I6VMH2A/NL

INDESIT

GB English

## Operating Instructions
**COOKER AND OVEN**

**Contents**

Operating Instructions,1
WARNING,2
Description of the appliance-Overall view,4
Description of the appliance-Control Panel,5
Installation,6
Start-up and use,8
Cooking modes,9
Using the hob,12
Precautions and tips,13
Care and maintenance,14
Assistance,14

NL Nederland

## Gebruiksaanwijzing
**FORNUIS EN OVEN**

**Inhoud**

Gebruiksaanwijzing,1
PAS OP,2
Beschrijving van het apparaat-Aanzichttekening,4
Beschrijving van het apparaat-Bedieningspaneel,5
Installatie, 17
Starten en gebruik,19
Gebruik van de oven,20
De kookzones,23
Voorzorgsmaatregelen en advies,24
Onderhoud en verzorging,25
Servicedienst,25

PT Português

## Instruções para a utilização
**FOGÃO E FORNO**

**Índice**

Instruções para a utilização,1
ADVERTÊNCIA,3
Descrição do aparelho-Vista de conjunto,4
Descrição do aparelho-Painel de comandos,5
Instalação,28
Início e utilização, 30
Utilização do forno,31
Utilização do plano de cozedura,34
Precauções e conselhos,35
Manutenção e cuidados,36
Assistência técnica,36

DE Deutsch

## Bedienungsanleitungen
**HERD UND OFEN**

**Inhalt**

Bedienungsanleitungen,1
ZUR BEACHTUNG,3
Beschreibung des Geräts-Übersicht,4
Beschreibung des Geräts-Schalttafel,5
Installation,38
Inbetriebnahme und Benutzung,40
Gebrauch des Ofens,41
Gebrauch des Kochfeldes,44
Vorsichtsmaßnahmen und Tipps,45
Pflege und Wartung,46
Hilfe,46

## GB WARNING

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 in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
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.
The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
Remove any liquid from the lid before opening it.
Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

## NL PAS OP

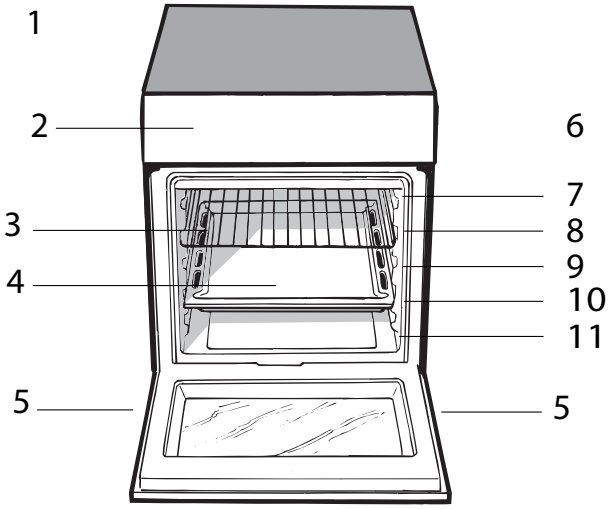
PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet.
Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken.
Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht.
Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.
PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan.
U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus) deken.
PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.
PAS OP: Als het oppervlak van de glaskeramische kookplaat gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.
De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.
Verwijder eventuele geknoeide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.
PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

## PT ATENÇÃO

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.
É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.
Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.
O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.
ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.
NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.
ATENÇÃO: Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.
ATENÇÃO: Se a superfície vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.
As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes.
Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

## DE ZUR BEACHTUNG

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß.
Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten.
Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.
Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.
ZUR BEACHTUNG: Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.
NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.
ZUR BEACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.
ZUR BEACHTUNG: Sollte die Glaskeramitoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.
Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.
Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.
Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen. Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.
ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.




## GB Description of the appliance
**Overall view**

1.Glass ceramic hob
2 .Control panel
3..Sliding grill rack
4. DRIPPING pan
5. Adjustable foot
6.GUIDE RAILS for the sliding racks
7.position 5
8.position 4
9.position 3
10.position 2
11.position 1

## PT Descrição do aparelho
**Vista de conjunto**

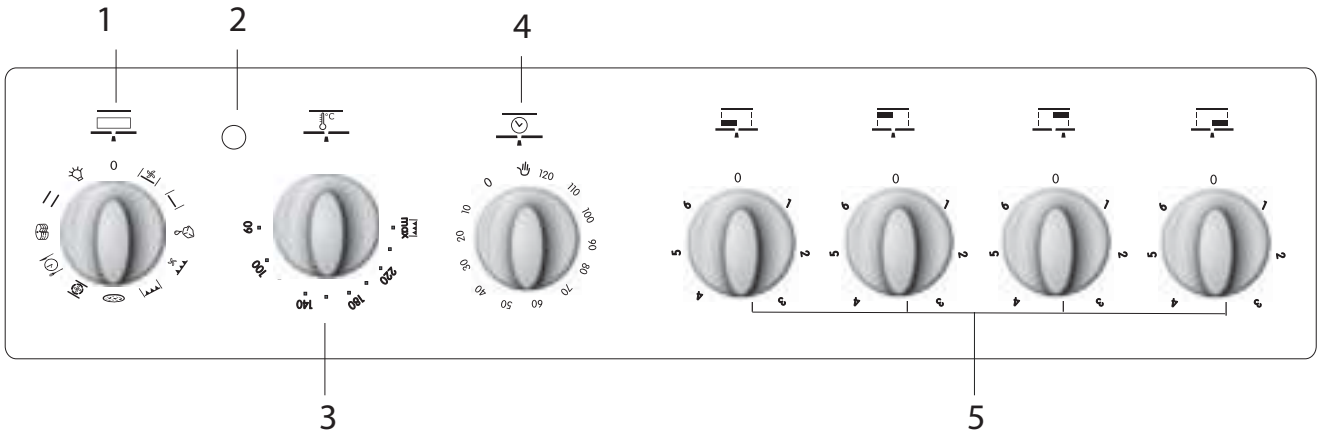
1 Plano de vitrocerâmica
2 Painel de comandos
3 Prateleira GRADE
4 Prateleira  BANDEJA PINGADEIRA
5 Pé de regulação
6 GUIAS de deslizamento das prateleiras
7 Posição 5
8 Posição 4
9 Posição 3
10 Posição 2
11 Posição 1

## NL Aanzichttekening
**Aanzichttekening**

1.Keramische kookplaat
2.Bedieningspaneel
3.Ovenrek
4.Lekplaat of bakplaat
5.Stelschroeven
6.Geleidersvan de roosters
7. stand 5
8. stand 4
9. stand 3
10. stand 2
11. stand 1

## D E Beschreibung des Gerätes
**Geräteansicht**

1.Glaskeramik-Kochfeld
2. Bedienfeld
3 .Einschub BACKOFENROST
4 .Einschub FETTPFANNE
5.  Höhenverstellbarer Stellfuß
6. GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1




## G B Description of the appliance
**Control panel**

1.SELECTOR knob
2.THERMOSTAT indicator light
3.THERMOSTAT knob
4.TIMER knob
5.Electric HOTPLATE control knob

## N L Aanzichttekening
**Bedieningspaneel**

1.PROGRAMMAKNOP
2.Controlelampje THERMOSTAAT
3.THERMOSTAATKNOP
4.Knop TIMER
5.Knoppen KOOKPLATEN

## DE Beschreibung des Gerätes
**Bedienfeld**

1.Schalter zur Wahl der Backofenfunktionen
2.Betriebskontrollleuchte THERMOSTAT
3.Drehschalter THERMOSTAT
4.Drehschalter TIMER
5.Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen

## PT Descrição do aparelho
**Painel de comandos**

1.Manípulo do forno
2.Indicador de funcionamento termostato
3.Selector para a temperatura de cozedura (termostato)
4.Manípulo conta-minutos
5.Botões de comando das chapas eléctricas

# Installation

INDESIT

GB

**!** Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

**!** Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

**!** The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

**!** Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

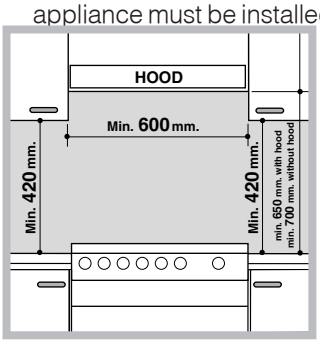
## Positioning and levelling

**!** It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

**!** Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

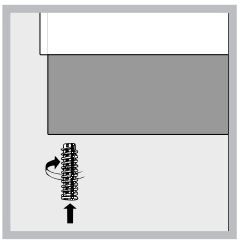
To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.

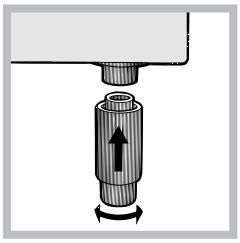



- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

### Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



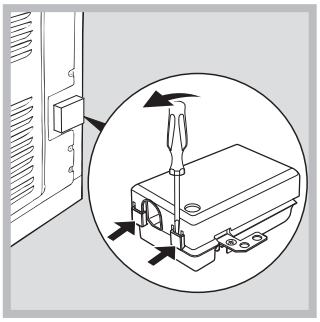
The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

## Electrical connection

**Fitting the power supply cable**

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.
- Pull the cover to open it.

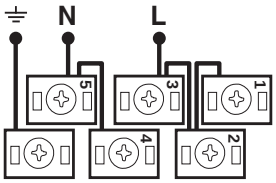


To install the cable, follow the instructions below:

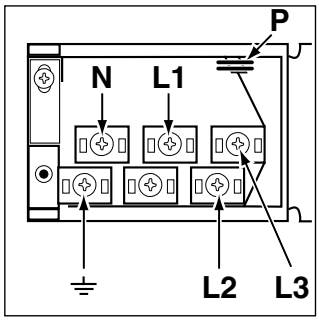
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

**!** The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

**230V ~**
**H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746**

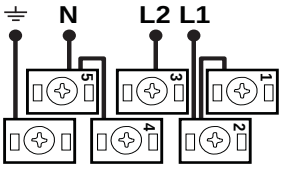



- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").

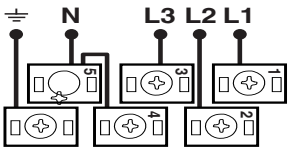



* Only available in certain models.

**400V 2N~**
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**




**400V 3N~**
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**




- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

**Connecting the supply cable to the electricity mains**
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

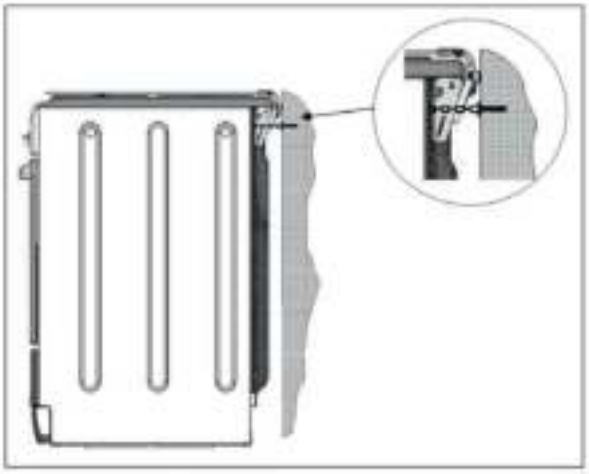
Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

**!** Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

**!** The cable must not be bent or compressed.

**! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.**

**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**



**Safety Chain**

**! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!**
The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.
Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.
**Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.**

# Start-up and use

INDESIT

GB

| TABLE OF CHARACTERISTICS | |
|---|---|
| **Oven dimensions (HxWxD)** | 324x43.5x406 cm |
| **Volume** | 58 l |
| **Useful measurements relating to the oven compartment** | width 42 cm<br>depth 44 cm<br>height 8.5 cm |
| **Voltage and frequency** | see data plate |
| **Ceramic hob**<br>Front Left<br>Back Left<br>Back Right<br>Front Right<br>Max. ceramic hob consumption | <br>1700 W<br>1200 W<br>2100 W<br>1200 W<br><br>6200 W |
| **ENERGY LABEL and ECODESIGN** | Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU.<br>Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC.<br>Standard EN 60350-1<br>Standard EN 50564.<br>Standard EN 60350-2.<br>Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode<br>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking. |
| | This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode) |

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

**!** Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

**!** Always place cookware on the rack(s) provided.

**THERMOSTAT indicator light**

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

**Oven light**

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

## Cooking modes

**!** A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

**TRADITIONAL OVEN** mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

**FAST COOKING** mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.

Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

**MULTI-COOKING** mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

**PIZZA** mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

**GRILL** mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

**GRATIN** mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

**!** The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

**DEFROSTING mode**

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the “multi-cooking” mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

**BOTTOM VENTILATED mode**

The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish.

