HOOVER

BUILT-IN OVEN AND HOB GB
USER'S MANUAL

EINBAUOFEN UND KOCHFELD DE
BEDIENUNGSANLEITUNG

FOUR ENCASTRABLE ET TABLE DE CUISSON FR
MANUEL DE L'UTILISATEUR

FORNUIS MET GEÏNTEGREERDE OVEN NL
GEBRUIKSAANWIJZING

- HUTCE64DEX
- HUTCE64DEXFF
- HUTCE64C
- HHE111IN/E
- HHE115IN/E
- HHE116IN/E
- HHE316IN/E
- HHE318IN/E
- HHC3U111IN/E
- HHC3U115IN/E
- HHC3U116IN/E
- HHC3U318IN/E



CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Comolli 16 • 20861 Brugherio (MB) - Italy

CONTENTS GB

Safety Instructions 4
1. General Warnings 6
1.1 Declaration Of Compliance 6
1.2 Safety Hints 6
1.3 Installation 6
1.4 Fitting The Oven Into The Kitchen Unit 6
1.5 Important 6
1.6 Connecting To The Power Supply 6
2. Introduction Of Product 7
3. Oven Equipment 7
4. Useful Tips 8
4.1 Shelf Safety System 8
4.2 Grilling 8
4.3 Cooking Time 8
4.4 Cleaning And Maintenance 8
4.5 Aquactiva Function 8
4.6 Service Centre 8
5. Preparation For Installation And Use 8
5.1 Choosing A Place For The Oven 8
5.2 Oven And Hob Installation 9
5.2.1. Installation Steps 9
5.2.2. Fixing the vitroceramic hob 9
5.2.3. Fixing the oven 9
5.2.4. Warning 9
5.3 Wiring And Safety Of The Built-in Combined Oven 10
5.4 Vitroceramic Hob Without Control Knob “PVS” 10
6. Using The Oven 11
6.1 Control Panels 11
6.2 Use Of The Electronic Programmer 12
6.3 Setting The Correct Time 12
6.4 Using The Cooktop Burners 13
6.5 Using The Oven 13
6.6 Functions 14
7. Cleaning And Maintenance 15
7.1 General 15
7.2 Cleaning The Oven 15
7.3 Cleaning The Solid Hotplate Hob 15
7.4 Cleaning The Vitroceramic Hob 15
7.5 Maintenance 15
8. Service And Transportation 15
8.1 Requirements Before Contacting To Service 15
8.2 Information Related To Transport 15

SOMMAIRE FR

Conseils de sécurité 28
1. Instructions generales 30
1.1 Declaration de conformité 30
1.2 Consignes de sécurité 30
1.3 Installation 30
1.4 Mise en place du four dans son meuble 30
1.5 Important 30
1.6 Alimentation electrique 30
2. Introduction du produit 31
3. Equipement du four equipement different selon le type de four 31
4. Consignes utiles 32
4.1 Grilles du four, nouveau système d'arrêt 32
4.2 La cuisson au gril 32
4.3 Temps de cuisson 32
4.4 Conseils de nettoyage et d'entretien 32
4.5 Fonction aquactiva 32
4.6 Assistance technique 32
5. Préparation à l'installation et à l'utilisation 32
5.1 Choisir un emplacement pour le four 32
5.2 Installation du four et de la table de cuisson 33
5.2.1 Étape d'installation 33
5.2.2 Fixation de la table de cuisson vitrocéramique 33
5.2.3 Fixation du four 33
5.2.4 Avertissement 33
5.3 Câblage et sécurité du four combiné encastrable 34
5.4 Table de cuisson vitrocéramique sans bouton de commande "PVS" 34
6. Utilisation du four 35
6.1 Panneaux de commande 35
6.2 Utilisation du programmateur électronique 36
6.3 Reglage de l'heure 36
6.4 Utilisation des brûleurs de la table de cuisson 37
6.5 Utilisation du four 37
6.6 Fonction 38
7. Nettoyage et Maintenance 39
7.1 Remarques générales 39
7.2 Nettoyage du four 39
7.3 Nettoyage et entretien 39
7.4 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique 39
7.5 Entretien 39
8. Service et transport 39
8.1 Exigences avant de contacter le service 39
8.2 Informations relatives au transport 39

INHALT DE

Sicherheitsvorschriften 16
1. Allgemeine Hinweise 18
1.1 Konformitätserklärung 18
1.2 Sicherheitshinweise 18
1.3 Installation 18
1.4 Einbau In Den Schrank 18
1.5 Wichtig 18
1.6 Elektrischer Anschluß 18
2. Ihr Neues Haushaltsgerät 19
3. Ofenausstattung 19
4. Einige Nützliche Hinweise 20
4.1 Kippgesicherte Gitterroste 20
4.2 Grillen 20
4.3 Garzeiten 20
4.4 Reinigung Und Wartung 20
4.5 Aquactiva Funktion 20
4.6 Technischer Kundendienst 20
5. Vorbereitungen Für Installation Und Gebrauch 20
5.1 Der Richtige Platz Für Ihren Ofen 20
5.2 Ofen - Und Kochfeldinstallation 21
5.2.1. Installationsschritte 21
5.2.2. Glaskeramisches Kochfeld fixieren 21
5.2.3. Ofen fixieren 21
5.2.4. Warnung 21
5.3 Verkabelung Und Sicherheit Einbauofen 22
5.4 Ceranfelder Ohne Bedienelemente “PVS” 22
6. Bedienung 23
6.1 Bedienfeld 23
6.2 Gebrauch Des Elektronischen Programmierers 24
6.3 Einstellung Der Richtigen Uhrzeitt 24
6.4 Kochplatten Verwenden 25
6.5 Ofen Verwenden 25
6.6 Funktionen 26
7. Reinigung Und Wartung 27
7.1 Allgemein 27
7.2 Ofen Reinigen 27
7.3 Kochplatten-kochfeld Reinigen 27
7.4 Glaskeramisches Kochfeld Reinigen 27
7.5 Wartung 27
8. Service Und Transport 27
8.1 Bevor Sie Sich An Den Kundendienst Wenden 27
8.2 Hinweise Zum Transport 27

INHOUD NL

Veiligheidsvoorschriften 40
1. Algemene aanwijzingen 42
1.1 Lees deze handleiding aandachtig 42
1.2 Veiligheidsvoorschriften 42
1.3 Installatie 42
1.4 Inbouw van de oven 42
1.5 Belangrijk 42
1.6 Elektrische aansluiting 42
2. Inleiding product 43
3. Uitrusting van de oven (afhankelijk van het model) 43
4. Nuttige tips 44
4.1 Veiligheidssysteem voor de roosters 44
4.2 Grilleren 44
4.3 Kooktijd 44
4.4 Schoonmaken en onderhoud 44
4.5 Aquactivafunctie 44
4.6 Service centre 44
5. Voorbereiding op installatie en gebruik 44
5.1 Een plaats kiezen voor de oven 44
5.2 Installatie oven en fornuis 45
5.2.1. Installatiestappen 45
5.2.2. Het vitrokeramische fornuis bevestigen 45
5.2.3. De oven bevestigen 45
5.2.4. Waarschuwing 45
5.3 Bedrading en veiligheid van de inbouwoven 46
5.4 Vitrokeramisch fornuis zonder bedieningsknop 46
6. Het gebruik van de oven 47
6.1 Bedieningspanelen 47
6.2 Elektrische programma's gebruiken 48
6.3 De juiste tijd instellen 48
6.4 De kookplaten gebruiken 49
6.5 De oven gebruiken 49
6.6 Functie 50
7. Reiniging en onderhoud 51
7.1 Algeme 51
7.2 De oven schoonmaken 51
7.3 Reiniging en onderhoud 51
7.4 Onderhoud 51
8. Onderhoud en vervoer 51
8.1 Eisen voordat u contact opneemt met onderhoudsdienst 51
8.2 Informatie met betrekking tot vervoer 51

SAFETY INSTUCTIONS

During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
WARNING: the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
Children should not play with the appliance.
The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
Only use the meat probe recommended for this oven.
Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact seperation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts. Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
WARNING: Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
WARNING: Never remove the oven door seal.

CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.
WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
WARNING: use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
WARNING: unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
WARNING: danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
WARNING: if the surface is cracked, do not touch the glass and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
If present do not to stare into halogen lamp hob elements.
Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up. Aluminum foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.
Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
Never cook food directly on the glass ceramic hob.
Always use the appropriate cookware.Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
Do not place anything on control panel.
Do not use the hob as a working surface.
Do not use the surface as a cutting board.
Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
Do not use the hob for storage of any items.
Do not slide cookware across the hob.

1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:
• Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
• Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.
When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time. This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven. An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

By placing the CE mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

1.2 SAFETY HINTS

• The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**
- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
• If the cable is at all damaged it must be replaced promptly.
When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

1.3 INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.
The installation instructions for professionally qualified personal must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

1.4 FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place.(Figure 11).
To locate the fixing holes, open the oven door and look inside.To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.

Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

1.5 IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.
Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**
If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellowgreen. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person.A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.
An ON/OFF switch may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.
Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.
The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.
The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.
The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

2. INTRODUCTION OF PRODUCT

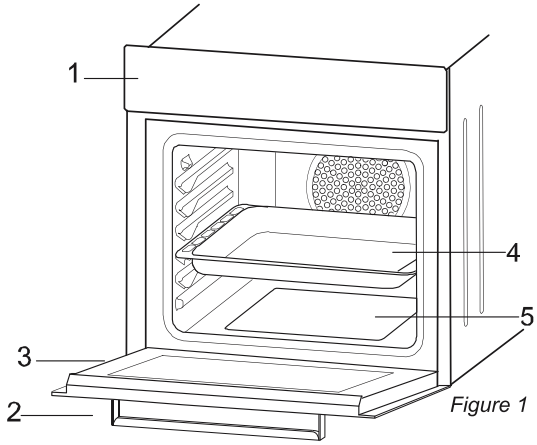


Figure 1

MAIN PARTS

1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door
4. Tray
5. Lower Heating Element
6. Upper Heating Element
7. Grid
8. Racks

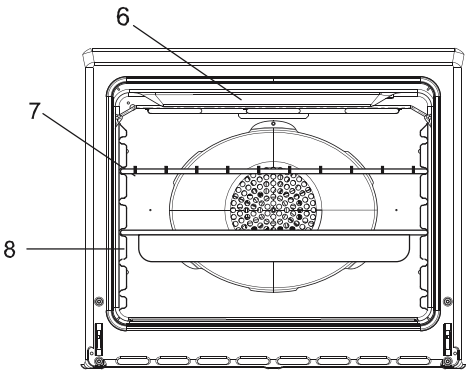
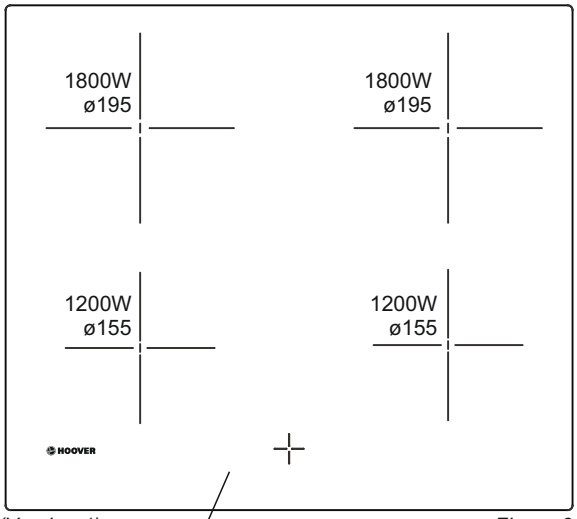


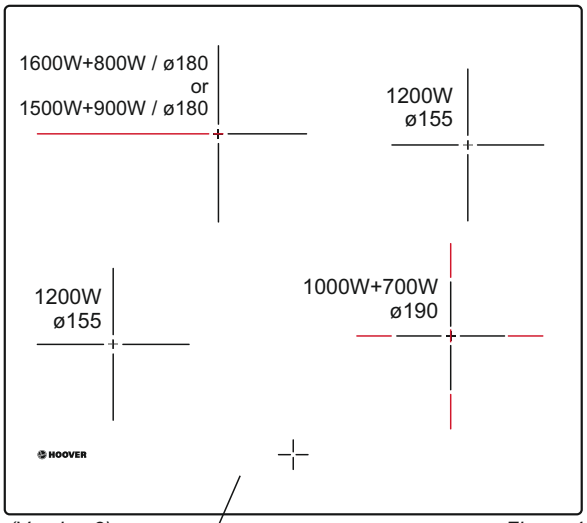
Figure 2

VITROCERAMIC HOB: HUTC64



(Version 1) Figure 3

Vitroceramic Surface



(Version 2) Figure 4

Vitroceramic Surface

	Models
Version1	HUTCE64C
Version 2	HUTCE64DEX
Version 2	HUTCE64DEXFF

Heater diameters can be changed for releated models

3. OVEN EQUIPMENT (according to the model)

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them.Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The simple shelf can take moulds and dishes.
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.

The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

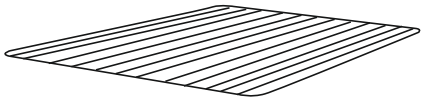


Figure 5

Lateral wire grids
Lateral wire grid if included.



Figure 6

The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.
Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

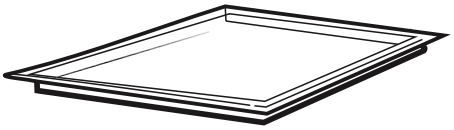
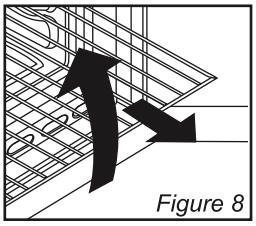


Figure 7

4. USEFUL TIPS

4.1 SHELF SAFETY SYSTEM


Figure 8

The oven features a new shelf safety system.
This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven.
To remove the shelves pull out and lift.

4.2 GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 12).
Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.
Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

4.3 COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on page 12. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

4.4 CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance.
It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly.
To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).
Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.
The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.
To replace the interior light:
• switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.

4.5 AQUACTIVA FUNCTION

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.
1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static ( )or Bottom ( )heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.
Use distilled or drinkable water.





4.6 SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre
If the oven is not working, we recommend that:
you check that the oven is properly plugged into the power supply.
If the cause of the fault cannot be detected:
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate.
The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre

5. PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read this manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technican who will install the appliance.

5.1 CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN / HOB

There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

• When choosing a place for the oven / hob, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oilcloth etc., Which quickly catch fire.
• Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum height from the oven board are show in Figure 9.
Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the worktop. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.

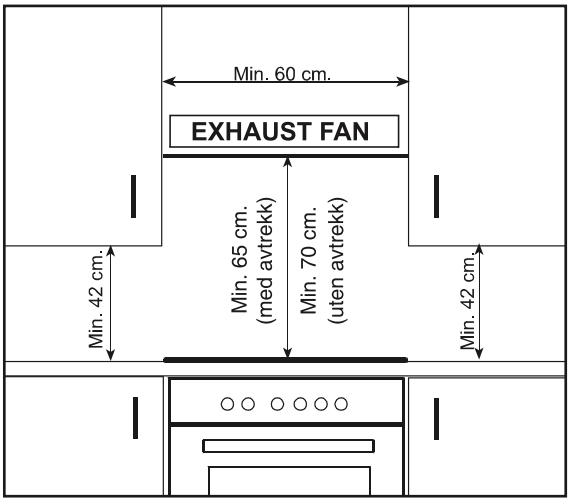


Figure 9

5.2 OVEN and HOB INSTALLATION

Figure 10 **- Regular Installation of Oven**

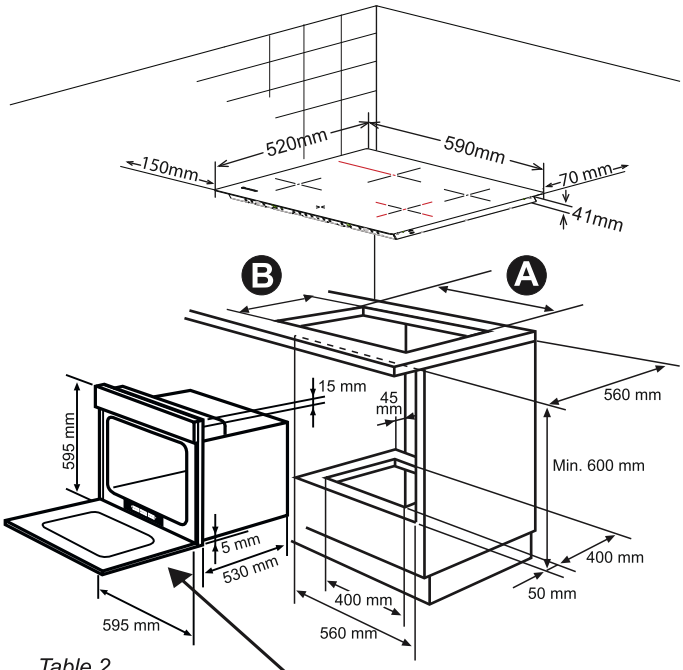
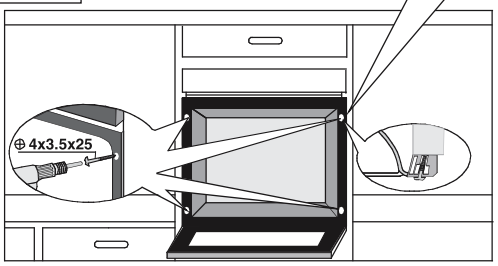


Table 2

	BUILDING-IN HOBS
	VITRO
A	560 mm
B	490 mm

Plaque signalétique





5.2.1. Installation Steps

1.Place the hob into the opening on worktop. The size of opening is given in Figure 10. Fordetails, see the headings either ***Fixing the vitroceramic hob.***

.2.Connect the hob to the oven using the the plug given on the hob. The socket for plug is placed on the rear panel of oven.

3.Connect the oven to the electrical supply.

4.Place the oven into its built-in niche. Either placement in Figure10 is applicable depending on the size of cabinet opening. For details, see the heading ***Fixing the oven.***

5.2.2. Fixing the vitroceramic hob

Normal Fixing:

• Get the fixing clips from accessory bag and screw them into the position shown on bottom box. (Do not tighten the screws to block clips, they should move freely)

• Insert the hob in center position of cut out.

• Turn the clips and tighten them fully.

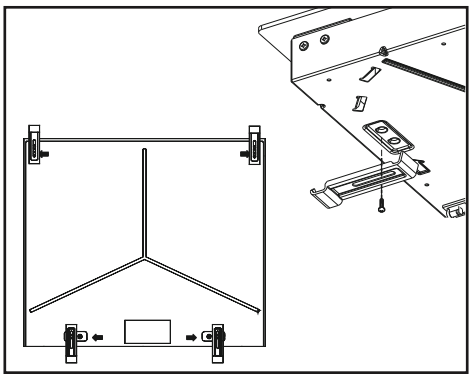


Figure 11

5.2.3. Fixing the oven

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside.

The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temparature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat.

5.2.4. Warning

Warning regarding the installation of built-in oven without cooling fan. Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening. Equally, the front part of the element must have an opening.

• When a cooktop burner knob is brought to another position than the ‘’0’’ position, the operation light will be on.

• Use only pots which fit the burner diameter.

• Before placing the pot on the burner, be sure that its bottom is not wet.

• Never operate a cooktop burner while empty. Pot temperature may be high when the appliance is in use. Therefore, it is recommended that you keep children and pets away from the hob both during and after operation.

• In case you notice any crack on the ceramic glass , it must be immediately switched off and replaced by the Authorised Service.

• After use (in order to ensure its continuously effective operation and long service life), hotplates need to be thoroughly cleaned using appropriate cleaning materials. In order to prevent any formation of rust and preserve their initial appearance, it is recommended to clean the hotplates rubbing them with a piece of cloth that is slightly damped by oil. Never use steam cleaners.

• In order to prevent waste of energy, the pots to be used should not be smaller or larger than the burner surfaces.

• Take the necessary measures so that small children will not come close to the burner surface in any way, as it will be hot in operating position.

• Due to the flammable nature of hot oil, operations such as frying should be performed with the container lids closed.

• Do not cut anything, bread etc., on the glass. Do not use pots with aluminium bottoms. Avoid placing too heavy materials on your hob.

• Do not place materials such as plastic, aluminium on the ceramic glass surface. If for any reason there should be a plastic or aluminium material melted on it, clean it up with a spatula immediately.

• Do not wipe the ceramic surface with materials such as dish cloth or sponge. Residues of detergents may lead to fire as well as cause the glass colour to fade.

5.3 WIRING AND SAFETY OF THE BUILT-IN COMBINED OVEN

•Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, see table, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

• Turn over the oven / hob, glass side against the work top, taking care to protect the glass.

•Open the cover in the following sequence;

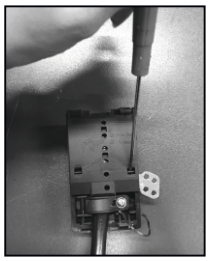


Figure 12

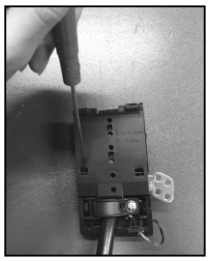


Figure 13

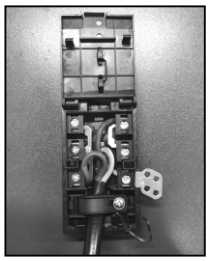


Figure 14

• Unscrew the cable clamp “1”,
• Find the two tabs located on the sides,
• Put the blade of a flat screw-driver in front of each tab “2” e “3”, push in and press,
• Remove the cover.

To release the power supplying cord.
• Remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord,
• Pull out the supply cord.

•Operations to be carried out to make a mew connection:
-Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table.
-Pass the power supply cable in to the clamp.
-Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block.
-According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart.
-Fix the cover.
-Screw the cable clamp.
Note: make sure the terminal board screws are tight.

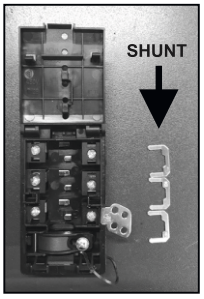
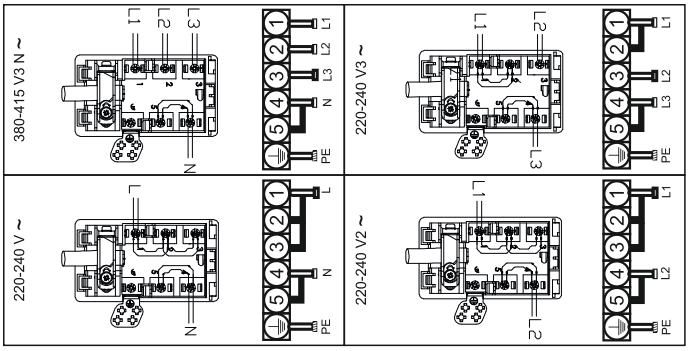


Figure 15

MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~	
Cable H05V2V2F	3x4 mm^2
THREE PHASES 220-240 V3~	
Cable H05V2V2F	4x1,5 mm^2
THREE PHASES 380-415 V2N~	
Cable H05V2V2F	4x1,5 mm^2



L1 / L2 / L3 = Phase N = Neutral PE = Earth

Figure 16

5.4 VITROCERAMIC HOB WITHOUT CONTROL KNOB

Connection to the electrical circuit on glass ceramic hob shall be made only via the oven.

To proceed with the connection, it is necessary to joint male connectors ① and ② of the hob with the “female” connectors ③ of the oven or of the control panel.

INSTALLATION WITH OVEN

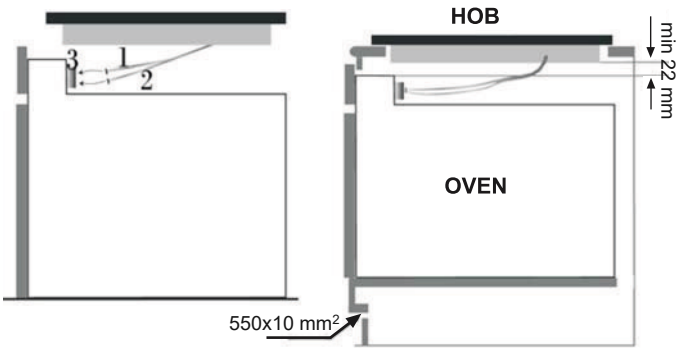


Figure 17 Bult-in oven "apertures"

6. USING THE OVEN / HOB

6.1 CONTROL PANELS

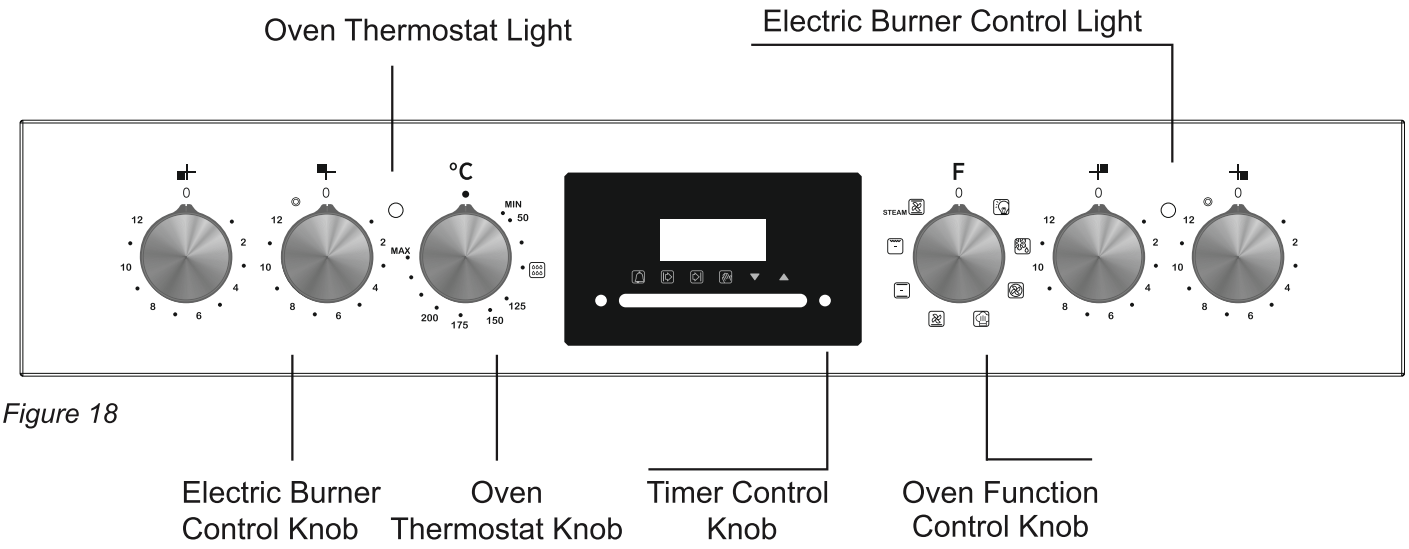


Figure 18

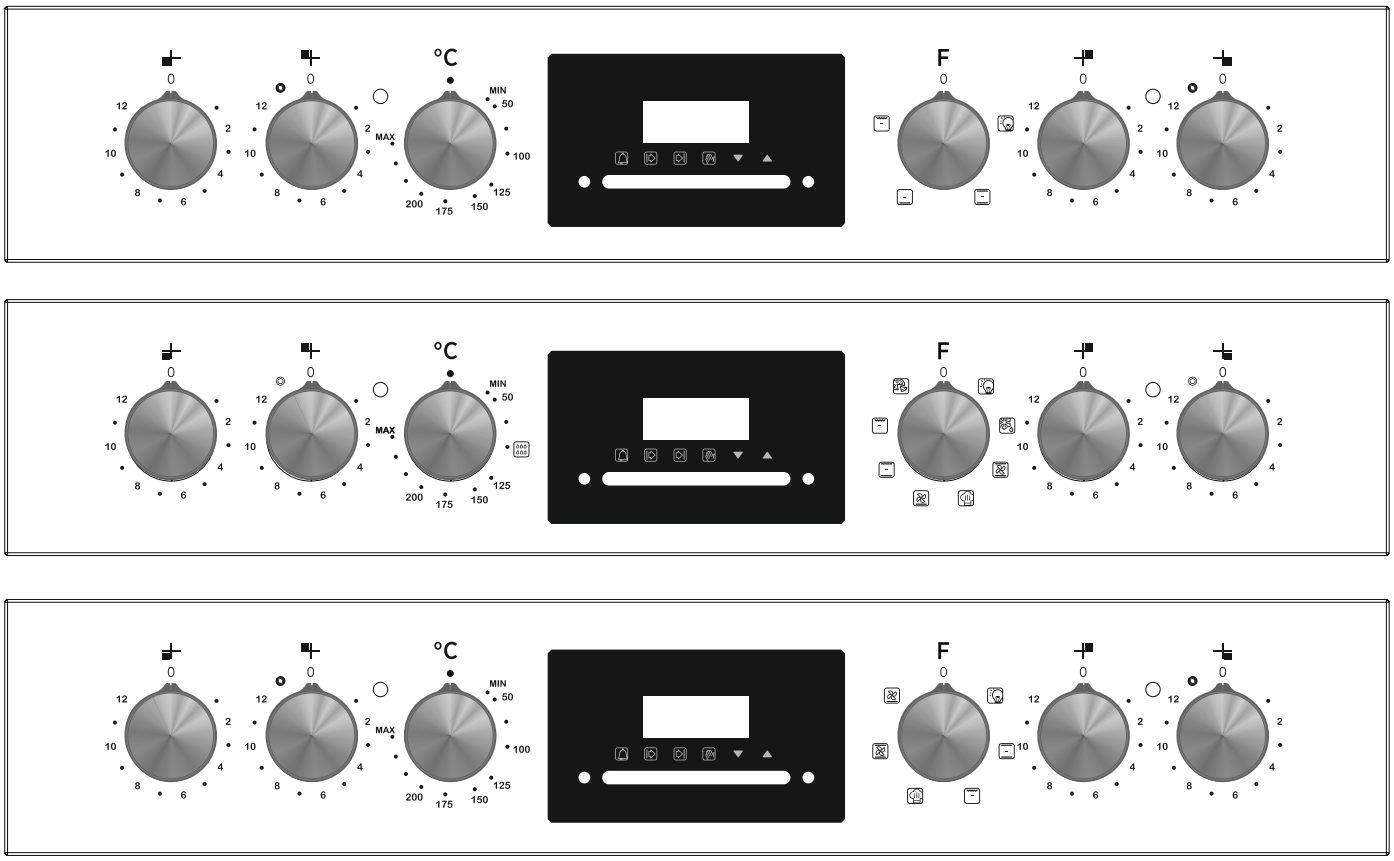
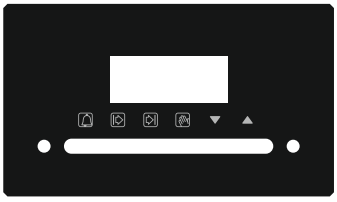


Figure 19

6.2 USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	• Press and hold the button • Press the buttons ▼ or ▲ to set the required time • Release all the buttons	• When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button)	• Sounds an alarm at the end of the set time. • To check how long is left to run press the button	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	• Press the button • Set the cooking function with the oven function selector	• Turn the oven function selector to position **O**.	• Enables you to operate the oven.	• For cooking the desired recipes
COOKING TIME	• Press and hold the TIMER button • Press the buttons ▼ or ▲ to set the lenght of cooking required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector	• When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (TIMER and ▼▲ buttons)	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen • To check how long is left to run press the TIMER button. • To alter/change the preset time press TIMER and ▼▲ buttons	• At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	• Press and hold the END button • Press the buttons ▼▲ to set the time at which you wish the oven to switch off • Release the buttons • Set the cooking function with the oven function selector	• At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.	• Enables you to set the end of cooking time • To check the preset time press the END button • To modify the preset time press buttons END + ▼▲	• This function is typically used with “cooking time” function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. • Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. **WARNING.** **If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.**

6.3 SETTING THE CORRECT TIME



WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 0:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Press and hold the TIMER and END buttons (and TIMER on some models)
- Set time with ▼ ▲ buttons
- Release all buttons

ATTENTION the oven only operates if set on manual function or preset time.

N.B.: on some models the symbols ▼ ▲ are replaced by + and - .

6.4 USING THE COOKTOP BURNERS

The hob part of the product is controlled via the on the control panel (Figure 20).
Stage "0" means off position. The remaining 12 stages indicate the following types of use:

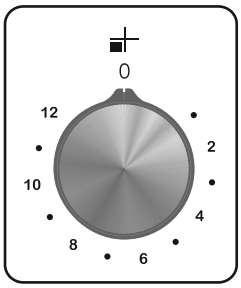


Figure 20

• Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need.
• Turn the control knob to the required cooking setting.
Initially we recommend that the heat zone be set at the highest position until such times as the contents of the saucepan have reached the required temperature, the heat can then be reduced to the required cooking setting.
• The residual heat indicator light is illuminated when the hob surface temperature reaches 60 degrees or above. It will remain on even if the hob is switched off and will only go out when the hob surface has cooled down.
• To switch off the hob, turn the knob to "0".
Warning : The extra large highlight zone, will depending upon the dimensions of the cookware and/or the quantity of food being cooked provide even higher levels of performance.
*** The oval heating zone consists of two heating areas, a circular area with a complementary oval shaped section.**
Turn the control knob from 1 to 12 to regulate the circular area. To operate the oval section, simply turn the control knob to position 12 and then select a position from 1 to 12.
*** The heating area consists of two concentric zones.**
The inner circle is activated when the knob is turned to any of the positions from 1 to 12. The outer ring will only be activated when the control is turned beyond 12 up to a power of 1700 W.

Position			Some Tips
1	1-2	Very Low	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
2	3-4	Low	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding poached eggs...
3	5-6	Moderate	Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
4	7-8	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
5	9-10	High	More intense cooking, omelettes, steaks...
6	11-12	Very High	Steaks,chops, frying...

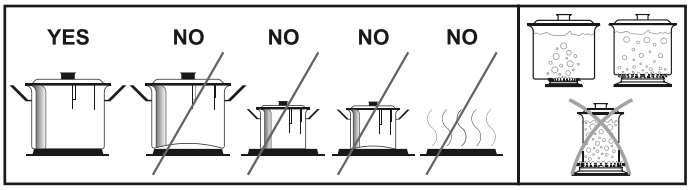


Figure 21

Resistance of the vitroceramic glass to heat and extreme changes of temperature is very high. A redness will be noticed on the heated surface with time. When any heating unit is run, you may hear a weak sound; this is normal and it has to do with the technical structure of the system.
It does not pose any problems in terms of quality. In case sharpedged pots should rub against or roughly placed on the vitroceramic glass, the sur face may become damaged. It is recommended that you pay attention to this.

ENERGY SAVING TIPS:
• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.
• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.
• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.

6.5 USING THE OVEN

First, you need to adjust the oven function (Figure 22 and 23) and then set the oven temperature to desired value (Figure 24).
Otherwise, the oven will not operate.
When the temperature inside your oven reaches the value you set, the thermostat will cut the circuit and the thermostat light will go off.
When the temperature falls below the set value, the thermostat will again be turned on and the thermostat light will be on.

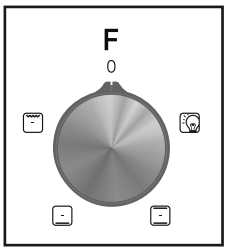


Figure 22

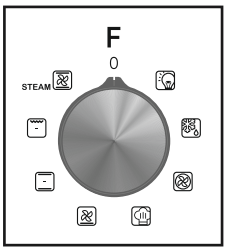


Figure 23

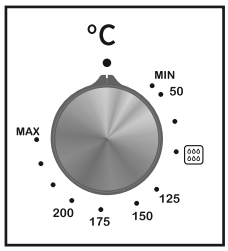


Figure 24

Table 3

Symbol	EXPLANATION	Energy Class according to CENELEC EN 60350-1
	Light	—
	The oven light, red warning light and the fan will be turned on. Performs the function of defrosting the frozen foods.	—
	Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smells. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.	—
*	The oven's thermostat and warning light and the lower and upper heating elements will be switched on.	HHE111IN/E HHE115IN/E HHE116IN/E HHE316IN/E HHE318IN/E HHC3U111IN/E HHC3U115IN/E HHC3U116IN/E HHC3U318IN/E
STEAM	The oven's thermostat and warning light and the fan, the lower and upper heating elements will be switch on using the water inside the cavity to generate steam.	—
	The oven's thermostat and warning light and the fan, the lower and upper heating elements will be switch on.	—
*	This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.	HHE115IN/E HHE318IN/E HHE116IN/E HHE316IN/E HHC3U115IN/E HHC3U116IN/E HHC3U318IN/E
	This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).	—
	The oven's thermostat and warning light and the lower heating element will be switch on.	—
	The oven's thermostat and warning light and the upper heating element will be switch on.	—

* Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

ENERGY SAVING TIPS:
• Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
• Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened.
• For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.
• Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity.
• If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

6.6 FUNCTIONS

Availability of the functions explained below vary depending on the product model.

LAMP

Turns on the oven light.

DEFROST

When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.

MULTI-LEVEL

Both top and bottom elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.

CONVENTIONAL

In this type of cooking which is described as the traditional method, the heat emanating evenly from the lower and upper resistors into the oven ensures even cooking of the lower and upper side of the food that you are cooking. Adjust the thermostat knob of your oven to a temperature recommended on the cooking table for the cooking operation you will perform. A preheating of the oven for about 10 minutes is recommended. Leave the food to cook, which is placed in a suitable container, for the recommended duration. This position is a preferred function in making **cakes, sponge cakes, pastry, baked pasta, lasagne, pizza.**

After the cooking/baking, turn off the oven function control knob and the thermostat. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. As the oven will be hot, **stay away from the oven and keep your children away as well.**

EASY STEAM

STEAM The bottom heating together with the fan will be switched on using the water inside the cavity to generate steam.

It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. Please refer to the related recipes table.

GRILL

This function is used for grills, roast chicken and roast on skewer. For grills; put the foods on the grid , and on the highest rack. After placing the oven tray on the third . Rack, you can start the grill operation. The tray placed on the thrid rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected.

When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190° C.

Turn your oven's thermostat knob so it will point to this temperature value. After a preheating period of 5 minutes, put your foods into the oven.

After the cooking, turn off the oven function control knob and the thermostat.

Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away.

MASTER BAKE

This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.

BOTTOM HEATING + FAN

The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.

BOTTOM

Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pate and any cooking that needs more heat frombelow.

PIZZA

With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

Table 4

DISHES	LOWER - UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C).	Rack pos.	Cooing period (dk)	Thermostat pos. (°C).	Rack pos.	Cooing period (dk)	Thermostat pos. (°C).	Rack pos.	Cooing period (dk)
Layered pastry	170 - 190	2-3	35 - 45	170 - 190	2-3	25 - 35			
Cake	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Cookie	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Grilled meatballs							200	5	10 - 15
Watery food	175 -200	3	40 - 50	175 -200	3	40 - 50			
Chicken	200	2-3	45 - 60	200	2-3	45 - 60	200		50 - 60
Chop							200	4-5	15 - 25
Beefstake							200	5	15 - 25
Two-tray cake									
Two-tray pastry									

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7.1 GENERAL

Before starting to clean your oven, be sure that all control knobs are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.
Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelledand painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles.
As they might harmthe surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the spilt liquids.

7.2 CLEANING THE OVEN

Make sure to unplug the oven before starting to clean it.You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning may be necessary from time to time, using a liquid cleaning material. Do not clean using dry and powder type cleaners. For products with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

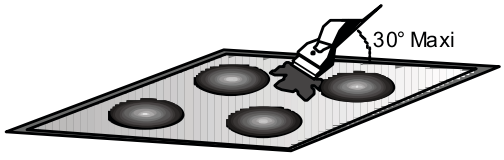
7.3 CLEANING THE VITROCERAMIC HOB

. Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
. Only products, (creams and scrapers) specifically designed for aglass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
. Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
. It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.
.MAINTENANCE:
- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.
The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.

. The metal surround : to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

Any change in the colour of the glass-ceramic surface does not affect its operation or the stability of the surface. Such discolorations are mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminium or copper; these stains are difficult to remove.

7.4 MAINTENANCE

Replacing the Oven Light Bulb
It is recommended that you leave this operation to the Authorised Service.
Unplug the oven first and make sure that it is cold. After removing the lid infront of the light, take the bulbout. Insert the new bulb resistant to 300 ^{0}C, which you will find at Authorised Services, into the place of the bulb you have removed. Then fit the light protecting lid back into its place. After that, your oven will be ready for use.

8. SERVICE AND TRANSPORTATION

8.1 REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING TO SERVICE

If the oven does not operate ;

The oven may be plugged off, there has been a black out.

If the oven does not heat ;

The temperature may be not adjusted with oven's temperature control switch.

If the oven light does not operate does not light;

The electricity should be controlled.
It should be controlled whether the ulb is defective.

Cooking (If lower-upper part does not cook equally) ;

Control the shelf locations, cooking period and temperature values according to the manual. In case of the product doesn't work properly and malfunctioning causes cannot be found, switch off the product. Please do not tamper with it and call the Technical Service.
It is important to communicate to Authorized Technical Service the product model and it's serial number that can be found on the rating label.

8.2 INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport ;

Keep the original packaging of product and carry it with its original packaging when needed.
Follow the transport signs on the packaging.

If the original packaging is not available;

Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven and hob aganist possible blows.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand.
Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
WARNUNG: Die zugänglichen Teile können während des Grillbetriebs heiß werden. Kinder sollten einen sicheren Abstand wahren.
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.
WARNUNG: Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch eine externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig einund ausgeschaltet wird.
Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.
Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden. Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden. Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.
Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Anhänger angegebene Last geeignet sein und Schutzkontakt haben, der angeschlossen und in Betrieb ist. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen.
Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.
Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann.
Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw. der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.
Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen.
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.
Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.
Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Schutzleiter /gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original- Ersatzteilen an.
Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.
Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Hohlraums gerichtet ist. Der Einlegeboden muss vollständig in den Hohlraum eingesetzt werden
WARNUNG: Decken Sie die Backofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder anderem Einwegschutz ab, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt. Dies kann Schmelzen und Verschleiß des Emailles an den Innenseiten verursachen.
WARNUNG: Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.
VORSICHT: Füllen Sie den Hohlraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.
Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.
Wir empfehlen, diese Anleitung für die Montage sowie zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.
Notieren Sie sich vor der Montage des Kochfelds die Seriennummer für den Fall, dass Sie die Hilfe des Kundendienstes in Anspruch nehmen müssen.
WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.
WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.
WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).
WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie niemals Gegenstände auf den Kochflächen ab.
WARNUNG: Falls die Oberfläche zerbrochen ist, dürfen Sie das Glas keinesfalls anfassen. Schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.
Es wird dringend empfohlen, Kinder von den Kochzonen fernzuhalten, wenn diese in Betrieb sind oder nachdem sie ausgeschaltet wurden, solange die Restwärmeanzeige noch aktiv ist, um die Gefahr schwerer Verbrennungen zu vermeiden.
Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
Vermeiden Sie es, in die Halogenlampenelemente des Kochfelds (sofern vorhanden) zu blicken.
Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden. Sie könnten heiß werden.
Auf den Kochzonen dürfen weder Aluminiumfolie noch Kunststoffschalen abgelegt werden.
Das Kochfeld muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit sich kein Schmutz und Fett ablagert. Andernfalls werden solche Reste bei der nächsten Benutzung erhitzt und können verbrennen, was zu Rauchentwicklung und unangenehmen Gerüchen, schlimmstenfalls sogar zur Brandentwicklung führen kann.
Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampf- oder Hochdruckspray.
Während des Betriebs sowie für eine gewisse Zeit danach dürfen die Kochzonen nicht berührt werden.
Lebensmittel dürfen keinesfalls direkt auf dem Glaskeramik-Kochfeld gegart werden.
Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.
Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds. Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.
Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.
Lagern Sie keine schweren Gegenstände über dem Kochfeld. Beim Herunterfallen könnten Sie das Kochfeld beschädigen.
Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.
Schieben Sie Kochtöpfe nicht über das Kochfeld.
WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein hochwertiges Qualitätsprodukt erworben. Damit Ihr Gerät stets zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet, raten wir Ihnen folgendes:
• Lesen Sie dieses Heft aufmerksam durch: es enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes
• Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Benutzung sorgfältig auf. Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Rauchentwicklung und beißendem Geruch kommen. Hierbei handelt es sich um einen ganz normalen Vorgang, der auf die erste Erwärmung des Isolierplattenklebers zurückzuführen ist, welcher zur Verkleidung des Backofens verwendet wurde. Warten Sie mi t dem Einschieben der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Die Backofentür wird während des Betriebes naturgemäß heiß.

1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Mit der Verwendung des CE-Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, das sämtliche relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind.

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.
Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.
Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:
- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- das Gerät nicht barfuß bedienen
- bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.
- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise:
Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter.
Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
Die Mißachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

1.3 INSTALLATION

Der Einbau erfolgt auf Kosten des Endverbrauchers. Der Hersteller ist von diesem Dienst entbunden. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muß entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

1.4 EINBAU IN DEN SCHRANK

Das Gerät in den Schrank an den vorgesehenen Platz einsetzen (unterhalb der Kochfläche bzw. einzeln in separater Nische). Die Befestigung erfolgt durch 4 Schrauben, die in die entsprechenden Bohrungen des Rahmens eingesetzt werden, welche beim Öffnen der Backofentür sichtbar werden (Abbildung 11). Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muß der Backofen unter Einhaltung der auf der letzten Seite angegebenen Abstände installiert werden.
Hinweis: Bei Backöfen, die in Kombination mit Kochmulden oder Ceranfeldern eingebaut werden, sind unbedingt die Montageanweisungen zu beachten, die mit den Kochfeldern mitgeliefert sind.

1.5 WICHTIG

Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muß der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus hitzebeständigem Material sein. Gemäß der Sicherheitsnormen dürfen nach dem Einbau eventuelle Berührungen mit elektrischen Teilen nicht möglich sein. Sämtliche der Sicherheit dienende Teile müssen so befestigt sein, daß sie sich ohne Werkzeuge nicht entfernen lassen.
Zur Gewährleistung einer guten Belüftung ist die hintere Wand der Einbaunische zu entfernen. Außerdem muß die Auflagefläche über einen hinteren Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.

1.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUß

In der Bundesrepublik Deutschland ist der Backofen direkt an die Herdaschlussdose anzuschließen. Der elektrische Anschluß darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen.
Beim direkten Anschluß ans Netz ist darauf zu achten, daß zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluß muß bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein.
Wichtig: Bei der Installation ist darauf zu achten, daß das Versorgungskabel an keiner Stelle einer Temperatur von über 50°C ausgesetzt wird.
Das Gerät entspricht den Sicherheitsvorschriften der Normanstalten.
Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.
Diese für die Sicherheit grundsätzliche Voraussetzung muß überprüft werden, und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch geschultes Fachpersonal vorzunehmen. Es ist die elektrische Belastung der Anlage und Steckdose zu überprüfen, um festzustellen, ob diese für die auf dem Leistungsschild angegebene maximale Leistung geeignet sind. Im Zweifelsfall einen Elektroinstallateur zu Rate ziehen.
Wichtig: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.

2. IHR NEUES HAUSHALTSGERÄT

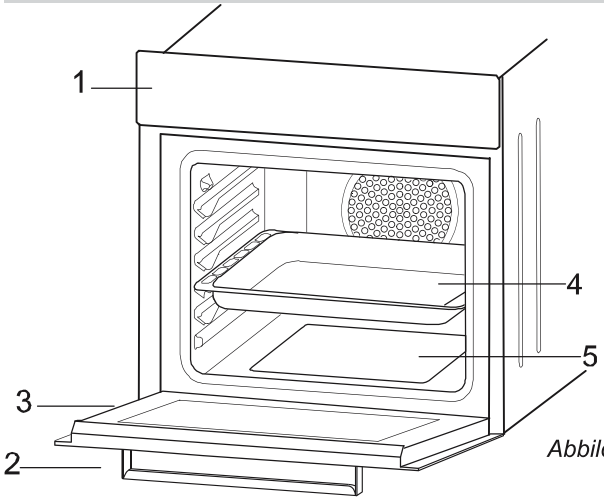


Abbildung 1

HAUPTKOMPONENTEN

1. Bedienfeld
2. Ofenturgriff
3. Ofentur
4. Backblech
5. Unteres Heizelement
6. Oberes Heizelement
7. Rost
8. Einschube

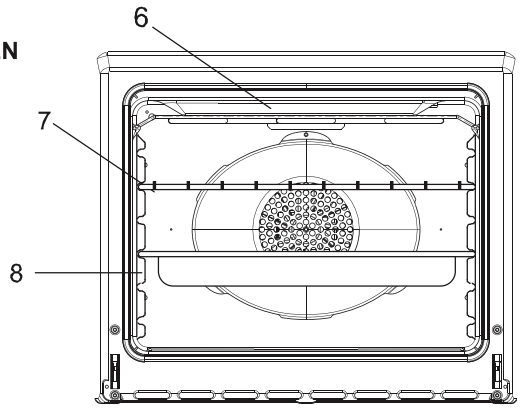
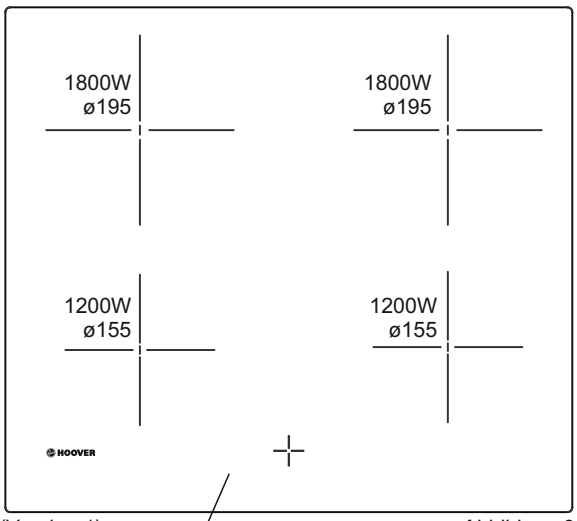


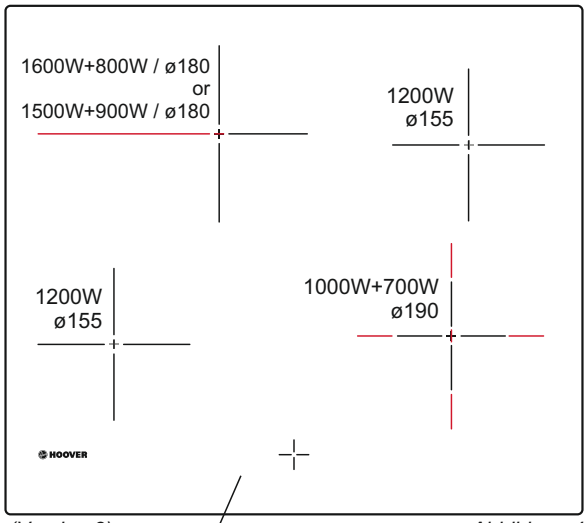
Abbildung 2

GLASKERAMISCHES KOCHFELD: HUTC64



(Version 1) *Abbildung 3*

Glaskeramik



(Version 2) *Abbildung 4*

Glaskeramik

	Models
Version1	HUTCE64C
Version 2	HUTCE64DEX
Version 2	HUTCE64DEXFF

Heizungsdurchmesser können für verwandte Modelle geändert werden.

3. OFENAUSSTATTUNG (Je nach Modell)

Vor der ersten Benutzung des Zubehörs, reinigen Sie jedes Teil mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie es dann mit einem Tuch.

Der einfache Rost dient als Unterlage für Bleche und Backformen.
Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Er wird zusammen mit dem Soßenfänger verwendet. *Dank ihres speziellen Profils bleiben die Roste immer waagerecht, auch wenn sie bis zum Anschlag herausgezogen werden. Die Gerichte können nicht herunterrutschen oder überlaufen*

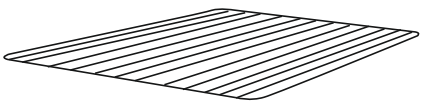


Abbildung 5

Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.
Er kann auf den Rost gestellt, under ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.
Dies würde Rauchentwicklung und Fettspritzer und damit eine schnelle Verschmutzung des Ofens verursachen.

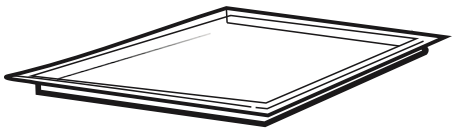


Abbildung 6

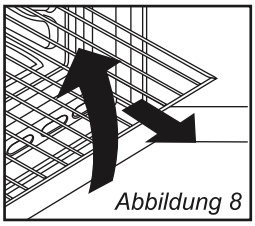
Seitliche Draht Gitter
Seitliche Drahtnetz wenn inbegriffen.



Abbildung 7

4. EINIGE NÜTZLICHE HINWEISE

4.1 KIPPGESICHERTE GITTERROSTE


Abbildung 8

Ihr Backofen ist mit besonders geformten Gleitschienen ausgestattet. Die Gitterroste können fast vollständig aus dem Back ofen herausgezogen werden, ohne daß sie nach unten kippen.
Dank der speziellen Gleitschienen bleiben die Roste sicher in der Waagerechten, und Sie können die Speisen umrühren oder deren Garpunkt feststellen. Um die Gitterroste ganz herauszunehmen, müssen diese leicht angehoben und an der Vorderseite herausgezogen werden, wie in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.

4.2 GRILLEN

Zum Grillen empfehlen wir, das Grillgut je nach Größe auf den 3. Oder 4. Gitterrost von unten zu schieben (seite 22). Fast alle Fleischsorten eignen sich zom Grillen, mit Ausnahme von sehr magerem Wild. Vor dem Grillen sollte das Grillgut ein wenig mit Öl oder Fett bestrichen werden.

4.3 GARZEITEN

Auf Seite 22 finden Sie eine Tabelle, in der Richtzeiten und Temperaturen zum Braten und Backen verschiedener Speisen angegeben sind. Durch Ihre persönliche Erfahrung werden Sie diese Angaben entsprechend Ihrem Geschmack und Ihren Gewohnheiten anpassen können.

4.4 REINIGUNG UND WARTUNG

DICHTUNG DER OFENTÜR
Wenn es notwendig ist, sie zu reinigen, benutzen Sie dabei einen feuchten Schwamm, den Sie vorher in heiße Seifenlösung eingetaucht haben. Spülen Sie die Dichtungen mit klarem Wasser und trocknen Sie diese. Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Benutzen Sie niemals Dampf- oder Hochdruckvorrichtungen zum Reinigen des Ofens! Reinigen Sie alle emaillierten Oberflächen oder Teile aus Edelstahl mit einfachem Seifenwasser oder mit den handelsüblichen Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können. Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, da die Fettpartikel, die beim Backen und Braten sich auf den Innenwänden abgesetzt haben, unangenehme Gerüche hervorrufen und somit das Backergebnis beeinträchtigen können. Zur Reinigung benutzen Sie bitte warmes Wasser und einen milden Reiniger.
Für alle unsere Backöfen ist ein besonderes Reinigungsset als Zubehör erhältlich, der Ihnen das mühselige Reinigen von Hand erspart. Es besteht aus selbstreinigende Einsätzen, die mit einer speziellen Emaille beschichtet sind und an den Innenwänden des Backofens befestigt werden. Siehe hierzu den Absatz “Katalytisches Selbstreinigungsset”. Für die Gitterroste benutzen Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel und Stahlwolle. Die Oberflächen aus Spiegelglas dürfen erst dann gereinigt werden, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Eventuelle Schäden, die auf die Mißachtung dieser grundsätzlichen Regel zurückzuführen sind, fallen nicht unter die Garantie.
Zum Austauschen der Innenlampe ist der Backofen von der Stromversorgung zu trennen. Schrauben Sie die Glasschutzhülle der Lampe ab und ersetzen Sie die Birne mit einer ähnlichen Typs, die ebenfalls hitzebeständig ist.

4.5 AQUACTIVA FUNKTION

Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.
1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.
2. Wählen Sie die Backofenfunktion auf Ober-/Unterhitze ( ) oder Unterhitze ( ).
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein .
4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.
5. Nach 30 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.
Achtung!
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



4.6 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind.
Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

5. VORBEREITUNGEN FÜR INSTALLATION UND GEBRAUCH

Dieser moderne, funktionale und praktische Ofen wurde mit Teilen und Materialien höchster Güte hergestellt und wird Ihre Ansprüche in jeder Hinsicht erfüllen. Vergessen Sie nicht, diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit Sie gleich zu Anfang richtig und sicher mit dem Gerät arbeiten können und es auch in Zukunft nicht zu Problemen kommt. In den nachstehenden Informationen finden Sie bestimmte Regeln, die wichtig für richtige Aufstellung und Wartungs arbeiten sind. Diese Informationen sollten (insbesondere vom Installateur) mit besonderer Aufmerksamkeit gelesen werden.

5.1 DER RICHTIGE PLATZ FÜR IHREN OFEN / KOCHFELD

Bei der Auswahl des richtigen Aufstellungsortes für Ihren Ofen müssen einige Punkte beachtet werden. Halten Sie sich in jedem Fall an unsere nachstehenden Empfehlungen, damit es später nicht zu Problemen oder gefährlichen Situationen kommt!

• Bei der Auswahl des richtigen Platzes für Ihren Ofen / Kochfeld sollten Sie darauf achten, dass sich keine entflammbaren oder explosiven Materialien in nächster Nähe befinden; dies können Vorhänge, ölige Tücher und ähnliche Materialien sein, die schnell Feuer fangen.
• In Abbildung 10 finden Sie eine Darstellung der erforderlichen Gegebenheiten oder Änderungen hinsichtlich Wandschränken und Abzugshauben sowie der nötigen Minimalabstände zum Ofen und seinen Flächen.
Demzufolge sollte die Abzugshaube mit einem minimalen Abstand von 65 cm von der Oberfläche des Kochfeldes angebracht werden. Ohne Abzugshaube sollte ein Abstand von mindestens 70 cm eingehalten werden.

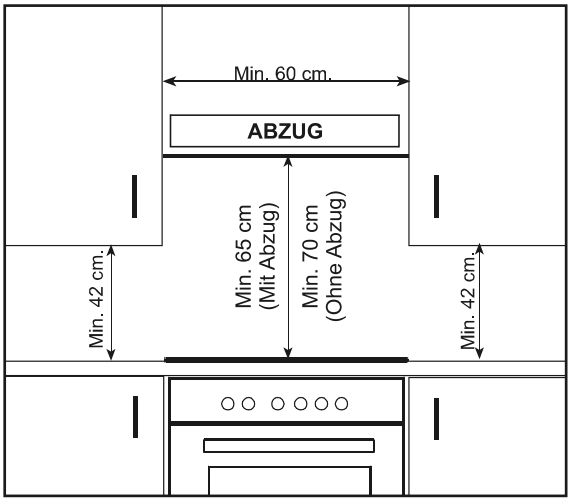


Abbildung 9

5.2 OFEN - UND KOCHFELDINSTALLATION

***Abbildung 10* - Bündige Ofeninstallation**

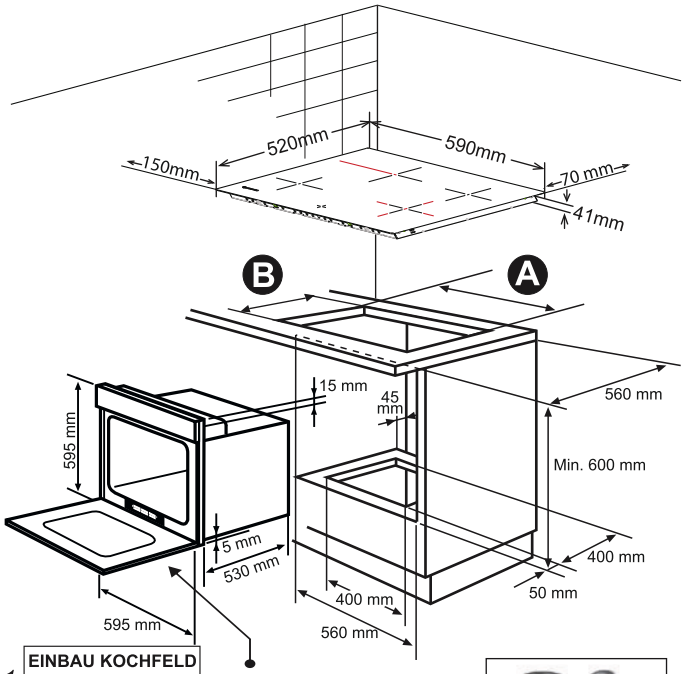
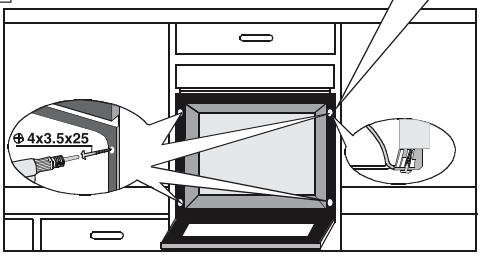


Tabelle 1

	EINBAU KOCHFELD
	VITRO
A	560 mm
B	490 mm

Typenschild





5.2.1. Installationsschritte

1. Setzen Sie das Kochfeld in die Arbeitsplattenaussparung ein. Die Größe der Aussparung entnehmen Sie bitte Abbildung 11.
Details finden Sie unter Kochplatten-Kochfeld fixieren oder Glaskeramisches Kochfeld fixieren.
2. Verbinden Sie das Kochfeld über den Stecker am Kochfeld mit dem Ofen. Das Gegenstück des Steckers befindet sich an der Rückwand des Ofens.
3. Schließen Sie den Ofen an die Stromversorgung an.
4. Setzen Sie den Ofen in die Einbauoffnung. Je nach Größe der Einbauöffnung kann das Gerät wie in Abbildung 11. Details finden Sie unter Ofen fixieren.

5.2.2. Glaskeramisches Kochfeld fixieren

Normal Befestigung:

• Nehmen Sie die Befestigungsclips aus dem Zubehörbeutel und schrauben Sie sie an der am Unterkasten markierten Position fest. (Ziehen Sie die Schrauben nur so fest an, dass sich die Clips noch frei bewegen können.)
• Setzen Sie das Kochfeld in die Mitte der Aussparung ein.
• Drehen Sie die Clips und ziehen Sie sie vollständig fest.

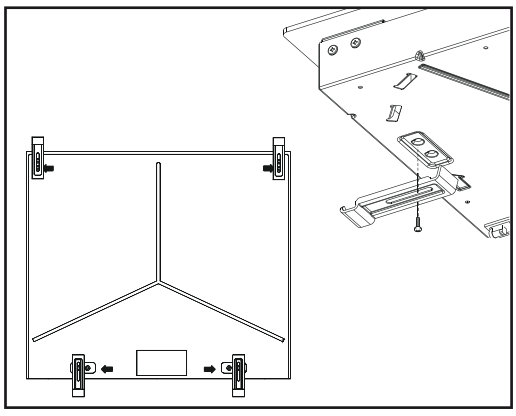


Abbildung 11

5.2.3. Ofen fixieren

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 2 vis visibles en ouvrant la porte du four, voir illustration sur dernière page.

Die Abmessungen des Gehäuses, in das der Ofen eingebaut wird, müssen absolut passend, das Material muss für höhere Temperaturen geeignet sein. Zur korrekten Installation darf das Produkt keine elektrischen oder isolierten Teile berühren. Isolierte Teile müssen so angebracht werden, dass sie auch mit Werkzeugen nicht entfernt werden können. Wir raten von der Installation des Gerätes in nächster Nähe zu Kuhl - und Gefriergeräten ab. Andernfalls kann die Leistung dieser Geräte durch Abwärme des Produktes beeinträchtigt werden.

5.2.4. Warnung

Installation eines Einbauofens ohne Kühlungslüfter.
Vor dem Einsetzen des Ofens muss die Rückwand des Küchenmöbels im Bereich des Ofens entfernt werden.
Gleichermaßen muss am Vorderteil des Möbels eine Öffnung von mindestens 10 mm vorhanden sein.

•Wenn Sie einen der Einstellknöpfe aus der „0"-Position drehen, leuchtet die Kochplatten-Kontrollleuchte auf.
•Verwenden Sie ausschließlich Geschirr mit passendem Durchmesser.
•Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs nicht nass ist, wenn Sie das Geschirr auf die Kochstelle setzen.
•Lassen Sie die Kochstellen nicht ohne aufgesetztes Geschirr arbeiten. Im Betrieb erreicht das Geschirr naturgemäß eine hohe Temperatur. Daher sollten Sie Kinder und Haustiere vom Herd fernhalten; dies gilt sowohl im Betrieb als auch in der Zeit kurz danach.
•Falls Sie Sprünge oder Risse in der Glaskeramik entdecken sollten, schalten Sie das Gerät sofort ab und lassen das beschädigte Kochfeld vom autorisierten Kundendienst austauschen.
•Nach dem Einsatz muss das Kochfeld mit geeigneten Reinigungsmitteln sorgfältig gereinigt werden, damit es Ihnen lange Zeit Freude bereitet und zuverlässig arbeiten kann. Damit sich kein Rost bilden kann und das Gerät lange Zeit wie neu aussieht, sollten Sie das Kochfeld mit einem Lappen abwischen, auf den Sie ein klein wenig Öl gegeben haben. Benutzen Sie niemals Dampfreiniger.
•Um keine Energie zu verschwenden, sollte der Durchmesser des Geschirrs niemals kleiner oder größer als der Durchmesser der Kochstelle sein.
•Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder niemals nahe an die Kochplatten gelangen können, da sich diese im Betrieb natürlich stark erhitzen.
•Da sich heiße Öle und Fette entzünden können, sollten Sie Zubereitungsarten wie Frittieren nur mit aufgelegtem Deckel ausführen.
•Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Schneidbrett oder Arbeitsfläche. Benutzen Sie kein Geschirr mit Aluminiumboden. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
•Stellen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff, Aluminium oder ähnlichen Materialien auf der Glaskeramik ab. Falls doch einmal ein Gegenstand aus Kunststoff oder Aluminium
auf der Glaskeramik schmelzen sollte, schaben Sie die Rückstände sofort mit einem Schaber ab.
•Reiben Sie nicht mit Geschirrtüchern oder Schwämmen über die Glaskeramik. Rückstände von Reinigungsmitteln können einen Brand verursachen und zu unschönen Verfärbungen der Oberfläche fähren.

5.3 VERKABELUNG UND SICHERHEIT EINBAUOFEN

•Bevor Sie die Verbindung herstellen, stellen Sie sicher, dass das Gerät durch eine angemessene Sicherung geschützt-siehe hierzu die umseitige Tabelle-und mit Kabeln mit zu einer normalen Versorgung ausreichendem Querschnitt ausgestattet ist.

• Drehen Sie das Kochfeld / Backofen so um, dass die Seite aus Glas auf der Arbeitsplatte aufliegt, wobei für einen geeigneten Schutz des Glases zu sorgen ist.

•Klappen Sie den Deckel unterBeachtung der nachstehenden Reihenfolge auf:

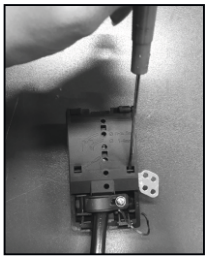


Abbildung 12

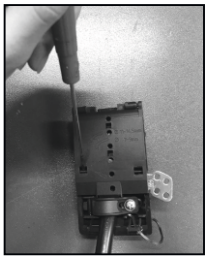


Abbildung 13

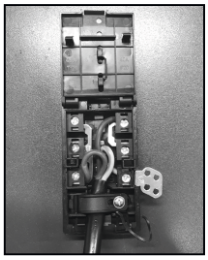


Abbildung 14

•Finden Sie die zwei Stifte, die an den Seiten angebracht sind;
•Legen Sie das Blatt eines Schraubenziehers vor je einen Stift, legen Sie es hinein und drücken Sie ein;
•Nehmen Sie den Deckel ab.
•Drehen Sie die Schrauben heraus, welche die Einheit mit den Shunt-Schienen und den Leitern des Netzkabels halten;
•Lösen Sie die Kabelschellen, um das Netzkabel entfernen zu können;
•ziehen Sie das Netzkabel heraus.

•Schritte zur Herstellung einer neuen Verbindung
•Wählen Sie das Netzkabel gemäß den Anweisungen in der umseitigen Tabelle.
•Führen Sie das Netzkabel durch die Kabelschelle hindurch;
•Isolieren Sie die Enden jedes Leiters auf eine Länge von 10 mm ab; dabei berücksichtigen Sie die erforderliche Länge des Netzkabels für den Anschluss an das Klemmbrett
•Auf der Grundlage der nachstehenden Tabelle positionieren Sie die Shunt-Schienen, die Sie im dem vorherigen Arbeitsschritt auf gehoben haben, unter Beachtung der entsprechenden Markierungen auf dem Klemmbrett (die Shunt-Schienen ermöglichen es, eine Brücke zwischen zwei Klemmen herzustellen) und befestigen Sie die Leiter. Überprüfen Sie die Befestigung an den verschiedenen Klemmen.
•Schrauben Sie die Kabelschelle wieder auf und schließen Sie den Deckel fest.

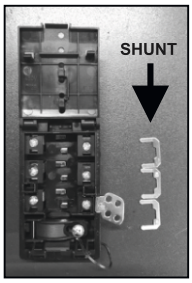
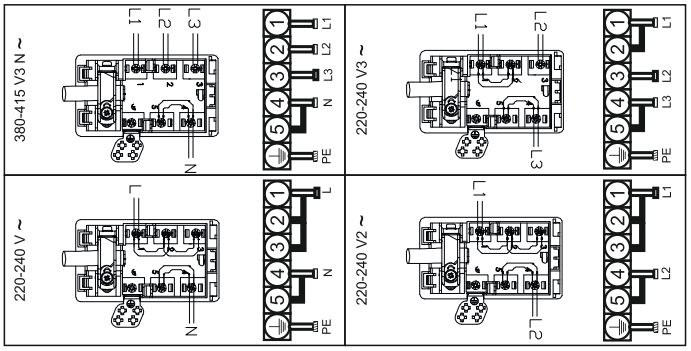


Abbildung 15

EINPHASIG oder ZWEIPHASIG 220-240 V~	
Kabel H05V2V2F	3x4 mm^2
DREIPHASIG 220-240 V3~	
Kabel H05V2V2F	4x1,5 mm^2
DREIPHASIG 380-415 V2N~	
Kabel H05V2V2F	4x1,5 mm^2



L1 / L2 / L3 = Phase N = Nullleiter PE = Masse

Abbildung 16

5.4 CERANFELDER OHNE BEDIENELEMENTE

Der Anschluß ans Stromnetz des Ceranfeldes erfolgt über den Backofen.

Um die Geräte miteinander anzuschließen, genügtes, den Kompaktstecker ① und ② des Ceranfeldes mit dem Kompaktstecker ③ des Backofens oder des Einbauschaltbretts zu verbinden.

INSTALLATION MIT EINBAU-BACKOFEN

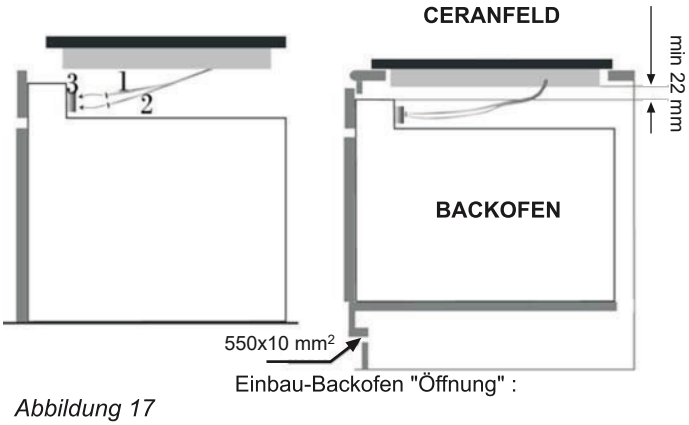


Abbildung 17

6. BEDIENUNG / BACKOFEN

6.1 BEDIENFELD / BACKOFEN

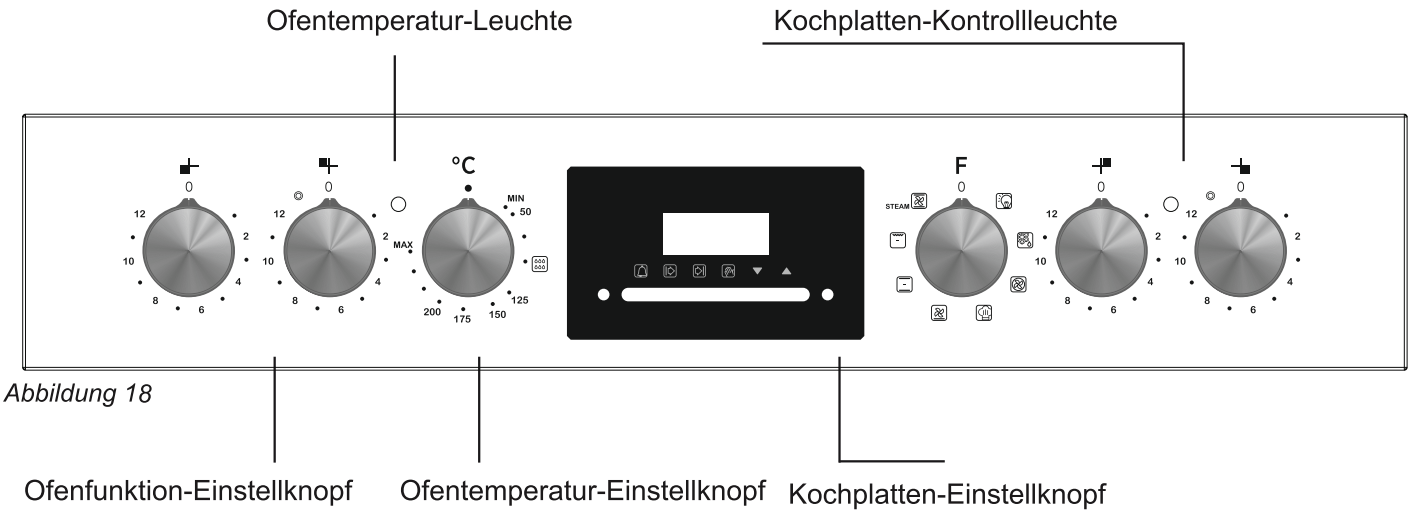


Abbildung 18

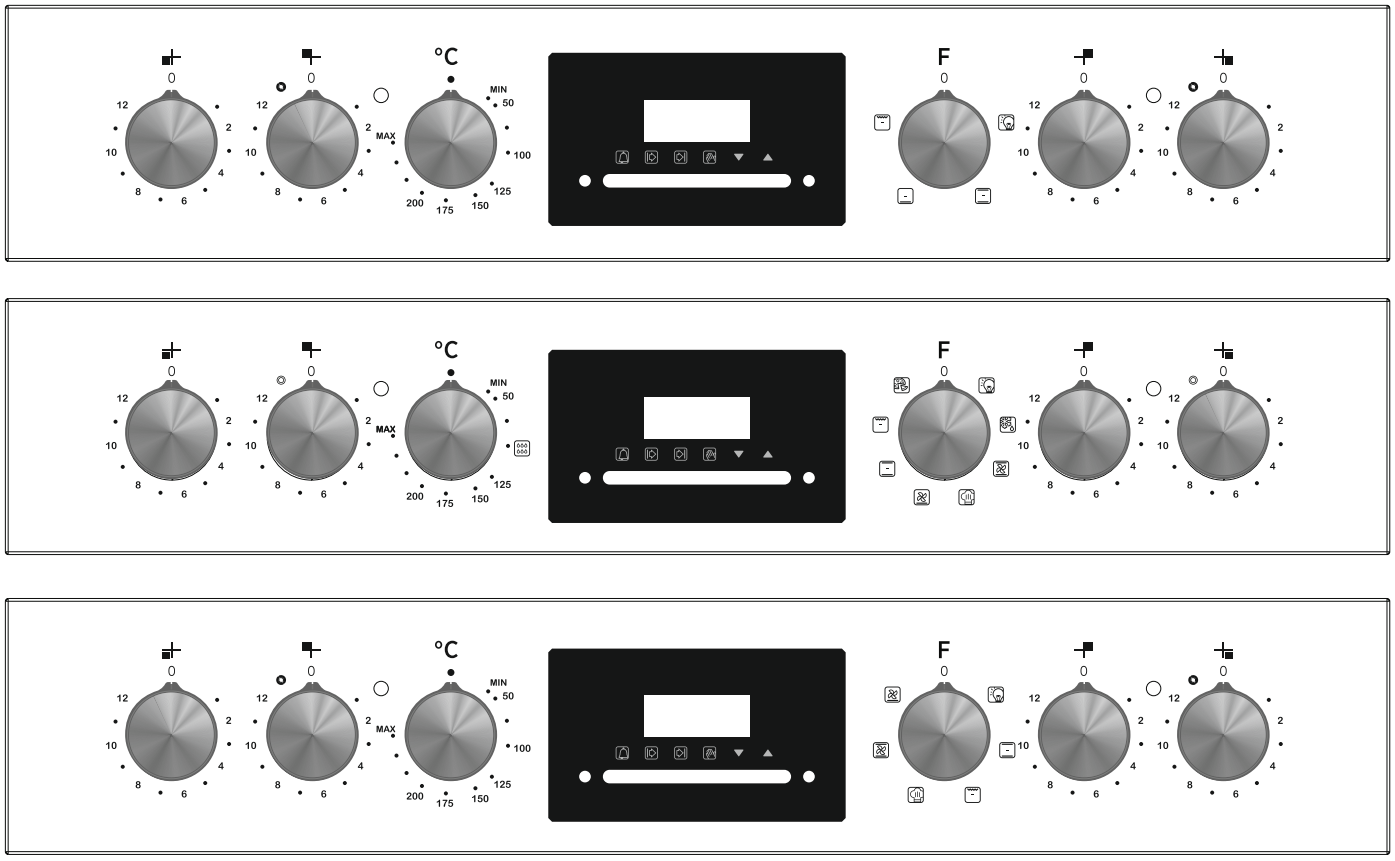
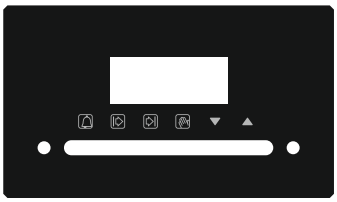


Abbildung 19

6.2 GEBRAUCH DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
MANUELLER BETRIEB	•Den Knopf drücken und gedrückt halten. •Die Knöpfe ▼▲ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen.	•Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, er kann jedoch sofort ausgeschaltet werden, wenn man auf drückt).	•Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. •Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie den Knopf .	•Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn der Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
MANUELLE FUKTIONS-EINSTELLUNG	•Drücken Sie den Knopf •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion.	•Drehen Sie den Kontrollknopf für die Backfunktion bis zur gewünschten Position O.	•Es ermöglicht den Gebrauch des Ofens.	•Zum Zubereiten der gewünschten Rezepte
BACKDAUER	•Den Knopf TIMER drücken und gedrückt halten. •Die Knöpfe ▼▲ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen. •Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknopf die Backfunktion ein.	•Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab.Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab-bzw.unterbrechen möchten, drehen Sie den Knopf zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe TIMER und ▼▲)	•Es ermöglicht Ihnen,die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu-programmieren. •Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf TIMER. •Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe▼▲ vor	•Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt.
BACKZEITENDE	•Den Knopf END drücken und gedrückt hal ten. •Die Knöpfe ▼▲ drücken,um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. •Knöpfe loslassen. •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknopf für die Backofenfunktion	•Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. •Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knopf zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O.	•Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. •Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, drücken Sie den Knopf END. •Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf END und die Knöpfe ▼▲ gleichzeitig.	•Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab. **ACHTUNG:** **Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.**

6.3 EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT



HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mir der Anzeige 0:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.

