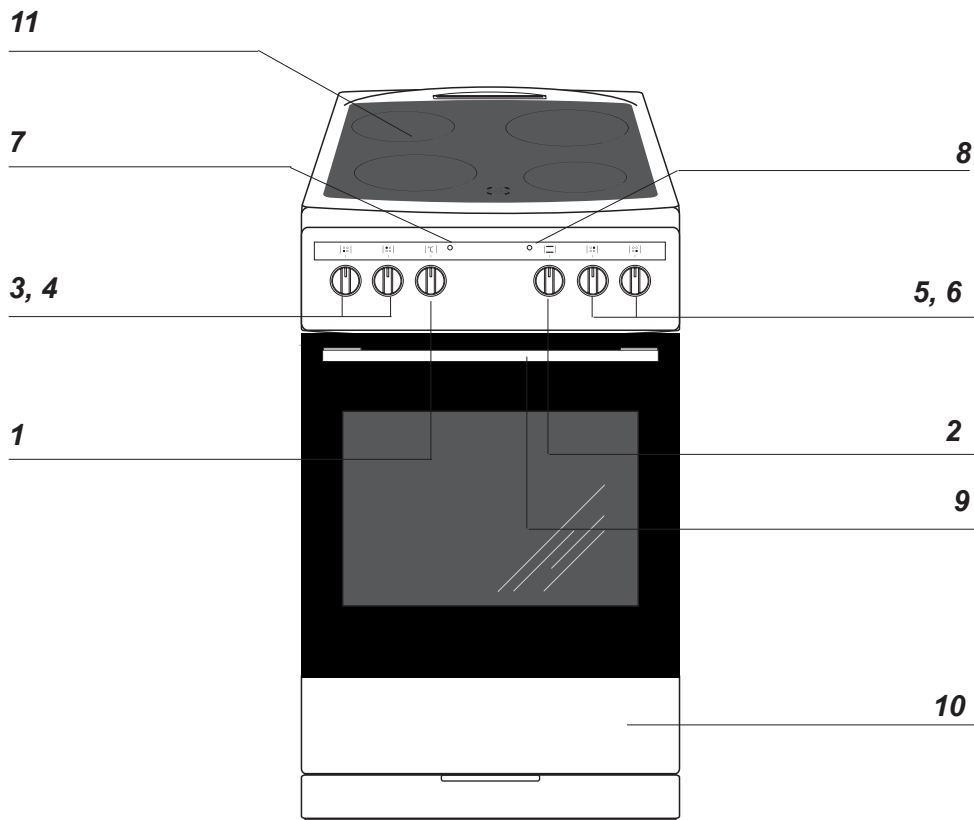
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber

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

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

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

# BEDIENELEMENTE

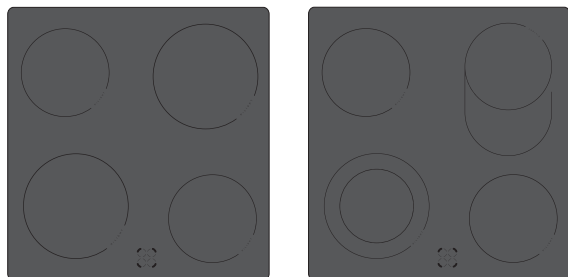


- 1** Backofen-Temperaturregler
- 2** Backofen-Funktionsregler
- 3, 4, 5, 6** Schalter für Kochflächen
- 7** Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) **L**
- 8** Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) **R**
- 9** Türgriff
- 10** Geschirrkasten
- 11** Glaskeramik-Kochfeld

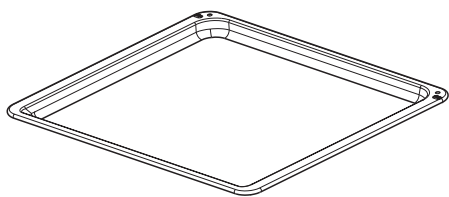
# IHR HERD STELLT SICH VOR

---

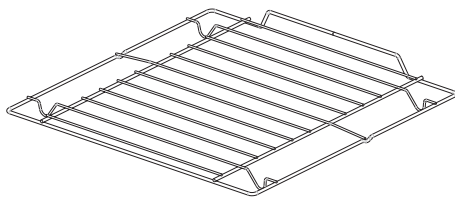
## Glaskeramik-Kochfeld



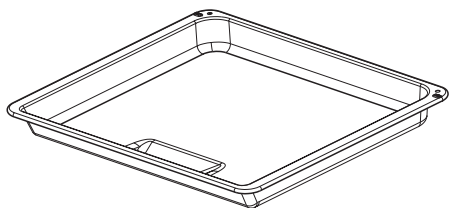
## Ausstattung des Herdes



*Backblech\**

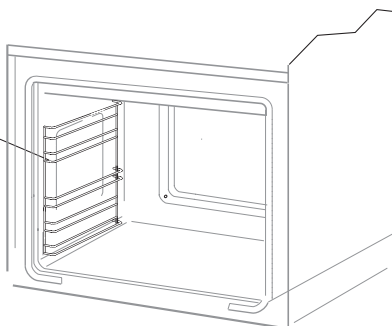


*Grillrost  
(Gitterrost)*



*Bratblech\**

*Backblechträger*



\*vorhanden nur bei einigen Modellen

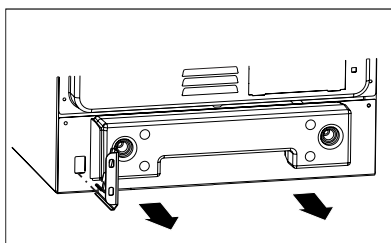
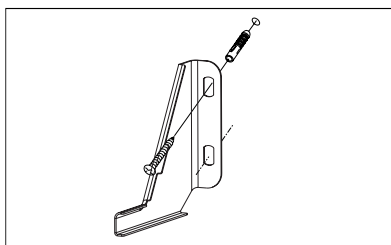
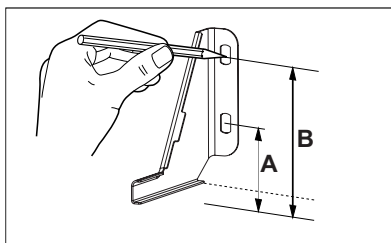
# INSTALLATION

## Der richtige Einbauort

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

## Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes

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



Kochherd, Höhe 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Kochherd, Höhe 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

# INSTALLATION

## Achtung!

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

## Hinweise für die Elektrofachkraft

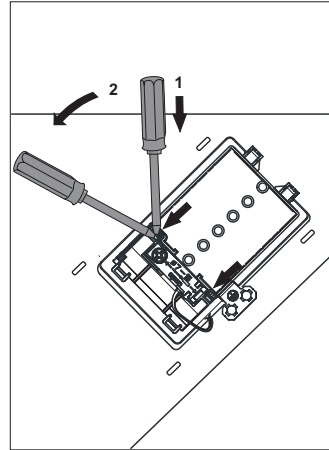
Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung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

Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

## Achtung!

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

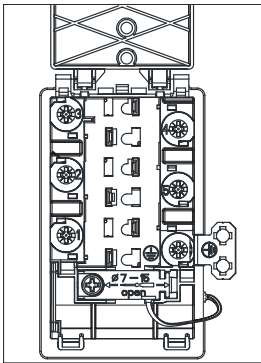
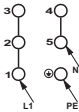
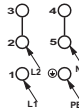
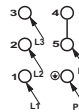
Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.



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

# INSTALLATION

## Anschluss-Schaltplan

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                   |                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <p>Schema möglicher Anschlüsse</p> <p>Achtung! Spannung der Heizelemente 230V.</p> <p>Achtung! Im Falle jedes der Anschlüsse ist der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme  PE verbunden werden.</p> |                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                   | Empfohlene Art der Anschlussleitung |
| 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Bei 230V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 Schutzleiter auf                     | 1/N~                                                                              |  | H05VV-F3G4                          |
| 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Bei 400/230 Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf                              | 2/N~                                                                              |  | H05VV-F4G4                          |
| 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasen reihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf  | 3/N~                                                                              |  | H05VV-F5G1,5                        |
| L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                   |                                     |

# BEDIENUNG

---

## Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Schublade entleeren, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, 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. Für Bratpfannen und ähnliches Geschirr kann die eigens vergrößerte Kochfläche mit den Maßen 140x250 verwendet werden. **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.



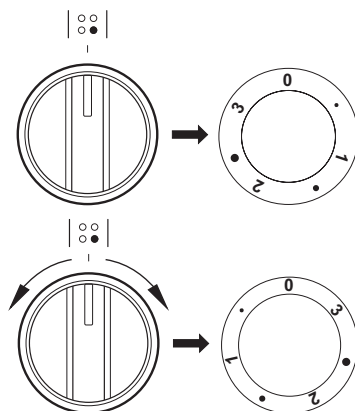
### Die richtige Heizleistung

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 Gemüsen, Schonendes Kochen
- Kochen von Suppen, mehreren Speisen
- 2 Schwaches Braten
- Anbraten von Fleisch, Fisch
- 3 MAX. Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten

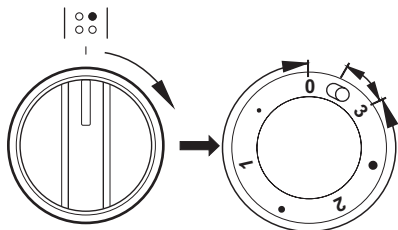


# BEDIENUNG

## Vergrößerte Kochfläche einschalten\*

### Wichtig!

Das Einschalten der Kochfläche darf nur durch das Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn erfolgen. Das Einschalten in der Gegenrichtung kann den Regler beschädigen.



Bei einer Schalterstellung von „0 • 1 • 2 • 3“ ist die innere Kochfläche in Betrieb und die Wärmemenge für das Kochgeschirr ist leicht regulierbar. Kurzes Drehen des Schalters auf die Position  schaltet die äußere Kochfläche ein. Ab jetzt lässt sich die Wärmemenge von beiden Kochflächen leicht regulieren, denn der innere Schalter wird beide Kochflächen erst nach Rückstellung des Reglers auf die 0-Position abschalten.

Für das Modell: SHC 11553 W, SHC 11552 W  
Im Bereich „0 • 1 • 2 • 3“ bedient der Drehregler den inneren Heizring. Die dem Kochgefäß zugeführte Wärme kann stufenlos eingestellt werden. Durch kurzes Drehen des Reglers in die Position  wird der äußere Heizring aktiviert. Von diesem Moment an kann die dem Kochgefäß zugeführte Wärme für beide Heizringe (innen und außen) stufenlos eingestellt werden, indem der Regler auf die gewünschte Heizposition „0 • 1 • 2 • 3“ gestellt wird. Der innere Schalter schaltet die beiden Heizringe erst ab, wenn der Regler auf die Position 0 gestellt wird.

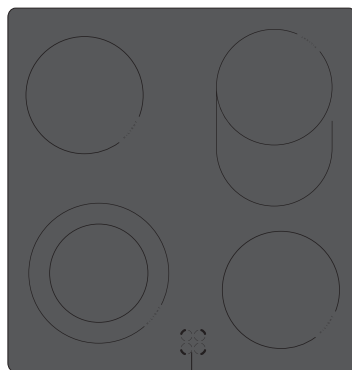
\*vorhanden nur bei einigen Modellen

## 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.



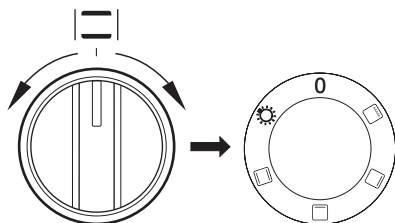
Restwärmeanzeige

# BEDIENUNG

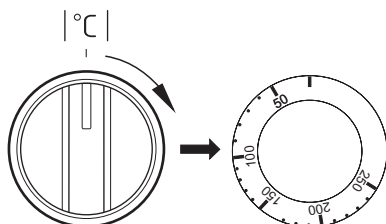
## Backofenfunktionen

### Konventioneller Backofen (Unterhitze + Oberhitze)

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



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



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

### Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters

#### 0 Nullstellung



#### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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



#### Unter- und Oberhitze

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



#### Unterhitze

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



#### Oberhitze

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



#### Grill

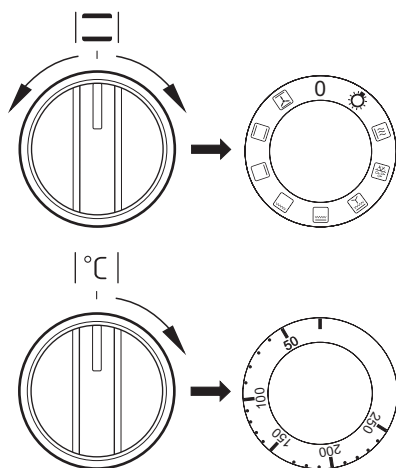
Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).

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

# BEDIENUNG

## Backofen mit Umluft (Unterhitze+Oberhitze+Ventilator)

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



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter 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 Nullstellung



### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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



### Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die Oberhitze, 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).

# BEDIENUNG



## Unterhitze

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



## 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).

## Kontrollleuchte

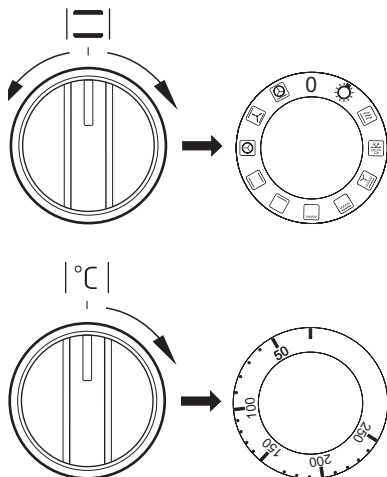


Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, **R** und **L**. Die **R** Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die **L** Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten 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 (Thermostatsfunktion des Backofens). Die **R** Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

# BEDIENUNG

## Backofen mit Umluft (Heißluft + Ventilator)

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze, Grillhitze und Heißluftheizung 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 Nullstellung



### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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



### Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die Oberhitze, 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).