**BOTTOM mode :**

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).

## Practical cooking advice

**!** In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

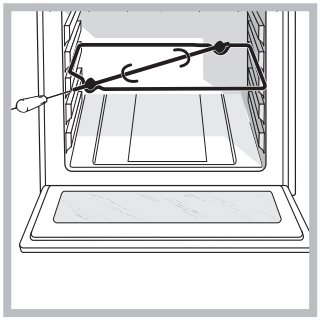
## Using the cooking timer

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

**!** To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the ⏻ symbol.

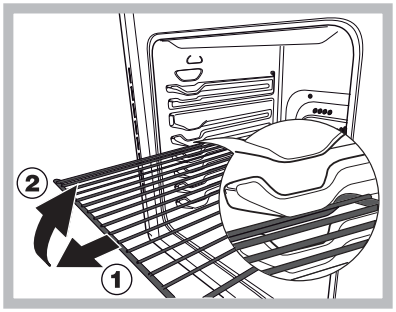
### Spit roast

To operate the spit roast function (see diagram) proceed as follows:



1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie using the knob to select MODE or .

**!** When the mode is activated, the spit will stop if the door is opened.




WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

GB

# Oven cooking advice table

| Cooking modes | Foods | Weight (in kg) | Rack Position | Pre-heating time (minutes) | Recommended temperature | Cooking time (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Traditional Oven | Duck | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Roast veal or beef | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Pork roast | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscuits (short pastry) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tarts | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Baking Mode | Tarts | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Fruit cakes | 1 | 2 or 3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Plum cake | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Sponge cake | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Stuffed pancakes (on 2 racks) | 1.2 | 2 and 4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Small cakes (on 2 racks) | 0.6 | 2 and 4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Cheese puffs (on 2 racks) | 0.4 | 2 and 4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Cream puffs (on 3 racks) | 0.7 | 1 and 3 and 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Biscuits (on 3 racks) | 0.7 | 1 and 3 and 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Meringues (on 3 racks) | 0.5 | 1 and 3 and 5 | 15 | 90 | 180 |
| Fast cooking | **Frozen food** | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Courgette and prawn pie | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Country style spinach pie | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | Turnovers | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Lasagne | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Golden Rolls | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Chicken morsels | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | **Pre-cooked food** | | | | | |
| | Golden chicken wings | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | **Fresh Food** | | | | | |
| | Biscuits (short pastry) | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Plum cake | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Cheese puffs | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| Multi-cooking | Pizza (on 2 racks) | 1 | 2 and 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamb | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Roast chicken + potatoes | 1+1 | 2 and 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Mackerel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Cream puffs (on 2 racks) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscuits (on 2 racks) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Sponge cake (on 1 rack) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Sponge cake (on 2 racks) | 1 | 2 and 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Savoury pies | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| Pizza Mode | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Roast veal or beef | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Chicken | 1 | 2 or 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| Grill | Soles and cuttlefish | 0.7 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Squid and prawn kebabs | 0.6 | 4 | - | Max | 8-10 |
| | Cuttlefish | 0.6 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Cod filet | 0.8 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Grilled vegetables | 0.4 | 3 or 4 | - | Max | 15-20 |
| | Veal steak | 0.8 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Sausages | 0.6 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 0.6 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Mackerels | 1 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Toasted sandwiches (or toast) | 4 and 6 | 4 | - | Max | 3-5 |
| Gratin | Grilled chicken | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Cuttlefish | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |
| Bottom Ventilated | Bream | 0.5 | 3 | 18’ | 170-180 | 25-35 |
| | Codfish fillet | 0.5 | 3 | 16’ | 160-170 | 15-20 |
| | Sea bass in foil | 0.5 | 3 | 24’ | 200-210 | 35-45 |
| | Mixed vegetables (Ratatouille type) | 0.8 – 1,0 | 3 | 21’ | 190 -200 | 50 - 60 |
| | Well-done vegetables | 1,5 – 2,0 | 3 | 20’ | 180 - 190 | 55 - 60 |
| Bottom | For perfecting cooking | | | | | |

# Using the glass ceramic hob



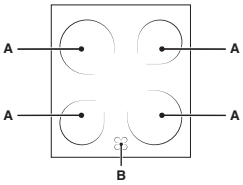
**!** The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

## Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the “0” position.
If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one pf the cooking zones on the hob is switched on.

## Cooking zones

The hob is equipped with electric hilite heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.
A.The cooking zone with radiant heating elements.

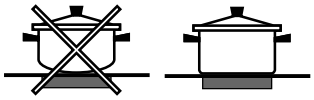



B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

**Description of the heating elements**
The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.
The circular hilite heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that hilite heating elements bring.
Hilite elements emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:
· rapid heating (in relation to a gas burner)
· rapid cooling
· even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements)

| Setting | Normal or Fast Plate |
|---|---|
| 0 | Off |
| 1 | Cooking vegetables, fish |
| 2 | Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans. |
| 3 | Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone |
| 4 | For roasting (average) |
| 5 | For roasting (above average) |
| 6 | For browning and reaching a boil in a short time. |

**Practical advice on using the hob**
- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.

- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

# Precautions and tips

GB

**!** This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.\
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

## Respecting and conserving the environment

- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

# Care and maintenance

INDESIT

GB

- Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the oven

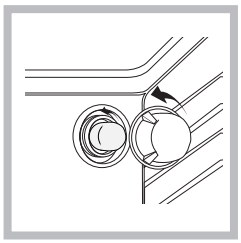
**!** Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

**Inspecting the oven seals**

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

## Cleaning the glass ceramic hob

**!** Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

| Glass ceramic hob cleaners | Available from |
|---|---|
| Window scraper Razor blade scrapers | DIY Stores |
| Replacement blades | DIY Stores, supermarkets, chemists |
| COLLO brands<br>HOBBRITE<br>Hob Clean<br>SWISSCLEANER | Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets |

## Assistance

**!** Never use the services of an unauthorised technician.

**Please have the following information to hand:**

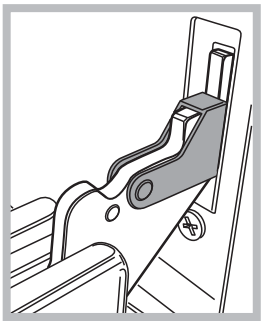
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

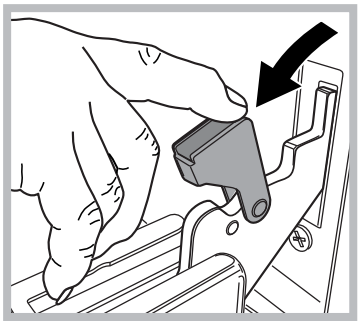
The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

GB

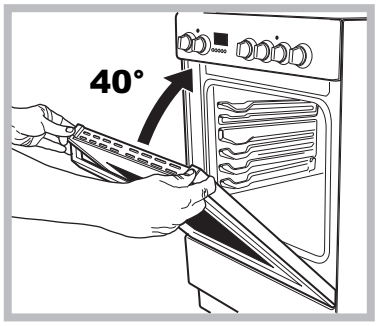
## Removing and fitting the oven door:

1.Open the door
2.Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)

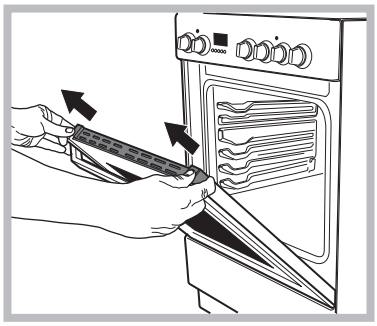




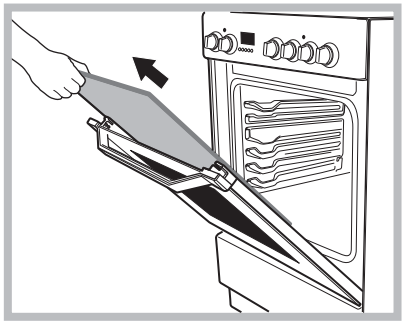
3.Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)




4.Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5.Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

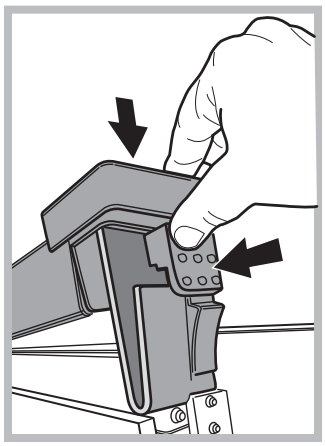


6.Replace the glass.

**WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!**

**WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.**

7.Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8.Open the door completely.
9.Close the supports (see photo).



10.Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

## Steam-Assisted Oven Cleaning

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted)meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:
-Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:
1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven: **BOTTOM** and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam –cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

! Perform cleaning only in the cold oven!

# Installatie

INDESIT

NL

**!** Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

**!** Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

**!** De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

**!** Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

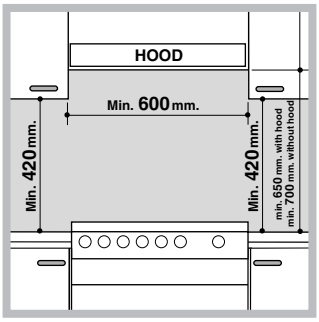
## Plaatsen en waterpas zetten

**!** Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

**!** Controleer dat de wand die in contact komt met de achterkant van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

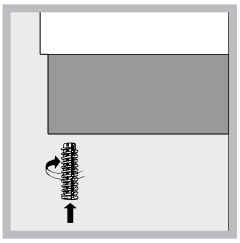
Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn. Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

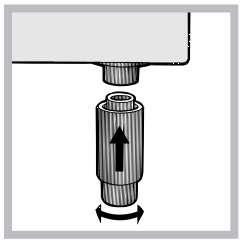



- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

### Waterpas zetten



Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).



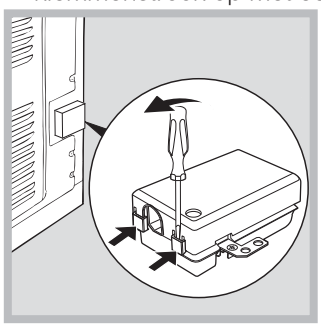
De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

## Elektrische aansluiting

**Monteren voedingskabel**

Openen klemmenstrook:

- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van de klemmenstrook op met een schroevendraaier;



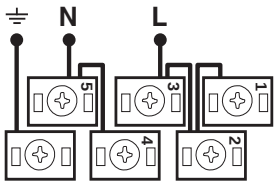
- Trek het deksel van de klemmenstrook open.

Voor het aansluiten van de kabel moet u de volgende handelingen uitvoeren:

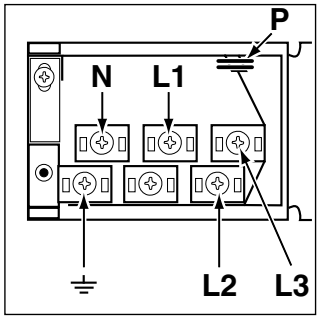
- draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los

**!** De jumpers zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting op eenfase 230V (zie afbeelding).

**230V ~**
**H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746**

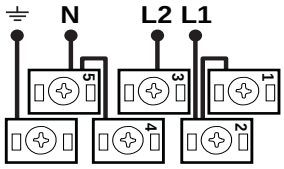



- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen worden de twee jumpers gebruikt die zich in de doos bevinden (zie afbeelding – referentie "P")

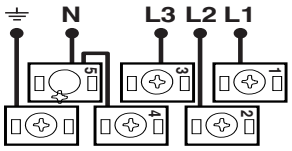



* Slechts op enkele modellen aanwezig.

**400V 2N~**
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**




**400V 3N~**
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



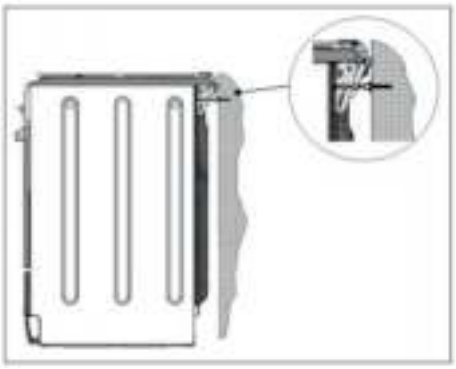

- zet de kabel vast in de speciale kabelklem en sluit het deksel.

