Pelgrim

Aanwijzingen voor gebruik, opstelling en aansluiting

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlußanweisung

Notice d'utilisation et d'installation

Instructions for use, installation and connection

Vrijstaand elektrisch fornuis

Elektrostandherd

Cuisinière électrique

Freestanding electric cooker

PF764rvs/P03
PF764wit/P03
PF6064WITUU/P1
PF6064RVSUU/P1

Aanwijzingen voor gebruik, opstelling en aansluiting **3**

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlußanweisung **18**

Notice d'utilisation et d'installation **33**

Instructions for use, installation and connection **47**

Pelgrim

Doelmatig en Stijlvol

Telefoon afdeling service en onderdelen:
Pelgrim service: Tel. 0900-55 50 003
Fax: +31 (0)26-88 21 333

Numero de telephone du service apres-vente et
des pieces detachees:
Pelgrim S.A. Belgique
Zone Industrielle, Keerstraat 1
B-9420 Erpe-Mere
Tel.: (053) 80 62 08
Fax: (053) 80 60 57

Vrijstaand elektrisch fornuis NL

Geachte kopers

Hartelijk dank voor uw aankoop. Overtuig u er zelf van: u kunt op onze producten vertrouwen. Om het gebruik van ons product te vereenvoudigen, hebben wij een uitvoerige gebruiksaanwijzing bijgevoegd. Met behulp hiervan zult u snel vertrouwd zijn met uw nieuwe apparaat. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik van het apparaat. Waarschuwingen die op de veiligheid betrekking hebben, vindt u op blz. 3.

Één ding moet u in elk geval direct controleren: of u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Als u één of andere transportschade vaststelt, neem dan contact op met de verkoper van de zaak waar u het apparaat gekocht heeft of met het regionale magazijn, waardoor het geleverd is. Het telefoonnummer vindt u op de rekening of op het afleveringsbewijs.
Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe vrijstaande fornuis!

Inhoud

Aanwijzingen voor de veiligheid 3
- Belangrijke waarschuwingen
- Doelmatig gebruik
- Verzonken knoppen
- Koelventilator

Beschrijving van het apparaat 4

Voor de ingebruikname 5
- Keramische kookoppervlakte
- Oven
- Programmeerklok
- Aanbevelingen voor energiebesparing
- Raadgevingen voor de aankoop van pannen
- Raadgevingen voor het gebruik
- Raadgevingen voor het gebruik van de oven

Kookzones 6
- Belangrijke waarschuwingen
- Speciale waarschuwing in verband met de keramische kookplaat
- Bediening van de kookzones
- Kookvelden
- Hilight kookzones

Oven 7
- Belangrijke waarschuwingen
- Bediening
- Verwarmingsmethoden
- Bakniveaus
- Oventoebehoren
- Het bakken van gebak
- Waarschuwingen bij de tabel voor het bakken van gebak:
- Het braden van vlees
- Grilleren en bruinen
- Wecken
- Ontdooien

Reiniging en onderhoud 13
- Keramische kookplaat
- Oven
- Ovenlade

Wat te doen bij problemen? 14
- Neem het volgende in acht!
- Belangrijk

Vervangen van onderdelen van het apparaat 15
- Overig toebehoren
- Ovenlampje

Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten 15
- Veiligheidswaarschuwingen voor de installatie
- Het fornuis en de extra sokkel op de juiste hoogte brengen

Elektrische aansluiting 16

Technische gegevens 17

Servicedienst 17
- Reparaties
- Typeplaatje

Aanwijzingen voor de veiligheid

- Onvakkundige aansluiting van het fornuis op het elektriciteitsnet is gevaarlijk. Om het gevaar van een elektrische schok te vermijden, mag het fornuis uitsluitend door de servicedienst of een erkend vakman worden aangesloten.
- Bij onvakkundige ingrepen en reparaties van het apparaat bestaat gevaar van een elektrische schok en kortsluiting. Voer deze dus niet uit en voorkom lichamelijke verwondingen en beschadigingen aan het apparaat. Zulke werkzaamheden mogen alleen een erkend vakman of de servicedienst verrichten.
- Bij het koken of bakken kunnen oververhit vet of olie op de kookplaat snel vlam vatten. Dit kan brandwonden en brand veroorzaken. Blijf dus altijd bij het fornuis als u aan het bakken bent.
- Waarschuwing: vooral bij kleine kinderen, die zich niet van gevaar bewust zijn, is het gevaar van brandwonden groot. Ze kunnen zich door de hete olie of stoom verbranden. Zorg er daarom voor dat kleine kinderen altijd op een veilige afstand van het fornuis blijven en laat oudere kinderen het fornuis alleen onder toezicht gebruiken.
- De oppervlakte van de kookplaten en de deur van de oven worden warm tijdens het gebruik. De binnenkant van de oven, de verwarmingselementen en de openingen voor de damp worden ook warm. Houdt kleine kinderen daarom altijd uit de buurt van het fornuis.
- Waarschuwing: brandwondengevaar. De verwarmingselementen, de oven en het toebehoren worden tijdens het gebruik zeer warm. Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenwanten en wees voorzichtig met de pan om brandwonden te vermijden.
- Snoeren van apparaten, die in de buurt van het fornuis zijn, kunnen met de hete kookplaten in aanraking komen of u kunt ze beschadigen door ze tussen de ovendeur te klemmen, waardoor kortsluiting kan optreden. Houdt daarom elektrische snoeren van andere apparaten voldoende van het fornuis verwijderd.
- Het reinigen van de oven met apparaten op hete stoom of met hoogdrukreinigers kan kortsluiting veroorzaken. Gebruik daarom dergelijke apparaten niet voor het reinigen van de oven.
- Tijdens de werking van de oven wordt de deur van de oven heet. Daarom is als extra beveiliging een derde glasplaat ingebouwd (slechts bij enkele modellen), die de temperatuur van de oppervlakte van de glazen ruit in de ovendeur verlaagt.
- Bewaar geen brandbare of explosieve voorwerpen en voorwerpen, die niet hittebestendig zijn in de ovenlade (bijvoorbeeld papier, pannenlappen, plastic zakjes, reinigingssprays en -middelen), omdat dan tijdens het gebruik van de oven brand zou kunnen ontstaan. Gebruik de ovenlade alleen voor het opbergen van het toebehoren (het

lage bakblik, de plaat voor het opvangen van druipend vet, het vetfilter enz.).
- Wanneer de keramische kookplaat zichtbare barsten vertoont, mag u de kookzones niet gebruiken omdat er gevaar voor stroomschokken bestaat. Schakel in dit geval direct alle kookzones uit en verwijder de zekering of schakel de hoofdzekering uit, zodat het fornuis volledig van het elektriciteitsnet is uitgeschakeld. Bel de servicedienst.

Belangrijke waarschuwingen

- Indien u de keramische kookplaat als plaats om iets neer te zetten gebruikt, kunnen beschadigingen of krassen ontstaan. Wegens smelt- of brandgevaar en gevaar van beschadiging van de kookplaat mag u er in geen geval gerechten in aluminium folie of kunststofschalen op opwarmen.
- De scharnieren van de deur van de oven kunnen beschadigen wanneer u de deur van de oven met zware voorwerpen overbelast. Daarom mag u niet op de deur van de oven gaan zitten of er zware voorwerpen op plaatsen.

Doelmatig gebruik

Het elektrische fornuis is bestemd voor het klaarmaken van gerechten in het huishouden en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt. De individuele mogelijkheden van het gebruik van het fornuis zijn uitvoerig in deze gebruiksaanwijzing beschreven.

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verzonken knoppen

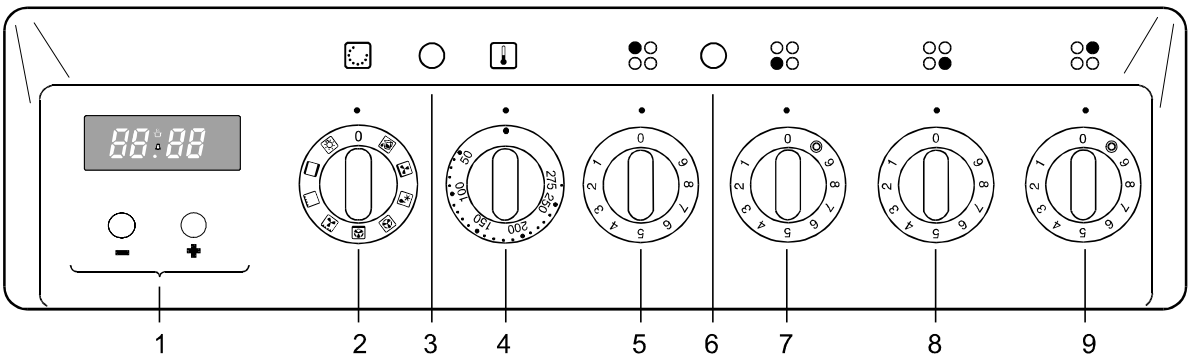
(alleen bij enkele modellen)
De knop eerst zacht indrukken, zodat hij naar buiten springht. Daarna kunt u de verwarming van de kooplaten of de functie en de juiste temperatuur in de oven kiezen en instellen.
Waneer één van de kooplaten of de oven aan staat, brandt het getal boven de bijbehorende bedieningsknop. Schakel na elk gebruik de bedieningsknop uit en druk hem weer in de verzonken stand.

WAARSCHUWING!
Allen in de uitgeschakelde stand kan de verzonken bedienungsknop uitspringen of kunt u hem in het bedienigspaneel drukken.

Koelventilator

(alleen bij enkele modellen)
Het apparaat heeft een ingebouwde koelventilator, die het omhulsel en het bedieningspaneel van het apparaat koelt. De koelventilator werkt als een ovenfunctie is ingesteld. Bij sommige modellen werkt hij ook nog korte tijd na het uitschakelen van de oven.

Beschrijving van het apparaat



1 Programmeerklok
2 Knop voor het in- en uitschakelen en de keuze van de wijze van werking van de oven
3 Controlelampje van de oven. Brandt zolang de oven verwarmt en gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
4 Knop voor het instellen van de oventemperatuur
5 Knop van de kookzone links achter
6 Controlelampje van de werking. Laat zien dat de oven of de kookzone is ingeschakeld.
7 Knop van de kookzone links voor
8 Knop van de kookzone rechts voor
9 Knop van de kookzone rechts achter

Voor de ingebruikname

Keramische kookoppervlakte

(alleen bij sommige modellen)
Reinig de keramische kookoppervlakte met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, zoals schurende schoonmaakmiddelen die krassen veroorzaken, pannensponsjes, roest- of vlekkenverwijderingsmiddelen.

Oven

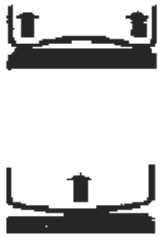
Neem al het toebehoren uit de oven en was het af met warm water en een gewoon schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen!
Wanneer de oven voor het eerst verwarmt komt er een typische reuk van "nieuwheid" vrij. Lucht de ruimte daarom goed.

Programmeerklok

(alleen bij sommige modellen)
Stel de juiste dagtijd in zoals in de aparte gebruiksaanwijzing voor de programmeerklok is beschreven. Het instellen van de tijd is noodzakelijk voor het gebruik van het apparaat, omdat de oven pas na het instellen van de tijd kan werken.

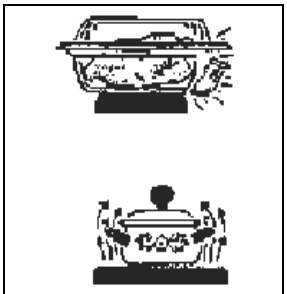
Aanbevelingen voor energiebesparing

De bodem van de pan is te dun en gaat bol staan bij het verwarmen. Het gevolg hiervan is een toename van het energieverbruik en een ongelijkmatige warmteverdeling.



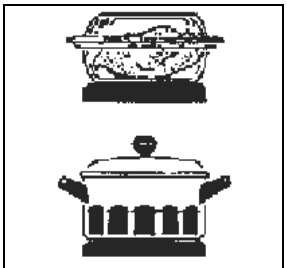
niet geschikt

De pan is te groot of te klein. Een te kleine pan of een deksel dat niet goed op de pan zit is oneconomisch bij het energieverbruik.



niet geschikt

Goede pan
Onderstaand vindt u enkele belangrijke aanbevelingen voor energiezuinig koken en effectief koken met uw nieuwe fornuis en uw pan.



optimaal

Raadgevingen voor de aankoop van pannen

- Een goede pan herkent u aan de vlakke en dikke bodem. Een kromme bodem van een pan veroorzaakt een hoog energieverbruik en een langere kooktijd.
- Let bij de aankoop van pannen op dat meestal de bovenste doorsnede van de pan vermeld is. Deze is gewoonlijk groter dan de doorsnede van de bodem van de pan.
- Snelkookpannen maken door de gesloten kookruimte en de overdruk een speciale besparing aan tijd en energie mogelijk. Door de korte kooktijden blijven ook de vitamines behouden.
- Wanneer u op de keramische kookplaat in een pan met een sterk weerkaatsende (lichte metalen oppervlakte) of dikke bodem kookt, kan de tijd voor het aan de kook brengen van het gerecht enkele minuten (tot 10 minuten) langer zijn. Als u een grote hoeveelheid vocht aan de kook wilt brengen, is het gebruik van een pan met een vlakke donkere bodem aan te bevelen.

Raadgevingen voor het gebruik

- De kookplaten mogen niet zonder pannen aan staan.
- De warmteoverdracht is het beste wanneer de bodem van de pan en de kookzone gelijk van doorsnede zijn en de pan op het midden van de kookzone is geplaatst.
- De kook- en braadpannen mogen wel een grotere doorsnede hebben dan de kookzone maar geen kleinere omdat dit energieverlies veroorzaakt en de keramische kookplaat wegens onjuiste warmteafvoer kan beschadigen.
- De kook- en braadpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel afdekken.
- Voor elke hoeveelheid voedsel moet een pan van de juiste maat worden gebruikt. Een grotere, maar gedeeltelijk volle pan verbruikt veel energie.
- Stel bij het koken de kookzone tijdig in op een lagere stand en schakel aan het einde van het koken de kookzone enkele minuten eerder uit, om de nawarmte te benutten.
- Pas altijd op, dat er genoeg vocht in de snelkookpan zit. Door verdampen van het vocht en oververhitten kunnen de pan en het fornuis beschadigen.
- Een vuurvaste schaal met een speciaal geslepen bodem is geschikt voor gebruik op keramische kookplaten, wanneer hij overeenkomt met de doorsnede van de kookzone.
- Volg bij het gebruik van speciale pannen de aanwijzingen van de fabrikant op.

Raadgevingen voor het gebruik van de oven

- Gebruik indien mogelijk donkere, zwart gelakte bakblikken, bakblikken met een siliconenlaagje of geëmailleerde bakblikken, omdat deze goed warmtegeleidend zijn.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of in de tabellen van deze gebruiksaanwijzing is vermeld.
- Bij het verwarmen van een lege oven wordt veel energie verbruikt, daarom wordt bij het opeenvolgend bakken van vele soorten gebak of pizza's veel energie bespaard, omdat de oven al warm is.
- Tegen het einde van een langere baktijd kunt u de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van het bakken uitschakelen. Zo bespaart u energie omdat de nawarmte benut wordt.

Kookzones

Belangrijke waarschuwingen

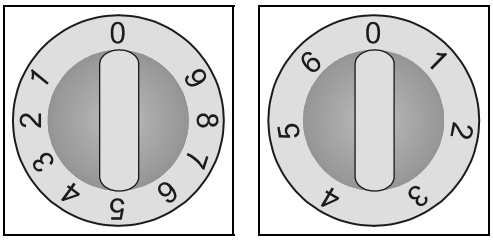
- De kookzones niet zonder pannen inschakelen en nooit voor het verwarmen van de ruimte gebruiken!
- Zorg ervoor dat de kookzones en de bodem van de pan schoon en droog zijn, zodat een goede warmtegeleiding mogelijk is en de kookzones niet beschadigd worden.
- **Op de kookzones kunnen oververhit vet en olie snel vlamvatten. Maak daarom gerechten met vet of olie (bijvoorbeeld gebakken aardappelen) voorzichtig en onder voortdurend toezicht klaar.**

Speciale waarschuwing in verband met de keramische kookplaat

- De keramische kookplaat is zeer bestendig, maar niet onbreekbaar. Hij kan beschadigen door scherpe en harde voorwerpen die op de oppervlakte vallen.
- Wanneer de oppervlakte van de keramische kookplaat barsten vertoont, mag u de kookzones niet gebruiken omdat er gevaar voor stroomschokken bestaat. Schakel in dit geval direct alle kookzones uit en verwijder de zekering of schakel de hoofdzekering uit, zodat het fornuis volledig van het elektriciteitsnet is uitgeschakeld. Bel de servicedienst.
- Een zandkorrel of ruwe gietijzeren pannen kunnen krassen op het patroon en de oppervlakte van de keramische kookplaat veroorzaken.
- Indien u de keramische kookplaat als plaats om iets neer te zetten gebruikt, kunnen beschadigingen of krassen ontstaan. Wegens smelt- of brandgevaar en gevaar van beschadiging van de koopplaat mag u er in geen geval gerechten in aluminium folie of kunststofschalen op opwarmen.
- De roodgloeiende kookzone kan afhankelijk van de gezichtshoek ook over de aangeduide plaats zichtbaar zijn.

Bediening van de kookzones

Schakel de kookzones in met de knoppen op het bedieningspaneel. De symbolen naast de knoppen laten zien bij welke kookzone ze horen. Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan continu (1-9) of trapsgewijze (1-6) ingesteld worden. Het is zinvol de kookzone 3 - 5 minuten voor het einde van het koken uit te schakelen en zo de nawarmte te benutten en energie te besparen. In de tabel vindt u voorbeelden voor het gebruik van de afzonderlijke vermogensfazen.



Fase		Geschikt voor
E	**S**	
0	**0**	stand UIT, benutting van de nawarmte
1-2	**1**	op temperatuur houden, het voortzetten van het koken van kleine hoeveelheden (laagste vermogen)
3	**2**	het aan de kook houden
4-5	**3**	het aan de kook houden van grotere hoeveelheden, het voortzetten van het bakken/braden van grotere stukken
6	**4**	bakken, klaarmaken van bloemsaus
7-8	**5**	bakken/braden
9	**6**	het aan de kook brengen van het gerecht, het bruinen en braden (hoogste vermogen)

E= Energieregelaar (traploos)
S= Stappenschahelaar

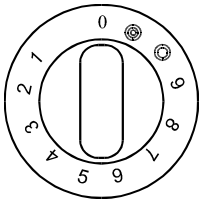
Kookvelden

De bediening van de kookzone met drie ringen
(alleen bij sommige modellen)
Bij de kookzone met drie ringen kan de verwarmingsoppervlakte aan bepaalde afmetingen en vormen van de pannen worden aangepast.
U schakelt het kookveld in en uit met de bijbehorende knop.

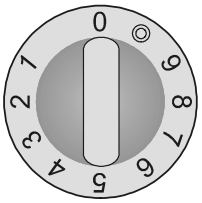
- Het middelste kookveld schakelt u in door de knop van de bijbehorende kookzone op het symbool voor de dubbele verwarmingsring ◎ te draaien. Daarna stelt u de gewenste stand in.
- De grote, derde, verwarmingsring schakelt u aan door de knop van de bijbehorende kookzone tot het einde te draaien (zie symbool ◎; u hoort "klik". Daarna stelt u de gewenste stand in.
- Alle verwarmingszones worden uitgeschakeld door de knop in de "0" stand (Uit) te draaien.

Kookzones
(alleen bij sommige modellen)
Bediening van de dubbele kookzone en de kookzone voor braadslede
Bij de kookzone met dubbele ring en de kookzone voor braadslede kan de kookoppervlakte aan een bepaalde grootte en vorm van de pan worden aangepast.

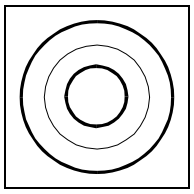
- Een grotere kookzone stelt u in door de knop van de bijbehorende kookzone zover mogelijk te draaien (zie symbool; u hoort ◎ " "klik"). Daarna stelt u de gewenste vermogensfaze in.
- Alle kookzones schakelt u uit door de knop op de stand "0" (Uit) te draaien.

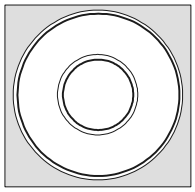


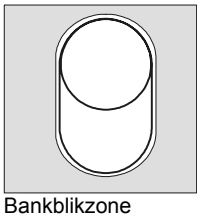
Knop van de kookplaat met extra zones



Knop van de kookplaat met extra zone


Kookzone met drie ringen

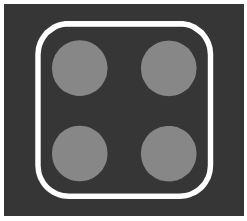

Kookzone met twee ringen


Bankblikzone

Hilight kookzones

De kookzones met hilight verwarmingselementen (zie "Technische gegevens") verschillen van gewone kookzones door hun zeer korte verwarmingstijd, daarom begint het kookproces heel snel.

Nawarmte-indicatie
Elke zone heeft een signaallampje, dat aangaat als de kookzone heet is. Wanneer de kookzone afgekoeld is, gaat het lampje uit.
De nawarmte-indicator gaat ook aan, wanneer u een warme pan op een kookzone, die u niet heeft gebruikt, plaatst.



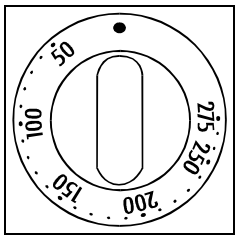
Oven

Belangrijke waarschuwingen

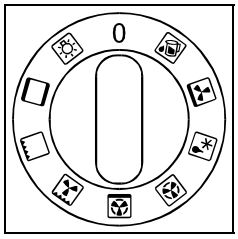
- Bekleed de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakblikken en andere pannen op de bodem van de oven, omdat door de warmteophoping het email van de oven kan beschadigen.
- Vruchtensappen die uit het bakblik druipen, kunnen vlekken op het email veroorzaken die niet meer verwijderd kunnen worden.

Bediening

De knop voor "aan/uit" en voor de keuze van de verwarmingsmethode van de oven en de knop voor de temperatuurinstelling dienen voor de bediening van de oven.
.



De knop voor de temperatuurinstelling



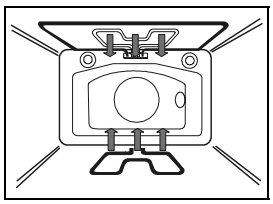
De knop voor ”aan/uit” en voor de keuze van de verwarmingsmethode van de oven

Verwarmingsmethoden

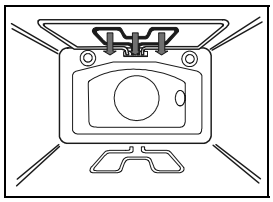
U kunt voor de oven uit de volgende verwarmingsmethoden kiezen:

Ovenverlichting
Sommige modellen hebben twee lampjes voor de ovenverlichting: het ene lampje is boven aan de achterwand gemonteerd en het andere, extra zijlampje bevindt zich midden aan de rechter zijwand. U kunt de ovenverlichting afzonderlijk instellen, zonder gebruik van een andere functie.
Praktisch gebruik: bij het reinigen van de oven of om de nawarmte aan het einde van het bakproces te benutten.
Bij alle andere verwarmingsmethoden gaat de ovenverlichting automatisch aan bij het instellen.

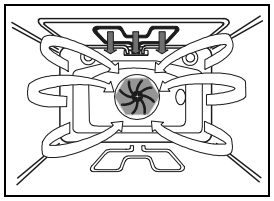
Boven / onderwarmte
De verwarmingselementen boven en onder in de oven stralen gelijkmatig warmte uit. Het bakken van gebak of braden van vlees is maar op één niveau mogelijk.



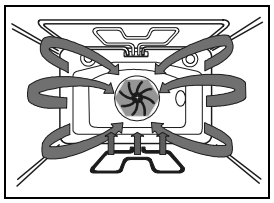
Grill
Het infragrill-element dat aan de bovenwand van de oven is bevestigd, straalt direct warmte uit.
Deze verwarmingsmethode is vooral geschikt voor het braden van kleine stukken vlees zoals biefstukken, worstjes, schnitzels, karbonades enz.



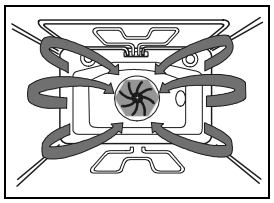
Ventilator-grill
Het infra-verwarmings element en de ventilator werken tegelijkertijd. Deze verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor het grillen van vlees en het braden van grote stukken vlees of gevogelte op één niveau van de oven. Het is ook geschikt voor het gratineren en voor een knapperig korstje.



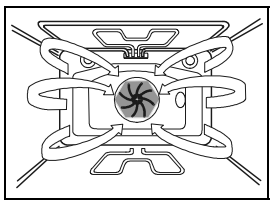
Hetelucht en onderwarmte
Bij deze verwarmingsmethode werken de onderverwarming en de hetelucht ventilator tegelijkertijd. Deze methode is bijzonder geschikt voor het bakken van pizza's. Deze verwarmingsmethode geeft de beste resultaten bij vochtig of zwaar gebak op 2 niveau's, vruchtentaart van gist of plaatkoekdeeg en kaassoufflé's.



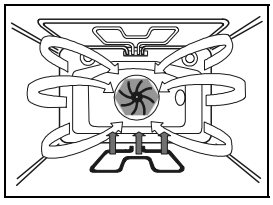
Hetelucht
De ventilator aan de achterwand van de oven zorgt voor een voortdurende circulatie van hetelucht rond het te braden vlees of gebak. Deze verwarmingsmethode is vooral geschikt voor het braden van vlees en gebak op meerdere niveau's.



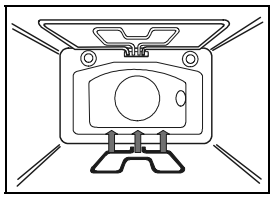
Ontdooien
Bij deze verwarmingsmethode circuleert de lucht zonder dat de verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Deze methode wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van bevroren levensmiddelen.



Onderwarmte met ventilator
Bij deze verwarmingsmethode werken de onderverwarming en de ventilator tegelijkertijd. Deze methode is vooral bruikbaar voor het bakken van laag gebak en het wekken van fruit en groente. Gebruik de 1e richel van onder af en niet te hoge bakvormen, zodat de warme lucht ook over de bovenkant van het gerecht kan circuleren.

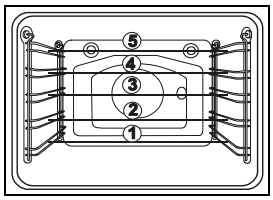


Onderste verwarmingselement /Aqua clean
Alleen het verwarmingselement dat onder in de oven is geplaatst, geeft warmte af. Kies deze werkwijze als u de onderkant van het gebak sterker wilt laten bakken (bijvoorbeeld bij het bakken van vochtig gebak met een vruchtenvulling). U draait de knop voor het instellen van de temperatuur op de gewenste temperatuur. Het onderste verwarmingselement - Aqua clean kunt u ook voor het reinigen van de oven gebruiken. Details in verband met het reinigen zijn vermeld in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".



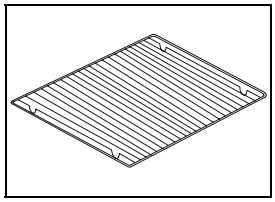
Bakniveaus

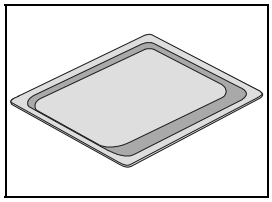
Het toebehoren (rooster, laag en diep bakblik) kunt u op 5 niveau's in de oven zetten. In de bak/braadtabellen hieronder zijn de afzonderlijke niveau's beschreven. Houdt er rekening mee, dat de bakniveau's altijd van beneden naar boven worden geteld. De geleiders zijn uittrekbare geleiders, rekjes of zijn telescopisch uittrekbaar (afhankelijk van het model van het apparaat). Bij de geleiders met een rekje moet u het rooster en de bakblikken altijd in de geleiders schuiven.

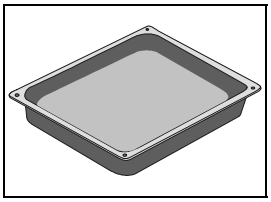


Oventoebehoren

(afhankelijk van het model)
Rooster waarop u de schotel met het gerecht of het gerecht rechtsreeks plaatst.
Laag bakblik voor het bakken van gebak en koekjes.
Diep bakblik voor het bakken van vlees en vochtig gebak en voor het opvangen van druipend vet.
Waarschuwing: Het diepe bakblik voor het opvangen van druipend vet kan niet op de eerste, onderste richel worden geplaatst.

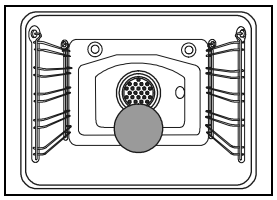






Vetfilter

Het vetfilter in de achterwand van de oven beschermd de ventilator, de verwarmingsring en de oven tegen ongewenst vet worden. Plaats het vetfilter altijd in de oven wanneer u vlees braadt of grilt. Verwijder het altijd wanneer u gebak bakt! Het vetfilter kan bij het bakken slechte resultaten geven.



Het bakken van gebak

Voor het bakken van gebak kunt u boven/onderverwarming of hetelucht gebruiken.
Verwijder het vetfilter altijd uit de oven bij het bakken!

Aanwijzingen

- Houdt bij het bakken van gebak altijd rekening met de keuze van de richel, temperatuur en baktijd uit de tabel voor gebak en vergeet uw eventuele oude ervaring, die u bij het gebruik van andere ovens heeft opgedaan. De waarden in de tabel voor het bakken van gebak zijn speciaal voor deze oven vastgesteld en gecontroleerd.
- Wanneer u in de tabel voor het bakken een bepaalde soort gebak niet aantreft, kies dan de gegevens voor een soortgelijk gebak.

Het bakken van gebak met boven/onderverwarming

- Gebruik slechts één bakniveau.
- De boven/onderverwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor het bakken van droog gebak, brood en biscuit.
- Gebruik donkere bakblikken. In lichte bakblikken bakt (bruint) het gebak minder goed omdat deze warmte weerkaatsen.
- Plaats bakvormen altijd op het rooster. Wanneer u het bijgeleverde bakblik gebruikt, moet u het rooster verwijderen.
- Voorverwarmen verkort de baktijd. Plaats het gebak pas in de oven wanneer de gekozen temperatuur bereikt is, dat is wanneer het controlelampje van de oven voor het eerst uitgaat.

Het bakken van gebak met hetelucht

- Het bakken van gebak met hetelucht is bijzonder geschikt voor het bakken op meerdere niveau's, voor vochtig gebak en vruchtentaarten.
- U kunt ook lichte bakvormen gebruiken.
- De temperatuur is gewoonlijk lager dan bij het bakken met boven/onderverwarming (zie ook de Tabel voor het bakken van gebak).
- Bij het bakken van vochtig gebak in een bakvorm (vruchtentaart) kunt u vanwege het grote vochtigheidsgehalte maar op hoogstens twee niveau's bakken.
- U kunt verschillende soorten gebak samen bakken, wanneer de vereiste temperatuur ongeveer gelijk is.
- De baktijd kan bij het gebruik van meerdere bakblikken tegelijk verschillen. Misschien zult u het ene bakblik eerder uit de oven moeten halen dan het andere.
- Zorg ervoor dat koekjes ongeveer dezelfde dikte hebben. Ongelijkmatig gebak zal ongelijkmatig bruin worden!
- Wanneer u meer gebak tegelijkertijd bakt, zal er meer damp in de oven ontstaan die op de ovendeur condens kan veroorzaken.