- Die Knöpfe TIMER + END drücken und gedrückt halten. (+ TIMER bei einigen Modellen)
- Die Zeit mit den Knöpfen ▼ und ▲ einstellen.
- Alle Knöpfe loslassen.

ACHTUNG: Der Ofen arbeitet nur, wenn er auf manuelle Funktion eingestellt ist oder eine bestimmte Backzeit programmiert worden ist.

HINWEIS: Bei einigen Modellen stehen anstelle der Symbole ▼▲ die Zeichen + und -.

6.4 KOCHPLATTEN VERWENDEN

Das Kochfeld wird uber die 7-stufigen Einstellknopfe am Bedienfeld (Abbildung 20) gesteuert.
Stufe „0“ bedeutet: Ausgeschaltet. Die restlichen 6 Stufen verwenden Sie fur Folgendes:

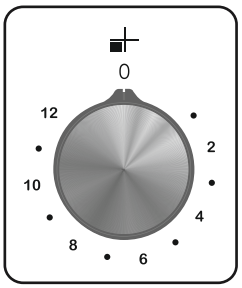


Abbildung 20

• Suchen Sie sich das Zeichen, das Ihr gewünschtes Kochfeld anzeigt.
• Drehen Sie den Kontrollknebel, bis die gewünschte Kochposition eingestellt ist.
Wir empfehlen, die Pfanne bei hoher Temperatur richtig anzuheizen und sie dann auf die gewünschte Temperatur zurückzudrehen.
• Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn die Temperatur 60°C oder mehr beträgt.
Sie wird auch weiterhin Resthitze anzeigen, selbst wenn das Kochfeld abgeschaltet wurde, solange, bis das Kochfeld genügend abgekülhlt ist. Sie schaltet sich ab, wenn die Temperatur unter 60°C gefallen ist.
• Um die Kochzone auszuschalten, drehen Sie den Knopf auf Position"0".
Dei erweiterbaren Kochzonen ermöglichen bei größeren Töpfen oder größeren Mengen von Speisen eine bessere Garleistung dank der zuschaltbaren runden bzw. ovalen Kochfläche.

*** Die Bräterzone besteht aus einer runden und einer ovalen Fläche, die zusammen zu einer Bräterzone geschaltet werden können.**
Die runde Zone wird durch Drehen des Knopfes von der Position 1 bis 12 eingestellt. Zur Einstellung der Bräterzone, 2400 W, drehen Sie den Kontrollknebel von der Position 12 bis zum Stop und wählen Sie dann die gewünschte Hitzeleistung durch Einstellung von Position 1 bis 12.
*** 2 Zonen Feld : Das ist eine Zweikreis-Zone und besteht aus einer inneren, runden Fläche und einer äußeren, ringförmigen Fläche.**
Die innere Kochfläche wird durch Drehen des entsprechenden Kontrollknebeln von 1 bis 12 eingestellt. Zum Zuschalten der äußeren Ringzone (Gesamtleistung 1700 W) drehen Sie den Kontrollknebel über die Position 12 hinaus und stellen Sie dann die gewünschte Leistung ein.

Einstellung			
1	1-2	**Sehr langsam**	Warmhalten von Geschirr, Schmelzen von Butter und Schokolade usw
2	3-4	**Langsam**	Langsames Kochen, Bechamel, Eintöpfe, Milchreis, pochierte Eier usw
3	5-6	**Normal**	Trockene Bohnen, Tiefgefrorenes, Obst, Kochendes Wasser...
4	7-8	**Mittel**	Gedünstete Äpfel, frisches gemüse Pasta, Crêpes, Fisch
5	9-10	**Hoch**	Intensives langsames Kochen, Omeletts, Steaks...
6	11-12	**Sehr hoch**	Steaks, Kotelettes, Braten....

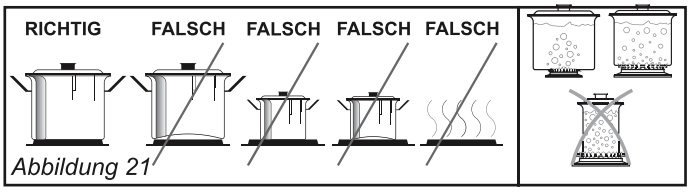


Abbildung 21

Glaskeramik ist besonders widerstandsfähig gegen Hitze und starke Temperaturänderungen. Beim starken Aufheizen leuchtet die jeweilige Kochstelle rot auf. Beim Erhitzen kännen leise Geräusche auftreten; dies ist völlig normal und liegt am technischen Aufbau des Systems. Eine leichte Geräuschentwicklung wirkt sich nicht auf die Qualität aus. Die Glaskeramik kann beschädigt werden, wenn Sie Kochgeschirr mit scharfen Kanten darüber schieben oder unsanft auf der Glaskeramik abstellen. Gehen Sie entsprechend sorgsam vor.

Energiespartipps:
• Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone.
• Mit einem Deckel verringern Sie die Garzeit und sparen Energie.
• Verwenden Sie möglichst wenig Wasser oder Fett, um die Garzeiten zu reduzieren.
• Beginnen Sie mit einer hohen Leistungseinstellung und verringern Sie diese, wenn das Gargut durchg ehend erhitzt ist.
• Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht.

6.5 OFEN VERWENDEN

Zuerst wählen Sie die gewünschte Ofenfunktion (Abbildung 22 und 23),anschließend stellen Sie die gewünschte Ofentemperatur ein (Abbildung 24). Andernfalls arbeitet Ihr Ofen nicht. W enn die Temperatur im Inneren des Ofens die von Ihnen vorgegebene Temperatur erreicht, werden die Heizelemente vom Thermostat ausgeschaltet, die Ofentemperatur-Leuchte erlischt.
Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert abfällt, schalten sich die Heizelemente wieder ein, die Ofentemperatur- Leuchte leuchtet auf.

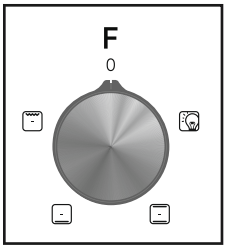


Abbildung 22

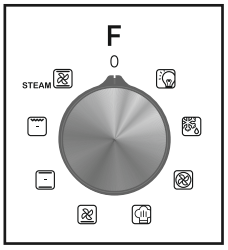


Abbildung 23

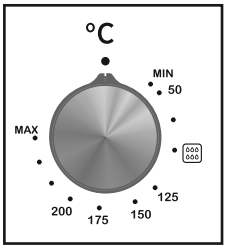


Abbildung 24

Tabelle 3

Symbol	Erläuterung	Energieklasse gemäß CENELEC EN 60350-1
	Light	—
	In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkülkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herberzurunren.	—
	Die zwischen 50’C und 240’C heiße Luft wird gleichmäßig in den Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fɜch), ohne dabei eine Vermischung von Geschmack und Geruch zu verursachen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. Für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.	—
*	Ofenthermostat, Warnleuchten sowie unteres und oberes Heizelement schalten sich ein.	HHE111IN/E HHE115IN/E HHE116IN/E HHE316IN/E HHE318IN/E HHC3U111IN/E HHC3U115IN/E HHC3U116IN/E HHC3U318IN/E
STEAM	Der Thermostat und die Warnleuchte des Ofens sowie der Ventilator und die unteren und oberen Heizelemente werden eingeschaltet, so dass mithilfe des in der Vertiefung vorhandenen Wassers Dampf erzeugt wird.	—
	Der Thermostat und die Warnleuchte des Ofens sowie der Ventilator und die unteren und oberen Heizelemente werden eingeschaltet.	—
*	Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Garergebnis.	HHE115IN/E HHE318IN/E HHE116IN/E HHE316IN/E HHC3U115IN/E HHC3U116IN/E HHC3U318IN/E
	Diese Funktion ist ideal für empfindlichen Speisen (Soufflês, kuchen).	—
	Der Thermostat und die Warnleuchte des Ofens sowie das untere Heizelemente werden eingeschaltet.	—
	Der Thermostat und die Warnleuchte des Ofens sowie das obere Heizelemente werden eingeschaltet.	—

* Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 60350-1 zur Feststellung der Energieeffzienzklasse

Energiespartipps:
• Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen.
• Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.
• Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen.
• Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht.
• Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

6.6 FUNKTIONEN

Je nach Modell sind eventuell nicht alle der nachstehend erklärten Funktionen verfügbar.

LAMPE

Schaltet das Licht im Backofen an.

AUFTAUEN

Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Garergebnis.

MULTI-LEVEL

Die zwischen 50°C und 240°C heiße Luft wird gleichmäßig in den Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fisch), ohne dabei eine Vermischung von Geschmack und Geruch zu verursachen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. Für Blätterteig, Biskuitteig o:ä.

NATÜRLICHE KONVEKTION

Bei dieser klassischen Backofenfunktion werden Lebensmittel gleichmäßig von oben und unten erhitzt. Stellen Sie die Ofentemperatur je nach gewünschter Zubereitungsart auf die empfohlene Temperatur ein, die Sie der Temperaturtabelle entnehmen können. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen. Lassen Sie die Lebensmittel eventuell in einem geeigneten Behälter uber die gesamte Zubereitungsdauer im Backofen. Diese Funktion eignet sich besonders zum **Backen von Kuchen, Biskuit, Gebäck, Nudelgerichten, Lasagne und Pizza.**

Nach der Zubereitung schalten Sie Ofenfunktion - und Ofentemperatur-Einstellknopf ab. Nehmen Sie die zubereiteten Lebensmittel aus dem Ofen, stellen Sie sie an einem sicheren Ort ab und lassen Sie den Ofen abkuhlen, indem Sie die Ofentür geöffnet lassen. Da der Ofen eine Zeit lang heiß bleibt, **halten Sie sich und besonders Kinder vom Ofen fern.**

EASY STEAM

STEAM

Das untere Heizelement und das Gebläse sind eingeschaltet und entwickeln Wasserdampf mit dem Wasser in der Backmuffel.

Es ist hierzu notwendig 150 ml Wasser auf den Boden der Backmuffel zu geben und den Drehknopf auf diese Funktion zu drehen.

Bitte beachten Sie die zugehörige Tabelle "Rezepte".

GRILL

Diese Funktion nutzen Sie für Grillgerichte, Brathähnchen und Spieße. Grillgerichte geben Sie auf das Grillrost, das Sie auf der höchsten Stufe einschieben. Nachdem Sie das Backblech in der 3. Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das auf der 3. Position von unten eingeschobene Backblech sorgt dafür, dass von den Lebensmitteln herabtropfendes Öl oder Fett aufgefangen wird.

Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.

Stellen Sie den Temperatur-Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur ein. Lassen Sie den Ofen 5 Minuten lang vorheizen, geben Sie die Lebensmittel anschließend in den Ofen. Nach der Zubereitung schalten Sie Ofenfunktion-und Ofentemperatur-Einstellknopf ab. Nehmen Sie die zubereiteten Lebensmittel aus dem Ofen, stellen Sie sie an einem sicheren Ort ab und lassen Sie den Ofen abkühlen, indem Sie die Ofentür geöffnet lassen. Da der Ofen eine Zeit lang heiß bleibt, halten Sie sich und besonders Kinder vom Ofen fern.

MASTER BAKE

Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Garergebnis.

UNTERHITZE + LÜFTER

Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten.

Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.

UNTERHITZE

Bei dieser Funktion wird die groste Hitze imunteren Bereich des Ofens erreicht.Unterhitze eignet sich besonders fur Geback und Kuchen.

PIZZA

Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ahnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.

SPEISEN	Ober-/Unterhitze			Ober-/Unterhitze + Umluft			Grill		
	Temperatur (°C)	Einschub-position	Garzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Einschub-position	Garzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Einschub-position	Garzeit (Min.)
Schichtgebäck	170 - 190	2-3	35 - 45	170 - 190	2-3	25 - 35			
Kuchen	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Kekse	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Frikadel l en							200	5	10 - 15
Wasserhal tige Speisen	175 -200	3	40 - 50	175 -200	3	40 - 50			
Gefl ügel	200	2-3	45 - 60	200	2-3	45 - 60	200		50 - 60
Kotel etts							200	4-5	15 - 25
Rindersteaks							200	5	15 - 25
Zwei-Bl ech-Kuchen									
Drei-Bl ech-Kuchen									

Tabelle 4

7. REINIGUNG UND WARTUNG

7.1 ALLGEMEIN

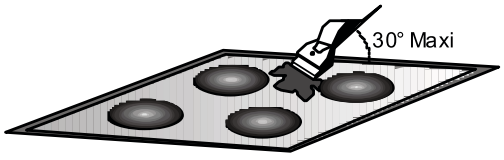
Bevor Sie Ihren Ofen reinigen, vergewissern Sie sich zunächst, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind und der Ofen abgekühlt ist. Ziehen Sie wenn möglich den Netzstecker.
Benutzen Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten: Diese können die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens beschädigen. **Verwenden Sie Creme - oder Flüssigreiniger ohne Scheuerzusätze.**
Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden. Überlaufende Lebensmittel und verschüttete Flüssigkeiten können sich in die Oberflächen Ihres Ofens einbrennen und Schäden an der Emaille verursachen.

7.2 OFEN REINIGEN

Trennen Sie den Ofen vor dem Reinigen von der Stromversorgung. Der Ofen - Innenraum lässt sich am besten reinigen, wenn er noch etwas warm ist. Wischen Sie den Ofen nach jeder Benutzung mit einem weichen Tuch aus, das Sie mit etwas Seifenwasser angefeuchtet haben. Wischen Sie den Ofen anschließend mit einem feuchten Tuch aus, danach wischen Sie ihn trocken. Von Zeit zu Zeit sollten Sie den Ofen mit einem flüssigen Reinigungsmittel komplett reinigen. Benutzen Sie keine Trockenreiniger und keine Reinigungspulver. Bei Produkten mit katalytischen Emaillerahmen müssen Rückwand und Seitenwände des Ofen-Innenraums nicht gereinigt werden.
Allerdings sollten diese nach einer bestimmten Zeit (abhängig von der Nutzung) ausgetauscht werden.

7.3 GLASKERAMISCHES KOCHFELD REINIGEN

. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie irgendwelche Maßnahmen treffen.
. Verwenden Sie ausschließlich Produkte (Reinigungsmittel und Schaber), die speziell für Glaskeramikflächen vorgesehen sind.
Solche Produkte finden Sie im Fachhandel.
. Vermeiden Sie Verschüttungen, weil alles, was auf die Oberfläche des Kochfelds gerät, rasch einbrennt und das Reinigen erschwert.
. Daher sollten alle Materialien vom Kochfeld ferngehalten werden, die schmelzen könnten, wie beispielsweise Kunststoffe, Zucker oder zuckerbasierte Produkte.
INSTANDHALTUNG:
- Geben Sie einige Tropfen einer speziellen Reinigungsflüssigkeit auf die Kochfeldoberfläche.
- Entfernen Sie Rückstände mit einem weichen Tuch oder angefeuchtetem Küchenpapier.
- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier nach, bis die Oberfläche sauber ist.
Falls immer noch Rückstände vorhanden sind:
- Geben Sie etwas von der speziellen Reinigungsflüssigkeit auf die Kochfeldoberfläche.
- Fahren Sie mit einen Kochfeldschaber im Winkel von 30° über das Kochfeld, bis die Rückstände verschwunden sind.
- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier nach, bis die Oberfläche sauber ist.
- Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.
EINIGE TIPPS:
Häufiges Reinigen hinterlässt eine Schutzschicht, die wesentlich ist, um Kratzer und Verschleißspuren zu verhindern. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche sauber ist, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen. Wasserspuren entfernen Sie mit ein paar Tropfen Haushaltsessig oder Zitronensaft. Wischen Sie anschließend mit einem saugfähigen Papiertuch und einigen Tropfen spezieller Reinigungsflüssigkeit nach.
Die Glaskeramikoberfläche hält ebenbödigem Kochgeschirr zwar stand, dennoch sollte Kochgeschirr stets angehoben werden, um es auf eine anderen Kochzone zu stellen.
Hinweis:



Benutzen Sie keinen zu nassen Schwamm.
Benutzen Sie niemals ein Messer oder einen Schraubendreher.
Ein Schaber mit einer Rasierklinge verursacht keine Schäden auf der Oberfläche, solange er in einem Winkel von 30° gehalten wird.
Halten Sie Kochfeldschaber immer außerhalb der Reichweite von Kindern.
Benutzen Sie niemals abrasive Produkte oder Scheuerpulver.
Die Metalleinfassung: Reinigen Sie die Metalleinfassung mit Haushaltsreiniger und Wasser und wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken.

Farbveränderungen der Glaskeramikoberfläche haben keinerlei Auswirkung auf deren Funktion oder Stabilität. Derartige Verfärbungen sind in der Regel auf angebrannte Lebensmittelreste oder die Verwendung von Kochgeschirr zurückzuführen, das aus Materialien wie Aluminium oder Kupfer besteht. Diese Rückstände sind schwer wieder zu entfernen.

7.4 WARTUNG

Ofenbeleuchtung austauschen
Wir empfehlen, diesen Arbeitsschritt dem autorisierten Kundendienst zu überlassen. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung und vergewissern Sie sich, dass er komplett abgekuhlt ist. Entfernen Sie zunächst das Schutzglas, nehmen Sie dann das Leuchtmittel aus der Fassung. Setzen Sie ein neues, bis 300 0C beständiges Leuchtmittel in die Fassung ein; dieses Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst. Setzen Sie dann das Schutzglas wieder auf.
Anschließend können Sie Ihren Ofen wieder ganz normal benutzen.

8. SERVICE UND TRANSPORT

8.1 BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Falls der Ofen nicht funktionieren sollte:
Der Ofen ist eventuell von der Stromversorgung getrennt oder ein Stromausfall ist eingetreten.
Falls sich der Ofen nicht aufheizen sollte:
Möglicherweise haben Sie vergessen, die Ofentemperatur einzustellen.
Falls die Ofenbeleuchtung nicht aufleuchten sollte:
Überprufen Sie die Stromversorgung.
Vergewissern Sie sich, dass das Leuchtmittel nicht defekt ist.
Probleme beim Garen (z. B. ungleichmäßige Erwärmung bei *Oberhitze/Unterhitze):*
Kontrollieren Sie, ob das Grillrost/Backblech in der richtigen Position eingeschoben, die richtige Garzeit eingehalten und die Temperatur richtig eingestellt wurde. Falls das Gerät nicht richtig arbeiten sollte und keine Ursache festgestellt werden kann, schalten Sie das Gerät aus. Versuchen Sie bitte keine eigenmächtigen Reparaturen; wenden Sie sich an den technischen Kundendienst. Wenn Sie sich an den autorisierten technischen Kundendienst wenden, halten Sie Informationen zum Modell und seiner Seriennummer (16-stellige Nummer, beginnend mit einer 3) bereit. Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild.

8.2 HINWEISE ZUM TRANSPORT

Falls das Gerät transportiert werden muss:
Zum Transportieren des Gerätes benutzen Sie am besten das Original - Verpackungsmaterial. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung.
Falls die Originalverpackung nicht aufbewahrt wurde:
Schützen Sie die Außenflächen (Glas und lackierte Flächen) von Ofen und Kochfeld vor möglichen Stößen.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.
AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
AVERTISSEMENT : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.
Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
Le raccordement à la source de courant peut également être effectué en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur.
Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.
Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément aux normes électriques.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
AVERTISSEMENT : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
AVERTISSEMENT : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.
PRUDENCE : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
Nous vous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour pouvoir les consulter ultérieurement. Avant d'installer la table de cuisson, notez son numéro de série, au cas où vous auriez besoin de l'aide du service après-vente.
AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants.
AVERTISSEMENT : n'utilisez qu'un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou indiqué, dans le manuel d'utilisation, comme étant compatible, ou bien le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut causer des accidents.
AVERTISSEMENT : l'utilisation de la table de cuisson sans surveillance avec manipulation de graisse ou d'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
AVERTISSEMENT, risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.
AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, ne touchez pas le verre de la table et éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
ATTENTION : la cuisson demande d'être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.
Il est chaudement recommandé d'éloigner les enfants de la zone de cuisson lorsqu'elle fonctionne ou même quand elle est éteinte, mais que l'indicateur de chaleur résiduelle est encore visible, afin d'éviter tout risque de brûlures graves.
Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
Si votre table de cuisson est dotée d'éléments halogènes, n'en fixez pas la lumière.
Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur la table de cuisson. Ils pourraient devenir brûlants.
Ne posez jamais de papier aluminium ou de récipients en plastique sur les zones chauffantes.
Après chaque utilisation, il convient de nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse. Dans le cas contraire, les résidus risquent de brûler lors de la prochaine utilisation de la table de cuisson, causant fumées et odeurs déplaisantes, pour ne pas mentionner les risques d'incendie.
N'utilisez jamais de vaporisateur, ni de jet à haute pression pour nettoyer l'appareil.
Ne touchez pas les zones chauffantes pendant qu'elles fonctionnent, ni pendant un certain temps après leur utilisation.
Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique.
Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.
Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez. Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.
N'utilisez jamais votre table de cuisson comme plan de travail.
N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.
Ne rangez pas d'objets lourds sur votre table de cuisson. S'ils tombaient sur la table de cuisson, ils risqueraient de l'endommager.
N'utilisez pas la table de cuisson pour ranger des objets.
Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.
AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
Lors de l'insertion du plateau de grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.

1. INSTRUCTIONS GENERALES

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
- Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas.

ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique (illustration dernière page). Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

En utilisant le symbol CE sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

1.2 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou a des modifications techniques du produit.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

-Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.

-Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.

-Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

•Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'email chauffe, risque de fondre et de deteriorer l'email du moufle..

1.3 INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du contructeur ne peut être engagée.

1.4 MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 4 vis visibles en ouvrant la porte du four.

Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées sur l'illustration de la dernière page.

N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

1.5 IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriés. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.

Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.

Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

1.6 ALIMENTATION ELECTRIQUE

Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normaliséé capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réscau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

2. INTRODUCTION DU PRODUIT

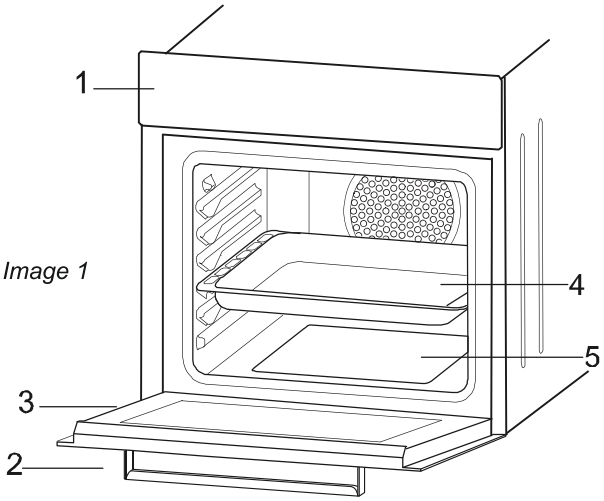


Image 1

PIÈCES PRINCIPALES

1. Panneau de commande
2. Poignée de porte du four
3. Porte du four
4. Plateau
5. Élément chauffant inférieur
6. Élément chauffant supérieur
7. Grille
8. Étagères

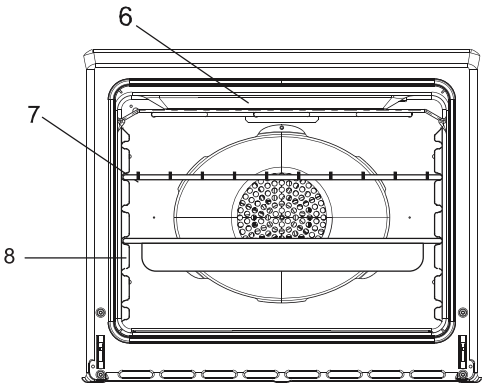
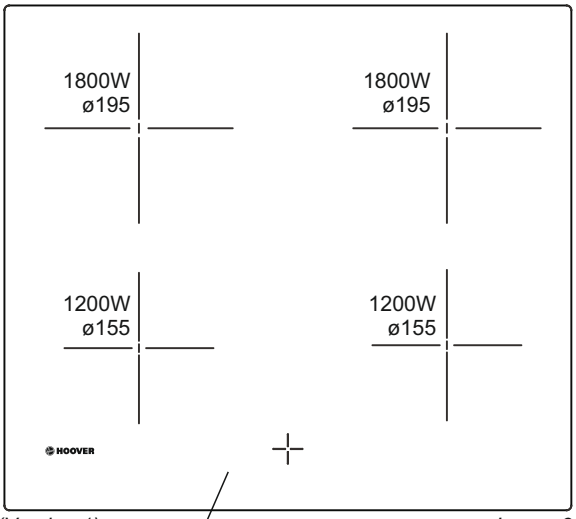


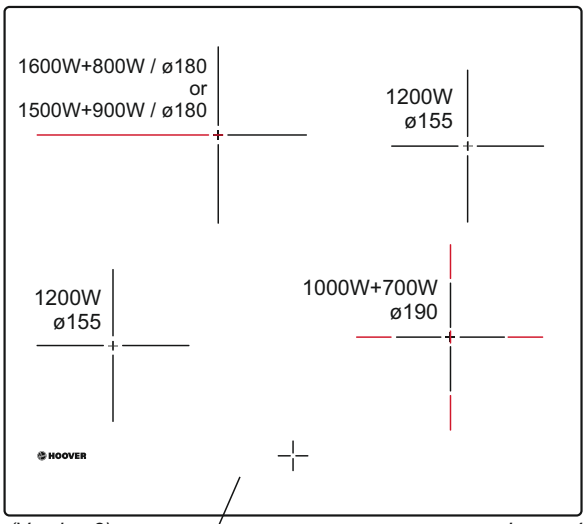
Image 2

TABLE VITROCÉRAMIQUE : HUTC64



(Version 1) *Image 3*

Surface vtrocéramque



(Version 2) *Image 4*

Surface vtrocéramque

	Models
Version1	HUTCE64C
Version 2	HUTCE64DEX
Version 2	HUTCE64DEXFF

Les diamètres de chauffage peuvent être modifiés pour les modèles associés.

3. EQUIPEMENT DU FOUR EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.
La grille simple sert de support aux moules et aux plats.
La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. *Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.*
Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).

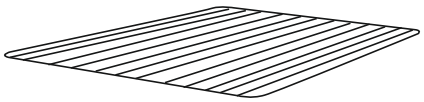


Image 5

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).
Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir,Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

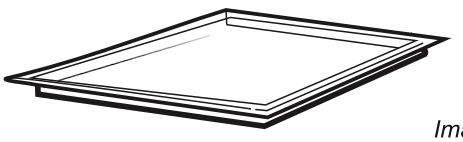


Image 6

Grille fil latéral si inclus.



Image 7

4. CONSIGNES UTILES

4.1 GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT

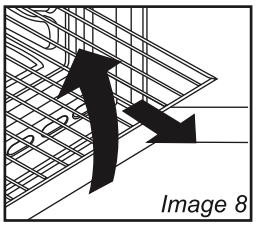


Image 8

Tous les fours bénéficient d'un nouveau système d'arrêt des grilles. Ce système permet de sortir complètement la grille en totale sécurité. Parfaitement bloquée elle ne peut pas basculer vers l'avant malgré la présence d'un poids important. Plus stables,ces grilles assurent une plus grande sécurité et tranquillité.

4.2 LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.
- Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
- Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

Le lèchefrite permet la récupération du j us.
Ne j amais utiliser le lèchefrite comme plat à rotir, il en résulterait dégagements de fumée, des proj ections de graisse et un encrassement rapide du four.

4.3 TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 12 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

4.4 CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.
Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les proj ections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).
Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

4.5 FONCTION AQUACTIVA

Le système Aquactivautilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.
1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)
2. Mettre le programme convection naturelle ( ) ou sole seule ( ).
3. Mettre la température sur Aquactiva
4. Laisser agir 30 minutes.
5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.
6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

Attention:
Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures).
N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



4.6 ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

5. PRÉPARATION À L'INSTALLATION ET À L'UTILISATION

Fabriqué avec des pièces et des matériaux de la meilleure qualité, ce four moderne, fonctionnel et pratique répondra à tous vos besoins.
Assurez-vous de lire ce manuel pour obtenir des résultats satisfaisants et ne pas rencontrer de problèmes à l'avenir. Les informations données ci-dessous contiennent les règles nécessaires pour un positionnement et un entretien corrects. Elles doivent être lues avec attention, en particulier par le technicien qui installera l'appareil.

5.1 CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR / PLAQUE

Il y a plusieurs points à prendre en compte lors du choix de l'emplacement de votre four. Veillez à tenir compte de nos recommandations ci-dessous afin de prévenir tout problème ou situation dangereuse qui pourrait survenir plus tard !
• Lors du choix de l'emplacement du four / plaque, veillez à ce qu'il n'y ait pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité immédiate, tels que rideaux, toile cirée, etc. qui prennent rapidement feu.
• Les modifications requises aux armoires murales et aux ventilateurs d'extraction au-dessus du produit combiné encastrable ainsi que la hauteur minimale à partir de la plaque du four sont illustrées à la Image 9.
En conséquence, le ventilateur d'extraction doit se trouver à une hauteur minimale de 65 cm du plan de travail. S'il n'y a pas de ventilateur d'extraction, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.

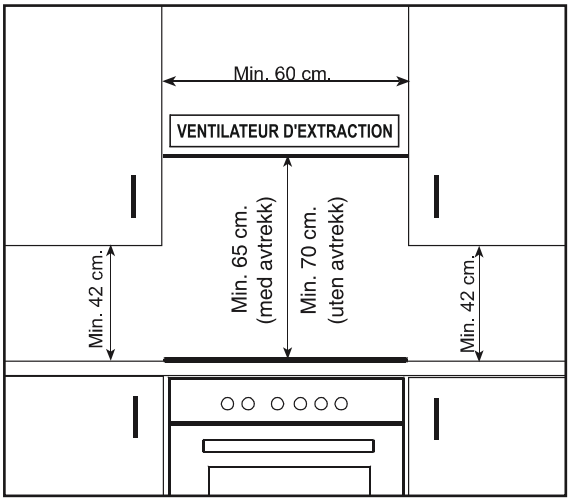


Image 9

5.2 INSTALLATION DU FOUR ET DE LA TABLE DE CUISSON

Image 10 - Installation régulière du four

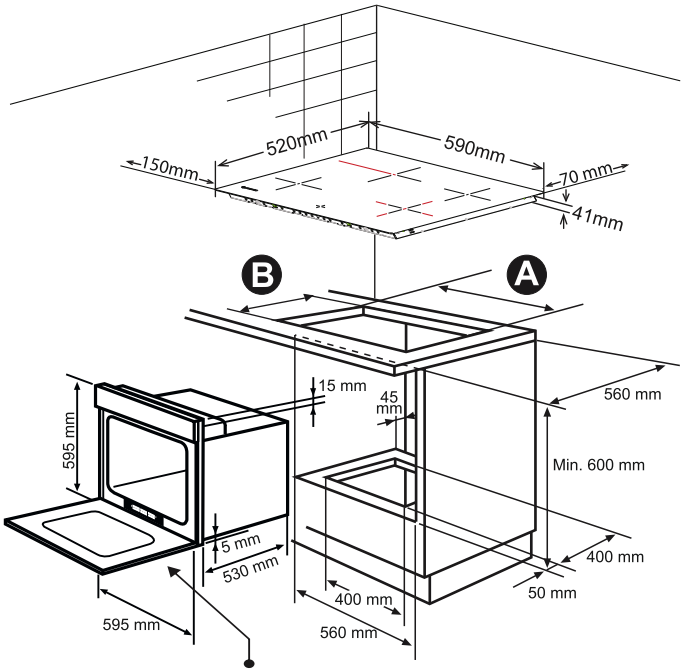
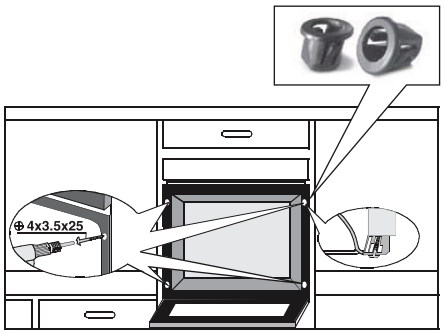


Tableau 2 **Rating Plate**

	TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES
	VITROCÉRAMIQUE
A	560 mm
B	490 mm



5.2.1 Étapes d'installation

1. Placez la table de cuisson dans l'ouverture du plan de travail. Les dimensions de l'ouverture sont illustrées à la Image 10. Pour plus de détails, voir les rubriques suivantes Fixation de la table vitrocéramique.
2. Connecter la table de cuisson au four à l'aide de la fiche fournie sur la table de cuisson. La prise de courant est placée sur le panneau arrière du four.
3. Branchez le four à l'alimentation secteur.
4. Placez le four dans sa niche encastrée. L'un ou l'autre emplacement de la Image 10 est applicable selon la taille de l'ouverture de l'armoire. Pour plus de détails, voir la rubrique ***Fixation du four.***

5.2.2 Fixation de la table de cuisson vitrocéramique

Normal Fixing:
- Get the fixing clips from accessory bag and screw them into the position shown on bottom box. (Do not tighten the screws to block clips, they should move freely)
- Insert the hob in center position of cut out.
- Turn the clips and tighten them fully.

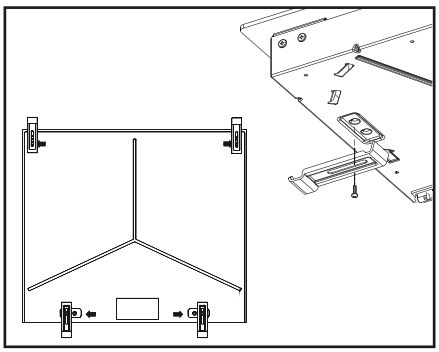


Image 11

5.2.3 Fixation du four

Installez le four dans l'espace prévu à cet effet dans l'élément de cuisine ; il peut être installé sous un plan de travail ou dans une armoire verticale. Fixez le four en place en le vissant à l'aide des deux trous de fixation dans le cadre. Pour repérer les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur.
Les dimensions et le matériau de l'armoire dans laquelle le four sera installé doivent être corrects et résistants aux augmentations de température. Dans une installation correcte, le contact avec des pièces électriques ou isolées doit être évité. Les pièces isolantes doivent être montées de manière à ce qu'elles ne puissent pas être enlevées à l'aide d'un outil quelconque. Il n'est pas recommandé d'installer l'appareil à proximité immédiate d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. Dans le cas contraire, les performances des appareils susmentionnés seront affectées négativement par l'émission de chaleur.

5.2.4 Avertissement

Avertissement concernant l'installation d'un four encastrable sans ventilateur d'extraction. Avant d'insérer le four, il est nécessaire d'enlever le panneau arrière de l'élément de cuisine dans la zone de l'ouverture du four. De même, la partie avant de l'élément doit avoir une ouverture.
• Lorsqu'un bouton du brûleur de la table de cuisson est amené à une autre position que la position "0", le témoin de fonctionnement s'allume.
• N'utilisez que des casseroles qui correspondent au diamètre du brûleur.
• Avant de placer la casserole sur le brûleur, assurez-vous que son fond n'est pas mouillé.
• N'utilisez jamais un brûleur de table de cuisson lorsqu'il est vide. La température de la casserole peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé.
Il est donc recommandé de tenir les enfants et les animaux domestiques éloignés de la table de cuisson pendant et après le fonctionnement.
• Si vous remarquez une fissure sur la vitrocéramique, celle-ci doit être immédiatement éteinte et remplacée par le service autorisé.
• Après utilisation (afin d'assurer un fonctionnement efficace continu et une longue durée de vie), les plaques à induction doivent être nettoyées à fond à l'aide de produits de nettoyage appropriés. Afin d'éviter toute formation de rouille et de préserver leur aspect initial, il est recommandé de nettoyer les plaques à induction en les frottant avec un chiffon légèrement imbibé d'huile. N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur.
• Afin d'éviter tout gaspillage d'énergie, les casseroles à utiliser ne doivent pas être plus petites ou plus grandes que les surfaces du brûleur.
• Prenez les mesures nécessaires pour que les petits enfants ne s'approchent pas de la surface du brûleur, car il sera chaud en position de fonctionnement.
• En raison de la nature inflammable de l'huile chaude, les opérations telles que la friture doivent être effectuées avec les couvercles des récipients fermés.
• Ne rien couper, pain, etc. sur le verre. N'utilisez pas de casseroles avec fond en aluminium. Évitez de placer des matériaux trop lourds sur votre table de cuisson.
• Ne posez pas de matériaux tels que du plastique ou de l'aluminium sur la surface en vitrocéramique. Si, pour quelque raison que ce soit, un matériau en plastique ou en aluminium devait fondre sur elle, nettoyez-la immédiatement à l'aide d'une spatule.
• N'essuyez pas la surface de la vitrocéramique avec des matériaux tels qu'un torchon ou une éponge. Les résidus de détergents peuvent provoquer un incendie et décolorer le verre.

5.3 CÂBLAGE ET SÉCURITÉ DU FOUR COMBINÉ ENCASTRABLE

Avant de réaliser le branchement, assurez-vous que l'installation est protégée par un fusible adéquat et qu'elle est équipée de câbles de section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.
Retournez la table de cuisson, côté verre, sur le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

Ouvrez le couvercle selon les étapes suivantes :

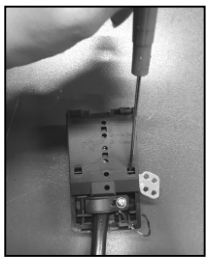


Image 12

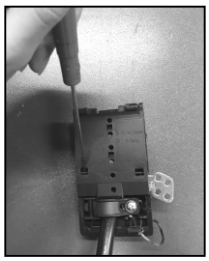


Image 13

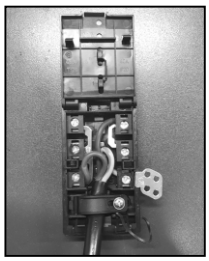


Image 14

- dévissez le serre-câble « 1 » ;
- localisez les deux pattes situées sur les côtés ;
- introduisez un tournevis plat devant les pattes « 2 » et « 3 », enfoncez et appuyez ;
- déposez le couvercle.

Pour retirer le cordon d'alimentation :
- Retirez les vis fixant la plaque à bornes contenant les barres shunt et les conducteurs du cordon d'alimentation ;
- Retirez le cordon d'alimentation.

Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :
- choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découvrez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;
- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.

Remarque : vérifiez que les vis du bornier sont bien serrées.
Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :
- Choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découvrez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;

- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.

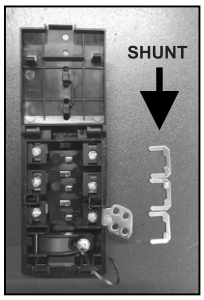
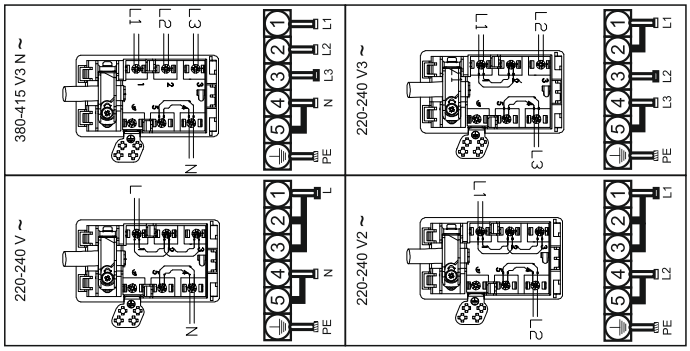


Image 15

MONOPHASÉS ou BIPHASÉS 220-240 V~	
Câble 550x10 mm²	3x4 mm²
TRIPHASÉS 220-240 V3~	
Câble 550x10 mm²	4x1,5 mm²
TRIPHASÉS 380-415 V2N~	
Câble 550x10 mm²	4x1,5 mm²



L1 / L2 / L3 = Phase N = Neutre PE = Terre

Image 16

5.4 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SANS BOUTON DE COMMANDE

La connexion au circuit électrique, sur le four ou sur la table de cuisson vitrocéramique, doit se faire via le four.

Pour procéder à la connexion, il est nécessaire de raccorder les connecteurs mâles ① et ② de la table de cuisson avec les connecteurs « femelles » ③ du four ou du panneau de commande.

INSTALLATION AVEC FOUR

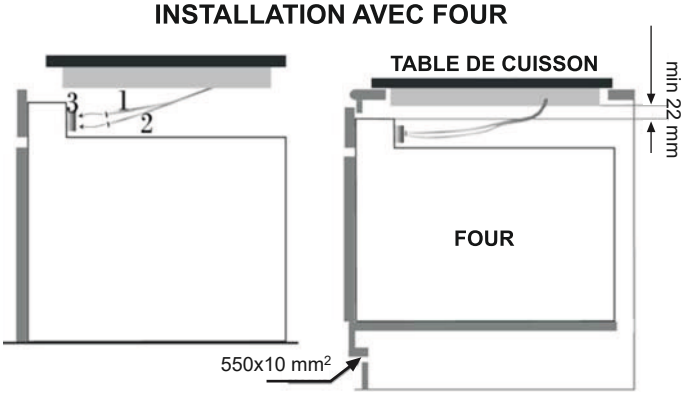


Image 17

Ouvertures de four encastrable

6. UTILISATION DU FOUR / CUISINIÈRE

6.1 PANNEAUX DE COMMANDE

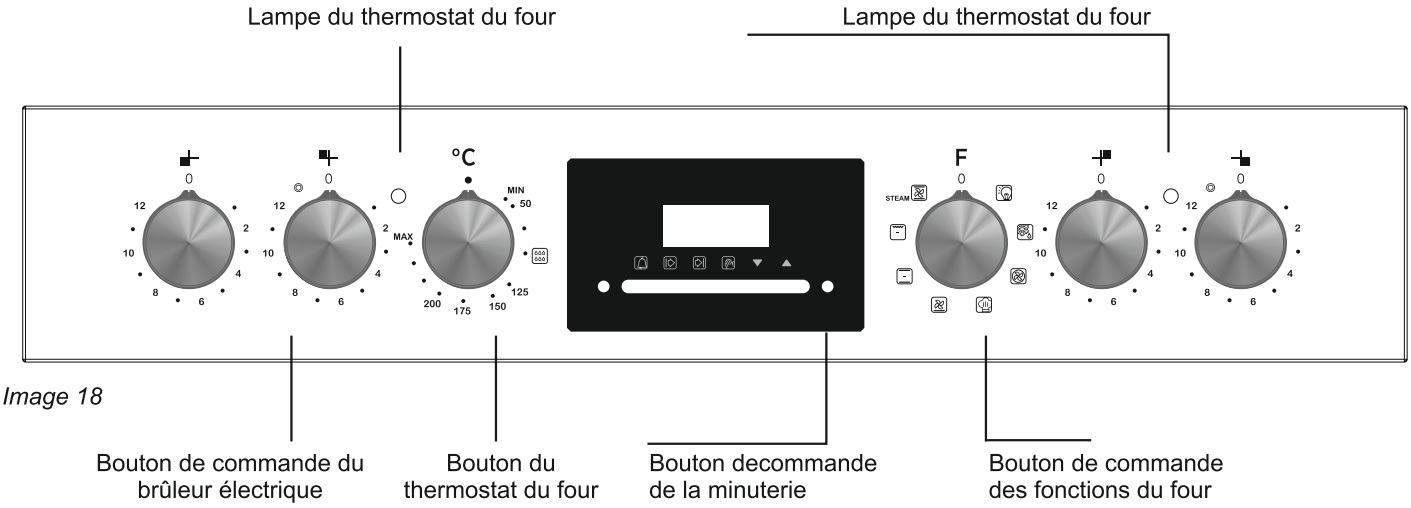


Image 18

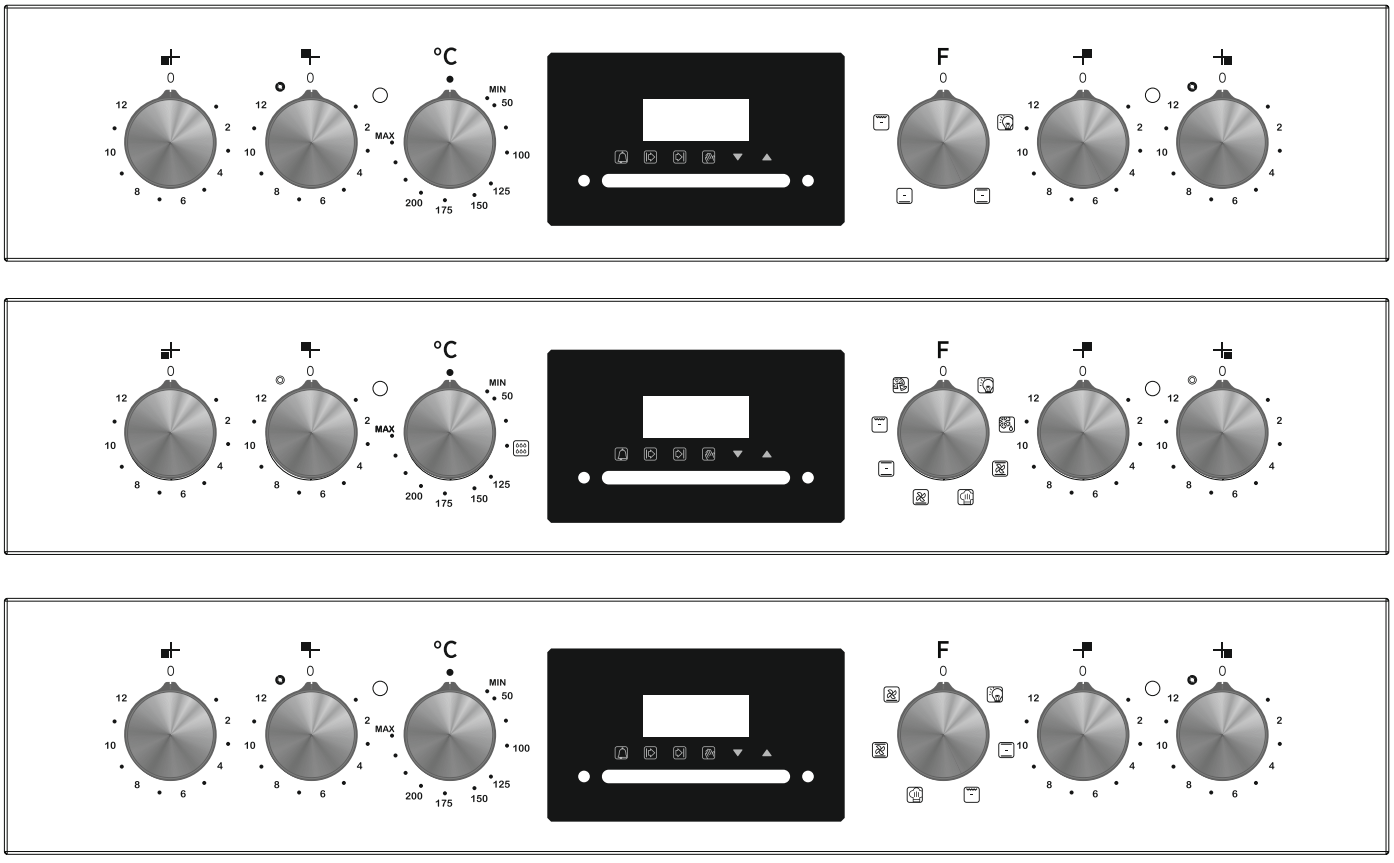
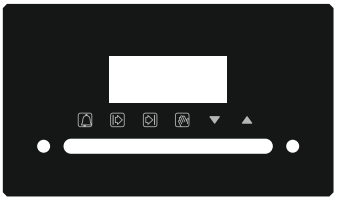


Image 19

6.2 GEBRAUCH DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
MANUELLER BETRIEB	•Den Knopf drücken und gedrückt halten. •Die Knöpfe ▼▲ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen.	•Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, er kann jedoch sofort ausgeschaltet werden, wenn man auf drückt).	•Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. •Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie den Knopf .	•Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn der Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
MANUELLE FUKTIONS-EINSTELLUNG	•Drücken Sie den Knopf •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion.	•Drehen Sie den Kontrollknopf für die Backfunktion bis zur gewünschten Position O.	•Es ermöglicht den Gebrauch des Ofens.	•Zum Zubereiten der gewünschten Rezepte
BACKDAUER	•Den Knopf TIMER drücken und gedrückt halten. •Die Knöpfe ▼▲ um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen. •Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknopf die Backfunktion ein.	•Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab.Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab-bzw.unterbrechen möchten, drehen Sie den Knopf zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe TIMER und ▼▲)	•Es ermöglicht Ihnen,die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu-programmieren. •Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf TIMER. •Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe ▼▲ vor	•Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt.
BACKZEITENDE	•Den Knopf END drücken und gedrückt hal ten. •Die Knöpfe ▼▲ drücken,um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. •Knöpfe loslassen. •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknopf für die Backofenfunktion	•Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. •Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knopf zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O.	•Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. •Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, drücken Sie den Knopf END. •Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf END und die Knöpfe ▼▲ gleichzeitig.	•Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab. **ACHTUNG:** **Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.**

6.3 EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT



HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mir der Anzeige 0:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.

- Die Knöpfe TIMER + END drücken und gedrückt halten. (+ TIMER bei einigen Modellen)
- Die Zeit mit den Knöpfen▼ und ▲ einstellen.
- Alle Knöpfe loslassen.

ACHTUNG: Der Ofen arbeitet nur, wenn er auf manuelle Funktion eingestellt ist oder eine bestimmte Backzeit programmiert worden ist.

HINWEIS: Bei einigen Modellen stehen anstelle der Symbole ▼▲ die Zeichen + und -.

6.1 UTILISATION DES BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON

La partie de la table de cuisson du produit est commandée par le panneau de commande (Image 20).
L'étape "0" signifie la position d'arrêt . Les 12 étapes restantes indiquent les types d'utilisation suivants :

• Repérez le panneau correspondant à la zone de cuisson dont vous avez besoin.

• Tournez le bouton de commande à la position de cuisson souhaitée.

Dans un premier temps, nous recommandons de régler la zone de cuisson à la position la plus haute jusqu'à ce que le contenu de la casserole ait atteint la température désirée, ce qui permet de réduire la chaleur à la position de cuisson souhaitée.

• Le voyant de contrôle de la chaleur résiduelle s'allume lorsque la température de la surface de la table de cuisson atteint 60 degrés ou plus. Il reste allumé même si la table de cuisson est éteinte et ne s'éteint que lorsque la surface de cuisson est refroidie.

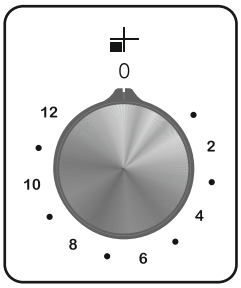


Image 20

*** Pour éteindre la table de cuisson, tournez le bouton sur "0".**

Avertissement : La zone de surlignage extra large, en fonction des dimensions de l'ustensile de cuisson et/ou de la quantité d'aliments cuits,
offre des niveaux de performance encore plus élevés.

*** La zone de chauffage ovale se compose de deux zones de chauffage, une zone circulaire avec une section ovale complémentaire.**

Tournez le bouton de commande de 1 à 12 pour régler la zone circulaire.
Pour faire fonctionner la section ovale, tournez simplement le bouton de commande en position 12, puis sélectionnez une position de 1 à 12.

*** La zone de chauffage se compose de deux zones concentriques.**

Le cercle intérieur est activé lorsque le bouton est tourné sur l'une des positions de 1 à 12. La bague extérieure n'est activée que lorsque la commande est tournée au-delà de 12 jusqu'à une puissance de 1700 W.

Position			Quelques conseils
1	1-2	**Très faible**	Pour garder un plat chaud, faire fondre le beurre et le chocolat
2	3-4	**Faible**	Cuisson lente, sauces, ragoûts, riz au lait, oeufs pochés....
3	5-6	**Modéré**	Haricots, surgelés, fruits, eau bouillante....
4	7-8	**Medium**	Pommes cuites à la vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes,
5	9-10	**Élevé**	Cuisine plus intense, omelettes, steaks....
6	11-12	**Très élevé**	Steaks, côtelettes, friture....

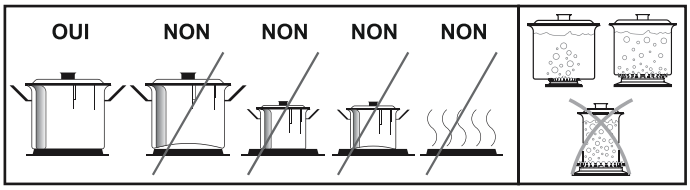


Image 21

La résistance de la vitrocéramique à la chaleur et aux changements extrêmes de température est très élevée. Une rougeur se remarque sur la surface chauffée avec le temps. Lorsque n'importe quelle unité de chauffage est en marche, vous pouvez entendre un son faible ; c'est normal et est dû à la structure technique de l'installation.
Il ne pose aucun problème en termes de qualité. Dans le cas où des casseroles à bords tranchants frottent contre la vitrocéramique ou sont placés grossièrement sur celle-ci, la surface peut s'abîmer. Il est recommandé de faire attention à cela.

Conseils pour des économies d'énergie :

• Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson.
• L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
• Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
• Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la lorsque les aliments sont bien chauds.
• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.

6.5 UTILISATION DU FOUR

Vous devez d'abord régler la fonction du four (Image 22 et 23), puis régler la température du four à la valeur souhaitée (Image 24).
Sinon, le four ne fonctionnera pas.
Lorsque la température à l'intérieur de votre four atteint la valeur que vous avez réglée, le thermostat coupe le circuit et le voyant du thermostat s'éteint. Lorsque la température descend en dessous de la valeur de consigne, le thermostat s'allume de nouveau et le voyant du thermostat s'allume.

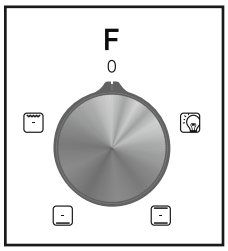


Image 22

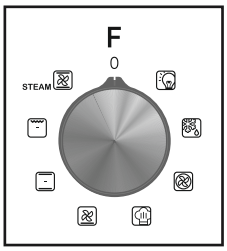


Image 23

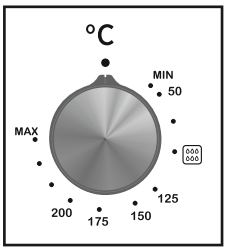


Image 24

Tableau 3

Symbole	EXPLICATION	Classe énergétique selon CENELEC EN 60350-1
	Faible	—
	Le voyant lumineux du four, le voyant avertissement rouge et le ventilateur s'allument. Exécute la fonction de décongélation des aliments congelés.	—
	L'air chauffé est soufflé par le ventilateur sur les différents niveaux. Il est idéal pour cuire différents types d'aliments en même temps (par ex. viande et poisson) sans mélanger les goûts et les odeurs. Il cuit très doucement et est idéal pour les gâteaux éponges, les pâtisseries, etc.	—
*	Le thermostat et le voyant lumineux du four ainsi que les éléments chauffants inférieur et supérieur s'allument.	HHE111IN/E HHE115IN/E HHE116IN/E HHE316IN/E HHE318IN/E HHC3U111IN/E HHC3U115IN/E HHC3U116IN/E HHC3U318IN/E
STEAM	Le thermostat, le voyant lumineux, la ventilation et les éléments chauffants supérieurs du four s'allument, tandis que l'eau contenue dans la cavité du four sert à produire de la vapeur.	—
	Le thermostat, le voyant lumineux, la ventilation et les éléments chauffants inférieur et supérieur du four s'allument.	—
*	cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits	HHE115IN/E HHE318IN/E HHE116IN/E HHE316IN/E HHC3U115IN/E HHC3U116IN/E HHC3U318IN/E
	Cette fonction est idéale pour les plats délicats (tartessoufflés).	—
	Le thermostat, le voyant lumineux et l'élément chauffant inférieur du four s'allument.	—
	Le thermostat, le voyant lumineux et l'élément chauffant supérieur du four s'allument.	—

* Testé conformément à la norme CENELEC EN 60350-1 utilisée pour la définition de la classe énergétique.

Conseils pour des économies d'énergie :

• Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide.
• N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert.
• Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer.
• Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie.
• Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

6.6 FONCTION

La disponibilité des fonctions expliquées ci-dessous varie en fonction du modèle du produit.

L'AMPOULE

Allumage de l'éclairage du four

DÉCONGÉLATION

Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.

CHALEUR PULSÉE

Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs.
Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.

CONVECTION NATURELLE

utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.

EASY STEAM

STEAM Le chauffage par le fond et le ventilateur sont mis en marche en utilisant l'eau à l'intérieur de la cavité pour générer de la vapeur.
Il est nécessaire d'aj outer150 ml d'eau dans la cavité et de choisir la fonction « EASY STEAM ». Veuillez-vous référer au tableau des recettes correspondantes.

GRILL

l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.

MASTER BAKE

cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.

RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR

Idéale pour les tartes à fruits j uteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.

RÉSISTANCE INFÉRIEURE

Utilisation de la resistance de sole. Ideale pour la cuisson de tartes, de creme caramel, flans, terrine, toutes preparations qui necessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)

PIZZA

Avec cette fonction, l'air chaud circule dans le four pour assurer un résultat parfait pour les plats tels que les pizzas ou les gâteaux.

Tableau 4

PLATS									
	Thermostat pos. (°C).	Étagère pos.	Période de cuisson (min)	Thermostat pos. (°C).	Étagère pos.	Période de cuisson (min)	Thermostat pos. (°C).	Étagère pos.	Période de cuisson (min)
Pâte feuilletée	170 - 190	2-3	35 - 45	170 - 190	2-3	25 - 35			
Gâteau	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Cookie	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Boulettes de viande grillées							200	5	10 - 15
Nourriture aqueuse	175 -200	3	40 - 50	175 -200	3	40 - 50			
Poulet	200	2-3	45 - 60	200	2-3	45 - 60	200		50 - 60
Steak haché							200	4-5	15 - 25
Steak de boeuf							200	5	15 - 25
Gâteau à deux plateaux									
Pâtisserie à deux plateaux									

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

7.1 REMARQUES GÉNÉRALES

Avant de commencer à nettoyer votre four, assurez-vous que tous les boutons de commande sont éteints et que votre appareil est refroidi. Débranchez l'appareil.
N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des particules qui pourraient rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des nettoyants crémeux ou des nettoyants liquides, qui ne contiennent pas de particules.
Ne pas utiliser de crèmes caustiques, de poudres de nettoyage abrasives, de la laine de verre rugueuse ou d'outils durs, car ils pourraient endommager les surfaces. Dans le cas où l'excès de liquide débordant de votre four brûlerait, cela pourrait endommager l'émail. Nettoyez immédiatement les liquides renversés.

7.2 NETTOYAGE DU FOUR

Assurez-vous de débrancher le four avant de commencer à le nettoyer. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four alors que le four est légèrement chaud. Essuyez votre four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse après chaque utilisation. Essuyez-le à nouveau, cette fois-ci avec un chiffon humide, puis essuyez-le à sec. Un nettoyage complet peut s'avérer nécessaire de temps à autre, à l'aide d'un produit de nettoyage liquide. Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs et en poudre. Pour les produits avec cadres en émail catalytique, les parois arrière et latérales du cadre intérieur ne nécessitent pas de nettoyage.
Cependant, selon l'utilisation, il est recommandé de les remplacer après une certaine période de temps.

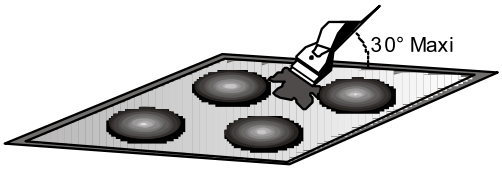
7.3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

. Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir la table de cuisson.
. Utilisez uniquement des produits (crèmes et racleurs) spécifiquement conçus pour les surfaces vitrocéramiques. Ils s'achètent dans le commerce.
. Évitez les débordements, car toute substance se renversant sur la table de cuisson brûle rapidement et rendra le nettoyage plus difficile.
. Nous recommandons d'éviter d'utiliser des substances risquant de fondre (plastique, sucre, produits à base de sucre) à proximité de la table de cuisson.
ENTRETIEN :
- Versez quelques gouttes d'un détergent spécifique sur la table de cuisson.
- Frottez les taches tenaces à l'aide d'un chiffon doux ou de papier absorbant légèrement humide.
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

Si des taches subsistent :
- Versez quelques gouttes supplémentaires de détergent spécifique sur la table de cuisson.
- Grattez à l'aide d'un racleur en le tenant à un angle de 30° par rapport à la table de cuisson, jusqu'à disparition de la tache.
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- Recommencez si nécessaire.

QUELQUES CONSEILS :
Le nettoyage fréquent crée une couche protectrice essentielle pour éviter les rayures et l'usure de la table de cuisson. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson est propre avant de la réutiliser. Pour éliminer les traces d'eau, utilisez quelques gouttes de vinaigre blanc ou de jus de citron. Puis essuyez avec du papier absorbant et quelques gouttes de détergent spécifique.
La surface vitrocéramique résiste aux rayures des ustensiles de cuisson à fond plat. Toutefois, il est préférable de les soulever pour les déplacer d'une zone de cuisson à l'autre.

N.B.:



Ne pas utiliser d'éponge trop humide.
Ne jamais utiliser de couteau ou de tournevis.
Un racleur équipé d'une lame de rasoir n'endommage pas la surface, tant qu'il est maintenu à un angle de 30°.
Ne pas laisser le racleur avec lame de rasoir à la portée des enfants.
Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de poudre à récurer.

Bordure métallique : Pour nettoyer la bordure métallique en toute sécurité, lavez à l'eau et au savon, rincez, puis séchez avec un chiffon doux.

Toute variation de la couleur du verre vitrocéramique n'a pas d'influence sur son fonctionnement, ni sur la solidité de sa surface. Les variations de couleur sont pour la plupart dues à des résidus alimentaires brûlés ou à des ustensiles de cuisine en aluminium ou en cuivre (ces dernières sont difficiles à éliminer).

7.4 ENTRETIEN

Remplacement de l'ampoule du voyant du four
Il est recommandé de confier cette opération au Service Autorisé.
Débranchez d'abord le four et assurez-vous qu'il est froid. Après avoir enlevé le couvercle devant le voyant, retirez l'ampoule. Insérez la nouvelle ampoule résistante à 300 °C, que vous trouverez auprès des services agréés, à la place de l'ampoule que vous avez retirée.
Remettez ensuite le couvercle de protection du voyant en place. Après cela, votre four sera prêt à l'emploi.

8. SERVICE ET TRANSPORT

8.1 EXIGENCES AVANT DE CONTACTER LE SERVICE

Si le four ne fonctionne pas ;
Le four est peut-être débranché, il y a eu une panne de courant.

Si le four ne chauffe pas ;
La température peut ne pas être réglée à l'aide de l'interrupteur de contrôle de la température du four.

Si le voyant du four ne fonctionne pas ou il ne s'allume pas ;
L'électricité doit être contrôlée.
Il faut vérifier si l'ampoule est défectueuse.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de la même façon) ;
Contrôler l'emplacement des étagères, la durée de cuisson et les valeurs de température conformément au manuel. Si le produit ne fonctionne pas correctement et qu'aucune cause de dysfonctionnement ne peut être trouvée, éteignez le produit. N'y touchez pas et appelez le service technique.
Il est important de communiquer au service technique autorisé le modèle du produit et son numéro de série qui se trouve sur la plaque signalétique.

8.2 INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Si vous avez besoin de transport ;
Conserver l'emballage d'origine du produit et le transporter avec son emballage d'origine si nécessaire.
Suivre les indications de transport sur l'emballage.

Si l'emballage d'origine n'est pas disponible ;
Mesurer les surfaces extérieures (surfaces en verre et surfaces peintes) du four et de la table de cuisson contre d'éventuels coups

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet.
Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.
WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u geen hete onderdelen aanraakt.
WAARSCHUWING: de bereikbare delen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.
WAARSCHUWING: zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de gloeilamp vervangt, om elektrische schokken te voorkomen.
WAARSCHUWING: om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld.
Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden, als ze niet continu onder toezicht staan.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over de manier waarop het apparaat veilig wordt gebruikt, en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de glazen van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen barsten.
De oven moeten worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert.
Na reiniging moeten ze weer in elkaar worden gezet volgens de instructies.
Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen vleessonde.
Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting in bedrijf die op het etiket staat aangegeven. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt. Aansluiting op de voeding kan ook worden uitgevoerd door het plaatsen van een omnipolaire scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving. De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is. Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.
Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice.
De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.
Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Neem voor reparaties alleen contact op met de klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.
Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.
Langdurige stroomuitval terwijl er een bereiding bezig is, kan een storing in de monitor veroorzaken. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.
Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.

Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit. Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven
WAARSCHUWING: Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten.
WAARSCHUWING: Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.
LET OP: Vul de bodem van de ovenruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of als de oven heet is.
Er is geen extra bediening/instelling nodig om het apparaat op de nominale frequenties te laten werken.
Wij raden u aan om de instructies voor installatie en gebruik te bewaren voor later gebruik. Noteer voordat u de kookplaat installeert het serienummer, voor het geval u hulp nodig heeft van de klantenservice.
WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan.
WAARSCHUWING: gebruik alleen kinderbeveiligingsrekjes voor de kookplaat die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel, of waarvan de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing heeft aangegeven dat ze geschikt zijn, of de kinderbeveiligingsrekjes die bijgeleverd zijn bij het apparaat. Het gebruik van ongeschikte kinderbeveiligingsrekjes kan ongelukken veroorzaken.
WAARSCHUWING: bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.
WAARSCHUWING: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
WAARSCHUWING: als het oppervlak gebarsten is, raak het glas dan niet aan en schakel het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
LET OP: blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.
Het wordt sterk om kinderen uit de buurt van de kookzones te houden wanneer deze in gebruik zijn of wanneer ze uitgeschakeld zijn en de restwarmte-indicator nog brandt, om het risico op ernstige brandwonden te voorkomen.
Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
Kijk niet in de halogeenlampen van de kookplaat, indien aanwezig.
Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat. Deze kunnen heet worden.
Leg geen aluminiumfolie of zet geen kunststof pannen op de verwarmingszones.
Na elk gebruik moet de kookplaat gereinigd worden om het aankoeken van vuil en vet te voorkomen. Als er vuil op de kookplaat blijft zitten, wordt dit opnieuw verwarmd als de kookplaat wordt gebruikt en geeft het verbrande voedsel rook en een onaangename geur af; bovendien ontstaat er brandgevaar.
Gebruik nooit een stoom- of hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken.
Raak de verwarmingszones niet aan tijdens gebruik en nog een tijd na gebruik.
Bereid voedsel nooit rechtstreeks op de kookplaat van glaskeramiek.
Gebruik altijd geschikte pannen.
Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt. Leg niets op het bedieningspaneel.
Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
Gebruik de kookplaat niet als snijplank.
Bewaar geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Als ze op de kookplaat vallen, kunnen ze schade veroorzaken.
Gebruik de kookplaat niet voor het bewaren van voorwerpen.
Schuif geen pannen over de kookplaat.
WAARSCHUWING: Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.
Let er bij het plaatsen van het rooster op dat de antisliprand naar achteren en omhoog is geplaatst.

1. ALGEMENE AANWIJZINGEN

Lees deze handleiding aandachtig. Hierin treff u betangrijke gegevens aan omtrent installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar deze handleiding voor eventuele toekomstige raadpleging.
De eerste keer dat de oven in werking wordt gesteld, kan er een stinkende walm vrijkomen. Dit is te wijten aan de eerste verhitting van de lijm op de isolatiepanelen rond de oven. Dit is volkomen normaal. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om deze walm uit de oven te verwijderen. Wacht u tot de walm verdwijnt, alvorens u het voedsel in de oven plaatst.
Bij een ingeschakelde oven wordt het glas van de deur behoorlijk warm.

1.1 LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

Door het plaatsen van de CE markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, alle Europese veiligheids-, gezondheids- en milieu-eisen na te leven opgesteld in de regelgeving geldig voor dit product.

1.2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

• Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel. Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstanding gebruik van de oven.
• **Bij het gebruik van elk elektrische apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:**
- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
- Zet het apparaat bij hapering of siechte werking af en ga er niet aan sieutelen.
De kabel dient bij beschadiging direct vervangen te worden en wel op de volgende wijze:
- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
- Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05V2V2-F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat;
- Dit dient door een technische specialist uitgevoerd te worden;
- De aarde-draad (geel/groen) moet 10 mm langer zijn dan de andere draden.
• Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

• Bedek de wanden van de oven nooit met aluminiumfolie of met wegwerpproducten om de oven schoon te houden. Aluminiumfolie en andere producten kunnen smelten als ze in aanraking komen met de hete ovenwanden, en kunnen de emaillaag aantasten.

1.3 INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoording van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie. De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie.

1.4 INBOUW VAN DE OVEN

Plaats de oven in de daarvoor bestemde opening: onder het aanrecht of in kolomopstelling. De oven wordt vast gezet door de vier schroeven in de gaten in de rand vast te draaien. U kunt de schroeven zien, wanneer u de deur opent. Voor een goede ventilatie dienen bij het inbouwen van de oven de op de laatste pagina aangegeven maten en afstanden in acht te worden genomen.
Opmerking: Bij ovens die onder een kookplaat aangebracht worden, dient men de aanwijzingen in de handleiding voor de kookplaat op te volgen.

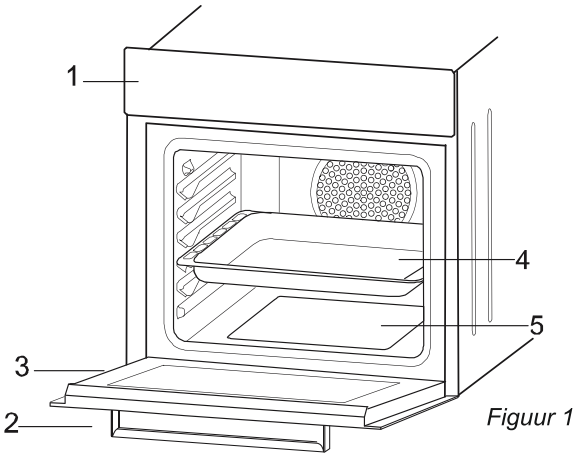
1.5 BELANGRIJK

De inbouwkast dient geschikt te zijn voor inbouw van het apparaat teneinde een goede werking te kunnen garanderen. De panelen van de kasten naast de oven dienen warmtebestendig te zijn. Bij kasten met houtfineer dient de lijm een temperatuur van 120°C te kunnen weerstaan. Plastic of gelijmde materialen, die niet bestending zijn tegen deze temperatuur kunnen vervormd worden of loslaten. Volgens de veiligheidsnormen dient het ingebouwde apparaat niet in contact te komen met elektrische onderdelen.
Alle beveiligingsonderdelen dienen zodanig aangebracht te zijn, dat zij niet zonder gereedschap verwijderd kunnen worden.
Teneinde een goede ventilatie te garanderen, dient de achterwand van de inbouwope- ning verwijderd te worden. Het voetstuk dient een opening van minstens 45 mm te hebben.

1.6 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Steek de stekker in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Bij modellen zonder stekker dient met een standaardstekker aan te brengen, die geschikt is voor het op het typeplaatje vermelde vermogen. De aarddraad is geel/groen. Deze verbinding dient door een technisch bevoegd persoon uitgevoerd te worden. Indien het stopcontact en de stekker niet op elkaar afgestemd zijn, laat dan een technisch bevoegd persoon een ander stopcontact installeren. Deze dient ook na te gaan of de draaddoor- snede van het stopcontact geschikt is voor het door het apparaat opgenomen vermogen.
Aansluiting kan ook plaatsvinden door een geschikte meerpolige (aan/uit) schakelaar te plaatsen tussen het elektrische net en het apparaat, die aan de geldende normen voldoet. Zorg ervoor dat de (geel/groen) geaarde kabel de schakelaar niet raakt. Het stopcontact of de meerpolige schakelaar dienen op een gemakkelijk toegankelijke plaats bij de oven gemonteerd te worden.
Belangrijk: Zorg er bij de installatie voor dat de voedingskabel nergens warmer kan worden dan 50°C. De oven voldoet aan de veiligheidseisen als voorzien in de normen van de desbetreffende instituten. De elektrische veiligheid wordt uitsluitend gegarandeerd indien het apparaart op de juiste wijze met een doelmatige aardingsinstallatie is verbonden ingevolge de huidige normen m.b.t. elektrische veiligheid. Ga na of aan deze fundamentele veiligheidseis is voldaan en laat de installatie, ingeval van twijfel, grondig nakijken door een installateur.
Ga na of het elektrische vermogen van de stopcontacten overeenkomt met het maximum vermogen van het apparaat, zoals is aangegeven op het typeplaatje. Haal er, in geval van twijfel, een technisch bevoegd persoon bij.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade als gevolg van de nietaarding van de installatie.
ATTENTIE: De spanning en energieverbruik staan vermeld op de modelsticker (laatste pagina).

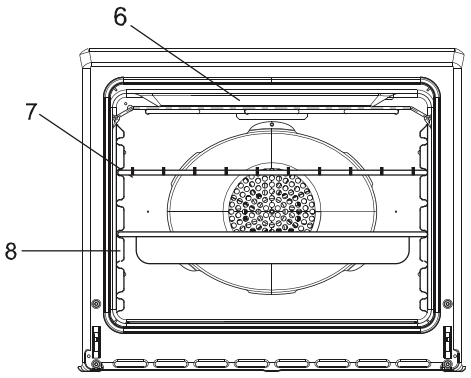
2. INLEIDING PRODUCT



Figuur 1

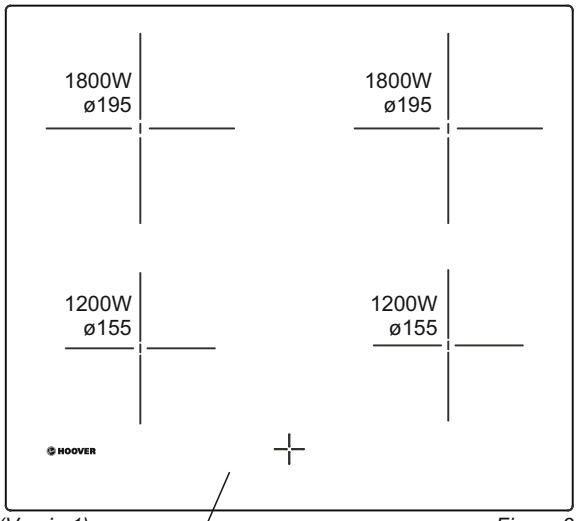
HOOFDONDERDELEN

1. Bedieningspaneel
2. Deurhandgreep
3. Ovendeur
4. Bakplaat
5. Onderste verwamingselement
6. Bovenste verwamingselement
7. Rooster
8. Rekken



Figuur 2

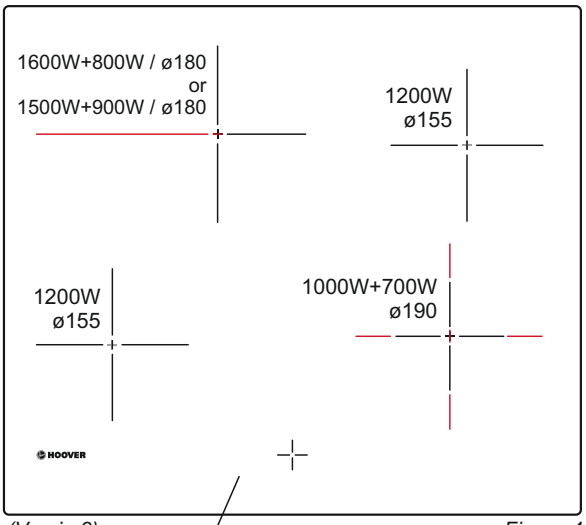
VITROKERAMISCH FORNUIS: HUTC64



(Versie 1)

Figuur 3

Vtrokeramsch oppervlak



(Versie 2)

Figuur 4

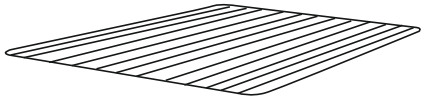
Vtrokeramsch oppervlak

	Modellen
Versie 1	HUTCE64C
Versie 2	HUTCE64DEX
Versie 2	HUTCE64DEXFF

Verwarmingsdiameters kunnen worden gewijzigd voor gerelateerde modellen.

3. UITRUSTING VAN DE OVEN (Afhankelijk van het model)

Maak voor het gebruik de accessoires eerst schoon, spoel ze af met water en maak ze goed droog.
Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.
Het schotelrooster dient meer bepaald voor het grillen. Dit wordt meestal samen met de lekbak gebruikt.
Dankzij hun speciaal profiel blijven ze steeds horizontaal, zelfs wanneer ze maximaal uitgetrokken zijn. Er bestaat geen enkel risico op het schuiven of overlappen van de gerechten.



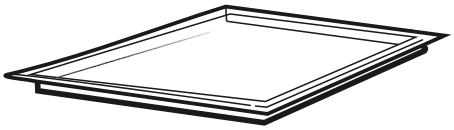
Figuur 5

Zijdelingse draadstructeren
Zijdelingse draadstructuur, indien inbegrepen



Figuur 6

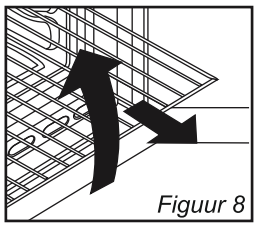
De Lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Deze wordt slechts gebruikt in de modus Grillen, Draaispit of Turbogrill, afhankelijk van het model. Voor alle andere bakwijzen moet u deze uit de oven halen. De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding en een snelle vervuiling van de oven voordoen.



Figuur 7

4. NUTTIGE TIPS

4.1 VEILIGHEIDSSYSTEEM VOOR DE ROOSTERS



Figuur 8

Deze oven is uitgerust met een nieuw veiligheidssysteem voor het uitrekken van de roosters. Dit systeem stelt u in staat om de roosters naar voren te trekken zonder het gevaar op te lopen, dat het rooster of het bereide voedsel per ongeluk uit de oven vallen. Om de roosters uit de oven te halen, dient u deze naar voren te trekken en lets op te tillen

4.2 GRILLEREN

Grilleren maakt het mogelijk het voedsel snel een diepe bruine kleur te geven. Afhankelijk van de grootte van uw gerecht raden wij u aan dit op het vierde niveau te zetten.
Bijna elk voedsel kan worden bereid onder de grill afgezien van erg mager vlees of.een rollade. Vlees en vis dat u gaat grillen, dient u eerst licht tebestrijken met olie.

4.2 KOOKTIJD

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, raadpleegt u de tabellen op pagina 12 voor de aanbevolen kooktijden en temperaturen. Hierna kunt u naar eigen ervaring en inzicht deze tijden en instellingen aanpassen.

4.4 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

DE GLAZEN ONDERDELEN
Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen. Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken. U mag nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om de oven schoon te maken. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens het schoon te maken; haal vervolgens de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit af middels de hoofdschakelaar. Maak de roestvrijstalen en geëmaillerde delen schoon met warm water en niet bijtende of vloeibare zeep. Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende wasmiddelen, bleekmiddelen of zuren om het apparaat schoon te maken. Het is heel belangrijk de oven schoon te maken na iedere keer dat u de oven heeft gebruikt. Vetten, die aan de wanden van de oven zijn blijven zitten, kunnen de volgende keer dat u de oven gebruikt, voor nare geurtjes zorgen of zelfs het kookresultaat beïnvloeden.
Gebruik heet water met een geschikt schoonmaakmiddel om de oven schoon te maken; vewijder de zeepresten grondig. De oven kan ook uitgerust worden met zelfreinigende ovenwanden, zodat het bovenstaande onnodig wordt. (Zie hiervoor het volgende hoofdstuk).
Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen grill een schoonmaakmiddel en schuursponsje. De glazen oppervlakken dient u schoon te maken, wanneer deze koud zijn. Schade aan de glazen delen vallen niet onder de garantie indien u het bovenstaande niet in acht neemt.
Om het binnenlichtje te vervangen dient u: de stekker uit het stopcontact te halen of de elektriciteit af te sluiten en de oude lamp te vervangen door een soortgelijke nieuwe lamp.

4.5 AQUACTIVAFUNCTIE

De Aquactiva procedure maakt gebruik vanstoomom achtergeblev en vetenetensrestenuit de ovente helpen verwijderen.

1. Giet 300ml water inhet Aquactivareservoir aan de onderkant van de oven.
2. Stel de oven functie Static ( ) of Bottom ( ) ver warming in
3. Stel de temperatuur inmet het pictogram Aquactiva
4. Stel het programmamet een looptijd van 30 minuten in.
5. Na 30 minuten schakelt het programmauit en koelt deovenaf.
6. Als het apparaatafgekoeld is, kan het reinigen van debinnenkant vande oven meteen doekbeginnen.

Waarschuwing:
Zorg ervoordat het apparaatafgekoeld is voordatu het aanraakt.

Opgelet voor allehete oppervlakken, omdateen risicoop brandwonden bestaat.
Gebruik gedestilleerd ofdrinkbaar water.



4.6 SERVICE CENTRE

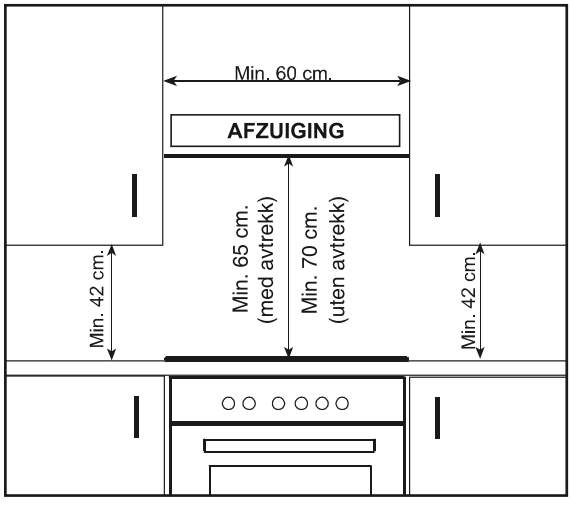
Before calling the Service Centre
If the oven is not working, we recommend that:
you check that the oven is properly plugged into the power supply.
If the cause of the fault cannot be detected:
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate.
The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre

5. VOORBEREIDING OP INSTALLATIE EN GEBRUIK

Deze mode r n e, functionele en praktische oven is geproduceerd met de beste, k w a litatief hoogwaardige onderdelen en materialen en zal in alle opzicht en aan uw verwachtingen voldoen. Lees deze handleiding om een goed resultaat te behalen en om in de toekomst geen problemen tegen te komen. In de onderstaande informatie staan regels die noodzakelijk zijn voor een goede plaatsing en onderhoud. Lees deze in zijn geheel door en laat ook de installateur die het apparaat installeert deze doornemen.

5.1 EEN PLAATS KIEZEN VOOR DE OVEN / HAARDPLAAT

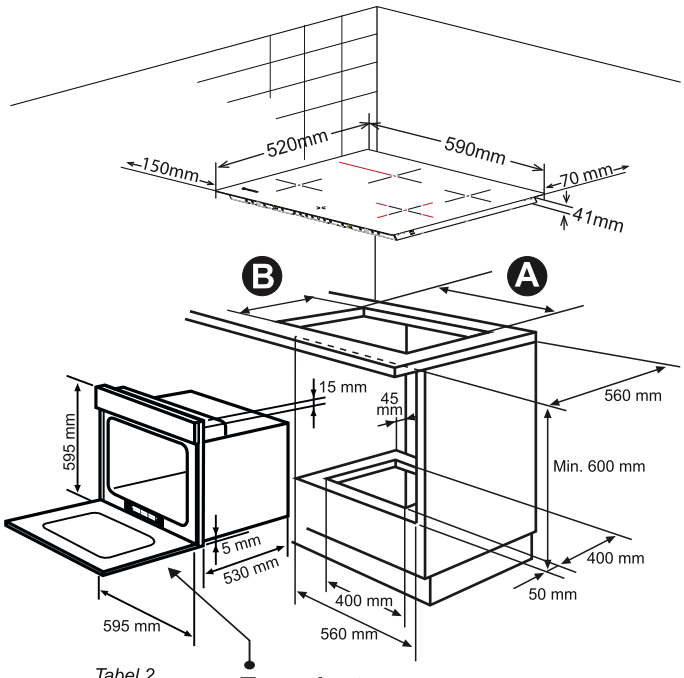
U moet op meerdere zaken letten als u een plaats gaat kiezen voor uw oven. Houd rekening met de onderstaande aanbevelingen om problemen en eventuele latere gevaarlijke situaties te voorkomen!
• Als u een plaats voor de oven / haardplaat kiest, let er dan op dat er zich geen ontvlambare of brandbare materialen in de dichte nabijheid van de oven bevinden, zoals gordijnen, doeken met olie, etc., die snel vlam kunnen vatten.
• Benodigde veranderingen van wandkasten en afzuiging boven het inbouwproduct en de minimale hoogte vanaf de oven staan in figuur 9.
De afzuiging dient zich op een minimale afstand van 65 cm van het werkblad te bevinden. Als er geen afzuiging aanwezig is, dient de hoogte niet minder te zijn dan 70 cm.



Figuur 9

5.2 INSTALLATIE OVEN EN FORNUIS

Afbeelding 10 – Reguliere installatie van de oven

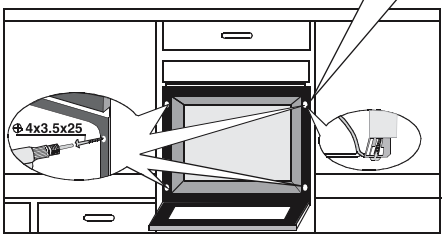


Typeplaat

Tabel 2

	FORNUIZEN INBOUWEN
	VITRO
A	560 mm
B	490 mm





5.2.1 Installatiestappen

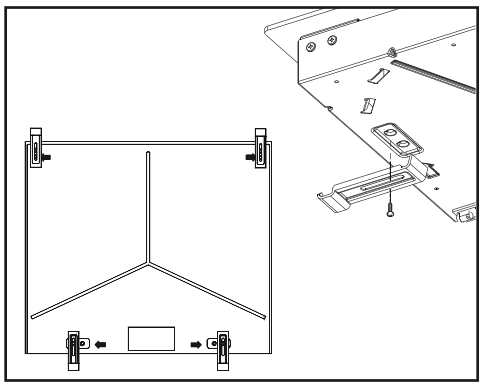
1. Plaats het fornuis in de opening van het werkblad. De afmetingen van de opening worden weergegeven in figuur 10. Zie voor meer informatie ***Het vitrokeramische fornuis bevestigen.***
2. Sluit het fornuis aan op de oven met de stekker van het fornuis. De aansluiting voor de stekker bevindt zich op het achterpaneel van de oven.
3. Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
4. Plaats de oven in de inbouwplaats. Afhankelijk van de kastopening, is plaatsing volgens figuur 10 van toepassing.

Zie voor meer informatie ***De oven bevestigen.***

5.2.2 Het vitrokeramische fornuis bevestigen

Normale bevestiging:

- Haal de bevestigingsklemmen uit de zak met accessoires en schroef ze op de plaatsen die aangegeven staan op de onderkant. (Draai de schroeven niet vast om de klemmen te blokkeren, ze moeten vrij kunnen bewegen)
- Plaats de kookplaat in het midden van de uitsnede.
- Draai de klemmen en draai ze helemaal vast.



Figuur 11

5.2.3 De oven bevestigen

Plaats de oven in de ruimte in de keukeneenheid. Dit kan onder een werkblad zijn of in een kast. Zet de oven op haar plek door deze vast te schroeven met de twee bevestigingsgaten in het frame.
Open de ovendeur en kijk in de oven om deze bevestigingsgaten te vinden.
De afmetingen en het materiaal van de kast waarin de oven wordt geplaatst, dienen te kloppen en dienen bestand te zijn tegen hoge temperaturen. Bij een juiste installatie dient contact met elektrische of geïsoleerde delen te worden voorkomen. Geïsoleerde delen moeten zo worden geplaatst dat deze niet met gereedschap verwijderd kunnen worden. Installatie van het apparaat in de dichte nabijheid van een koelkast of vriezer wordt niet aanbevolen. Door de uitstralende warmte kunnen de prestaties van voornoemde apparten negatief worden beïnvloed.

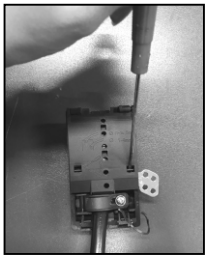
5.2.4 Waarschuwing

Waarschuwing met betrekking tot de installatie van de inbouwoven zonder koelventilator. Voordat u de oven plaatst, dient u het achterste keukenpaneel in de opening van de oven te verwijderen. Het voorste deel van het onderdeel dient ook van een opening voorzien te zijn.

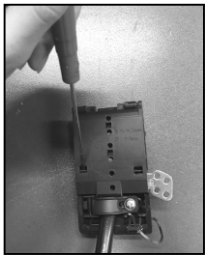
- Het lampje licht op als het knopje van het fornuis op een andere stand staat dan de “0”.
- Gebruik alleen pannen die even groot zijn als de diameter van de kookplaten.
- Voordat u de pan op de kookplaat plaatst, controleert u of de onderkant niet nat is.
- Zet een kookplaat nooit aan zonder dat er een pan op staat. De temperatuur van de pan kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is. Derhalve wordt aanbevolen om kinderen en dieren tijdens en na gebruik buiten bereik van het fornuis te houden.
- Indien u scheuren ziet in het keramische glas, dan dient u het fornuis onmiddellijk uit te schakelen en te laten vervangen door de geautoriseerde onderhoudsdienst.
- Na gebruik (voor een voortdurend effectief gebruik en lange levensduur) moeten kookplaten goed te worden schoongemaakt met daarvoor geschikte reinigingsmiddelen. Om roestvorming te voorkomen en het oorspronkelijke uiterlijk te behouden, wordt aanbevolen om de kookplaten schoon te maken door ze schoon te wrijven met een doek die licht is bevochtigd met olie. Gebruik geen stoomreinigers.
- Om te voorkomen dat stroom verloren gaat, moeten de pannen die u gebruikt niet groter of kleiner zijn dan de oppervlakken van de kookplaten.
- Tref de nodige maatregelen zodat kleine kinderen niet in de nabijheid van het oppervlak van de kookplaten komen. Deze zijn tijdens en na gebruik namelijk erg heet.
- Door de ontvlambare aard van hete olie, dienen handelingen zoals bakken niet te worden uitgevoerd met een gesloten klep.
- Er mag niets op het glas worden gesneden, zoals brood. Geen pannen met aluminium onderkant gebruiken. Plaats geen zware materialen op uw fornuis.
- Plaats geen materialen van kunststof of aluminium op het keramische, glazen oppervlak. Indien er, om wat voor reden dan ook, kunststof of aluminium materiaal op gesmolten is, verwijdert u dit onmiddellijk met een spatel.
- Veeg het keramische oppervlak niet schoon met materialen zoals afwasborstels of schuursponsjes. Resten vaatwasmiddelen kunnen tot brand leiden en kunnen de kleur van het glas doen vervagen.

5.3 BEDRADING EN VEILIGHEID VAN DE INBOUWOVEN

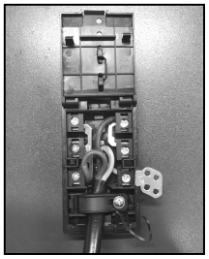
Voordat u de aansluiting tot stand brengt, dient u te zorgen dat de installatie beschermd is door een geschikte zekering, en dat hij voorzien wordt van stroomdraden met een diameter die groot genoeg is om het apparaat normaal van stroom te voorzien.
Keer de kookplaat / oven om met de glazen kant op het werkblad; wees voorzichtig om het glas te beschermen.
Open het deksel in deze volgorde:



Figuur 12



Figuur 13



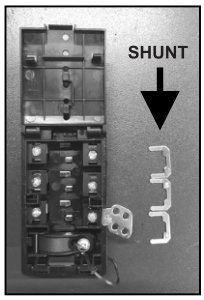
Figuur 14

- schroef kabelklem "1"`los;
- zoek de twee lipjes aan de zijkanten op;
- zet het blad van een platte schroevendraaier voor de lipjes "2" en "3", duw ze in en druk;
- verwijder het deksel.

Het netsnoer losmaken:
- Verwijder de schroeven van het klemmenblok met de shunts en de geleiders van het netsnoer;
- Trek het netsnoer eruit.

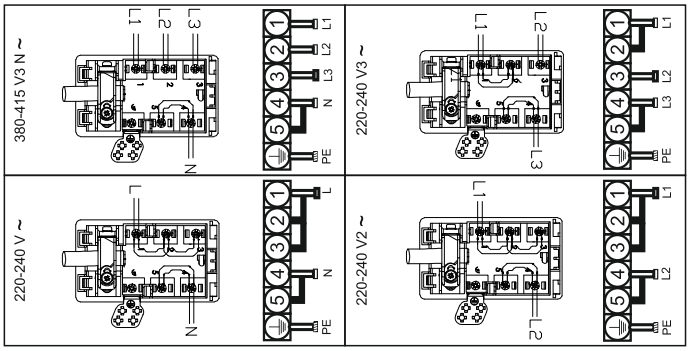
Uit te voeren handelingen om een nieuwe aansluiting te maken:
- Kies de netvoedingskabel in overeenstemming met de aanbevelingen in de tabel;
- Steek de netvoedingskabel in de klem;
- Strip het uiteinde van elke geleider van het netsnoer tot een lengte van 10 mm; houd hierbij rekening met de benodigde lengte van het snoer voor de aansluiting op het klemmenblok;
- Volgens de installatie en met behulp van de shunts die u bewaard heeft bij de eerste handeling, bevestigt u de geleider zoals weergegeven op het diagram;
- Bevestig het deksel;
- Schroef de kabelklem vast.

Opmerking: zorg ervoor dat de schroeven van het klemmenbord goed zijn vastgedraaid.
Uit te voeren handelingen om een nieuwe aansluiting te maken:
- Kies de netvoedingskabel in overeenstemming met de aanbevelingen in de tabel;
- Steek de netvoedingskabel in de klem;
- Strip het uiteinde van elke geleider van het netsnoer tot een lengte van 10 mm; houd hierbij rekening met de benodigde lengte van het snoer voor de aansluiting op het klemmenblok;
- Volgens de installatie en met behulp van de shunts die u bewaard heeft bij de eerste handeling, bevestigt u de geleider zoals weergegeven op het diagram;
- Bevestig het deksel;
- Schroef de kabelklem vast.



Figuur 15

MONOFASE of TWEE FASEN 220-240 V~	
Kabel HO5V2V2F	3x4 mm^2
DRIE FASEN 220-240 V3~	
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2
DRIE FASEN 380-415 V2N~	
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2



L1 / L2 / L3 = Phase N = Neutro PE = Tierra

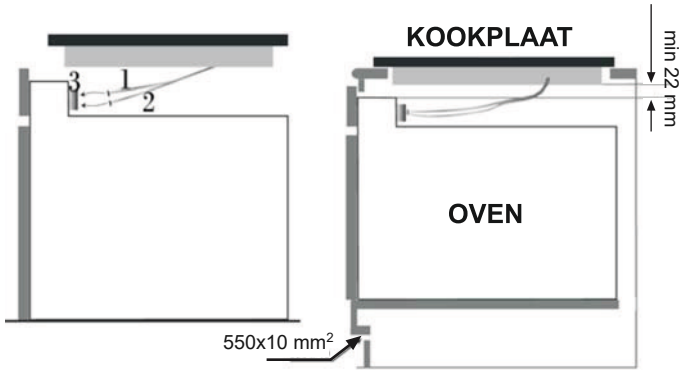
Figuur 16

5.4 VITROKERAMISCH FORNUIS ZONDER BEDIENINGSKNOP

La connexion au circuit électrique, sur la table de cuisson vitrocéramique, doit se faire via le four.

Om de aansluiting te vervolgen, moeten de mannelijke connectors ① en ② van het fornuis worden aangesloten op de vrouwelijke connectors ③ van de oven of het bedieningspaneel.

INSTALLATIE MET OVEN

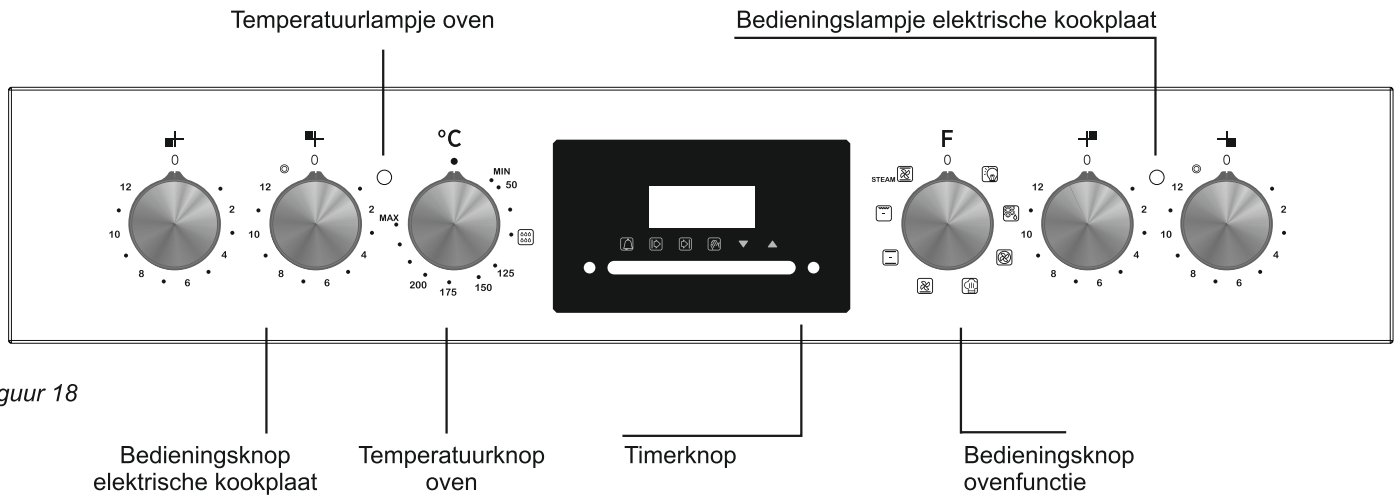


Opening inbouwoven

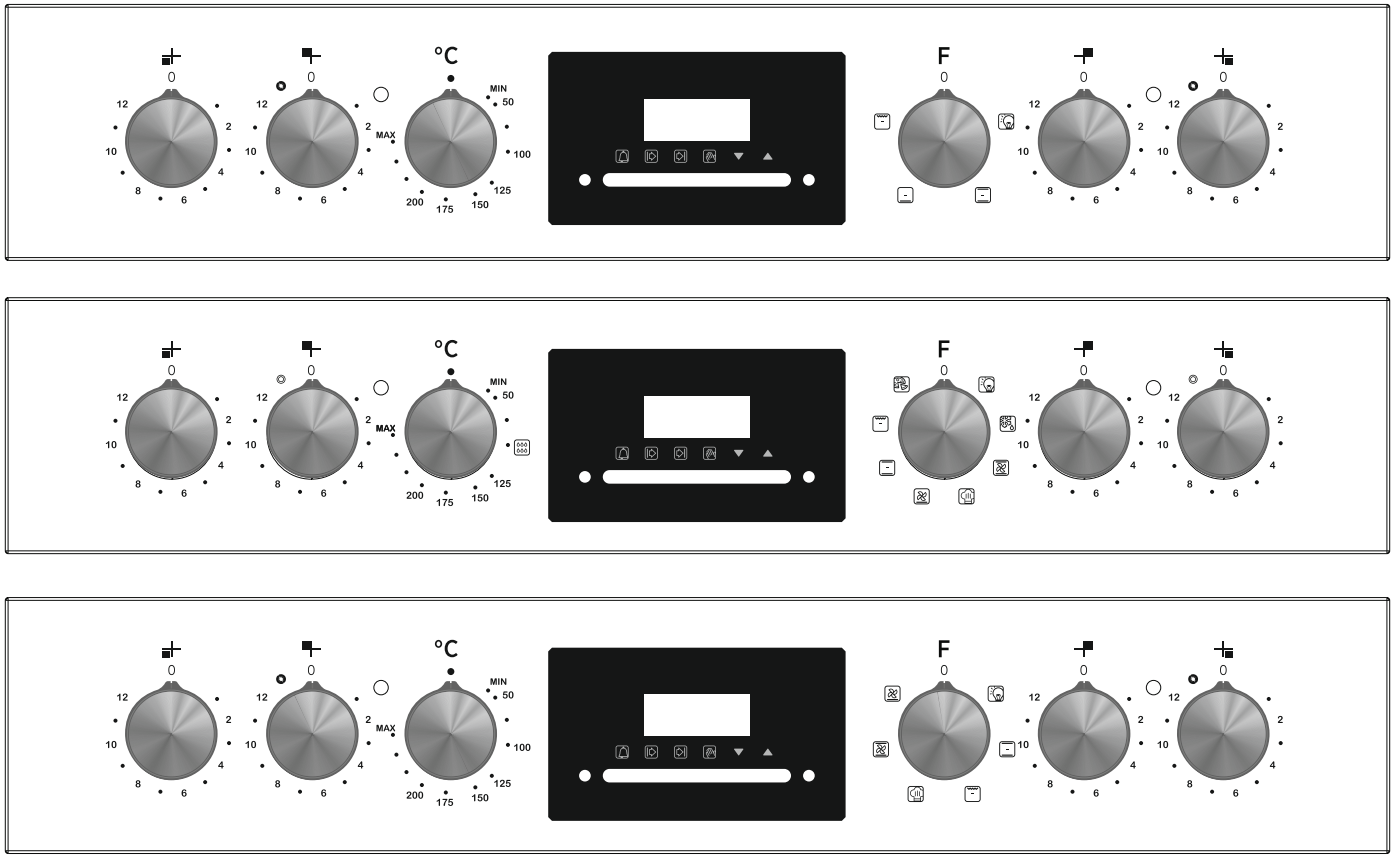
Figuur 17

6. HET GEBRUIK VAN DE OVEN / HET FORNUIS

6.1 BEDIENINGSPANELEN



Figuur 18

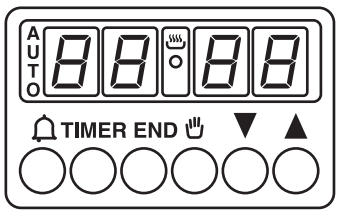


Figuur 19

6.2 ELEKTRISCHE PROGRAMMA'S GEBRUIKEN

FUNCTIE	HOE INSCHAKELEN	HOE UITSCHAKELEN	HOE WERKT HET	WAAR WORDT HET VOOR GEBRUIKT
KOOKWEKKER	• Houd de -knop ingedrukt • Druk op de ▼ of ▲ -knop om de tijd in te stellen • Laat alle knoppen los	• Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt een akoestisch alarm geactiveerd (dit alarm stopt vanzelf, maar het kan onmiddellijk gestopt worden door op de knop te drukken)	• Geeft een alarm af aan het einde van de ingestelde tijd. • Om te controleren hoe lang lang het nog moet duren, drukt u op de -knop	• Maakt het mogelijk de oven als wekker te gebruiken (kan worden geactiveerd door de oven te bedienen of door de oven uit te schakelen).
HANDMATIG FUNCTIE	• Druk op de -knop • Stel de bereidingsfunctie in met de functiekeuzeschakelaar	• Zet de functiekeuzeschakelaar van de oven op **O** .	• Hiermee bedient u de oven.	• Voor het bereiden van de gewenste recepten
BEREIDING TIJD	• Houd de TIMERKNOP ingedrukt • Druk op de ▼ of ▲ -knop om de gewenste bereidingstijd in te stellen • Laat alle knoppen los • Stel de bereidingsfunctie in met de functiekeuzeschakelaar	• Na verloop van tijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Mocht u de kooktijd eerder willen beëindigen, zet u de functiekeuzeschakelaar op 0 of zet u de tijd op 0:00 (TIMERKNOP en ▼ ▲ -knop)	• Hiermee kan de kooktijd worden ingesteld die nodig is voor het gekozen recept • Om te controleren hoe lang het nog moet duren, drukt u op de TIMERKNOP. • Druk op de TIMERKNOP en de ▼ ▲ -knop om de vooraf ingestelde tijd te wijzigen	• Aan het einde van de kooktijd schakelt de oven automatisch uit en klinkt er een akoestisch alarm.
EINDE VAN DE BEREIDING	• Houd de EINDE-knop ingedrukt • Druk op de ▼ ▲ -knoppen om de tijd in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld • Laat de knoppen los • Stel de bereidingsfunctie in met de functiekeuzeschakelaar	• Na verloop van tijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Mocht u de kooktijd eerder willen beëindigen, zet u de functiekeuzeschakelaar op 0 of zet u de tijd op 0:00 (TIMERKNOP en -knop)	• Hiermee kan de kooktijd worden ingesteld die nodig is voor het gekozen recept • Om te controleren hoe lang het nog moet duren, drukt u op de TIMERKNOP. • Druk op de TIMERKNOP en de ▼ ▲ -knop om de vooraf ingestelde tijd te wijzigen	• Deze functie wordt meestal gebruikt met de functie "bereidingstijd". Als de schaal b.v. 45 minuten gekookt moet worden en voor 12:30 klaar moet zijn, kiest u gewoon de gewenste functie, stelt u de kooktijd in op 45 minuten en het einde van de kooktijd op 12:30. • Het bereiden start automatisch om 11:45 uur (12:30 min 45 minuten) en gaat door tot het vooraf ingestelde einde van de kooktijd, waarna de oven automatisch uitschakelt. **WAARSCHUWING!** **Als het EINDE van het bereiden wordt geselecteerd zonder de lengte van de kooktijd in te stellen, begint de oven onmiddellijk met koken en stopt hij bij het EINDE van de ingestelde bereidingstijd.**

6.3 DE JUISTE TIJD INSTELLEN



WAARSCHUWING: installatie van de oven of na onderbreking van de stroomtoevoer (herkenbaar aan de knipperende weergave van 00:00) is het instellen van de juiste tijd. Doe dit als volgt.

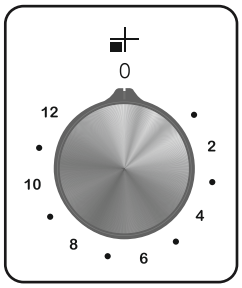
• Houd de TIMERKNOP en EIND-knop ingedrukt (en TIMER op sommige modellen)
• Stel de tijd in met de ▽△ -knoppen
• Laat alle knoppen los

LET OP: de oven werkt alleen als deze is ingesteld op handmatig of vooraf ingestelde tijd.
N.B.: op sommige modellen zijn de ▽△ -symbolen vervangen door en .

6.4 DE KOOKPLATEN GEBRUIKEN

Het fornuisonderdeel van het product kan worden bediend via het bedieningspaneel (figuur 20).
Fase “0” betekent niet in positie. De overige 12 fases geven de volgende soorten gebruik aan:

• Zoek het teken dat bij de kookzone hoort die u nodig hebt.



Figuur 20

• Draai de bedieningsknop op de gewenste kookinstelling.
We raden u aan om in eerste instantie de warmtezone op de hoogste positie in te stellen tot de inhoud van de pan de gewenste temperatuur heeft bereikt.
Vervolgens kan de temperatuur worden verlaagd tot de gewenste kookinstelling.

• Het lampje van de restwarmteindicator licht op als het oppervlak van het fornuis
Figuur 21 60 graden of warmer is. Dit lampje blijft zelfs verlicht als het fornuis is uitgeschakeld en gaat pas uit als het fornuis is afgekoeld.

*** Zet de knop op “0” om het fornuis uit te schakelen.**

Waarschuwing: De extra grote, gemarkeerde zone leidt, afhankelijk van de afmetingen van de pannen en/of de kwaliteit van het te bereiden voedsel, tot nog betere prestaties.

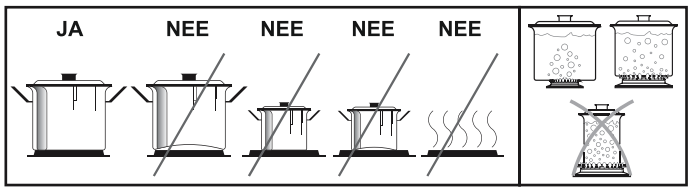
*** De ovaalvormige verwarmingszone bestaat uit twee verwarmingsgebieden: een cirkelvormig gebied met een aanvullend ovaalvormig deel.**

Zet de bedieningsknop op 1 tot 12 om het cirkelvormige gebied te bedienen. Om het ovaalvormige deel te bedienen, zet u de bedieningsknop op stand 12 en kiest u een positie van 1 tot 12.

*** Het verwarmingsgebied bestaat uit twee concentrische zones.**

De binnenste cirkel wordt geactiveerd als de knop op een van de posities van 1 tot 12 wordt gezet. De buitenste ring wordt alleen geactiveerd als de bediening hoger dan 12 wordt gezet, tot een spanning van 1700 W.

Stand			Enkele tips
1	1-2	**Zeer laag**	Om een gerecht warm te houden en boter of chocolade te smelten...
2	3-4	**Laag**	Langzaam koken, sauzen, stoven, rijstepap, gepocheerde eieren...
3	5-6	**Middelhoog**	Bonen, bevroren voedsel, fruit, water koken...
4	7-8	**Normaal**	Gestoomde appels, verse groenten, pasta, pannenkoeken, vis...
5	9-10	**Hoog**	Intensiever koken, omelet, biefstuk...
6	11-12	**Zeer hoog**	Biefstuk, varkensvlees, bakken...



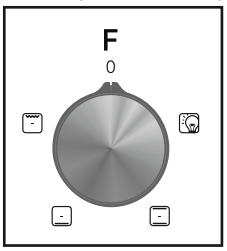
Figuur 21

De weerstand van het vitrokeramische glas tot warmte en extreme temperatuurwisselingen is zeer hoog. Het verwarmde oppervlak zal door de tijd heen rood kleuren. Als een verwarmingseenheid in gebruik is, kunt u een zacht geluid horen. Dit is normaal en heeft niets te maken met de technische samenstelling van het systeem.
Dit geeft geen kwaliteitsproblemen. Het oppervlak kan beschadigd raken als pannen met scherpe randen tegen het vitrokeramische glas wrijven of niet goed geplaatst worden. Aanbevolen wordt om hierop te letten.

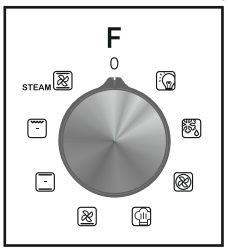
Tips voor energiebesparing:
• Voor een optimale werking van de kookplaat, dient u de pan in het midden van de kookzone te plaatsen.
• Het gebruik van een deksel verkort de bereidingstijden en bespaart energie door de warmte vast te houden.
• Houd de hoeveelheid vocht of vet beperkt om de bereidingstijden te verkorten.
• Begin te koken op een hoge instelling en verlaag de instelling zodra het voedsel is doorverwarmd.
• Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone.

6.5 DE OVEN GEBRUIKEN

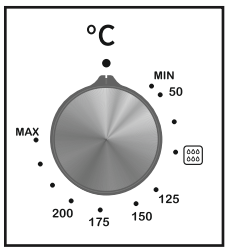
Eerst moet u de ovenfunctie verstellen (figuur 22 en 23) en de temperatuur van de oven op de gewenste waarde zetten (figuur 24).
Anders werkt de oven niet.
Als de temperatuur in uw oven de ingestelde waarde bereikt, zal de thermostaat de stroom onderbreken en gaat het temperatuurlampje uit. Als de temperatuur onder de ingestelde waarde ligt, wordt de thermostaat weer ingeschakeld en gaat het temperatuurlampje aan.



Figuur 22



Figuur 23



Figuur 24

Tabel 3

Symbool	UITLEG	Energieklasse vologens CENELEC EN 60350-1
	Licht	—
	Het ovenlampje, rode waarschuwingslampje en de vent ilator worden ingeschakeld. Ontdooit bevroren voedsel.	—
	Verhitte lucht wordt door de vent ilator op de verschillende niveaus geblazen. Het is ideaal om verschillende soorten voedsel tegelijk te bereiden (bijv. vlees en vis) zonder smaak en geur te mengen. Het kookt zeer zacht en is ideaal voor biscuitgebak, pasteien, enz.	—
*	Het temperat uurlampje en waarschuwingslampje en de bovenste en onderste verwarmingselementen worden ingeschakeld.	HHE111IN/E HHE115IN/E HHE116IN/E HHE316IN/E HHE318IN/E HHC3U111IN/E HHC3U115IN/E HHC3U116IN/E HHC3U318IN/E
STEAM	Het temperat uurlampje, het waarsc huwingslampje en de ventilator, en de bovenste en onderste verwarmingselement- en worden ingeschakeld en het water in de ovenruimte wordt gebruikt om stoom te genereren.	—
	Het temperat uurlampje, het waarsc huwingslampje en de ventilator, en de bovenste en onderste verwarmingselement- en worden ingeschakeld.	—
*	Met deze functie kunt u gezonder koken, waarbij de benodigde hoeveelheid vet of olie wordt verminderd. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus garandeert een perfect bakresultaat.	HHE115IN/E HHE318IN/E HHE116IN/E HHE316IN/E HHC3U115IN/E HHC3U116IN/E HHC3U318IN/E
	Deze functie is ideaal voor delicate gerechten (taarten, soufflés).	—
	Het temperat uurlampje, het waarschuwingslampje en het onderste verwarmingselement worden ingeschakeld.	—
	Het temperat uurlampje, het waarschuwingslampje en het bovenste verwarmingselement worden ingeschakeld.	—

* Getest in overeenstemming met de CENELEC EN 60350-1, gebruikt voor definitie van de energieklasse.

Tips voor energiebesparing:
• Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien.
• Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat.
• Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren.
• Houd de dichtingen schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen.
• Als u een contract heeft met een laag energie tarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken".
• Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

6.6 FUNCTIE

De beschikbaarheid van de onderstaande functies is afhankelijk van het productmodel.

LAMP

Zet de ovenverlichting aan.

ONTDOOIEN

Als de knop op deze stand is gezet, laat de ventilator lucht op kamertemperatuur langs het bevroren voedsel circuleren zodat het in enkele minuten ontdooit zonder dat de eiwitten die het voedsel bevat wijzigingen ondergaan.

MULTI-NIVEAU

Wij adviseren om deze methode te gebruiken voor gevogelte, pasteien, vis en groenten. De hitte dringt beter in het voedsel door en zowel de bereidings- als de voorverhittingstijden worden verkort. U kunt verschillende gerechten tegelijk klaarmaken, met of zonder dezelfde bereiding in een of meer posities. Deze bereidingsmethode geeft een gelijkmatige verdeling van de hitte, en geuren worden niet met elkaar vermengd.
Reken ongeveer tien minuten extra als u meerdere gerechten tegelijkertijd bereidt.

CONVENTIONEEL

Bij deze manier van koken, die als de traditionele manier wordt beschreven, wordt de warmte gelijk verdeeld vanuit de onderste en bovenste elementen in de oven zodat zowel de boven- als onderkant van het voedsel dat u bereidt gelijkmatig wordt gekookt. Zet de temperatuurknop van uw oven op een temperatuur die wordt aanbevolen in de kooktabel voor de bereiding die u wilt doen.
Verwarm de oven ongeveer tien minuten voor. Bereid het eten in een daarvoor geschikte bak gedurende de aanbevolen tijd. Deze positie heeft de voorkeur voor het maken van cake, sponscake, gebak, gebakken pasta, lasagne, pizza.
Na het koken/bakken, schakelt u de bedieningsknop van de ovenfunctie en de thermostaat uit. Haal het gekookte/gebakken eten uit de oven, zet het op een veilige plek en laat de oven geheel afkoelen door de ovendeur open te houden. De oven is heet. Blijf daarom uit

EASY STEAM

STEAM Om gebruik te maken van de stoomfunctie, moet er 150 ml water toegevoegd worden in de holte & de functie “EASY STEAM” moet gekozen worden. Zo wordt het water omgevormd tot stoom door een combinatie van de bodemverwarming & de ventilator. Zie bijbehorende recepten.

GRIL

Gebruik de grill met de deur gesloten. Alleen het bovenste verwarmingselement wordt gebruikt en u kunt de temperatuur aanpassen. Vijf minuten voorverhitting is nodig om de elementen roodheet te laten worden.
Succes is gegarandeerd voor braadgerechten, kebabs en gegratineerde gerechten. Wit vlees moet op een zekere afstand van de grill worden gehouden; de bereidingstijd is dan langer, maar het vlees smaakvoller. U kunt rood vlees en visfilets op het rooster leggen met de lekbak eronder geschoven.

MASTER BAKE

Met deze functie kunt u gezonder koken, waarbij de benodigde hoeveelheid vet of olie wordt verminderd. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus garandeert een perfect bakresultaat.

BODEMVERWARMING + VENTILATOR

Ideaal voor sappige fruittaarten, pasteien, quiches, patés. Het voorkomt het drogen van voedsel en bevordert het ontstaan van gebak, deegbrood en ander koken van onderaf. Plaats het rooster op de onderste trede. Met deze bereidingsmethode is voorverwarmen gedurende ongeveer tien minuten nodig in Heat Brewed.

BODEMVERWARMING

Gebruik van enige weerstand. Ideaal voor het bakken van taarten, karamelcrème, vlaaien, terrine, alle bereidingen die van onderen nodig zijn (ovenschotels: kip, rundvlees)

PIZZA

Met deze functie circuleert hete lucht in de oven om een perfect resultaat te garanderen voor gerechten zoals pizza of cake.

Tabel 4

GERECHTEN	ONDERSTE – BOVENSTE			ONDERSTE – BOVENSTE VENTILATOR			GRILL		
	Temperatuur pos. (°C).	Rek pos.	Bereidingstijd (dk)	Temperatuur pos. (°C).	Rek pos.	Bereidingstijd (dk)	Temperatuur pos. (°C).	Rek pos.	Bereidingstijd (dk)
Laagjes deeg	170 - 190	2-3	35 - 45	170 - 190	2-3	25 - 35			
Cake	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Koekjes	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Gegrilde gehaktballen							200	5	10 - 15
Voedsel dat water bevat	175 -200	3	40 - 50	175 -200	3	40 - 50			
Kip	200	2-3	45 - 60	200	2-3	45 - 60	200		50 - 60
Varkens-vlees							200	4-5	15 - 25
Rundvlees							200	5	15 - 25
Tweelaag-staart									
Tweelaags-gebak									

7. REINIGING EN ONDERHOUD

7.1 ALGEMEEN

Voordat u uw oven gaat schoonmaken, controleert u of alle bedieningsknoppen uit staan en of het apparaat is afgekoeld. Haal het apparaat uit het stopcontact. Gebruik geen reinigingsmiddelen die schurende deeltjes bevatten waardoor emaillen en geverfde delen van uw oven beschadigd kunnen raken. Gebruik afwasmiddel of een ander schoonmaakmiddel dat geen schurende deeltjes bevat.
Gebruik geen zuurhoudende middelen, schuurmiddelen of poeders, schuursponsjes of andere ruwe middelen gezien deze het oppervlak kunnen beschadigen. Indien u vloeistoffen over uw oven hebt geknoeid die verbranden, dan kan dit schade veroorzaken aan het emaille.
Ruim gemorste vloeistoffen onmiddellijk op.

7.2 DE OVEN SCHOONMAKEN

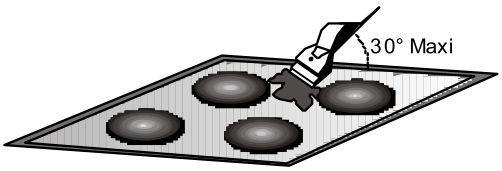
Haal de stekker van de oven uit het stopcontact voordat u deze gaat schoonmaken. U bereikt het beste resultaat als u de binnenkant van de oven schoonmaakt terwijl de oven nog een beetje warm is. Veeg uw oven na elk gebruik schoon met een zachte doek die is bevochtigd met een zeepoplossing. Veeg het vervolgens na met een vochtige doek en daarna met een droge doek. Het is van tijd tot tijd nodig om de oven grondig schoon te maken met een vloeibaar reinigingsmiddel. Niet schoonmaken met droge reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen in poedervorm. Bij producten met geleidende, emaillen frames, hoeven de achterzijde en zijkanten van het binnenste frame niet te worden schoongemaakt. Afhankelijk van het gebruik wordt aanbevolen om deze na bepaalde tijd te vervangen.

7.3 REINIGING EN ONDERHOUD

Laat de kookplaat afkoelen voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
. Er mogen alleen producten (reinigingsmiddelen en schrapers) worden gebruikt die specifiek ontwikkeld zijn voor oppervlakken van glaskeramiek. Deze zijn verkrijgbaar bij uw vakhandel.
. Voorkom morsen, omdat alles wat op het oppervlak van de kookplaat valt snel zal verbranden en moeilijker te reinigen is.
. Geadviseerd wordt om alle stoffen die snel smelten uit de buurt van de kookplaat te houden, zoals plastic voorwerpen, suiker of producten op basis van suiker.
ONDERHOUD:
- Breng enkele druppels van het speciale reinigingsmiddel aan op het oppervlak van de kookplaat.
- Wrijf hardnekkige vlekken weg met een zachte doek of met vochtig keukenpapier.
- Neem de kookplaat af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.

Als er nog steeds hardnekkig vlekken zijn:
- Breng nog enkele druppels van het speciale reinigingsmiddel aan op het oppervlak.
- Schraap met een schraper en houd deze vast onder een hoek van 30° ten opzichte van de kookplaat, tot de vlekken verdwenen zijn.
- Neem de kookplaat af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.
- Herhaal deze handeling zo nodig.

ENKELE TIPS:
Door de kookplaat regelmatig te reinigen, wordt er een beschermende laag gevormd, die essentieel is om krassen en slijtage te voorkomen. Zorg dat het oppervlak schoon is voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt. Om watersporen te verwijderen gebruikt u enkele druppels witte azijn of citroensap. Neem de kookplaat daarna af met keukenpapier en een paar druppels speciaal reinigingsmiddel.
Het oppervlak van glaskeramiek is bestand tegen krassen van pannen met een vlakke bodem; het is echter altijd beter om ze op te tillen als u ze van de ene naar de andere zone verplaatst.
NB:



Gebruik geen spons die te nat is.
Gebruik nooit een mes of een schroevendraaier.
Een schraper met een snijblad beschadigt het oppervlak niet, zoals deze onder een hoek van 30° wordt vastgehouden.
Houd een schraper met een snijblad altijd buiten het bereik van kinderen.

Gebruik nooit agressieve reinigingsproducten of schuurpoeders.
De metalen omlijsting: om de metalen omlijsting veilig te reinigen, neemt u deze af met water en zeep, en droogt u hem af met een zachte doek.

Eventuele kleurveranderingen in het oppervlak van glaskeramiek heeft geen invloed op de werking of de stabiliteit van het oppervlak. Dergelijke verkleuringen zijn meestal het gevolg van verbrande voedselresten of het gebruik van pannen van aluminium of koper; deze vlekken zijn moeilijk te verwijderen.

7.4 ONDERHOUD

Het lampje van de oven vervangen
Aanbevolen wordt om dit aan de geautoriseerde onderhoudsdienst over te laten.
Haal eerst de stekker uit het stopcontact en controleer of de oven is afgekoeld. Verwijder het kapje van de lamp en verwijder de lamp.
Plaats de nieuwe lamp, die bestand is tot temperaturen van 300 °C en die verkrijgbaar zijn bij geautoriseerde onderhoudsdiensten op de plaats van de oude lamp. Plaats het beschermkapje vervolgens terug.
Hierna is uw oven gereed voor gebruik.

8. ONDERHOUD EN VERVOER

8.1 EISEN VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET ONDERHOUDSDIENST

Als de oven niet werkt
De stekker van de oven is eruit of er is stroomuitval geweest.

Als de oven niet verwarmt
De temperatuur kan niet worden ingesteld met de bedieningsknop van de oven.

Het lampje van de oven werkt niet
De elektriciteit moet worden gecontroleerd.
Controleer of de lamp defect is.

Koken (als het onderste en bovenste deel niet gelijkmatig kookt)
Controleer de locaties van de planken, de bereidingstijd en de temperatuur volgens de handleiding. Als het product niet goed werkt en de oorzaak niet kan worden gevonden, schakelt u het product uit.
Repareer het product niet zelf en bel de technische onderhoudsdienst.
Het is belangrijk om het productmodel en het serienummer door te geven aan de geautoriseerde, technische onderhoudsdienst. Deze vindt u op het etiket.

8.2 INFORMATIE MET BETREKKING TOT VERVOER

Als u vervoer nodig hebt
Bewaar de originele verpakking van het product en draag het indien nodig in de originele verpakking.

Volg de tekens op de verpakking.
Als de originele verpakking niet meer beschikbaar is
Tref maatregelen voor de externe oppervlakken (glazen en geverfde oppervlakken) van de oven en het fornuis om ze te beschermen tegen stoten en vallen

42836284 • 70 gr - A4 • 07.2020 • Rev_0

GB



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be reused).
It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials. Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

ENERGY SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

DE



Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.
Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

- Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.
- Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.
- Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1- Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät

ENERGIESPAREND UND UMWELTSCHONEND

Verzichten Sie nach Möglichkeit darauf, den Ofen vorzuheizen, und machen Sie ihn stets so voll es geht. Öffnen Sie die Ofentür so selten wie möglich, da bei jedem Öffnen Wärme aus dem Garraum entweicht. Das Abschalten des Ofens 5 bis 10 Minuten vor dem vorgesehenen Ende der Garzeit spart große Mengen Energie ein. Dabei wird die Restwärme des Ofens zum Fertiggaren der Speisen genutzt. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen sauber und in einem guten Zustand sind, da sie dafür sorgen, dass keine Hitze aus dem Garraum entweichen kann.
Wenn der Versorgungsvertrag mit Ihrem Stromversorger je nach Tageszeit unterschiedliche Tarife vorsieht, können Sie durch das Garen mit „Zeitprogrammierung“ den Garbeginn auf den Anfang des günstigen Zeitraums legen.

FR



Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés).
Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, afin d'enlever et éliminer tous les polluants de manière adéquate et de récupérer et recycler tous les matériaux. Toute personne peut jouer un rôle important en veillant à ce que les déchets WEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- Les déchets WEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Les déchets WEEE doivent être remis aux points de collecte pertinents gérés par la municipalité ou par des sociétés reconnues. Dans de nombreux pays, les produits DEEE encombrants peuvent faire l’objet d’une collecte à domicile. • Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l’ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais de manière individualisée, tant que l’équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l’équipement fourni.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Si possible, évitez de préchauffer le four et essayez de toujours le remplir. Ouvrez la porte du four aussi peu que possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque fois qu’elle est ouverte. Pour une économie d'énergie significative, coupez le four entre 5 et 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue de générer. Maintenez les joints propres afin d'éviter la dispersion de chaleur hors de la cavité. Si vous avez un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme de «cuisson différée» permet de simplifier les économies d'énergie en reportant le début du processus de cuisson pendant la tranche horaire à tarif réduit.

NL



Dit apparaat is voorzien van een merkteken in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
AEEA bevat vervuilende stoffen (die negatieve gevolgen voor het milieu kunnen hebben) en basisonderdelen (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om AEEA specifieke behandelingen te laten ondergaan, teneinde alle vervuilende stoffen te verwijderen of op de juiste manier af te voeren en alle materialen terug te winnen en te recyclen. Personen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat AEEA niet in het milieu terecht komt; hiervoor moeten enkele elementaire regels worden gevolgd:

- AEEA mag niet worden behandeld als gewoon huisvuil.
- AEEA moet naar een speciaal inzamelpunt van de gemeente of van geregistreerde bedrijven worden gebracht. In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald.
- Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kunt u uw oude apparaat vaak inleveren bij de leverancier, die het gratis meeneemt, zoals de apparatuur van hetzelfde type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

STROOMBESPARING EN HET MILIEU BESCHERMEN

Vermijd waar mogelijk het voorverwarmen van de oven, en probeer deze altijd te vullen. Open de oven zo min mogelijk, want telkens wanneer de deur geopend wordt ontsnapt er hitte uit de ovenruimte. Een belangrijke energiebesparing is mogelijk door de oven 5 tot 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit te schakelen en de restwarmte te gebruiken die de oven blijft produceren. Houd de afdichtingen schoon en in goede staat, om te voorkomen dat er zich hitte buiten de ovenruimte verspreidt. Als u een elektriciteitscontract heeft met een urentarief, maakt het "uitgestelde bereidingsprogramma" het nog eenvoudiger om energie te besparen door het bereidingsproces te laten beginnen op het moment dat het daltarief ingaat.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Hauftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

FR

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable de toute inexactitude résultant d'erreurs d’impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit d’apporter des modifications aux produits, le cas échéant, y compris dans l’intérêt de la consommation, sans préjudice des caractéristiques relatives à la sécurité ou la fonction.

NL

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor onnauwkeurigheden die het gevolg zijn van druk- of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor om wijzigingen in producten aan te brengen zonder dat de kenmerken met betrekking tot veiligheid of functies worden aangetast .