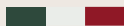




Passione in Cucina



CFBI 601 AN
CFBI 601 IX

NL | GEBRUIKSAANWIJZING - INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

DE | MONTAGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

FR | MODE D'EMPLOI - CONSEILS POUR L'INSTALLATION

EN | USER GUIDE - INSTALLATION ADVICE

www.boretti.com

Nederlands

Gebruiks-en installatievoorschriften

Bladzijde 3

De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

Deutsch

Gebrauchsanweisung Installationsanleitung

Seite 61

Der Hersteller kann nicht für Druck- oder Schreibfehler in diesem Handbuch verantwortlich gemacht werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen, ohne die grundsätzliche Funktion und die Sicherheit des Geräts zu beeinträchtigen, die er aus technischen oder kommerziellen Gründen für notwendig erachtet, ohne das dies vorher bekannt gegeben wird.

Français

Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Page 119

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'imprimerie, qui peuvent se trouver dans cette notice. Il se réserve le droit, sans que cela ne porte préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue de la sûreté, d'introduire dans ses articles, à n'importe quel moment et sans préavis, tous les changements éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

English

Instruction for the use - Installation advice

Page 177

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative. The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid.

Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen. De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.

Verklaring van overeenstemming CE

- * Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder andergebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- * Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - * De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
 - * De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
 - * De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
 - * De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



Belangrijke informatie voor de correcte verwerking van het product in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



Belangrijke veiligheidsinstructies en aanbevelingen

Belangrijk

Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- * Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt. De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- * Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is en of de oventeur goed sluit. Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- * Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- * Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**

Belangrijk

Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.

- * Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.

- * Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem
- * Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.

Waarschuwing

Vermijd elektrische schokken door het toestel uit te schakelen vooraleer u de ovenlamp vervangt.

- * Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- * Raak het toestel niet aan met natte of bedampte handen (of voeten).
- * Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- * Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- * De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- * Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- * Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- * Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.
- * De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.

Waarschuwing

Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.

- * Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan (zowel aan de kookplaat als in de oven).
- * De deur is heet, gebruik de handgreep.
- * Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.

- * Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten en niet tussen de oven deur geklemd kunnen raken.

Waarschuwing

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.

Waarschuwing

Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

Waarschuwing

Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.

Eerste gebruik van de oven

Volg deze instructies:

- * Richt de binnenkant van de oven in zoals beschreven in het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD'.
- * Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
- * Koppel het toestel los van de elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.

Opgelet

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.

- * Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.
- * Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.
- * **BRANDGEVAAR!** Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven of in de opslagruimte.
- * Gebruik altijd ovenwanten om schotels en bakplaten uit de hete oven te halen.
- * Hang geen handdoeken, theedoeken of andere voorwerpen aan het toestel of aan de handgreep – dat kan brandgevaar opleveren.
- * Reinig de oven regelmatig en zorg ervoor dat er zich geen vet of olie verzamelt op de bodem van de oven of van de druiplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- * Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.
- * Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer u het voedsel eruit haalt.

Veilig omgaan met voedsel

Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.

Waarschuwing

Til het fornuis NIET op met de handgreep.

Waarschuwing

Houd altijd toezicht op het kookproces. Ook tijdens korte bereidingen dient continue toezicht te worden gehouden.

- * Het apparaat mag niet achter een front worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- * De ovenaccessoires (zoals bijvoorbeeld ovenrekken) dienen correct te worden geïnstalleerd zoals aangegeven op pagina 50.
- * Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.

Energie-etikettering/Ecologisch ontwerp

- * Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- * Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- * Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).
- * Norm EN 60350-2 (kookplaten: elektrische kookzones en/of -gebieden).

Gebruik van het apparaat, energiebesparing tips

Oven

- * Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).
- * Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te recupereren.
- * We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast tijdens de bereiding.

Kookplaten

Inductiekookzones en/of -gebieden

- * Gebruik indien mogelijk een deksel, om elektriciteit te besparen.
- * Wanneer de vloeistof in de pan kookt, zet u de temperatuur lager naar de gewenste stand.
- * Gebruik geschikte pannen die gemarkeerd zijn voor inductiekookplaten. Sommige kookgerei dat wordt verkocht heeft een kleiner doeltreffend ferromagnetisch gebied dan de diameter van de pan zelf. Voorkom het gebruik van dit soort kookgerei. Het inductiekookfornuis zal in dit geval niet goed werken of kan zelfs worden beschadigd.
- * Gebruik steeds pannen/koffieketels met een dikke, compleet vlakke bodem. Gebruik geen pannen/koffieketels met een holle of bolle bodem. Deze kunnen ervoor zorgen dat de kookzone oververhit raakt.