**Het aansluiten van de voedingskabel aan het net**
Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje( zie tabel Technische gegevens).
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:
- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

**!** Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.
**!** De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
**!** De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

**! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.**



## Veiligheidsketen

! Om per ongeluk kantelen van het apparaat te voorkomen, bijvoorbeeld doordat een kind op de ovendeur klimt, MOET de bijgeleverde veiligheidsketting geïnstalleerd worden. Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die door middel van een (niet bijgeleverde) schroef aan de muur achter het apparaat bevestigd moet worden, op dezelfde hoogt als waarop de ketting aan het apparaat bevestigd is. Kies de schroef en het schroefanker in overeenstemming met het soort materiaal van de muur achter het apparaat. Als de kop van de schroef een kleinere diameter dan 9 mm heeft, moet een sluitring worden gebruikt. Op een betonnen muur moet een schroef met een diameter van minstens 8mm en 60mm lengte gebruikt worden. Zorg ervoor dat de schroef bevestigd wordt aan de achterkant van het fornuis en de muur, zoals in de afbeelding getoond wordt, zodat de schroef na installatie gespannen is en parallel aan het niveau van de vloer is.

# Starten en gebruik

INDESIT

NL

| TECHNISCHE GEGEVENS | |
|---|---|
| **Afmetingen Oven HxBxD** | 32,4x43,5x40,6 cm |
| **Inhoud** | liter 58 |
| **Afmetingen van de verwarmingslade** | breedte 42 cm<br>diepte 44 cm<br>hoogte 8,5 cm |
| **Branders** | kan worden aangepast voor elk type gas op het data plaat, die zich in de flap of na de ovenruimte is geopend, aan de linker wand in de oven. |
| **Spanning en frequentie van de elektrische voeding** | zie typeplaatje |
| **ENERGIE LABEL en ECODESIGN** | EU richtlijn nr. 65/2014 met integratie van richtlijn 2010/30/EU.<br>EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC.<br>EN 60350-1 reglement,<br>EN 50564 reglement<br>EN 60350-2 reglement<br>Natuurlijk - verwarmingsfunctie: Traditioneel; Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: Gebak. |
| CE | EU Richtlijnen: 2006/95/EC van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EC van 15/12/2004 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 2009/142/EC van 30/11/09 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EC van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EC.<br>1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |

## Gebruik van de oven

**!** Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

**!** Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

**!** Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand “0” te zetten.

**!** Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

**Controlelampje THERMOSTAAT**
Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

**Ovenverlichting**
De verlichting gaat aan door de PROGRAMMAKNOP in een willekeurige stand (behalve “0”) te zetten. Hij zal aanblijven totdat de oven werkt. Door met de knop te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

## Het gebruik van de timer einde kooktijd

1. U moet allereerst de wekker opladen door de knop TIMER EINDE KOOKTIJD bijna 360° rechtsom te draaien.
2. Draai de knop weer linksom en stel de gekozen tijd in. Zorg ervoor dat de minuten die zijn aangegeven op de knop TIMER EINDE KOOKTIJD samenvallen met de vaste aanwijzer op het bedieningspaneel.
3. Als de tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en gaat de oven uit.
4. Als de oven uit is kan de timer einde kooktijd als gewone kookwekker worden gebruikt.

**!** Als u de oven handmatig wilt gebruiken, en dus de timer einde kooktijd wilt uitschakelen, moet u de knop TIMER EINDE KOOKTIJD tot aan het symbool draaien.

## Kookprogramma’s

**!** U kunt voor alle programma’s een temperatuur tussen de 60°C en MAX instellen, behalve:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding te veroorzaken.

Programma **GEBAK OVEN**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien zodat in de oven een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Dit programma is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

Programma **FAST COOKING**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien zodat een gelijkmatige en constante warmte wordt gegarandeerd.
Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd. Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.

Programma **MULTIKOKEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **PIZZA OVEN**

De onderste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **GRILL**

Het centrale gedeelte van het bovenste verwarmingselement gaat aan. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben (kalfs- en runderbiefstuk, biefstuk van de haas, entrecote). Dit programma heeft een beperkt energieverbruik en is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden etenswaren. Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat het in de hoeken niet gaar zal worden.

Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant.

**!** Bij GRILL en GRATINEREN moet de ovendeur dicht zijn.

Programma **ONTDOOIMODUS**

De ventilator op de bodem van de oven doet de lucht op kamertemperatuur circuleren, rondom het voedsel. Deze modus is ideaal voor het ontdooien van allerlei soorten levensmiddelen, maar in het bijzonder voor tere soorten voedsel waar geen hitte bij te pas mag komen, zoals bijvoorbeeld: ijstaarten, roomdesserts of pudding en vruchtentaarten. Door het gebruik van de ventilator wordt de ontdooiingstijd bijna gehalveerd. In het geval van vlees, vis en brood is het mogelijk het proces te versnellen door de „multikoken" modus te gebruiken en de temperatuur in te stellen op 80°-100°C.

Programma **BODEM**

Het onderste verwarmingselement gaat aan.
Deze functie wordt aangeraden voor het bakken van fijne gerechten en vooral voor taarten die moeten rijzen en dus meer warmte van onderen nodig hebben.
Het bereiken van de hogere temperaturen duurt enigszins lang, zodat u het beste de "Statische Oven" kunt gebruiken.

Programma **BODEMVENTILATIE**

Het verwarmingselement op de bodem en de ventilator worden geactiveerd, waardoor de hitte door de hele binnenzijde van de oven wordt verspreid. Deze combinatie is ideaal voor het kort koken van groenten en vis.

## Praktische kooktips

**!** Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

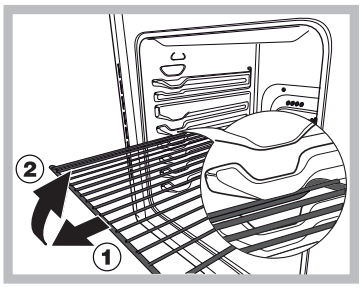
**MULTIKOKEN**

- Gebruik de roosterstanden 2 en 4, en plaats de gerechten die de meeste warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

**GRILL**

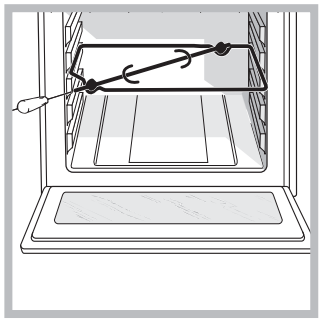
- Bij de functie GRILL raden wij u aan het rooster op stand 5 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen. Bij de functie GRATINEREN raden wij u aan het rooster op stand 2 of 3 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen.

- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking




BELANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringssysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de gril naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt(1).
Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

**Draaispit** (slechts op enkele modellen aanwezig)



Voor het activeren van het draaispit ( zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het braadspit door de PROGRAMMAKNOP op stand of te zetten;

**!** Bij het programma zal het draaispit stoppen met draaien wanneer u de ovendeur opent.

NL

# Kooktabel oven

| Programma's | Gerechten | Gewicht (kg) | Roosterstanden | Voorverwarming (minuten) | Aanbevolen temperatuur | Duur bereiding (minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Traditionele oven** | Eend | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Gebraden kalfs- of rundvlees | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Gebraden varkensvlees | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Koekjes (kruimeldeeg) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Taarten | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Gebak oven** | Taarten | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Vruchtentaart | 1 | 2 of 3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Plumcake | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Cake | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Gevulde flensjes (op 2 roosters) | 1.2 | 2 en 4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Kleine cakejes (op 2 roosters) | 0.6 | 2 en 4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Kaaskoekjes (op 2 roosters) | 0.4 | 2 en 4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Soesjes (op 3 roosters) | | | | | |
| | Koekjes (op 3 roosters) | 0.7 | 1 en 3 en 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Meringue (op 3 roosters) | 0.7 | 1 en 3 en 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | | 0.5 | 1 en 3 en 5 | 15 | 90 | 180 |
| **Fast cooking** | **Diepvriesproducten** | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Courgettes en garnalen in beslag | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Spinaziequiche | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | Panzerotti (grote gefrituurde ravioli) | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Lasagne | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Gebakken broodjes | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Kip-snacks | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | **Voorgekookte gerechten** | | | | | |
| | Gebakken kippenvleugels | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | **Verse etenswaren** | | | | | |
| | Koekjes (kruimeldeeg) | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Plumcake | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Kaaskoekjes | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| **Multikoken** | Pizza (op 2 roosters) | 1 | 2 en 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamsvlees | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Gebraden kip + aardappels | 1+1 | 2 en 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makreel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plumcake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Soesjes (op 2 roosters) | 0.5 | 2 en 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Koekjes (op 2 roosters) | 0.5 | 2 en 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Cake (op 1 rooster) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Cake (op 2 roosters) | 1 | 2 en 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Hartige taarten | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Pizza oven** | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Gebraden kalfs- of rundvlees | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Kip | 1 | 2 of 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| **Grill** | Tong en inktvis | 0.7 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Calamari- en garnalenspiesjes | 0.6 | 4 | - | Max | 8-10 |
| | Inktvis | 0.6 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Kabeljauwfilet | 0.8 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Gegrilde groenten | 0.4 | 3 of 4 | - | Max | 15-20 |
| | Kalfsbiefstuk | 0.8 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Saucijzen | 0.6 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 0.6 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Makreel | 1 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Tosti (of geroosterd brood) | 4 en 6 | 4 | - | Max | 3-5 |
| **Gratineren** | Gegrilde kip | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Inktvis | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |
| **Bodemventilatie** | Brasem | 0.5 | 3 | 18 | 170-180 | 25-35 |
| | Kabeljauwfilet | 0.5 | 3 | 16 | 160-170 | 15-20 |
| | Zeebaars in folie | 0.5 | 3 | 24 | 200-210 | 35-45 |
| | Gemengde groenten (type ratatouille) | 0.8 – 1,0 | 3 | 21 | 190-200 | 50 – 60 |
| | Doorbakken groenten | 1,5 – 2,0 | 3 | 20 | 180 – 190 | 55 – 60 |
| **Bodem** | Voor perfectionering koken | | | | | |

# Gebruik van de glaskeramische kookplaat

INDESIT

NL

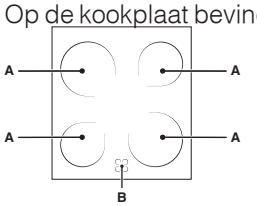
**!** De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

## De kookzones in- en uitschakelen

Voor het inschakelen van een kookzone drukt u de bijbehorende knop rechtsom.
Om hem uit te schakelen draait u de knop linksom tot aan de “0”.
Het aangaan van het controlelampje WERKING KOOKPLATEN geeft aan dat minstens één kookplaat aan is.

## De kookzones

Op de kookplaat bevinden zich hilite stralingselementen.

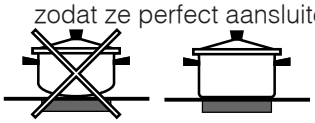



Tijdens de werking worden deze rood.
A. Kookzone met stralingselementen.
B. Controlelampje van de warmte: dit geeft aan dat de temperatuur in de betreffende kookzone hoger is dan 60°C, ook in het geval het stralingselement uit staat maar nog warm is.

**Beschrijving van de verwarmingselementen**
De stralingselementen zijn ronde verwarmingselementen die na 10-20 seconden na het aansteken rood worden.
De hilite verwarmingselementen bestaan uit ronde verwarmingselementen die een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur verzekeren, naast de kenmerken waarover de hilite elementen in het algemeen al beschikken.
Hilite elementen verspreiden onmiddellijk een grote hoeveelheid licht en warmte met de daaruit voortkomende praktische voordelen:
· snelle verwarming (ten opzichte van een gasbrander)
· snelle afkoeling
· gelijkmatige temperatuur over het gehele oppervlak (dankzij de ronde verwarmingselementen)

| Positie | Normale of snelle plaat |
|---|---|
| 0 | Uit |
| 1 | Groenten en vis |
| 2 | Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen |
| 3 | Doorkoken van grote hoevelheeden, minestroni enz. |
| 4 | Braden (medium) |
| 5 | Braden (hard) |
| 6 | Bruin bakken of snel aan de kook brengen |

**Praktische tips voor het gebruik van de kookplaat**
- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle hitte wordt benut;

- controleer dat de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog is: de pannen zullen zo optimaal op het kookgedeelte aansluiten waardoor zowel pannen als kookvlak langer mee zullen gaan;
- vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;
- laat nooit een kookzone zonder pan erop aanstaan, het zou kapot kunnen gaan.

# Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

**!** Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

## Algemene veiligheid

- **Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.**
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Op de platen mogen geen wankele of vervormde pannen worden gezet om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvatten naar het midden van het fornuis zijn gericht zodat u er niet tegenaan kunt stoten.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand • staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt.
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

## Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
  Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

## Energiebesparing en milieubehoud

- Houd bij de functies GRILL en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden .
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de “uitgesteld koken” optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.

# Onderhoud en verzorging

INDESIT

NL

- Gebruik de residuele warmte van uw ovenplaat optimaal door de gietijzeren platen 10 minuten en keramiek ovenplaten 5 minuten voor het einde van uw bereidingstijd uit te schakelen.
- De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner zijn, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.
- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

## De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

## Het reinigen van de oven

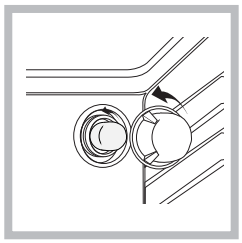
**!** Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Het bedieningspaneel moet worden gereinigd met een niet schurende spons of een zachte doek.
- Roestvrij staal kan vlekken vertonen als er langere tijd kalkhoudend water of fosforhoudende schoonmaakmiddelen op hebben gelegen. We raden u dus aan alles goed af te spoelen en te drogen.

**Het controleren van de afdichtingen van de oven**

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

## Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting E 14.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats en sluit de oven weer aan op het elektriciteitsnet.

## Reinigen van de glaskeramische kookplaat

**!** Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd). Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet aankoeken. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten dat u in een sopje doopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd). het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. We raden u aan deze handelingen alleen uit te voeren als het apparaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

| Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas | Waar het te krijgen is |
|---|---|
| Radeermesje of scheermesje | Hobby-shop en Ijzerhandel |
| Stahl-Fix<br>SWISSCLEANER<br>WK TOP<br>Andere producten voor keramisch glas | Huishoudwinkel<br>Doe-het-zelf winkel<br>Ijzerhandel<br>Supermarkt |

## Service

**!** Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

**Dit dient u door te geven:**

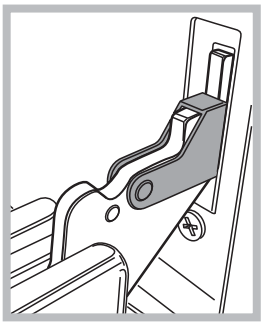
- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

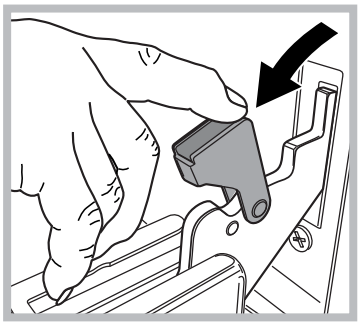
Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

NL

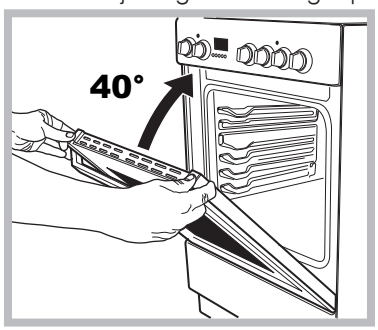
## Demonteren en weer monteren van de ovendeur

1. Open de deur
2. Laat de haken van de scharnieren van de ovendeur helemaal naar achter draaien (zie foto)

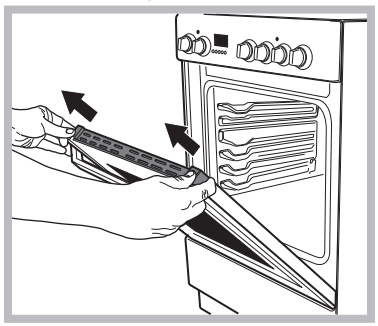




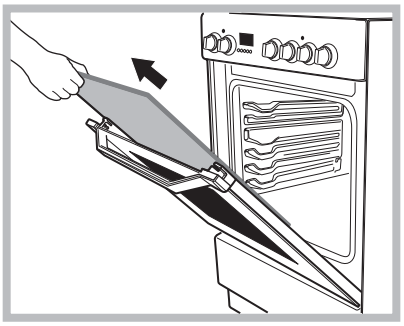
3. Sluit de deur tot de uiterste stand van de haak (de deur blijft ongeveer 40° geopend) (zie foto)




4. Druk op de twee knoppen op het bovenste profiel en neem het profiel uit (zie foto)



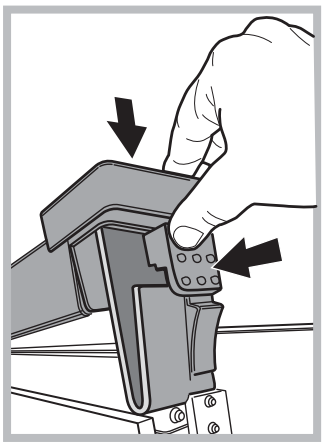
5. Verwijder de glazen plaat en reinig de plaat zoals aangegeven in het hoofdstuk: “Onderhoud en verzorging”.



6. Plaats de glazen plaat weer terug.

**WAARSCHUWING! De oven mag niet worden gebruikt als de glazen plaat aan de binnenzijde is verwijderd!**
**WAARSCHUWING! Als u de glazen plaat aan de binnenzijde weer in elkaar zet, dient u het paneel goed op zijn plaats te schuiven zodat de waarschuwingstekst niet achterstevoren staat en goed te lezen is.**

7. Plaats het profiel weer terug: wanneer het onderdeel juist geplaatst is hoort u een klikgeluid.
8. Open de deur volledig.
9. Sluit de haakbouten weer (zie foto)



10. Nu kan de deur volledig gesloten worden en de oven voor normaal gebruik gestart worden.

## Reiniging van de oven m.b.v. stoom:

Deze reinigingsmethode wordt aangeraden na het koken van vette gerechten (gebraden gerechten, vlees).
Deze reinigingsprocedure kan het verwijderen van vuil van de ovenwanden vergemakkelijken door het creëren van stoom in de oven. Op deze manier zal de binnenzijde van de oven makkelijker kunnen worden gereinigd.
Belangrijk! Voor u de stoomreiniging start:
-verwijder etensresten / vetresten van de bodem van de oven;
-verwijder eventuele accessoires (roosters en pannen).
Nadat u bovenstaande handelingen heeft uitgevoerd, raden we het volgende aan:
1 - Schenk 300 ml water in bijgeleverde ovenschotel. Plaats deze op het eerste niveau vanaf onderen.
Bij modellen zonder ovenschotel gebruikt u een standaard bakvorm en plaatst u deze op het rooster op het eerste niveau vanaf onderen.
2 - Selecteer de optie "BODEM (Gebak) OVEN" en doe de temperatuur op 100°C.
3 - Doe de oven op ON voor 15 minuten.
4 - Doe de oven uit.
5 - Zodra de oven is afgekoeld moet u de ovendeur opendoen en reinigt u de rest met water en een vochtige doek.
6 - Verwijder eventuele waterresten uit de oven nadat u klaar bent met de reinigingsprocedure.
Als u de stoomreinigingsprocedure heeft uitgevoerd na het koken van bijzonder vette gerechten, of wanneer de oven zeer vuil is, voltooi het reinigingsproces dan met de traditionele methode die werd uitgelegd in de voorgaande paragraaf.
! Voer alle reinigingsprocedures uit als de oven koud is!

# Instalação

PT

**!** Antes de colocar em funcionamento o novo aparelho, leia atentamente este livrete de instruções, pois contém informações importantes sobre a instalação e o funcionamento seguro do aparelho.

**!** Guarde as instruções de funcionamento do aparelho para consultas posteriores: Certifique-se de que as instruções sejam conservadas junto com o aparelho em caso de venda, cessão ou mudança.

**!** A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

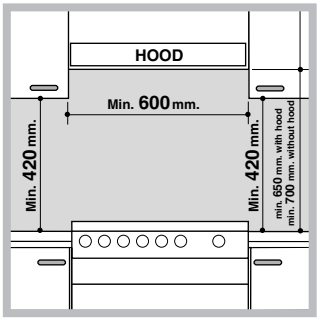
**!** Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o aparelho desligado da rede eléctrica.

## Posicionamento e nivelamento

**!** É possível instalar o aparelho ao lado de móveis não mais altos que a superfície do plano de cozedura.

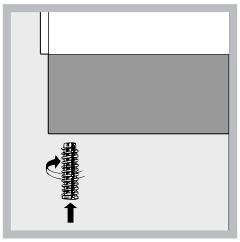
**!** Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- Se o plano de cozedura for mais alto que os móveis, o aparelho deverá ser posicionado a pelo menos 200 mm de distância dos mesmos.
- Se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm do plano de cozedura.



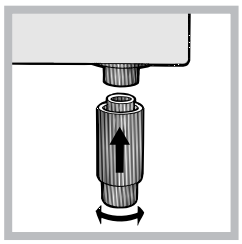

Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);
- Não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- Se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado conforme as instruções contidas no respectivo livrete.

**Nivelamento**



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés* de regulação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (ver figura).

* Presente apenas em alguns modelos.

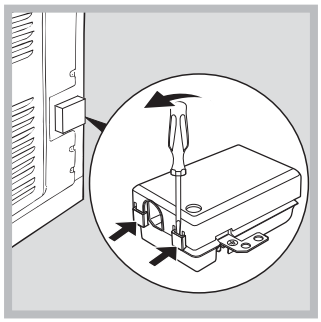


As pernas* fornecidas com o aparelho, devem ser encaixadas na base do fogão.

## Ligação eléctrica

**Montagem do cabo de fornecimento**

Abertura da caixa de bornes:
- Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;

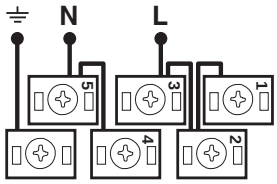


- puxe e abra a tampa da caixa de bornes.

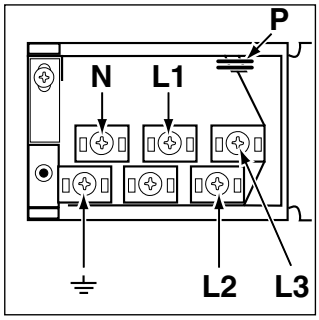
Para instalar o cabo, realize as seguintes operações:
- desapertar o parafuso da braçadeira e os parafusos dos contactos.

**!** As pontes são predispostas pela fábrica para ligação a 230 V monofásico (ver figura).

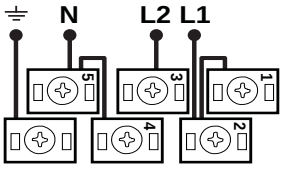
**230V ~**
**H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746**



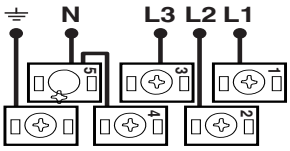

- Para efectuar as ligações eléctricas das figuras, utilizar as duas pontes situadas dentro da caixa (ver figura - referência"P")



**400V 2N~**
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**




**400V 3N~**
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**




- fixe o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa da caixa de bornes.

**Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica**

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação aplicada no aparelho.
O aparelho deve ser ligado directamente à rede utilizando um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, colocado entre o aparelho e a rede. O interruptor deve ser dimensionado para a carga indicada e deve respeitar as normas em vigor sobre a corrente eléctrica (o condutor de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto entre em contacto com temperaturas superiores aos 50ºC.

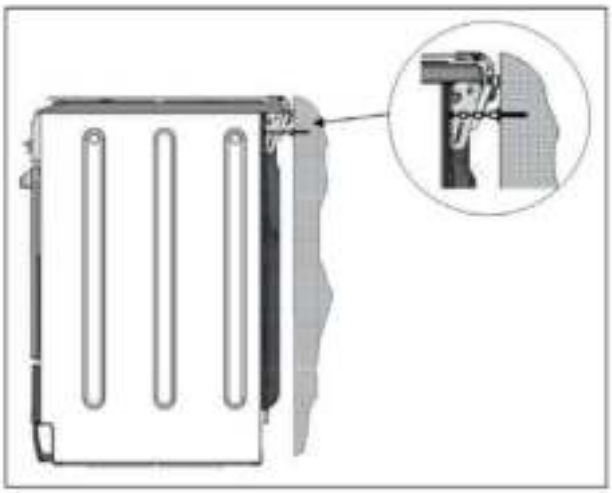
Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- o aparelho tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Se a tomada não for compatível com a ficha, contacte um técnico autorizado para a substituição. Não utilize extensões ou fichas múltiplas.