# BEDIENUNG



## Unterhitze

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



## 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.



## Heißluft

Durch das Drehen des Reglers auf die Funktion „Heißluft“ wird der Backofen zwangsweise mit Hilfe eines an der Backofen-Rückwand zentral angebrachten Umluftgebläses beheizt. Im Vergleich zum herkömmlichen Backofen erfolgt das Backen bei niedrigeren Temperaturen. Diese Beheizungsart ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung um das sich im Backofen befindende Backgut herum.



## 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).



## Heißluft und Unterhitze

Durch Drehen des Reglers auf diese Position werden Heißluft und Unterhitze eingeschaltet und die Temperatur im unteren Bereich des Backofens wird erhöht. Die Zufuhr einer großen Wärmemenge erfolgt von unten. Diese Funktion ist für saftige Kuchen, Pizza gut geeignet.

## 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.**

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

### Es wird empfohlen:

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

## **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 Gasherdbrännern 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 IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Konventioneller Backofen (Unterhitze + Oberhitze)

| Art des Backens oder Bratens | Backofen-Funktion                                                                 | Temperatur (°C)         | Stufe | Zeit [Min.]           |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Biskuitkuchen                |  | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Hefekuchen /<br>Rührkuchen   |  | 160 - 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               |
| Rindfleisch                  |  | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Schweinefleisch              |  | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Hähnchen                     |  | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Gemüse                       |  | 190 - 210               | 2     | 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.

# BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Unterhitze + Oberhitze + Ventilator)

| Art des Backens oder Bratens | Backofen-Funktion                                                                  | Temperatur (°C)         | Stufe | Zeit [Min.]           |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Biskuitkuchen                |   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Biskuitkuchen                |   | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Hefekuchen /<br>Rührkuchen   |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Hefekuchen /<br>Rührkuchen   |   | 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               |
| Würstchen                    |   | 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.

# BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluft + Ventilator)

| Art des Backens<br>oder Bratens | Backofen-Funk-<br>tion                                                              | Temperatur (°C)         | Stufe | Zeit [Min.]           |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Biskuitkuchen                   |    | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Hefekuchen /<br>Rührkuchen      |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Hefekuchen /<br>Rührkuchen      |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                           |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3 | 15 - 25               |
| Fisch                           |    | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Fisch                           |    | 160 - 180               | 2 - 3 | 45 - 60               |
| Fisch                           |    | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Würstchen                       |    | 210                     | 4     | 14 - 18               |
| Rindfleisch                     |    | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Rindfleisch                     |    | 160 - 180               | 2     | 120 - 160             |
| Schweinefleisch                 |    | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Schweinefleisch                 |    | 160 - 190               | 2     | 90 - 120              |
| Hähnchen                        |    | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Hähnchen                        |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Hähnchen                        |  | 175 - 190               | 2     | 60 - 70               |
| 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>          |
|                      | Gebäckblech                                              | 3                                                                                                |              | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech<br>Bratenblech                               | 2 + 4<br>2 - Gebäckblech oder<br>Bratenblech<br>4 - Gebäckblech                                  |              | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <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>          |
|                      | Gebäckblech                                              | 3                                                                                                |              | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>          |
|                      | Gebäckblech<br>Bratenblech                               | 2 + 4<br>2 - Gebäckblech oder<br>Bratenblech<br>4 - Gebäckblech                                  |              | 160 - 175 <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 beschichtete 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.

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

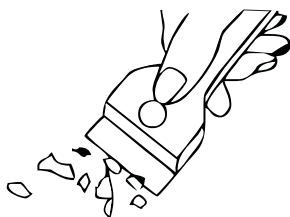
Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.



**Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●“, „I“, „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. Scheuermittel mit Schleifmitteln, Scheuermittelpasten, -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 (Daumendruck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.**

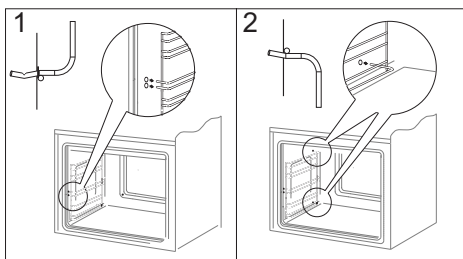
- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen 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 Absplittierungen entstehen, wie sie durch das Herunterfallen von Metalldeckeln oder anderen Gegenständen mit scharfen Rändern verursacht werden.

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

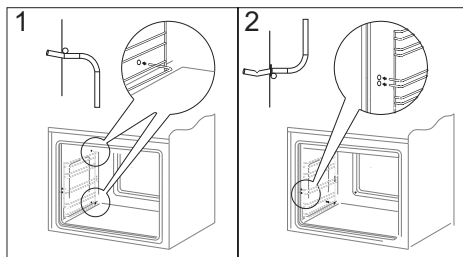
## Backofen

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

- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **D\*** gekennzeichnet wurden, 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*

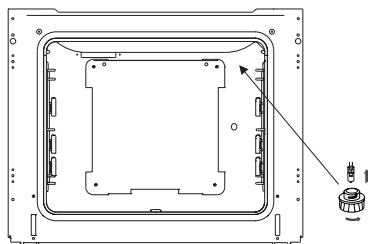
\*vorhanden nur bei einigen Modellen

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## 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*

## Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

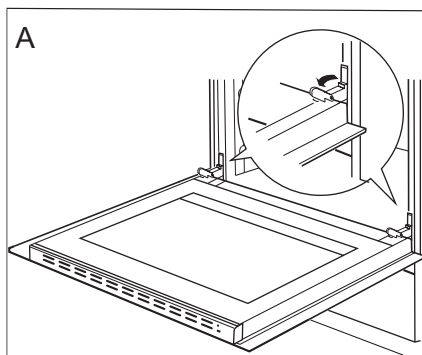
- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige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

### Achtung!

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

## Backofentür aushängen

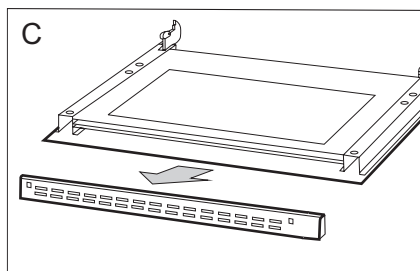
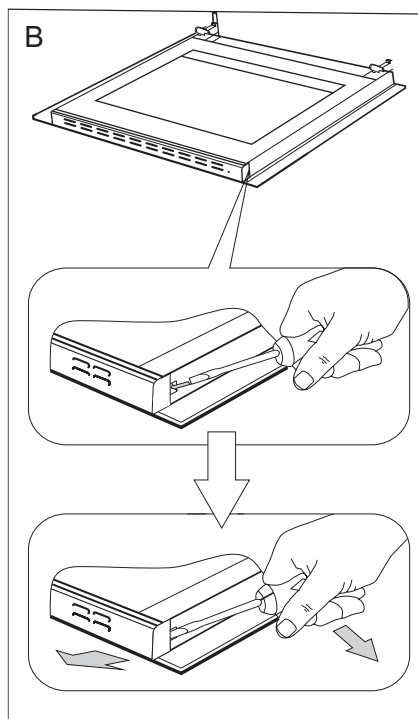
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



*Klappbügel nach oben drücken*

## Herausnahme der inneren Scheibe

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



## ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

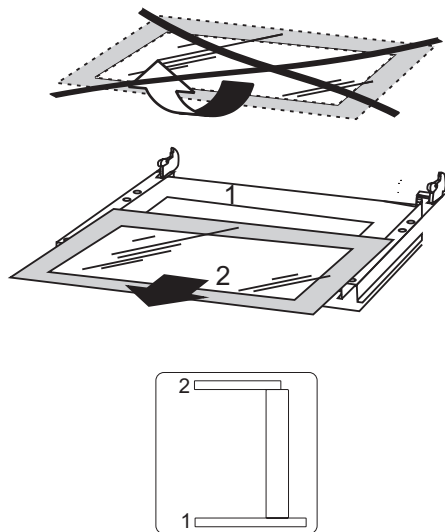
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.

4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

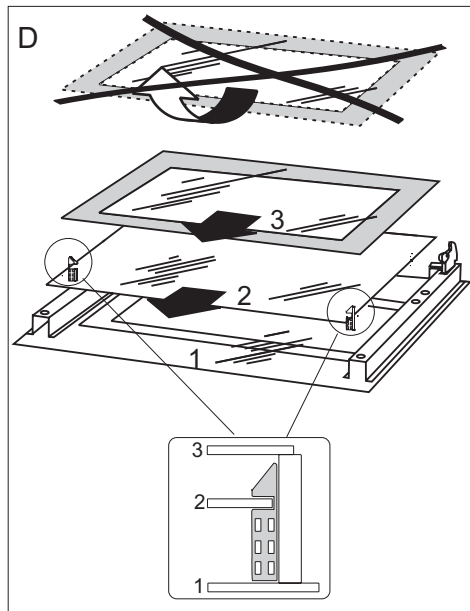
Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

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

D1



*Herausnahme der inneren Scheibe.  
2 schiebe.*



*Herausnahme der inneren Scheibe.  
3 schiebe.*

## WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

---

In jedem Notfall:

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

| PROBLEM                                              | URSACHE                                                                                       | MASSNAHMEN                                                                                                                |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Das Gerät funktioniert nicht.                     | Stromausfall                                                                                  | Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen                                                           |
| 2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“ | Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall. | Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschaltuhr</i> )                                                       |
| 3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen              | Glühlampe gelockert oder beschädigt                                                           | Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i> ) |

# TECHNISCHE DATEN

Nennspannung 230/400V ~ 50 Hz

Nennleistung max. 9,3 kW

Ausmaße des Geräts (HxBxT) 85 x 50 x 60 cm

## Grundinformationen

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

Die Angaben auf den Energieeffizienzkennzeichnung 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:

|                                                  |                                                                                   |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Heißluft ECO                                     |  |
| Heißluft                                         |  |
| Ventilator, Unterhitze und Oberhitze             |  |
| Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) |  |

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

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]                                       | -   |
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]                                         | 0,0 |
| Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]                     | -   |
| Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min] | -   |

## Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

## CHER CLIENT,

---

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

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

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

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

### **Attention !**

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

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

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

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

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

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

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

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

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

**Attention.** Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

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

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

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

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

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

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

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

- Faites particulièrement attention aux enfants qui sont à proximité de la cuisinière. Ne touchez pas l'appareil en fonctionnement pour éviter des brûlures !
- En branchant les appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que leurs éléments ou le câble d'alimentation ne soient pas en contact avec le four ou la plaque en fonctionnement car l'isolation de ces appareils ne protège pas contre les hautes températures.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance. Les huiles et les matières grasses peuvent prendre feu suite au surchauffage ou débordement.
- Il faut empêcher que la table de cuisson devienne sale. Ce point concerne en particulier le sucre qui réagit avec la plaque vitrocéramique et peut l'endommager définitivement. Il est nécessaire d'enlever les taches éventuelles au fur et à mesure.
- Il est interdit de mettre des récipients avec le fond mouillé sur les foyers chauds ; cela risque d'endommager définitivement l'appareil (taches indélébiles).
- Les récipients utilisés doivent être conçus pour la plaque céramique.
- Si vous constatez que la plaque céramique est endommagée, qu'elle présente des rayures profondes, des fissures ou des éclats, arrêtez d'utiliser l'appareil et avertissez un point de Service Après Vente.
- Avant de mettre les foyers en fonctionnement, mettez des récipients dessus.
- Il est interdit d'utiliser les récipients à arêtes vives qui risquent d'endommager la plaque céramique.
- Ne regardez pas fixement les foyers halogènes en fonctionnement (sans récipient dessus).
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four ni de récipients dont le poids dépasse 25 kg – sur la vitrocéramique.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Il est interdit d'utiliser la cuisinière dont le fonctionnement technique est incorrect. Toutes les réparations doivent être effectuées par des personnes ayant des qualifications adéquates.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil et avertir un point de Service Après Vente.
- Suivez obligatoirement les consignes et les prescriptions incluses dans la notice. Les personnes qui n'ont pas lu la notice ne peuvent pas utiliser la cuisinière.
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

# COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



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

- **Utilisez des récipients appropriés.**

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

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

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## DÉBALLAGE



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

de l'environnement.