Belangrijk

Gebruik geen tussenstukken voor kookpotten/koffieketels.

Aanwijzingen voor de installateur

Important

- * De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- * Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
- * Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.

U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

1 Installatie

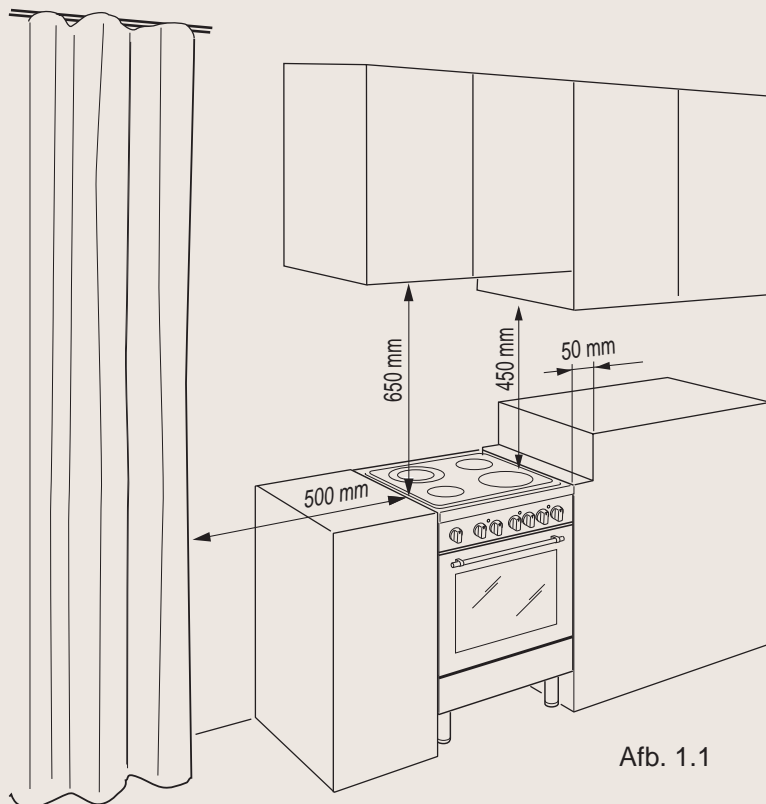
Installatie

Voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het fornuis aangrenzende oppervlakken, moeten de montagecondities conform zijn de aanwijzingen op afb. 1.1.

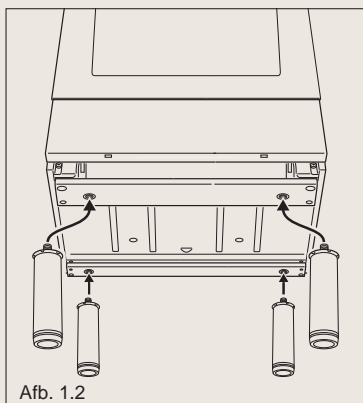
De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

Indien het fornuis op een sokkel staat, moet men de juiste afmetingen nemen om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.



Afb. 1.1



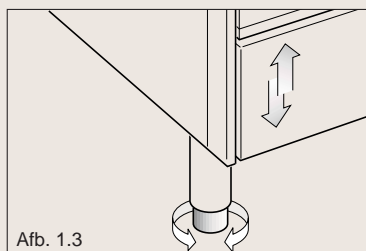
Afb. 1.2

De verstelbare voeten monteren

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen.

Leg het fornuis met zijn achterkant op een stuk piepschuim van de verpakking, zodat de onderkant toegankelijk is en de voeten gemonteerd kunnen worden.

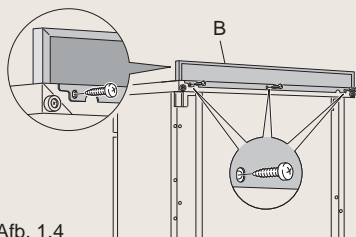
De 4 poten goed in hun basissupport vastdraaien zoals getoond wordt op figuur 1.2.



Afb. 1.3

Het fornuis waterpas zetten

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb. 1.3).