**!** Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo de alimentação e à tomada da corrente deve ser fácil.

**!** O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

**!** O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

**! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.**



**A correia de segurança**

! Para evitar a queda acidental do aparelho, por exemplo, por uma criança subir para a porta do forno, DEVE ser instalada a correia de segurança fornecida!
O fogão é instalado com uma correia de segurança fixada com um parafuso (não fornecido com o fogão) à parede atrás do aparelho, à mesma altura que a correia é fixada ao aparelho.
Seleccione o parafuso e bucha de acordo com o tipo de material da parede atrás do aparelho.
Se a cabeça do aparelho tiver um diâmetro inferior a 9 mm, deve ser usada uma anilha. As paredes de betão requerem um parafuso com pelo menos 8 mm de diâmetro e 60 mm de comprimento.
Assegure-se de que a correia seja fixada à parede traseira do fogão e à parede, tal como mostrado na figura, para que esteja bem esticada após a instalação e paralela ao nível do chão

# Início e utilização

PT

| PLACA DAS CARACTERÍSTICAS | |
|---|---|
| **Medidas do Forno HxLxP** | 32,4x43,5x40,6 cm |
| **Volume** | Litros 58 |
| **Tensão e frequência de fornecimento** | vide a placa das características |
| **Plano de cozedura de cerâmica**<br>Dianteiro esq.<br>Traseiro esq.<br>Traseiro dir.<br>Dianteiro dir.<br>Absorção dos planos de cozedura de cerâmica Máx | <br>1700 W<br>1200 W<br>2100 W<br>1200 W<br><br>6200 W |
| | **RÓTULO ENERGÉTICO e CONCEPÇÃO ECOLÓGICA**<br>Directiva UE no. 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/UE. Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE.<br>Regulamento EN 60350-1,<br>Regulamento EN 50564<br>Regulamento EN 60350-2<br>Consumo de energia com convecção Natural - função de aquecimento: Tradicional;<br>Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada - funzione di riscaldamento: Pastéis. |
| | Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.2002/96/CE |

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

## Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na específica tabela (veja a Tabela de cozedura no forno).

Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
- planificar a duração e a hora do fim da cozedura (ver abaixo);
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte. Utilize a posição 1 do forno apenas no caso de cozer usando o espeto rotatório.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grelha fornecida.

Indicador do TERMÓSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a produzir calor. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termostato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

### Luz do forno

Acende-se girando o selector dos PROGRAMAS em qualquer posição diferente do “0” e fica acesa até quando o forno estiver a funcionar. Seleccionando com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

! Para todos os programas pode ser definida uma temperatura
entre 50°C e MÁX., excepto:

- GRILL e DUPLO GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa **FORNO TRADIçãO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

**Programa FORNO PARA PASTÉIS**

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitarem de levitação) e algumas preparações "mignon" em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de **FAST COOKING**

Activam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para proporcionar um calor constante e uniforme.
Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

Programa **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa **FORNO PARA PIZZA**

Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa **GRILL**

Activa-se a parte central do elemento aquecedor superior. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial (bifes de vitela ou vaca, filés, entrecôte). É um programa de baixos consumos, ideal para grelhar pratos de pequenas dimensões. Colocar os alimentos no meio da grelha, pois os alimentos colocados nos cantos ficam crus.

Programa **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor.

! As cozeduras GRILL e GRATIN devem ser efectuadas com a porta fechada.

Programa de **DESCONGELAÇÃO**

O ventilador está situado na parte inferior do forno obriga o ar a acircular à temperatura ambiente em torno dos alimentos. Isto é recomendado para a descongelação de todos os tipos de alimentos, mas de um modo especial para os tipos de alimentos delicados que não exigem calor, como por exemplo: Bolos gelados, sobremesas com natas ou cremes, bolos de fruta. Ao utilizar o ventilador, o tempo de descongelação é de aproximadamente metade do tempo normal. No caso da carne, peixe e pão, é possível acelerar o processo utilizando o modo "multi-cozedura" e com a temperatura definida em 80º -100ºC.

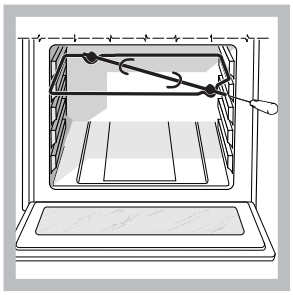
Programa **BASE VENTILADA**

O elemento de aquecimento da base e o ventilador são activados, o que permite a distribuição do calor em toda a cavidade do forno. Esta combinação é útil para cozeduras leves de vegetais e peixe.

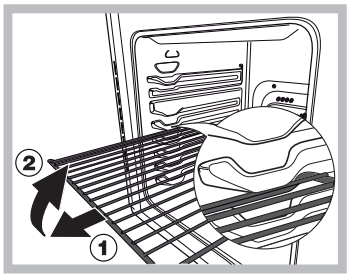
Programa **INFERIOR**

Transforma o elemento de aquecimento abaixo. este posição de toque é recomendado para cozinhar alimentos (colocados em assadeiras) que já estão bem cozidos na superfície, mas ainda estão internamente macio, ou doce com frutas ou cobertura de geléia, requerendo a cor da superfície moderado. Importante que esta função não permite atingir o pleno a temperatura no interior do forno (250 ° C), de modo cozinhar, portanto, não é aconselhável mantendo sempre o forno a esta posição, a menos que bolos interessados exigindo uma temperatura não superior a 180 ° C.

**Espeto giratório**



Para accionar o espeto giratório proceder da seguinte maneira:
1. coloque o tabuleiro de recolha de gordura na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto giratório na posição 4, e introduza o espeto no respectivo orifício, situado na parede traseira do forno(ver figura);
3. accione o espeto giratório seleccionando / com o selector dos PROGRAMAS.




ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaiam do forno(1).
Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

**Utilizar o timer**

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA de uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA com a referência fixa do painel de comandos.
3. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
4. Quando o forno estiver desligado, o timer de fim cozedura poderá ser utilizado como um normal contador de minutos.
! Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o timer de fim de cozedura desactivado, é necessário rodar o botão TIMER DE FIM DE COZEDURA até o símbolo‘ .

## Tabela de cozedura no forno

| Programas | Alimentos | Peso (Kg) | Posição das prateleiras | Pré aquecimento (minutos) | Temperatura aconselhada | Duração da cozedura (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Forno Tradicional | Pato | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Carne de vitela ou vaca assada | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Carne de porco assada | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscoitos (de massa tenra) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tortas doces | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Forno para Pastéis | Tortas doces | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Torta de fruta | 1 | 2 ou 3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Plum cake | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Pão-de-ló | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Crêpes recheadas (em 2 prateleiras) | 1.2 | 2 ou 4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Queques pequenos (em 2 prateleiras) | 0.6 | 2 ou 4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras) | 0.4 | 2 ou 4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Bignés (em 3 prateleiras) | 0.7 | 1 e 3 e 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Biscoitos (em 3 prateleiras) | 0.7 | 1 e 3 e 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Merengues (em 3 prateleiras) | 0.5 | 1 e 3 e 5 | 15 | 90 | 180 |
| Cozinha Rápida | Congelados | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Misto abóbora e camarão panado | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Torta rústica de espinafre | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | Panzerotte | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Lasanha | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Pãezinhos doirados | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Bolinhos de frango | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | Pré-cozidos | | | | | |
| | Asas de frango doiradas | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | Comidas Frescas | | | | | |
| | Biscoitos (de massa tenra) | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Plum cake | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Salgadinhos folhados de queijo | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| Cozedura Múltipla | Pizza (em 2 prateleiras) | 1 | 2 ou 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasanha | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Cordeiro | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Frango assado com batatas | 1+1 | 2 ou 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Cavala | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Bignés (em 2 prateleiras) | 0.5 | 2 ou 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscoitos (em 2 prateleiras) | 0.5 | 2 ou 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Pão-de-ló (em 1 prateleira) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Pão-de-ló (em 2 prateleiras) | 1 | 2 ou 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Tortas salgadas | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| Forno para Pizza | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Carne de vitela ou vaca assada | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Frango | 1 | 2 ou 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| Grill | Linguado e chocas | 0.7 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Espetinhos de calamares e camarão | 0.6 | 4 | - | Max | 8-10 |
| | Chocas | 0.6 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Filé de bacalhau | 0.8 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Verduras na grelha | 0.4 | 3 ou 4 | - | Max | 15-20 |
| | Bife de vitela | 0.8 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Chouriças | 0.6 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Hambúrgueres | 0.6 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Cavala | 1 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Tostas (ou pão torrado) | 4 ou 6 | 4 | - | Max | 3-5 |
| Gratin | Frango na grelha | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Chocas | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |
| Base Ventilada | Goraz | 0.5 | 3 | 18’ | 170-180 | 25-35 |
| | Filete de bacalhau | 0.5 | 3 | 16’ | 160-170 | 15-20 |
| | Badejo em folha de alumínio | 0.5 | 3 | 24’ | 200-210 | 35-45 |
| | Mistura de vegetais (tipo ratatouille) | 0.8 – 1,0 | 3 | 21’ | 190 -200 | 50 - 60 |
| | Vegetais bem cozinhados | 1,5 – 2,0 | 3 | 20’ | 180 - 190 | 55 - 60 |
| Forno Base | Para aperfeiçoar cozinhar | | | | | |

# Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica

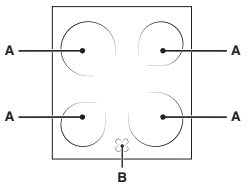
PT

**!** A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

**Ligar e desligar as zonas de cozedura**

Para ligar uma zona de cozedura, rodar no sentido horário o selector correspondente.
Para desligar, rodar o selector no sentido anti-horário até o "0".
A ligação do indicador luminoso FUNCIONAMENTO CHAPAS indica que ao menos uma chapa do plano de cozedura está a funcionar.

**As zonas de cozedura**



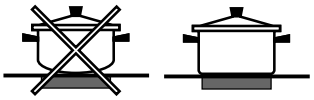

No plano de cozedura há elementos aquecedores eléctricos radiantes. Durante o funcionamento, tornam-se vermelhos:
A. Zona de cozedura com elementos radiantes.
B. Indicador luminoso de calor: indica que a temperatura da zona de cozedura correspondente é superior aos 60ºC, mesmo no caso em que o elemento esteja desligado mas ainda quente.

**Zonas de cozedura com elementos radiantes.**
Os elementos aquecedores radiantes são constituídos por elementos aquecedores circulares que tornam-se vermelhos somente 10-20 segundos após o acendimento.

| Posição | Placa normal ou rápida |
|---|---|
| 0 | Apagado |
| 1 | Cozedura de legumes, verdes ou de peixe |
| 2 | Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão |
| 3 | Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos , minestroni |
| 4 | Estufar (médio) |
| 5 | Estufar (forte) |
| 6 | Tostar ou ferver em pouco tempo |

**Conselhos práticos para utilização do plano de cozedura**

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento;



- empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível;

- certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo: a aderência às zonas de cozedura será ideal e seja as panelas seja o plano de cozedura irão durar por mais tempo;
- evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência;
- nunca deixe uma zona de cozedura radiante acesa se não houver uma panela em cima, pois poderia danificar-se.

# Precauções e conselhos

**!** Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

## Segurança geral

- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido. É muito perigoso deixá-lo exposto à chuva e temporais.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**.
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.

- Certifique-se de que os cabos de alimentação de outros electrodomésticos não entrem em contacto com partes quentes do forno.
- Nunca cubra as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Não apoie sobre as chapas eléctricas panelas instáveis ou deformadas, para evitar que tombem. Posicione-as sobre o plano de cozedura com os cabos virados para o centro do aparelho.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no interior do forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegurar-se sempre que os selectores estejam na posição 0 quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize operações de limpeza ou manutenção sem antes ter desligado o aparelho da rede eléctrica.
- Em caso de defeitos do aparelho, nunca procure consertá-lo sozinho. Os consertos efectuados por pessoas não qualificadas podem causar lesões ou ulteriores maus funcionamentos do aparelho. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Se a superfície do plano estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas.
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Caso haja zonas de cozedura halógenas, não olhe para elas por muito tempo.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

## Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.