Raadgevingen voor het bakken van gebak

Is het gebak door en door gaar?
Prik met een houten stokje in het hoogste gedeelte. Wanneer er geen deeg op het stokje achterblijft, is het gebak gaar. U kunt de oven uitschakelen en de nawarmte benutten.

Het gebak is ingezakt
Controleer het recept. Gebruik minder vloeistof de volgende keer. Neem de tijd voor het mixen in acht, vooral bij het gebruik van keukenmachines.

Het gebak is te licht aan de onderkant
Gebruik de volgende keer een donkere bakvorm voor het bakken en plaats het gebak één richel lager of schakel tegen het einde van het bakken de onderverwarming aan.

Gebak met een vochtige vulling, bijvoorbeeld kwarktaart, is niet helemaal gaar.
Verlaag de volgende keer de temperatuur en verleng de baktijd.

Waarschuwingen bij de tabel voor het bakken van gebak:

- De temperatuur is in intervallen aangegeven. Stel eerst de lagere temperatuur in en als het gebak niet bruin genoeg wordt, verhoog de temperatuur dan de volgende keer.
- De baktijden zijn bij benadering aangegeven en kunnen onder verschillende omstandigheden afwijken.
- De vetgedrukte gegevens vermelden de bestee verwarmingsmethode voor het soort gebak.
- Het sterretje * betekent dat u de oven moet voorverwarmen.

Tabel voor bakken van gebak

Soort gebak	Richel (van onderaf)	Temp. (in °C)	Richel (van onderaf)	Temp. (in °C)	Baktijd (in min.)
Zoet gebak					
Marmercake, tulband	**2**	**160-170**	2	150-160	55-70
Rechthoekige cake	**2**	**160-170**	2	150-160	60-70
Cake in springvorm	2	160-170	**2**	**150-160**	45-60
Kaastaart in springvorm	**2**	**170-180**	3	150-160	60-80
Vruchtentaart, zandtaartdeeg	2	180-190	**3**	**160-170**	50-70
Vruchtentaart met garnering	2	170-180	**3**	**160-170**	60-70
Biscuittaart*	**2**	**170-180**	2	150-160	30-40
Taart met strooisel	3	180-190	**3**	**160-170**	25-35
Vruchtentaart, roerbeslag	3	170-180	**3**	**150-160**	50-70
Pruimencake	3	180-200	**3**	**150-160**	30-50
Biscuitrollade*	3	180-190	**3**	**160-170**	15-25
Gebak van roerbeslag	3	160-170	**3**	**150-160**	25-35
Broodvlecht, krans	2	180-200	**3**	**160-170**	35-50
Kerststol	2	170-180	**3**	**150-160**	45-70
Appelstrudel	2	180-200	**3**	**170-180**	40-60
Gevulde bollen	2	170-180	**3**	**150-160**	40-60
Hartig gebak					
Quiche	2	180-190	**3**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	210-230	**3**	**190-210**	30-45
Brood	**2**	**190-210**	3	170-180	50-60
Broodjes*	**2**	**200-220**	3	180-190	30-40
Klein gebak en koekjes					
Koekjes van zandtaartdeeg	3	170-180	**3**	**150-160**	15-25
Spritskoekjes	3	170-180	**3**	**150-160**	20-30
Koekjes van gistdeeg	3	180-200	**3**	**170-180**	20-35
Koekjes van bladerdeeg	3	190-200	**3**	**170-180**	20-30
Soesjes	3	180-190	**3**	**180-190**	25-45
Diepvriesgebak					
Appel-, kwarkstrudel	2	180-200	**3**	**170-180**	50-70
Kwarktaart	2	180-190	**3**	**160-170**	65-85
Pizza	2	200-220	**3**	**170-180**	20-30
Ovenfrites *	2	200-220	**3**	**170-180**	20-35
Ovenkroketten	2	200-220	**3**	**170-180**	20-35

Het braden van vlees

Voor het braden van vlees kunt u de boven/onderverwarming of heteluchtverwarming gebruiken.
Welke verwarmingsmethode de beste is voor een bepaalde schaal is vetgedrukt in de tabel voor het braden van vlees aangegeven.
Verwijder het vetfilter altijd uit de oven bij het bakken!

Raadgevingen in verband met het serviesgoed

- U kunt een serviesgoed van email, vuurvast glas, aardewerk of gietijzer gebruiken.
- Roestvrijstalen bakblikken zijn niet geschikt omdat ze zeer sterk warmte weerkaatsen.
- Wanneer u het vlees afdekt, blijft het sappiger en blijft de oven schoon.
- In een niet afgedekte schaal wordt het vlees sneller bruin. Braad grote stukken vlees op het rooster en plaats het diepe bakblik er onder om het druipende vet op te vangen.

Waarschuwingen voor het braden van vlees

- In de tabel voor het braden van vlees vindt u gegevens omtrent de temperatuur, de stand en de baktijd. Omdat de baktijden sterk afhangen van het soort, het gewicht en de kwaliteit van het vlees, kunnen afwijkingen optreden.
- Het braden van vlees, gevogelte en vis is pas economisch bij hoeveelheden van meer dan 1 kg.
- Bij het bakken moet zoveel vocht worden toegevoegd, dat het vet en het sap van het vlees niet verbranden. Dit betekent dat bij langere braadtijden het vlees meerdere malen moet worden gecontroleerd en er vocht moet worden toegevoegd.
- Na verloop van de helft van de braadtijd moet u het vlees keren, vooral bij braden in de braadslede. Het is daarom het beste het vlees eerst met de bovenkant naar beneden te braden.
- Bij het braden van grote stukken vlees kan veel damp ontstaan en op de ovendeur condenseren. Dit is een natuurlijk verschijnsel en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het braden de deur en de glazen ruit droog.
- Wanneer u op het rooster braadt, plaats er dan het diepe bakblik onder om het sap uit het vlees op te vangen. U kunt het rooster en het bakblik op de telescopische geleiders plaatsen of in de richels van het rekje van de oven schuiven.
- Laat gerechten niet in een gesloten oven afkoelen. Zo vermijdt u condens.

Braadtabel

Soort vlees	Gewicht (in g)	Richel (van onderaf)	Temp. (in °C)	Richel (van onderaf)	Temp. (in °C)	Braadtijd (in min.)
Rundvlees						
Gebraden rundvlees	1000	**2**	**200-220**	2	180-190	100-120
Gebraden rundvlees	1500	**2**	**200-220**	2	170-180	120-150
Rosbief, rosé	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Rosbief, doorbakken	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	40-50
Varkensvlees						
Gebraden varkensvlees met huid	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Buikstuk	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Buikstuk	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Schouderstuk	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Varkensrollade	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Casselerrib	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Gehakt	1500	**2**	**210-220**	2	170-180	60-70
Kalfsvlees						
Kalfsrollade	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Kalfsschenkel	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Lamsvlees						
Lamsrug	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Hamelbout	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wildbraad						
Hazenrug	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Reebout	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Wild zwijnbout	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Gevogelte						
Hele kip	1200	2	200-210	**2**	**180-190**	60-70
Slachtkuiken	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Eend	1700	2	180-200	**2**	**160-170**	120-150
Gans	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Kalkoense haan, hen	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Vis						
Hele vis	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	50-60
Vissoufflé	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Grilleren en bruinen

- Wees extra voorzichtig bij het grilleren. Door de hoge temperatuur van de infragrill zijn het rooster en de rest van het toebehoren van de oven zeer heet. Gebruik daarom ovenwanten en een speciale vleestang!
- Uit het vlees waarin u prikt kan heet vet spuiten (bijvoorbeeld uit worstjes). Gebruik een vleestang om brandwonden aan huid of ogen te vermijden.
- Houdt voortdurend toezicht op het grilleren. Het vlees kan snel verbranden door de hoge temperatuur!
- Laat kinderen niet te dicht bij de grill komen.

De oven met de infragrill is geschikt voor het klaarmaken van knapperige worstjes, in stukken gesneden vlees en vismoten (biefstuk, schnitzel, zalmmoten…) of voor toast en voor het bruinen.

Raadgevingen voor het grilleren

- **Bij het grilleren moet de ovendeur altijd dicht zijn.**
- In de grilleertabel vindt u gegevens over de temperatuur, de stand en de grilleertijd. Omdat de grilleertijd sterk afhankelijk is van het soort, gewicht en de kwaliteit van het vlees, kunnen afwijkingen optreden.
- **Plaats bij het grilleren van vlees altijd het vetfilter in de oven.**
- Verwarm de infragrill ongeveer 3 minuten voor.
- Bij het bakken op het rooster dit invetten, zodat het vlees er niet aan vastbakt.
- Leg dunne stukken vlees op het rooster. Plaats het bakblik onder het rooster om het druipende vet en vleessap op te vangen. Plaats beide op de telescopische geleiders of schuif ze in het rekje van de oven.
- Keer het vlees dat u grilleert na afloop van de helft van de tijd. Keer dunne stukken maar één maal, grotere meerdere malen. Gebruik bij het keren een vleestang, zodat er niet te veel vleessap uit het stuk loopt.
- Donkere vleessoorten worden beter en sneller bruin dan licht varkens- of kalfsvlees.
- Reinig de oven en het toebehoren na elk gebruik, zodat het vet de volgende keer niet inbrandt.

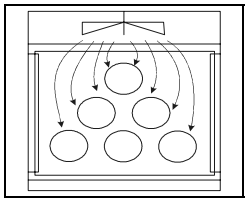
Grilleertabel

Soort gerecht	Gewicht (in g)	Richel (van onderaf)	Temp. (in °C)	Temp. (in °C)	Grilleertijd (in min.)
Vlees en worstjes					
2 runderfiletschnitzels, rood	400	5	230	-	14-16
2 runderfiletschnitzels, rosé	400	5	230	-	16-20
2 runderfiletschnitzels, doorbakken	400	5	230	-	20-23
2 varkensschnitzels - nekstuk	350	5	230	-	19-23
2 karbonades	400	5	230	-	20-23
2 kalfsschnitzels	700	5	230	-	19-22
4 lamskarbonades	700	5	230	-	15-18
4 grillworstjes	400	5	230	-	9-14
2 stukken leverkaas	400	5	230	-	9-13
1 kip, door de helft gesneden	1400	3	-	210-220	28-33 (1e zijde) 23-28 (2e zijde)
Vis					
Zalmmoten	400	4	230	-	19-22
Vis in aluminiumfolie	500	4	-	220	10-13
Toast					
4 witte boterhammen	200	5	230	-	1,5-3
2 bruine boterhammen	200	5	230	-	2-3
Belegde broodjes	600	5	230	-	4-7
Vlees/gevogelte					
Eend	2000	1	-	150-170	80-100
Kip	1000	3	-	160-170	60-70
Gebraden varkensvlees	1500	3	-	140-160	90-120
Varkensschouder	1500	3	-	140-160	100-180
Varkensschenkel	1000	3	-	140-160	120-160
Rosbief/biefstuk	1500	3	-	170-180	40-80

Wecken

Voor het wecken gebruikt u de onderverwarming samen met de ventilator .

- Het fruit of de groente en de inmaakglazen als gewoonlijk voorbereiden. Gebruik gewone inmaakglazen met een rubber ring en een glazen deksel. U mag geen glazen potten met schroef- of metalen deksels gebruiken of blikjes. De inmaakglazen moeten ongeveer van gelijke grootte zijn, met hetzelfde gevuld en goed gesloten zijn. U kunt tot 6 liter glazen tegelijk in de oven plaatsen.
- Gebruik alleen verse levensmiddelen.
- Giet ongeveer 1 liter water in het diepe bakblik, zodat in de oven de nodige vochtigheidsgraad ontstaat. Plaats de glazen potten zo in de oven, dat ze niet met de wanden in aanraking komen (zie tekening). Een laag vochtig papier, die u op de glazen potten legt, beschermt de rubber ringen.
- Plaats het diepe bakblik met de glazen potten op de 2e richel van onderaf. Draai de knop voor de verwarmingsmethode op de stand onderverwarming/ventilator en de temperatuurkeuzeknop op 180°C. Voorverwarming van de oven is niet nodig.
- Kijk naar de levensmiddelen tijdens het wecken en laat ze koken totdat het vocht in de glazen gaat borrelen. Neem de wecktijd uit de wecktabel in acht.



Wecktabel

Soort levensmiddelen	Hoeveelheid	Onderverwarming/ ventilator 180°C, tot het borrelen	Vanaf het borrelen	Nawarmte in de oven
Fruit				
Aardbeien	6x1 liter	ca. 30 min	uitschakelen	15 min
Fruit met pit	6x1 liter	ca. 30 min	uitschakelen	30 min
Appelmoes	6x1 liter	ca. 40 min	uitschakelen	35 min
Groente				
Augurken	6x1 liter	30 tot 40 min	uitschakelen	30 min
Bonen, worteltjes	6x1 liter	30 tot 40 min	instellen op 130°C 60-90 min	30 min

Ontdooien

Het circuleren van de lucht in de oven versnelt het ontdooien van bevroren levensmiddelen. Stel hiervoor de oven in op "Ontdooien" .

Aanwijzing: Bij ongewenst activeren van de temperatuurinstelknop gaat het controlelampje van de oven branden, terwijl de verwarmingselementen niet ingeschakeld zijn.

- Geschikt om te ontdooien zijn slagroom en crèmegebak, koekjes en ander gebak, brood en broodjes, vruchten enz.
- Uit hygiënisch oogpunt is het beter vlees en gevogelte niet in de oven te ontdooien.
- Indien mogelijk de levensmiddelen meerdere malen keren of doorroeren, zodat ze gelijkmatig ontdooien.

Reiniging en onderhoud

U mag het fornuis niet reinigen met een stoom- of hogedrukstoomreiniger. Voor het reinigen het fornuis uitschakelen en af laten koelen.

Voorkant van het fornuis
Voor de reiniging en het onderhoud van dit oppervlak gebruikt u een gewoon reinigingsmiddel, waarbij u de aanwijzingen van de fabrikant in acht neemt. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of sponsjes met een schuurlaag, die krassen veroorzaken.

Roestvrijstalen voorkant van het fornuis
(alleen bij sommige modellen)
Reinig de oppervlakte alleen met een zacht reinigingmiddel (sopje) en een zacht sponsje, dat geen krassen veroorzaakt. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen, die een oplosmiddel bevatten. Als u deze aanwijzingen niet opvolgt, kan de buitenkant van het apparaat beschadigen.

Gelakte oppervlakten en kunststofdelen
(alleen bij sommige modellen)
Reinig de knoppen en de handgreep van de ovendeur met een zachte doek en een vloeibaar reinigingsmiddel voor gladde gelakte oppervlakten.

Keramische kookplaat

(alleen bij sommige modellen)
Belangrijk: gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals schuurmiddelen en sponsjes met een schuurlaag, die krassen veroorzaken, middelen om roest te verwijderen en vlekkenmiddelen.

Reiniging na gebruik
1 Reinig de hele kookplaat altijd als deze vuil is, bij voorkeur na elk gebruik. Gebruik een zachte doek en een reinigingsmiddel dat voor het reinigen van keramische kookplaten bestemd is. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Onjuiste reinigingsmiddelen kunnen de keramische kookoppervlakte beschadigen. Veeg de oppervlakte van de kookplaat daarna met een droge doek of keukenpapier volledig droog.

Wekelijks onderhoud
2 Reinig de hele kookplaat één maal per week grondig met een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. Na het opbrengen van het reinigingsmiddel onstaat er een beschermlaag, die water en vuil afstoot. Het vuil blijft achter op de laag en kan later gemakkelijker verwijderd worden. Veeg daarna de oppervlakte droog met een schone doek. Er mogen geen resten reinigingsmiddel op de oppervlakte achterblijven, omdat ze bij het verwarmen een agressief effect kunnen hebben en de oppervlakte kunnen veranderen.

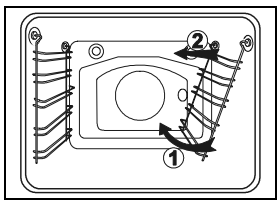
Hardnekkig vuil
Sterke vervuiling en vlekken (kalkvlekken, parelmoervlekken) kunt u het beste verwijderen als de kookplaat nog warm is. Gebruik een gewoon reinigingsmiddel. Handel als beschreven onder punt 2.
Overgekookte gerechten eerst met een vochtige doek week maken en dan met de speciale glasschraper de etensresten verwijderen. Reinig de oppervlakte daarna zoals beschreven is onder punt 2.
Ingebrande suiker en gesmolten kunststofvoorwerpen direct met de schraper verwijderen, ook al is de kookplaat nog warm. Reinig de oppervlakte daarna zoals beschreven is onder punt 2.
Zandkorrels, die bij het schillen van aardappelen of het schoonmaken van sla misschien op de kookplaat terechtkomen, kunnen krassen veroorzaken bij het verschuiven van pannen. Zorg ervoor dat zandkorrels niet op de keramische kookplaat achterblijven.
Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stabiliteit van de keramische kookplaat. Het betreft hier geen beschadiging van het kookvlak, maar niet verwijderde en verbrande etensresten.
Glanzende plekken ontstaan door het ruw verschuiven van pannen, vooral bij het gebruik van aluminium pannen of verkeerde reinigingsmiddelen. U kunt ze moeilijk verwijderen met gewone reinigingsmiddelen, herhaal het reinigen dus meerdere malen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en een ruwe bodem van de pan slijt het decor na verloop van tijd en ontstaan donkere vlekken.

Oven

U kunt de oven op klassieke wijze reinigen (met reinigingsmiddelen, met een ovenspray).
Om de oven regelmatig (na elk gebruik) te reinigen bevelen wij de volgende procedure aan:
Draai de knop voor de keuze van de wijze van de werking van de afgekoelde oven in de stand . Stel de temperatuurkeuzeknop in op 50°C. Giet 0,4 l water in het bakblik en plaats het op de onderste richel. Na een half uur worden de voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze met een vochtige doek afvegen.
Volg bij hardnekkige vervuiling de volgende aanwijzingen op:

- De oven moet voor iedere reiniging afgekoeld zijn.
- Reinig de oven en het toebehoren na elk gebruik, zodat het vuil niet inbrandt.
- Vet kunt u het gemakkelijkste met een sopje verwijderen terwijl de oven nog warm is.
- Gebruik bij hardnekkige of sterke vervuiling een ovenreiniger. Neem de oven daarna grondig af met schoon water, zodat u alle resten van het reinigingsmiddel verwijdert.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals schuurmiddelen, sponsjes met een schuurlaag, roest- en vlekkenverwijderingsmiddelen en dergelijke.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakten of aluminiumdelen mogen niet met de ovenspray in aanraking komen, omdat beschadigingen en kleurveranderingen kunnen optreden. Hetzelfde geldt voor de voeler van de thermostaat (als het fornuis een klok met een sonde heeft) en het verwarmingselement boven in het fornuis.
- Denk bij de aankoop en de dosering van de reinigingsmiddelen aan het milieu en volg de aanwijzingen van de fabrikant op.

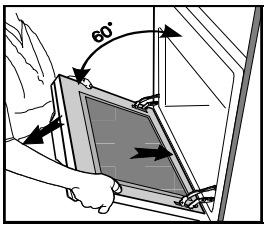
Verwijderen van het rekje
Om de zijwanden van de oven beter te reinigen, kunt u het verwijderen. Draai de geleiders aan de onderkant naar binnen en trek ze boven uit de openingen.
Reinig het rekje aan de zijkant alleen met een gewoon huishoudelijk schoonmaakmiddel.
U kunt de geleiders daarna gewoon in de daarvoor bestemde openingen terug hangen en naar beneden trekken.



Verwijderen en plaatsen van de ovendeur
(alleen bij sommige modellen).
Open de ovendeur volledig. Til de ringetjes van de onderste scharnierdragers aan beide kanten van de deur in verticale stand en plaats ze op de lipjes van de onderste scharnierdragers. Sluit de ovendeur daarna voor de helft (zie tekening) en trek hem er voorzichtig uit.
U plaatst de deur terug in omgekeerde volgorde.
Plaats hem terwijl de deur half open staat (onder een hoek van ongeveer 60°) en wel zo, dat u hem tijdens het openen zover mogelijk tegen de oven drukt. Pas hierbij op dat de inkepingen in de onderste scharnierdragers op de bodem van de oven

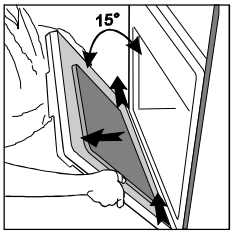
insluiten. Wanneer u de deur volledig opent, verwijdert u de ringetjes van de lipjes van de bovenste scharnierdragers en plaatst ze terug in horizontale stand.

1 charnier van de deur tijdens normaal gebruik

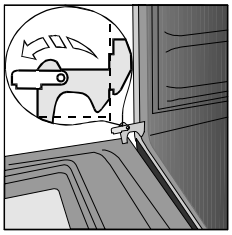


2 scharnier van de deur tijdens het verwijderen

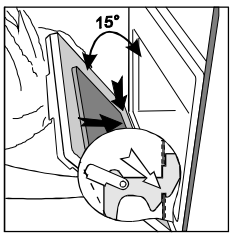
Verwijderen en plaatsen van de deur van de oven met een eenassig scharnier
(alleen bij enkele modellen)
Open de ovendeur volledig en draai de grendels tot het einde terug (tekening 1). Sluit de deur dan langzaam, zodat de grendels in de houder zitten. Bij ongeveer 15° (ten aanzien van een gesloten positie van de deur) tilt u de deur enigszins op en tilt hem uit beide scharnierhouders (tekening 2).
Het terugplaatsen verloopt in omgekeerde volgorde.
Plaats de deur onder een hoek van 15°in de scharnierhouders aan de voorkant van het apparaat en schuif hem naar voren en naar beneden, zodat de scharnieren in de inkepingen springen (tekening 3). Controleer of de inkepingen van de scharnieren goed in hun houders gesprongen zijn.
Open de deur daarna volledig en draai de grendels tot het einde in de beginpositie. Sluit de deur langzaam en controleer of hij goed sluit (tekening 4). Als de deur niet goed open of dicht gaat, controleer dan of de inkepingen van de scharnieren goed in de scharnierhouders geplaatst zijn.



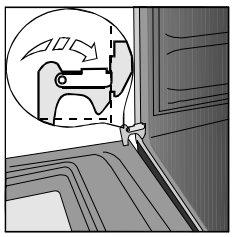
tekening 1



tekening 2



tekening 3



tekening 4

Waarschuwing
De ringetjes van de deurscharnieren mogen er nooit uitspringen omdat door de sterke veerkracht beschadigingen kunnen optreden.

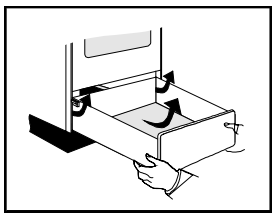
Toebehoren
Was het toebehoren, zoals bijvoorbeeld bakblikken, roosters en dergelijke, af met heet water en een afwasmiddel.

Speciaal email
De oven, de binnenkant van de ovendeur en de bakblikken zijn voorzien van een speciale emaillaag, waarvan de oppervlakte glad en bestendig is.
Deze speciale laag vereenvoudigt het reinigen bij kamertemperatuur.

Vetfilter
Aanbevolen wordt, het vetfilter na elk gebruik met een zacht borsteltje in heet water met wat afwasmiddel schoon te maken. U kunt het vetfilter ook in de afwasmachine doen.

Ovenlade

De ovenlade is tegen ongewenst openen beveiligd.
Wanneer u hem wilt openen, moet u hem een beetje optillen.
Als u hem uit het fornuis wilt verwijderen, trek hem dat eerst zo ver mogelijk uit, til hem dan nogmaals op en trek hem uit.
Bewaar geen brandbare, explosieve en niet hittebestendigevoorwerpen in de ovenlade.
Bij sommige apparaten plaatst u de lade er in door de onderste achterste rail in de geleider in het fornuis te plaatsen. Wanneer het aan de zijkanten geleiders met wieltjes heeft, plaatst u de lade door de wieltjes in de geleiders te plaatsen en de lade dicht te schuiven.



Wat te doen bij problemen?

Onvakkundige ingrepen en reparaties van het apparaat zijn gevaarlijk omdat dit stroomschokken en kortsluiting kan veroorzaken. Doe dit daarom nooit zelf. Laat deze werkzaamheden over aan een vakman, bijvoorbeeld onze servicedienst.

Neem het volgende in acht!

Ga in geval van storingen in de werking van het apparaat in deze gebruiksaanwijzing na of u de oorzaken zelf kunt verhelpen.

Belangrijk

Een bezoek van de servicedienst tijdens de garantieperiode **is niet gratis**, wanneer het apparaat niet goed werkt door **onjuiste behandeling**.

Hieronder vindt u enkele raadgevingen in verband met het verhelpen van storingen.
De programmeerklok geeft ongewone waarden aan of schakelt ongecontroleerd aan of uit
In het geval van foutieve werking van de programmeerklok moet u enkele minuten de verbinding tussen het fornuis en het elektriciteitsnet verbreken (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit). Sluit het fornuis dan weer op het elektriciteitsnet aan en stel de juiste dagtijd in.

Het display van de programmeerklok knippert.
De stroom is uitgevallen of het fornuis is zojuist op het elektriciteitsnet aangesloten. Alle ingestelde tijden zijn uitgewist.
Stel de juiste tijd in, zodat de oven begint te werken.
Na de automatische werking schakelt de oven uit, wordt de tijd aangegeven en klinkt er gedurende beperkte tijd een geluidssignaal. Neem het gerecht uit de oven en zet de knop voor de keuze van de verwarmingswijze en de

temperatuurkeuzeknop terug in de beginstand. Kies de functie "handbediening", zodat u de oven op de gewone wijze kunt gebruiken (zonder te programmeren).

Controlelampje brandt niet …
- Heeft u alle nodige knoppen geactiveerd?
- Is de huiszekering uitgeschakeld?
- Heeft u de knop voor de temperatuurkeuze of de knop voor de verwarmingswijze van de oven juist ingesteld?

Huiszekering schakelt vaker malen uit …
Bel de servicedienst of een vakman!

Ovenverlichting werkt niet …
Het verwisselen van het lampje in de oven is beschreven in het hoofdstuk "Vervangen van onderdelen van het apparaat".

Oven verwarmt niet …
- Is de huiszekering uitgeschakeld?
- Heeft u de knop voor de temperatuurkeuze of de knop voor de verwarmingswijze van de oven juist ingesteld?
- Heeft u na het gebruik van de programmeerklok (automatische bediening) vergeten de oven weer op handbediening in te stellen?
- Lees voor het inschakelen van de gewone verwarmingswijze van de oven de aanwijzingen voor "Handbediening".

Gebak is niet gaar …
- Heeft u het vetfilter verwijdert?
- Heeft u de aanwijzingen en raadgevingen van het hoofdstuk "Bakken van gebak" opgevolgd?
- Heeft u nauwkeurig de aanwijzingen uit de baktabel opgevolgd?

Vervangen van onderdelen van het apparaat

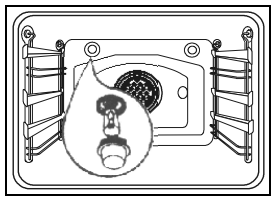
De houder van het ovenlampje staat onder spanning. Er bestaat gevaar van stroomschokken!
Schakel voor het vervangen van het lampje voor de ovenverlichting het fornuis uit door de zekering te verwijderen of de verbinding met de veiligheidsschakelaar van het stroomnet te verbreken.

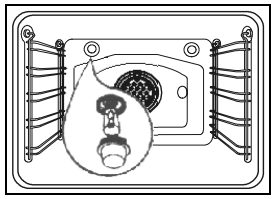
Overig toebehoren

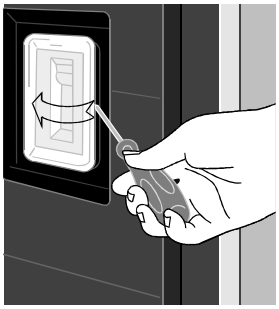
Roosters, bakblikken en overig toebehoren kunt u bij de servicedienst bestellen. Vermeldt bij uw bestelling het codenummer en type of model van uw apparaat.
De knoppen van de schakelaars kunt u verwijderen door ze naar voren te trekken en kunnen vervangen worden.

Ovenlampje

Voor het vervangen heeft u een ovenlampje met de volgende specificatie nodig: fitting E 14, 230 V, 25W, 300°C. Schroef het glazen kapje tegen de wijzers van de klok in los en vervang het ovenlampje. Draai dan het glazen kapje weer vast. Bij het lampje aan de zijkant kunt u het glazen kapje verwijderen met behulp van een schroevedraaier die u in de gleuf steekt en in de richting van het pijltje trekt (zie afbeelding).







Het lampje is verbruiksmateriaal en valt niet onder de garantie!

Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten

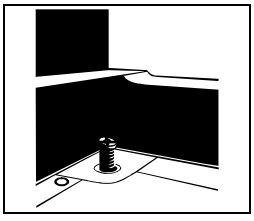
Veiligheidswaarschuwingen voor de installatie

- De aansluiting mag uitsluitend door een vakman worden verricht.
- In de elektrische leiding is een inrichting voorzien, die het mogelijk maakt dat het fornuis in alle polen van het stroomnet gescheiden is en waarvan de contactopeningswijdte minstens 3 mm bedraagt. Geschikt hiervoor zijn LS schakelaars of zekeringen.
- Voor het aansluiten van het fornuis kunnen rubber aansluitkabels (type HO5RR-F met een groen/gele veiligheidsgeleider), PVC geïsoleerde (type HO5VV-F met groen/gele veiligheidsgeleider) of een andere gelijkwaardige kabel of betere kabels gebruiken.
- De afstand tussen de kookplaat en de afzuigkap moet minstens even groot zijn als in de aanwijzingen voor de montage van de afzuigkap is beschreven.
- Fineer, lijm of kunststof van meubels, waarnaast het fornuis is opgesteld, moeten temperatuurbestendig zijn (>90°C). Wanneer het fineer en de kunststofbekleding niet voldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- De aansluitkabel voor het vrijstaande fornuis moet zo geleid worden, dat hij de achterwand van het fornuis niet raakt. Tijdens de werking van het fornuis wordt de achterwand warm.
- Verpakkingsmateriaal (plastic folie, schuimplastic, spijkers enz.) moeten verwijderd worden, zodat kinderen er niet bij kunnen omdat ze een potentiële bron van gevaar vormen.

  Kinderen kunnen kleine delen inslikken of stikken door de folie over hun hoofd te trekken.

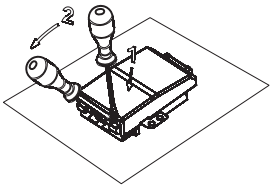
Het fornuis en de extra sokkel op de juiste hoogte brengen

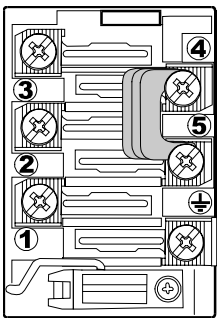
De hoogte van het fornuis is 85 cm.
Links en rechts voor bevinden zich op de sokkel twee verstelbare schroeven, waarmee u het fornuis horizontaal bijstelt en zijn bovenrand op gelijke hoogte brengt met het meubelstuk dat naast het fornuis staat.
Sommige fornuizen hebben aan de onderkant vier verstelbare schroeven (twee achter en twee voor), bestemd voor het bijstellen wanneer de vloer niet recht is of om het fornuis aan de hoogte van de er naast staande keukenelementen aan te passen.
De voetjes kunt u verstellen nadat u de ovenlade uittrekt. Naar wens kunt u ze hoger of lager draaien, totdat het apparaat horizontaal staat. U kunt de verstelbare schroeven gemakkelijk draaien wanneer u het fornuis een beetje laat hellen.