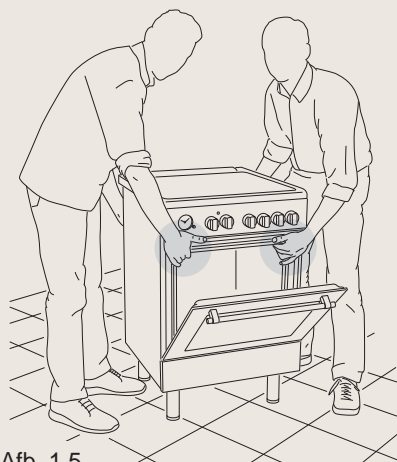


Afb. 1.4

Achterscherm

Assembleer het achterscherm "B" (afb. 1.4) alvorens het fornuis te installeren. Het achterscherm "B" vindt u in de verpakking achter het fornuis.

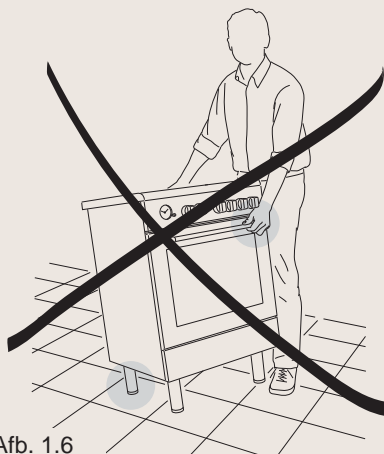
1. Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
2. Verwijder de schroef "A" van de achterkant van de kookplaat.
3. Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding 1.4 en bevestig het door de schroef "A".



Afb. 1.5

Waarschuwing

Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (afb. 1.5).



Afb. 1.6

Waarschuwing

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurehendel (afb. 1.6).



Afb. 1.7

Waarschuwing

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 1.7). Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 1.5).

Bevestigingssteun

Waarschuwing!

Om te vermijden dat het apparaat toevallig kantelt, moet het ondersteund worden door een steun aan de achterzijde van het apparaat te plaatsen en het veilig aan de muur te bevestigen.

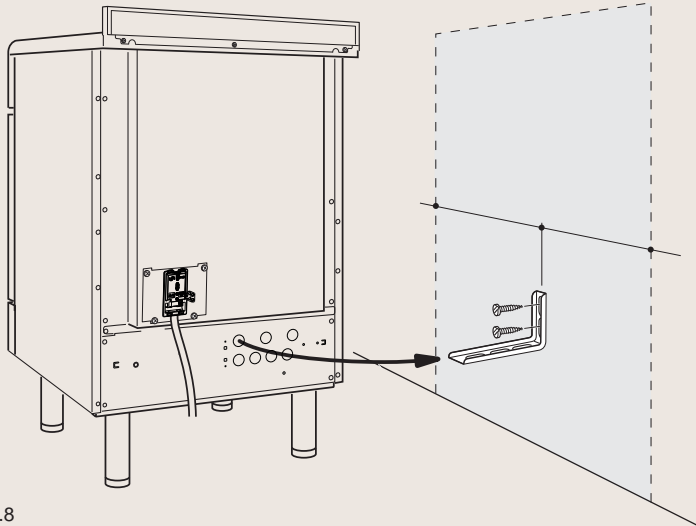
Om de bevestigingssteun te plaatsen:

1. Bepaal de plaats van het fornuis. Duid op de muur de plaats aan waar de twee schroeven van de bevestigingssteun moeten komen. Volg de instructies in afbeelding 1.8.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plasticen pluggen in.

Belangrijk!

Controleer of er geen leidingen of elektriciteitsdraden beschadigd kunnen worden door de gaten te boren.

3. Plaats de bevestigingssteun losjes met de twee bijgeleverde schroeven.
4. Zet het fornuis tegen de muur en pas de hoogte van de bevestigingssteun aan, zodat deze in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis past (zie afb. 1.8).



Afb. 1.8

5. Draai de schroeven van de bevestigingssteun vast.
6. Duw het fornuis tegen de muur zodat de bevestigingssteun zich volledig in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis bevindt.

Opgelet!

Let goed op wanneer u het fornuis op zijn plaats schuift om te voorkomen dat de voedingskabel in de steunbeugel wordt vastgeklemd.

2 Elektrisch gedeelte

Belangrijk

De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.

Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

- * De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- * het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- * het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnchakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- * de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- * het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat de lijnchakelaar altijd bereikbaar zijn.

N.B.

Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van de elektrische voorziening in uw woning groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Belangrijk

Dit kooktoestel moet worden aangesloten op een geschikte tweepolige schakelaar die in de buurt van het toestel is gemonteerd.

Waarschuwing!

Het is verplicht het apparaat te aarden.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

Aansluiting van de elektrische voedingskabel

Belangrijk!