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

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

## RETRAIT D'EXPLOITATION



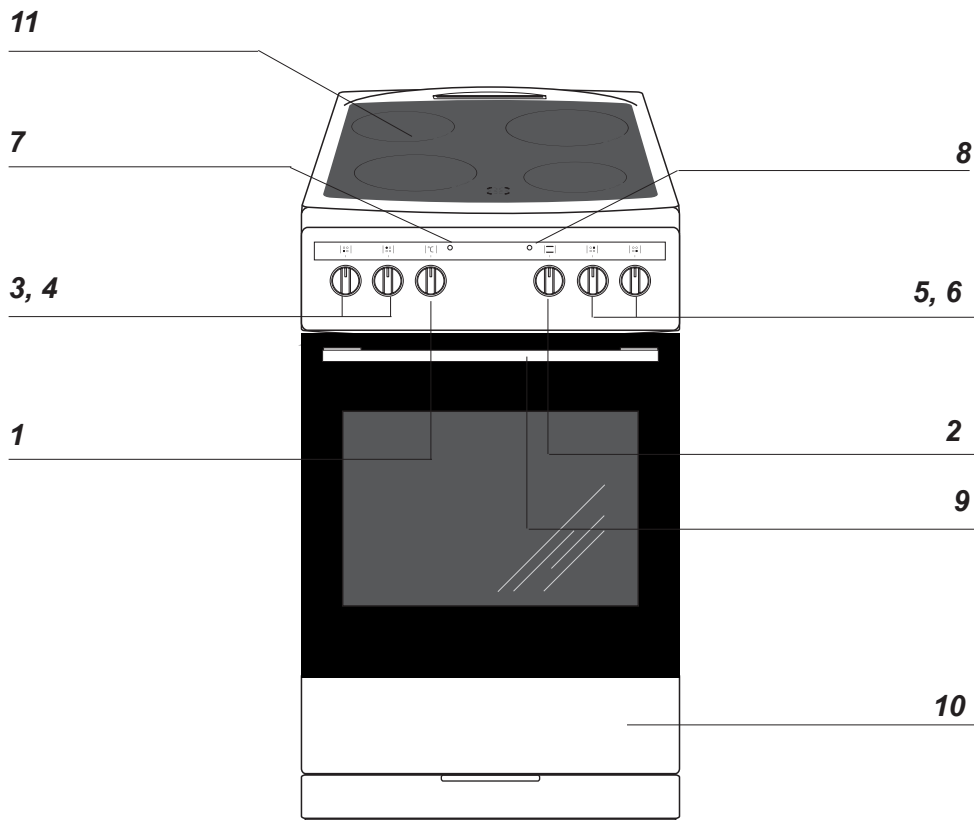
Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole

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

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

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

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1 Manette de régulation de la température

2 Manette de sélection des fonctions du four

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

7 Voyant de contrôle du thermorégulateur **L**

8 Voyant de contrôle du fonctionnement de la cuisinière **R**

9 Poignée de la porte du four

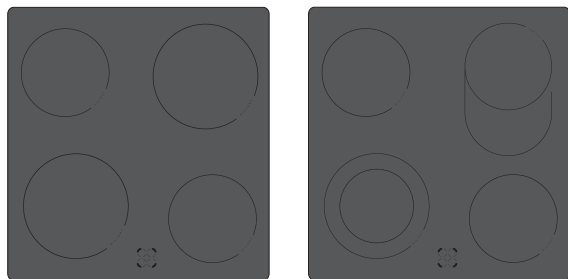
10 Tiroir

11 Plaque vitrocéramique

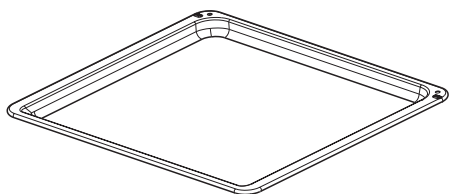
## CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

---

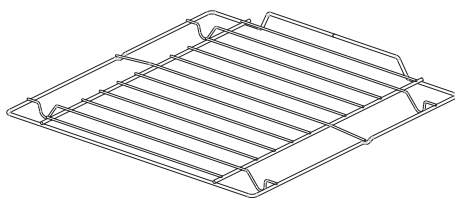
Plaque vitrocéramique:



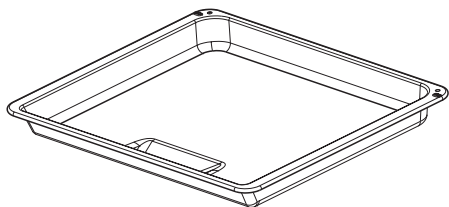
Équipement de la cuisinière



*Plat à pain\**

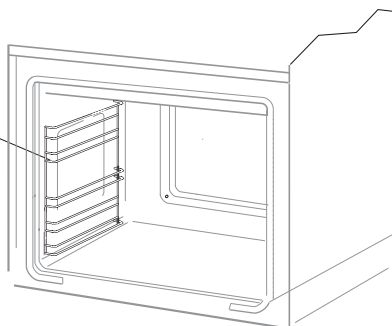


grille pour grillades  
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage\**

Gradins fils  
de la paroi latérale



*\*en fonction du modèle*

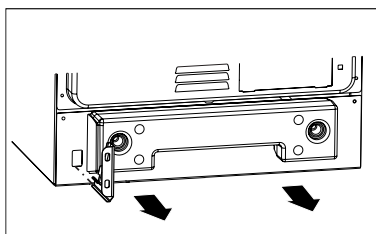
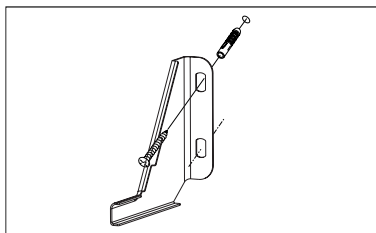
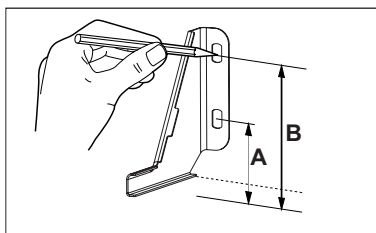
# INSTALLATION

## Encastrement

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

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

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



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

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

# INSTALLATION

## Raccordement électrique

### Attention !

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

### Consignes pour l'installateur

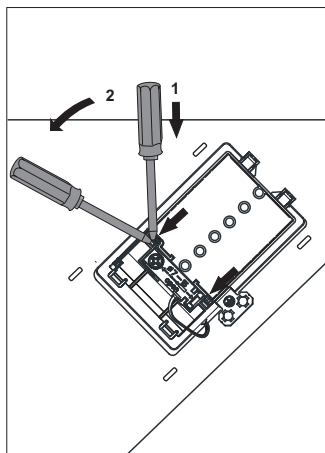
La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. Il est possible d'adapter la cuisinière de façon à ce qu'elle soit alimentée par un courant monophasé (230 V) (procéder selon le schéma de jonction des barrettes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

### Attention !

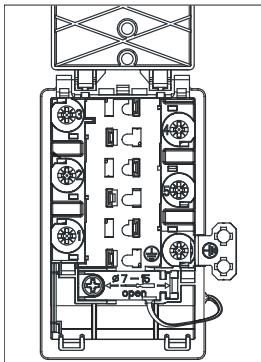
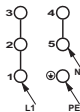
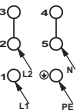
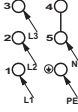
Veuillez raccorder le câble de protection au serre-câble sur le bornier selon le marquage .

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

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



INSTALLATION

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                  |                                                                                              |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <div>SCHÉMA DES JONCTIONS POSSIBLES</div> <div>Attention ! Tension des éléments chauffants 230 V</div> <div>Attention ! Pour chaque jonction, le câble de protection doit être mis dans le serre-câble</div> <div> PE</div> |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <div></div> <div>Type de câble de raccordement recommandé</div> |                                                                                              |              |
| 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Pour l'installation 230 V (la jonction monophasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 1-2-3 et 4-5, câble de protection                                           | 1/N~                                                                                                                                             | <div></div> | H05VV-F3G4   |
| 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Pour l'installation 400/230 V (la jonction biphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 2-3 et 4-5, câble de protection –                                         | 2/N~                                                                                                                                             | <div></div> | H05VV-F4G4   |
| 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Pour l'installation 400/230 V (la jonction triphasée avec le câble neutre), mettez les barrettes dans les serre-câbles 4-5, les phases respectivement 1,2,3, zéro à 4-5, câble de protection –  | 3/N~                                                                                                                                             | <div></div> | H05VV-F5G1,5 |
| <div>L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter</div>                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                  |                                                                                              |              |

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

# FONCTIONNEMENT

---

## Première utilisation

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

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

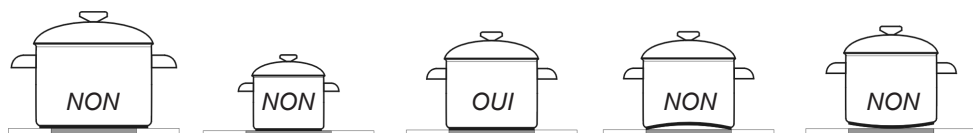
# FONCTIONNEMENT

## Réglage des foyers radiants sur la plaque vitrocéramique.

### Choix des récipients

Un récipient bien choisi devrait avoir une forme et un volume correspondants au dessin de la surface chauffante sur la plaque vitrocéramique.

**N'utilisez pas de récipients à fond creux ou bosselé.** N'oubliez pas de mettre un couvercle approprié sur le récipient. Il est recommandé d'utiliser les récipients avec un fond épais. Les salissures sur les surfaces chauffantes diminuent les performances de la plaque.



### Choix de la puissance

La puissance des foyers est différenciée. La régulation de la puissance peut se faire graduellement. Pour cela, il faut tourner la manette à droite ou à gauche. La manette est enfoncée dans le bandeau de commande. Pour sélectionner la puissance :

- appuyez doucement sur la manette, puis relâchez,
- sélectionnez la position choisie.

Les indications autour de la manette correspondent aux positions successives du foyer.

### Positions indicatives de la manette

#### 0 Arrêt

- MIN. Préchauffage

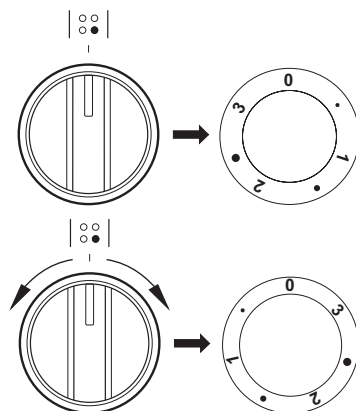
#### 1 Légumes braisées, cuisson à puissance réduite

- Cuisson des potages, des plats en grande quantité

#### 2 Friture à puissance réduite

- Grillage des viandes, des poissons

#### 3 MAX. Chauffage rapide, cuisson et friture rapides

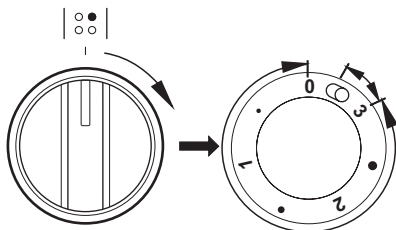


# 

### 

#### 

Pour allumer un foyer, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Si vous tournez la manette dans le sens inverse, vous risquez d'endommager le dispositif d'allumage.



La zone de régulation „0 • 1 • 2 • 3” de la manette correspond au foyer intérieur (il est possible de régler facilement la quantité de chaleur transportée vers le récipient. Si vous tournez momentanément la manette sur la position –  le foyer extérieur s'allume. Désormais, il est possible de régler facilement la quantité de chaleur transportée vers le récipient par les deux surfaces chauffantes (intérieure et extérieure) car l'interrupteur interne fait éteindre les deux surfaces, une fois la manette mise en position « 0 »

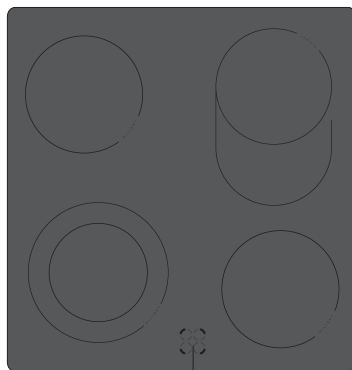
Pour le modèle: SHC 11553 W,  
SHC 11552 W

Pour les valeurs « 0 • 1 • 2 • 3 » du sélecteur, la zone de cuisson intérieure fonctionne et il est possible de régler en continu la quantité de chaleur à fournir au récipient. Régler le sélecteur temporairement sur la position marquée par  entraîne la mise en marche de la zone de cuisson extérieure. À partir de ce moment, il est possible de régler en continu la quantité de chaleur fournie au récipient par les deux zones de cuisson (intérieure et extérieure), en réglant le sélecteur sur la position choisie de « 0 • 1 • 2 • 3 ». L'interrupteur extérieur arrête les zones seulement après le réglage du sélecteur sur la position 0.

#### 

Si la température de surface dépasse 50 °C, un témoin de chaleur correspondant au foyer s'allume.

Le témoin allumé avertit l'utilisateur de ne pas toucher accidentellement la plaque chaude. La chaleur accumulée se dégage de la plaque éteinte pendant 5–10 min. Vous pouvez l'utiliser pour réchauffer un plat ou le maintenir chaud sans allumer le foyer.



Indicateur de la puissance du foyer

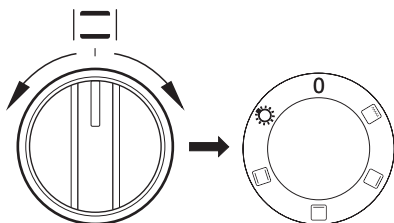
\*en fonction du modèle

## **FONCTIONNEMENT**

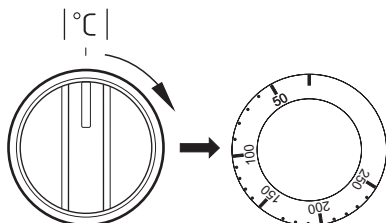
### **Fonctions et utilisation du four**

#### **Four conventionnel (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur)**

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



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



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

#### **Positions possibles de la manette de type de fonctions du four**



##### **Éclairage indépendant du four**

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



##### **Chaleurs de sole et de voûte mises en marche**

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



##### **Chaleur de sole mise en marche**

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



##### **Chaleur de voûte mise en marche**

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



##### **Grilloir mis en marche**

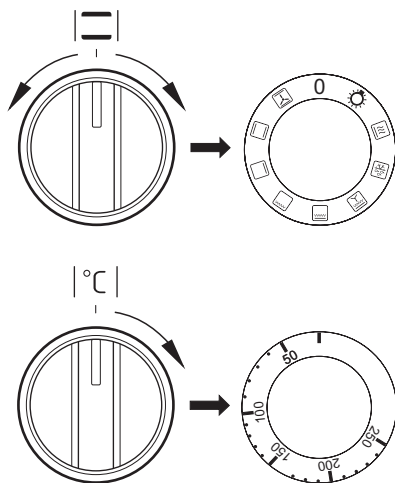
Lorsque vous mettez la manette sur cette position, vous ne pouvez faire griller les mets que si le grilloir est mis en marche.

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

## **FONCTIONNEMENT**

### **Four avec circuit d'air forcé (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + ventilateur)**

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



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

### **Attention !**

Lors du choix d'une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

### **0 Réglage zéro**



### **Eclairage indépendant du four**

En réglant le sélecteur rotatif sur cette position, nous obtenons l'éclairage du caisson du four.



### **Chauffage rapide**

La résistance supérieure, le grill et le ventilateur se mettent en marche. Utilisation pour le préchauffage du four.



### **Décongélation**

Seul le ventilateur se met en marche, sans utiliser aucune résistance.



### **Grilloir renforcé (Grilloir et chaleur de voûte)**

Lorsque vous sélectionnez la fonction GRIL RENFORCÉ, le grill fonctionne en même temps que la chaleur de voûte. Cette fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie haute du four pour griller plus efficacement des quantités plus grandes.