  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

## Respeitar e preservar o meio ambiente

- É recomendável realizar as cozeduras ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta
- Se possuir um contrato de electricidade com tarifa horária, a opção de “cozedura retardada” tornará mais fácil poupar dinheiro programando a cozedura para períodos de tempo mais económicos.
- Aproveite ao máximo o calor residual do seu placa quente desligando as placas quentes de ferro fundido 10 minutos antes do fim do seu tempo de cozedura e placas quentes vitro cerâmicas 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura.
- A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover.
- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará aumentará ortemente o consumo de energia
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é dua vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

# Manutenção e cuidados

PT

- Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.
  Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by.
  A modalidade stand-by é indicada com o "Ícone Relógio" em alta luminosidade.
  Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

## Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

## Limpeza do aparelho

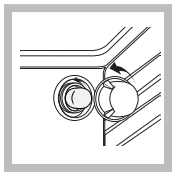
**!** Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio. Não utilize materiais ásperos ou espátulas metálicas afiadas, pois podem arranhar a superfície e partir o vidro.
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe cuidadosamente e enxugue com um pano macio. Evite produtos abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Eliminar a sujeira e a gordura do painel de comandos utilizando uma esponja não abrasiva ou um pano macio.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar com atenção. Para mais é aconselhado enxugar eventuais vazamentos de água.

## Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

## Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).
2. Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

## Limpar o plano de cozedura de vitrocerâmica

**!** Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

- Normalmente é suficiente lavar o plano de cozedura com uma esponja húmida e enxugá-lo com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies de vitrocerâmica, enxagúe bem e enxugue com atenção.
- Para remover os maiores acúmulos de sujeira, use uma espátula apropriada (não fornecida junto com o aparelho). Remova imediatamente o material derramado, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que os resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos de vitrocerâmica - molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidas substâncias como plástico ou açúcar, remova-as imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações e manutenção enquanto o aparelho estiver morno (não quente) ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar o plano de cozedura com água limpa e de enxugá-lo com cuidado: os resíduos poderiam grudar durante as sucessivas cozeduras.

| Detergente para vidro-cerâmica | Fontes de abastecimento |
|---|---|
| Raspador a lâmina | Passatempos e construções |
| Stahl-Fix<br>SWISSCLEANER<br>WK TOP | Artigos domésticos,<br>Bricolage,<br>Ferramenta,Gęneros alimentares |

**Assistência técnica**

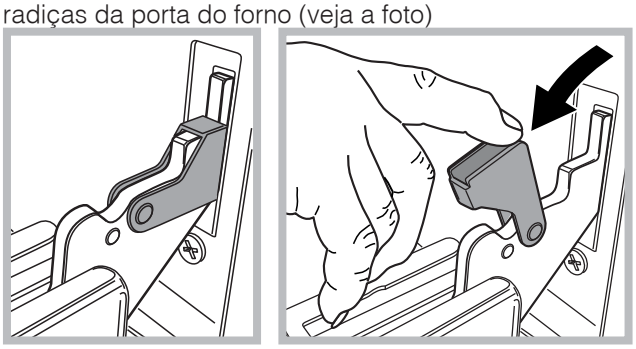
Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: "F" seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.
**!** Nunca recorra a técnicos não autorizados.
**Comunique:**

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

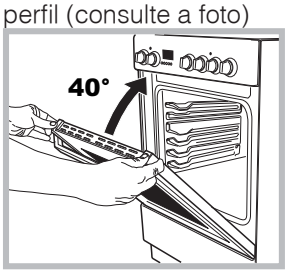
Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

## Desmontagem e montagem da porta do forno:

1.Abrir a porta
2.Rode completamente para trás os ganchos das dobradiças da porta do forno (veja a foto)



3.Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)
4.Pressione os dois botões no perfil superior e retire o perfil (consulte a foto)

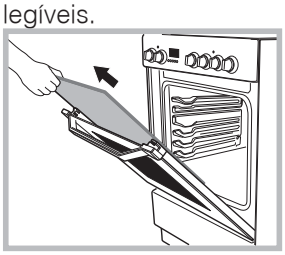



5.Remova a placa de vidro e execute a limpeza tal como indicado no capítulo: "Manutenção e cuidados".

6.Volte a montar o vidro.

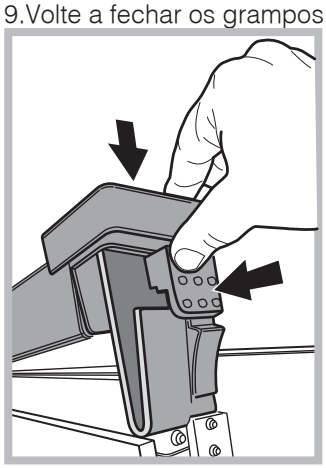
ATENÇÃO! Forno não deve ser operado com interior porta de vidro removido!

ATENÇÃO! Ao remontar a porta interna vidro inserir o painel de vidro correctamente para que o texto por escrito no painel não é revertida e pode ser facilmente legíveis.



7.Volte a montar o perfil; ouvirá um clique quando a peça estiver montada correctamente.

8.Abra completamente a porta.
9.Volte a fechar os grampos (ver foto)



10.Será agora possível fechar completamente a porta, para utilizar o forno normalmente.

## Limpando o vapor assistida forno:

Este método de limpeza é recomendado especialmente depois de cozinhar muito gordurosos (carne assada).
Este processo de lavagem permite a facilitar a remoção da sujidade das paredes do forno, através da geração de vapor, que é criada no interior da cavidade de uma limpeza mais fácil.
! Importante! Antes de começar a limpeza a vapor:
-Remover qualquer resíduo de alimentos e gordura da parte inferior do forno.
- Remova todos os acessórios (grelhas e bandejas de gotejamento).
Execute as operações acima, recomendamos o seguinte procedimento:
1. despeje 300 ml de água na assadeira no forno, colocando-o na prateleira de baixo. Nos modelos em que a chapa não estiver presente, use uma assadeira e coloque sobre a grelha na prateleira inferior;

2. selecionar a função do forno INFERIOR |—| e defina a temperatura para 100 ° C;
3. mantê-lo no forno durante 15 minutos;
4. desligar o forno;
5. Após o resfriamento do forno, você pode abrir a porta para completar a limpeza com água e um pano úmido;
6. eliminar qualquer água residual a partir da cavidade depois de terminar a limpeza
No caso de limpeza a vapor feito depois de cozinhar, especialmente gordura ou sujeira é difícil de remover, pode ser necessário para completar a limpeza com o método tradicional descrito no parágrafo anterior.

Realize a limpeza apenas no forno frio!

# Installation

DE

**!** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, einer Übergabe oder eines Umzugs das Gerät stets begleitet.

**!** Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

**!** Die Installation des Gerätes ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen.

**!** Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung oder Wartung darf nur dann vorgenommen werden, wenn der Herd zuvor von der Stromversorgung getrennt wurde.

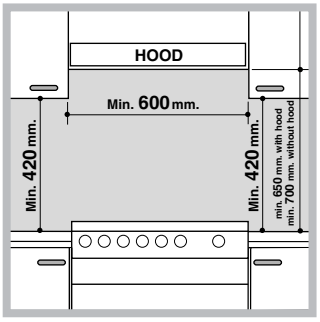
## Aufstellung und Ausrichtung

**!** Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, deren Höhe die der Kochfläche nicht überschreitet.

**!** Vergewissern Sie sich, dass die mit der Rückwand des Herdes in Berührung kommende Wand aus nicht entzündbarem Material beschaffen und wärmeresistent ist (T 90°C).

Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:

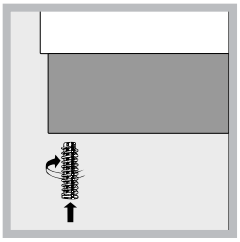
- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden.
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 600 mm vom Gerät aufzustellen.
- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen.



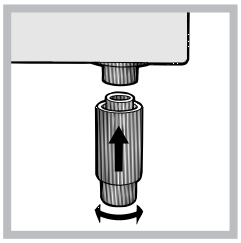

Sollten die Hängeschränke aus entzündbarem Material geschaffen sein, muss der Abstand 700 mm betragen (siehe Abbildung).

- Bringen Sie keine Vorhänge hinter dem Herd oder in einem Seitenabstand von weniger als 200 mm an.
- Eventuelle Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Bedienungsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren.

### Nivellieren



Muss das Gerät ausgerichtet werden, schrauben Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stellfüße an den dafür in den Ecken des Herdbodens vorgesehenen Stellen ein (siehe Abbildung).



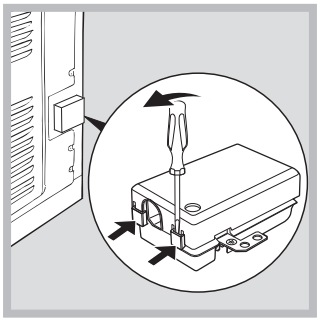
Die Stellfüße* werden unter dem Herdboden eingesteckt.

## Elektroanschluss

### Montage des Netzkabels

Öffnen des Klemmengehäuses:

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels an.



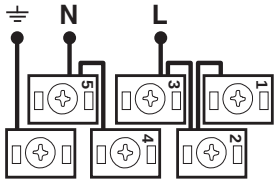
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmengehäuses ab.

Schließen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt an:

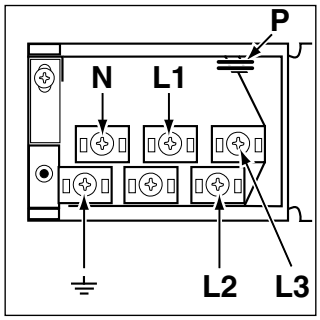
- Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die der Kontakte aus.

**!** Die Brücken sind werkseitig für einen 230V-Einphasenstrom-Anschluss vorgesehen. (siehe Abb.).

**230V ~**
**H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746**

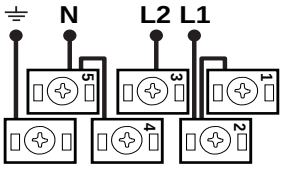



- Für den elektrischen Anschluss gemäß der Abbildungen verwenden Sie die im Gehäuse befindlichen Brücken (siehe Abb. - Bezug "P")

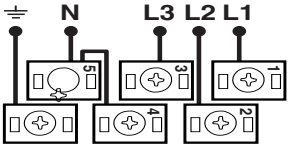



* Nur bei einigen Modellen.

**400V 2N~**
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**




**400V 3N~**
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**




- Befestigen Sie das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.

**Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz**
Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegebene Belastung (siehe Tabelle Technische Daten).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den inländischen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

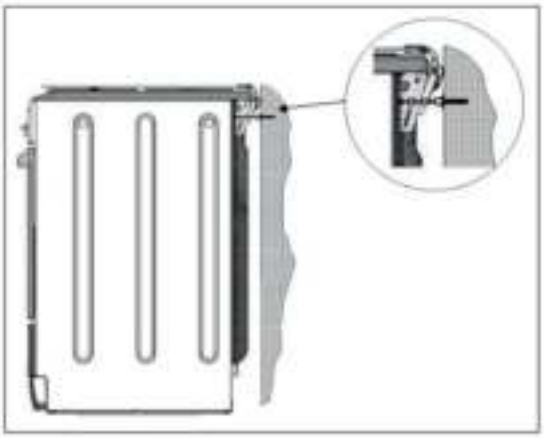
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:
- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

**!** Das Netzkabel und die Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

**!** Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

**!** Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

**! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.**



**Sicherheitskette**

**! Die mitgelieferte Sicherheitskette MUSS angebracht werden, um ein zufälliges Umkippen, z. B. durch ein Kind, dass auf die Herdtür klettert, zu verhindern!**
Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die man mit einer Schraube (nicht mit dem Herd mitgeliefert) an der Wand in der gleichen Höhe, wie die Kette am Gerät angebracht ist, befestigen kann.
Wählen Sie die Schrauben und den Dübel anhand des Materials der Wand hinter dem Herd aus. Wenn der Kopf der Schraube einen Durchmesser von weniger als 9 mm hat, muss eine Unterlegscheibe verwendet werden. Bei einer Betonwand ist eine Schraube mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm erforderlich.
**Überprüfen Sie, dass die Kette an der Rückwand des Herds und der Wand, wie in der Abbildung gezeigt, befestigt und nach der Aufstellung gespannt und parallel zum Boden ist..**

# Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

| TYPENSCHILD | |
|---|---|
| **Backofen-Abmessungen (HxBxT):** | 32,4x43,5x40,6 cm |
| **Nutzvolumen** | Liter 58 |
| **Nutzabmessungen des Geschirrwagens:** | Breite 42 cm<br>Tiefe 44 cm<br>Höhe 8,5 cm |
| **Versorgungsspannung und -frequenz:** | siehe Typenschild<br>Typenschild, ist in der Innenseite der Klappe befindet, oder, nachdem der Ofenkammer geöffnet worden ist, auf der linken Wand im Inneren des Ofens gezeigt angepasst werden. |
| **Glaskeramik-Kochfeld**<br>Vorne links<br>Hinten links<br>Hinten rechts<br>Vorne rechts<br>Bedarfsspitze der Glaskeramik-Kochfelder Max. | <br>1700 W<br>1200 W<br>2100 W<br>1200 W<br>6200 W |
| **ENERGIELABEL und ECODESIGN** | EU-Richtlinienr. 65/2014 ergänzend zu Richtlinie 2010/30/EU.<br>EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU.<br>EN 60350-1 Richtlinien<br>EN 50564 Richtlinien<br>EN 60350-2 Richtlinie,<br>Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion: Ober/Unterhitze<br>Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: BACKEN |
| | Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EG vom 15.12.04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. 2002/96/EG. 1275/2008 (Stand-by/Off mode) |

**!** Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, heizen Sie den leeren Ofen mit geschlossener Tür für mindestens eine halbe Stunde mit der Höchsttemperatur. Prüfen Sie, ob der Raum gut durchlüftet ist, bevor Sie den Ofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Das Gerät kann einen leicht unangenehmen Geruch verströmen, der von Verbrennen der schützenden Substanzen kommt, die während des Herstellungsprozesses verwendet werden.
! Bevor Sie das Gerät einschalten, müssen Sie die Plastikfolie von beiden Seiten des Gerätes entfernen.
! Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Boden des Ofens, denn dies verhindert, dass der Emailleüberzug beschädigt wird.

## Den Ofen in Betrieb nehmen

1. Wählen Sie durch Drehen an dem SELECTOR Knopf den Kochmodus.
2. Wählen Sie die für den Kochmodus empfohlene oder gewünschte Temperatur durch Drehen am THERMOSTAT Knopf.
Eine ausführliche Liste über die Kochmodi und mpfohlenen Temperaturen finden Sie in der ntsprechenden Tabelle(siehe Ofen Kochanleitungstabelle).

Während des Kochens kann man immer:
- Den Kochmodus durch Drehen an dem SELECTOR Knopf verändern.
- Die Temperatur mt dem THERMOSTAT Knopf verändern.
- Die gesamte Kochzeit und die Endzeit einstellen (siehe unten).
- Das Kochen durch Drehen des SELECTOR Knopfs auf die “0” Position beenden.

**!** Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Boden des Ofens, denn dies verhindert, dass der Emailleüberzug beschädigt wird. Verwenden Sie beim Braten mit dem Drehspieß nur die Position 1.

**!** Stellen Sie Kochgeschirr immer auf die dafür vorgesehenen Roste.

### THERMOSTAT Anzeigelampe

Wenn Sie leuchtet, erzeugt der Ofen Hitze. Es schaltet sich aus, wenn der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Danach leuchtet es abwechselnd auf und zeigt an, dass der Thermostat funktioniert und die Temperatur konstant hält.

### Ofenlicht

Dieses wird eingeschaltet, wenn man den SELECTOR Knopf auf eine andere Position als “0” dreht. Es bleibt so lange an, wie der Ofen in Betrieb ist. Durch die Auswahl von mit dem Knopf, wird das Licht ohne Einschalten der Heizelemente eingeschaltet.

## Kochmodi

**!** Für alle Kochmodi kann eine Temperatur zwischen 60°C und Max, mit Ausnahme bei den folgenden Modi, ausgewählt werden:

- GRILL (empfohlen: Nur mit MAX Hitze einstellen)
- GRATIN (empfohlen: nicht über 200°C) .

### TRADITIONELLER OFEN Modus

Die Ober- und Unterhitze wird eingeschaltet. Wenn Sie diese traditionelle Back- oder Bratmethode verwenden, sollten Sie nur ein Rost verwenden. Wenn mehr als ein Rost verwendet wird, dass wird die Hitze ungleichmäßig verteilt.

**BACK Modus**

Das hintere Heizelement und der Ventilator schaltet sich an und garantieren so, dass die Hitze im Ofen fein und gleichmäßig verteilt wird. Dieser Modus ist ideal für das Backen und Kochen von Temperatur empfindlichen Speisen (wie Kuchen, die aufgehen müssen) und für die Zubereitung von Plätzchen auf drei Blechen.

**SCHNELLLKOCH Modus**

Die Heizelement und der Ventilator schalten sich ein, was eine ständige und gleichmäßige Hitzeverteillung im Ofen garantiert.
Bei diesem Kochmodus ist ein Vorheizen nicht notwendig. Dieser Modus ist insbesondere für das schnelle Kochen von abgepackten Lebensmitteln (tiefgefroren oder vorgekocht) geeignet. Die beste Ergebnisse erhält man, wenn man nur ein Rost verwendet.

**UMLUFT Modus**

Es schalten sich alle Heizelemente (oben, unten und rund) ein und der Ventilator beginnt zu laufen. Da sich die Hitze ständig durch den Ofen verteilt, die Luft kocht und bräunt Speisen gleichmäßig. Hier können maximal zwei Roste zur selben Zeit verwendet werden.

**PIZZA Modus**

Die runden Heizelement und die Elemente am Boden des Ofens werden eingeschaltet und der Ventilator aktiviert. Diese Kombination heizt den Ofen schnell auf und produziert eine beachtliche Menge an Hitze, besonders vom unteren Heizelement. Wenn Sie mehr als einen Rost zur gleichen Zeit verwenden, verändern Sie die Position des Geschirrs während des Kochens.

**GRILL Modus**

Das mittlere Teil des oberen Heizelements schaltet sich ein. Die hohe und unmittelbar Hitze des Grills wird für Speisen empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur benötigen (Kalbs- und Rindersteak, Filetsteak und Entrecôte). Dieser Kochmodus verwendet eine eingeschränkte Menge an Energie und ist ideal für das Grillen von kleinen Portionen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Rosts, denn wenn Sie sie in die Ecken stellen, werden Sie nicht richtig gekocht.

**GRATIN Modus**

Das obere Heizelement und der Drehspieß (wo vorhanden) werden aktiviert und der Ventilator startet. Diese Kombination von Einrichtungen erhöht die Wirksamkeit der eindirektionalen Wärmestrahlung der Heizelement durch die erzwungenen Luftzirkulation durch den ganzen Ofen. Dies verhindert, dass Speisen an der Oberfläche nicht verbrennen und ermöglicht der Hitze, tief in die Speisen einzudringen.

**!** Die GRILL und GRATIN Kochmodi dürfen nur bei verschlossener Ofentür verwendet werden.

**AUFTAU Modus**

Der oben im Ofen befindliche Ventilator veranlasst, dass die Luft mit Raumtemperatur um die Speisen zirkuliert. Dies wird für das Auftauen aller Arten von Lebensmittel empfohlen, aber auch für besondere Arten von Speisen, die keine Hitze
benötigen, wie z. B.: Eissplittertorten, Sahne- oder Eiercremedesserts, Obstkuchen. Durch die Verwendung des Ventilators wird die Auftauzeit ungefähr halbiert. Im Fall von
Fleisch, Fisch und Brot ist es möglich, den Prozess zu beschleunigen, in dem man den „Umluft" Modus verwendet und die Temperatur auf 80° - 100°C einstellt.

**BODEN VENTILATION Modus**

Das untere Heizelement und der Ventilator werden aktiviert,
was der Hitze es ermöglicht, sich in den ganzen Ofenraum zu verteilen. Diese Kombination ist für das leichte Kochen von
Gemüse und Fisch nützlich.

**BODEN Modus:**

Das untere Heizelement schaltet sich ein. Diese Position wird für das Vervollkommnen des Kochen von Speisen (in Backblechen) empfohlen, die schon an der Oberfläche gar sind, aber in der Mitte noch etwas kochen müssen oder für Nachtische mit einer Frucht- oder Marmeladeschicht, die nur
eine leicht gebräunte Oberfläche brauchen. Es sollte beachtet werden, dass diese Funktion nicht die Höchsttemperatur (250°C) im Ofen erlaubt und daher nicht für Speisen empfohlen ist, die nur mit dieser Einstellung zu erhitzen, es sei denn, Sie backen Kuchen (die bei einer Temperatur unter
180°C oder geringer gebacken werden sollten).

## Praktische Kochtipps

**!** Bei der Verwendung des GRILL Modus sollten Sie die Tropfpfanne auf Position 1 einschieben, um die Öl oder Fett aufzufangen.

GRILL

- Schieben Sie das Blech in Position 3 oder 4. Legen Sie die Speise in die Mitte des Rosts.
- Wir empfehlen, die Höchsttemperatur einzustellen. Das obere Heizelement wird durch einen Thermostat gesteuert und ist daher nicht ständig in Betrieb.

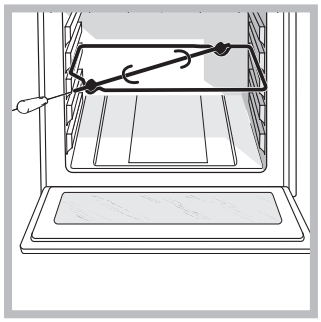
DE

PIZZA

- Verwenden Sie eine dünne Pizzapfanne aus Aluminium. Stellen Sie sie auf das vorhandene Rost.
  Wenn Sie einen knusprigen Rand haben möchten, sollten Sie die Tropfpfanne nicht verwenden, da sie die Krustenbildung auch bei verlängerter Kochzeit verhindert.

- Wenn die Pizza viel Belag hat, dann empfehlen wir, in der Hälfte des Backvorgangs Mozarella darüber zu streuen.

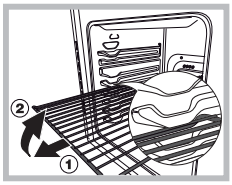
**Drehspieß** (nur bei einigen Modellen)



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (siehe Abbildung) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß in Betrieb, indem Sie den Knopf PROGRAMME auf oder stellen.

**!** Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.




ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Stopsystem ausgerüstet, um die Roste herauszuziehen und zu verhindern, dass sie aus dem Ofen kommen.(1) Wie in der Zeichung gezeigt, müssen Sie die Roste nur vorne anheben und an ihnen ziehen, um sie komplett heraus zu ziehen (2).