Elektrische aansluiting

Open de aansluitdoos: u opent hem met behulp van een schroevendraaier, zoals de afbeelding op het afdekplaatje laat zien.
De elektrische aansluiting mag uitsluitend door de servicedienst of een erkend vakman worden verricht!
Door onjuiste aansluiting kunnen onderdelen van het apparaat vernield worden, die in zo'n geval niet onder de garantiebepalingen vallen!
De aansluitspanning van de gebruiker (230 V tegen N) moet door de vakman met een meetinstrument gemeten worden!
De verbindingsbruggen moeten overeenkomstig de netaansluiting worden geplaatst!



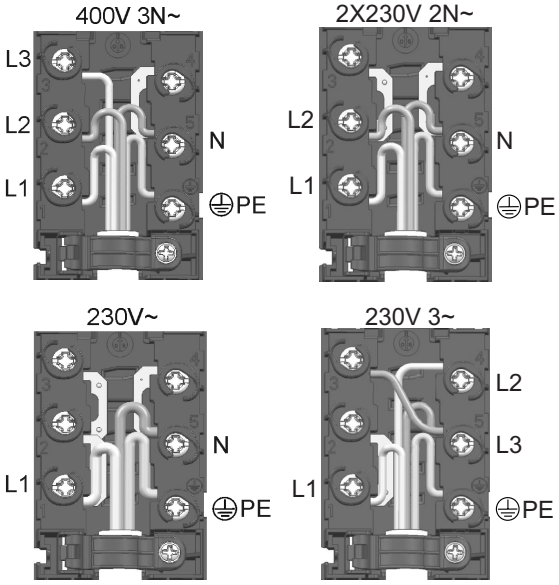


- Controleer of de spanning die op het typeplaatje is vermeld overeenkomt met de feitelijke netspanning, alvorens het apparaat aan te sluiten.
- De lengte van de aansluitkabel moet minstens 1,5 m bedragen, zodat u het apparaat aan kunt sluiten voordat u het tegen de wand schuift.
- De aardleiding van de aansluitkabel moet langer zijn dan de andere draden, zodat bij eventueel trekken aan de kabel de aardleiding later wordt belast, dan de draden die onder spanning staan

De procedure

- Open aan de achterkant van het apparaat het afdekplaatje van de aansluitdoos met een schroevendraaier. Hierbij maakt u met de schroevendraaier de vergrendeling los, zoals op de afbeelding van het afdekplaatje van de aansluitdoos te zien is.
- De aansluitkabel moet via de ontspanner worden geleid, die de kabel tegen uittrekken beveiligt. Als de ontspanner nog niet gemonteerd is, kunt u hem zo bevestigen zodat de aansluitkabel aan de mantel van het apparaat wordt gehaakt.
- Sluit daarna de kabel aan overeenkomstig de op één van de afbeeldingen gegeven mogelijkheden. Bij verschillende netspanningen moeten de verbindingsbruggen op de juiste wijze worden herschikt!
- Schroef de ontspanner stevig vast en sluit het afdekplaatje van de aansluitdoos.

- **OPMERKING:** In sommige aansluitdozen bevinden de verbindingsbruggen zich tussen de contacten 4 en 5, bij andere de op hiervoor bestemde plaats in de doos. Bij deze dozen zijn de schroeven van de aansluitingen al open, daarom hoeft u ze niet los te draaien. Bij het vastdraaien hoort u een zachte »klik«. Dit betekent dat de schroef zo ver mogelijk stevig moet worden aangedraaid.



Kleuren van de leidingen

L1, L2, L3 = buitengeleiders, die de spanning geleiden. Als regel zijn de kleuren van de geleiders: zwart, zwart, bruin.

N = neutrale geleider
De kleur van de geleider is als regel blauw.
Pas op de juiste N-aansluiting!

PE = beschermgeleider

De kleur van de geleider is groen-geel

Technische gegevens

Vrijstaand elektrisch fornuis	**PF764rvs/P02 PF764wit/P02 PF6064WITUU/P1 PF6064RVSUU/P1**
Afmetingen hoogte/breedte/diepte in cm	85/60/60
Kookzones (ø cm/kW)	**HL**= HI-Light verwarmingselement
Links achter	145/1,2/HL
Links voor	210/120/2,2/HL
Rechts voor	145/1,2/HL
Rechts achter	180/1,8/HL
Oven	
Temperatuurknop/knop voor de keuze van de verwarmingswijze	1/1
Niveaus - telescopische geleiders op 2 niveaus (alleen bij sommige modellen)	5
Boven-/onderverwar-ming (kW)	0,9/1,1
Grill/rond verwarmingselement (kW)	2,0/2,2
Ovenverlichting boven/midden (W)	25/-
Verwarmingswijzen	
Boven-/onderverwarming (kW)	2,0
Grill (kW)	2,0
Grill met ventilator (kW)	2,0
Hetelucht/onderverwarming (kW)	3,4
Hetelucht (kW)	2,2
Ontdooien (W)	50
Onderverwarming/ventilator (kW)	1,1
Onderverwarming (kW)	1,1
Max. temperatuur	275 °C
Netspanning	400 V 3N~, 50 Hz
Nominale netspanning van de verwarmingselementen	230 V
Totale aansluitwaarde (kW)	9,8
Oven totaal (kW)	3,4
Kookzones totaal (kW)	6,4

Servicedienst

Reparaties

Indien u technische problemen met het fornuis heeft en reparaties nodig heeft, meldt dit dan bij de dichtstbijzijnde servicedienst en vermeldt de code en het type of model van het apparaat.
De adressen en telefoonnummers vindt u op de bijgevoegde lijst van servicediensten.

Belangrijk
Ga voordat u de servicedienst belt met behulp van deze gebruiksaanwijzing na of u de storing misschien zelf kunt verhelpen. In het hoofdstuk "Wat te doen bij problemen?" vindt u enige aanwijzingen voor het oplossen van moeilijkheden.
Een bezoek van de servicedienst tijdens de garantieperiode is niet gratis als het apparaat niet werkt wegens foute bediening.
Bewaar de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Wanneer u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de gebruiksaanwijzing erbij.

Typeplaatje

Het typeplaatje is zichtbaar aan de onderkant of aan de zijkant als u de ovendeur open doet.

WIJ BEHOUDEN HET RECHT VOOR OP VERANDERINGEN DIE DE FUNCTIE VAN HET APPARAAT NIET BEINVLOEDEN.

Elektrostandherd DE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

herzlichen Dank für Ihren Kauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte können Sie sich verlassen.
Um mit dem Produkt leichter umgehen zu können, haben wir Ihnen eine ausführliche Gebrauchsanweisung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden. Wir bitten Sie, vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam die Gebrauchsanweisung durchzulesen.
Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 18.
Etwas sollten Sie auf jeden Fall überprüfen: ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Standherd.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise..... 18
Wichtige Hinweise
Zweckgemäße Verwendung
Eingesenkte Schalterknebel
Kühlventilator
Beschreibung des Geräts..... 19
Vor der Inbetriebnahme 20
Glaskeramikkochfeld
Backofen
Zeitschaltuhr
Energiespartips
Ratschläge zum Geschirrkauf
Gebrauchshinweise
Hinweise für die Verwendung des Backofens
Kochzonen..... 21
Wichtige Hinweise
Besondere Hinweise zum Glaskeramikkochfeld
Bedienung der Kochzonen
Kochzonen
HI-Light Kochzonen
Backofen..... 22
Wichtige HInweise
Bedienung
Betriebsarten
Einschubebenen
Backofenzubehör
Fettfilter
Backen
Braten
Grillen und Überbacken
Einkochen
Auftauen
Reinigung und Pflege 28
Glaskeramikkochfeld
Backofen
Geschirrschublade
Was tun bei Problemen?.....29
Bitte beachten Sie!
Wichtig
Auswechseln von Geräteteilen 30
Sonstiges Zubehör
Backofenlampe
Aufstellung und elektrischer Anschluß 30
Sicherheithinweise zur Installation
Ausrichten des Herdes
Elektrischer Anschluß.....31
Technische Daten 32
Kundendienst.....32
Reparatur
Typenschild

Sicherheitshinweise

- Unsachgemäßer Anschluß des Herdes an das elektrische Netz ist gefährlich. Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu verhindern, darf der Herd nur vom technischen Kundendienst oder einem bevollmächtigten Fachmann angeschlossen werden.
- Bei unsachgemäßen Eingriffen und Reparaturen des Geräts besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags und Kurzschlusses, deswegen führen Sie diese wegen der Gefahr der Körperverletzung und Beschädigungen des Geräts bitte nicht durch. Solche Eingriffe dürfen nur von einem Fachmann bzw. technischen Kundendienst durchgeführt werden.
- Beim Kochen oder Braten kann sich das überhitzte Fett oder Öl auf dem Kochfeld rasch entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr, deswegen kontrollieren Sie bitte ständig den Frittiervorgang.
- Achtung: die Verbrennungsgefahr ist vor allem bei Kleinkindern gefährlich, die sich der Gefahr nicht bewußt sind. Sie können sich verbrennen oder verbrühen, deswegen halten Sie bitte Kleinkinder in geeigneter Entfernung vom Herd fern, ältere Kinder dürfen den Herd nur unter Aufsicht benützen.
- Die Oberfläche der Heizflächen und die Backofentür werden beim Gebrauch heiß, ebenso die Innenflächen des Backofens, die Heizelemente und die Dunstaustrittsöffnung. Deswegen sollen Kleinkinder in geeigneter Entfernung vom Herd ferngehalten werden.
- Achtung: Verbrennungsgefahr. Die Heizelemente, der Backofen und die Zubehörteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Deswegen verwenden Sie bitte zum Anfassen des Geschirrs immer Küchentücher oder wärmeisolierende Handschuhe und behandeln Sie das Kochgeschirrr mit Vorsicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlußkabel von Geräten, die sich in der Nähe des Herdes befinden, können bei Berührung mit heißen Kochstellen oder wenn sie in der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluß verursachen. Deswegen sollen Anschlußkabel von anderen Geräten in geeigneter Entfernung vom Herd gehalten werden.
- Die Reinigung des Backofens mit Heißdampfgeräten oder Hochdruckreinigern kann einen Kurzschluß hervorrufen. Deshalb verwenden Sie niemals solche Geräte zum Reinigen des Backofens.
- Während des Backofenbetriebs wird die Backofentür heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Oberflächentemperatur des Sichtfensters der Backofentür senkt.
- Bitte bewahren Sie in der Geschirrschublade des Herdes keine brennbaren, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände (wie z.B. Papier, Geschirrtücher, PVC-Säcke, Reinigungssprays und Reinigungsmittel) auf, weil sie beim Gebrauch des Backofens einen Brand verursachen können. Die Geschirrschublade des Herdes benützen Sie bitte nur

zum Aufbewahren des Backofenzubehörs (niedriges Backblech, Fettpfanne, Fettfilter usw.).
- Wenn auf der Glaskeramikoberfläche Risse sichtbar sind, dürfen Sie die Kochzonen nicht benutzen, weil die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. In diesem Fall schalten Sie bitte sofort alle Bedienungsknöpfe der Kochzonen aus und drehen Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, damit der Herd vollkommen vom Stromnetz ausgeschaltet ist. Rufen Sie bitte den technischen Kundendienst an.

Wichtige Hinweise

- Wenn Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwenden, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern kommen. Wegen Schmelz- bzw. Brandgefahr und Beschädigung des Glaskeramikoberfläche dürfen Sie auf dem Glaskeramikkochfeld auf keinen Fall Speisen in Alu-Folie oder Kunstoffgefäßen erwärmen.
- Die Backofentürscharniere können beschädigt werden, wenn die geöffnete Backofentür mit schweren Gegenständen belastet wird. Deswegen dürfen Sie auf der geöffneten Backofentür nicht sitzen oder auf ihr schwere Gegenstände ablegen.

Zweckgemäße Verwendung

Der Elektrostandherd ist zur üblichen Zubereitung von Speisen in Haushalten bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden!
Die einzelnen Möglichkeiten der Verwendung des Herdes sind ausführlich in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nich über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entosorgungsstelle.

Eingesenkte Schalterknebel

(nur bei einigen Modellen)
Drücken Sie zuerst den Schalterknebel leicht ein, damit er herausspringt. Danach können Sie die Leistungsstufen der Kochstellen bzw. die Betriebsweise und die entsprechende Temperatur im Backofen wählen und einstellen. Wenn eine Kochstelle bzw. der Backofen eingestellt ist, leuchtet das Zifferblatt über dem jeweiligen Schalterknebel auf.
Drehen Sie den Schalterknebel nach jedem Gebrauch in die AUS-Stellung und drücken Sie ihn in die eingesenkte Position ein.

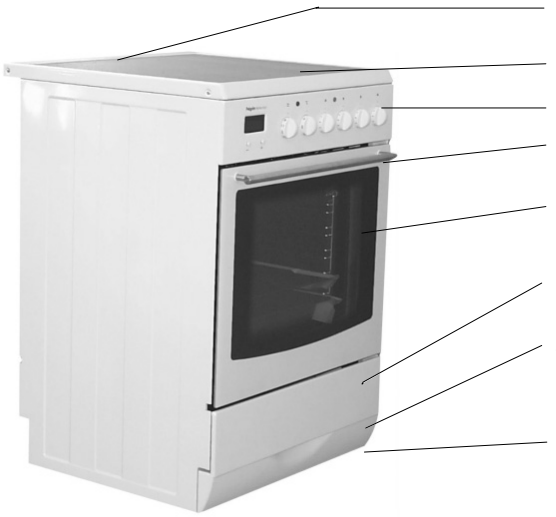
WICHTIGER HINWEIS!
Der eingesenkte Schalterknebel springt heraus bzw. kann zurück in die Bedienungsblende gedrückt werden nur in der AUS-Stellung.

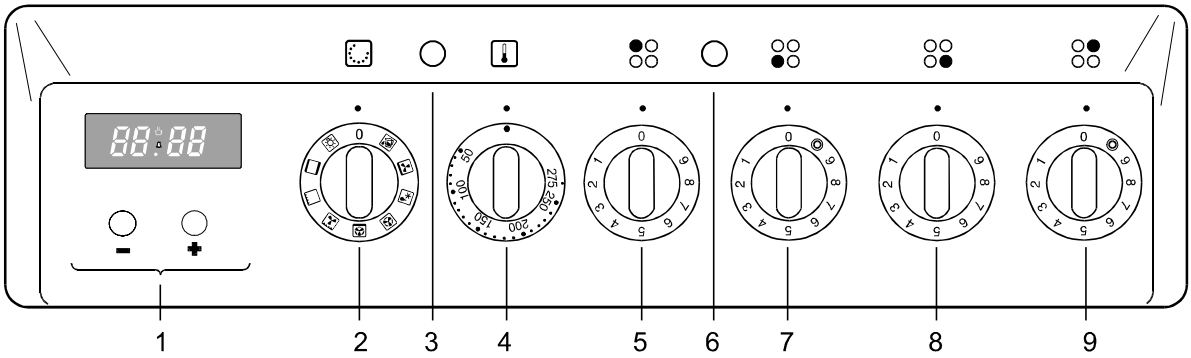
Knebelbeleuchtung
(nur bei einigen Modellen)
Das Zifferblatt oberhalb des Knebels ist beleuchtet, wenn einzelne Kochstelle oder der Backofen alngeschaltet ist.

Kühlventilator

(nur bei einigen Modellen)
In das Gerät ist ein Kühlventilator eingebaut, der das Gehäuse und die Bedienungsblende des Geräts kühlt.
Der Kühlventilator ist in Betrieb, wenn eine der Backofenfunktionen ausgewählt wurde. Bei einigen Modellen läuft er noch kurze Zeit nach dem Ausschalten des Backofens weiter.

Beschreibung des Geräts





1 Zeitschaltuhr
2 Ein/Aus-Schalter und Auswahlknopf für die Backofenfunktion
3 Backofenkontrollampe. Leuchtet während der Backofen aufgeheizt wird und erlischt wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
4 Backofen-Temperaturwahlschalter
5 Kochstellenknopf, hinten links
6 Funktionskontrollampe. Zeigt an, daß der Backofen oder Kochstellen eingeschaltet sind.
7 Kochstellenknopf, vorne links
8 Kochstellenknopf, vorne rechts
9 Kochstellenknopf, hinten rechts

Vor der Inbetriebnahme

Glaskeramikkochfeld

(nur bei einigen Modellen)
Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel.
Verwenden Sie keine agressiven Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckenentferner.

Backofen

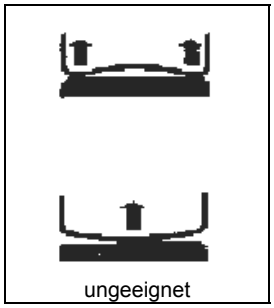
Nehmen Sie bitte alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel! Beim ersten Erhitzen des Backofens wird ein charakteristischer Geruch nach "Neuem" frei, deswegen lüften Sie bitte gründlich den Raum.

Zeitschaltuhr

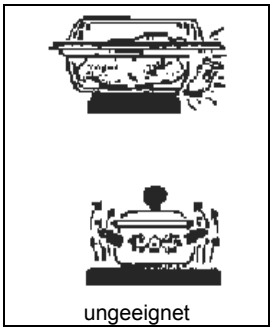
(nur bei einigen Modellen)
Stellen Sie die genaue Uhrzeit so ein, wie es in der speziell beigefügten Gebrauchsanweisung für den Gebrauch der Zeitschaltuhr beschrieben ist. Die Einstellung der Zeit ist für die Verwendung des Geräts notwendig, weil der Backofenbetrieb erst nach Einstellung der Zeitschaltuhr möglich ist.

Energiespartips

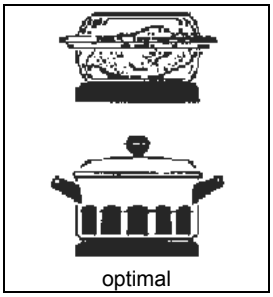
Der Boden des Kochtopfes oder der Pfanne ist zu dünn und wölbt sich bei Erhitzung aus. Die Folge ist ein größerer Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung.


ungeeignet

Dkochtopf ist zu groß bzw. zu klein. Ein zu kleiner Kochtopf bzw. Topfdeckel, der nicht richtig aufgesetzt wurde, verbraucht unwirtschaftlich Energie.


ungeeignet

Gutes Kochgeschirr.
Nachstehend finden Sie einige wichtige Hinweise zum energiesparenden und effizienten Kochen mit Ihrem neuen Standherd und Ihrem Kochgeschirr.


optimal

Es gilt folgendes Prinzip:
Je besser die Qualität des Kochgeschirrs, umso geringer ist der Energieverbrauch!

Ratschläge zum Geschirrkauf

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am geraden und dicken Boden. Ungleichmäßger Kochtopfboden erzeugt einen hohen Energieverbrauch und längere Kochzeiten.
- Beim Kauf von Kochgeschirr seien Sie bitte aufmerksam auf die Tatsache, daß oft der obere Durchmesser des Kochtopfes angegeben wird, der gewöhnlich größer ist, als der Durchmesser des Topfbodens.
- Schnellkochtöpfe ermöglichen wegen des geschlossenen Kochraums und Überdrucks eine besondere Zeit- und Energieersparnis. Wegen kurzer Garzeiten werden auch die Vitamine erhalten.
- Wenn Sie auf der Glaskeramikplatte in einem Kochtopf mit hoch reflektierendem (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit zum Aufkochen um enige Minuten verlängern (10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir Ihnen die Verwendung eines Kochtopfes mit dunklem Boden.

Gebrauchshinweise

- Die Wärmeübertragung ist am Besten, wenn der Topfboden und die Kochzone den selben Durchmesser besitzen und der Topf in die Mitte der Kochzone aufgestellt wird.
- Kochtöpfe und Pfannen können einen größeren Durchmesser besitzen als die Kochplatten, jedoch dürfen sie keinen kleineren Durchmesser haben, weil es zu Energieverlusten kommt und Unreinheiten auf der Kochzone festbrennen können.
- Decken Sie bitte Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit entsprechenden Deckeln zu.
- Für jede Speisemenge verwenden Sie bitte Kochtöpfe von entsprechender Größe. Ein größerer, nur zum Teil gefüllter Kochtopf, verbraucht viel Energie.
- Reduzieren Sie beim Kochen rechtzeitig die Leistungsstufe der Kochzone und schalten Sie sie am Ende des Kochvorgangs einige Minuten früher aus, damit Sie die Restwärme nützen können.
- Achten Sie darauf, daß im Schnellkochtopf immer genügend Flüssigkeit vorhanden ist, weil wegen Verdampfung und Überhitzung der Kochtopf und der Herd beschädigt werden können.
- Geschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist für die Verwendung auf der Kochzone nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochzone übereinstimmt.
- Bei Verwendung von speziellem Geschirr beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

Hinweise für die Verwendung des Backofens

- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, weil sie eine besonders gute Wärmeleitung besitzen.
- Wärmen Sie den Backofen nur vor, wenn das im Rezept oder in den Tabellen dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist.
- Beim Erhitzen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, deswegen kann mit dem Backen mehrerer Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander viel Energie gespart werden, weil der Backofen schon aufgeheizt ist.
- Gegen Ende einer längeren Backzeit können Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs ausschalten und damit Energie sparen, weil Sie die Restwärme ausnützen.

Kochzonen

Wichtige Hinweise

- Schalten Sie die Kochzonen nicht ohne Geschirr ein und verwenden Sie sie nie zur Beheizung des Raumes!
- Achten Sie darauf, daß die Kochzonen und der Topfboden rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- **Überhitztes Fett und Öl kann sich auf den Kochzonen rasch entzünden. Deswegen bereiten Sie bitte Speisen mit Fett oder Öl (z.B. pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.**

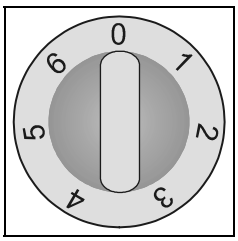
Besondere Hinweise zum Glaskeramikkochfeld

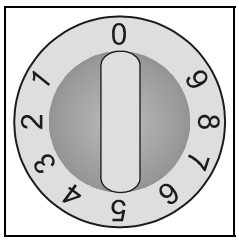
- Das Glaskeramikkochfeld ist sehr beständig, jedoch nicht unzerbrechlich. Scharfe und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können sie beschädigen.
- Wenn auf der Oberfläche des Glaskeramikkochfeldes Risse sichtbar sind, dürfen Sie es nicht mehr verwenden, weil die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. In diesem Fall schalten Sie sofort alle Kochzonen aus und trennen den Herd vom Stromnetz, indem Sie die Haussicherung herausdrehen oder die Hauptsicherung ausschalten. Rufen Sie bitte den technischen Kundendienst an.
- Sandkörner oder rauhe Topfböden aus Gußesien können Kratzer auf dem Dekor und der Glaskeramikplatte verursachen.
- Wenn Sie die Glaskeramikkochmulde als Abstellfläche benützen, kann sie beschädigt oder zerkratzt werden. Auf keinen Fall dürfen Sie auf den Kochzonen Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erhitzen, weil Schmelz- und Brandgefahr, sowie die Gefahr einer Beschädigung der Kochzonen besteht.
- Der Topfboden muß der Größe der Kochstelle entsprechen.
- Ein rotglühender Heizkörper kann auch, abhängig vom Blickwinkel, über die gekennzeichete Kochzone strahlen.

Bedienung der Kochzonen

Die Kochzonen schalten Sie bitte mit Bedienungsknöpfen ein, die auf der Bedienungsblende angebracht sind.
Die Symbole neben den Knöpfen zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochzone an.
Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos (1-9) oder stufenweise (1-6) eingestellt werden.
Es ist sinnvoll, 3-5 Minuten vor Ende des Garvorgangs die Kochzone auszuschalten, um die Restwärme auszunützen und somit Energie zu sparen.

In der untenstehenden Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Heizstufen.





Heizstufe		Geeignet für
E	**S**	
0	**0**	Stellung AUS, Nutzung der Restwärme
1-2	**1**	Wärmeaufrechterhaltung, Fortkochen kleinerer Mengen **(niedrigste Heizleistung)**
3	**2**	Fortkochen
4-5	**3**	Fortkochen größerer Mengen, Fortsetzung des Bratvorgangs größerer Fleischstücke
6	**4**	Braten, Zubereitung von Einbrenne
7-8	**5**	Braten
9	**6**	zum Ankochen, Bräunen, Braten **(höchste Heizleistung)**

E= Leistungsregelung stufenlos
S= Leistungsregelung stufig

Kochzonen

Bedienung der Dreikreis-Kochzone

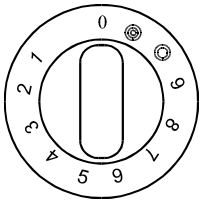
(nur bei einigen Modellen)
Bei der Dreikreis-Kochzone kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepaßt werden.

- Die Kochzone wird mit dem jeweiligen kockzonenknebel ein- und ausgeschaltet.
- Das Zuschalten des mittleren Heizkreises erfolgt durch drehen des jeweiligen Kochzonenknebels auf Zweikreis-Markierung ◎. Nachdem wird die gewünschte Stufe eingestellt.
- Das Zuschalten des größeren (dritten) Heizkreises erfolgt durch weiteren Drehen des Kochzonenknebels auf Endanschlag (Dreikreis-Markierung ◎; „Klick“ ist hörbar). Anschließend wird die gewünschte Stufe eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch drehen des jeweiligen Kochzonenknebels auf 0 (Aus).

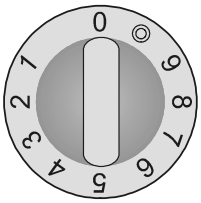
Bedienung der Zweikreiskochzone und der Bräterkochzone
(nur bei einigen Modellen)
Bei der Zweikreiskochzone und der Bräterkochzone kann die Heizfläche an bestimmte Größen und Formen des Kochgeschirrs angepaßt werden.
Die Kochzone schalten Sie mit dem zugehörigen Bedienungsknop ein und aus.

- Die größere Heizfläche schalten Sie indem Sie den Bedienungsknopf der zugehörigen Kochzone bis zum Anschlag drehen (siehe Symbol; ◎ ein "Klick" wird hörbar). Danach stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

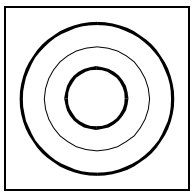
Alle Heizfelder können Sie mit Verdrehen des Bedienungsknopfes in die Position "0" (**Aus**) ausschalten.

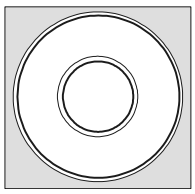


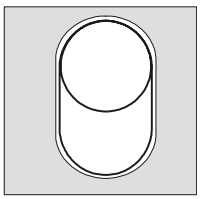
Kochzonenschalter mit Zwei- bzw. Dreikreis-Kochzone



Bedienungsknopf der Zweikreiskochzone


Dreikreis-Kochzone

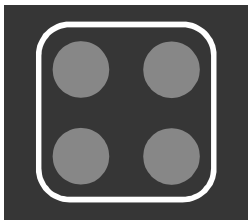

Zweikreis-kochzone


Bräterkochzone

HI-Light Kochzonen

Kochzonen mit HI-Light Heizkörpern (siehe "Technische Daten") unterscheiden sich von gewöhnlichen durch eine außergewöhnlich kurze Aufheizzeit, deswegen setzt der Kochvorgang sehr schnell ein.

Restwärmeindikator
Jede Kochzone verfügt über ein zugehöriges Signallämpchen, das aufleuchtet, wenn die Kochzone heiß ist. Nach Abkühlung der Kochzone erlischt das Lämpchen.
Der Restwärmeindikator leuchtet auch auf, wenn Sie auf einer Kochzone, die sie gar nicht verwendet haben, einen heißen Kochtopf abstellen.



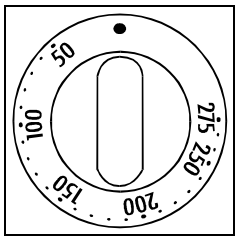
Backofen

Wichtige HInweise

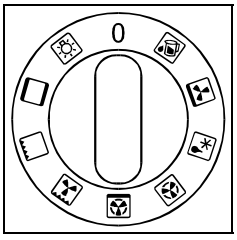
- Kleiden Sie den Backofen nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Bratpfannen und anderes Geschirr auf den Boden des Backofens, weil der Email des Backofens wegen Hitzeanstauung beschädigt werden kann.
- Fruchtsäfte, die aus dem Backblech tropfen, können auf dem Email Flecken verursachen, die nicht entfernt werden können.

Bedienung

Zur Bedienung des Backofens dienen der Ein/Aus-Knopf, der Backofen-Funktionswahlschalter, sowie der Temperaturwahlschalter



Temperaturwahlschalter



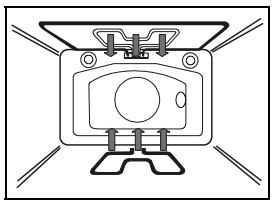
Ein/Aus-Knopf und der Backofen-Funktionswahlschalter

Betriebsarten

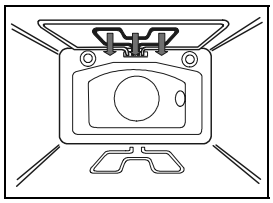
Der Backofen kann unter folgenden Betriebsarten arbeiten.

Backofenbeleuchtung
Bei einigen Modellen sind zwei Backofenlampen montiert: eine ist an der hinteren Backofenwand und die andere, zusätzliche Lampe, in der Mitte der rechten Seitenwand angebracht.
Die Backofenbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, ohne Verwendung anderer Funktonen. Praktische Verwendung: beim Reinigen des Backofens oder Nutzung der Restwärme am Ende des Back-/Bratvorgangs.
Bei allen anderen Betriebsarten schaltet sich die Backofenbeleuchtung nach Einstellung der Betriebsart automatisch ein. Bei einigen Modellen sind zwei Backofenlampen montiert: eine ist an der hinteren Backofenwand und die andere, zusätzliche Lampe, in der Mitte der rechten Seitenwand angebracht.

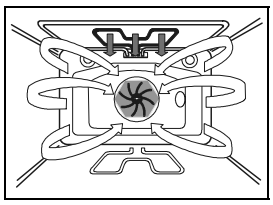
Ober-/Unterhitze
Die Heizkörper im Ober- und Unterteil des Backofens strahlen die Hitze gleichmäßig in den Innenraum des Backofens. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.



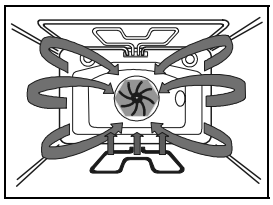
Grill
Die Hitze wird direkt vom Infra-Grillheizkörper ausgestrahlt, der an der Decke des Backofens angebracht ist.
Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen kleinerer Fleischstücke, wie z.B. Steak, Klobassen, Schnitzeln, Koteletten, u.ä. geeignet.



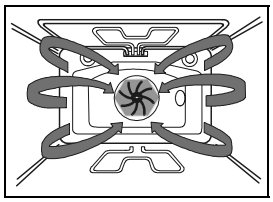
Grill mit Gebläse
Gleichzeitig sind der Infra-Heizkörper und das Gebläse eingeschaltet. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.



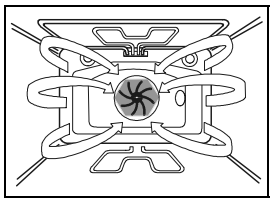
Heißluft/Unterhitze
Bei dieser Betriebsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Heißluftgebläse. Diese Betriebsart ist besonders zum Pizzabacken geeignet. Bei dieser Betriebsart gelingen am Besten feuchte oder schwere Kuchen auf 2 Einschubebenen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Käseauflauf.