### **Gril renforcé (super grill)**

Allumer la fonction du „gril renforcé” permet de mener la fonction de grill avec le radiateur supérieur allumé. Cette fonction permet d'obtenir une plus grande température dans la partie supérieure du four ce qui aide à obtenir une couleur plus dorée des plats en permettant aussi de cuire de plus grandes portions.



### **Gril allumé**

On utilise le „grillage” superficiel pour griller les petites portions de viande : des steaks, des escalopes, des poissons, des toasts, des saucisses, des gratins (l'épaisseur du plat grillé ne doit pas dépasser les 2-3 cm, durant la cuisson il faut les retourner sur l'autre côté).

## FONCTIONNEMENT



### **Radiateur inférieur allumé**

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four réalise le chauffage uniquement en utilisant le radiateur inférieur. Cuisson des gâteaux du dessous (p.ex. les gâteaux humides et fourrés de fruits).



### **Radiateur supérieur et inférieur allumés**

Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four à l'aide de la méthode conventionnelle. Cela convient parfaitement pour cuire des gâteaux, des viandes, des poissons, des pains, des pizzas (il est nécessaire de chauffer préliminairement le four en utilisant des plaques foncées), cuisson sur un niveau.



### **Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur.**

Dans cette position du sélecteur rotatif, le four réalise la fonction gâteau. Four conventionnel avec ventilateur (fonction conseillée lors de la cuisson).

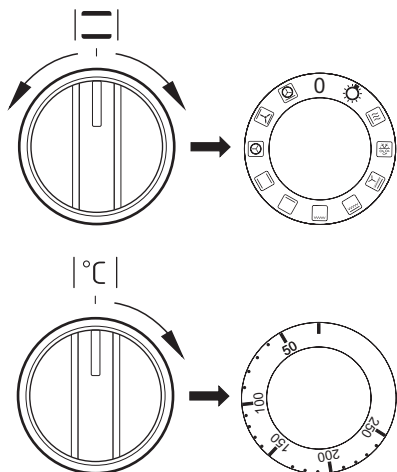


Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, **R** et **L**, s'allument. Le voyant **R** de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant **L** de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans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

# 

### 

Il est possible de chauffer le four à l'aide de la chaleur de sole et de voûte, du grilloir et de la chaleur tournante. Le four est réglé à l'aide de la manette de fonctions et de la manette de régulation de la température. Pour programmer le four, il faut mettre la manette sur la position choisie, ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



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

### 

Lors du choix d'une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

### 



### 

En réglant le sélecteur rotatif sur cette position, nous obtenons l'éclairage du caisson du four.



### 

La résistance supérieure, le grill et le ventilateur se mettent en marche. Utilisation pour le préchauffage du four.



### 

Seul le ventilateur se met en marche, sans utiliser aucune résistance.



### 

Lorsque vous sélectionnez la fonction GRIL RENFORCÉ, le grill fonctionne en même temps que la chaleur de voûte. Cette fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie haute du four pour griller plus efficacement des quantités plus grandes.



### 

Allumer la fonction du „gril renforcé” permet de mener la fonction de grill avec le radiateur supérieur allumé. Cette fonction permet d'obtenir une plus grande température dans la partie supérieur du four ce qui aide à obtenir une couleur plus dorée des plats en permettant aussi de cuire de plus grandes portions.



### 

On utilise le „grillage” superficiel pour griller les petites portions de viande : des steaks, des escalopes, des poissons, des toasts, des saucisses, des gratins (l'épaisseur du plat grillé ne doit pas dépasser les 2-3 cm, durant la cuisson il faut les retourner sur l'autre côté).

## FONCTIONNEMENT



### **Radiateur inférieur allumé**

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four réalise le chauffage uniquement en utilisant le radiateur inférieur. Cuisson des gâteaux du dessous (p.ex. les gâteaux humides et fourrés de fruits).



### **Radiateur supérieur et inférieur allumés**

Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four à l'aide de la méthode conventionnelle. Cela convient parfaitement pour cuire des gâteaux, des viandes, des poissons, des pains, des pizzas (il est nécessaire de chauffer préliminairement le four en utilisant des plaques foncées), cuisson sur un niveau.



### **Chaleur tournante allumée**

Le réglage du sélecteur rotatif sur la fonction „chaleur tournante allumée” permet de réaliser le chauffage du four de façon forcée à l'aide du thermo-ventilateur se trouvant dans l'endroit central de la paroi arrière du caisson du four. Par rapport au four conventionnel, on utilise des températures de cuisson plus basses.

L'utilisation de cette méthode de chauffage permet une circulation uniforme de la chaleur autour du met se trouvant dans le four.



### **Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur.**

Dans cette position du sélecteur rotatif, le four réalise la fonction gâteau. Four conventionnel avec ventilateur (fonction conseillée lors de la cuisson).



### **Chaleur tournante et radiateur allumés**

Sur cette position du sélecteur rotatif le four réalise la fonction de chaleur tournante et de radiateur inférieur allumé ce qui provoque une augmentation de la température du dessous de la cuisson. Grand nombre de chaleur apporté du dessous de la cuisson, pâtes humides, pizzas.



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

# 

### 

Les plats sont grillés par rayons infrarouge-sémis par la résistance incandescente du gril.

Pour mettre en marche le grilloir :

Imettez la manette du four sur la position

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

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

#### 

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

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

Gardez les enfants à distance !

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

---

## Cuissons

- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cuisinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille), **pour les cuissons, optez plutôt pour les moules noirs qui permettent de réduire le temps de cuisson**,
- il n'est pas recommandé d'utiliser les moules à surface claire et brillante en mode de cuisson conventionnelle (chaleur de voûte + de sole), avec ce type des moules, les plats risquent de ne pas être assez cuits en dessous,
- vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, le préchauffage du four n'est pas nécessaire, en ce qui concerne les autres modes de cuisson, il faut préchauffer le four avant d'y mettre le plat,
- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit en ressortir propre et sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- si vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, les températures de cuisson sont d'habitude de 20–30 degrés plus basses que pendant le mode de cuisson conventionnel (avec la chaleur de voûte et de sole),
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veuillez suivre les consignes de la notice.

## Rôtissage

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

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four conventionnel (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur)

| Type de plat/<br>cuisson                        | Fonction du four                                                                  | Température (°C)        | Niveau | Temps [min.]          |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Biscuit                                         |  | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Gâteau à la<br>levure / gâteau<br>quatre-quarts |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                                           |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Poissons                                        |  | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Bœuf                                            |  | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Porc                                            |  | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Poulet                                          |  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Légumes                                         |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup>Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four avec circuit d'air forcé (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + ventilateur)

| Type de plat/<br>cuisson                  | Fonction du four                                                                    | Température (°C)        | Niveau | Temps [min.]          |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Biscuit                                   |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Biscuit                                   |    | 150                     | 3      | 25 - 35               |
| Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                                     |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Poissons                                  |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Poissons                                  |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Saucisses                                 |    | 210                     | 4      | 14 - 18               |
| Bœuf                                      |    | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Porc                                      |    | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Poulet                                    |    | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Poulet                                    |    | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Légumes                                   |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Légumes                                   |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup>Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four avec circuit d'air forcé (chaleur tournante + ventilateur)

| Type de plat/<br>cuisson                  | Fonction du four                                                                    | Température (°C)        | Niveau | Temps [min.]          |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Biscuit                                   |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                                     |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
| Poissons                                  |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Poissons                                  |    | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
| Poissons                                  |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Saucisses                                 |    | 210                     | 4      | 14 - 18               |
| Bœuf                                      |    | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Bœuf                                      |    | 160 - 180               | 2      | 120 - 160             |
| Porc                                      |    | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Porc                                      |    | 160 - 190               | 2      | 90 - 120              |
| Poulet                                    |  | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Poulet                                    |  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Poulet                                    |  | 175 - 190               | 2      | 60 - 70               |
| Légumes                                   |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Légumes                                   |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup> Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

## PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

### Cuisson de gâteaux

| Type de plat         | Accessoires                                              | Niveau                                                                                    | Fonctions de cuisson                                                                | Température (°C)        | Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.) |
|----------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| Petits gâteaux       | Plaque pour pain                                         | 3                                                                                         |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain                                         | 3                                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain                                         | 3                                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain<br>Plaque pour rôti                     | 2 + 4<br>2 – plaque pour pain ou pour rôti<br>4 – plaque pour pain                        |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>                 |
| Pâte Brisée (bandes) | Plaque pour pain                                         | 3                                                                                         |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain                                         | 3                                                                                         |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain                                         | 3                                                                                         |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
|                      | Plaque pour pain<br>Plaque pour rôti                     | 2 + 4<br>2 – plaque pour pain ou pour rôti<br>4 – plaque pour pain                        |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
| Génoise sans graisse | Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm        | 3                                                                                         |  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>                 |
| Tarte aux pommes     | Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm | 2<br>Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>                 |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide .

<sup>2)</sup> Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Mode gril

| Type de plat       | Accessoires                                               | Niveau                             | Fonctions de cuisson                                                              | Température (°C)  | Durée (min.)                    |
|--------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------|
| Pain blanc grillé  | Grille                                                    | 4                                  |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                       |
|                    | Grille                                                    | 4                                  |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                           |
| Hamburgers de bœuf | Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages) | 4 - grille<br>3 – plaque pour rôti |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 page 10 - 15<br>2 page 8 - 13 |

<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

<sup>2)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

| Type de plat  | Accessoires                                               | Niveau                             | Fonctions de cuisson                                                                | Température (°C) | Durée (min.) |
|---------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| Poulet entier | Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages) | 2 - grille<br>1 – plaque pour rôti |    | 180 - 190        | 70 - 90      |
|               | Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages) | 2 - grille<br>1 – plaque pour rôti |  | 180 - 190        | 80 - 100     |

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

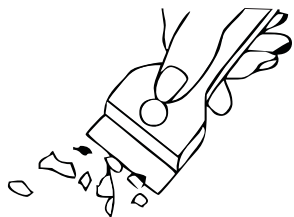
# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

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

## Plaque vitrocéramique

- La plaque doit être nettoyée régulièrement après chaque usage. Si possible, il est conseillé de nettoyer la plaque lorsqu'elle est chaude (p.ex. après que l'indicateur du chauffage des foyers ne s'éteigne). Évitez une accumulation excessive des salissures sur la plaque et en particulier les incrustations suite aux débordements.
- N'utilisez pas de produits abrasifs forts, tels que poudres, pâtes, pierres abrasives, éponges abrasives ou métalliques, etc. Ils peuvent rayer la plaque et endommager définitivement l'appareil.
- Pour nettoyer des accumulations des salissures recuites, utilisez un grattoir spécial pour dégrossir. Procéder avec attention pour ne pas endommager la plaque vitrocéramique.



*Grattoir à nettoyer la plaque vitrocéramique*

**Attention ! Protégez la lame vive du grattoir en positionnant la protection (il suffit d'appuyer avec le pouce). Faites attention en utilisant le grattoir – il y a un risque de blessure. Eloignez les enfants.**

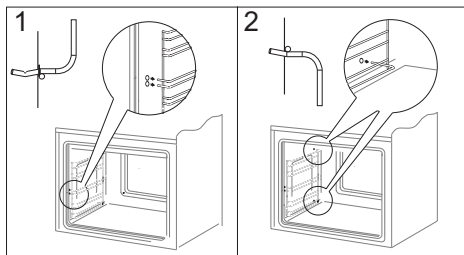
- Il est conseillé d'utiliser les produits de nettoyage doux, les produits spéciaux de commerce, tels que liquides ou crèmes pour enlever les matières grasses. Si les produits ci-dessus ne sont pas disponibles, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle ou des produits de nettoyage pour les surfaces en inox.
- Pour le lavage et le nettoyage, utilisez des chiffons doux et hygroscopiques. Après le nettoyage, essuyez bien la plaque vitrocéramique.
- Procédez avec attention pour ne pas endommager la plaque vitrocéramique, la rayer ou provoquer des éclats suite aux chutes de couvercles en métal et d'objets pointus ou tranchants.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

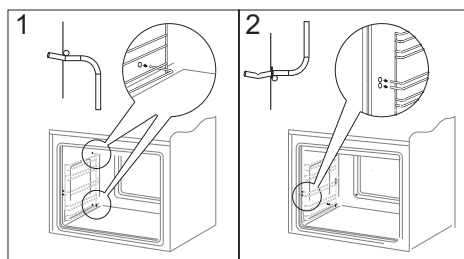
## Four

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

- Les cuisinières marquées par la lettre **D\*** ont été équipées de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.



*Retirement des échelles latérales*



*Retirement des échelles latérales*

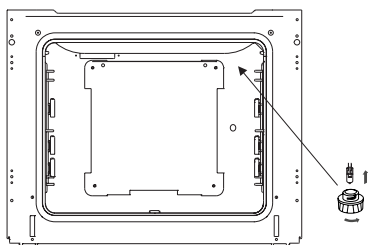
*\*en fonction du modèle*

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four

**Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.**

- Positionner toutes les manettes sur '●' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Retirer et laver le globe de la lampe et ne pas oublier de l'essuyer.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
  - tension 230V
  - puissance 25W
  - G9
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Retirer le globe de la lampe.



*Lampe du four*

## Contrôles périodiques

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

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

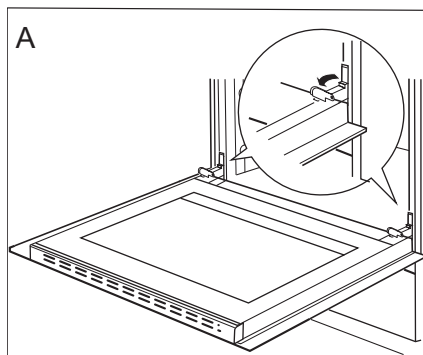


**Note :** les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Retrait de la porte

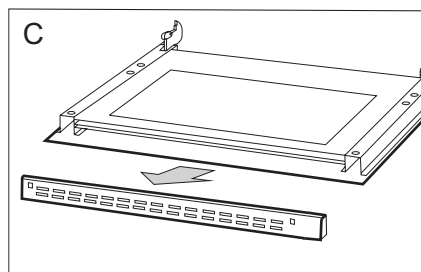
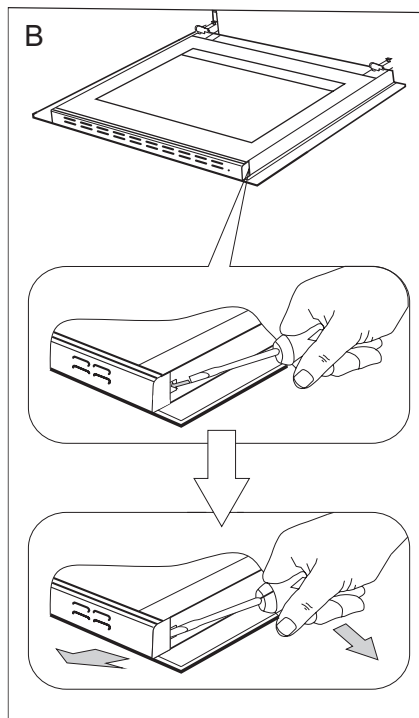
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45° par rapport au niveau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



*Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières*

## Démontage de la vitre intérieure

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



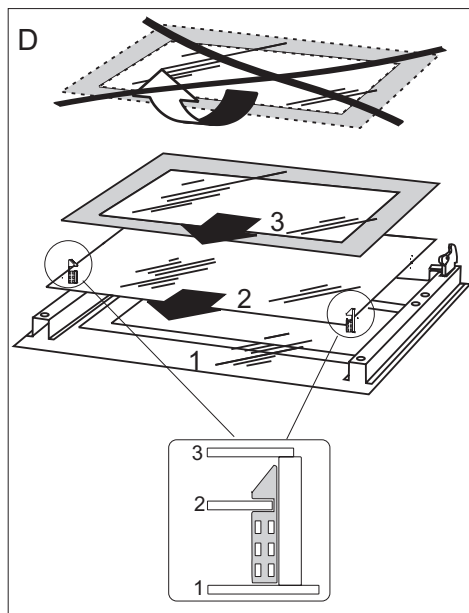
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

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

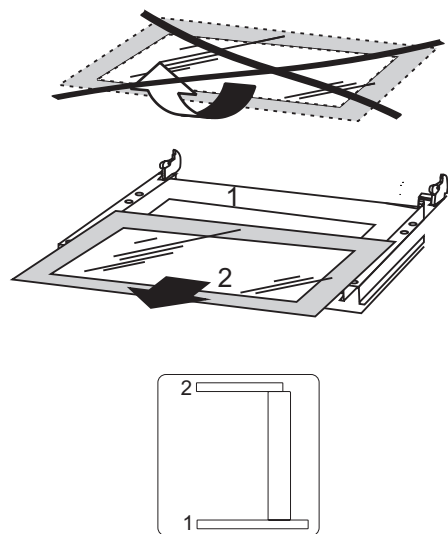
La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

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



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

D1



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

## COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

---

En cas de panne, il faut :

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

| PROBLÈME                                                                                       | CAUSE                                                                      | PROCÉDURE                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1. l'appareil ne fonctionne pas                                                                | coupure de courant                                                         | vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le |
| 2. l'afficheur du programmeur indique les chiffres « 0.00 » clignotant à intervalles réguliers | l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant | programmez l'heure actuelle (cf. <i>commande du programmeur</i> )            |
| 3. l'éclairage du four ne fonctionne pas                                                       | l'ampoule est dévissée ou défectueuse                                      | vissez ou changez l'ampoule (cf. chapitre <i>Nettoyage et entretien</i> )    |

# DONNÉES TECHNIQUES

|                                                             |                 |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|
| Tension nominale                                            | 230/400V~50 Hz  |
| Puissance nominale                                          | max. 9,3 kW     |
| Dimensions de la cuisinière<br>(Largeur/Hauteur/Profondeur) | 85 x 50 x 60 cm |

## Informations essentielles :

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :

|                                                                                 |                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chaleur tournante ECO                                                           | <br>ECO |
| Chaleur tournante                                                               |         |
| Ventilateur, élément chauffant inférieur et élément chauffant supérieur         |         |
| Élément chauffant inférieur et élément chauffant supérieur (mode conventionnel) |         |

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

|                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------|-----|
| Consommation électrique en mode veille [W]                          | -   |
| Consommation électrique en mode arrêt [W]                           | 0,0 |
| Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W] | -   |
| Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]             | -   |

## Déclaration du producteur

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

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

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

## DEAR CUSTOMER,

---

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

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

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.*

*By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

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

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

### **Caution!**

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

*The cooker is intended for household use only.*

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

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

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

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

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

**Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

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

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

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Always keep children away from the cooker.  
While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not allow the hob to get soiled and prevent liquids from boiling over onto the surface of the hob. This refers in particular to sugar which can react with the ceramic hob and cause irreversible damage. Any spillages should be cleaned up as they happen.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can cause irreversible changes to the hob (irremovable stains).
- Use pans that are specified by the manufacturer as designed for use with a ceramic hob.
- If any defects, deep scratches, cracks or chips appear on the ceramic hob, stop using the cooker immediately and contact the service centre.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not use pans with sharp edges that may cause damage to the ceramic hob.
- Do not look directly at the halogen heating zones (not covered by a pan) when they are warming up.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the cooker.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

## HOW TO SAVE ENERGY



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

- **Use proper pans for cooking.**

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

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

A saucepan should never be smaller than a heating zone.

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

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

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

Do not open the oven door unnecessarily often.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING



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

damage to the environment.

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

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

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE



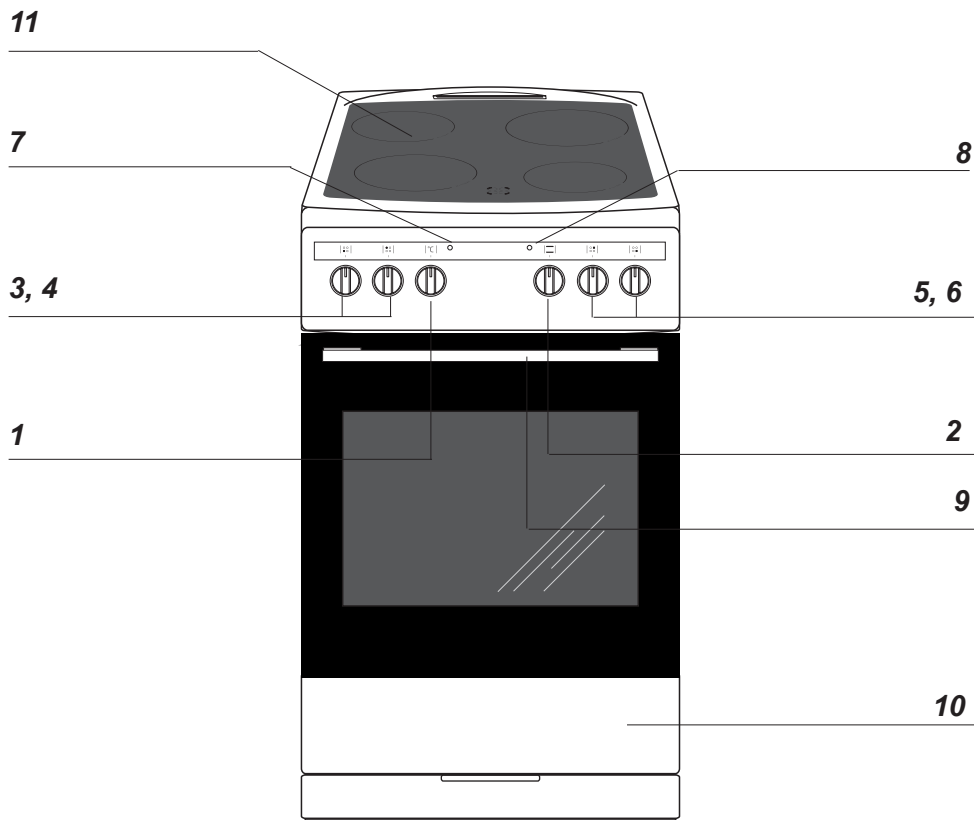
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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

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

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---

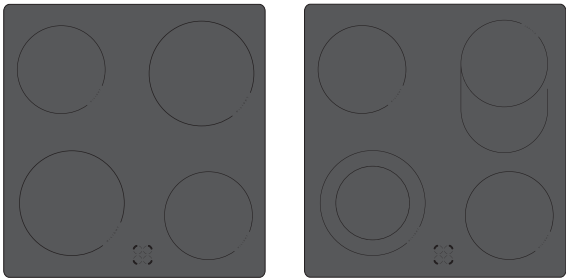


- 1** Temperature control knob
- 2** Oven function selection knob
- 3, 4, 5, 6** Heating zone control knobs
- 7** Temperature regulator signal light **L**
- 8** Cooker operation signal light **R**
- 9** Oven door handle
- 10** Drawer
- 11** Ceramic hob

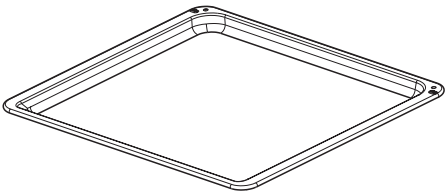
# SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

---

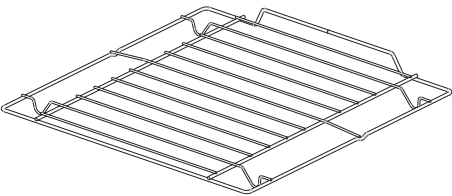
Ceramic hob:



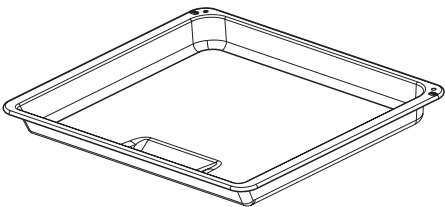
Cooker fittings:



*Baking tray\**

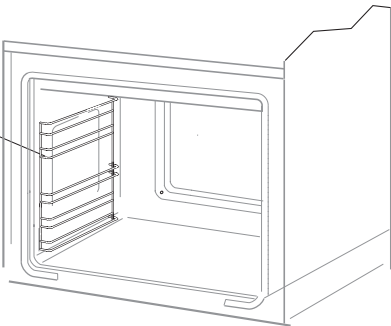


*Grill grate  
(drying rack)*



*Roasting tray\**

*Sideracks*



*\*optional*

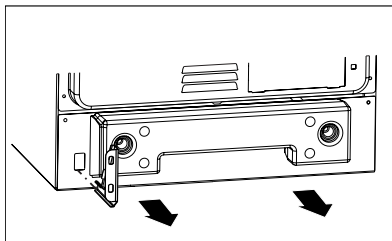
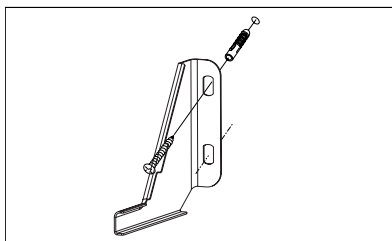
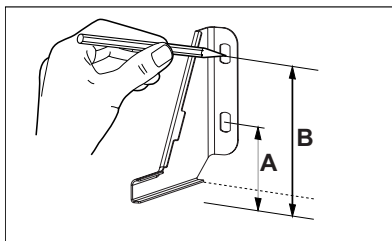
# INSTALLATION

## Installing the cooker

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

## Mounting the overturning prevention bracket.

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



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

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

# INSTALLATION

## Electrical connection

### Warning!

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

### Fitting guidelines

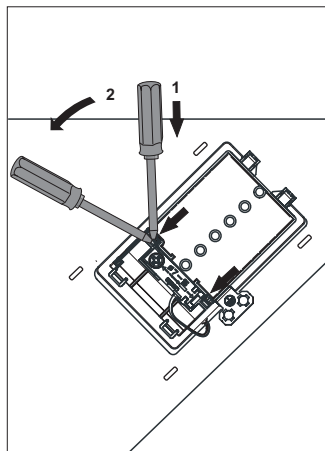
The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V 3N~50Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230V. Adapting the cooker to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below.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

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

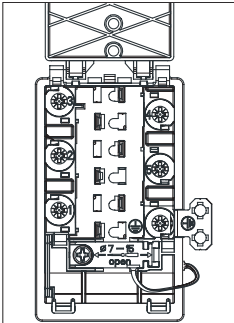
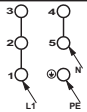
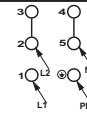
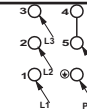
### Warning!

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

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



# INSTALLATION

| CONNECTION DIAGRAM                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                   |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Caution! Voltage of heating elements 230V                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                   |              |
| Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  PE terminal |                                                                                                                                                                                                                                  |  | Recommended type of connection lead                                               |              |
|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                   |              |
| 1                                                                                                                                                                              | For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1–2–3 terminals and 4–5 terminals, safety wire to  .                                    |  |  | H05VV-F3G4   |
| 2                                                                                                                                                                              | For 400/230 V earthed two-phase connection, bridges connect 2–3 terminals and 4–5 terminals, the safety wire to  .                              |  |  | H05VV-F4G4   |
| 3                                                                                                                                                                              | For 400/230V earthed three-phase connection, bridges connect 4–5 terminals, phases in succession 1,2 and 3, earth to 4–5, the safety wire to  . |  |  | H05VV-F5G1,5 |
| L1=R, L2=S, L3=T, N=earth terminal, PE= safety wire terminal                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                   |              |

## OPERATION

---

### Before first use

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

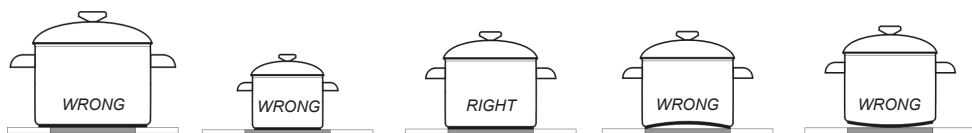
## OPERATION

### Controlling the heating zones of the ceramic hob.

#### Choice of cookware

Choose a pan with a diameter that is at least as large as the heating zone. For roasting tins there is a special widened heating zone of 140x250. **Do not use pans with a concave or convex base.** Always remember to put a proper cover on the pan. We recommend the use of pans with thick, even bases.