## Tabelle Garen im Backofen

| Kochmodi | Speisen | Gewicht (in kg) | Rostposition | Vorheizzeit (Minuten) | Empfohlene Temperatur | Kochzeit (Minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Traditioneller Ofen | Ente | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Gebratenes Schweinefleisch | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Plätzchen | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Böden | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Backmodus | Böden | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Obstkuchen | 1 | 1 und 2 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Pflaumenkuchen | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Biskuit Boden | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Gefüllte Pfannkuchen (auf 2 Blechen) | 1.2 | 1 und 2 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Kleine Kuchen (auf 2 Blechen) | 0.6 | 1 und 2 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Kleine Kuchen (auf 2 Blechen) | 0.4 | 1 und 2 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Kleine Kuchen (auf 3 Blechen) | 0.7 | 1 und 3 und 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Plätzchen (auf 3 Blechen) | 0.7 | 1 und 3 und 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Baiser (auf 3 Blechen) | 0.5 | 1 und 3 und 5 | 15 | 90 | 180 |
| Schnell-kochen | **Gefrorene Lebensmittel** | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Zucchini und Garnelenpastete | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Omas Spinatkuchen | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | Umschläge | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Lasagne | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Brötchen | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Hühnerklein | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | **Vorgekochte Speisen** | | | | | |
| | Chicken Wings | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | **Frische Lebensmittel** | | | | | |
| | Plätzchen | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Pflaumenkuchen | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Käsekuchen | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| Umluft | Pizza (auf 2 Blechen) | 1 | 2 und 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamm | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Gebratenes Huhn + Kartoffeln | 1+1 | 2 und 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makrele | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Pflaumenkuchen | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Käsekuchen (auf 2 Blechen) | 0.5 | 2 und 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Plätzchen (auf 2 Blechen) | 0.5 | 2 und 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Biskuitboden (auf 1 Blech) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Biskuitboden (auf 2 Blechen) | 1 | 2 und 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Torten | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| Pizza Modus | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Hühnchen | 1 | 2 und 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| Grill | Seezunge und Tintenfisch | 0.7 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Tintenfisch und Krabben Kebabs | 0.6 | 4 | - | Max | 8-10 |
| | Tintenfisch | 0.6 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Kabeljau Filet | 0.8 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Gegrilltes Gemüse | 0.4 | 3 und 4 | - | Max | 15-20 |
| | Kalbsteak | 0.8 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Würstchen | 0.6 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Hamburger | 0.6 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Makrelen | 1 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Toasts | 4 und 6 | 4 | - | Max | 3-5 |
| Gratin | Gegrilltes Hühnchen | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Tintenfisch | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |
| Boden Umluft | Brasse | 0.5 | 3 | 18’ | 170-180 | 25-35 |
| | Dorsch Filet | 0.5 | 3 | 16’ | 160-170 | 15-20 |
| | Seebrasse in Folie | 0.5 | 3 | 24’ | 200-210 | 35-45 |
| | Mischgemüse | 0.8 – 1,0 | 3 | 21’ | 190 -200 | 50 - 60 |
| | Ratatouille | | | | | |
| | Gut gegartes Gemüse | 1,5 – 2,0 | 3 | 20’ | 180 - 190 | 55 - 60 |
| Boden | Zum perfektionieren Kochen | | | | | |

# Nutzung des Glaskeramik-Kochfeldes

DE

**!** Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (einer nicht scheuernden Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden kann der Geruch verbrannten Gummis wahrzunehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

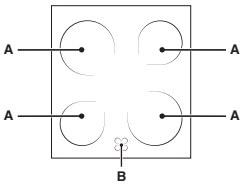
## Ein- und Ausschalten der Kochzonen

Zum Einschalten einer Kochzone drehen Sie den entsprechenden Drehschalter nach rechts.
Zum Ausschalten drehen Sie den Drehschalter nach links bis auf “0”.
Das Einschalten der Kontrollleuchte KOCHZONEN zeigt an, dass mindestens eine Kochzone des Kochfeldes in Betrieb ist.

## Die Kochzonen

Auf dem Kochfeld befinden sich elektrische Hilitebeheizungselemente. Diese werden während des Betriebs rot:

A. Kochzone mit Strahlungsbeheizung:

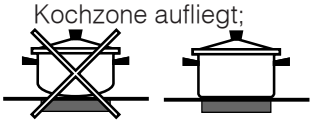



B. Wärmeanzeige: zeigt an, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone über 60°C liegt, auch wenn das Element ausgeschaltet aber noch warm ist.

**Beschreibung der Heizelemente**
Bei den Strahlerelementen handelt es sich um runde Heizstrahler, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.
Die Hilitebeheizung erfolgt mittels runder Heizelemente, die, außer den bezeichnenden Vorteilen, die Hilitebeheizungselemente bieten, auch eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleisten.
Die Hiliteelementen erzeugen unmittelbar eine äußerst hohe Licht- und Wärmemenge, und bieten Ihnen demzufolge praktische Vorteile:
· schnelle Hitzeerzeugung (im Vergleich zu Gasbrennern)
· schnelles Abkühlen
· gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Fläche (dank der runden Heizelemente)

| Einstellung | normal oder schnelle Zubereitung |
|---|---|
| 0 | Aus |
| 1 | Zubereitung Gemüse, Fisch |
| 2 | Zubereitung Kartoffeln (mit Dampf) Suppen, Bohnen |
| 3 | Die Zubereitung von grossen Mengen von Essen, Minestrone fortsetzen |
| 4 | Für rösten (durchschnitt) |
| 5 | Für rösten (überdurchschnittlich) |
| 6 | Für braten und die Kochtemperatur kurzzeitig zu erreichen |

**Praktische Hinweise zum Gebrauch des Kochfeldes**
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt;



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme nutzt.

- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden immer gut trocken und sauber ist: die Haftung auf den Kochzonen ist dann optimal und sowohl die Töpfe als auch das Kochfeld halten länger;
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- lassen Sie nie eine Kochzone eingeschaltet, ohne einen Topf darauf zu stellen, da sie sich beschädigen könnte.

# Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

INDESIT

DE

**!** Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise sollten aufmerksam gelesen werden.

## Allgemeine Sicherheit

- **Nachfolgende Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild des Gerätes abgebildet sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuss sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränke).
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Stellen Sie keine unstabilen oder verformten Töpfe auf die Kochzonen, um Unfälle durch Umkippen der Töpfe zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf das Kochfeld, dass ein unbeabsichtigtes Anstoßen vermieden wird.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- Geben Sie keine entflammbaren Materialien in das untere Aufbewahrungsfach oder in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, daß sich die Reglerknöpfe auf Position • befinden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen springen (oder sogar zerbrechen), Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.

## Entsorgung

- Das Verpackungsmaterial entsprechend den lokalen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

## Energie sparen und Umwelt schonen

- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Falls möglich, Vorwärmen des Backofens vermeiden und immer versuchen es zu füllen. Öffnen Sie die Tür des Backofens etwas, da die Hitze bei jedem Öffnen verloren geht. Um eine erhebliche Menge an Energie zu sparen, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Backzeit aus und nutzen Sie die Hitze im Backofen herzustellen.
- Halten Sie die Türdichtungen sauber und ordentlich um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn Sie einen zeitabhängigen Stromtarif haben, dann macht die Option “verzögertes Kochen“ es einfacher, Geld durch Vorgänge in günstigeren Zeiträumen einstellen.

# Reinigung und Pflege

DE

- Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.
- Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen.
- Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch
- Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen
- Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein drittel der Energie spart.

## Gerät vom Stromnetz trennen

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

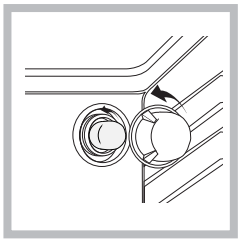
## Backofen reinigen.

**!** Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (spülmaschinenfest).
- Das Bedienfeld wird mit einem weichen Schwamm von Fett und Schmutz befreit.
- **Sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben, können auf den Edelstahlteilen Flecken zurückbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trocken zu reiben.**

### Kontrolle der Backofendichtungen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.



## Austausch der Backofenlampe

1. Nachdem Sie den Backofen von der Stromversorgung abgenommen haben, entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung (siehe Abbildung).
2. Die Lampe ausschrauben und durch eine neue Lampe desselben Typs ersetzen: Spannung 230V, Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Backofen erneut an die Stromversorgung an.

## Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

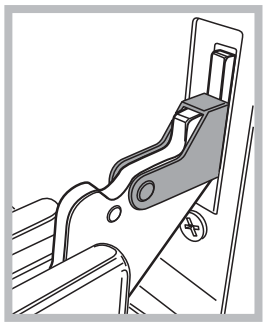
**!** Die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden: sie können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

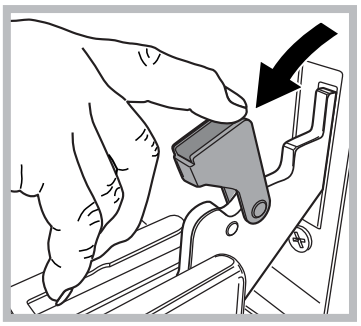
- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden. Das Kochfeld anschließend mit Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem zweckmäßigen Schaber entfernen (nicht im Lieferumfang enthalten). Verschmutzungen sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Reinigungsmittelrückstände könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

| Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen | Erhältlich bei |
|---|---|
| Fensterschaber Rasierklingen Schaber | Baumärkten |
| Ersatzklingen | Baumärkte, Supermärkte, Drogerien |
| COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER | Ständen, Co-op Läden, Kaufhäusern, Läden der Stromversorger, Supermärkte |

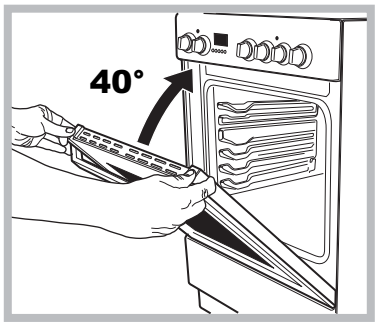
## Aus- und Einbau der Ofentür:

1.Öffnen Sie die Tür
2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)
3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten

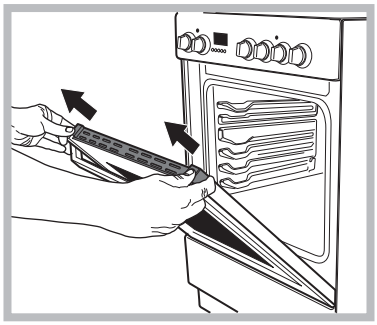




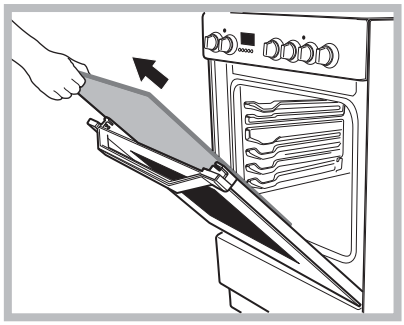
wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)




4. Drücken Sie auf die beiden Knöpfe auf dem oberen Profil und ziehen es heraus (siehe Foto)



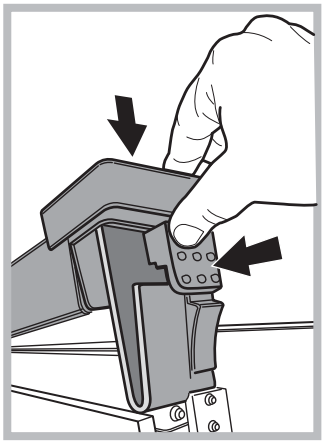
5. Entfernen Sie die Glascheibe und reinigen Sie sie wie im Abschnitt „Pflege und Wartung" angegeben.



6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

**ACHTUNG! Der Ofen darf nicht ohne das innere Türglas betrieben werden!**
**ACHTUNG! Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so das der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.**

7. Befestigen Sie das Profil wieder. Ein Klick zeigt an, dass das Teil korrekt positioniert wurde.
8.Öffnen Sie die Tür vollständig.
9. Schließen Sie die Halterungen (siehe Foto).



10.Jetzt kann die Tür vollständig geschlossen und der Ofen wieder normal verwendet werden.

## Kundendienst

**!** Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

**Geben Sie bitte Folgendes an:**

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

DE

## Dampfunterstützte Ofenreinigung

Diese Reinigungsmethode ist insbesondere nach dem Kochen sehr fettigen (gebratenem) Fleisch empfehlenswert.
Diese Reinigungsmethode erleichtert die Enfernung von Schmutz von den Ofenwänden, in dem Dampf innerhalb der Ofenhöhle zur leichteren Reinigung erzeugt wird.
! Wichtig! Bevor Sie mit dem Dampfreinigen beginnen:
- Entfernen Sie alle Speisereste und Fett vom Boden des Ofens.
- Entfernen Sie sämtliches Ofenzubehör (Roste und Bleche).
Führen Sie die oben genannte Handlungen anhand des folgenden Verfahrens durch:
1. Schütten Sie 300 ml Wasser auf ein Backblech im Ofen und schieben Sie es in die unterste Führung. Bei den Modellen, die keine Tropfpfanne haben, verwenden Sie ein Backpapier und legen es auf den Grill auf dem Bodenregal;
2. Wählen Sie die Funktion

**BODEN Modus:** des Ofens und stellen die Temperatur auf 100 °C ein;
3. Lassen Sie es für 15 Minuten im Ofen;
4. Schalten Sie den Ofen aus;
5. Sobald der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und das Reinigen mit Wasser und einem feuchten Tuch abschließen;
6. Entfernen Sie nach dem Reinigen alles restliche Wasser aus der Ofenraum.
Wenn das Dampfreinigen nach dem Kochen insbesondere von fettigen Speisen oder wenn Fett schwer zu entfernen ist, beendet ist, müssten Sie das Reinigen vielleicht auf die traditionelle Weise, wie sie im vorherigen Abschnitt beschrieben ist, fortsetzen.
! Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist!