

ES

Español

## Manual de instrucciones COCINA Y HORNO

### Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,3
Asistencia,4
Descripción del aparato,5
Instalación,24
Puesta en funcionamiento y uso,26
Timer (Horno Eléctrico),27
Precauciones y consejos,30
Mantenimiento y cuidados,31

DE

Deutsch

## Bedienungsanleitung HERD UND BACKOFEN

### Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,1
Hinweise,2
Kundendienst,4
Beschreibung Ihres Gerätes,5
Installation,6
Inbetriebsetzung und Gebrauch,8
Zeitschaltuhr (Elektro-backofen),9
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise,12
Reinigung und Pflege,13

GB

English

## Operating Instructions COOKER AND OVEN

### Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Installation,15
Start-up and use,17
Timer (Electric oven),18
Precautions and tips,21
Maintenance and care,22

DE

## Hinweise

**ZUR BEACHTUNG:** Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

**ZUR BEACHTUNG:** Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.

**NIEMALS** eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.

**ZUR BEACHTUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.

**ZUR BEACHTUNG:** Sollte die Glaskeramikoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.

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

Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen. Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.

**ZUR BEACHTUNG:** Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

**!** Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

GB

## Warnings

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand

---

the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

**WARNING:** If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

“Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.”

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

**!** When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

**ES**

## **Advertencias**

**ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

**ATENCIÓN:** Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.

**NUNCA** intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

**ATENCIÓN:** Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

**ATENCIÓN:** Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

**ATENCIÓN:** Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

**!** Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

**DE**

## Kundendienst

**!** Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

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

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

**GB**

## Assistance

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

Please have the following information to hand:

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

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

**ES**

## Asistencia

**!** No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comuníquese:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

**La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.**

### Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

### Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

### Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

### ESTAMOS A SU SERVICIO

**DE**

## Beschreibung Ihres Gerätes

### Geräteansicht

- 1 Kochzone mit Strahlungsbeheizung
- 2 Kochzone mit Strahlungsbeheizung
- 3 Kochzone mit Strahlungsbeheizung
- 4 Restwärmeanzeigen
- 5 Backofen-Stromversorgungsanzeigeleuchte
- 6 Funktionswähler
- 7 Thermostat
- 8 Elektronische Zeitschaltuhr
- 9 Kochzonenschalter

**ES**

## Descripción del aparato

### Vista en conjunto

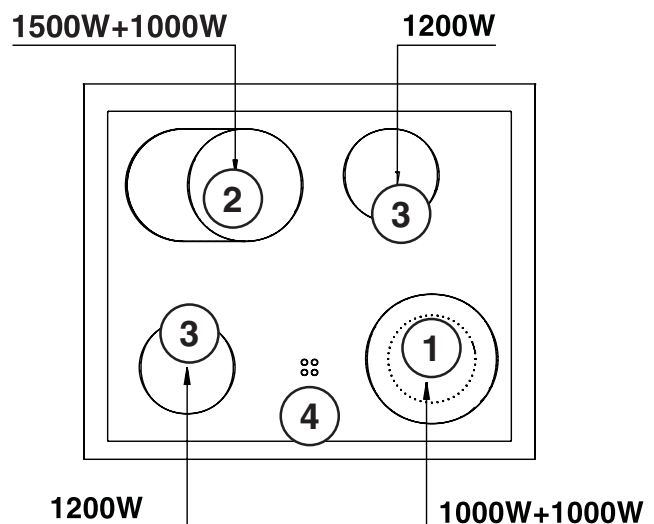
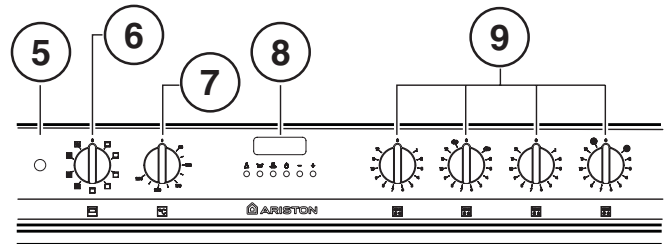
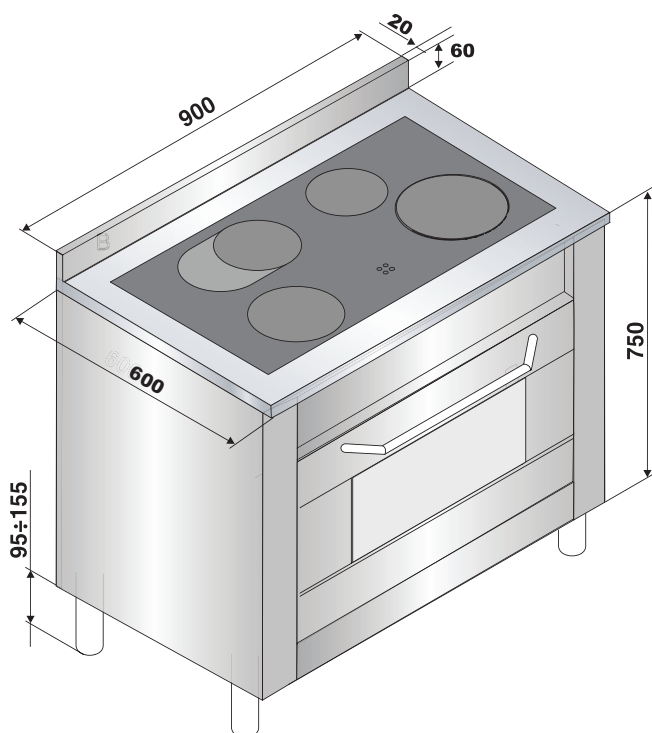
- 1 Elemento radiante
- 2 Elemento radiante
- 3 Elemento radiante/halógeno
- 4 Pilotos calor residual
- 5 Piloto de encendido del horno eléctrico
- 6 Selector de funciones
- 7 Termostato
- 8 Temporizador electrónico
- 9 Mandos para selección de placas

**GB**

## Description of the appliance

### Overall view

- 1 Heating element
- 2 Heating element
- 3 Radiant/halogen heating element
- 4 Residual heat indicator lights
- 5 Electric oven operation indicator light
- 6 Function selector
- 7 Thermostat
- 8 Electronic timer
- 9 Hotplate selection controls



# Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

! Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fachinstallateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

**! Wichtig: Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muss bei stromlosem Gerät vorgenommen werden.** Sollte das Gerät elektrisch eingeschaltet bleiben müssen, ist größte Vorsicht geboten.

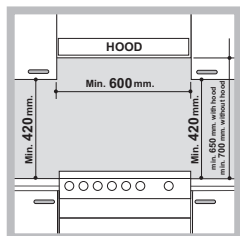
## Aufstellung und Ausrichtung

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

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

Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:

- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden;
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 500 mm vom Gerät aufzustellen;



• Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen.

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

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

## Nivellieren



Sollte es erforderlich sein, das Gerät eben auszurichten, schrauben Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stellfüße an den dafür in den Ecken des Herdbodens vorgesehenen Stellen ein (siehe Abbildung).

## Elektroanschluss

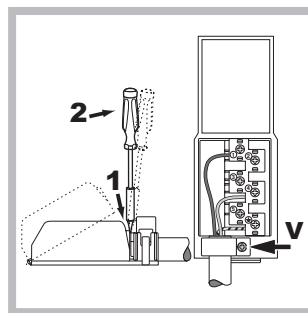
**DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**

Das Gerät ist werkseitig für den Betrieb mit Wechselstrom zu der auf dem Typenschild (befindlich auf der Rückseite

oder auf der letzten Seite des Handbuchs) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt. Stellen Sie sicher, dass die lokale Versorgungsspannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt.

Das Gerät ist nicht mit einem Versorgungskabel ausgestattet, da das Kabel je nach der Art des Elektroanschlusses zu bemessen ist (siehe nachfolgendes Anschlussschema). Verwenden Sie ein Gummikabel des Typs H05RR-F. Öffnen Sie das Klemmgehäuse so wie auf nachfolgender Abbildung veranschaulicht:

Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:



• Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme „V“ sowie die der Kontakte aus.

• Die Drähte gemäß nachfolgendem Schaltplan unter den Schraubenköpfen befestigen.

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

Elektroanschluss	Netzspannung	Schmelzsicherung	Querschnitt
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	3x4 mm <sup>2</sup>
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4x4 mm <sup>2</sup>
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	5x2.5 mm <sup>2</sup>
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	3x4 mm <sup>2</sup>
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	4x4 mm <sup>2</sup>
	400V -2+2N ~ 50Hz	25* A	5x2.5 mm <sup>2</sup>

### Austausch des Kabels

Für den Austausch des Kabels ist ein Gummikabel vom Typ H05RR-F mit einem Durchmesser 3 x 4 mm<sup>2</sup> zu verwenden. Die gelb-grüne Erdungsleitung muß um 2÷3 cm länger als die anderen Drähte sein.

### Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

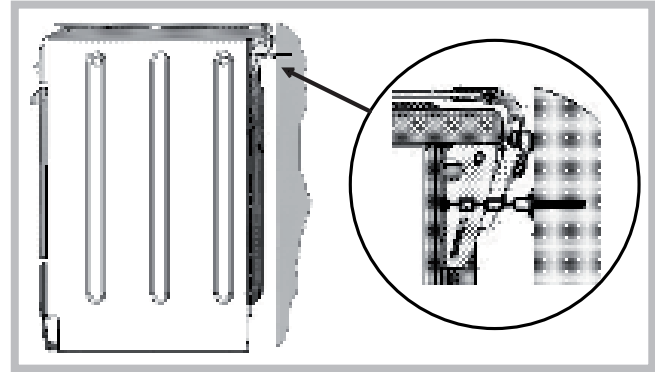
! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

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

### Sicherheitskette



! Um ein Kippen des Geräts zu vermeiden, beispielsweise weil ein Kind auf die geöffnete Tür klettert, müssen die Sicherheitsketten ZWINGEND installiert werden!

Der Herd ist mit Sicherheitsketten ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mitgeliefert) an der Wand hinter dem Gerät auf der gleichen Höhe der Befestigung des Geräts angebracht werden müssen.

Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsketten hinter dem Herd so befestigt wurden, dass sie stramm sind und parallel zum Boden verlaufen (siehe Zeichnung).

! Nach der Installation müssen die Ketten unter Zug sein!