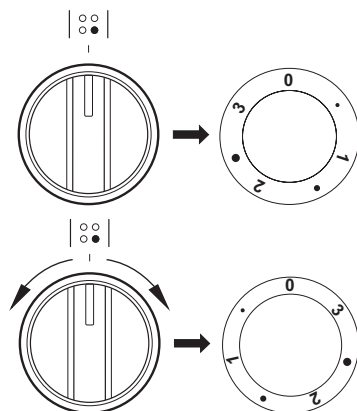
If the heating zones and pans are solid it is impossible to make full use of the heat.



#### Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right or left.

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

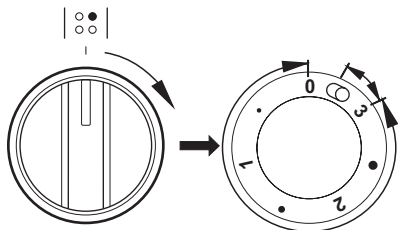


## OPERATION

### Switching on the wider heating zone\*

#### Important!

Only switch on a heating zone by turning the knob clockwise. Turning the knob in the opposite direction can cause damage to the switch.



With the settings 0 • 1 • 2 • 3 the knob operates the internal heating zone and it is possible to smoothly control the amount of heat transferred to a pan. Turning the knob temporarily to the position marked  causes the external heating zone to be switched on. From that point, you can smoothly control the amount of heat transferred to a pan by both heating zones (internal and external) as the internal switch will switch both zones off only after the knob is set to position 0.

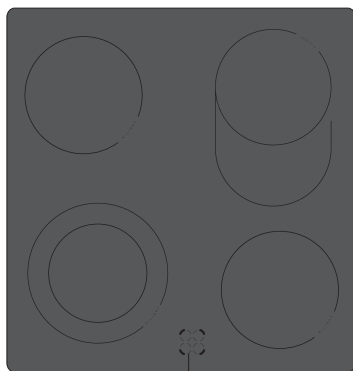
For the model: SHC 11553 W, SHC 11552 W With the settings „0 • 1 • 2 • 3“ the knob operates the inner section of the cooking zone and it is possible to smoothly control the amount of heat transferred to a pan. Turn the knob temporarily to the position marked  to activate the outer section of the cooking zone. Now the entire cooking zone operates (both its inner and outer section) and you can control the amount of heat by turning the knob to one of the settings • 1 • 2 • 3. Turn the knob to 0 to turn off the cooking zone.

### Zone heating indicator

If the temperature of a heating zone exceeds 50°C this is signalled by an indicator which lights up for that zone.

When the heating indicator lights up it warns the person using the cooker against touching a hot heating zone.

For about 5 to 10 minutes after a heating zone is switched off it will still have residual heat that can be used, for example to warm up or keep dishes warm without switching on another heating zone.



*Zone heating indicator*

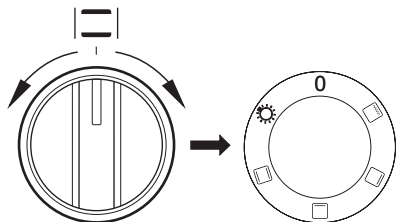
*\*optional*

## OPERATION

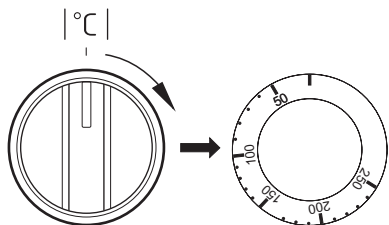
### Oven functions and operation.

#### Oven with conventional heating (including top + bottom heaters)

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



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



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

### Possible settings of the oven function knob

**0** Oven is off



#### Separate oven lighting

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



#### Bottom and top heaters on

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



#### Bottom heater on

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



#### Top heater on

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



#### Grill heater on

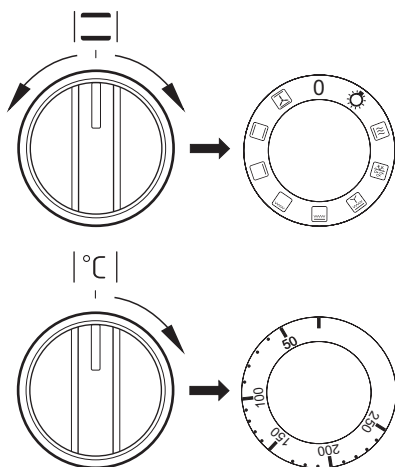
Setting the knob to this position allows dishes to be grilled on the grate.

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

## OPERATION

### Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

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



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

#### Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

**0** Oven is off



#### Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



#### Rapid Preheating

Top heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



#### Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



#### Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



#### Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



#### Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

## OPERATION



### Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



### Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



### Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

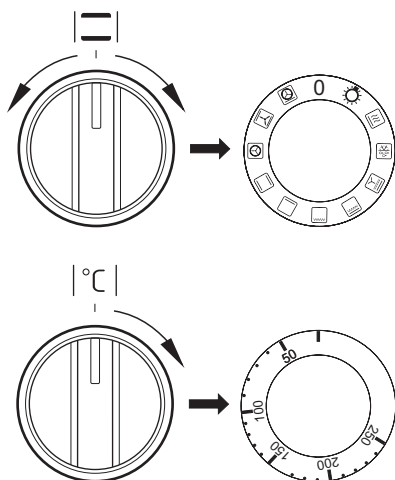


Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before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

## OPERATION

### Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



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

#### Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

**0** Oven is off



#### Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



#### Rapid Preheating

Top heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



#### Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



#### Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



#### Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



#### Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

## OPERATION



### Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



### Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



### Convection with ring heating element

Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the oven chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used. Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.



### Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



### Convection with ring heating element and bottom heater on

With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.



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

# OPERATION

---

## Use of the grill

---

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

In order to switch on the grill you need to:

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

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

### **Warning!**

When using function grill it is recommended that the oven door is closed. When the grill is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the oven.

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

---

### Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

### Roasting meat

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

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with conventional heating (including top + bottom heaters)

| Type of dish | Type of heating                                                                   | Temperature (°C)        | Level | Time (min.)           |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sponge cake  |  | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Muffins      |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza        |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Fish         |  | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Beef         |  | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Pork         |  | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Chicken      |  | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Vegetables   |  | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

<sup>1)</sup>Preheat

<sup>2)</sup>Baking smaller items

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

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

| Type of dish | Type of heating                                                                    | Temperature (°C)        | Level | Time (min.)           |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sponge cake  |   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Sponge cake  |   | 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               |
| Fish         |   | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Fish         |   | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Sausages     |   | 210                     | 4     | 14 - 18               |
| Beef         |   | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Pork         |   | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Chicken      |   | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Chicken      |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Vegetables   |   | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Vegetables   |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

<sup>1)</sup>Preheat

<sup>2)</sup>Baking smaller items

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

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

| Type of dish | Type of heating                                                                     | Temperature (°C)        | Level | Time (min.)           |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sponge cake  |    | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| 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        |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3 | 15 - 25               |
| Fish         |    | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Fish         |    | 160 - 180               | 2 - 3 | 45 - 60               |
| Fish         |    | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Sausages     |    | 210                     | 4     | 14 - 18               |
| Beef         |    | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Beef         |    | 160 - 180               | 2     | 120 - 160             |
| Pork         |    | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Pork         |    | 160 - 190               | 2     | 90 - 120              |
| Chicken      |    | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Chicken      |  | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Chicken      |  | 175 - 190               | 2     | 60 - 70               |
| Vegetables   |  | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Vegetables   |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

<sup>1)</sup> Preheat

<sup>2)</sup> Baking smaller items

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

## TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

### Baking

| Type of dish        | Accessory                                              | Level                                                                                     | Type of heating                                                                     | Temperature (°C)        | Baking time <sup>2)</sup> (min.) |
|---------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Small cakes         | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray<br>Roasting tray                           | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray                           |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>            |
| Shortbread          | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray<br>Roasting tray                           | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray                           |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
| Fatless sponge cake | Wire rack +<br>black baking<br>tin<br>diameter 26cm    | 3                                                                                         |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>            |
| Apple pie           | Wire rack + 2<br>black baking<br>tins<br>diameter 20cm | 2<br>black baking<br>tins placed<br>after the dia-<br>gonal,<br>back right,<br>front left |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>            |

<sup>1)</sup> Preheat, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup> The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

## TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

### Grilling

| Type of dish      | Accessory                                   | Level                              | Type of heating                                                                   | Temperature (°C)  | Time (min.)                         |
|-------------------|---------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| White bread toast | Wire rack                                   | 4                                  |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                   | Wire rack                                   | 4                                  |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Beef burgers      | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 4 - wire rack<br>3 - roasting tray |  | 250 <sup>1)</sup> | 1st side 10 - 15<br>2nd side 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup> Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

### Roasting

| Type of dish  | Accessory                                   | Level                              | Type of heating                                                                   | Temperature (°C) | Time (min.) |
|---------------|---------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Whole chicken | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack<br>1 - roasting tray |  | 180 - 190        | 70 - 90     |
|               | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack<br>1 - roasting tray |  | 180 - 190        | 80 - 100    |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

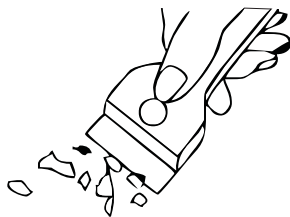
---

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

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

### Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.



*Scraper for cleaning the hob*

**Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.**

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing-up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Oven

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

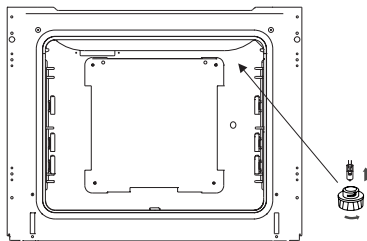
#### Caution!

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

### Replacing the halogen bulb in the oven

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
  - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.

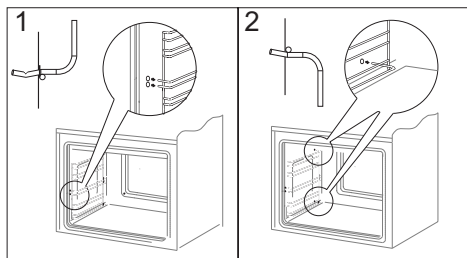


*Oven lighting*

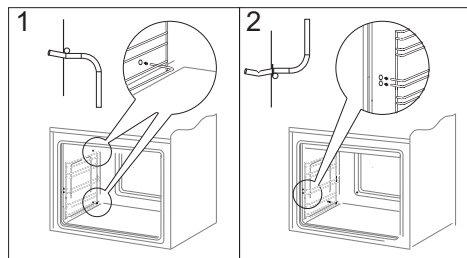
## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Ovens in cookers marked with the letter **D\*** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



*Removing wire shelf supports*



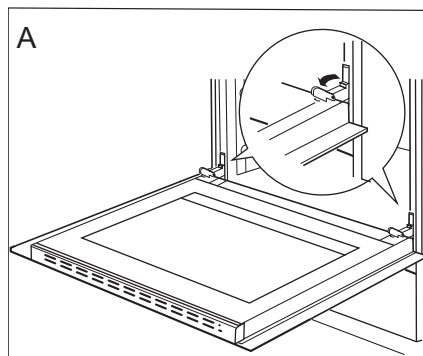
*Installing wire shelf supports*

*\*optional*

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Door removal

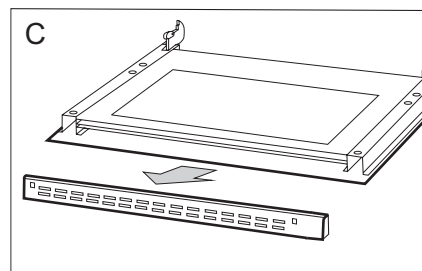
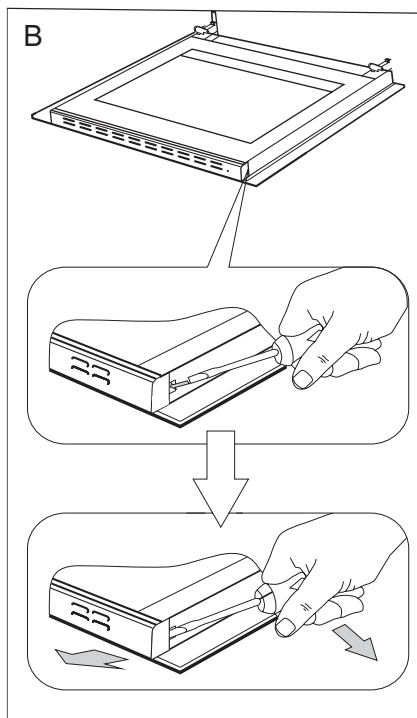
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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



*Tilting the hinge safety catches*

### Removing the inner panel

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



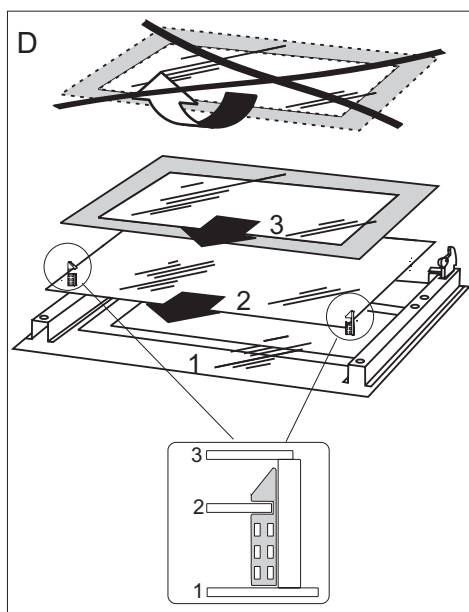
## CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).  
fig. D, D1.

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

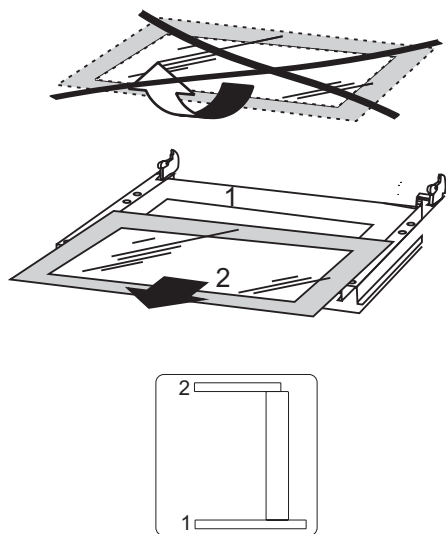
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

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



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

D1



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

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

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

### Caution!

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

## OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

| PROBLEM                                       | REASON                                                                            | ACTION                                                                            |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. The appliance does not work.               | Break in power supply.                                                            | Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one. |
| 2. The programmer display is flashing "0.00". | The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut. | Set the current time (see ' <i>Use of the programmer</i> ').                      |
| 3. The oven lighting does not work.           | The bulb is loose or damaged.                                                     | Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').   |

# TECHNICAL DATA

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| Voltage rating          | 230/400V~50 Hz |
| Power rating            | max. 9,3 kW    |
| Cooker dimensions H/W/D | 50/85/60 cm    |

## Basic Information:

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

|                                                  |                                                                                   |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Eco fan assisted heating                         |  |
| Fan assisted heating                             |  |
| Fan, bottom heater and top heater                |  |
| Bottom heater and top heater (conventional mode) |  |

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Power consumption in standby mode [W]           | -   |
| Power consumption in off-mode [W]               | 0,0 |
| Power consumption in networked standby mode [W] | -   |
| Automatic standby/off time [min]                | -   |

## Certificate of compliance CE

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

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

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

## GEACHTE KLANT,

---

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

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

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

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

### **Opgelet!**

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

*Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.*

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

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

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

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

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

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

**Attentie.** Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

**Attentie.** Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

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

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

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

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

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

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

## VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

---

- Wees bijzonder voorzichtig als er kinderen in de buurt van het fornuis zijn, want ze kennen de bedieningsprincipes van het fornuis niet. De hete branders van de gaskookplaat, de ovenkamer, het rooster, de ruit van de deur, en potten en pannen met hete vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken!
- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoeestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven of de kookplaat, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat het fornuis niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting of overkoken.
- Zorg ervoor dat de kookplaat niet vuil wordt of onderloopt door overlopende spijzen. Eventueel vuil moet onmiddellijk verwijderd worden.
- Schakel de kookplaat niet aan zonder er eerst een pot of pan op te plaatsen.
- Plaats geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven, en geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 25 kg op de kookplaat.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Het is verboden om hete potten, pannen en schotels (warmer dan 75°C) en lichtontvlambare materialen in de schuif te plaatsen.
- Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Het is verboden om een fornuis met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet het fornuis van het stroomnet ontkoppeld worden en moet het defect gemeld worden voor herstelling.
- Er mogen geen toestellen voor reiniging met stoom gebruikt worden om het fornuis te reinigen.
- U moet steeds de regels en richtlijnen uit deze handleiding naleven. Het toestel mag niet bediend worden door personen die deze handleiding niet kennen.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.



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

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

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

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

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

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

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

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

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

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

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

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

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

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

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

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

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

## UITPAKKEN



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

lijke wijze.

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

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

## RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



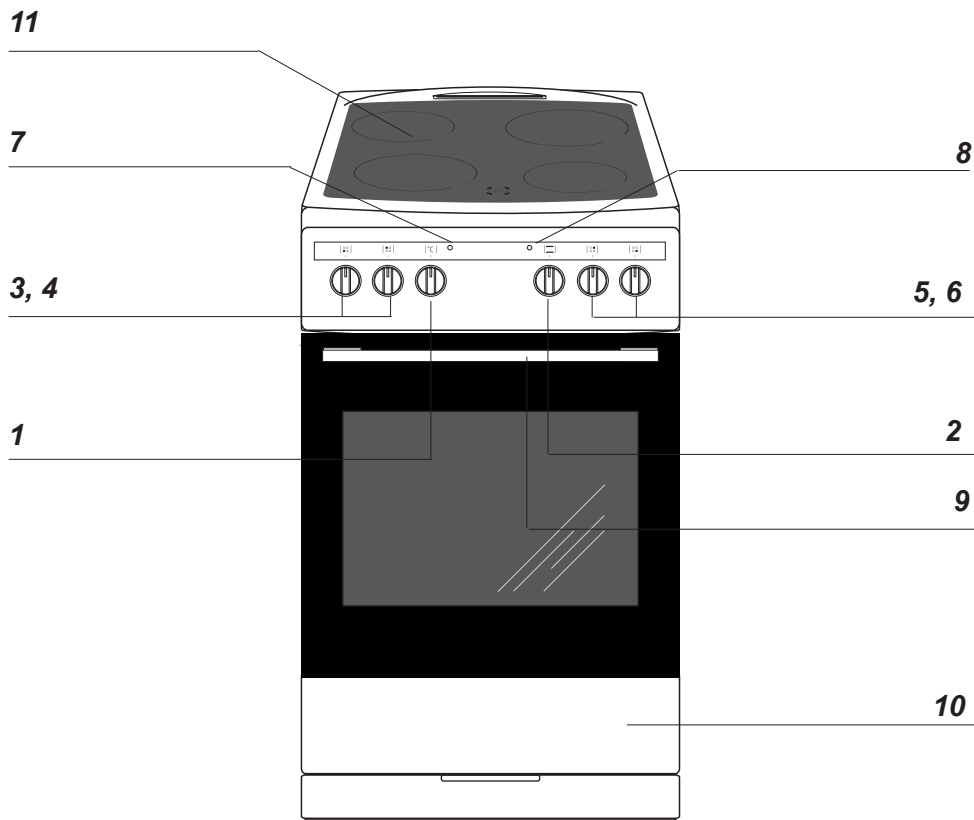
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen.

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.

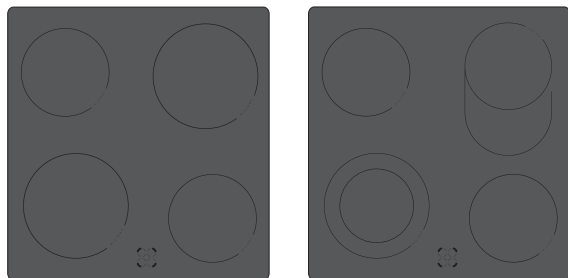
## BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



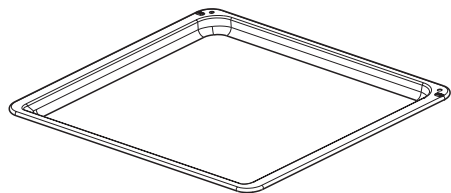
- 1** Draaiknop van de temperatuurregelaar
- 2** Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven
- 3, 4, 5, 6** Draaiknoppen voor de bediening van de kookplaten
- 7** Controlelampje van de temperatuurregelaar **L**
- 8** Controlelampje voor de werking van het fornuis **R**
- 9** Greep van de deur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

## KENMERKEN VAN HET TOESTEL

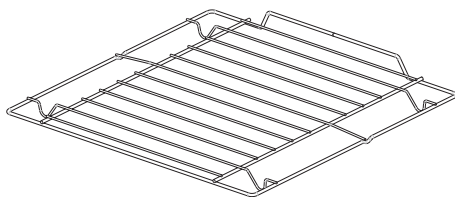
---



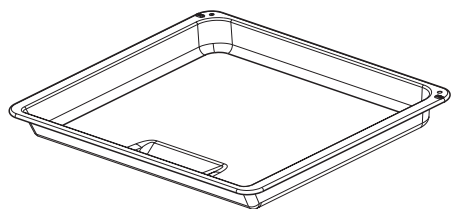
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak\**

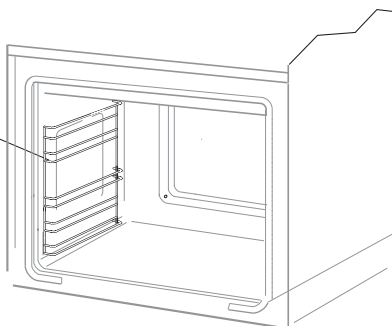


*Grillrooster  
(droogrekje)*



*Bakplaat voor gebraad*

*Laddertjes*



*\*Bepaalde modellen*

## Opstelling van het fornuis

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

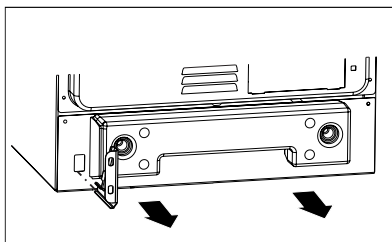
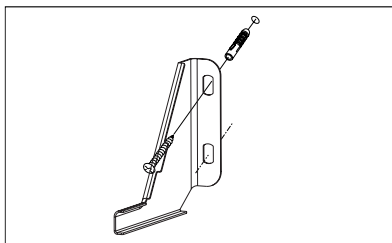
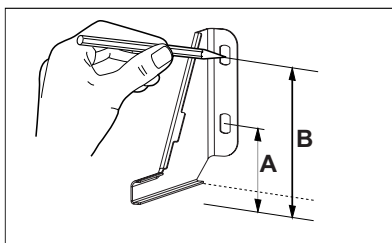
- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.

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

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

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

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



Fornuis, hoogte 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Fornuis, hoogte 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

# INSTALLATIE

## Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie

### Opgelet!

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

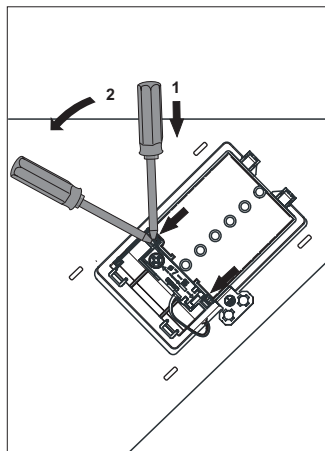
### Instructies voor de installateur

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

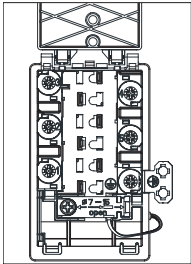
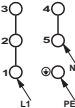
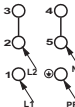
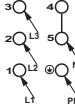
De aansluitleiding moet gemonteerd worden op de steun voor de aansluiting van het fornuis. **Opgelet!**

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 verwarmingselemen-<br>ten 230V                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  | Aanbevolen<br>soort aansluit-<br>leiding |
| <b>Opgelet!</b> Bij elke aansluitingsvariant moet de<br>aardingsleiding aangesloten zijn op de klem  PE |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                   |                                          |
| 1                                                                                                                                                                                        | Bij een stroomnet van 230 V eenfa-<br>sige aansluiting met een nulleiding, de<br>bruggen verbinden de klemmen 1-2-3<br>en 4-5, aardingsleiding op  .                                                                         |  |  | H05VV-F3G4                               |
| 2                                                                                                                                                                                        | Bij een stroomnet van 400/230 V<br>tweefasige aansluiting met een nul-<br>leiding, de bruggen verbinden de<br>klemmen 2-3 en 4-5, aardingsleiding<br>op  .                                                                   |  |  | H05VV-F4G4                               |
| 3                                                                                                                                                                                        | Bij een stroomnet van 400/230 V drie-<br>fasige aansluiting met een nulleiding,<br>de bruggen verbinden de klemmen<br>4-5, de faseleidingen zijn aangesloten<br>op 1, 2 en 3, de nulleiding op 4-5,<br>aardingsleiding op  . |  |  | H05VV-F5G1,5                             |
| Faseleidingen - L1=R, L2=S, L3=T; 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.

# 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. Voor braadsleden is er een speciaal verbreed kookveld van 140 x 250. 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.

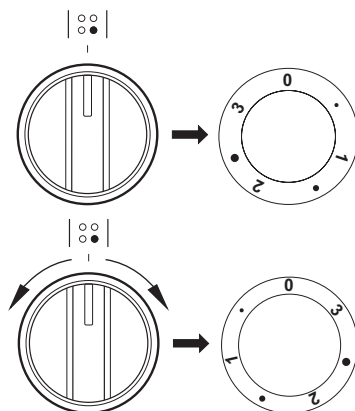


### Keuze van het verwarmingsniveau

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

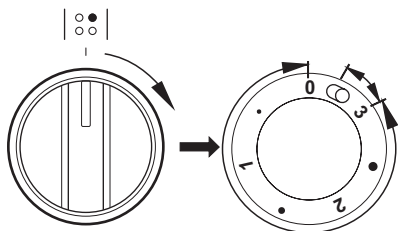


# BEDIENING

## Aanschakelen van het verbrede kookveld\*

### Belangrijk!

Het kookveld mag enkel aangeschakeld worden door de draaiknop in wijzerzin te draaien. Als u in de andere richting draait, kunt u de schakelaar beschadigen.



Binnen het bereik **0 • 1 • 2 • 3** van de draaiknop werkt het binnenste kookveld en kan de hoeveelheid naar de pot aangevoerde warmte geleidelijk geregeld worden. Door de knop kort door te draaien naar de stand  wordt het buitenste kookveld aangeschakeld. Vanaf dat moment kan de hoeveelheid warmte die door de twee kookvelden (binnenste en buitenste) naar de pot aangevoerd wordt, geleidelijk geregeld worden, omdat de binnenste schakelaar deze velden pas uitschakelt als de draaiknop op stand 0 geplaatst wordt.

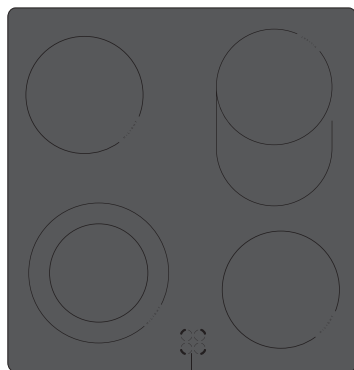
Voor het model: SHC 11553 W, SHC 11552 W  
Binnen het bereik van **"0 • 1 • 2 • 3"** bedient de draaiknop de binnenste kookzone en kunt u de hoeveelheid warmte die geleverd wordt aan de pan traploos regelen. Tijdelijke plaatsing van de draaiknop in de positie die is aangeduid met  zorgt voor inschakeling van de buitenste kookzone. Vanaf dit moment kunt u de hoeveelheid warmte die wordt geleverd aan de pan door beide kookzones (de binnenste en de buitenste) traploos regelen door de draaiknop op de gewenste positie te zetten, van **"0 • 1 • 2 • 3"**. De interne schakelaar schakelt deze zone pas uit als u de draaiknop op de positie 0 zet.

\*Bepaalde modellen

## 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.



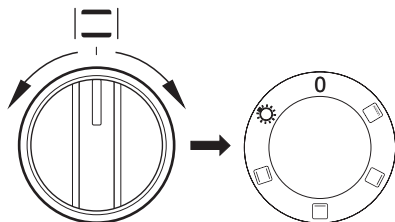
Verwarmingsindicator van een kookveld

## BEDIENING

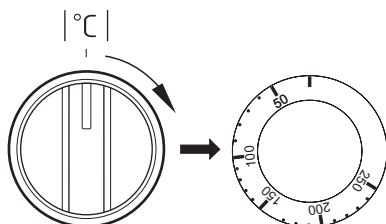
### Functionies en bediening van de oven

#### Conventionele oven (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven)

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



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



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

#### Mogelijke standen van de draaiknop voor de functie van de oven

##### 0 Nulstand



#### Onafhankelijke verlichting van de oven

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



#### Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

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



#### Verwarmingselement onderaan aangeschakeld

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



#### Verwarmingselement bovenaan aangeschakeld

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



#### Grill aangeschakeld

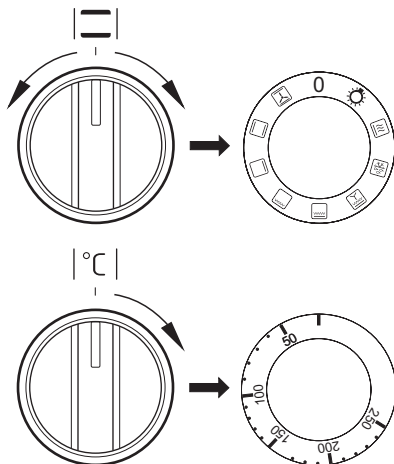
Door de draaiknop op deze stand in te stellen, worden de gerechten op het rooster gebakken.

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

## BEDIENING

### Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven + ventilator)

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



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

#### 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 Nulstand



#### Onafhankelijke verlichting van de oven

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.



#### 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 supergrill

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.



#### Supergrill

Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruikt worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.



#### Grill aangeschakeld

Oppervlakkig “grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).

## BEDIENING



### Verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).



### Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



### Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

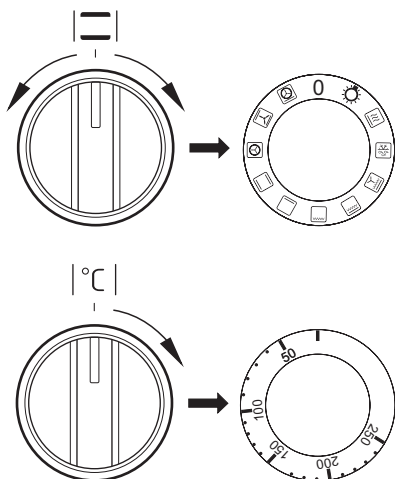
Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).



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.

## Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hete-lucht + ventilator)

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 Nulstand



### Onafhankelijke verlichting van de oven

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.



### 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 supergrill

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.



### Supergrill

Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruikt worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.



### Grill aangeschakeld

Oppervlakkig „grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).



### Verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).



### Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



### Heteluchtcirculatie aangeschakeld

Als de draaiknop in de stand „heteluchtcirculatie aangeschakeld” ingesteld is, wordt de verwarming van de oven op gecontroleerde wijze ondersteund met behulp van een heteluchtventilator die op een centrale plaats in de achterwand van de kamer van de oven gemonteerd is. In vergelijking met een conventionele oven wordt een lagere baktemperatuur gebruikt. Deze verwarmingsmethode zorgt voor een gelijkmatige spreiding van de warmte rond de gerechten in de oven.



### Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).



### Heteluchtcirculatie en verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Bij deze stand zijn de functie heteluchtcirculatie en het verwarmingselement onderaan aangeschakeld, waardoor de temperatuur aan de onderkant van het gerecht verhoogt. Er wordt een grote hoeveelheid warmte onderaan het gerecht geleverd. Nat gebak, pizza.



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

Four conventionnel (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur)

| Type de plat/<br>cuisson | Fonction du four                                                                  | Température (°C)        | Niveau | Temps [min.]          |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Biscuittaart             |  | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Muffins                  |  | 160 - 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               |
| Rundvlees                |  | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Varkensvlees             |  | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Kip                      |  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Groenten                 |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup> Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

## BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven + ventilator)

| 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.

## BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hetelucht + ventilator)

| Bereidingswijze gerecht | Functie van de oven                                                                 | Temperatuur (°C)        | Niveau | Tijd [min]            |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Biscuittaart            |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| 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                   |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
| Vis                     |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Vis                     |    | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
| Vis                     |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Worstjes                |    | 210                     | 4      | 14 - 18               |
| Rundvlees               |    | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Rundvlees               |    | 160 - 180               | 2      | 120 - 160             |
| Varkensvlees            |    | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Varkensvlees            |    | 160 - 190               | 2      | 90 - 120              |
| Kip                     |    | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Kip                     |   | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Kip                     |  | 175 - 190               | 2      | 60 - 70               |
| 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>        |
|                          | Bakblik                                                            | 3                                                                                          |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bakblik<br>Bakplaat                                                | 2 + 4<br>2 - bakblik of<br>bakplaat<br>4 - bakblik                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>        |
| Sproeten<br>(stroten)    | Bakblik                                                            | 3                                                                                          |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bakblik                                                            | 3                                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bakblik                                                            | 3                                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bakblik<br>Bakplaat                                                | 2 + 4<br>2 - bakblik of<br>bakplaat<br>4 - bakblik                                         |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
| Vetvrij biscuit-<br>deeg | Rooster +<br>springvorm<br>met zwarte<br>coating<br>Ø 26 cm        | 3                                                                                          |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>        |
| Appeltaart               | Rooster + twee<br>springvormen<br>met zwarte<br>coating<br>Ø 20 cm | 2<br>de vormen<br>als volgt op<br>het rooster<br>plaatsen:<br>rechtsachter<br>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 VAN HET FORNUIS

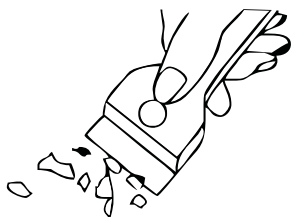
---

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

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

### ▶ 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*

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

## Oven

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

### ●Stoomreiniging – Steam Clean:

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

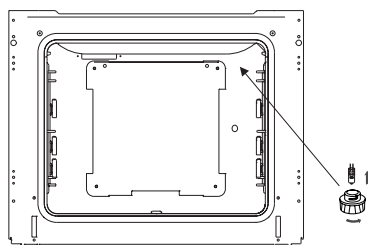
### Opgelet!

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

## Vervanging van de halogeenvlamp van de ovenverlichting

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

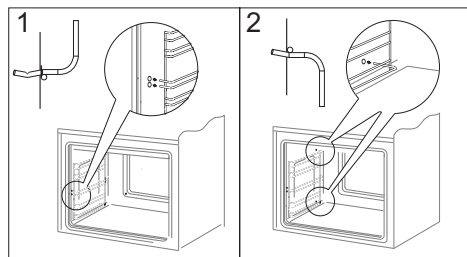
- Stel alle draaiknoppen in op stand “●”/“0” en schakel de voeding uit,
- Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
- Verwijder het halogeenvlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenvlampje indien nodig door een nieuwe G9
  - spanning 230V
  - vermogen 25W
- Plaats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



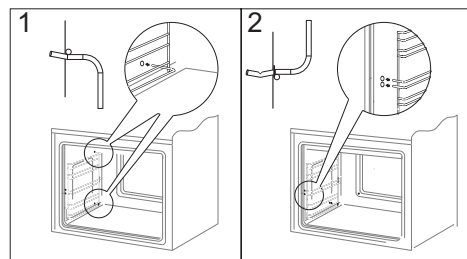
Ovenverlichting

## REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN

- Forniuzen die zijn aangeduid met de letter **D\*** 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*



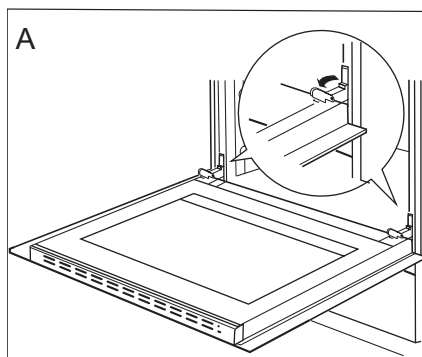
*Plaatsen van de zijwandgeleiders*

*\*Bepaalde modellen*

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

## Wegnemen van de deur

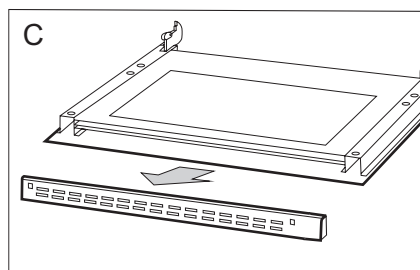
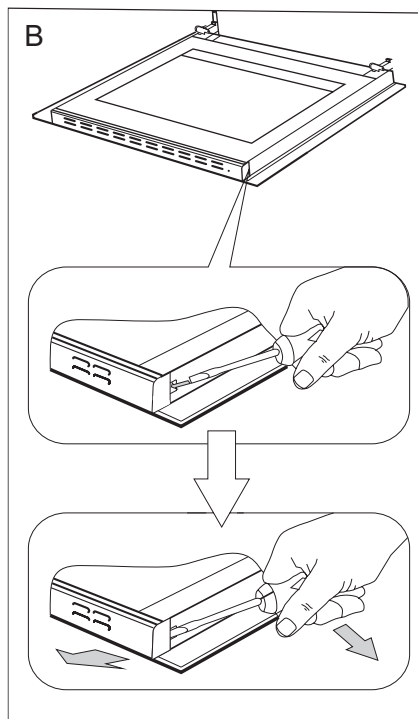
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd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



*Wegnemen van de deur*

## Verwijderen van de binnenruit

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



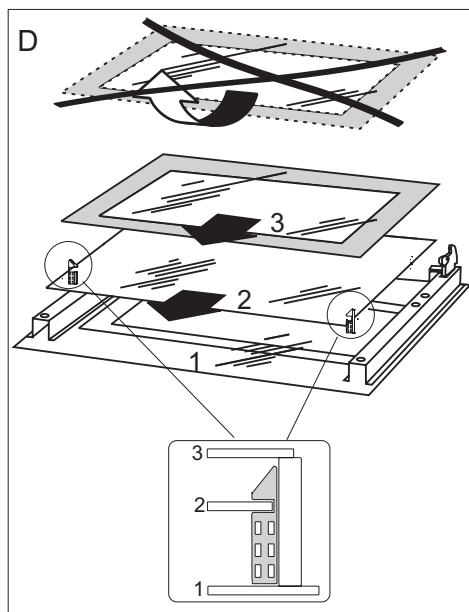
## REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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

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

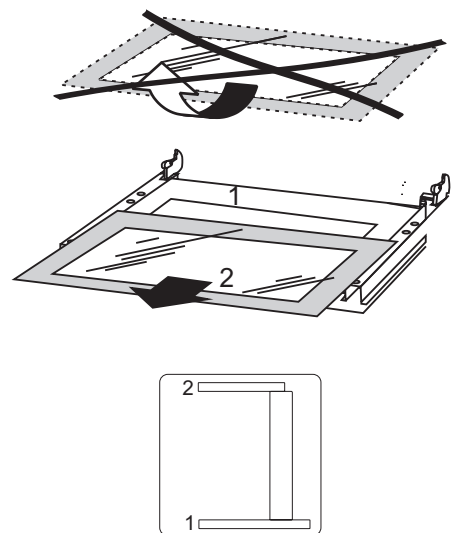
Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

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



*Verwijderen van de binnenruit.  
3 binnenruit.*

D1



*Verwijderen van de binnenruit.  
2 binnenruit.*

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

## Periodieke controle

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

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

### Opgelet!

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

## HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

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

| PROBLEEM                                                   | OORZAAK                                                                            | HANDELSWIJZE                                                                                   |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. de elektrische uitrusting werkt niet                    | Stroompanne                                                                        | Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering                |
| 2. de display van de programmator geeft het uur "0.00" aan | Het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne | Stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)                                |
| 3. de verlichting van de oven werkt niet                   | losgekomen of beschadigd lampje                                                    | draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud) |

## TECHNISCHE GEGEVENS

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Nominale spanning          | 230/400V~50 Hz |
| Nominaal vermogen          | max. 9,3 kW    |
| Afmetingen van het fornuis | 85/50/60 cm    |

### Basisinformatie

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:

|                                                                      |                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| ECO-hetelucht                                                        | <br>ECO |
| Hetelucht                                                            |         |
| Ventilator, verwarmingselement onder en verwarmingselement boven     |         |
| Verwarmingselement onder en verwarmingselement boven (conventioneel) |         |

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

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Stroomverbruik in stand-by-stand [W]          | -   |
| Stroomverbruik in uit-stand [W]               | 0,0 |
| Stand-bymodus bij aansluiting op het net [W]  | -   |
| Tijd voor automatisch in-/uitschakelen [min.] | -   |

### 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  en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.