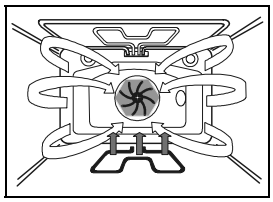
Heißluft
Das Gebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ein ständiges Kreisen der Heißluft um den Braten oder das Backgut. Diese Betriebsart ist besonders zum Braten und Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.



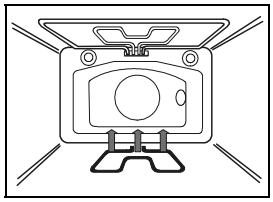
Auftauen
Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizkörper. Sie wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.



Unterhitze/Gebläse
Bei dieser Betriebsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse. Sie ist vor allem zum Backen niedriger Kuchen und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.
Verwenden Sie bitte die erste Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch an der Oberseite des Backgutes kreisen kann.

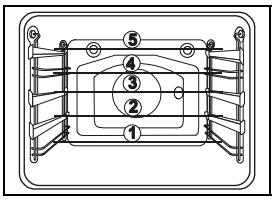


Unterhitze/Aqua Clean
Die Wärme wird von einem Heizkörper abgegeben, der an der unteren Seite des Backofens angebracht ist. Diese Betriebsart wählen Sie bitte dann aus, wenn Sie die Unterseite des Backgutes stärker backen möchten (z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obstbelag). Stellen Sie den Temperatureinstellknopf auf die gewünschte Temperatur. Den unteren Heizkörper können Sie auch zum Reinigen des Backofens benützen. Einzelheiten bezüglich der Reinigung des Backofens finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".



Einschubebenen

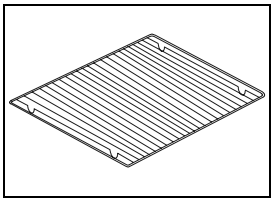
Das Zubehör (Rost, niedriger und hochwandiger Bräter) können Sie in den Backofen auf 5 verschiedene Einschubebenen stellen.
In den nachfolgenden Brattabellen sind die einzelnen Einschubebenen beschrieben.
Beachten Sie bitte, daß die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden!
Die Führungen sind Drahtführungen Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Bräter immer in die Führungen einschieben.

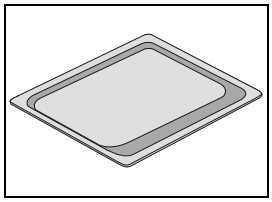


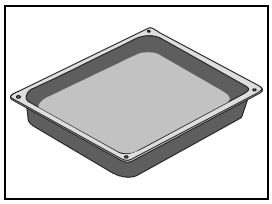
Backofenzubehör

(abhängig vom Modell)
Rost, auf welchen Sie das Backblech mit Speisen stellen. Sie können aber auch die Speise direkt auf den Rost stellen.
Das **niedrige Backblech** ist nur zum Backen von Gebäck und Kuchen bestimmt.
Das **hochwandige Backblech** ist zum Braten und Backen von feuchten Kuchen und als Auffanggefäß für tropfendes Fett bestimmt.

Achtung: Das hochwandige Backblech (zum Auffangen von tropfendem Fett) kann nicht in den ersten, unteren Einschub eingeschoben werden.

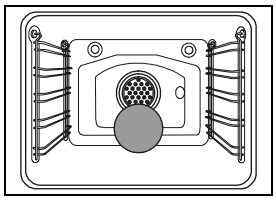






Fettfilter

Der eingeschobene Fettfilter an der Rückseite des Backofens schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen vor ungewünschten Verunreinigungen mit Fett. Schieben Sie immer den Fettfilter ein, wenn Sie Fleisch braten oder grillen. Wenn Sie backen, müssen Sie den Fettfilter immer aus dem Backofen herausnehmen! Der eingesetzte Fettfilter kann beim Backen zu schlechten Backergebnissen führen.



Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze und Heißluft verwenden.
Beim Backen entfernen Sie bitte immer den Fettfilter aus dem Backofen!

Tips

- Berücksichtigen Sie beim Backen immer die Auswahl der Einschubebene, die Temperatur und die Backzeit aus der Backtabelle und vernachlässigen Sie eventuelle alte Erfahrungen, die Sie mit anderen Backöfen gemacht haben. Die Werte in der Backtabelle wurden speziell für diesen Backofen festgestellt und geprüft.
- Wenn Sie in der Backtabelle ein bestimmtes Backgut nicht finden, wählen Sie bitte die Daten für ein ähnliches aus.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Verwenden Sie nur eine Einschubebene.
- Die Ober-/Unterhitze ist besonders zum Backen von trockenem Backgut, Brot und Bisquit geeignet.
- Verwenden Sie dunkle Backformen. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
- Stellen Sie die Backbleche immer auf den Rost. Wenn Sie das beigelegte Backblech verwenden möchten, entfernen Sie bitte den Rost.
- Das Vorheizen verkürzt die Backzeit. Stellen Sie das Backgut in den Backofen erst, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, d.h., wenn die Kontrollampe des Backofens zum ersten Mal erlischt.

Backen mit Heißluft

- Das Backen mit Heißluft ist besonders zum Backen auf mehreren Ebenen geeignet, für feuchtes Backgut und Obsttorten.
- Sie können auch helle Backbleche verwenden.
- Die Temperatur ist gewöhnlich niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze (siehe Backtabelle).
- Beim Backen von feuchtem Backgut in Backformen (Obsttorten) können Sie wegen der hohen Feuchtigkeit gleichzeitig auf höchstens zwei Ebenen backen.
- Verschiedenes Backgut können Sie zusammen backen, wenn die erforderliche Temperatur ähnlich ist.
- Die Backzeiten können beim Backen in mehreren Backformen gleichzeitig verschieden sein. Möglicherweise werden Sie eine Backform früher aus dem Backofen nehmen müssen als eine andere.

Kleingebäck, wie z.B. Plätzchen, bereiten Sie nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe. Ungleichmäßiges Backgut wird ungleichmäßig braun! Tips zum Backen

Ist das Backgut durchgebacken?
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie bitte den Kuchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken. Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nützen.

Der Kuchen ist zusammengesackt
Überprüfen Sie bitte zuerst das Rezept. Nächstes Mal verwenden Sie weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem bei Verwendung von Küchenmaschinen.

Der Kuchenboden ist zu hell
Nächstes Mal verwenden Sie bitte zum Backen eine dunkle Backform, stellen Sie das Backgut eine Ebene tiefer und schalten Sie gegen Ende des Backvorgangs die Unterhitze ein.
Der Kuchen mit feuchtem Belag, z.B. eine Käsetorte, ist nicht durchgebacken.
Verringern Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperaturen sind in Intervallen angegeben. Stellen Sie bitte zuerst die niedrigere Temperatur ein, falls das Backgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie nächstes Mal die Backtemperatur.
- Die Backzeiten sind Rahmenwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.
- **Fettgedruckte Angaben** zeigen Ihnen die geeignetste Beheizungsart für die jeweilige Art des Backguts.
- Das Sternchen* bedeutet, daß Sie den Backofen vorheizen sollten.

Backtabelle

Art des Backguts	Einschub (von unten)	Temperatur (in°C)	Einschub (von unten)	Temperatur (in°C)	Backzeit (in Min.)
Süßes Backgut					
Marmor-, Napfkuchen	**2**	**160-170**	2	150-160	55-70
Kastenkuchen	**2**	**160-170**	2	150-160	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	160-170	**2**	**150-160**	45-60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170-180**	3	150-160	60-80
Obsttorte, Mürbeteig	2	180-190	**3**	**160-170**	50-70
Obsttorte mit Guß	2	170-180	**3**	**160-170**	60-70
Bisquittorte*	**2**	**170-180**	2	150-160	30-40
Streuselkuchen	3	180-190	**3**	**160-170**	25-35
Obstkuchen, Rührteig	3	170-180	**3**	**150-160**	50-70
Pflaumenkuchen	3	180-200	**3**	**150-160**	30-50
Bisquitrolle*	3	180-190	**3**	**160-170**	15-25
Kuchen, Rührteig	3	160-170	**3**	**150-160**	25-35
Hefezopf, Hefekranz	2	180-200	**3**	**160-170**	35-50
Stollen	2	170-180	**3**	**150-160**	45-70
Apfelstrudel	2	180-200	**3**	**170-180**	40-60
Buchteln	2	170-180	**3**	**150-160**	40-60
Pikantes Backwerk					
Quichen	2	180-190	**3**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	210-230	**3**	**190-210**	30-45
Brot	**2**	**190-210**	3	170-180	50-60
Brötchen*	**2**	**200-220**	3	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	3	170-180	**3**	**150-160**	15-25
Spritzgebäck	3	170-180	**3**	**150-160**	20-30
Hefekleingebäck	3	180-200	**3**	**170-180**	20-35
Blätterteiggebäck	3	190-200	**3**	**170-180**	20-30
Windbeutel/Eclairs	3	180-190	**3**	**180-190**	25-45
Gefrorenes Backgut					
Apfelstrudel, Topfenstrudel	2	180-200	**3**	**170-180**	50-70
Käsetorte	2	180-190	**3**	**160-170**	65-85
Pizza	2	200-220	**3**	**170-180**	20-30
Pommes Frites für den Backofen*	2	200-220	**3**	**170-180**	20-35
Kroketten für den Backofen	2	200-220	**3**	**170-180**	20-35

Braten

Zum Braten können Sie die Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Welche Beheizungsart für das jeweilige Geschirr am geeignetsten ist, erkennen Sie am fettgedruckten Text in der Brattabelle.
Beim Braten setzten Sie bitte immer den Fettfilter ein.

Tips zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gußeisen verwenden.
- Backbleche aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger und der Backofen wird nicht so stark verschmutzt.
- In einem offenen Bräter wird der Braten schneller braun. Für sehr große Bratenstücke verwenden Sie den Rost zusammen mit der hochwandigen Fettpfanne, die zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und Fettes dient.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden Sie Angaben zur Brattemperatur, Einschubebene und Bratzeiten. Da die Bratzeiten von der Art, vom Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig sind, kann es zu Abweichungen kommen.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch ist erst ab 1 kg wirtschaftlich.
- Während des Bratens geben Sie bitte so viel Flüssigkeit zu, damit das Fett und der Fleischsaft nicht anbrennen können. Das bedeutet, daß der Braten bei längeren Bratzeiten des öfteren kontrolliert und ihm Flüssigkeit zugegeben werden sollte.
- Wenden Sie bitte den Braten nach ungefähr der halben Bratzeit, besonders beim Braten im Bräter. Es ist sinnvoll, den Braten, zuerst mit der Anmachseite nach unten gewendet zu braten.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und zur Kondensbildung an der Backofentür kommen. Das ist ein natürlicher Vorgang, der das Funktionieren des Gerätes nicht beeinflußt. Nach Beendigung des Bratvorgangs trocknen Sie bitte mit einem Tuch die Backofentür und das Sichtfenster.
- Wenn Sie auf dem Rost braten, schieben Sie bitte die Fettpfanne eine Ebene tiefer ein. Sie können beide auf die Teleskopführungen stellen bzw. in die Ausziehführungen oder Drahtführungen des Backofens einschieben.
- Kühlen Sie die Speisen nicht im geschlossenen Backofen ab, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden

Brattabelle

Fleischart	Gewicht (in g)	Ebene (von unten)	Temperatur (in °C)	Ebene (von unten	Temperatur (in °C)	Bratzeit (in Min.)
Rindfleisch						
Rinderbraten	1000	**2**	**200-220**	2	180-190	100-120
Rinderbraten	1500	**2**	**200-220**	2	170-180	120-150
Roastbeef, mittel	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	40-50
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Schweinebauch	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Schweinebauch	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Schweineschulter	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Schweinerollbraten	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Kasseler	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Hackbraten	1500	**2**	**210-220**	2	170-180	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Kalbshaxen	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Hammelkeule	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Rehkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Wildschweinekeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	200-210	**2**	**180-190**	60-70
Poularde	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Ente	1700	2	180-200	**2**	**160-170**	120-150
Gans	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Pute, Truthahn	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	50-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Grillen und Überbacken

- Beim Grillen sollten Sie besonders vorsichtig sein. Wegen der hohen Temperatur des Infra-Heizkörpers werden der Rost und die übrigen Teile des Zubehörs im Backofen sehr heiß, deswegen vewenden Sie bitte Wärmeisolierhandschuhe und spezielle Fleischzangen!
- Aus durchstochenem Fleisch kann heißes Fett spritzen (z.B. aus Klobassen). Um Verbrennungen der Haut oder der Augen zu vermeiden, verwenden Sie zum Wenden Fleischzangen.
- Kontrollieren Sie die ganze Zeit den Grillvorgang. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
- Erlauben Sie nicht, daß sich Kinder in der Nähe des Grills aufhalten.
- Das Grillen mit dem Infra-Heizkörper ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Klobassen, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsschnitten) oder Toasts und zum Überbacken geeignet.

Hinweise zum Grillen

- **Grillen Sie immer mit geschlossener Backofentür.**
- In der Grilltabelle finden Sie Angaben zur Grilltemperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeit sehr von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig ist, kann es zu Abweichungen kommen.
- **Wenn Sie grillen, setzten Sie bitte immer den Fettfilter ein.**
- Heizen Sie den Infra-Heizkörper ungefähr 3 Minuten vor.
- Wenn Sie auf dem Rost grillen, pinseln Sie ihn bitte mi Öl ein, damit das Fleisch nicht kleben bleibt.
- Legen Sie flache Fleischstücke auf den Rost. Stellen Sie die Fettpfanne unter den Rost, damit sie das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt. Stellen Sie beides auf die Teleskopführungen bzw. schieben Sie sie in die Ausziehführungen oder Drahtführungen des Backofens ein.
- Nach der Hälfte der Grillzeit, wenden Sie das Fleisch. Flache Fleischstücke wenden Sie nur einmal, größere mehrmals. Zum Wenden verwenden Sie bitte Fleischzangen, damit aus dem Fleisch nicht zuviel Fleischsaft entweicht.
- Dunkle Fleischsorten werden schneller und besser braun, als helles Schweine- oder Kalbsfleisch.
- Nach jedem Grillvorgang reinigen Sie bitte den Backofen und das Zubehör, damit der Schmutz nächstes Mal nicht festbrennen kann.

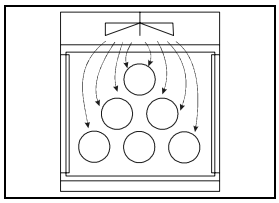
Grilltabelle

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschub (von unten)	Temperatur (in °C)	Temperatur (in °C)	Grillzeit (in Min.)
Fleisch und Klobassen					
2 Rinderfiletsteaks, blutig	400	5	230	-	14-16
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	5	230	-	16-20
2 Rinderfieltsteaks, durch	400	5	230	-	20-23
2 Schweinenackensteaks	350	5	230	-	19-23
2 Koteletts	400	5	230	-	20-23
2 Kalbsschnitzel	700	5	230	-	19-22
4 Lammkoteletts	700	5	230	-	15-18
4 Grillwürste	400	5	230	-	9-14
2 Scheiben Leberkäse	400	5	230	-	9-13
1 Hähnchen, halbiert	1400	3	-	210-220	28-33 (1.Seite) 23-28 (2.Seite)
Fisch					
Lachsscheibe	400	4	230	-	19-22
Fisch in Alu-Folie	500	4	-	220	10-13
Toast					
4 Weißbrotscheiben	200	5	230	-	1,5-3
2 Mischbrotscheiben	200	5	230	-	2-3
Belegte Toastbrote	600	5	230	-	4-7
Fleisch/Geflügel					
Ente	2000	1	-	150-170	80-100
Hähnchen	1000	3	-	160-170	60-70
Schweinebraten	1500	3	-	140-160	90-120
Schweineschulter	1500	3	-	140-160	100-180
Schweinshaxen	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/Rinderfilet	1500	3	-	170-180	40-80

Einkochen

Zum Einkochen verwenden Sie die Unterhitze zusammen mit dem Gebläse.

- Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie immer vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Es dürfen keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldeckeln verwendet werden. Die Einmachgläser sollten nach Möglichkeit die selbe Größe besitzen, mit demselben Inhalt gefüllt und gut verschlossen sein. Auf den Bräter könnnen gleichzeitig bis zu 6 Einlitergläser gestellt werden.
- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel.
- Füllen Sie in den hochwandigen Bräter ungefähr 1 Liter Wasser, damit die notwendige Feuchtigkeit im Backofen entstehen kann. Stellen Sie die Einmachgläser so in den Backofen, daß sie die Backofenwände nicht berühren (siehe Skizze). Eine Schicht feuchten Papiers, das Sie auf die Einmachgläser stellen, schützt die Gummiringe.
- Schieben Sie den hochwandigen Bräter mit den Einmachgläsern in den 2. Einschub von unten. Drehen sie den Funktionswahlschalter auf die Postition Unterhitze/Gebläse und den Temperaturwahlschalter auf 180°C. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie die Lebensmittel während des Einkochens und kochen Sie so lange ein, bis die Flüssigkeit in den Einmachgläsern perlt. Berücksichtigen Sie die Einkochzeiten aus der Einkochtabelle.



Einkochtabelle

Art der Lebensmittel	Menge	Unterhitze / Gebläse 180°C, bis zum Aufkochen	Nach dem Aufkochen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Erdbeeren	6x1 Liter	ca. 30 Min.	ausschalten	15 Min.
Steinfrüchte	6x1 Liter	ca. 30 Min.	ausschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40 Min.	ausschalten	35 Min.
Gemüse				
Saure Gurken	6x1 Liter	30 do 40 Min.	ausschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30 do 40 Min.	auf 130°C 60-90 Min. einstellen	30 Min.

Auftauen

Mit Luftzirkulation im Backofen können Sie das Auftauen eingefrorener Lebensmittel beschleunigen. Zu diesem Zweck stellen Sie den Backofen auf "Auftauen" ein.
Hinweis: Bei ungewollter Betätigung des Temperatureinstellknopfes leuchtet die Kontrolleuchte des Backofens auf, die Heizkörper sind jedoch nicht eingeschaltet.

- Zum Auftauen sind Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Fleisch und Geflügel tauen Sie bitte im Backofen aus Hygienegründen nicht auf.
- Wenn möglich, wenden Sie die Lebensmittel öfters um oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig aufgetaut werden.

Reinigung und Pflege

Der Herd darf nicht mit einem Heißdampfgerät oder einem Hochdruckheißdampfgerät gereinigt werden. Vor der Reinigung schalten Sie bitte den Herd aus und lassen Sie ihn abkühlen.

Gehäusevorderseite
Zum Reinigen und Pflege dieser Oberflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Reinigungsmittel und beachten Sie dabei die Anweisungen der Hersteller. Verwenden Sie bitte keine groben Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder Topfschwämme, die Kratzer verursachen können.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl
(nur bei einigen Modellen)
Reinigen Sie die Oberfläche bitte nur mit milden Reinigungsmitteln (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der nicht kratzt. Verwenden Sie bitte keine groben Reinigungsmittel oder Mittel, die Lösungsmittel enthalten. Im Falle von Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Oberfläche des Gehäuses beschädigt werden.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile
(nur bei einigen Modellen)
Schalter und Türgriff reinigen Sie bitte mit einem weichen Tuch und flüssigen Reinigungsmitteln, die zum Reinigen von glatten und lackierten Oberflächen bestimmt sind.

Glaskeramikkochfeld

(nur bei einigen Modellen)
Wichtig: Verwenden Sie niemals agressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, Rost- und Fleckenentferner.

Reinigung nach dem Gebrauch

1 Reinigen Sie die gesamte Kochplatte immer wenn sie verschmutzt ist, am besten nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches Tuch und Glaskeramikreiniger. Beachten Sie dabei die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels. Ungeeignete Reinigungsmittel können die Glaskeramikfläche beschädigen. Nach dem Reinigen die Glaskeramikfläche mit einem sauberen und trockenen Tuch bzw. Papiertuch trockenwischen.

Wöchentliche Pflege

2 Reinigen Sie einmal wöchentlich das Kochfeld mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Glaskeramikplatten. Beachten Sie unbedingt die Anweisungen der einzelnen Hersteller.
Diese Reinigungsmittel bilden nach dem Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend ist. Der Schmutz bleibt auf dem Film und kann später leichter entfernt werden. Danach reiben Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem reinen Tuch trocken. Reinigerreste dürfen nicht auf der Oberfläche bleiben, weil sie beim Erhitzen agressiv wirken und die Oberfläche verändern können.

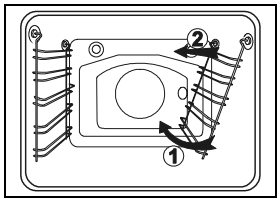
Hartnäckige Verschmutzungen
Starke Verschmutzung und Flecke (Kalkflecke, Perlmuttflecke) können sie am Besten entfernen, wenn das Kochfeld noch warm ist. Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie so vor, wie in Punkt 2 beschrieben.
Übergelaufene Speisen weichen Sie zuerst mit einem feuchten Tuch auf und schaben darauf mit einem Spezialschaber für Glaskeramikplatten die Speisereste ab. Danach reinigen Sie die Oberfläche, wie in Punkt 2 beschrieben.
Angebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort mit dem Spezialschaber, während die Kochzone noch heiß ist. Danach reinigen Sie die Oberfläche, wie in Punkt 2 beschrieben.
Sandkörner, die Ihnen beim Kartoffelschälen oder Salatreinigung zufällig auf das Glaskeramikkochfeld fallen, können beim Verschieben der Kochtöpfe auf der Glaskeramikoberfläche Kratzer verursachen. Sorgen Sie dafür, das Sandkörner nicht auf der Oberfläche der Glaskeramikplatte liegenbleiben.
Farbänderungen der Kochfläche haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramikplatte. Es handelt sich dabei nicht um Beschädigungen der Kochfläche, sondern um nicht entfernte und eingebrannte Schmutzreste.
Schillernde Verfärbungen entstehen wegen groben Verschiebens von Kochtöpfen, besonders bei Verwendung von Aluminiumkochtöpfen oder wegen Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernen, deswegen wiederholen Sie die Reinigung mehrmals. Durch die Verwendung agressiver Reinigungsmittel und grober Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgerieben und es entstehen dunkle Flecken.

Backofen

Sie können den Backofen auf klassische Weise reinigen (mit Reinigungsmittel, Backofenspray).
Zur regelmäßigen Reinigung des Backofens (nach jedem Gebrauch) empfehlen wir folgendes Verfahren:
Drehen Sie den Funktionswahlknebel des abgekühlten Backofens in die Position . Stellen Sie den Temperatureinstellknebel auf 50°C. Giessen Sie 0,4 l Wasser in das Backblech und stellen Sie es in die untere Führung. Nach dreissig Minuten weichen die Speisereste auf dem Email im Inneren des Backofens auf und Sie können diese mit einem feuchten Tuch abwischen.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen beachten Sie bitte folgende Hinweise:

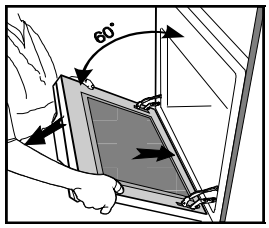
- Der Backofen soll vor jeder Reinigung abgekühlt sein.
- Reinigen Sie den Backofen und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
- Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach der Behandlung den Backofen gründlich mit reinem Wasser ab, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
- Verwenden Sie nie agressive Reiniger, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, grobe Schwämme, Rost- und Fleckentferner u.ä..
- Lackierte, rostfreie und verzinkte Oberflächen oder Teile aus Aluminium dürfen mit Backofenreinigungssprays nicht in Kontakt kommen, weil dies zu Beschädigungen und Farbveränderungen führen kann. Dasselbe gilt für den Thermostatfühler (wenn der Herd über eine Uhr mit Sonde verfügt) und die sichtbaren Heizkörper an der Backofendecke.
- Beim Kauf und Dosierung der Reinigungsmittel denken Sie bitte an die Umwelt und beachten Sie die Anweisungen der Hersteller.

Demontage der Drahtführungen
Wegen besserer Reinigung der Backofenseitenwände können Sie die Drahtführungen herausziehen. Die unteren Führungen drehen Sie nach innen und ziehen sie oben aus den Öffnungen heraus. Reinigen Sie die seitlichen Roste nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
Hängen Sie die Führungen einfach wieder in die dafür vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie wieder hinunter.



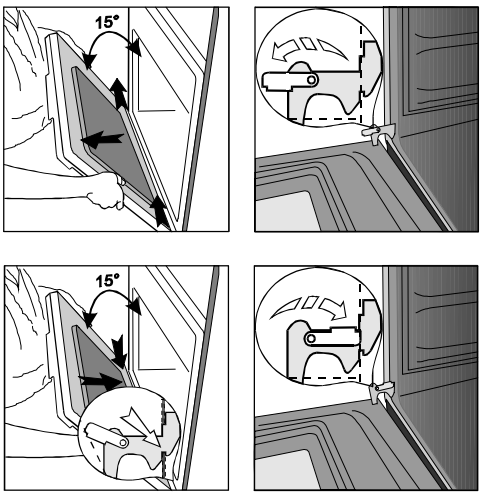
Abnehmen und Wiedereinbau der Backofentür
(nur bei einigen Modellen)
Öffnen Sie gänzlich die Backofentür. Heben Sie die Klemmen der unteren Scharnierträger auf beiden Seiten der Backofentür in die senkrechte Lage hoch und stecken Sie sie auf die Blättchen der oberen Scharnierträger. Darauf schließen Sie die Backofentür bis zur Hälfte (siehe Bild) und ziehen sie sanft heraus. Bauen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein. Setzen Sie die Tür in halbgeöffneter Position ein (unter einem Winkel von ungefähr 60^0) und zwar so, daß Sie sie während des Öffnens bis zum Anschlag in Richtung des Backofens schieben. Dabei achten Sie darauf, daß die Einkerbungen an den unteren Scharnierträgern auf die untere Wand des Backofens einrasten. Wenn Sie die Tür ganz öffnen, nehmen Sie die Klemmen von den Blättern der oberen Scharnierträgern ab und schieben Sie sie in die waagrechte Lage zurück.

1 Türscharnier während der üblichen Verwendung



2 Türscharnier während des Abnehmens

Abnehmen und Wiedereinbau der Backofentür mit einachsigem Scharnier
(nur bei einigen Modellen)
Öffnen Sie die Backofentür und schieben Sie die Abnahmesperre bis zum Anschlag zurück (Bild 1). Machen Sie darauf langsam die Tür zu, damit die Sperren auf die Halterungen aufsitzen. Bei ungefähr 15° (in Bezug auf die geschlossene Tür) heben Sie ein wenig die Tür an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus (Bild 2).
Der Wiedereinbau der Tür verläuft in umgekehrter Richtung. Setzen Sie die Tür im Winkel von 15° in die Scharnierhalterungen auf der Vorderseite des Geräts ein und schieben Sie sie vorwärts und nach unten, damit die Scharniere in die Einkerbungen einschnappen können (Bild 3). Überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in ihre Halterungen eingeschnappt sind.
Öffnen Sie darauf gänzlich die Tür und wenden Sie die Abnahmesperren bis zum Anschlag in ihre Ausgangsposition. Darauf schließen Sie langsam die Tür und kontrollieren, ob sie sich richtig schließt (Bild 4). Wenn sich die Tür nicht richtig öffnet oder schließt überprüfen Sie bitte, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.
Achtung:
Achten Sie darauf, daß die, Klemmen der Türscharniere nicht springen, weil es wegen der starken Federkraft zu Verletzungen kommen kann.



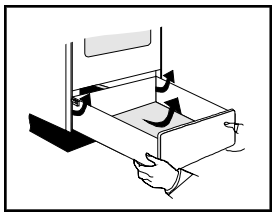
Zubehör
Zubehör, wie z.B. Backbleche, Rost u.ä., reinigen Sie bitte mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel.

Spezialemail
Der Backofen, die innere Seite der Backofentür und die Bräter sind mit einem Spezialemail überzogen, der eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.
Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

Fettfilter
Wir empfehlen Ihnen, den Fettfilter nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste und etwas Spülmittel in heißem Wasser zu reinigen oder ihn in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.

Geschirrschublade

Die Geschirrschublade ist vor ungewünschtem Öffnen gesichert. Wenn Sie die Geschirrschublade öffnen möchten, müssen Sie sie ein bißchen anheben. Wenn Sie sie aus dem Herd herausnehmen möchten, ziehen Sie sie zuerst bis zum Anschlag, heben sie etwas an und ziehen sie anschließend heraus. In der Geschirrschublade des Herdes dürfen keine entzündlichen, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände aufbewahrt werden. Bei einigen Geräten schieben Sie die Geschirrschublade so ein, daß das untere hintere Gleitstück der Geschirrschublade in die Führung des Herdes eingeschoben wird. Wenn die Geschirrschublade Seitenführungen mit Rollen besitzt, setzen Sie sie so ein, daß Sie die Rollen in die Führungen einsetzen und die Geschirrschublade zuschieben.



Was tun bei Problemen?

Unsachgemäße Eingriffe und Reparaturen des Geräts sind gefährlich, weil die Gefahr eines elektrischen Schlags und Kurzschlusses besteht, deswegen sollten Sie Reparaturen niemals selber durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten Fachleuten, wie z.B. unserem technischen Kundendienst.

Bitte beachten Sie!

Im Falle von Funktionsstörungen des Geräts überprüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Wichtig

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit **ist nicht kostenlos,** wenn das Gerät wegen **unsachgemäßer Behandlung** nicht richtig funktioniert.
Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge bezüglich der Behebung von Störungen.

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder schaltet sich unkontrolliert ein oder aus.
Im Falle eines fehlerhaften Funktionierens der Zeitschaltuhr, schalten Sie den Herd für einige Minuten aus dem elektrischen

Netz aus (drehen Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie den Hauptschalter aus), wonach Sie ihn wieder an das elektrische Netz anschließen und die genaue Uhrzeit einstellen.

Das Display der Zeitschaltuhr blinkt
Es ist zu einer Stromunterbrechung gekommen oder der Herd wurde gerade an das elektrische Netz angeschlossen. Alle eingestellten Zeiten sind gelöscht.
Stellen Sie die genaue Zeit ein, damit der Backofenbetrieb freigeschaltet wird.
Nach Beendigung des Automatikbetriebs schaltet der Backofen ab, die Uhrzeit wird angezeigt und ein zeitbegrenztes Tonsignal ertönt. Nehmen Sie die Speise aus dem Backofen und stellen Sie den Funktionswahlschalter und den Temperaturwahlschalter in die Ausgangsposition. Wählen Sie die Funktion "manuell" aus, damit Sie den Backofen auf übliche Weise verwenden können (ohne Programmierung).

Die Funktionskontrollampe leuchtet nicht...
- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat sich die Haussicherung ausgeschaltet?
- Haben Sie den Temperaturwahlschalter bzw. den Funktionswahlschalter des Backofens richtig eingestellt?

Die Haussicherung schaltet mehrmals aus...
Rufen Sie den technischen Kundendienst oder einen Fachmann an!

Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht...
Der Wechsel der Backofenlampe ist im Kapitel "Wechsel von Geräteteilen" beschrieben.

Der Backofen wird nicht heiß...
- Hat die Haussicherung abgeschaltet?
- Haben Sie den Temperaturwahlschalter bzw. den Funktionswahlschalter des Backofens richtig eingestellt?
- Haben Sie nach nach dem Gebrauch der Zeitschaltuhr (Automatikbetrieb) vergessen den Backofen wieder in den manuellen Betrieb umzuschalten?
- Zum Wiedereinschalten des üblichen Backofenbetriebs wählen Sie bitte die Funktion "Handbetrieb" aus.

Das Backgut ist nicht durchgebacken...
- Haben Sie den Fettfilter entfernt?
- Haben Sie die Hinweise und Ratschläge aus dem Kapitel "Backen" beachtet?
- Haben Sie genau die Hinweise aus der Backtabelle befolgt?

Auswechseln von Geräteteilen

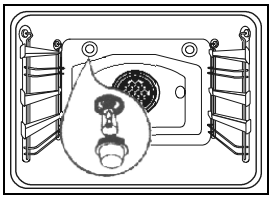
Die Backofenlampenfassung steht unter Spannung. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!
Vor dem Auswechseln der Backofenlampe schalten Sie unbedingt den Herd aus, indem Sie die Sicherung abschrauben oder die Stromzufuhr mit dem Netzschutzschalter unterbrechen.

Sonstiges Zubehör

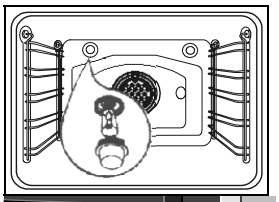
Sie können den Rost, die Backbleche und das übrige Zubehör beim Kundendienst bestellen. Dazu geben sie bitte Code und Typ bzw. das Modell des Geräts an.
Die Bedienungsknöpfe können einfach abgezogen und ausgewechselt werden.

Backofenlampe

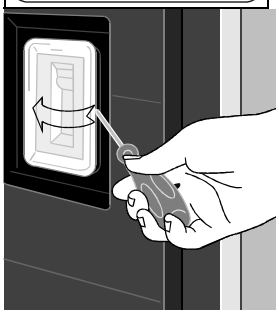
Zum Auswechseln benötigen Sie eine Backofenlampe mit folgenden Spezifikationen:
Fassung: E 14, 230 V,
25 W, 300°C.



Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Daraufhin schrauben Sie die Glasabdeckung wieder auf ihren Platz.



Bei der seitlichen Backofenleuchte können Sie die Glasabdeckung mit einem Schraubenzieher entfernen, indem Sie ihn in die Kerbe hineinstecken und ihn in Pfeilrichtung drücken (siehe Abb.).
Die Lampe ist Verbrauchsmaterial, deswegen gilt für sie die Garantie nicht!



Aufstellung und elektrischer Anschluß

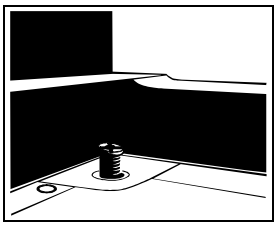
Sicherheithinweise zur Installation

- Der Anschluß des Herdes darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- In der elektrischen Leitung ist eine Einrichtung vorzusehen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In jeder offenen Stellung muß die Entfernung zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen. Geeignet sind LS-Schalter oder Sicherungen.
- Zum Anschluß des Herdes können auch Gummianschlußkabel (vom Typ HO5RR-F mit grün/gelben Sicherheitsleitern), mit PVC isolierten (Typ HO5VV-F mit grün/gelben Sicherheitleitern) oder andere gleichwertige oder hochwertige Kabel verwendet werden.
- Die Entfernung zwischen der Kochstelle und der Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein, wie es in den Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist.
- Furniere, Klebstoffe bzw. Möbelbeläge aus Kunststoff, die sich in der Nähe des Herdes befinden, müssen temperaturbeständig sein (>90°C). Wenn die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig sind, können sie sich verformen.
- Das Anschlußkabel muß hinter dem Herd so verlegt werden, daß es die Hinterwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebes wird die Hinterwand des Herdes heiß.
- Das Verpackungsmaterial (Kunstostoff-Folie, Styropor, Nägel usw.) soll vor Kindern ferngehalten werden, weil diese Teile eine mögliche Gefahrenquelle darstellen. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, die Folie stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Ausrichten des Herdes

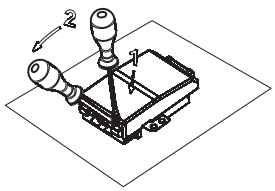
(nur bei einigen Modellen)
Die Höhe des Herdes beträgt 85 cm. Auf dem Sockel sind links und rechts hinten zwei Rollen angebracht, die ein leichteres Verschieben des Herdes erlauben. Vorne links und rechts sind auf dem Sockel zwei Einstellschrauben angebracht, mit welchen der Herd in die waagrechte Stellung ausgerichtet und sein oberer Rand an den Rand der angrenzenden Möbel angepaßt werden kann.

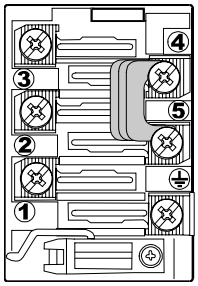
Einige Herde haben unten 4 Einstellschrauben (zwei vorne und zwei hinten), die zur Ausrichtung auf unebenen Böden bzw. zur Höhenausrichtung des Herdes an die benachbarten Möbel dienen. Die Einstellfüße sind erst dann erreichbar, wenn die Geschirrschublade aus dem Herd herausgezogen wird; sie können höher oder tiefer gedreht werden, bis sich das Gerät in waagrechter Lage befindet. Die Einstellfüße können Sie müheloser drehen, wenn Sie den Herd zur Entlastung ein wenig kippen.



Elektrischer Anschluß

Anschlußklemme öffnen: Öffnen Sie die Anschlußklemme mit einem Schraubenzieher, wie es in der Abb. auf der Abdeckung dargestellt ist.
Der Anschluß an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem technischen Kundendienst oder einem bevollmächtigten Elektrofachmann durchgeführt werden! Wegen eines unfachmännisch durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!
Die Anschlußspannung (230 V gegen N) muß von einem Fachmann mit einem Meßinstrument überprüft werden!
Es müssen drei Verbindungsbrücken angebracht werden, die dem Netzanschluß entsprechen.



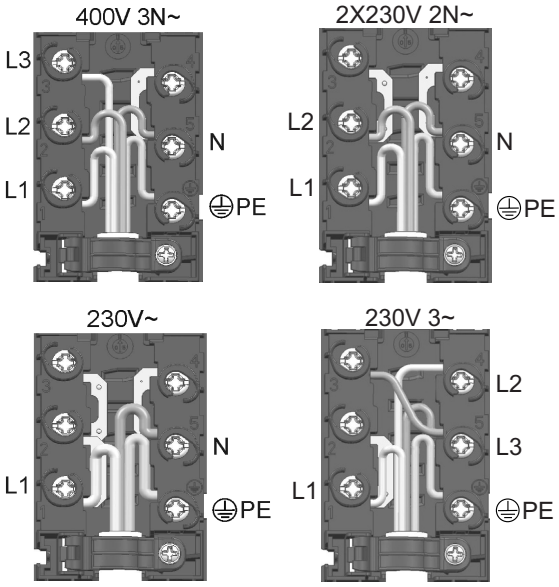


- Vor dem Anschluß muß überprüft werden, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlußkabels soll 1,5 m betragen, damit Sie das Gerät anschließen können, bevor sie es zur Wand schieben.
- Die Länge des Schutzleiters des Anschlußkabels muß so bemessen sein, daß bei eventueller Zugbelastung des Kabels, der Schutzleiter später belastet wird, als di unter Spannung stehenden Leiter.

Anleitung

- Öffnen Sie mit einem Schraubenzieher die Abdeckung der Anschlußklemme an der Rückwand des Herdes. Entriegeln Sie mit dem Schraubenzieher die Sperrklinken, wie auf der Abdeckung der Anschlußklemme dargestellt.
- Das Anschlußkabel muß unbedingt durch die Entspannungsklemme, die das Kabel vor dem Herausziehen sichert, durchgesteckt werden. Wenn die Zugentlastung nicht angebracht ist, bringen Sie diese so an, daß sie an einem Ende in die Abdeckung des Klemmengehäuses einrastet.
- Führen Sie danach den Anschluß gemäß **einer** der Anschlußzeichnungen durch. Bei verschiedenen Netzspannungen müssen die Verbindungsbrücken erneut installiert werden!
- Schrauben Sie die Entspannungsvorrichtung fest und schließen Sie die Abdeckung.

BEMERKUNG: Bei einigen Anschlußklemmen befinden sich die Verbindungsbrücken zwischen den Kontakten 4 und 5, bei einigen sind sie auf den dafür vorgesehenen Stellen in der Klemme abgelegt. Bei diesen Klemmen sind die Schrauben der Anschlüsse schon gelöst, deswegen muß man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man eine leises 'Klick', was bedeutet, daß die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muß.



Farbe der Stromleiter

L1, L2, L3 = äußere spannungsführende Leiter. In der Regel sind die Farben der Leiter: schwarz, schwarz, braun.

N = Neutralleiter
Die Farbe des Leiters ist in der Regel blau.

Achten Sie auf den richtigen N-Anschluß!

PE = Schutzleiter

Die Farbe des Leiters ist grün-gelb.

Technische Daten

Elektrischer Standherd	**PF764rvs/P02** **PF764wit/P02** **PF6064WITUU/P1** **PF6064RVSUU/P1**
Maße Höhe/Breite/Tiefe in cm	85/60/60
Kochzonen (Ø cm/kW)	**HL=** HI-Light Heizkörper
Hinten links	145/1,2/HL
Vorne links	210/120/2,2/HL
Vorne rechts	145/1,2/HL
Hinten rechts	180/1,8/HL
Backofen	
Temperaturwahlschalter/Funktionswahlschalter	1/1
Einschubebenen Teleskopführungen auf 2 Ebenen (nur bei einigen Modellen)	5
Ober-/Unterhitze (kW)	0,9/1,1
Grill/Rundheizkörper (kW)	2,0/2,2
Backofenbeleuchtung hinter/seitlich(W)	25/-
Funktionsarten	
Ober-/Unterhitze	2,0
Grill	2,0
Grill mit Gebläse (kW)	2,0
Heißluft/Unterhitze (kW)	3,4
Heißluft (kW)	2,2
Auftauen (W)	50
Unterhitze/Gebläse	1,1
Unterhitze	1,1
Max. Temperatur	275 °C
Netzspannung	400 V 3N~, 50 Hz
Nennspannung der Heizkörper	230 V
Gesamte Anschlußleistung(kW)	9,8
Backofen gesamt (kW)	3,4
Kochzonen gesamt (kW)	6,4

Kundendienst

Reparatur

Wenn Sie mit dem Herd technische Probleme haben sollten und eine Reparatur benötigen, verständigen Sie bitte den nächstliegenden technischen Kundendienst und geben Sie bitte die Codenummer und den Gerätetyp bzw. das Modell des Geräts an.
Die Adressen und die Telefonnummern finden Sie im beigelegten Kundendienstverzeichnis.

Wichtig
Bevor Sie den techischen Kundendienst anrufen, überprüfen Sie bitte, ob Sie anhand dieser Gebrauchsanweisung selbst die Störungsursache beheben können. Im Kapitel "Was tun bei Problemen?" finden Sie einige Anweisungen für die Lösung der Probleme.
Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit **ist nicht kostenlos,** wenn das Gerät wegen **unsachgemäßer Bedienung** nicht funktioniert**.**
Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung so auf, daß sie immer griffbereit ist und wenn Sie das Gerät verkaufen, übergeben Sie bitte auch die Gebrauchsanweisung.

Typenschild

Das Typenschild ist unten bzw. seitlich sichtbar, wenn Sie die Backofentür öffnen.

ÄNDERUNGEN, WELCHE DIE FUNKTION DES GERÄTES NICHT BEEINFLUSSEN, BLEIBEN VORBEHALTEN.

Cuisinière électrique FR

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de votre achat. Soyez-en certain: vous pouvez faire pleinement confiance à nos produits.
Pour vous faciliter l'utilisation, nous avons joint des instructions détaillées. Grâce à ce mode d'emploi, vous pourrez rapidement connaître votre nouvel appareil. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement la notice.

Vous trouverez les consignes de sécurité en page 56.
Vérifiez d'abord que vous n'avez pas reçu un appareil endommagé. En cas de défaut dû au transport, veuillez contacter votre détaillant. Vous trouverez son numéro de téléphone sur la facture qui vous a été remise lors de l'achat.
Nous espérons que votre nouvelle cuisinière vous apportera toute satisfaction.

Contenu

Consignes de sécurité 33
Précautions d'emploi
Utilisation
Les boutons rétractables
Ventilateur de refroidissement
Descriptif 34
Avant la mise en route 35
Table de cuisson en vitrocéramique
Four
Programmateur
Utilisation économique
Conseils pour le choix des récipients
Conseils d'utilisation
Conseils d'utilisation du four
Table de cuisson 36
Remarques importantes
Précautions d'emploi concernant la table de cuisson en vitrocéramique
Utilisation des foyers
Foyers
Foyers Hi-Light
Le four 36
Remarques importantes
Les commandes
Le sélecteur de fonctions
Niveaux de cuisson
Accessoires du four
Cuisson des petits pains
Cuisson de la viande
Cuisson au gril et gratin
Conserves
Décongélation
Nettoyage et entretien 42
Table de cuisson en vitrocéramique
Four
Tiroir de la cuisinière
Que faire en cas de difficultés 43
Attention!
Important
Changement des pièces de l'appareil 44
Autres accessoires
Lampe du four
Instructions pour le raccordement au réseau électrique 44
Avertissements importants
Mise à niveau de la cuisinière
Raccordement au réseau électrique 45
Caractéristiques techniques 46
Service après-vente 46
Réparations
Plaque signalétique

Consignes de sécurité

- Le raccordement de la cuisinière au réseau électrique par du personnel non qualifié peut présenter certains dangers. Pour éviter le risque d'électrocution, le branchement de la cuisinière doit être effectué par notre service après-vente ou par un professionnel agréé.
- Évitez toutes interventions et réparations effectuées par du personnel non qualifié, car celles-ci comportent un risque d'électrocution, de blessure, ou de court-circuit pouvant entraîner la détérioration de l'appareil. Ces interventions doivent être effectuées par notre service après-vente ou par un professionnel agréé.
- Pendant la cuisson sur les plaques ou au four, les graisses peuvent s'enflammer. Pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie, surveillez vos fritures en permanence.
- Attention: Le risque de brûlures est particulièrement important pour les enfants en bas âge et les enfants inconscients du danger. Veillez à ce que les jeunes enfants restent à distance de la cuisinière et surveillez les plus âgés lorsqu'ils l'utilisent.
- Attention: risque de brûlures. Les éléments de cuisson, le four et une partie des installations deviennent brûlants pendant l'utilisation. Pour cette raison, utilisez toujours un torchon ou des gants pour retirer les récipients et agissez avec précaution pour éviter les brûlures.
- Les cordons d'alimentation se trouvant à proximité de la cuisinière et en contact avec les endroits chauds ou avec la porte du four peuvent s'endommager sous l'effet de la chaleur et provoquer un court-circuit. Pour cette raison, gardez-les à une distance de sécurité de la cuisinière.
- Le nettoyage du four à l'aide d'appareils à vapeur ou à haute pression peut provoquer un court-circuit. Pour cette raison, évitez d'utiliser ces appareils pour nettoyer le four.
- Pendant le fonctionnement du four, la porte atteint une température élevée. Pour cette raison, une troisième vitre a été intégrée au hublot (uniquement sur certains modèles), ce qui diminue la température de la vitre extérieure du four.
- Ne conservez pas d'objets inflammables, explosifs ou craignant la chaleur dans le tiroir de la cuisinière (par exemple du papier, des torchons, des sacs en plastique, des vaporisateurs ou des produits de nettoyage). Utilisez-le pour y entreposer les accessoires de la cuisinière (le plat allant au four, la lèchefrite, le filtre antigraisse etc.).
- En cas d'apparition de fissures sur la surface de la table de cuisson vitrocéramique, n'utilisez pas les foyers chauffants car il existe un risque d'électrocution. Dans ce cas, positionnez sur Arrêt les **boutons** des foyers et mettez la cuisinière hors tension soit en enlevant le fusible correspondant sur le tableau électrique, soit en actionnant le disjoncteur dédié à la cuisinière. Appelez ensuite le service après-vente.

Précautions d'emploi

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail, les objets pointus peuvent endommager sa surface. En raison du risque d'incendie ou des dégâts qui pourraient s'ensuivre, il n'est pas permis de faire cuire les aliments dans des récipients en aluminium ou en plastique sur la table en vitrocéramique.

- La porte du four peut s'abîmer si vous y posez des objets lourds lorsqu'elle est ouverte. Évitez de vous appuyer sur la porte quand elle est ouverte ou d'y déposer des objets lourds.

Utilisation

Votre cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique. Tout autre utilisation n'est pas autorisée!
Le fonctionnement de la cuisinière est décrit en détail dans la suite de la notice.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec lebureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Les boutons rétractables

(sur certains modèles uniquement)
Appuyez d'abord légèrement sur le bouton pour le faire ressortir. Ensuite vous pouvez choisir et régler le mode de cuisson et la température correspondante du four. Lorsque le four est en service, le témoin de fonctionnement est allumé au-dessus du bouton correspondant. Après chaque utilisation, remettez le bouton à zéro pour pouvoir l'enfoncer.

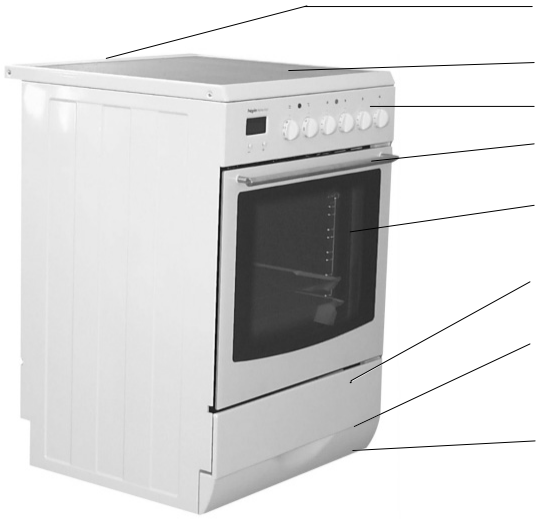
ATTENTION!
Il n'est possible de mettre les boutons en position enfoncée ou saillante que lorsqu'ils sont en position zéro (arrêt).

Boutons rétractables éclairés
(sur certains modèles uniquement)
Quand les boutons sont en position de service, leurs pourtours sont éclairés.

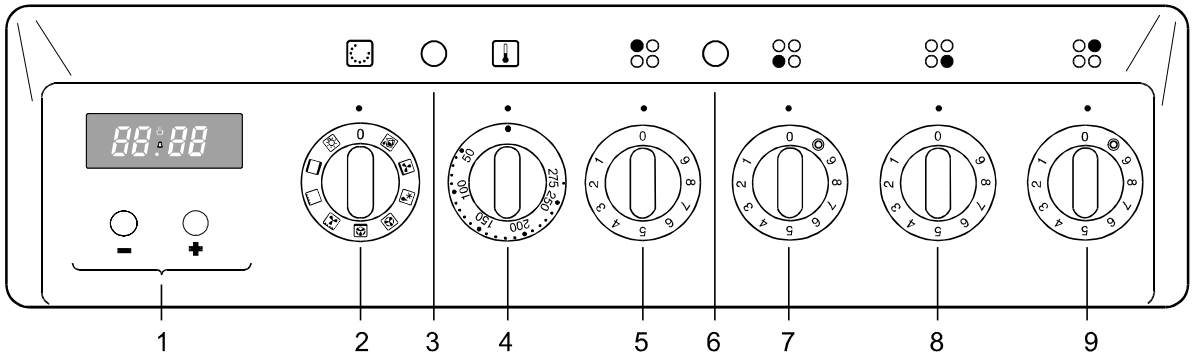
Ventilateur de refroidissement

(sur certains modèles uniquement)
L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il refroidit l'enceinte et le panneau de commande de l'appareil. Le ventilateur se met en marche quel que soit le mode de fonctionnement du four. Sur certains modèles, il fonctionne encore un certain temps après l'arrêt du four.

Descriptif



Ouverture d'évacuation de la vapeur
Table de cuisson en vitrocéramique
Panneau de commande
Poignée de la porte du four
Porte du four
Tiroir de la cuisinière
Socle supplémentaire
Pieds réglables (vous pouvez y accéder quand le tiroir de la cuisinière est ouvert) (sur certains modèles uniquement)



1 Programmateur
2 Bouton marche/arrêt et de sélection du mode de fonctionnement du four
3 Voyant lumineux du four. Il s'allume pour indiquer la mise en marche du four et s'éteint quand le four a atteint la température choisie
4 Sélecteur de température du four
5 Sélecteur de température de la plaque arrière gauche
6 Voyant de contrôle. Il s'allume pour indiquer la mise en marche du four ou des plaques électriques
7 Sélecteur de température de la plaque avant gauche
8 Sélecteur de température de la plaque avant droite
9 Sélecteur de température de la plaque arrière droit

Avant la mise en route

Table de cuisson en vitrocéramique

(sur certains modèles uniquement)
Nettoyez la table de cuisson en vitrocéramique avec une éponge humide et un liquide à vaisselle. N'utilisez pas de produits abrasifs, de produits antirouille ou tout autre produit pouvant rayer la surface.

Four

Videz complètement le four et lavez-le à l'eau tiède additionnée d'un produit adapté. N'utilisez pas de produit abrasif ! Pendant la première utilisation à vide du four, veillez à ce que la pièce soit bien aérée.

Programmateur

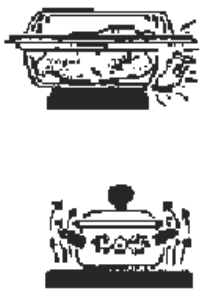
(sur certains modèles uniquement)
Pour mettre l'horloge du programmateur à l'heure exacte, suivez les instructions de la notice du programmateur. Cette opération est indispensable, car la mise en marche du four n'est possible qu'après la mise à l'heure de l'horloge.

Utilisation économique

Le fond de la casserole ou du faitout n'est pas assez épais et se déforme sous l'effet de la chaleur. Il en résulte une perte d'énergie et une mauvaise répartition de la chaleur.

utilisation incorrecte

Le récipient est trop grand ou trop petit. Les récipients en verre résistant à la chaleur dont le diamètre est plus grand que celui de la plaque peuvent éclater. Une casserole trop petite ou un couvercle mal placé font perdre de l'énergie.
.



utilisation incorrecte

Un récipient adéquat
Vous trouverez dans la suite de la notice d'autres conseils pour une utilisation plus adaptée et plus économique de votre nouvelle cuisinière.

utilisation optimale

La règle d'or:
Meilleure est la qualité des récipients et moins vous consommez d'énergie!

Conseils pour le choix des récipients

- Un bon récipient a un fond plat et épais. Un fond présentant des irrégularités augmente la quantité d'énergie consommée et rallonge la durée de cuisson.
- Lorsque vous achetez vos récipients, tenez compte du fait que le diamètre indiqué sur le produit est fréquemment celui de la partie supérieure du récipient, qui est plus grand que le diamètre du fond.
- Les autocuiseurs (cocottes-minute), grâce à la cuisson sous pression, permettent une importante économie de temps et d'énergie. Le temps de cuisson étant court, les vitamines contenues dans les aliments se conservent mieux.
- Foyers vitrocéramiques : quand vous préparez vos plats dans des récipients à fond épais ou en métal clair, le temps d'ébullition peut être plus long de quelques minutes (jusqu'à 10 minutes). Si vous souhaitez faire bouillir une grande quantité de liquide, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond plat et foncé.

Conseils d'utilisation

- Les foyers ne doivent pas être mis en service à vide, sans ustensiles.
- Le transfert de la chaleur se fait idéalement lorsque le diamètre du fond du récipient et de la plaque chauffante sont identiques et que le récipient est posé au milieu de la plaque.
- Le diamètre des marmites et des casseroles peut être plus grand que celui du foyer, mais il ne doit pas être plus petit pour que l'énergie ne se perde pas et que la surface de cuisson en vitrocéramique ne soit pas endommagée par un transfert non homogène de la chaleur.
- Couvrez toujours les casseroles et les cocottes avec des couvercles de diamètre adapté.
- Le récipient à utiliser doit être choisi en fonction de la quantité des aliments à cuire. Un récipient de grande taille, mais à peine rempli, fait perdre de l'énergie.
- Pendant la cuisson, réduisez à temps la puissance du foyer et quelques minutes avant la fin de cuisson, éteignez-le pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment d'eau: une surchauffe peut intervenir en cas d'évaporation totale de l'eau et endommager récipient et la cuisinière.
- Les récipients en verre résistant à la chaleur peuvent être utilisés sur les plaques chauffantes si leur diamètre correspond à celui de la plaque. Les récipients de diamètre supérieur peuvent éclater à cause de la pression thermique.
- Si vous **utilisez** un récipient particulier, observez les instructions du fabricant.

Conseils d'utilisation du four

- Utilisez de préférence des plats noirs, des plats à revêtement de silicone ou des plats émaillés, car ils sont meilleurs conducteurs de la chaleur.
- Préchauffez le four si cela est indiqué dans votre recette ou dans le tableau figurant dans cette notice.
- Le chauffage du four consomme une grande quantité d'énergie. En faisant cuire plusieurs plats au four l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car il sera déjà chaud.
- Dix minutes avant la fin de la cuisson, mettez le sélecteur du four à zéro pour utiliser la chaleur résiduelle.

Table de cuisson

Remarques importantes

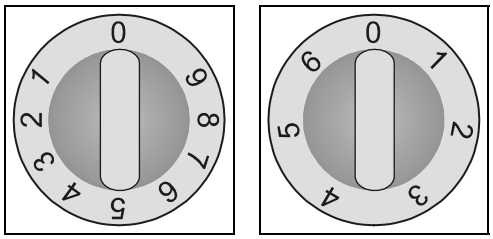
- N'allumez pas les foyers en l'absence de casseroles et ne pas les utiliser pour chauffer la pièce!
- Veillez à ce que les foyers et les fonds de casseroles soient propres et secs avant chaque utilisation afin de ne pas causer de dégâts et d'avoir le meilleur rendement de chaleur.
- **Surveillez les plats cuisant avec beaucoup de graisse ou d'huile (par ex. frites) car la graisse ou l'huile débordant sur les foyers chauds risque de s'enflammer.**

Précautions d'emploi concernant la table de cuisson en vitrocéramique

- La table de cuisson en vitrocéramique est très résistante, mais elle n'est pas incassable. La chute d'un objet lourd et pointu pourrait facilement l'endommager.
- En cas d'apparition de fissures sur la surface de la table de cuisson vitrocéramique, n'utilisez pas les foyers car il existe un risque d'électrocution. Dans ce cas, éteignez tous les foyers et mettez la cuisinière hors tension soit en enlevant le fusible correspondant sur le tableau électrique, soit en actionnant le disjoncteur dédié à la cuisinière. Appelez ensuite le service après-vente.
- Le sable ou les poêles en fonte peuvent rayer la table de cuisson en vitrocéramique.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail, les objets pointus peuvent endommager sa surface. En raison du risque d'incendie ou des dégâts qui pourraient s'ensuivre, il n'est pas permis de faire cuire les aliments dans des récipients en aluminium ou en plastique sur la table en vitrocéramique.
- Le fond du récipient doit être adapté aux dimensions de la plaque de cuisson.
- La chaleur dégagée par le foyer chauffant peut dépasser la zone indiquée sur la table de cuisson.

Utilisation des foyers

Les foyers sont commandés par les **boutons situés** sur le tableau de commande. Les symboles à côté des **boutons** indiquent le foyer correspondant. La puissance de chauffe des foyers peut être réglée par degré (1 à 6) ou en continuité (1 à 9). Il est recommandé d'éteindre le foyer 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle afin de faire des économies d'énergie. Vous trouverez dans le tableau suivant des exemples d'utilisation pour chaque degré de puissance.



Degré		Adapté à
E	**S**	
0	**0**	ARRET, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	**1**	Maintien au chaud, **poursuit la cuisson de petites quantités** (**puissance minimale)**
3	**2**	Poursuit la cuisson
4-5	**3**	Poursuit la cuisson de grandes quantités ou de gros morceaux
6	**4**	Rôtissage, préchauffage
7-8	**5**	Rôtissage
9	**6**	Pour faire bouillir, **saisir** , **pour la cuisson rapide (puissance maximale**)

E= commande de la puissance en continue avec les régulateurs d'énergie

S= commande de la puissance par paliers

Foyers

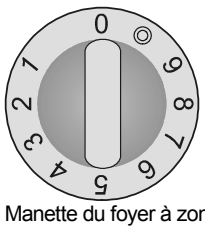
Commande du foyer triple zone
(sur certains modèles uniquement)
La surface de cuisson du foyer triple zone peut s'adapter à la dimension et à la forme des récipients.
Vous pouvez mettre en marche ou arrêter les foyers avec les **boutons correspondants**.

- Pour mettre en marche la zone élargie, tournez la manette du foyer jusqu'au symbole à 2 cercles ◎. Sélectionner ensuite la position voulue.
- Pour mettre en marche la troisième zone (la plus grande), tournez la manette du foyer jusqu'au bout, sur le symbole à 3 cercles ◎ (un « clic » se fait entendre.). Sélectionner ensuite la position voulue.
- Pour mettre les zones chauffantes à l'arrêt, tournez la manette jusqu'à la position «0» (Arrêt).

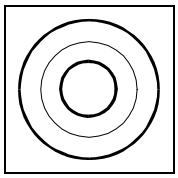
Utilisation de la zone chauffante à deux cercles concentriques et de la zone chauffante élargie
(sur certains modèles uniquement)
La zone à deux cercles concentriques et la zone élargie s'adaptent à la taille et à la forme des récipients.
Vous pouvez mettre en marche et arrêter les foyers chauffants avec les **boutons correspondants**.

- Pour mettre en marche la zone élargie, tournez la manette du foyer jusqu'au bout (au-delà du repère, vous entendrez un "clic") ◎. Sélectionnez ensuite la position voulue.
- Pour mettre les zones chauffantes à l'arrêt, tournez la manette jusqu'à la position "0" (Arrêt).

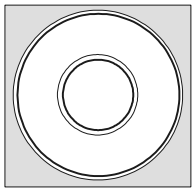
Manette de commande du foyer triple zone



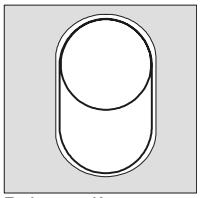
Manette du foyer à zone chauffante élargie



Foyer triple zone



Foyer double zone

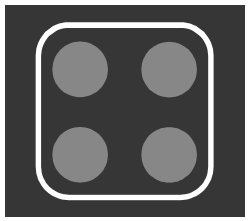


Poissonnière

Foyers Hi-Light

Les foyers Hi-Light (voir les "Caractéristiques techniques") chauffent plus rapidement que les autres foyers et la cuisson commence plus tôt.

Témoin de chaleur résiduelle
Chaque foyer est doté d'un témoin qui s'allume pour signaler que la " zone de cuisson est chaude." Quand le témoin s'éteint, la zone de cuisson est refroidie.
Le témoin de chaleur résiduelle s'allume également si vous posez un récipient chaud sur un foyer qui n'a pas été utilisé auparavant.



Témoin de chaleur résiduelle

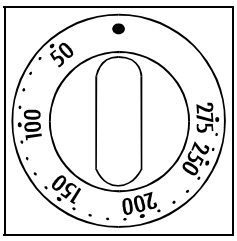
Le four

Remarques importantes

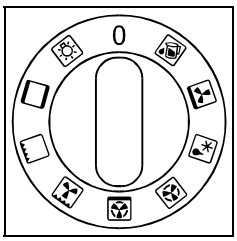
- Ne pas poser de papier aluminium sur les parois ni de plats directement sur la sole, car l'émail chauffé se détériore.
- Les sauces débordant des plats peuvent provoquer des taches qui seront très difficiles à enlever.

Les commandes

Pour commander le four on utilise le bouton marche/arrêt avec le sélecteur de fonctions et le sélecteur de températures.



Sélecteur de températures



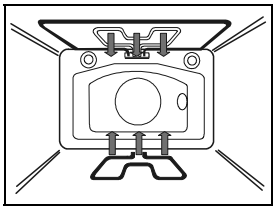
Bouton marche/arrêt avec la sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions

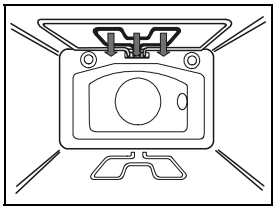
Le four comporte les fonctions suivantes :

Eclairage du four
Certains modèles ont deux lampes pour éclairer le four : la lampe principale se trouve sur la paroi arrière en haut et la lampe supplémentaire au milieu de la paroi latérale droite.
Il est possible d'éclairer le four indépendamment des autres fonctions. Utilisation pratique : pendant le nettoyage du four ou pendant l'utilisation de la chaleur résiduelle en fin de cuisson.
Lorsque le four est en marche, l'éclairage du four est automatique.

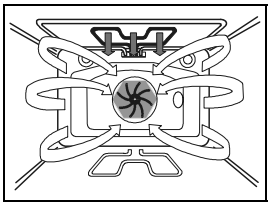
Résistance de voûte et de sole
La chaleur est répartie uniformément à l'intérieur du four, grâce aux résistances se trouvant en haut et en bas du four. La cuisson des viandes ou des gâteaux est possible uniquement sur un seul niveau.



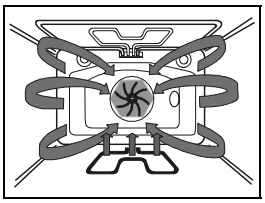
Gril
La chaleur est répartie par le gril infrarouge situé en haut du four. Cette fonction est surtout adaptée à la cuisson de petits morceaux de viande, comme par exemple steaks, rôtis, escalopes, côtelettes, etc.



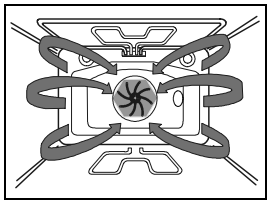
Gril ventilé
Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent en même temps. Cette fonction est surtout adaptée à la cuisson de la viande au gril, aux gros morceaux de viande et aux volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.



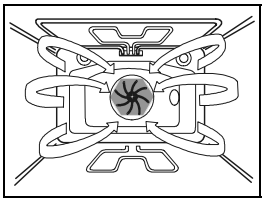
Chaleur tournante avec sole
Avec cette fonction la résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur d'air chaud. Cette fonction est adaptée à la cuisson des pizzas. Elle convient aussi à la cuisson de pâte brisée ou feuilletée sur deux niveaux, gâteaux aux fruits à pâte levée ou sablée, ainsi que des soufflés au fromage.



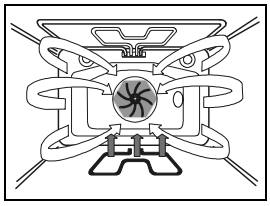
Chaleur tournante
Le ventilateur situé au fond du four répartit uniformément la chaleur autour du rôti ou du gâteau. Cette fonction convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux.



Décongélation
Grâce à cette fonction, l'air circule sans que le chauffage fonctionne. Elle est utilisé**e** pour une décongélation lente des aliments.

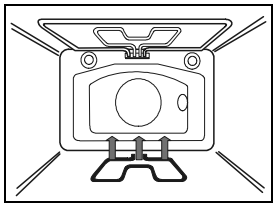


Résistance de sole et ventilateur
Grâce à cette fonction, la résistance **de** sole du bas du four fonctionne en même temps que le ventilateur. Elle convient à la cuisson des quiches et des conserves de fruits et légumes. Utiliser la première glissière **à partir** du bas et ne prenez pas de plats trop hauts pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus des plats.



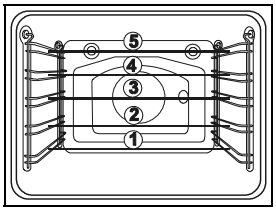
Résistance de sole/Aqua Clean

La chaleur provient uniquement de la résistance de sole. Choisissez cette fonction quand vous voulez faire cuire davantage la partie inférieure des gâteaux (par exemple la pâte feuilletée pour les tartes aux fruits). Réglez la température sur la valeur convenable. Utilisez la sole également pour le nettoyage du four. Vous trouverez les renseignements concernant le nettoyage dans la partie "nettoyage et entretien".



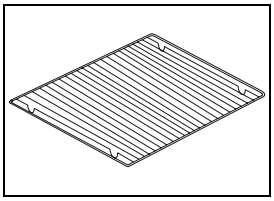
Niveaux de cuisson

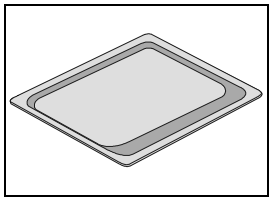
Vous pouvez placer les accessoires (grille, tôle et lèchefrite) sur les 5 niveaux. Dans les tableaux de cuisson, vous trouverez des indications pour chaque niveau.
Les niveaux sont repérés à partir du bas.
Selon le modèle de l'appareil, il existe des gradins amovibles. La grille et les plats doivent être placés sur les gradins.

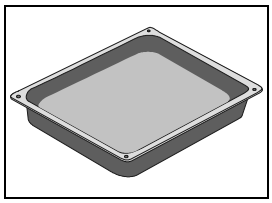


Accessoires du four

(selon le modèle)
Grille sur laquelle on pose le plat contenant les aliments ou bien les aliments directement sur la grille.
La tôle est prévue uniquement pour la cuisson des petits pains ou gâteaux.
La lèchefrite est prévue pour la cuisson des viandes, pâtes feuilletées et comme récipient pour recueillir la graisse qui peut déborder.
Attention: il n'est pas possible de mettre la **lèchefrite** sur **la première glissière à partir du bas.**

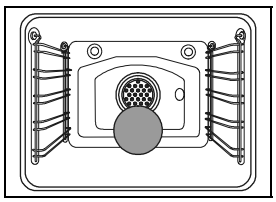






Filtre antigraisse

Le filtre antigraisse situé au fond du four protège le ventilateur, la résistance ronde et le four des éclaboussures de graisse. Utilisez le filtre antigraisse pendant la cuisson de la viande ou lors de la cuisson au grill. Pendant la cuisson des gâteaux, vous **devez** l'enlever. L'utilisation du filtre pendant la cuisson des galettes peut entraîner de mauvais résultats.



Cuisson des petits pains

Pour la cuisson des petits pains, utilisez la résistance de sole/voûte ou la chaleur tournante.
Pendant la cuisson des gâteaux, enlevez le filtre antigraisse.

Instructions

- Pour la cuisson des gâteaux, suivre les instructions concernant le choix de la glissière, de la température et de la durée de cuisson figurant dans le tableau de cuisson et oubliez les habitudes que vous avez prises lorsque vous utilisiez votre ancienne cuisinières. Les indications données dans le tableau de cuisson des gâteaux ont été spécialement adaptées à ce four
- Si, dans le tableau de cuisson, vous ne trouvez pas le gâteau que vous avez l'intention de faire, choisissez les indications pour un gâteau équivalent.

Cuisson des gâteaux avec la résistance de voûte et de sole

- Utilisez un seul niveau de cuisson.
- Les résistances de voûte et de sole sont spécialement adaptées à la cuisson des gâteaux secs, du pain et des biscuits.
- Utiliser des plats de couleur foncée. Dans des plats de couleur claire, les gâteaux dorent plus difficilement car ils n'absorbent pas la chaleur.
- Mettez le moule sur la grille. Si vous utilisez le plat livré avec la cuisinière, enlever la grille.
- Le préchauffage diminue le temps de cuisson. Enfournez les gâteaux quand vous avez obtenu la température nécessaire, c'est-à-dire quand le voyant de contrôle s'éteint.

Cuisson des gâteaux à la chaleur tournante

- La cuisson des gâteaux à la chaleur tournante est adaptée à la cuisson sur **plusieurs** niveaux, pour la pâte feuilletée et pour les gâteaux aux fruits.
- Vous pouvez utilisez également des moules clairs.
- En général, la température est plus basse que pendant la cuisson avec la voûte et **la** sole
- (voir le tableau de cuisson des gâteaux)
- Pendant la cuisson de la pâte feuilletée dans des moules à tarte (tarte aux fruits) utilisez au maximum deux niveaux à cause de la vapeur.
- Vous pouvez faire cuire en même temps différents petits gâteaux si la température exigée est identique.
- La durée de cuisson est souvent différente pour différents plats. Il est possible que vous soyez obligé de sortir un plat avant un autre.
- Essayer de préparer des petits gâteaux (gâteaux secs) de la même taille. Des gâteaux de différentes tailles n'auront pas tous la même couleur!
- Si vous faites cuire plusieurs gâteaux à la fois, il y aura de la vapeur qui pourra se condenser sur la porte du four.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

Est-ce que les gâteaux sont bien cuits?
Enfoncez une tige en bois dans le gâteau à l'endroit le plus haut. Si la pâte ne reste pas attachée à la baguette, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle.

Si le gâteau s'est affaissé
Vérifiez la recette. Mettez moins de liquide la prochaine fois. Avant d'utiliser **un mixeur,** pétrissez la pâte à la main.

Les gâteaux sont trop clairs
La prochaine fois, utilisez un plat foncé, posez votre gâteau sur un niveau **inférieur** ou allumez la résistance de sole en fin de cuisson.

Le gâteau avec farce molle, par exemple le gâteau au fromage, n'est pas bien cuit.
La prochaine fois, baissez la température et prolongez le temps de cuisson.

Remarques sur le tableau de cuisson des gâteaux:
- La température est indiquée par intervalles. Commencez d'abord par la température plus basse, et si les gâteaux ne prennent pas de couleur, augmentez la température.
- La durée de cuisson est donnée approximativement et peut varier selon différentes conditions.
- Les caractères gras indiquent la meilleure méthode de cuisson pour chaque type de gâteau.
- L'astérisque (*) signifie qu'il faut d'abord préchauffer le four.

Tableau de cuisson des gâteaux

Type de gâteaux	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C)	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C)	Durée de cuisson (en min.)
Pâtes sucrées					
Gâteau Marbré	**2**	**160-170**	2	150-160	55-70
Gâteau dans un plat carré	**2**	**160-170**	2	150-160	60-70
Gâteau dans un moule	2	160-170	**2**	**150-160**	45-60
Gâteau au fromage	**2**	**170-180**	3	150-160	60-80
Tarte aux fruits	2	180-190	**3**	**160-170**	50-70
Génoise aux fruits	2	170-180	**3**	**160-170**	60-70
Génoise*	**2**	**170-180**	2	150-160	30-40
Biscuit de Savoie	3	180-190	**3**	**160-170**	25-35
Gâteau aux fruits, **pâte type quatre quarts**	3	170-180	**3**	**150-160**	50-70
Gâteau aux prunes	3	180-200	**3**	**150-160**	30-50
Génoise roulée*	3	180-190	**3**	**160-170**	15-25
Gâteau à la pâte **type quatre quarts**	3	160-170	**3**	**150-160**	25-35
Couronne de pâte levée	2	180-200	**3**	**160-170**	35-50
Bûche de Noël	2	170-180	**3**	**150-160**	45-70
Strudel aux pommes	2	180-200	**3**	**170-180**	40-60
Brioche	2	170-180	**3**	**150-160**	40-60
Pâtes salées					
Quiche	2	180-190	**3**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	210-230	**3**	**190-210**	30-45
Pain	**2**	**190-210**	3	170-180	50-60
Petits pains*	**2**	**200-220**	3	180-190	30-40
Petits gâteaux					
Gâteaux secs	3	170-180	**3**	**150-160**	15-25
Gâteaux soufflés	3	170-180	**3**	**150-160**	20-30
Petits gâteaux levés	3	180-200	**3**	**170-180**	20-35
Petits gâteaux feuilletés	3	190-200	**3**	**170-180**	20-30
Choux à la crème	3	180-190	**3**	**180-190**	25-45
Produits surgelés					
Strudel aux pommes ou au fromage	2	180-200	**3**	**170-180**	50-70
Gâteau au fromage	2	180-190	**3**	**160-170**	65-85
Pizza	2	200-220	**3**	**170-180**	20-30
Frites *	2	200-220	**3**	**170-180**	20-35
Croquettes	2	200-220	**3**	**170-180**	20-35

Cuisson de la viande

Pour la cuisson de la viande, on peut utiliser la résistance de voûte et de sole ou la chaleur tournante.
Dans le tableau de cuisson de la viande le niveau de cuisson, la température et le mode de cuisson les plus adaptés figurent en caractères gras Pendant la cuisson de la viande utiliser le filtre antigraisse.

Conseils sur la matière des récipients
- Vous pouvez utiliser des plats en émail, en Pyrex, en terre cuite ou en fonte.
- Les plats en acier inoxydable ne sont pas adaptés car ils réfléchissent la chaleur.
- Si vous couvrez le rôti, il sera plus juteux et le four ne se salira pas.
- Dans un plat non couvert, le rôti dore plus vite. Pour de grosses pièces de viande, il est conseillé d'utiliser la grille avec la lèchefrite pour ne pas que la graisse coule.

Recommandations pour la cuisson de la viande
- Dans le tableau de cuisson de la viande, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et la durée de cuisson. Comme le temps de cuisson varie selon le type, le poids ou la qualité de la viande, il peut y avoir de légères différences.
- La cuisson **au four** des viandes, volailles et poissons est économique seulement à partir de 1 kg.
- Pendant la cuisson, il faut ajouter la quantité de liquide nécessaire pour que la graisse et le jus ne brûlent pas. C'est-à-dire que pendant une cuisson longue, il faut vérifier plusieurs fois et ajouter du liquide.
- Retournez la viande à mi-cuisson, surtout si vous utilisez un plat creux. Pour cette raison, il est conseillé de commencer la cuisson avec la pièce de viande tournée à l'envers.
- Pendant la cuisson de grosses pièces de viande, la porte du four peut se recouvrir de vapeur. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de la cuisinière. Essuyez soigneusement la porte et la vitre lorsque la cuisson est terminée.
- Si vous faites cuire la viande en la posant directement sur la grille, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir le jus de viande qui va s'écouler; Vous pouvez facilement les installer sur les glissières télescopiques en les poussant sur les glissières en fer.
- Ne pas laisser refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de vapeur.

Tableau de cuisson de la viande

Type de viande	Poids (en g)	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C)	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C)	Durée de cuisson (en min.)
Bœuf						
Rôti de bœuf	1000	**2**	**200-220**	2	180-190	100-120
Rôti de bœuf	1500	**2**	**200-220**	2	170-180	120-150
Roastbeef saignant	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef à point	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	40-50
Porc						
Rôti de porc	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Longe de porc	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Longe de porc	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Epaule de porc	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Roulade de porc	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Travers de porc	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Roulade de viande hachée	1500	**2**	**210-220**	2	170-180	60-70
Veau						
Roulade de veau	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Jarret de veau	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Agneau						
Côte d'agneau	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Gigot de mouton	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Gibier						
Râble de lièvre	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Cuissot de sanglier	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Volaille						
Poulet entier	1200	2	200-210	**2**	**180-190**	60-70
Poule	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Canard	1700	2	180-200	**2**	**160-170**	120-150
Oie	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Dinde	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Poisson						
Poisson entier	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	50-60
Escalope de poisson	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Cuisson au gril et gratin

- **Il faut être très vigilant pendant la cuisson au gril. En raison de la haute température du gril infrarouge, la grille et les autres accessoires sont particulièrement chauds : utilisez des gants adaptés ou des pinces spéciales pour la viande !**
- **Il arrive que la graisse chaude jaillisse lorsqu'on pique la viande. Pour éviter les brûlures sur la peau ou les yeux utilisez des pinces pour la viande.**
- **Vérifiez souvent la cuisson., la viande peut brûler en raison de la haute température !**
- **Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du gril.**

La cuisson au gril infrarouge convient aux rôtis non gras, à la viande ou au poisson en morceaux (steaks, escalopes, pavés de saumon…). Elle est également adaptée pour faire dorer le pain et pour les gratins.

Conseils pour la cuisson au gril

- **Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.**
- Dans le tableau de cuisson de la viande, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et le temps de cuisson. Comme le temps de cuisson varie selon le type, le poids ou la qualité de la viande, il peut y avoir de légères différences.
- **Pendant la cuisson au gril, utilisez le filtre antigraisse.**
- Préchauffez le gril infrarouge environ 3 minutes.
- Si vous procédez à la cuisson directement sur la grille, enduisez-la d'huile pour que la viande n'y adhère pas.
- Poser les fines tranches de viande sur la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir le jus de viande qui va s'écouler. Posez-la sur la glissière télescopique ou sur les glissières en fer.
- Retournez la viande à mi-cuisson. Retournez seulement une fois les plus petits morceaux, et plusieurs fois les plus gros. Utilisez pour cela les pinces à viande afin que le jus ne coule trop.
- Les viandes rouges se colorent plus vite que les viandes blanches (porc ou veau).
- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation du gril pour éviter l'accumulation de dépôts et salissures.

Tableau de cuisson au gril

Type d'aliment	**Poids** (en g)	**Niveau** (à partir du bas)	**Temp.** (en °C)	**Temp.** (en °C)	**Durée de cuisson** (en min.)
Viande et saucisses					
2 steaks (filet de bœuf) saignants	400	5	230	-	14-16
2 steaks (filet de bœuf) à point	400	5	230	-	16-20
2 steaks (filet de bœuf) bien cuits	400	5	230	-	20-23
2 escalopes de porc	350	5	230	-	19-23
2 côtelettes	400	5	230	-	20-23
2 escalopes de vœu	700	5	230	-	19-22
4 côtelettes d'agneau	700	5	230	-	15-18
4 saucisses à griller	400	5	230	-	9-14
2 morceaux de viande	400	5	230	-	9-13
1 poulet, coupé en deux	1400	3	-	210-220	28-33 (1ère face) 23-28 (2ème face)
Poisson					
Darnes de saumon	400	4	230	-	19-22
Poisson en papillote	500	4	-	220	10-13
Pain					
4 tranches de pain blanc	200	5	230	-	1,5-3
2 tranches de pain complet	200	5	230	-	2-3
Petits pains garnis	600	5	230	-	4-7
Viande/Volaille					
Canard	2000	1	-	150-170	80-100
Poulet	1000	3	-	160-170	60-70
Rôti de porc	1500	3	-	140-160	90-120
Epaule de porc	1500	3	-	140-160	100-180
Rouelle de porc	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/filet de bœuf	1500	3	-	170-180	40-80

Conserves

Pour les conserves, utilisez la résistance de sole avec le ventilateur .

- Pour les conserves, préparer les bocaux et les aliments comme à votre habitude. Utilisez des bocaux avec rondelle en caoutchouc et couvercle en verre. Il ne faut pas utiliser de bocaux à vis ou avec des couvercles en métal. Les bocaux doivent être de même taille, remplis avec la même quantité et bien fermés. Vous pouvez placer dans le récipient jusqu'à 6 bocaux d'un litre.
- Utilisez uniquement des aliments frais.
- Versez environ 1 litre d'eau dans le récipient creux pour créer dans le four la vapeur nécessaire. Installez les bocaux de manière à ce qu'ils ne se touchent pas (voir illustration). Une couche de papier mouillé posée sur les bocaux protégera les rondelles en caoutchouc.
- Placez le plat profond contenant les bocaux sur la 2ème glissière à partir du bas. Réglez le sélecteur de fonctions sur la position résistance de sole /ventilateur et le sélecteur de température à 180°. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Surveillez les aliments pendant la cuisson jusqu'au début de l'ébullition de l'eau. Respectez le temps de cuisson indiqué sur le tableau des conserves.

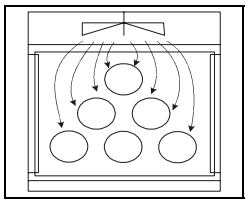


Tableau des conserves

Aliments	**Quantité**	**Sole/ventilateur 180°, jusqu'à l'ébullition**	**Début de l'ébullition**	**Laisser reposer au four**
Fruits				
Fraises	6x1 litre	environ 30 min	arrêt	15 min
Fruits avec noyau	6x1 litre	environ 30 min	arrêt	30 min
Compote	6x1 litre	environ 40 min	arrêt	35 min
Légumes				
Cornichons	6x1 litre	30-40 min	arrêt	30 min
Haricot**s**, Carottes	6x1 litre	30-40 min	à 130° pendant 60-90 min	30 min

Décongélation

Grâce à la circulation d'air, vous pouvez facilement décongeler les produits surgelés. Utilisez pour cela la fonction "Décongélation" .

Remarque: si vous actionnez par inadvertance le sélecteur de température, le voyant rouge s'allume, mais le gril ne se met pas en marche.

- La fonction décongélation convient aux pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, les gâteaux ou les brioches, le pain ou les petits pains et les fruits congelés.
- Pour des raisons d'hygiène, ne décongelez pas de viande ou de volaille dans le four.
- Quand cela est possible, retournez ou déplacez fréquemment les aliments pour qu'ils décongèlent uniformément.

Nettoyage et entretien

Il ne faut pas nettoyer la cuisinière avec un appareil à haute pression ou avec un appareil à vapeur. Avant le nettoyage, débrancher-la et laissez-la refroidir.

Partie avant de la carrosserie
Pour le nettoyage et l'entretien de ces surfaces, utilisez des produits habituels et tenez compte des instructions du fabricant.

Partie avant de la carrosserie en tôle inoxydable
(sur certains modèles uniquement)
Nettoyez la surface avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge souple. Ne pas utiliser d'abrasifs ou de produits solvants. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous pouvez endommager la surface de la carrosserie.

Parties laquées et pièces en matières plastiques
(sur certains modèles uniquement)
Nettoyez les **boutons** et la poignée de la porte avec une éponge souple et un détergent destiné à l'entretien des surfaces lisses laquées.

Table de cuisson en vitrocéramique

(sur certains modèles uniquement)

Attention: N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface de la table de cuisson.

Nettoyage après utilisation

1 Nettoyez toujours la table de cuisson chaque fois qu'elle est sale, et au mieux après chaque utilisation. Utilisez un chiffon doux et un détersif pour les surfaces en vitrocéramique. Tenez compte des instructions du fabricant du détersif. Un produit inadéquat peut endommager la surface. Après le nettoyage, essuyez le plan de cuisson à l'aide d'un chiffon propre et sec ou d'une feuille d'essuie tout.

Entretien

2 La table de cuisson doit être nettoyée une fois par semaine avec un produit spécial destiné aux surfaces en vitrocéramique. Respectez les instructions du fabricant.
Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront ensuite être facilement éliminées. A la fin du nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon sec. Eliminez bien toutes traces de produit car elles peuvent endommager les foyers quand ils sont chauds.

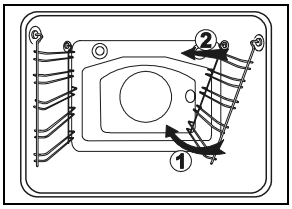
Taches résistantes
Vous pouvez éliminer les éclaboussures résistantes et les taches (taches incrustées et autres) quand la table de cuisson est encore chaude. Utilisez les produits habituels. Procédez suivant les instructions du point 2. Pour éliminer les taches de résidus d'aliments sur les foyers, humectez-les avec une éponge humide et enlevez-les avec une raclette spéciale pour tables de cuisson en vitrocéramique. Nettoyez ensuite la surface en suivant les instructions du point 2. Enlevez le sucre brûlé et le plastique fondu avec une raclette pendant que le foyer est encore chaud. Nettoyez ensuite la surface en suivant les instructions du point 2. Le sable provenant des pommes de terre ou de la salade et qui se dépose sur les foyers chauffants peut les rayer lorsque vous y posez des ustensiles. Veuillez à ce qu'il n'y ait pas de sable sur la table de cuisson vitrocéramique quand vous l'utilisez. Les changements de couleur des foyers chauffants n'ont pas d'effet sur le bon fonctionnement ou la solidité de la table de cuisson vitrocéramique. Ce changement n'est pas le résultat d'une dégradation du foyer, mais provient d'éclaboussures qui n'ont pas été enlevées. Certains endroits des foyers peuvent devenir luisants suite à un déplacement brusque d'un récipient sur la surface, à l'utilisation d'un récipient en aluminium ou à l'utilisation d'un produit de nettoyage non adapté. Il est difficile d'éliminer ces traces luisantes avec les produits habituels, aussi il faudra procéder à plusieurs nettoyages. Les produits abrasifs et les récipients à fond inégal peuvent, avec le temps, provoquer des taches sombres.

Four

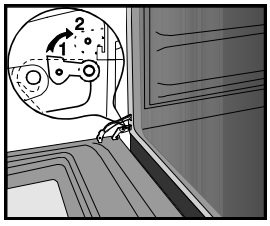
Vous pouvez nettoyer le four de façon habituelle (détersifs, aérosols spéciaux). Après chaque utilisation, nous vous conseillons de procéder au nettoyage du four refroidi en respectant la procédure suivante : Tournez le bouton de sélection du mode de fonctionnement sur la position . Réglez le bouton de sélection de la température sur 50°C. Versez 0,4 l d'eau dans le plat multi-usage et mettez-le sur le premier niveau du four. Au bout de trente minutes, les restes de nourriture sur l'émail ramollissent et vous pouvez les retirer avec une éponge humide. Pour enlever les taches résistantes, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir le four.
- Nettoyez le four et les ustensiles après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.
- Vous pouvez enlever les taches de graisse avec de l'eau savonneuse quand le four est encore tiède.
- Pour nettoyer les taches résistantes, utilisez les détersifs habituels pour les fours. Rinçez-le à l'eau claire afin d'enlever toute trace de détergent.
- N'utilisez jamais de détergent agressifs, comme par exemple les produits abrasifs, les éponges métalliques, les produits pour enlever la rouille, etc…
- Les surfaces laquées, galvanisées ou zinguées ne doivent pas entrer en contact avec les aérosols destinés au nettoyage des fours car cela pourrait les endommager ou les décolorer. Cela est également valable pour le bulbe du thermostat (si la cuisinière est équipée d'un programmateur et d'une sonde) et les résistances de voûte.
- Lors de l'achat et du dosage des détersifs, pensez à l'environnement et tenez compte des instructions du fabricant.

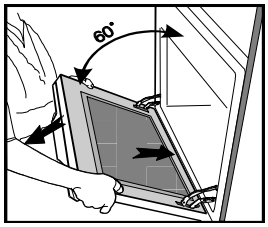
Démontage des glissières
Afin de mieux nettoyer les parois du four, il est possible d'enlever les glissières. Tournez les glissières depuis le bas vers l'intérieur et tirez-les vers le haut pour les enlever de leur emplacement. Les grilles doivent être nettoyées uniquement avec des détersifs habituels. Après nettoyage, remettez-les à leur place dans des ouvertures prévues et tirez-les vers le bas.



Démontage et remise en place de la porte du four
(sur certains modèles uniquement)
Ouvrez la porte complètement. Mettez en position verticale les bras des charnières situées sur les deux côtés de la porte et accrochez-les sur les languettes des bras supérieurs des charnières. Refermez ensuite la porte du four à moitié (voir le schéma) et tirez-les légèrement.



1 Charnière de la porte pendant l'utilisation normale



2 Charnière de la porte pendant le démontage

Remettez la porte en place en procédant dans l'ordre inverse.
(sur certains modèles uniquement)
Remettez la porte à moitié ouverte (dans un angle de 60° environ) et pendant que vous l'ouvrez complètement, poussez-la vers le four. Veillez à ce que les ouvertures sur les bras inférieurs des charnières s'appliquent sur la paroi inférieure du four. Quand la porte est complètement ouverte, enlevez de leurs languettes les bras des charnières supérieures et remettez-les en position horizontale. Démontage et remise en place de la porte du four comportant une charnière à un axe (sur certains modèles uniquement) Ouvrez la porte du four complètement et tournez le dispositif de verrouillage jusqu'au bout (schéma n°1). Fermez doucement la porte pour que le dispositif de verrouillage s'enclenche. A 15° environ (par rapport à la porte fermée), soulevez-la légèrement et faites sortir les deux charnières de leur emplacement (schéma n° 2). Remettez la porte en place en procédant dans l'ordre inverse. Remettez la porte sous l'angle de 15° dans l'emplacement des charnières sur la face avant de l'appareil et poussez-la en avant et vers le bas pour que les charnières s'enclenchent (schéma n° 3). Vérifiez si les crans des charnières se sont bien emboîtés. Rouvrez la porte complètement et tournez les dispositifs de verrouillage sur la position initiale. Ouvrez et fermez la porte doucement en vérifiant si elle ferme correctement (schéma n° 4). Si ce n'est pas le cas, vérifiez si les crans des charnières sont bien emboîtés.
Avertissement: Veillez à ce que les bras des charnières ne se déboîtent pas, les ressorts puissants pourraient provoquer des dégâts.

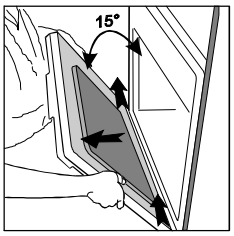


schéma n°1

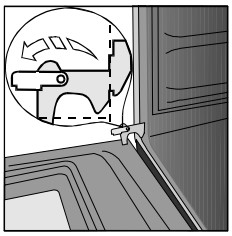


schéma n°2

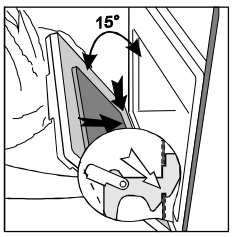


schéma n°3

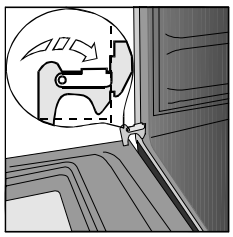


schéma n°4

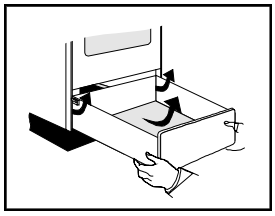
Ustensiles
Lavez les ustensiles comme les lèchefrites, grille, etc. avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Email spécial
Le four, la contre-porte du four et les lèchefrites sont **revêtus** d'un émail spécial dont la surface est lisse et résistante. **Ce revêtement spécial** facilite le nettoyage à température ambiante.

Filtre antigraisse
Nous vous conseillons de nettoyer le filtre antigraisse après chaque utilisation à l'aide d'une brosse souple et de l'eau chaude additionnée de détergent ou de le laver dans un lave-vaisselle. **Le filtre doit être bien ramolli avant d'être mis au lave-vaisselle**

Tiroir de la cuisinière

Le tiroir de la cuisinière est protégé contre une ouverture trop facile. Si vous souhaitez l'ouvrir, vous devez le soulevez un peu. Si vous souhaitez le retirer de la cuisinière, tirez-le d'abord jusqu'aux butées, ensuite soulevez-le encore un peu et enlevez-le. Ne rangez pas dans le tiroir les produits inflammables, explosifs ou susceptibles de se déformer à la chaleur. Sur certains appareils, vous pouvez introduire le tiroir en plaçant son socle dans la glissière de la cuisinière. S'il existe des glissières latérales sur roulettes, introduisez-le dans les glissières et fermez le tiroir.



Que faire en cas de difficultés?

Les interventions et réparations effectuées par du personnel non qualifié sont dangereuses car il existe un risque d'électrocution et de court-circuit. Nous vous déconseillons de réparer l'appareil vous-mêmes. Faites appel à un dépanneur professionnel ou à notre service après-vente.

Attention!

Au cas où le fonctionnement de l'appareil serait perturbé, vérifiez dans la notice d'utilisation s'il vous est possible d'y remédier par vous-mêmes.

Important

L'intervention du service après-vente pendant la durée de garantie **n'est pas gratuite** si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à **une utilisation non conforme**.
Gardez toujours la notice d'utilisation à portée de la main et, si vous revendez l'appareil, remettez-le accompagné de sa notice.
Vous trouverez ci-après quelques conseils pour éliminer les problèmes :

Le programmateur affiche des valeurs inhabituelles ou se met en marche/s'arrête inopinément
Si l'horloge de programmation fonctionne mal, mettez la cuisinière hors tension pendant quelques minutes (enlevez le fusible ou mettez le commutateur principal en position arrêt), puis mettez-la de nouveau sous tension et réglez l'heure exacte.

L'afficheur du programmateur clignote
Une coupure de courant est survenue ou la cuisinière vient d'être branchée au réseau électrique. Tous les temps programmés sont effacés. Réglez l'heure afin que le four démarre. Après le fonctionnement automatique, le four s'arrête, l'heure s'affiche et le signal sonore retentit. Sortez le plat du four, mettez **le sélecteur** du mode de fonctionnement et le sélecteur de température sur la position initiale. Choisissez la fonction " mode manuel" afin de pouvoir utiliser le four en mode classique (sans programmation).

Le voyant de contrôle ne s'allume pas…
- Avez-vous activé **tous les boutons** nécessaires?
- Le fusible a-t-il disjoncté?
- Avez-vous **tourné** correctement **le sélecteur** de **température** et **le sélecteur** du mode de fonctionnement?

Le fusible a disjoncté à plusieurs reprises…
- Faites appel au service après-vente ou à un dépanneur!

L'éclairage du four ne fonctionne pas…
- Vous trouverez dans le chapitre " Changement des pièces de l'appareil " les instructions pour changer l'ampoule.

Le four ne chauffe pas…
- Le fusible a-t-il disjoncté ?
- Avez-vous **tourné** correctement **le sélecteur** de **température** et **le sélecteur** du mode de fonctionnement ?
- Avez-vous oublié de remettre le four sur le mode de fonctionnement manuel après avoir utilisé **le programmateur** (mode automatique)?
- Pour remettre le four sur le mode de fonctionnement classique, choisissez la fonction "Mode manuel".

La pâtisserie n'est pas bien cuite…
- Avez-vous enlevé le filtre antigraisse ?
- Avez-vous tenu compte des instructions et des conseils du chapitre " Cuisson des pâtisseries"?
- Avez-vous suivi exactement les instructions figurant sur le tableau de cuisson?

Changement des pièces de l'appareil

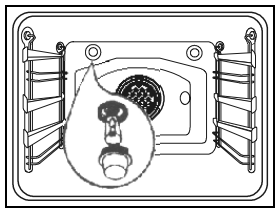
Le culot de l'ampoule du four est sous tension. Il existe un risque d'électrocution!
Avant de changer l'ampoule qui éclaire le four, mettez obligatoirement la cuisinière hors tension en enlevant les fusibles ou en coupant l'alimentation électrique avec l'interrupteur du réseau.

Autres accessoires

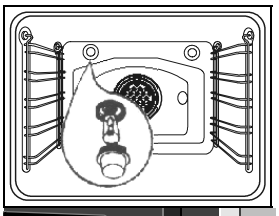
Il est possible de commander des grilles, lèchefrites, et d'autres accessoires auprès du service après-vente. Lors de la commande, indiquez le code, le type ou le modèle de l'appareil. Les **boutons** s'enlèvent en les tirant vers l'avant ; remplacez-les ensuite.

Lampe du four

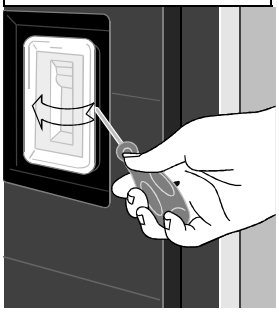
Pour changer l'ampoule du four, prenez une lampe correspondant aux spécifications suivantes : Culot E 14, 230 V, 25 W,



300°C. Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et changez l'ampoule. Vous pouvez enlever



le couvercle en verre de la lampe latérale à l'aide d'un tournevis. Placez-le dans la fente et tirez en direction de la flèche (voir le **dessin**). **L'ampoule est un produit de consommation courante, elle n'est donc pas incluse dans la garantie!**



Instructions pour le raccordement au réseau électrique

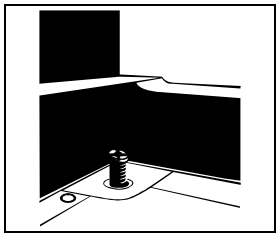
Avertissements importants

- Le raccordement ne doit être effectué que par un installateur spécialisé.
- L'installation électrique doit comporter un élément de coupure séparant du réseau tous les pôles de l'appareil. L'ouverture des contacts de ce dispositif doit être au minimum de 3 mm. Les interrupteurs LS et les fusibles conviennent à cet usage.
- Vous pouvez utiliser pour le raccordement des câbles de raccordement à gaine en caoutchouc (type HO 5RR-F avec conducteur de terre vert/jaune) ou autre câble similaires.
- La hauteur entre les foyers de cuisson et la hotte aspirante doit être au moins celle indiquée dans la notice d'installation de la hotte.
- Le placage, les colles ou les revêtements en matières synthétiques près desquels est posé l'appareil doivent être thermostables (>90°C), sinon ils peuvent se déformer.
- Le câble de raccordement de la cuisinière à pose libre doit être posé de façon à ne pas toucher la paroi arrière de la cuisinière, car pendant le fonctionnement, celle-ci s'échauffe considérablement.

Mise à niveau de la cuisinière

La hauteur de la cuisinière est de 85 cm. A gauche et à droite du socle se trouvent deux roulettes qui permettent de la déplacer facilement. Sur la partie avant du socle sont fixées à gauche et à droite deux vis de réglage à l'aide desquelles il est possible de mettre la cuisinière à niveau sur le plan horizontal de façon à ce que son bord supérieur soit à la même hauteur que le meuble adjacent.

Certaines cuisinières ont quatre vis de réglage (deux à l'avant et deux à l'arrière) prévues pour la mise à niveau sur un sol inégal ou l'adaptation à la hauteur des meubles adjacents. Les pieds réglables sont accessibles après avoir enlevé le tiroir de la cuisinière. Il faut les régler plus haut ou plus bas jusqu'à ce que l'appareil soit mis à l'horizontale. Les deux vis de réglage se tournent facilement si vous penchez légèrement la cuisinière.



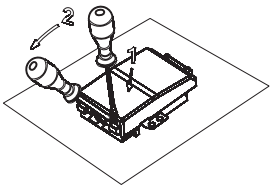
Raccordement au réseau électrique

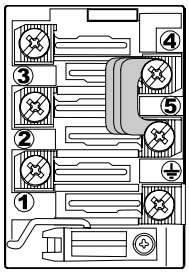
À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement comme le montre le dessin sur le couvercle du boîtier.

Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé exclusivement par un technicien de notre Service Après-Vente ou par un professionnel qualifié. Un raccordement non conforme peut endommager certains éléments de l'appareil : dans ce cas vous ne pourriez faire valoir la clause de garantie.

L'électricien devra vérifier la tension du secteur dans l'habitation (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.

Les cavaliers (shunts) devront être positionnés en fonction de la tension du réseau.





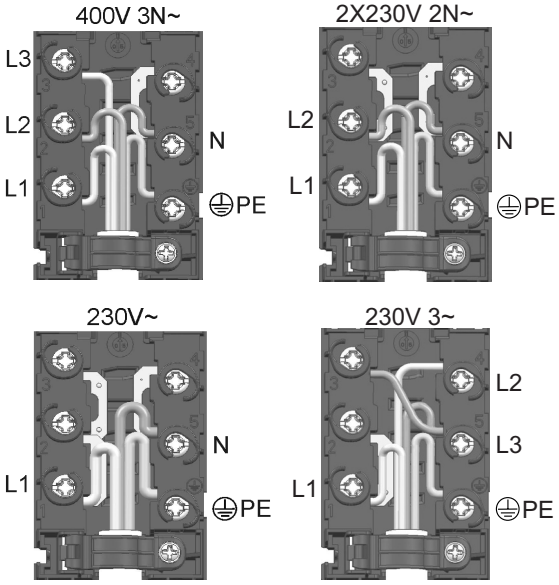
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur au domicile de l'utilisateur.
- La longueur du câble d'alimentation doit être de 1,50 m minimum, de façon à pouvoir raccorder l'appareil avant de le pousser complètement contre le mur.
- Le fil de terre doit être plus long que les autres conducteurs, de façon à rester en place plus longtemps que le neutre et la phase au cas où le câble d'alimentation serait malencontreusement arraché du boîtier.

Procédure

- À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, il faut soulever les 2 clips comme le montre le dessin sur le couvercle du boîtier.
- Enfilez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement. Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.
- Effectuez le raccordement conformément à **l'un** des schémas de connexion ci-dessous. Positionnez les shunts en fonction de la tension disponible dans l'habitation.
- Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.

NB :

- Dans certains boîtiers de raccordement, les cavaliers sont placés entre les contacts 4 et 5. Dans d'autres boîtiers, ils sont rangés à un autre endroit à l'intérieur. Dans ces boîtiers, les vis de connexion sont déjà desserrées, aussi n'est-il pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion.



Couleurs des conducteurs

L1, L2, L3 = Conducteurs de phase, en général noir, noir, brun.

N = Conducteur neutre, normalement de couleur bleue.
Veillez au raccordement correct du Neutre !

PE = Conducteur de terre, toujours jaune et vert.

Caractéristiques techniques

Cuisinière électrique à pose libre	**PF764rvs/P02 PF764wit/P02 PF6064WITUU/P1 PF6064RVSUU/P1**
Dimensions Hauteur/largeur/profondeur en cm	85/60/60
Foyers électriques (Ø cm/kW)	**HL** = foyer Hi-Light
Gauche arrière	145/1,2/HL
Gauche avant	210/120/2,2/HL
Droit avant	145/1,2/HL
Droit arrière	180/1,8/HL
Four	
Manette de sélection de la température/Manette de sélection du mode de cuisson	1/1
Niveaux de cuisson (Glissières télescopiques sur 2 niveaux)	5
Résistance de voûte et de sole (kW)	0,9/1,1
Gril infrarouge/Gril ventilé (kW)	2,0/2,2
Eclairage du four - Lampe arrière/latérale (W)	25/-
Modes de fonctionnement	
Résistance de voûte/de sole (kW)	2,0
Gril (kW)	2,0
Gril avec ventilateur (kW)	2,0
Air chaud/résistance de sole (kW)	3,4
Air chaud (kW)	2,2
Décongélation (W)	50
Résistance de sole/ventilateur	1,1
Résistance de sole (kW)	1,1
Température maximale	275 °C
Tension du réseau	400 V 3N~, 50 Hz
Tension nominale des résistances	230 V
Total de la puissance absorbée (kW)	9,8
Four au total (kW)	3,4
Total des foyers électriques (kW)	6,4

Service après-vente

Réparations

Si vous avez des problèmes avec votre cuisinière et qu'une réparation est nécessaire, adressez-vous à notre service après-vente le plus proche en indiquant le code ainsi que le type ou le modèle de l'appareil.

Important
Avant **d'appeler** le service après-vente, vérifiez à l'aide de cette notice d'utilisation si vous pouvez éventuellement éliminer vous-même les causes des problèmes. Vous trouverez dans le chapitre " Que faire en cas de difficultés? " des conseils qui vous aideront à remédier aux problèmes.

L'intervention du service après-vente pendant la durée de garantie **n'est pas gratuite** si le dysfonctionnement est dû à **une utilisation non conforme**.
Gardez toujours la notice d'utilisation à portée de la main et, si vous revendez l'appareil, remettez-le accompagné de sa notice d'utilisation.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible lorsque la porte du four est ouverte.

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

Freestanding electric cooker

Dear Customer!

Congratulations on your purchase. See for yourself: our products read reliability. These ample instructions have been compiled in order to help you learn how to handle the appliance. They will show you step by step what your appliance is capable of, so please read them carefully before you attempt to use your cooker for the first time.

Safety warnings are listed on page 82.
The first thing to do is to check if your appliance has arrived undamaged. In case you find any transport damages, please report it immediately to your local dealer, or to the regional warehouse which supplied the appliance. You will find their phone numbers on the invoice or on the delivery note.
We hope your cooker will successfully serve its purpose for many years.

Contents

Safety precautions 47
Important warnings
Intended use
Push-pull Knobs
Cooling fan
Description of the appliance 48
Prior first use 49
Glass ceramic hob
Oven
Program timer
Energy saving tips
Tips for purchasing crockery
Tips for effective use of crockery
Tips for the use of oven
Hotplates 50
Important warnings!
Special warning for glass ceramic hob
Operation of hotplates
Hotplates
Hi-Light hotplates
Oven 51
Important warnings!
Operation
Modes of operation
Oven guide levels
Oven accessories
Grease filter
Baking pastry
Roasting
Grilling and browning (barbecue)
Preserving of fruit and vegetables
Defrosting
Cleaning and maintenance 56
Glass ceramic hob
Oven
Oven drawer
Troubleshooting guide 57
Important!
Replacement of parts 58
Other accessories
Oven light bulb
Instructions for installation and connection 58
Safety precautions for the technician
Leveling the appliance
Electric connection 58
Technical information 59
After sale service 60
Repairs
Rating plate

Safety precautions

- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- Any repairs by unqualified persons may result in electric shock or short circuit. In order to avoid possible injuries to your body or to the appliance, do not attempt any repairs by yourself. Such work should be carried out by qualified service personnel.
- Hot grease is highly inflammable, so pay extra attention when preparing food with grease or oil. Frying may be carried out only under constant surveillance.
- ***Warning***! Never let small children in the vicinity of the cooker; they are not yet aware of danger of burns. Older children may use the appliance only under your surveillance.
- Surface of hotplates may become very hot during operation. The inside of the oven, hotplates and steam exits are also places of potential danger for children.
- ***Danger of burns***! Hotplates, oven and cooking accessories may become very hot during operation. To avoid burns use kitchen clothes and gloves when handling hot parts or utensils.
- Mains lead of adjacent appliances may be damaged by hotplates or if stuck between the oven doors, and produce short circuit, therefore keep them at safe distance from the appliance.
- Never clean the oven with the high-pressure steam cleaning device, as it may provoke short circuit.
- Oven door may become very hot during operation. Therefore, some models are equipped with the third glass to reduce the surface heat of the glass, as an extra protection against burns.
- Do not keep any flammable material in the drawer under the oven (paper, wiping cloth, plastic bags, cleaning agents or sprays, etc.), as they might cause fire. Use the drawer to keep only the oven utensils (flat baking pan, oil collector, oil filter, etc.).
- If you discover any visible cracks upon the glass ceramic surface, you may not use the hob anymore, because there is an electric shock hazard. In such cases switch all the hotplates off and unscrew the fuse or switch off the main switch to disconnect the appliance completely from the mains. Call the nearest service center.

Important warnings

In case the glass ceramic hob is used as a worktop it may be damaged or scratched. Never heat up the food in aluminum foil or plastic dishes, otherwise you may damage the hob or cause melting of material and fire. Door hinges may be damaged if the open door is charged with heavy objects. Do not sit on the door and never put any heavy loads on the door in the open position.

Intended use

This appliance is intended for use in your household. Never use the appliance for any other purpose! These instructions describe in detail all the particulars and possibilities of its use.

Push-pull Knobs

(certain models only)

In order to operate the knob, you first have to slightly press the knob, until it jumps out and then select the settings for the

cooking zones, the temperature of the oven and the operating mode.
When the cooking zone or the oven is on, the ring around the corresponding knob is illuminated.
When finished cooking, turn the knob to starting position and slightly push it back.

WARNING!
Push-pull knob can be pulled out and pushed back only when in non-operating, i.e. starting position.

Illuminated displays
(certain models only)
The display above the knob is lit when a corresponding cooking zone or the oven is switched ON.

Cooling fan

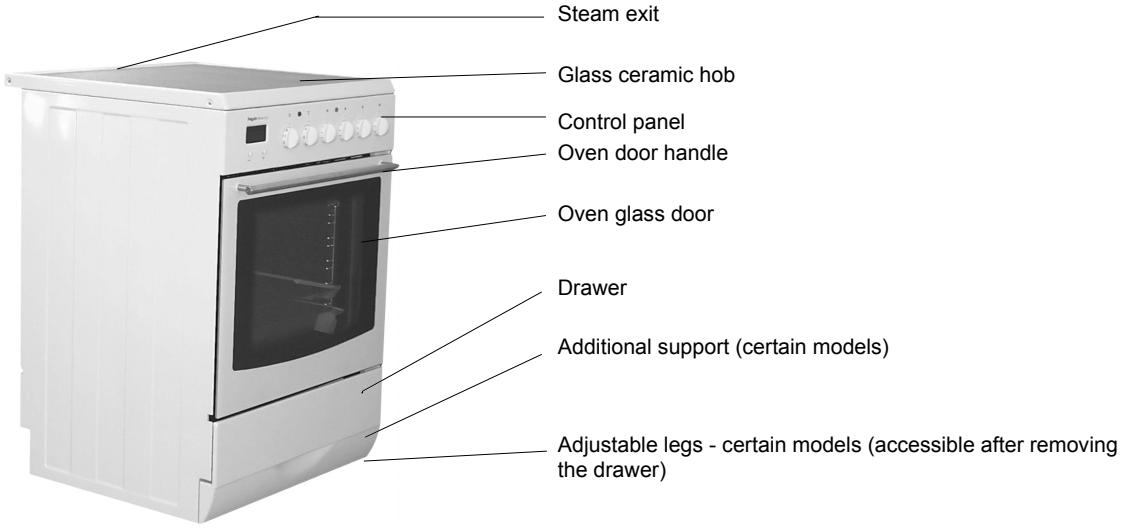
(certain models only)

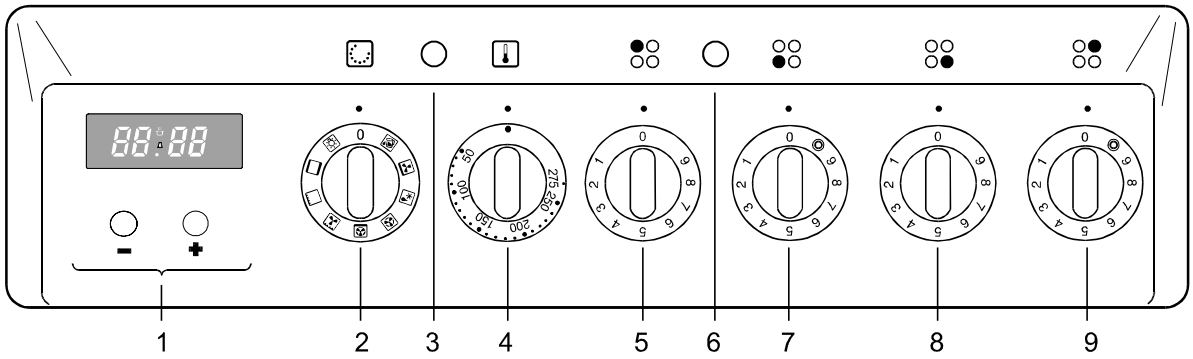
The appliance is equipped with a built-in cooling fan, cooling the casing and the control panel of the appliance.

The cooling fan is put in operation by selecting any of the oven operation modes. With some models, it is still active for short time after the oven is switched off.

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

Description of the appliance





1 Program timer
2 ON/OFF button and oven control knob.
3 Oven signal lamp (on during heating, off when the set temperature is reached).
4 Oven temperature regulation
5 Hotplate knob, rear left.
6 Signal lamp, operation. Indicates the operation of oven or a hotplate.
7 Hotplate knob, front left.
8 Hotplate knob, front right.
9 Hotplate knob, rear right.

Prior first use

Glass ceramic hob

(certain models only)
Wipe the glass ceramic surface with moist cloth and some dishwashing detergent for manual wash. Never use any aggressive detergents, like powder detergents, rough dish sponges producing scratches, rust removers or stain removers.

Oven

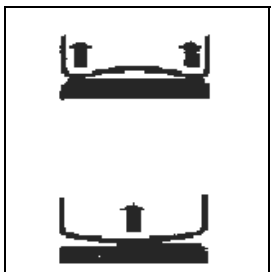
Take all the accessories out of the oven and clean it with warm water and your usual mild detergent. Never use aggressive cleaners as they might cause scratches!
During the first heating the oven might produce a somewhat unpleasant smell of a new product. This is normal, just ventilate the place thoroughly!

Program timer

(certain models only)
Set the correct time of day as described in the separately supplied instructions for the use of program timers. Setting the time is imperative for the correct functioning of the appliance, since the operation of oven is possible only after such adjustment had been made.

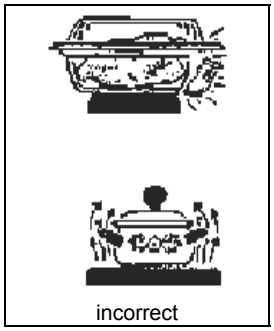
Energy saving tips

The bottom of the dish is too thin and becomes crooked in the process of heating up. The consequence is excessive consumption of energy and uneven distribution of heat.



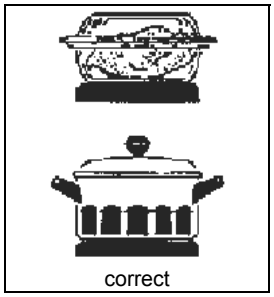
incorrect

The dish is too big or too small. Temperature resistant glass, protruding over the edge, might break. Dish with too small bottom diameter excessively consumes energy and is not economical.



incorrect

Adequate size of cooking dishes.
Below are some important suggestions how to use your new cooker and its accessories in order to save as much energy as possible.



correct

Stick to the general rule:
The better the quality of the dish, the lower consumption of energy!

Tips for purchasing crockery

- Good quality dishes feature thick flat bottom. Uneven bottom of the dish causes increased consumption of energy and extended cooking time.
- When purchasing new crockery carefully check if the diameter quoted refers to the upper rim or the bottom. The latter is usually always smaller.
- Use of pressure cookers additionally saves energy, since food is prepared in a closed dish and under pressure. Furthermore, shorter cooking time preserves the vitamin contents.
- When using high radiation (bright metal surface) crockery, or thick bottom dishes for preparing food on the glass ceramic hob, the period of reaching the boiling point may be prolonged for certain time (up to 10 minutes). Consequently, if you need to boil considerable amount of liquid, it is recommended to use the dark, flat bottom pot.

Tips for effective use of crockery

- The best transfer of energy is obtained if the bottom diameter of the dish is identical to the hotplate diameter, and if the dish is placed exactly in the center of the hotplate.
- If the diameter differs, it is always better to have bigger crockery than smaller. The loss of energy is greater, and stains may be burned to the hotplate.
- Use pot lids and cover your cookware whenever possible.
- The dish size should always suit the quantity of food. Excessively big pot wastes too much energy.
- Reduce power regulation towards the end of cooking, and switch the hotplate off before cooking is complete, to be able to use the remaining heat.
- Always provide adequate quantity of water when cooking in the pressure cooker. Lack of water may cause damage to the dish and to the hotplate.
- Temperature resistant glass cookware is suitable for use with the hotplate if the bottom diameter of such dish is adequate to the diameter of the hotplate. Dish protruding over the hotplate edge may break as a consequence of created thermal tension.
- When using special cookware, always follow the manufacturer's instructions.

Tips for the use of oven

- If possible use dark, silicone coated or enamel baking pans, because of their excellent thermal conductivity.
- Preheating of oven is necessary only if recommended by the recipe or if written in the chart below.
- Heating of empty oven consumes a lot of energy. Save it by baking several pizzas or cakes consecutively, one after the another, while the oven is still warm from the previous one.Towards the end of baking, the oven may be switched off about 10 minutes before the pletion, thereby making use of the remaining.

Hotplates

Important warnings!

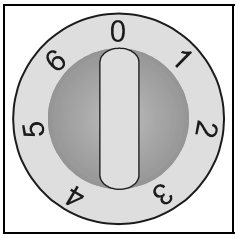
- Never switch on empty hotplates, without dishes, and never use hotplates for heating the ambience!
- Keep the hotplates and the cookware clean, because dirt may affect your cooking results.
- **Hot oil or grease is highly inflammable, so the preparation of food with large quantities of oil (chips) should be under constant surveillance at all times.**

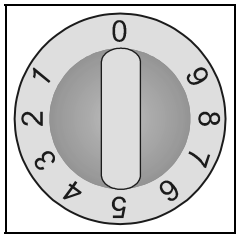
Special warning for glass ceramic hob

- Glass ceramic hob is tough, but not unbreakable. Should any sharp or heavy objects fall upon the surface, they may cause damage.
- If you discover any visible cracks upon the glass ceramic surface, you may not use the hob anymore, because there is an electric shock hazard. In such cases switch all the hotplates off and unscrew the fuse or switch off the main switch to disconnect the appliance completely from the mains. Call the nearest service center.
- Sand particles or rough wrought iron pot bottoms may also produce scratches upon the glass ceramic surface.
- In case the glass ceramic hob is used as a worktop it may be damaged or scratched. Never heat up the food in aluminum foil or plastic dishes, otherwise you may damage the hob or cause melting of material and fire.
- Bottom of the dish must correspond to the diameter of the hotplate.
- Red hotplate may sometimes glow over the marked rim, depending upon the observing angle.

Operation of hotplates

Hotplates are controlled by knobs, located at the control panel. Symbols adjacent to the knobs indicate their location.
Heating power is regulated in steps. It is recommended to switch the hotplate off 3-5 minutes before the completion of cooking, and use the remaining accumulated heat.
Following are the recommended power regulations.





Step		Suitable for
E	**S**	
0	**0**	hotplate off, use of remaining heat
1-2	**1**	maintaining temperature, slow cooking, small quantities of food (**min. power**)
3	**2**	slow cooking
4-5	**3**	slow cooking of large quantities, slow fryanig of large big chunks
6	**4**	frying, preparing soup basis
7-8	**5**	frying
9	**6**	boiling, browning, frying **(maximum power)**

E= sliding increase of power with power regulators
S= gradual increase

Hotplates

Controlling the operation of a three ring hotplate

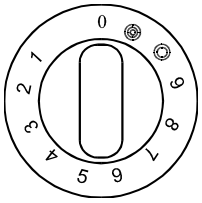
Three ring hotplate offers the possibility to adapt the heating surface to the size and the shape of the cooking dish.
The hotplate is switched on/off by the relevant control knob.

- Central ring is switched on by turning the knob to the position of the double ring symbol ◎. Then select the desired heating power.
- The largest, third ring is switched on by turning the relevant hotplate knob all the way (see symbol ◉; a click is heard). Then select the desired heating power.
- All hotplate rings are switched off by turning the knob into the "0" position (OFF).

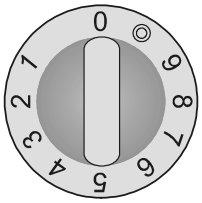
Controlling double circle hotplate and roasting pan hotplate

The surface size of both hotplates is designed to suit different types and sizes of dishes. The hotplate is switched on and off with the relevant knob on the control panel.

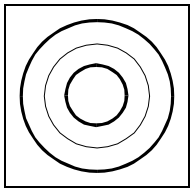
- Larger hotplate is activated by turning the button to the extreme position (see the symbol ◎; a click is heard), and then setting the desired power stage.
- All hotplates are switched off by turning the button to the position "0" (OFF).



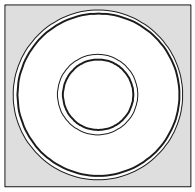
Hotplate with extended rings button



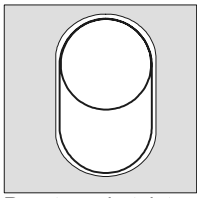
Hotplate with extended ring button



Three ring hotplate



Two ring hotplate



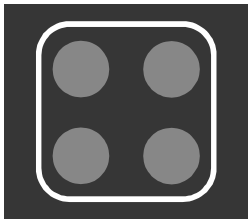
Roast pan hotplate

Hi-Light hotplates

These hotplates differ from the regular ones by their extremely fast heating, so that the cooking process is accelerated.

Remaining heat indicators

Each hotplate is equipped with the signal lamp which is lit up when the hotplate reaches certain temperature and becomes hot. Once it is cooled down again, the signal lamp goes off. The indicator will lit up also if a hot dish is placed upon any of the hotplates.



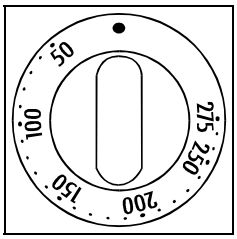
Oven

Important warnings!

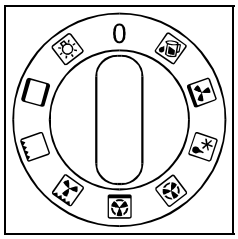
- Never put aluminum foil to the bottom of the oven, and do not place any crockery upon it. The oven enamel may be damaged by the excessive heat.
- Fruit juice, dripping from the baking pan, may produce stains upon the enamel, which are very hard to remove.

Operation

Oven is controlled by the function knob and the temperature selection knob.



Temperature selection knob



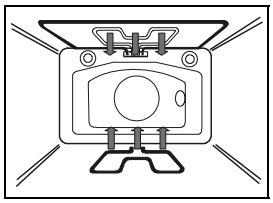
Function knob

Modes of operation

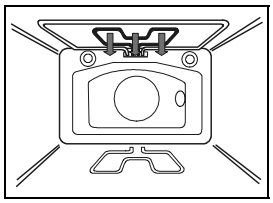
Oven may be used in the following modes.

Oven illumination
Some models have installed two lamps for oven lighting; one at the top of rear wall and the second one at the middle of right-handed side wall. Oven illumination may be switched on independently, without any other function. This may come handy during the cleaning, or when switched off and using the remaining oven heat. During all other oven functions the illumination is automatically switched on with the selection of a particular function. Some models have installed two lamps for oven lighting; one at the top of rear wall and the second one at the middle of right-handed side wall .

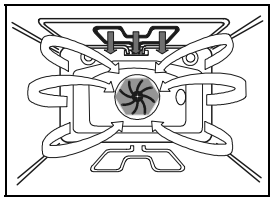
Applying upper and lower heater
Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.



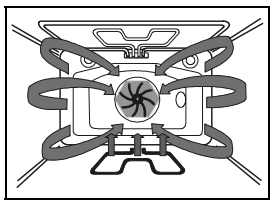
Grill
Heat comes directly from the infrared heater, located at the oven ceiling. It is especially suitable for preparing steaks, sausages, T-bones, pork chops, etc.



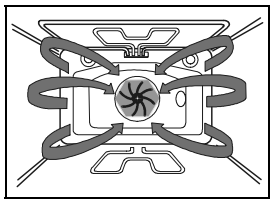
Grill with ventilator
Infrared heater and ventilator operate simultaneously. This mode is appropriate for roasting and grill of larger chunks of meat or poultry at one level. It may also be used to obtain crisp skin on your roast.



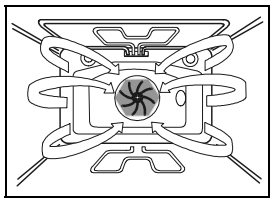
Lower heater and ventilator
Both the lower heater and hot air ventilator are in operation. This mode is most appropriate for baking pizza. It may also be used for baking moist or heavy cake at two levels, fruit cake or cheese souffle.



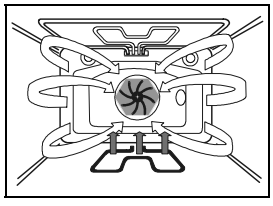
Ventilator with hot air
The fan at the rear forces the air around the roast or pastry. It is suitable for roasting and baking at more than one level.



Defrosting
This is the mode with air, circulating without any of the heaters being turned on. It is used for slow defrosting of food.

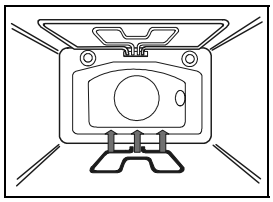


Lower heater and ventilator
Both the lower heater and ventilator are in operation. The mode is useful for baking low pastry and preparation of preserved fruit and vegetables. Use the first guide level from the bottom, and not too high pans, to allow the air to circulate along the upper side of the food.



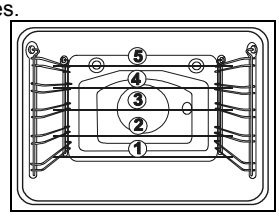
Applying lower heater/ Aqua Clean

Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food (baking heavy, moist pastry with fruit dressing). The temperature selection button in such cases may be selected as required.
Lower heater may also be used for the cleaning of oven. You will find details in the section Cleaning and maintenance.



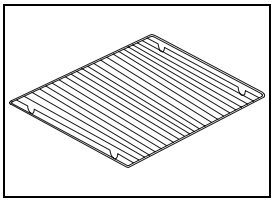
Oven guide levels

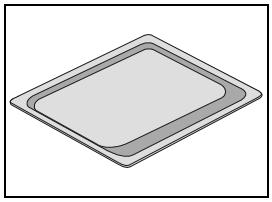
Baking pans and accessories (oven grid, grease receptacle, baking tray, etc.) may be inserted into the oven in 5 guiding levels. Appropriate levels are indicated in the tables that follow. Always count levels from the bottom upwards! In case of wire guides, the grid and the baking pans must always be inserted in the guide slides.

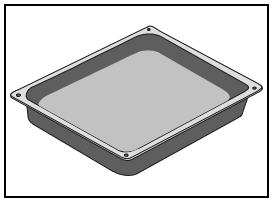


Oven accessories

(differ according to different models)
Oven grid shelf for placing pans and trays, or for food to be prepared using the grill.
Flat biscuit tray for baking cake and biscuits.
Dripping grease receptacle
(deep tray) for moist cake, for roasting or for intercepting dripping oil/grease.
Note! Deep roasting pan used for intercepting the dripping juice and grease during roasting, may not be inserted into the first bottom level guide.

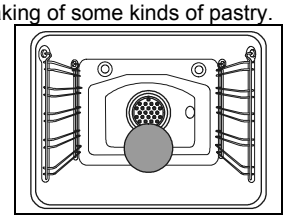






Grease filter

Inserted grease filter at the rear panel of the oven protects the fan, the heater and the oven from accidental staining with grease. Always insert the filter when roasting or grilling, and remove the filter when baking pastry. Grease filter might cause unsuccessful baking of some kinds of pastry.



Baking pastry

Most appropriate position for baking is the application of both upper and lower heater, or the hot air.
Note! Grease filter must always be removed!

Warnings

- When baking pastry, strictly follow the instructions regarding the selection of guide level, temperature and baking time, and do not rely on any previous experience, because information indicated in the baking tables have been determined and tested specially for this particular type of oven.
- In case you may not find any particular type of cake in the tables, use the information available for the next most similar type of cake.

Baking with upper and lower heater

- Use only a single guide level.
- This baking position is especially suitable for baking dry pastry, bread and teacakes.Use dark baking pans. Light pans reflect heat and pastry is not adequately browned.
- Always place baking pans on the grid rack. Remove the grid only if baking in the flat biscuit tray, supplied with the appliance.
- Preheating shortens the baking time. Do not put the cake in the oven until proper temperature is obtained, and until the red signal lamp goes off for the first time.

Baking with hot air

- This mode of baking is especially suitable for baking at multiple levels, for moist pastry and fruit cakes.
- You may use light models.
- The temperature is usually lower than baking with upper/lower heater (see Baking Table).
- Moist pastry (i.e. fruit cake) may be baked at maximum two levels at the same time, because of excessive humidity.
- Different cakes may be baked together if the necessary temperature is approximately the same.
- Baking time may be different for different pastry, so you may have to take one pan out before the others.
- Cookies, like for example muffins, should be of equal size and thickness. Uneven cookies are baked unevenly.
- If you bake more than one cake at the same time, it may produce excessive steaming in the oven and condensation at the oven door.

Baking tips

Is pastry baked?
Pierce the cake with a wooden peg at the thickest part. If the dough does not stick to it, the cake is baked. You may switch off the oven and use the remaining heat.

Pastry has fallen
Check the recipe. Use less fluids next time. Follow the mixing times, especially when using powered kitchen mixers.

Pastry is too light below
Use dark baking pan next time, or place the pan one level lower, or switch on the lower heater a while before the completion.
Cheese cake is undercooked
Next time reduce the baking temperature and extend the baking time.

Warnings regarding the baking tables:

- The tables indicate the temperature range. Always select lower temperature first. You may always increase the temperature in case pastry needs more baking.
- **Baking times** are indicative only. They may vary in dependence of individual characteristics.
- The asterix indicates that the oven requires preheating.

Pastry Baking Table

Type of pastry	Guide level (from down upwards)	Temp. (°C)	Guide level (from down upwards)	Temp. (°C)	Baking time (in min.)
Sweet pastry					
Raisin cake	**2**	**160-170**	2	150-160	55-70
Ring cake	**2**	**160-170**	2	150-160	60-70
Tree cake (tart form)	2	160-170	**2**	**150-160**	45-60
Cheese cake (tart form)	**2**	**170-180**	3	150-160	60-80
Fruit cake	2	180-190	**3**	**160-170**	50-70
Fruit cake with icing	2	170-180	**3**	**160-170**	60-70
Sponge cake*	**2**	**170-180**	2	150-160	30-40
Flake cake	3	180-190	**3**	**160-170**	25-35
Fruit cake, mix dough	3	170-180	**3**	**150-160**	50-70
Cherrycake	3	180-200	**3**	**150-160**	30-50
Jelly roll*	3	180-190	**3**	**160-170**	15-25
Fruit flan	3	160-170	**3**	**150-160**	25-35
Plait bun	2	180-200	**3**	**160-170**	35-50
Cristmass cake	2	170-180	**3**	**150-160**	45-70
Apple pie	2	180-200	**3**	**170-180**	40-60
Puff paste	2	170-180	**3**	**150-160**	40-60
Salted pastry					
Bacon roll	2	180-190	**3**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	210-230	**3**	**190-210**	30-45
Bread	**2**	**190-210**	3	170-180	50-60
Rolls*	**2**	**200-220**	3	180-190	30-40
Cookies					
Caraway roll	3	170-180	**3**	**150-160**	15-25
Biscuits	3	170-180	**3**	**150-160**	20-30
Danish pastry	3	180-200	**3**	**170-180**	20-35
Flaky pastry	3	190-200	**3**	**170-180**	20-30
Cream puff	3	180-200	**3**	**180-190**	25-45
Deep frozen pastry					
Apple pie, cheese pie	2	180-200	**3**	**170-180**	50-70
Cheese cake	2	180-190	**3**	**160-170**	65-85
Pizza	2	200-220	**3**	**170-180**	20-30
Chips for oven*	2	200-220	**3**	**170-180**	20-35
Potato fries for oven	2	200-220	**3**	**170-180**	20-35

Roasting

Best results are obtained with the engagement of both upper and lower, or with hot air.
Best heating mode for each type of roasting pan is indicated by bold print in the Roasting Tables.
Note! When roasting always insert the grease filter!

Tips regarding roasting pans

- Use light enamel pans, temperature resistant glass pans, clay dishes or wrought iron dishes.
- Stainless steel dishes are not recommendable because they excessively reflect heat.
- Cover your roast or wrap it in foil. It will preserve its juice and the oven will remain cleaner.
- If you leave the pan uncovered, the roast will be cooked sooner. Roast large chunks of meat directly on the grid, with intercepting pan underneath.

Attention when roasting!

Roasting tables indicate suggested temperatures, guide level and roasting times. Roasting time largely depends upon the type of meat, its size and quality, so you may expect some variations.

- Roasting of large chunks of meat may produce excessive steaming and dew formation at the oven door. This is quite normal, and does not affect the operation of the oven. However, after the completion of roasting wipe the oven door and the glass thoroughly.
- Roasting of red meat, poultry and fish is rational if the roast exceeds one kilogram in size.
- Add as much liquid as necessary to prevent burning of juice, dripping from meat. Roast must be surveyed at all times, and liquid added if necessary.
- At approximately the middle of the indicated time turn the roast round, especially if you use the deep roast dish.
- When roasting on the grill grid, place the grid in the deep roasting pan and insert both into the sliding guide. The bottom pan will intercept dripping fat.
- Never leave roast to cool in the oven, as it might produce dew and corrosion of the oven.

Roasting Table

Type of meat	Weight (in grams)	Guide level (from bottom up)	Temp. (°C)	Roasting time (in min.)	Temp. (°C)	Roasting time (in min.)
Beef						
Beef loin	1000	**2**	**200 -220**	2	180-190	100-120
Beef loin	1500	**2**	**200-220**	2	170-180	120-150
Roastbeef, rare	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef, well done	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	40-50
Pork						
Pork roast with skin	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Flank	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Flank	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Pork loin	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Meat roll	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Pork cutlet	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Minced meat roast	1500	**2**	**210-220**	2	170-180	60-70
Veal						
Veal roll	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Veal knuckle	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Lamb						
Lamb prime ribs	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Mutton bladebone	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Venison						
Hare ribs	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Hare bladebone	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Boar ham	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Poultry						
Chicken, entire	1200	2	200-210	**2**	**180-190**	60-70
Hen	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Duck	1700	2	180-200	**2**	**160-170**	120-150
Goose	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Turkey	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Fish						
Fish, entire	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	50-60
Fish souffle	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Grilling and browning (barbecue)

- **Take extra precautions when grilling. Intensive heat from infrared heater makes the oven and the accessories extremely hot. Use protective gloves and barbecue accessories!**
- **Perforated roast may produce spurting of hot grease (sausages). Use long grill tongs to prevent skin burns and protect your eyes.**
- **Supervise the grill at all times. Excessive heat may quickly burn your roast and provoke fire!**
- **Do not let the children in the vicinity of the grill.**

Grill heater is especially suitable for the preparation of low-fat sausages, meat and fish fillets and steaks, and for browning and crisping the roast skin.

Tips for grilling

- **Grilling should be carried out with the oven door closed.**
- Grilling tables indicate the recommended temperature, guide levels and grilling times, which may vary according to the weight and quality of meat.
- **Always insert the grease filter when grilling.**
- Grill heater should be pre-heated for 3 minutes.
- Oil the grill grid before placing the food, otherwise food might stick to the grid.
- Place the meat upon the grid, then place the grid upon the grease interception pan. Insert both trays into the oven guides.
- Turn the meat round after half of the roasting time has expired. Thinner slices will require only one turn, for larger chunks you might need to repeat the procedure. Always use barbecue tongs to avoid losing excessive juice from meat.
- Dark beef meat is grilled quicker than lighter pork or veal.
- Clean the grill, the oven and the accessories each time after use.

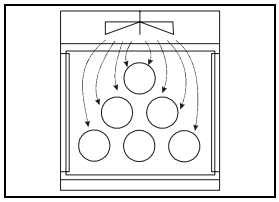
Grill table

Type of meat for grill	Weight (in grams)	Guide level (from bottom up)	Temp. (°C)	Temp. (°C)	Grill time (in min.)
Meat and sausages					
2 beefsteaks, rare	400	5	230	-	14-16
2 beefsteaks, medium	400	5	230	-	16-20
2 beefsteaks, well done	400	5	230	-	20-23
2 pork scrag fillets	350	5	230	-	19-23
2 pork chops	400	5	230	-	20-23
2 veal staeks	700	5	230	-	19-22
4 lamb cutlets	700	5	230	-	15-18
4 grill sausages	400	5	230	-	9-14
2 slices of meat cheese	400	5	230	-	9-13
1 chicken, halved	1400	3	-	210-220	28-33 (1. side) 23-28 (2. side)
Fish					
Salmon fillets	400	4	230	-	19-22
Fish in aluminium foil	500	4	-	220	10-13
Toast					
4 slices of white bread	200	5	230	-	1,5-3
2 slices of wholemeal	200	5	230	-	2-3
Toast sandwich	600	5	230	-	4-7
Meat/poultry					
Duck	2000	1	-	150-170	80-100
Chicken	1000	3	-	160-170	60-70
Pork roast	1500	3	-	140-160	90-120
Pork scrag	1500	3	-	140-160	100-180
Pork knuckle	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/beef fillet	1500	3	-	170-180	40-80

Preserving of fruit and vegetables

Use the bottom heater mode together with the fan.

- Prepare food for preserving and the jars in a usual manner Use the conventional jars with glass cover and rubber gasket. Never use jars with threaded or tin covers, or tins. Jars should be of the same size, filled with the same type of food and well tightened. You may place up to six one-liter jars.
- Use only fresh groceries.
- Pour around one liter of water into the deep roasting pan, to produce the required humidity. Place the jars into the oven without touching the oven walls (see fig.). Cover the jars with a wet paper to protect the rubber gaskets.
- Insert the pan with jars into the second guide from bottom up. Set the temperature regulation knob to 180°C. Pre-heating of oven is not necessary.
- Watch the jars all the time. Once the liquid in the jars starts boiling, follow the instructions from the Preserving Table.



Preserving table

Type of fruit or vegetables	Quantity	Bottom heaterand fan, 180°C, until boiling	After boiling	Cooling time
Fruit				
Strawberry	6x1 liter	around 30 min	switch off	15 min
Drupes	6x1 liter	around 30 min	switch off	30 min
Stewed fruit	6x1 liter	around 40 min	switch off	35 min
Vegetables				
Pickles	6x1 liter	30 to 40 min	switch off	30 min
Beans, carrots	6x1 liter	30 to 40 min	reduce to 130°C 60 - 90 min	30 min

Defrosting

Defrosting of food may be accelerated by circulating air within the oven. To do this, set the oven to the position "Defrost".
Note! In case of accidental engagement of the temperature regulation knob the red light switches on, but no heater is active.

- You may defrost frozen cream cake or butter cream cake, other biscuits and pastry, bread and rolls, as well as deep frozen fruit.
- For reasons of hygiene do not defrost meat and poultry in the oven.
- If possible, stir the food or turn it over for better and more uniform defrosting.

Cleaning and maintenance

Never clean the appliance with pressurized hot steam cleaner! Before cleaning switch the cooker off and let it cool down completely.

Front side of the casing
For cleaning of frontal part of the cooker use the usual cleaning agents and follow the manufacturer's instructions.
Never use any aggressive cleaning agents or dish cleaning accessories which might cause scratches.

Stainless steel front
(certain models only)
Clean the surface with mild detergent (soap) and soft sponge which does not scratch. Never use aggressive cleaners or solvents, otherwise you may damage the surface.

Enamel coated and plastic surfaces
(certain models only)
Clean the knobs and handles with soft cloth and liquid cleaners, intended for use of smooth enamel surfaces.

Glass ceramic hob

(certain models only)

Important! Never use any aggressive detergents, like powder detergents, rough dish sponges producing scratches, rust removers or stain removers.

Cleaning after use
1 Clean the entire hob always when stained, preferably after each use. Use soft cloth and special cleansing agent for ceramic hobs, and follow the manufacturer's instructions. Improper cleansing agents may damage the glass ceramic hob. Then wipe the hob surface dry with a clean and dry cloth or paper napkin.

Weekly care
2 Once a week clean the complete hob with the special cleaning agents for glass ceramic hobs. Strictly follow the instructions of the manufacturer. These cleaning agents produce protective film over the hob surface which acts as a repellent for water and dirt. Any stains remain upon the film and are easily removed later. Then wipe the surface dry with a dry cloth. Remains of cleaning agents may not be left upon the glass ceramic surface, because they are aggressive when heated and may damage or discolor the surface.

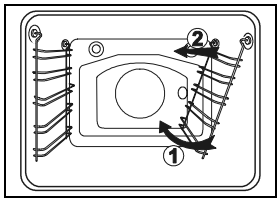
Stubborn stains
Heavily soiled hob and stubborn stains (limestone, silver gleam) may be best removed when the hob is still warm. Use conventional detergents, and follow the instructions, described in Section 2 above.
Spilled food must first be softened with damp cloth and removed with special scraper for glass ceramic hobs. After that, clean the surface as described in Section 2 above.
Melted sugar or plastics remove immediately ith the scraper, albeit the ooktop is still hot. Then clean the surface as described in Section 2 above.
Sand grits, accidentally spilled onto the surface when peeling potatoes or cleaning lettuce, may produce scratches when pots are moved about along the glass ceramic hob. Wipe any such sand particles off the surface prior placing pots upon the hob.
Discoloration of the hob surface has no impact upon the functionality of the appliance. It does not mean that the hob is damaged, but merely represents burned out remains of food and dirt.
Shining silvery spots are the consequence of moving the dishes along the hob, especially in case of aluminum dishes, or in case of inadequate cleaning agent. They are very difficult to be removed by conventional cleaning agents, so you may repeat the cleaning procedure several times. Use of aggressive cleaners and rough dish bottoms produces abrasion and black smudges upon the surface.

Oven

The oven may be cleaned in a traditional mode (using oven cleaners and sprays). The following procedure is recommended for regular cleaning of the oven (after each use):
Turn the mode selection button to the position . Set the temperature control button of the cold oven to 50°C. Pour 0,4 l of water into the baking pan and insert it into the bottom grid lead. After thirty minutes the food residues upon the enamel coating are softened, and may be easily wiped off with a moist cloth.
Otherwise respect the following cleaning tips:

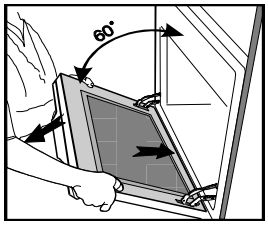
- Cool the oven completely before cleaning.
- The oven and the accessories must be cleaned after each use, otherwise stains might get burned in.
- Oven walls, sprayed with oil from roasting, is best cleaned with warm water and detergent when the oven is still tepid.
- Hard and heavily stained oven should be cleaned with special oven cleaning agents. Rinse the cleaner thoroughly and remove any detergent remaining before the next use.
- Never use aggressive cleaners, like polishing agents, dish cleaning accessories, corrosion inhibitors, or any other devices that might cause scratches.
- Coated, stainless steel or zinc-coated surfaces or aluminum parts must not come into contact with oven sprays, since they might cause damage or discoloration. The same goes for thermostat probe (if the cooker is equipped with it) and exposed heaters on the oven ceiling.
- When purchasing cleaning agents remember the environment, and strictly follow the manufacturer's instructions.

Removing wire grids
Wire guides may be removed to facilitate the cleaning of the oven. Side grids are removed by swinging the bottom side inwards and unhooking them from their place.
Clean the side grids only with conventional detergents.
To reinsert, repeat the procedure backwards: slide them into the holes and swing downwards.



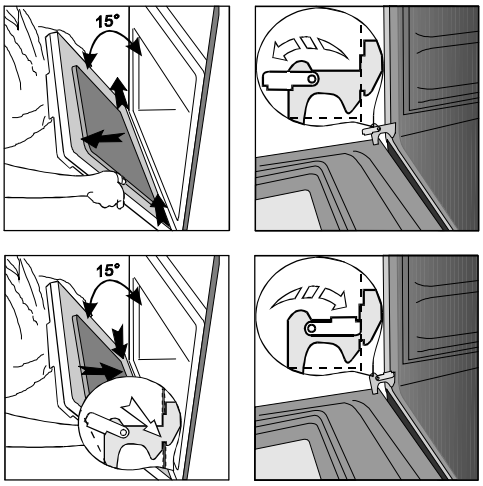
Removing oven door
(certain models only)
Open the door to the horizontal position. Pull the bottom hinge supports upwards to the vertical position and lock them to the latch of upper hinge support. Close the door halfway (see fig.) and pull it out. For reinserting the door repeat the procedure backwards. Insert the door in half open position (at an angle of 60°) by pushing them all the way in during opening. Be sure that the notches on bottom hinge carriers fit exactly the oven floor. Now open the door completely, remove the hinge clamps from the upper hinge latches and return them into the horizontal position.

1 door hinge in operating position



2 door hinge during dismantling

Removing oven door with a single axe hinge
(certain models only)
Open the door completely and turn the removable locks backwards (see fig). Then close the door slowly and let the locks fit to the notches. At an angle of about 15° lift the door slightly up and pull the door from the hinge supports (fig. 2).
For reinserting the door repeat the procedure backwards. Insert the door at an angle of about 15° into the hinge supports by pushing them forward and downwards, so the hinges lock into their slots (fig. 3). Check if the hinges are locked into their respective slots.
Now open the door completely and turn the removable locks into their original position. Close the door slowly and check if they close properly (fig. 4). If you have trouble closing the door, check if the hinges are properly inserted into their slots.
Attention! Never let the hinge locks spring out, as the springs are strong and may cause injuries.



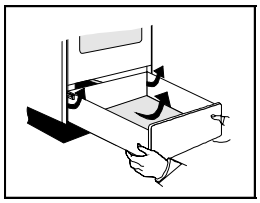
Accessories
Accessories, like biscuit tray, oven grid, etc. are cleaned with hot water and the usual detergent.

Special enamel
Oven, interior door lining, baking tray and grease interception pan are coated with special enamel, with smooth and resistant surface.
This special coating facilitates cleaning at room temperature.

Grease filter
Clean the grease filter after each use with soft brush in hot water with some detergent, or wash it in the dishwasher.

Oven drawer

- The oven drawer is protected from accidental opening.
- It may be open by lifting upwards. To remove the drawer from the cooker pull it out to the limit, then lift upwards and pull out completely.
- Never place any flammable or explosive substances in the drawer.
- The drawer is equipped with side slides on wheels. To insert it back, slide the wheels into the slide guides and push inwards



Troubleshooting guide

Any unskilled attempt to repair the appliance is extremely dangerous as it might cause electric shock and short circuit. To avoid such injuries any repairs may be performed only by qualified personnel, or after sales service.
However, there are some minor faults which may be easily removed by the user, in accordance with the instructions that follow.

Important!

If the malfunction of the appliance was caused by the improper use, the service visit during the warranty period is not free of charge.
Following are some simple advice how to repair minor faults:

Program clock indicates faulty values or switches on and off intermitently…
Switch the cooker off, disconnect it from the mains for a few minutes (unlock the fuse or switch off the main switch), then reconnect it to the mains and set the correct daily time.

Program clock display is flashing…
There was a power failure, or the cooker had been connected to the mains for the first time. All settings are erased. Set the correct time of day to be able to activate the oven. After operating in automatic mode, the oven switches off, the display indicates time, and the beep is heard. Take the food from the oven, set the temperature selection knob and the mode knob into their original positions. Select the "Manual mode", and use the oven in a conventional mode (without programming).

Signal lamp does not turn on....
- are all the required switches properly activated?
- is the mains power fuse burned?
- is the temperature regulator properly set?

Fuses often burn out...
- Call the serviceman or your electrician!

Oven illumination is not on....
- Exchange of oven bulb is described in the section "Replacement of parts".

Oven does not heat up...
- is the mains power fuse burned?
- is the temperature regulator set correctly?
- did you set the oven to the conventional mode after using it in the automatic mode (programmed)? Switch the mode button to the position "Manual mode".

Baking results are disappointing...
- did you remove the grease filter?
- did you follow the instructions and warnings from the section "Baking"?
- did you strictly follow the information from the baking table?

Replacement of parts

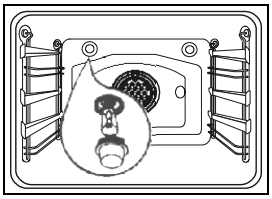
The oven light bulb casing is under tension. Danger of electric shock!
Before replacing the oven bulb switch off the cooker and cut it from mains by removing the mains power fuse or disconnect the protective device. Remember that the bulb is regarded as consumption material and is not covered by the warranty.

Other accessories

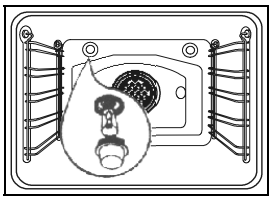
Oven grid, biscuit tray, etc. may be ordered from the service center. When ordering please quote the code and the type or model of the appliance.
Hotplate control knobs are removed by pulling them outwards and replaced by pushing the new ones back in place.

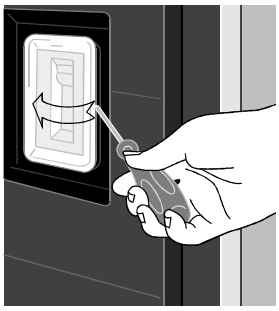
Oven light bulb

The bulb for replacement should meet the following specifications:
E 14, 230 V, 15 W, 300°C.
Unscrew the glass cover by turning it counter clockwise, and replace the bulb. Screw the glass cover back in place.



The side light bulb glass cover may be removed by inserting the screwdriver into the slot and pull in the direction of the arrow (see Fig.).
Remember that the bulb is regarded as consumption material and is not covered by the warranty.





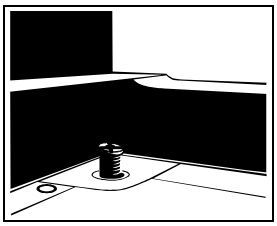
Instructions for installation and connection

Safety precautions for the technician

- Installation may be carried out only by qualified personnel.
- The electric installation shall be equipped with a safety device, able to disconnect the appliance from mains in all wires, with the distance between contacts of not less than 3 mm in open position. Good protection is provided by the LS-switches and/or fuses.
- The connection may be carried out by rubber mains lead (type HO5RR-F with green/yellow earth wire), PVC insulated mains lead (type HO5VV-F with green/yellow earth wire) or other cables of equal or better quality.
- Distance between the cooktop and the kitchen hood must be at least the distance, indicated in the instructions for use of the kitchen extraction hood.
- Panels, glue and furniture lining from artificial materials, adjacent to the appliance must be temperature resistant (>90°C), otherwise they might be deformed.
- Mains lead behind the cooker must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the cooker because of the heat it develops during operation.
- Remove any packaging materials (foils, artificial foam, nails, etc.) from the reach of children, because they represent potential danger. Children may swallow small parts, or suffocate with foils.

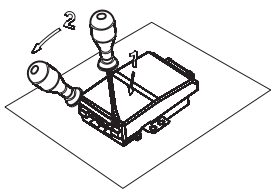
Leveling the appliance

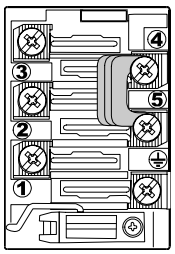
The height of the cooker is 85 cm. Left and right side of the support is equipped with two wheels to facilitate relocation. In the front part, on both sides there are two adjustable screws, used to level the cooker and adjust its upper edge in line with the adjacent kitchen furniture. Some cookers are equipped with four adjusting screws (two in front and two at the back), used for leveling the appliance or adjusting its heights to match the adjacent furniture. Adjustable legs are accessible when the drawer is pulled out. Adjust the position of the cooker by turning the legs in one direction or another. Adjustable legs will be turned easier if the appliance is somewhat lifted up and tilted. In such case relocate the



Electric connection

Open the connection box using the screwdriver, as shown by the drawing on the cover.
Connection to the mains power can be done only by the authorized service center or by qualified personnel!
Wrong connection may damage the parts of appliance and render your warranty viod!
Connecting voltage of the user's installation (230 V against N) must be verified by qualified electrician using the appropriate tester.
Connector bridges must be positioned in accordance with the installation connection!





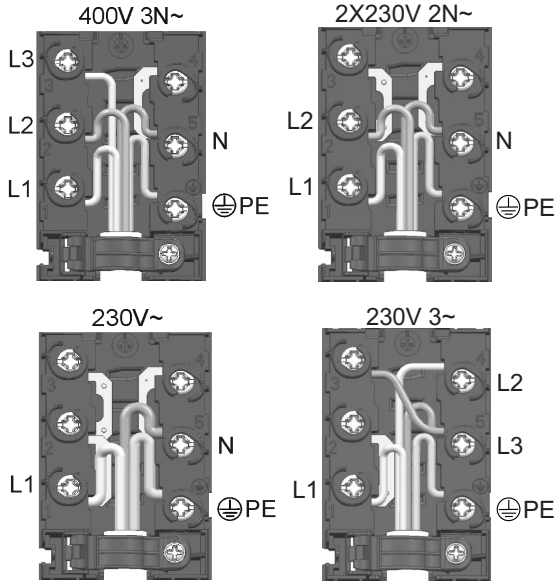
- Prior connecting the appliance, check whether the voltage of the rating plate corresponds to the actual voltage of home installation.

- Length of the power lead must be at least 1.5 m so that the appliance can be connected to power before pushing it against the wall.
- Length of the earthing lead must be longer than the others, so that it is strained later than the tension power leads in case of accidental pullout from the socket.

Procedure

- Using the screwdriver open the connection box cover at the back of the appliance. You can do so by releasing two catches, as shown on the connection box cover.
- Power cable must be guided through the relief device, protecting it from pulling out. If the relief device has not been fixed yet, fix it in such way to hook the power cable to the device housing at one end.
- Now connect the power cable in accordance to **one** of the options shown on the figure. In case of different installation voltages, the connection bridges should be rearranged accordingly!
- Tighten the relief device and close the connection box cover.

NOTE:
In some connection boxes the connector bridges are placed between contacts 4 and 5, and in the others they are stored at a designated place within the box. These boxes have the connection screws already in open position so they need not be unscrewed. During the tightening procedure you will hear a faint “click”, meaning that the tightening screw should be fastened tightly all the way.



Colored power leads
L1, L2, L3 = exterior power leads under tension. Usual colors are black, black, brown.
N = neutral lead
Usual color is blue.
Watch for the correct N-connection!
PE = earthing (protective lead)
Lead color is green-yellow.

Technical information

Type-model	**PF764rvs/P02** **PF764wit/P02** **PF6064WITUU/P1** **PF6064RVSUU/P1**
Dimensions (heigh/width/depth) cm	85/60/60
Hotplate (Ø cm/kW)	**HL** = HI-Light heater
Rear left	145/1,2/HL
Front left	210/120/2,2/HL
Front right	145/1,2/HL
Rear right	180/1,8/HL
Oven	
Tenperature regulator/ function mode switch	1/1
Guide levels (telescopic guides in 2 levels-only certain models)	5
Top/bottom heater (kW)	0,9/1,1
Infrared heater/ Infrared heater with fan (kW)	2,0/2,2
Oven illumination top/side (W)	25/-
Function modes	
Top/bottom heater (kW)	2,0
Infrared heater (kW)	2,0
Infrared heater with fan (kW)	2,0
Hot air/bottom heater (kW)	3,4
Hot air (kW)	2,2
Defrosting (W)	50
Bottom heater/fan	1,1
Bottom heater (kW)	1,1
Max. temperature	275 °C
Electric connection	400 V 3N~, 50 Hz
Nominal voltage of heaters	230 V
Total connected power (kW)	9,8
Oven total (kW)	3,4
Hotplates total (kW)	6,4

After sale service

Repairs

If you find your cooker malfunctioning and requiring repair, contact our nearest service center and quote the code and the type or model of the appliance.
Attached is the list of service centers with addresses and phone numbers.

Important!
Before contacting the service center, check if you can repair the malfunction, using the instructions from the Troubleshooting guide section.

If the malfunction of the appliance was caused by the improper use, the service visit during the warranty period is not free of charge.
Save these instructions and keep them always handy. In case you sell the appliance, give the instructions to the new owner.

Rating plate

Rating plate is located at the bottom on the side when you open the oven door.

WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER THE SPECIFICATIONS WITH NO INFLUENCE ON THE OPERATION OF THE APPLIANCE.