#### TYPENSCHILD

##### Abmessungen

HxLxP 32,9 x 59,5 x 39,4 cm

Nutzvolumen lt. 78

##### Elektrischer Anschluss

Spannung 230/400V~ 3N 50Hz  
(siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 10 kW

##### ENERGY LABEL

Richtlinie 2002/40/EG  
auf dem Label der Elektrobacköfen.  
Norm EN 50304-60350

Energieverbrauch Natürliche  
Konvektion Heizfunktion:

Deklarierte Energieverbrauchsklasse  
Erzwungene Konvektion  
Heizfunktion: Echte Heißluft



Dieses Gerät entspricht Folgenden EG-Richtlinien:  
- 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen  
- 2004/108/EWG vom 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) Und nachfolgende Änderungen  
- 93/68/EWG vom 22/07/93 und nachfolgende Änderungen.  
- 2012/19/EWG und nachfolgende Änderungen.

# Inbetriebsetzung und Gebrauch



## Beschreibung der Heizelemente


Die Strahlungsbeheizungselemente "1-2-3" bestehen aus Ringheizkörpern mit extrem kurzer Aufglühzeit (nur wenige Sekunden nach dem Einschalten).

Ihr Einsatz ist äußerst einfach, da sie so wie die üblichen Kochzonen mit Strahlungsbeheizung arbeiten und bedient werden. Ziehen Sie hierzu die Tabelle 1 zu Rate.

### Schalterknöpfe

Jeder Kochzone ist ein Schalterknopf „5“ zugeordnet, der eine stufenlose Einstellung der Temperatur von 1 (Mindestwert) auf 12 (Höchstwert) ermöglicht. Der Tabelle 1 können Sie entnehmen, welche Kochzone und welche Einstellung für welche Garart am besten geeignet ist.

Mittels der Schalter "1-2" wird im Allgemeinen nur der kleinere Teil  der Kochzone eingestellt. Möchten Sie die gesamte Kochzonenfläche in Betrieb nehmen, dann drehen Sie den Schalter über die Position 12  hinaus. Ein Klick zeigt an, dass die gesamte Kochzone eingeschaltet wurde. Nun kann mittels desselben Schalters die gewünschte Temperatur bis 12 eingestellt werden.

Pos.	Strahlerplatte
0	Ausgeschaltet
1	Zum Schmelzen von Butter und Schokolade
2	Zum Aufwärmen von Milch, Wasser usw.
3	
4	Für Cremesuppen und Saucen
5	
6	Zum Sieden
7	
8	Für Fleischbraten
9	
10	Für Suppenfleisch
11	
12	Zum Fritieren
	Einschalten beider Kochfelder

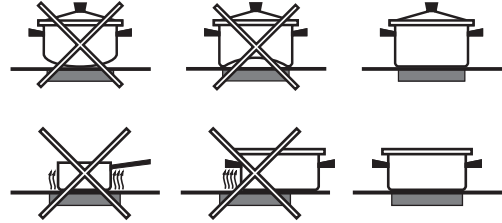
### Restwärmeanzeige

Diese zeigt an, dass eine oder mehrere Kochzonen auch nach dem Ausschalten noch heiß sind (über 60°C). Das Kochfeld ist mit 4 Restwärmeanzeigen ausgestattet, eine pro Kochzone.

### Hinweise zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes

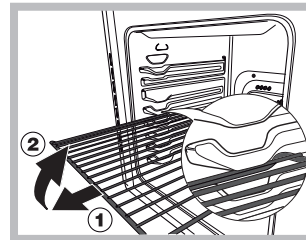
Ihr Kochfeld gibt Ihnen sein Bestes, wenn Sie beim Kochen bzw. bei der Zubereitung von Speisen einige grundlegende Regeln beachten.

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um sicher zu sein, dass er ganz auf der Heizfläche aufliegt.
- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Elektroplatte übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Elektroplatte ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Stellen Sie sicher, dass die Geschirrböden stets sauber und trocken sind, damit ein optimaler Kontakt und eine lange Lebensdauer der Kochplatten und des Kochgeschirrs gewährleistet wird.
- Benutzen Sie nicht dasselbe Kochgeschirr, das Sie für Gasherde einsetzen. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen, demnach würden bei Einsatz desselben Geschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern die gewünschten optimalen Ergebnisse niemals erreicht.

## Gebrauch des Backofens




**ACHTUNG!** Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorstehen (1). Um die Roste komplett auszuführen, braucht man sie nur, wie auf der

Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).

! Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

## MULTIFUNKTIONS-BACKOFEN

Dieser elektrische Multifunktions-Backofen bietet neun unterschiedliche Heizwiderstand-Kombinationen. Durch die Wahl der jeweils geeignetsten Kombination können die gewünschten Ergebnisse gezielt erreicht werden. Die einzelnen Funktionen können durch Drehen des Funktionswählers  auf nachstehende Einstellungen eingestellt werden:



Symbol	Funktion	Leistung
0	0) Aus	—
	2) Oberer und unterer Heizwiderstand	2350 W
	3) Unterer Heizwiderstand	1300 W
	4) Oberer Heizwiderstand	1050 W
	5) Heizwiderstand grill	2000 W
	6) Heizwiderstand Maxigrill	3050 W
	6) Heizwiderstand Maxigrill + Gebläse	3100 W
	7) Unterer Heizwiderstand + Gebläse	1350 W
	8) Kreisförmiger Heizwiderstand + Gebläse	2850 W
	9) Schnellauftauen	50 W

Nach Wahl der gewünschten Garfunktion, drehen Sie den Thermostatenregler auf die gewünschte Temperatur.

- Zum traditionellen, **konventionellen** Garen (Braten, Kleingebäck usw.) verwenden Sie die Funktion (Ober- und Unterhitze). Schieben Sie das Gargut erst nach Erreichen der eingestellten Gartemperatur in den Backofen und verwenden Sie möglichst nur eine Ebene. Wird eine stärkere Ober- oder Unterhitze verlangt, bringen Sie den Funktionswähler auf Position (Unterhitze), (Unterhitze + Gebläse) oder auf (Oberhitze).
- Bei Betrieb auf Position **“Heißluft”** erfolgt das Garen durch die mittels eines Heizwiderstandes vorgeheizte Luft, die dank eines Gebläses gleichmäßig im Backofen zirkuliert. Der Backofen heizt äußerst schnell auf, demnach kann das Gargut auch bereits bei Einschalten eingeschoben werden. Bei Heißluftbetrieb können auch zwei Ebenen gleichzeitig eingesetzt werden.
- Bei Betrieb auf Position **“Schnellauftauen”** wird kein Heizwiderstand in Betrieb genommen; eingeschaltet wird in diesem Falle nur die Backofenbeleuchtung und die Umluft.
- Der **“Grill”** liefert eine äußerst hohe Wärmeleistung, dank derer die Oberflächen des Grillgutes rasch angebräunt werden; er eignet sich demnach besonders für Fleisch, das auf diese Weise innen zart bleibt. Zum Einsatz des Grills drehen Sie den Funktionswähler auf eine der nachfolgenden Positionen (Grill), (Maxigrill), (Maxigrill + Gebläse). **Solange der Grill im Einsatz ist, muss die Ofentür geschlossen bleiben. Stellen Sie außerdem den Thermostaten höchstens auf 200°C ein.**

### Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, sobald der Funktionswähler auf eine seiner Einstellungen gedreht wird. Ist kein Heizelement in Betrieb, kann die Backofenbeleuchtung durch Drehen des Thermostatenknopfes auf 0°C eingeschaltet werden.

### Kontrolllampe

Diese zeigt die Aufheizphase an; die Kontrolllampe erlischt, sobald die mittels des Drehknopfes eingestellte Temperatur im Backofen erreicht wird. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe ist ein Zeichen dafür, dass der Thermostat korrekt arbeitet, und demnach die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

### Bratspieß

Dieses Zubehörteil ist nur zum Grillen zu verwenden. Verfahren Sie wie folgt: Spießen Sie das Fleisch der Länge nach auf die Querstange, und befestigen Sie es mit den entsprechenden, regelbaren Gabeln. Setzen Sie die Halterungen **“A”** und **“B”** in die entsprechenden Öffnungen der Fettpfanne **“E”** ein, legen Sie die Stange mit seiner Aussparung in den Sitz **“C”** und schieben Sie den Rost in die erste bzw. unterste Backofenführung; stecken Sie nun die Stange in die Drehspießöffnung und schieben Sie die Aussparung jetzt weiter durch bis in den Sitz **“D”**. Setzen Sie nun den Grill und den Drehspieß in Betrieb. Drehen Sie hierzu den Schalter des Umschalters auf die mit dem Symbol (Grill), (Maxigrill) oder (Maxigrill mit Gebläse) gekennzeichneten Positionen.



## Zeitschaltuhr (Elektro-backofen)

Diese ermöglicht, den Backofen oder den Grill für folgende Funktionen zu programmieren:

- verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit;
- sofortiger Start bei vorbestimmter Garzeit;
- Kurzzeitwecker.

Tastenfunktionen:


- Timer Stunden und Minuten
- Garzeit (Dauer)
- Garende
- Manuelle Schaltung
- : Zurückstellen der Garzeiten
- : Vorstellen der Garzeiten

### Einstellen der Digitaluhr

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt auf dem Display die Anzeige: 0.00


- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und und stellen Sie anschließend (innerhalb 4 Sekunden) über die Tasten und die genaue Uhrzeit ein. Mittels der Taste wird die Zeit erhöht. Mittels der Taste wird die Zeit herabgesetzt.

Eine eventuelle Änderung der Uhrzeit kann auf folgende Weise erfolgen:

1. Oberes gänzlich neu wiederholen
2. Die Taste  drücken und daraufhin mittels der Drucktasten **-** und **+** die Uhrzeit korrigieren.


### Manueller Backofenbetrieb

Nach Einstellen der Uhrzeit schaltet der Programmierer automatisch auf manuelle Betriebsweise.


**Anmerkung:** Nach jedem Garen im „Automatikbetrieb“ muss der Backofen mittels der Drucktaste  erneut auf manuelle Betriebsweise umgestellt werden.


### Verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit

In einem solchen Fall muss die Garzeit d.h. die Dauer sowie die als Garende vorgesehene Uhrzeit eingestellt werden. Nehmen wir an, das Display zeige 10.00 Uhr an:

1. Drehen Sie den Backofen-Reglerknopf auf die gewünschte Betriebsweise und Temperatur (z.B.: statischer Backofen, 200°C)
2. Drücken Sie die Taste  und stellen Sie daraufhin (innerhalb 4 Sekunden) über die Tasten **-** und **+** die gewünschte Garzeit (Dauer) ein. Nehmen wir als Beispiel eine Kochzeit von 30 Minuten; auf dem Display erscheint die Anzeige:


 0:30


Nach Freigabe der Taste, erscheint nach 4 Sekunden wieder die laufende Uhrzeit mit dem Symbol  und der Anzeige **auto**

3. Drücken Sie die Taste  und stellen Sie anschließend durch Drücken der Tasten **-** und **+** die als Garende errechnete Uhrzeit ein, nehmen wir an: **13,00** Uhr.

 13:00



4. Wird die Taste wieder freigelassen, erscheint nach 4 Sekunden auf dem Display wieder die laufende Uhrzeit:

 10:00

Das Leuchten der Anzeige **auto** ist ein Zeichen dafür, dass eine automatische Betriebsweise für Garzeit und Garzeitende programmiert worden ist. Der Backofen schaltet sich also automatisch um 12.30 Uhr ein, um nach 30 Minuten wieder abzuschalten. Bei eingeschaltetem Backofen leuchtet für die gesamte Kochzeit das Kochtopfsymbol .

### Garen im STATISCHEN OFEN

Art der Speise	Temperatur °C	Garzeit (minuten)	Art der Speise	Temperatur °C	Garzeit (stunden)
<b>Kuchen und Gebäck</b>			<b>Fleisch</b>		
Obstkuchen	130	60-70	Truthahn (4-8 kg)	160	3-4½
Baisers	130	30-40	Gans (4-5 kg)	160	4-4½
Biskuittorte	150	20-30	Ente (2-4 kg)	170	1½-2½
Engelskuchen	160	40-50	Masthahn (2 1/2 - 3 kg)	170	2-2½
Savoikuchen/Biskuitrolle	160	40-50	Schmorbraten (1 - 1 1/2 kg)	160	3-3½
Schokoladenkuchen	170	30-40	Lammkeule	160	1-1½
Fladenkuchen	170	40-50	Hasenbraten (2 kg.)	160	1-1½
Windbeutel	200	15-20	Fasanenbraten	170	1-1½
Blätterteigkekse	200	15-20	Huhn (1-1½ kg.)	200	15-25 minuten
Blätterteig	200	15-20	<b>Fisch</b>		
Mürbeteigkuchen	200	15-20			


Durch Druck auf die Taste  kann die eingestellte Garzeit (Dauer) jederzeit visualisiert werden, und durch Druck auf die Taste  die als Garende vorgesehene Uhrzeit.

**Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal; um dieses auszuschalten drücken Sie eine beliebige Taste, mit Ausnahme der Tasten **-** und **+**.**


### Sofortiger Start bei vorbestimmter Garzeit

Wird nur die Garzeit (Dauer) programmiert (Punkt 1 und 2 des Abschnitts „Verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit“) startet der Backofen sofort.

### Löschen eines gespeicherten Programms


Drücken Sie die Taste  stellen Sie dann mittels der Taste **-** die Zeit wieder auf

0:00

und stellen Sie daraufhin durch Drücken der Taste  den Backofen wieder auf manuelle Betriebsweise um.

### Kurzzeitwecker-Funktion


Bei dieser Funktion wird eine Zeit mit rückläufigem Ablauf eingestellt. Diese Funktion steuert weder das Ein- noch das Ausschalten des Backofens; nach abgelaufener Zeit ertönt nur ein akustisches Signal.

Bei Druck auf die Taste  erscheint die Anzeige:

0:00

Stellen Sie nun mittels der Tasten **-** und **+** die gewünschte Zeit ein. Wird die Taste wieder freigelassen, setzt sofort die Zeitrechnung ein; auf dem Display erscheint die laufende Uhrzeit.

10:00

Nach abgelaufener Zeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Druck auf eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten **-** und **+** ausgeschaltet werden kann; das Symbol  erlischt.

### Ändern und Löschen der Daten

- Die gespeicherten Daten können jederzeit durch Druck auf die entsprechende Taste und Drücken der Taste **-** oder **+** gelöscht werden.
- Wird die Garzeit gelöscht, wird automatisch auch das Garende gelöscht und umgekehrt.
- Bei programmierter Betriebsart akzeptiert das Gerät als Garende keine Zeiten, die vor dem vom Gerät selbst vorgesehenen Garbeginn liegen.

## GRILLEN

Art der Speise	Garzeit (Minuten)	Grillrost-Einschubhöhe	Als 1. Führungsschiene versteht sich die unterste.
Koteletts (0.5 kg.) Bratwürste Gegrilltes Hähnchen (1 kg) Kalbsbraten am Spieß (0.6 kg.) Brathähnchen am Spieß (1 kg.)	60 15 60 60 60	3 <sup>a</sup> Führungsschiene 2 <sup>a</sup> Führungsschiene 1 <sup>a</sup> Führungsschiene - -	

## UMLUFT-Garen

Art der Speise	Führungsschiene von unten	Menge kg.	Temperatur °C	Garzeit (minuten)
<b>Kuchen</b>				
* aus Rührteig, in Kuchenform	1-3	1	175	60
* aus Rührteig, ohne Kuchenform	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Tortenboden	1-3-4	0.5	175	30
Mürbeteig, mit feuchter Füllung	1-3	1.5	175	70
Mürbeteig, mit trockener Füllung	1-3-4	1	175	45
* aus Hefeteig	1-3	1	175	50
Kleingebäck	1-3-4	0.5	160	30
<b>Fleisch</b>				
<b>Braten auf dem Grillrost</b>				
Kalb	2	1	180	60
Rind	2	1	180	70
Englisches Roastbeef	2	1	220	50
Schwein	2	1	180	70
Hähnchen	2	1-1.5	200	70
<b>Braten auf dem Backblech</b>				
Kalb	1-3	1	160	80
Rind	1-3	1	160	90
Schwein	1-3	1	160	90
Hähnchen	1-3	1-1.5	180	90
Truthahn in Scheiben	1-3	1.5	180	120
Ente	1-3	1-1.5	180	120
<b>Schmorgerichte</b>				
Rindergulasch	1	1	175	120
Kalbsgulasch	1	1	175	110
<b>Fisch</b>				
Filets, Koteletts, Kabeljau, Seehecht,	1-3	1	180	30
Seezunge	1-3	1	180	45
Makrele, Steinbutt, Lachs	1-3		180	20
Austern				
<b>Aufläufe</b>				
Nudelauf	1-3	2	185	60
Gemüseauflauf	1-3	2	185	50
* süße und herzhaft Soufflés	1-3	0.75	180	50
* Pizza und gefüllte Teigtaschen	1-3-4	0.5	200	30
Toasts	1-3-4	0.5	190	15
<b>Auftauen</b>				
Fertiggerichte	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0.5	50	50
Fleisch	1-3	0.75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

Die Garzeiten könnten je nach Art, Beschaffenheit oder Menge des Gargutes einer Änderung bedürfen. Bei erstmaligem Garen ist es ratsam, die niedrigsten der angegebenen Zeiten einzustellen und diese anschließend ggf. zu erhöhen.

**Anmerkungen:**

- 1) Die Garzeiten verstehen sich ohne das Aufheizen des Backofens, mit Ausnahme derjenigen, die mit einem Stern gekennzeichnet sind.
- 2) Die in der Tabelle angegebene Position des Grillrosters auf den Führungsschienen ist die optimale Position, wenn auf mehreren Ebenen gegart werden soll.
- 3) Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf das Garen eines einzelnen Gerichtes; bei Garen auf mehreren Ebenen sind die Garzeiten um 5 - 10 Minuten zu erhöhen.
- 4) Bei Rinder-, Kalbs-, Schweine- oder Truthahnbraten mit Knochen oder in Form eines Rollbratens sind die Zeiten um 20 Min. zu erhöhen.

## Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

### Allgemeine Sicherheit

- **Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränke).**
- **Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position "0" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Glaskeramikfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen springen (oder sogar zerbrechen), Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.

- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartige Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät fest genug verankert wurde, und nicht von diesem Sockel rutschen kann.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

### Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EWC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

### Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (siehe Garprogramme) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (siehe Reinigung und Pflege) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

## Reinigung und Pflege

### Wichtig: Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung und Pflege vom Stromnetz.

Um eine optimale Lebensdauer des Gasherdes zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei Folgendes:

#### Innenseite der Backofentür:

Reinigen Sie die Innenseite der Backofentür mit warmem Wasser und einem milden, flüssigen Reinigungsmittel (kein Scheuermittel); abschließend klar nachspülen und trocknen.

#### Innenteile des Backofens:

- Das Ofeninnere ist mit einer selbstreinigenden Mikroporenemail-Spezialbeschichtung versehen, dank derer bei normalen Koch- bzw. Brattemperaturen von 200 bis 300°C alle Fettspritzer oder andere Verschmutzungen im Ofeninneren vollständig entfernt werden. Dadurch wird die Reinigung erheblich erleichtert: Reiben Sie den Backofen nach jedem Koch- bzw. Bratvorgang lediglich mit einem feuchten Tuch aus, und entfernen Sie die dünne Pulverschicht, die sich abgelagert haben könnte. So erhalten Sie die Selbstreinigungsfunktion des Ofens.
- Sollte der Backofen innen durch übergelaufene Flüssigkeiten stark verschmutzt, bzw. die Spritzer nicht automatisch vollständig entfernt worden sein (zum Beispiel beim Grillen, da die beim Grillen erreichten Temperaturen für eine vollständige Selbstreinigung der Beschichtung nicht ausreichen) raten wir, den leeren Ofen auf Höchsttemperatur einzuschalten, um sämtliche Fettspritzer und Verschmutzungen vollkommen zu beseitigen.
- Sollten aufgrund häufigen Gebrauchs des Backofens deutliche Schmutzreste an den selbstreinigenden Innenwänden zurückgeblieben sein, ist das sehr wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass die oben angegebenen Ratschläge nicht eingehalten wurden. Reinigen Sie Ihren Backofen in einem solchen Fall mit einem weichen Tuch und warmem Wasser (verwenden Sie dabei kein Reinigungsmittel) und reiben Sie ihn anschließend gut trocken.
- Eventuell angetrocknete Essenreste oder Spritzer sollten auf keinen Fall mit spitzen Gegenständen entfernt werden. Das selbstreinigende Email des Ofens könnte sonst beschädigt werden.
- Sollte die selbstreinigende Wirkung aufgrund einer Beschädigung oder unsachgemäßen Reinigung, oder aufgrund langjährigen Gebrauchs nachlassen, kann der Backofen innen neu verkleidet werden. Wenden Sie sich hierzu an eines unserer autorisierten Kundendienstzentren.

#### Außenteile des Backofens:

- Reinigen Sie diese erst dann, wenn der Backofen gänzlich abgekühlt ist.
- Die Stahlteile und vor allem die mit Symbolaufdrucken versehenen Stellen dürfen nicht mit Löse- oder Scheuermitteln gereinigt werden; verwenden Sie hierzu ausschließlich ein mit milder, lauwarmer Spüllauge angefeuchtetes Tuch.

Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes (phosphorhaltiges) Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben.

Es empfiehlt sich demnach, diese Teile nach der Reinigung sofort gründlich nachzuspülen und trockenzureiben.

**Wichtig: Reiben Sie bei der Reinigung stets in waagerechter Richtung, d.h. in Richtung der Satinierung des Edelstahls.**

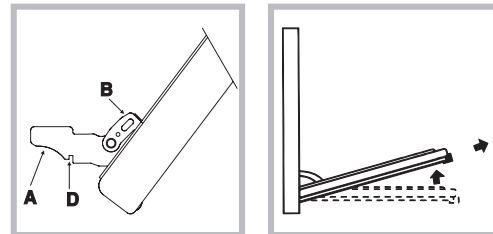
- Gegebenenfalls können die Stahlteile nach ihrer Reinigung mit einer Hochglanzcreme behandelt werden: Verwenden Sie jedoch ausschließlich Spezialprodukte für Edelstahl.

**Wichtig:** Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Säuren.

#### Abnahme/Montage der Backofentür:

Zur Erleichterung der Reinigung des Backofeninnern kann die Backofentür wie folgt abgenommen werden:

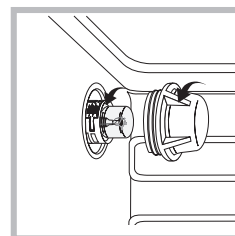
- Backofentür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „B“ hoch drücken;
- Backofentür nun teilweise wieder schließen; die Tür kann jetzt nach oben hin aus den beiden Haken „A“ herausgezogen werden.



#### Montage der Backofentür:

- Die Backofentür mittels der 2 Haken „A“ (Tür hierbei vertikal halten) in die Schlitze einhängen;
- Stellen Sie sicher, dass die Halterung „D“ ordnungsgemäß am Rand der Schlitze eingehakt ist (bewegen Sie hierzu die Tür leicht hin und her);
- Abschließend die Tür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „B“ nach unten klappen; Tür wieder schließen.

#### Lampenwechsel im Backofenraum



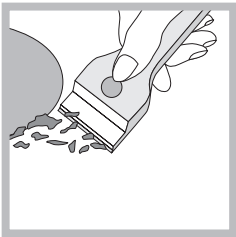
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Schrauben Sie zuerst die Glasschutzkappe ab, schrauben Sie anschließend die defekte Lampe aus und ersetzen Sie diese durch eine hitzebeständige (300°C) Lampe gleichen Typs nachstehender Eigenschaften:

- Spannung 230 V
- Leistung 15 W
- Sockel E 14

**!** Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

## Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes

Reinigen Sie das Kochfeld vor Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um Staub oder alte Essensreste zu beseitigen. Die Oberflächen des gesamten Kochfeldes sind regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge zu reinigen. Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Speisereste und Fettspritzer mit einem geeigneten Klingenschaber, z.B. **CERA** <sup>Querc</sup>® (nicht mitgeliefert). Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, verwenden Sie hierzu weiches Küchenpapier und ein geeignetes Reinigungsmittel, reiben Sie es daraufhin mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es abschließend sorgfältig ab. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen sofort mit einem Schaber von der noch heißen Kochzone entfernt werden. Spezialreiniger bilden eine durchsichtige Schutzschicht, die den Staub abstößt. Diese schützt die Oberfläche auch vor eventuellen Schäden, die durch stark zuckerhaltige Speisen verursacht werden könnten. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Auch scharfe Reinigungsmittel wie Backofensprays oder Fleckenmittel sind zu vermeiden.



# Installation

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

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

! The following instructions should be carried out by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, adjusted and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

**! Important: any adjustments, maintenance, etc. must be carried out after the appliance has been disconnected from the electricity supply.** Whenever it is necessary to maintain the electrical connections, proceed with extreme caution.

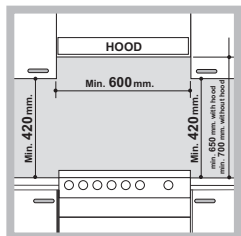
## Positioning and levelling

! The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 500 mm away from them.



• If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

## Levelling



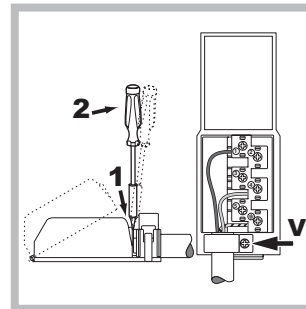
If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

## Electrical connection

THE EQUIPMENT MUST BE EARTHED CORRECTLY. The appliance is designed for operation with an alternating current at the power supply voltage and frequency indicated on the data plate (this is located underneath the appliance; alternatively the information may be found at the end of the instruction manual).

Make sure that the local power supply voltage value is the same as the value indicated on the data plate. The appliance does not come with a power supply cable, because the size of this cable should be determined according to the type of electrical connection used (see connection diagram below). Use a H05RR-F-type rubber cable. Open the terminal board, following the instructions for the adjacent figure:

To install the power supply cable, follow the instructions below:



- Loosen the cable clamp screw "V" and the wire contact screws.
- Fix the wires under the screw heads in accordance with the following diagram.

Electrical connection	Power supply voltage	Fuse	Cross-section
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	3x4 mm <sup>2</sup>
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4x4 mm <sup>2</sup>
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	5x2.5 mm <sup>2</sup>
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	3x4 mm <sup>2</sup>
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	4x4 mm <sup>2</sup>
	400V -2+2N ~ 50Hz	25* A	5x2.5 mm <sup>2</sup>

**Important:** the wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green & Yellow	- <b>Earth</b>
Blue	- <b>Neutral</b>
Brown	- <b>Live</b>

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

Connect the **Green & Yellow** wire to terminal marked “**E**” or  or coloured **Green** or **Green & Yellow**.

Connect the **Brown** wire to the terminal marked “**L**” or coloured **Red**.

Connect the **Blue** wire to the terminal marked “**N**” or coloured **Black**.

### Replacing the cable

Use a rubber cable of the type H05RR-F with a suitable cross section of 3 x 4 mm<sup>2</sup>.

The yellow-green earth wire must be 2-3 cm longer than the other wires.

### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations. Before connecting to the power supply, make sure that:

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

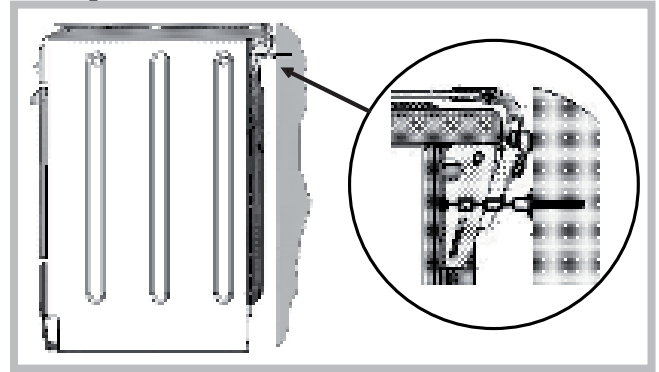
! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

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

## Safety Chain



**! In order to prevent the appliance from overturning accidentally, for example in case of a child climbing onto the oven door, the safety chains MUST be installed!**

The cooker is provided with safety chains that must be fixed with a screw (not supplied as accessory) on the wall behind the appliance, at the same height as the fixing point on the appliance.

Make sure that the chains are fixed in the back of the cooker, as shown in the drawing, in such way to be tight and parallel to the floor.

! When the installation process is complete, the chains must be kept in tension!

### TABLE OF CHARACTERISTICS

<b>Oven dimensions HxLxP</b>	32,9 x 59,5 x 39,4 cm
<b>Volume</b>	lt. 78
<b>Voltage and frequency</b>	230/400V~ 3N 50Hz (see data plate) Power supply Max 10 kW

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens.  
Standard EN 50304-60350

### ENERGY LABEL

Energy consumption for Natural convection – heating mode:  
Convection mode

Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Fan assisted.



This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.
- 2012/19/EEC and subsequent amendments.



# Start-up and use

## Using the hob




### Description of the heating elements


The radiant elements “1-2-3” consist of circular heating elements. These become red a few seconds after they have been switched on.

They are extremely easy to use because they are similar to the other heating elements. Please refer to table 1.

### Control knobs

Each cooking zone is fitted with a control knob “5”, which can be used to continuously adjust the temperature intensity level to values between a minimum of 1 and a maximum of 12. Table 1 lists the correspondences between the positions indicated on the knob and the use for which the hotplates are recommended.

The “1-2” hotplate control knob usually only activates the small  part of the hotplate. To activate the entire large hotplate, turn the knob past position 12, to the  /  symbol; a click will indicate that the entire hotplate has been activated. The temperature level may now be adjusted to the desired value, up to level 12, using the same knob.

Set.	Radiant Burner
0	Off.
1	To melt butter and chocolate.
2	To heat liquids.
3	
4	For creams and sauces.
5	
6	For cooking at the boiling point.
7	
8	For Roasts.
9	
10	For boiling large pieces of meat.
11	
12	For frying.
	For utilising both cooking areas.

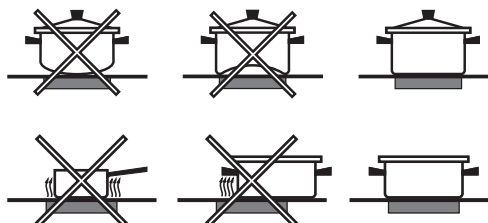
### Residual heat indicator light

This indicates that one or more cooking zones are at a temperature greater than 60°C, even after the cooking zones have been switched off. The hob is fitted with 4 residual heat indicator lights, one for each cooking zone.

### Advice for the operation of the ceramic glass hob

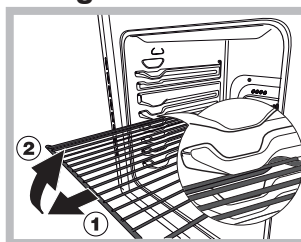
To achieve the best results using your hob, there are several basic suggestions which should be taken into account while cooking or preparing food.

- Use pans with a flat base so as to ensure the pan adheres properly to the cooking zone.
- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the cooking zone fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that pan bases are always clean and dry, in order to guarantee perfect contact with the hob and to safeguard the durability of the hotplates and the pans themselves.
- Do not use cookware which has been used with gas burners. The concentration of heat from gas burners is such that it may warp the base of the pan, and therefore the desired result will never be achieved if it is then used on the glass ceramic hob.

## Using the oven



**WARNING !** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and


pull (2).

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

## MULTI-FUNCTION OVEN

The oven offers new, different combinations of electrical heating elements; by selecting the most suitable combination for the dish you wish to cook, the results achieved will be very precise.

The various functions can be selected by turning selector knob  to the following positions:

Symbol	Function	Power
0	0) Off	—
	2) Upper + Lower heating elements	2350 W
	3) Lower heating element	1300 W
	4) Upper heating element	1050 W
	5) Grill heating element	2000 W
	6) Maxigrill heating element	3050 W
	6) Maxigrill heating element + fan	3100 W
	7) Lower heating elements + fan	1350 W
	8) Circular heating element + fan	2850 W
	9) Quick defrosting	50 W

After selecting the cooking function, set thermostat knob to the desired temperature.

- For normal cooking procedures using **conventional** methods (roasts, biscuits, etc.), use the function (heat from above + below).  
Only place the foods to be cooked in the oven when the selected temperature has been reached and, if possible, use only one shelf.  
If you wish more heat to be generated below or above the dish, turn the selector to position (heat from below), (heat from below + fan) or (heat from above).
- With function **“fan”**, cooking takes place through the action of air which has been preheated by a heating element and which is then circulated inside the oven by a fan. The oven heats up very quickly, therefore the foods you wish to cook may also be placed inside the oven as soon as it is switched on. It is also possible to cook using two shelves at the same time.
- The **“quick defrosting”** function takes place without using the heating elements; only the oven light and the fan are activated.
- Cooking with the **“grill”** uses a high power level, which makes it possible to brown the surface of foods quickly; it is particularly suited to the cooking of meats, which should remain soft and juicy on the inside.  
To cook with the grill, turn selector knob to one of the following positions: (grill), (maxigrill), (maxigrill with fan).  
**While the grill is operating, the oven door must be kept shut. The thermostat knob should also be positioned at a maximum of 200°C.**

### Oven light

Lighting inside the oven is obtained automatically when selector knob is set to any position. If you wish to switch the light on without activating any of the heating elements, set the thermostat knob to 0°C.

### Indicator light

This indicates the heating-up phase of the oven is underway; as soon as the inside of the oven reaches the set temperature the light switches off. At this point the indicator light will begin switching on and off intermittently; this shows that the thermostat is operating correctly in order to maintain a constant temperature inside the oven.

### Spit - Rotisserie

This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied .  
Position supports **“A”** and **“B”** in the relevant holes in dripping pan **“E”**, rest the groove on the rod in slot **“C”** and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot **“D”**. Activate the grill and rotisserie spit by turning knob **“H”** on the commutator to the positions displaying the (grill), (maxigrill) or (maxigrill with fan) symbols.



## Timer (Electric oven)

The programmer makes it possible to preset the oven and the grill in terms of:

- delay start with a preset length of time for cooking;
- immediate start with a preset length of time for cooking;
- timer.

Button functions:

: Timer with hour and minutes;

: Length of cooking time;

: End cooking time;

: Manual change;

: Change time (backwards);

: Change time (forwards).

### How to Reset the Digital Clock

After the appliance has been connected to the power source or following a power outage, the clock display will begin to blink and read: 0:00

- Press the buttons at the same time. Then use (within 4 seconds) the and buttons to set the exact time.

Use the button to move the time forwards.

Use the button to move the time backwards.

The time can also be changed in the following two ways:

- Repeat all of the foregoing steps.

2. Press the button, and then use the **-** and **+** buttons to reset the time.

**Manual Operation Mode for the Oven**

After the time has been set, the programmer is automatically set to manual mode.

**Note:** Press the button to return the oven to manual mode after every “Automatic” cooking session.

**Delayed Start Time with Preset Cooking Length**

The length and the end cooking times must be set. Let us suppose that the display shows 10:00.

1. Turn the oven control knob to the cooking setting and temperature desired (example: convection oven at 200°C).
2. Press the and the use (within 4 seconds) the **-** and **+** buttons to set the length of the cooking time. Let us suppose that 30 minutes was set for the length of the cooking time. In this case, the display will show:



Release the button, and within 4 seconds, the current time will reappear with the symbol and “**auto.**”

3. Press the button, and then use the **-** and **+** buttons to set the end cooking time. Let us suppose that it is 13:00



4. Release the button and the display will show the current time within 4 seconds:



When “**auto**” is lighted, it indicates that the length and end cooking time have been preset to operate in automatic mode. At this point, the oven will turn on automatically at 12:30 in order to finish the cooking session within 30 minutes. When the oven is on, the symbol (cooking pot) will appear on the display for the entire length of the cooking process. The button can be pressed at any time to display the setting for the length of the cooking time, while the button can be pressed to display the end cooking time.

**At the end of the cooking time, an acoustic signal will sound. Press any button it turn it off (except the **-** and **+** buttons).**

**Immediate Start Time with Preset Cooking Length**

When only the length of the cooking time is set (points 1 and 2 of the paragraph entitled, “Delayed Start Time with Preset Cooking Length”), the cooking session starts immediately.

**Cancelling a Preset Cooking Time**

Press the button, and use the **-** button to set the time to:



Then press the manual cooking mode button .

**Timer Feature**

The timer can be used to count down from a given length of time. This feature does not control when the oven comes on or turns off, but, rather, it only emits an acoustic signal when the preset time has run out.

Press the button, and the display will read:



Then use the **-** and **+** buttons to set the desired time. Release the button, and the timer will start at that second. The display will show the current time.



At the end of the preset time, an acoustic signal will sound, which can be turned off by pressing any button (except the **-** and **+** buttons), and the symbol will turn off.

**Changing and Cancelling Settings**

- The settings can be changed at any time by pressing the corresponding button and using the **-** or **+** button.
- When the length setting for the cooking time is cancelled, the end cooking time setting is also cancelled, and vice versa.
- When in automatic cooking mode, the appliance will not accept end cooking times prior to the start cooking time proposed by the appliance itself.

**Buzzer volume control**

Once you have made and confirmed the clock settings, use button **-** to adjust the volume of the alarm buzzer.

**CONVENTIONAL oven cooking**

Type of dish	Temperature °C	Cooking time (minutes)	Type of dish	Temperature °C	Cooking time (hours)
<b>Pastries and cakes</b>			<b>Meat</b>		
Fruit pie	130	60-70	Turkey (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Goose (4-5 kg)	160	4-4½
Sponge cake	150	20-30	Duck (2-4 kg)	170	1½-2½
Angel cake	160	40-50	Capon (2½-3 kg)	170	2-2½
Madeira cake	160	40-50	Braised beef (1-1½ kg)	160	3-3½
Chocolate cake	170	30-40	Leg of lamb	160	1-1½
Flat sweet loaf	170	40-50	Roast hare (2 kg)	160	1-1½
Puffs	200	15-20	Roast pheasant	160	1-1½
Flaky pastry biscuits	200	15-20	Chicken (1-1½ kg)	170	1-1½
Mille feuilles	200	15-20			
Short crust pastry	200	15-20	<b>Fish</b>	200	15-25 minutes

## GRILLING

Type of dish	Cooking time (minutes)	Position of shelf	The 1st guide rail is understood as being the lowest position.
Chops (0.5 kg)	60	3 <sup>rd</sup> guide rail	
Saussions	15	2 <sup>nd</sup> guide rail	
Grilled chicken (1 kg)	60	2 <sup>st</sup> guide rail	
Veal on the spit (0.6 kg)	60	-	
Chicken on the spit (1 kg)	60	-	

## FAN ASSISTED cooking

Type of dish	Guide rail no. from bottom	Quantity kg.	Temperature °C	Time (minutes)
<b>Cakes</b>				
* With beaten mix, in mould	1-3	1	175	60
* With beaten mix, without mould	1-3-4	1	175	50
Short pastry, flan base	1-3-4	0.5	175	30
Short pastry with wet filling	1-3	1.5	175	70
Short pastry with dry filling	1-3-4	1	175	45
* With natural leavened mix	1-3	1	175	50
Small cakes	1-3-4	0.5	160	30
<b>Meat</b>				
<b>Roasts under the grill</b>				
Veal	2	1	180	60
Beef	2	1	180	70
English roast beef	2	1	220	50
Pork	2	1	180	70
Chicken	2	1-1.5	200	70
<b>Roasts on a tray</b>				
Veal	1-3	1	160	80
Beef	1-3	1	160	90
Pork	1-3	1	160	90
Chicken	1-3	1-1.5	180	90
Turkey slices	1-3	1.5	180	120
Duck	1-3	1-1.5	180	120
<b>Casseroles</b>				
Beef casserole	1	1	175	120
Veal casserole	1	1	175	110
<b>Fish</b>				
Fillets, steaks, cod, hake, sole	1-3	1	180	30
Mackerel, turbot, salmon	1.3	1	180	45
Oysters	1-3		180	20
<b>Timbales</b>				
Baked pasta dish	1-3	2	185	60
Vegetable pudding	1-3	2	185	50
* Sweet and savoury soufflés	1-3	0.75	180	50
* Pizzas and savoury rolls	1-3-4	0.5	200	30
Toasted sandwiches	1-3-4	0.5	190	15
<b>Defrosting</b>				
Ready-to-eat meals	1-3	1	200	45
Meat	1-3	0.5	50	50
Meat	1-3	0.75	50	70
Meat	1-3	1	50	110

Cooking times may vary according to the nature of the foods, their homogeneity and their volume. When cooking a certain food for the first time, it is advisable to choose the lowest values in the cooking time range given in the table and then increase them if necessary.

**Notes:**

- 1) Cooking times do not include oven pre-heating, except for those marked with an asterisk.
- 2) The indication given in the table for the guide rails is the one that should preferably be used in the event of cooking on more than one level.
- 3) The indicated times refer to cooking on one shelf only; for cooking on more than one level, increase the time by 5 ÷ 10 minutes.
- 4) For roast beef, veal, pork and turkey, on the bone or rolled, increase the times by 20 minutes.

## Precautions and tips

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

### General safety

- **The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "0" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- In the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.

- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the temperature of the cooking zones remains relatively high for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object that could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Keep plastic or aluminium objects away from the hob: if you forget them on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

### Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EEC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

### Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (see Cooking modes) and "delayed automatic cleaning" mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.

- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

## Maintenance and care

**Important: The appliance should be disconnected from the mains supply before starting cleaning operations.**

To ensure a long life cycle for the appliance, it is essential to carry out a thorough general clean frequently, while observing the following instructions:

### Inside the oven door:

Clean the surface with a cloth moistened with hot water and non abrasive liquid detergent, then rinse and dry thoroughly.

### Inside the oven:

- The inside of your oven is coated with a special self-cleaning microporous enamel glaze which, at a normal cooking temperature of between 200 and 300°C, oxidises and completely eliminates all grease spots or other substances that inevitably attack the inner walls of the oven. This way, cleaning is kept right down to a minimum: as a matter of fact, you just need to rub the surfaces of the oven with a wet cloth regularly, after cooking, to remove the thin layer of ash that may have been deposited during cooking, in order to maintain the self-cleaning property of the oven intact.
- After cooking where liquid has overflowed or when the dirt has not been eliminated completely (for example when grilling food, and the temperatures reached are not high enough for the full self-cleaning action of the enamel to be performed), we recommend you leave the oven on at maximum temperature so that all grease residue and the like are eliminated.
- If, after long-term use, you find evident grease stains deposited on the self-cleaning oven walls, probably due to your failing to follow the above maintenance advice, clean the surfaces thoroughly with hot water and a soft cloth (do not use any detergents), then rinse and dry thoroughly.
- Do not remove any dry caked-on grease using sharp objects, as these could etch the self-cleaning coating.
- If the self-cleaning surfaces inside the oven are damaged or worn, due to incorrect or poor maintenance or after many years of use, you can request a kit of self-cleaning panels to line the inside of the oven. To order these, just contact an authorised Service Centre.

### Oven exterior:

- Only clean the appliance when the oven is cold.
- The steel parts and especially the areas with the screen-printed symbols should not be cleaned with solvents or abrasive detergents. It is advisable to use only a damp cloth with lukewarm water and washing up liquid.

Stainless steel may remain stained if in long-term contact with very calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorus).

It is therefore always necessary to rinse and dry all surfaces thoroughly after cleaning.

**Important: cleaning operations must be made horizontally, in the direction of the steel glazing.**

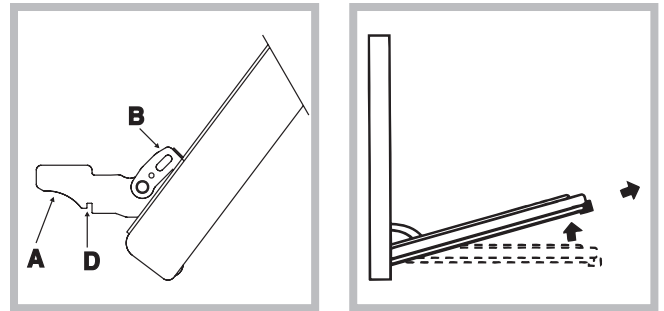
- After cleaning, any treatments to polish the surfaces may be performed: only use specific products for stainless steel.

**Important:** do not use abrasive powders, aggressive detergents or acidic substances for cleaning.

### Disassembling/assembling the oven door

To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows:

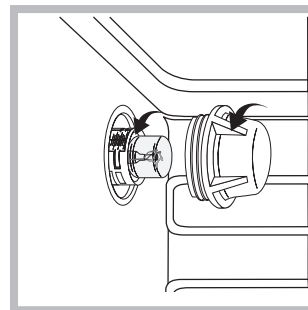
- Open the door completely and lift the 2 levers "B";
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks "A" as shown in figure.



### To reassemble the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks "A" into the slots;
- Ensure that seat "D" is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers "B" downwards and then shut the door again.

### Replacing the oven light bulb



Make sure that the appliance is disconnected from the electricity supply.

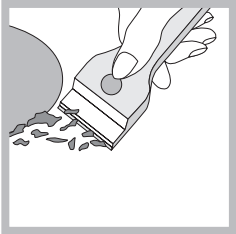
Unscrew the glass protective cover from inside the oven, unscrew the lightbulb and replace it with an identical one suitable for high temperatures (300°C) and with the following characteristics:

- Voltage 230 V
- Wattage 15 W
- Type E 14.

**!** Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

## Cleaning the glass ceramic hob

Before cooking, the surface of the hob should be cleaned using a damp cloth, to remove dust or residue from foods cooked previously. The surface of the hob should be cleaned regularly with a solution of warm water and non-abrasive detergent. It will occasionally be necessary to use special cleaning products for glass ceramic hobs. First, remove all food residues and traces of grease from the hob using a special cleaning scraper, for example **CERA<sup>Quattro</sup>**® (not supplied). Clean the hob when it is warm; use a suitable cleaning product and absorbent kitchen paper, polish with a damp cloth and dry. Aluminium foil, plastic objects or synthetic materials which are accidentally melted on the hob, even sugar or foods with a high sugar content, should be removed from the hot cooking zone immediately, using a scraper. Special cleaning products form a transparent protective layer which repels dirt. This also protects the surface from potential damage caused by foods with a high sugar content. Never use abrasive products or sponges; even aggressive chemical detergents such as oven sprays or stain removal products should be avoided.



# Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! Las siguientes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado para que efectúe las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico del modo más correcto y según las normas vigentes.

**! Importante: cualquier operación de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el aparato desconectado de la red eléctrica.** Si acaso fuera necesario mantenerlo conectado eléctricamente, se deberá tener la mayor precaución.

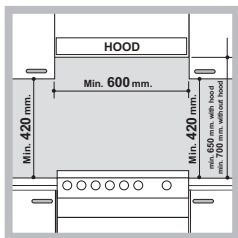
## Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

Para una correcta instalación:

- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 500 mm del aparato;



• si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.

Dicha distancia debe ser de 700 mm, si los armarios son de material inflamable (ver la figura);

- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

## Nivelación



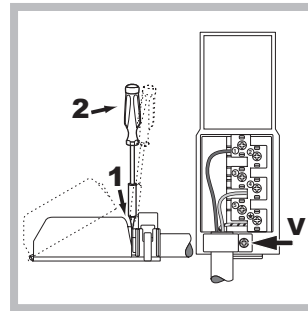
Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (ver la figura).

## Conexión eléctrica

ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO. La encimera ha sido fabricada para el funcionamiento con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación

indicadas en la placa de características (ubicada debajo de la encimera o al final del manual de instrucciones). Verifique que el valor local de la tensión de alimentación sea el mismo que el indicado en la placa. El aparato no posee cable de alimentación debido a que el cable se dimensiona de acuerdo con el tipo de conexión eléctrica utilizada (ver el siguiente esquema de conexión). Utilice un cable de goma de tipo H05RR-F. Abra el tablero de bornes siguiendo las indicaciones de la figura del costado:

Para la instalación del cable de alimentación realice las siguientes operaciones:



• Afloje el tornillo de la mordaza de terminal de cable "V" y los tornillos de los contactos.

• Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos según el siguiente esquema.

Conexión eléctrica	Tensión de alimentación	Fusible	Sección
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	3x4 mm <sup>2</sup>
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4x4 mm <sup>2</sup>
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	5x2.5 mm <sup>2</sup>
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	3x4 mm <sup>2</sup>
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	4x4 mm <sup>2</sup>
	400V -2+2N ~ 50Hz	25* A	5x2.5 mm <sup>2</sup>



**Sustitución del cable**

Utilice un cable de goma de tipo H05RR-F con una sección de 3x4 mm<sup>2</sup>. El conductor amarillo-verde deberá ser 2÷3 cm. más largo que los otros conductores.

**Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red**

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (ver la tabla de Datos técnicos).

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

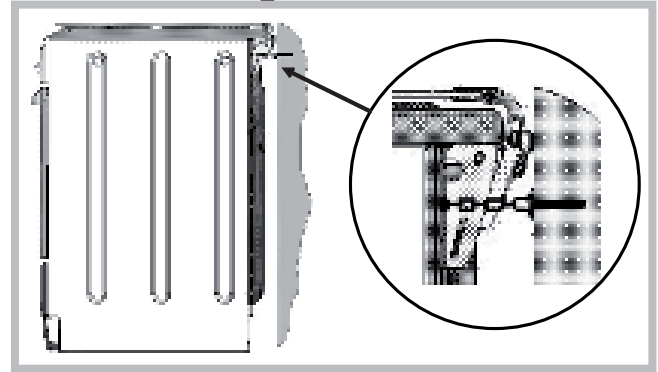
! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

**! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.**

**La cadena de seguridad**



**! ¡Para evitar volcar accidentalmente el aparato, por ejemplo por parte de un niño al trepar la puerta del horno, las cadenas de seguridad DEBEN estar instaladas!**

La cocina está dotada de cadenas de seguridad que deben fijarse con un tornillo (no suministrada como accesorio) en la pared detrás del aparato, a la misma altura que la fijación en el aparato.

Controle que las cadenas estén fijadas en la parte posterior de la cocina, como indicado en el dibujo, de manera que queden estrechas y paralelas al nivel del suelo.

! Finalizada la instalación, las cadenas deben estar tensadas!

TABLA DE CARACTERÍSTICAS	
<b>Dimensiones del Horno HxLxP</b>	32,9 x 59,5 x 39,4 cm
<b>Volume</b>	litros 78
<b>Tensión y frecuencia de alimentación:</b>	Voltaje 230/400V~ 3N 50Hz (ver la placa de características) potencia máxima absorbida 10 kW
<b>ENERGY LABEL</b>	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304-60350
	Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: Convencional; <input type="checkbox"/>  Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Ventilado. <input checked="" type="checkbox"/>
	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2012/19/CEE y posteriores modificaciones successives.

## Puesta en funcionamiento y uso

### Uso de la encimera





#### Descripción de los elementos calentadores


Los elementos radiantes "1-2-3" están compuestos por resistencias circulares. Se vuelven rojos después de algunos segundos de su encendido.

Su uso es muy simple y análogo al de los otros elementos calentadores. Consulte la tabla 1.

#### Los mandos

Cada zona de cocción posee un mando "5" que permite una regulación continua de la temperatura, desde un mínimo de 1 hasta un máximo de 12. En la tabla 1 se encuentran las correspondencias entre las posiciones indicadas en el mando y el uso para el cual se aconsejan las placas.

Con el mando de la placa "1-2" se acciona normalmente sólo la parte pequeña  /  de la placa. Para accionar la placa grande completa, gire el mando más allá de la posición 12, en el símbolo  /  un disparo indicará el encendido de toda la placa. Ahora podrá regular la temperatura deseada con el mismo mando, hasta 12.

Pos.	Chapa irradiadora
0	Apagada
1	Para derreter manteiga, chocolate
2	Para aquecer líquidos
3	
4	Para nata e molhos
5	
6	Para cozer com temperatura de fervura
7	
8	Para assar
9	
10	Para grandes cozidos
11	
12	Para fritar
	Funcionamento com ambas as zonas de cozedura

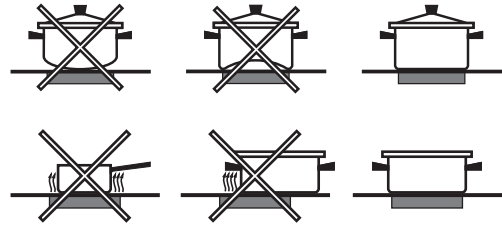
#### El piloto de calor residual

Indica que, una o varias zonas de cocción, están a una temperatura mayor que 60°C, aún después que se han apagado las zonas de cocción. La encimera posee 4 pilotos de calor residual, uno por cada zona de cocción.

#### Advertencias para el uso de la encimera de vidriocerámica

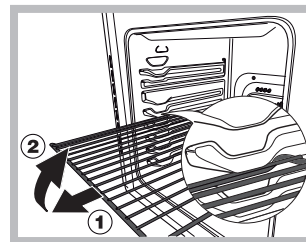
Para obtener los mejores resultados de su encimera, se deben tomar algunas precauciones fundamentales durante la cocción o en la preparación de las comidas.

- Utilice ollas con fondo plano que aseguren su adherencia a la zona de cocción.
- Utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la placa de cocción, de ese modo se garantiza el uso de todo el calor disponible.



- Verifique que la base de las ollas esté siempre seca y limpia para garantizar un buen contacto y una mayor duración de las placas y también de las ollas.
- No utilice la misma vajilla usada en los quemadores a gas. La concentración del calor en los quemadores a gas es tal, que puede deformar el fondo de la olla, y por lo tanto, no se obtendrá nunca el resultado deseado utilizándola luego sobre una encimera de Vidriocerámica.

### Uso del horno



la parte delantera y tirar (2).


**¡ATENCIÓN!** El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de










la parte delantera y tirar (2).

**¡** Antes de usar, quite las películas de plástico colocadas a los lados del aparato!










**!** La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

### HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN


El horno ofrece nueve combinaciones diferentes de las resistencias eléctricas calentadoras; eligiendo la más indicada para el plato que debe cocinar, obtendrá resultados óptimos. Las distintas funciones se obtienen girando el mando del selector  hasta las siguientes posiciones:

Símbolo	Función	Potencia
0	0) Apagado	—
	2) Resistencias superior + inferior	2350 W
	3) Resistencia inferior	1300 W
	4) Resistencia superior	1050 W
	5) Resistencia de la parrilla	2000 W
	6) Resistencia Maxigrill	3050 W
	6) Resistencia Maxigrill + ventilador	3100 W
	7) Resistencia inferior + ventilador	1350 W
	8) Resistencia Circular + ventilador	2850 W
	9) Descongelación rápida	50 W

Después de haber seleccionado la función de cocción, coloque el mando del termostato  sobre la temperatura deseada.

- Para cocciones normales de modo **tradicional** (asados, bizcochos, etc.) utilice la función  (caliente arriba + abajo). Introduzca las comidas que debe cocinar en el horno sólo cuando el mismo haya alcanzado la temperatura seleccionada y utilice preferiblemente un solo nivel para la cocción. Si desea calentar más la parte inferior o la superior de las comidas, lleve el selector a la posición  (caliente abajo),  (caliente abajo + ventilación) o  (caliente arriba).
- Con la función  “ventilado” la cocción se produce mediante aire precalentado por una resistencia, que se hace circular en el interior del horno a través de un ventilador. El calentamiento del horno es muy rápido, por lo tanto, las comidas que debe cocinar se pueden introducir en el horno aún en el momento del encendido. Además, se puede cocinar en dos niveles simultáneamente.
- La función “**descongelación rápida**”  se obtiene sin elementos calentadores, utilizando sólo la lámpara del horno y la ventilación.
- La cocción en la “**parrilla**” utiliza una potencia de calentamiento elevada que permite un inmediato tostado superficial de los alimentos; se aconseja particularmente en el caso de las carnes, las cuales deben permanecer tiernas en su interior.  
Para cocinar en la parrilla, gire el mando del selector hasta una de estas posiciones  (parrilla),  (maxigrill),  (maxigrill con ventilación).  
**Durante el funcionamiento de la parrilla, es necesario mantener la puerta del horno cerrada. Además, no coloque el mando del termostato por encima de los 200°C.**

### Iluminación del horno




La iluminación en el interior del horno se obtiene automáticamente girando la perilla del selector  sobre una cualquiera de sus posiciones.

Para encender la luz sin activar ningún elemento calentador, coloque el mando del termostato en 0°C

### Lámpara indicadora

Indica la fase de calentamiento del horno; cuando se apaga indica que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con la perilla. A partir de ese momento, el alternativo encendido y apagado de esta luz indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

### Asador - Asador automático

Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables. Introduzca los soportes “**A**” y “**B**” en los orificios presentes en la grasa “**E**”, apoye la ranura de la varilla en el asiento “**C**” y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento “**D**”. Accione el grill y el asador automático girando el mando “**G**” del conmutador hasta las posiciones con los símbolos  (grill),  (maxigrill) o  (maxigrill con ventilación).



## Timer (Horno Eléctrico)

Permite programar el horno o el grill en las siguientes funciones:

- comienzo de cocción retardado con duración establecida;
- comienzo inmediato con duración establecida;
- cuentaminutos.

Función de las teclas:



: cuentaminutos horas, minutos



: duración de la cocción



: final de cocción



: conmutación manual







: configuración tiempos hacia atrás





: configuración tiempos hacia adelante

### Como poner en hora el reloj digital




Después de la conexión a la red o después de una falta de corriente, el display centellea en: 0.00

- Presionar contemporáneamente las teclas   y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas  y  seleccionar la hora exacta.

Con la tecla  el tiempo aumenta.


Con la tecla  el tiempo disminuye.

Se pueden realizar eventuales actualizaciones de la hora de dos modos diferentes:

- Repetir completamente las fases descritas más arriba.
- Presionar la tecla  y posteriormente con las teclas  y  actualizar la hora.


### Funcionamiento manual del horno

Después de haber seleccionado la hora, el programador va automáticamente a la posición manual.


**Nota:** Presionar la tecla  para restablecer el funcionamiento manual después de cada cocción "Automática".


### Comienzo de cocción retardado con duración establecida

Se debe configurar la duración de la cocción y la hora de final de cocción. Supongamos que el display indique las 10,00 horas

1. Levantar los pomos de mando del horno hasta la función y temperatura deseadas (por ejemplo: horno convencional, 200°C).
2. Presionar la tecla  y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas **-** y **+** configurar la duración deseada. Supongamos configurar una cocción de 30 minutos; aparece:






Al soltar la tecla, pasados 4 segundos, aparece nuevamente la hora corriente con el símbolo  y la palabra **auto**.

3. Presionar la tecla  y posteriormente presionar las teclas **-** y **+** hasta configurar la hora de final de cocción deseada, supongamos las **13,00**



4. Al soltar la tecla, en el display, después de 4 segundos aparece la hora corriente:




La palabra **auto** encendida recuerda que se ha realizado la programación de la duración y del final de cocción en la función automática. A partir de ese momento, el horno se enciende automáticamente a las 12,30 horas para terminar 30 minutos después. Cuando el horno está encendido aparece la ollita encendida  durante toda la cocción. Es posible visualizar, en cualquier momento, la duración configurada presionando la tecla  presionando la tecla  se visualizará la hora de final de cocción.

**Al finalizar la cocción suena una señal acústica; para interrumpirla presionar una tecla cualquiera, con excepción de las teclas **-** y **+**.**

### Comienzo inmediato con duración establecida

Programando sólo la duración (puntos 1 y 2 del párrafo «Comienzo de cocción retardado con duración establecida») comienza inmediatamente la cocción.

### Para anular una cocción ya programada


Presionar la tecla  y con la tecla **-** llevar el tiempo a



luego presionar la tecla de funcionamiento manual .

### Función cuentaminutos

En el funcionamiento con cuentaminutos se configura un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma acústica cuando se vence el tiempo.


Al presionar la tecla  aparece:



Luego con las teclas **-** y **+** configurar el tiempo deseado.

Al soltar la tecla, el tiempo parte inmediatamente, en el display aparece la hora corriente.



Al finalizar el tiempo, se emite una señal acústica que se puede detener presionando una tecla cualquiera (excepto las teclas **-** y **+** y el símbolo  se apaga.

### Corrección, cancelación de datos

- Los datos configurados se pueden cambiar en cualquier momento presionando la tecla correspondiente y presionando la tecla **-** o **+**.
- Cancelando la duración de cocción se obtiene también la cancelación automática del final del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de final de cocción anteriores a los de comienzo de cocción propuestos por dicho aparato.

### Regulación del volumen de la señal sonora

Después de haber elegido y confirmado las regulaciones del reloj, se puede modificar el volumen de la señal sonora de la alarma utilizando el botón **-**.

## Cocción en el HORNO CONVENCIONAL

Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (minutos)	Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (horas)
<b>Pastelería</b>			<b>Carnes</b>		
Torta de fruta	130	60-70	Pavo (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengue	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Bizcochuelo	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Torta del Ángel	160	40-50	Capón (2½-3 kg.)	170	2-2½
Torta margarita	160	40-50	Estofado de vaca (1-1½ kg.)	160	3-3½
Torta de chocolate	170	30-40	Pernil de cordero	160	1-1½
Bollo	170	40-50	Libre asada (2 kg.)	160	1-1½
Bombas	200	15-20	Faisán asado	160	1-1½
Bizcochos de hojaldre	200	15-20	Pollo (1-1½ kg.)	170	1-1½
Hojaldre	200	15-20			
Pastafrola	200	15-20	<b>Pescado</b>	200	15-25 minutos

## Cocción al GRILL

Tipo de plato	Tiempo de cocción (minutos)	Posición de la parrilla	La 1ª guía es la que está en la posición más baja.
Chuleta (0.5 kg.)	60	3ª guía	
Chorizos	15	2ª guía	
Pollo a la parrilla (1 kg)	60	1ª guía	
Asado de ternera(0.6 kg.)	60	-	
Pollo asado (1 kg.)	60	-	

## Cocción de modo VENTILADO

Tipo de plato	N. Guía desde abajo	Cantidad kg.	Temperatura °C	Tiempo (minutos)
<b>Tortas</b>	1-3	1	175	60
* Con pasta batida, en molde	1-3-4	1	175	50
* Con pasta batida, sin molde	1-3-4	0.5	175	30
Pastafrola fondo torta	1-3	1.5	175	70
Pastafrola con relleno húmedo	1-3-4	1	175	45
Pastafrola con relleno seco	1-3	1	175	50
* Con pasta leudada naturalmente	1-3-4	0.5	160	30
Pequeñas tortas				
<b>Carne</b>				
Asados sobre la parrilla	2	1	180	60
Ternera	2	1	180	70
Vaca	2	1	220	50
"Roast beef" a la inglesa	2	1	180	70
Cerdo	2	1-1.5	200	70
Pollo				
<b>Asados sobre fuente</b>				
Ternera	1-3	1	160	80
Vaca	1-3	1	160	90
Cerdo	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1.5	180	90
Pavo en trozos	1-3	1.5	180	120
Pato	1-3	1-1.5	180	120
<b>Estofados</b>				
Estofado de vaca	1	1	175	120
Estofado de ternera	1	1	175	110
<b>Pescado</b>				
Filetes, chuletas, merluza, pescadilla, lenguado	1-3	1	180	30
	1.3	1	180	45
Caballa, rodaballo, salmones	1-3		180	20
Ostras				
<b>Pasteles</b>				
Pastel de pasta seca	1-3	2	185	60
Pastel de verdura	1-3	2	185	50
* Tortillas dulces y saladas	1-3	0.75	180	50
* Pizza y "calzone" (empanada)	1-3-4	0.5	200	30
Tostadas	1-3-4	0.5	190	15
<b>Descongelamiento</b>				
Platos listos	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0.5	50	50
Carne	1-3	0.75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimentos, su homogeneidad y su volumen. Por lo tanto, la primera vez que se cocinan, elija los valores de tiempo de cocción más bajos entre los indicados y posteriormente aumentelos si es necesario.

**Note:**

- 1) Las cocciones se entienden sin precalentamiento del horno con excepción de las marcadas con un asterisco.
- 2) La indicación para el uso de estantes dada en la tabla es la preferencial en el caso de cocción en más de un nivel.
- 3) Los tiempos dados se refieren a la cocción sobre un sólo estante, cuando use más niveles aumente los tiempos 5÷10 minutos.
- 4) Para los asados de carne de vaca, ternera, cerdo y pavo con hueso o arrollados aumente los tiempos 20 minutos.

## Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

### Seguridad general

- **El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "0".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajarse (o eventualmente quebrarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si la superficie de la encimera está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado.
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

### Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/CEE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.  
El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

### Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (ver Programas) y la "limpieza automática retrasada" (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).

- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

## Mantenimiento y cuidados

### Importante: El aparato debe estar desconectado eléctricamente antes de comenzar la limpieza.

Para lograr una mayor duración del aparato es indispensable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general, respetando las siguientes instrucciones.

#### Interior de la puerta del horno:

Efectúe la limpieza de la superficie utilizando un paño humedecido con agua caliente y detergente líquido no abrasivo, luego enjuague y seque cuidadosamente.

#### Interior del horno:

- El interior del horno está revestido con un esmalte especial microporoso autolimpiante el cual, a una temperatura normal de cocción comprendida entre los 200 y 300 °C, oxida y elimina completamente todas las salpicaduras de grasa o de otras sustancias que inevitablemente van a atacar las paredes internas. La operación de limpieza resulta así sumamente facilitada: en efecto, es suficiente pasar regularmente, después de cada cocción, por las superficies del horno, un paño húmedo para eliminar la finísima capa de polvo que se pudo haber depositado durante la cocción, para conservar intacta la propiedad autolimpiante del horno.
- Cuando durante la cocción se hayan verificado desbordamientos de líquidos o bien la suciedad no haya sido eliminada completamente (por ejemplo, cocción al grill en la cual no se alcanzan temperaturas suficientes para una completa acción del esmalte autolimpiante), es aconsejable hacer funcionar el horno vacío a la máxima temperatura para que se eliminen todos los residuos de sustancias grasas o de cualquier otro tipo.
- Si después de numerosos usos se encontraran huellas evidentes de suciedad depositadas sobre las paredes autolimpiantes, probablemente debidas a la inobservancia de las normas de mantenimiento antes mencionadas, efectúe una cuidadosa limpieza de las superficies con agua caliente y un paño suave (no utilice ningún tipo de producto detergente), luego enjuague y seque con cuidado.
- No elimine eventuales incrustaciones utilizando objetos con punta que podrían rayar el revestimiento autolimpiante.
- Si las superficies autolimpiantes del interior del horno se dañan o se inutilizan, porque no se realiza el mantenimiento correcto o después de varios años de uso, es posible solicitar un kit de paneles autolimpiantes para revestir el interior del horno. Para ordenarlos diríjase a nuestros Centros de Asistencia autorizados.

#### Parte externa del horno:

- Realice la limpieza solamente cuando el horno está frío.
- Las partes de acero y sobre todo las zonas con serigrafías no se deben limpiar con disolventes o detergentes abrasivos; utilice preferiblemente sólo un paño humedecido con agua tibia y detergente líquido para platos.

El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo).

Por lo tanto, después de la limpieza, es siempre necesario enjuagar abundantemente y secar con cuidado la superficie.

**Importante: la limpieza se debe realizar en sentido horizontal, siguiendo el sentido del satinado del acero.**

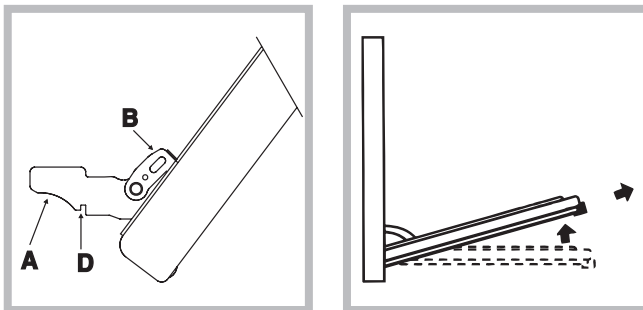
- Después de la limpieza se pueden realizar tratamientos para resaltar el brillo de la superficie: utilice exclusivamente productos específicos para el acero inoxidable.

**Importante:** no utilice polvos abrasivos, detergentes agresivos o sustancias ácidas para la limpieza.

#### Extraer / colocar la puerta del horno

Para facilitar la limpieza del interior del horno es posible extraer la puerta del horno, procediendo de la siguiente manera:

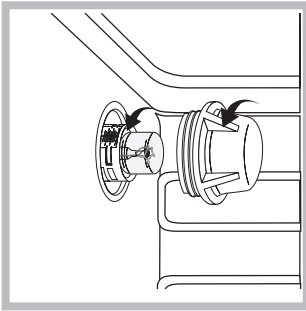
- Abrir completamente la puerta.
- Forzar la puerta hacia abajo y mantener ligeramente presionadas las dos palancas "B" de las dos bisagras simultáneamente, tal como se indica en la figura.
- Con las dos palancas "B" siempre presionadas, comenzar a cerrar la puerta hasta que se enganchen internamente con los dos ganchitos "D"; a continuación, manteniendo alzados los dos ganchitos inferiores "A", extraer la puerta tal como se indica en la figura.



#### Para volver a colocar la puerta:

- Con la puerta en posición vertical, insertar los dos ganchitos superiores "D" en las ranuras superiores; luego, bajar la puerta e insertar los dos ganchitos inferiores "A" en las ranuras inferiores.
- Asegurarse de que el alojamiento "D" esté enganchado perfectamente al borde de la ranura (mover ligeramente la puerta hacia adelante y hacia atrás).
- Forzar completamente la puerta hacia abajo y luego cerrarla.

## Sustitución lámpara horno



Asegúrese de que el aparato no esté eléctricamente conectado.

Desde el interior del horno destornille la tapa de protección de vidrio ;

Desenrosque la lámpara y reemplácela con otra igual, adecuada a altas temperaturas (300 °C) con las siguientes

características:

- Tensión 230 V
- Potencia 25 W
- Casquillo E14.

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

## Limpieza de la encimera de vidriocerámica

Antes de comenzar a cocinar, la superficie de la encimera se debe limpiar usando un paño húmedo para eliminar el polvo o los residuos de comidas cocinadas precedentemente. La superficie de la placa de cocción se deberá limpiar regularmente con una solución de agua tibia y detergente no abrasivo. Periódicamente será necesario usar productos específicos para la limpieza de las encimeras de vidriocerámica. Primero, elimine de la encimera todos los restos de comidas y salpicaduras de grasa con una rasqueta para la limpieza, por ejemplo **CERA**<sup>Quora</sup>® (no se suministra con el equipo). Limpie la encimera cuando está tibia; utilice un producto de limpieza adecuado y papel para cocina, refriegue con un paño húmedo y luego seque. Las hojas de aluminio, objetos de plástico o material sintético, que accidentalmente se hayan fundido, así como también el azúcar o comidas con un alto contenido de azúcar se deben eliminar inmediatamente de la zona de cocción cuando todavía está caliente con una rasqueta. Los productos de limpieza específicos forman una capa superficial transparente repelente a la suciedad. Esto protege también la superficie de eventuales daños causados por comidas con un alto contenido de azúcar. Nunca utilice esponjas o productos abrasivos, se deben evitar los detergentes químicamente agresivos como los aerosoles para horno o productos quitamanchas.