Dit fornuis moet door een bevoegd persoon worden aangesloten aan het elektrisch netwerk.

Om de voedingskabel op de kookplaat aan te sluiten, moeten de volgende handelingen worden uitgevoerd:

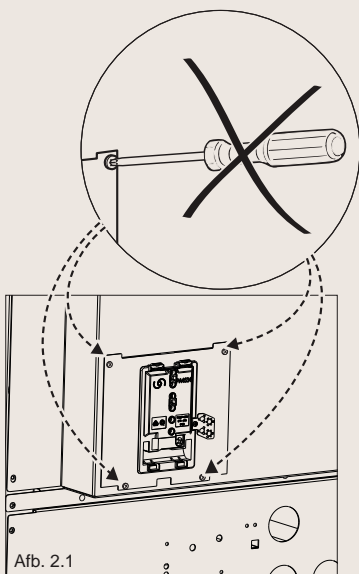
- * Open het deksel "A" van de aansluitblok door een schroevendraaier in de twee haken "B" te steken (fig. 2.1). Op het deksel "A" volledig.
- * Los de schroeven "C", en open klem "D" door een schroevendraaier in haak "E" te steken. Verwijder klem "D" (fig. 2.2).
- * Verbind de fase, neutraal en aarding in de aansluitblok "F" volgens de diagrammen in fig. 2.2; de U-bouten "G" (fig. 2.1) moeten worden gebruikt zoals aangegeven in de schema's fig. 2.2 (ze worden al gemonteerd op de klemmen geleverd of in het klemmenbord, achter het deksel).
- * Strek de voedingskabel en blokkeer deze met klem "D" (door haak "E" vast te klikken en de schroeven "C" aan te spannen).
- * Sluit het deksel "A" van de aansluitblok "F" (controleer of de twee haken "B" correct vastgeklikt zijn).

Belangrijk

Om de voedingskabel aan te sluiten, kan u de schroeven van het toegangsplaatje achter het klemmenbord NIET LOSDRAAIEN.

Let op

Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.



**Doormeter van de voedingsdraad
"Type H05RR-F of H05VV-F of
H05V2V2-F" (bestand tegen een
temperatuur van 90°C)**

220-240 V ac 3 x 4 mm² (**)

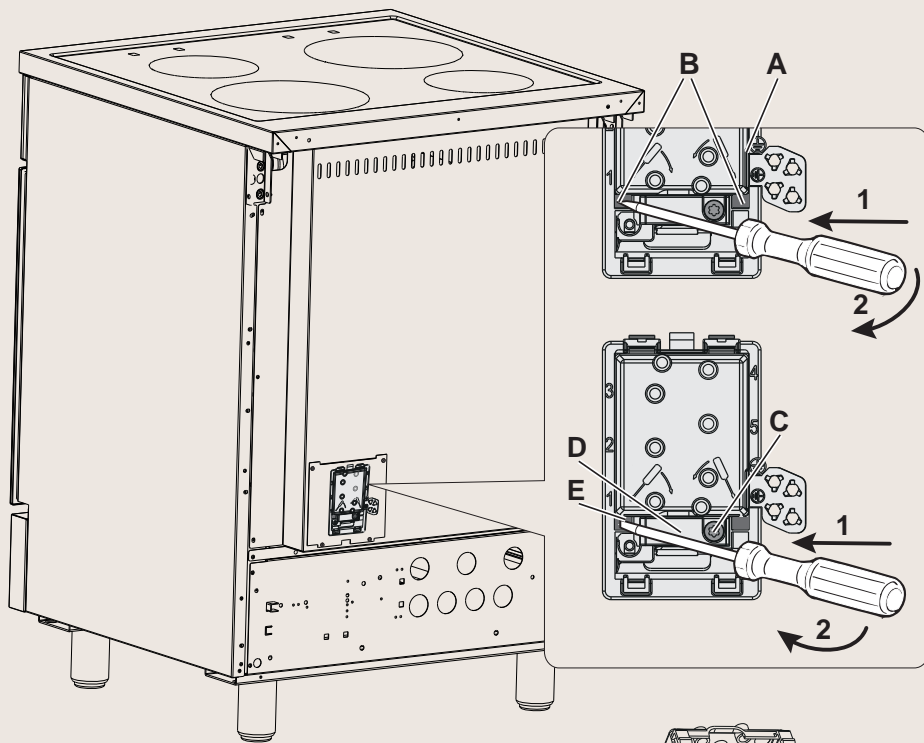
380-415 V 3N ac 5 x 2,5 mm² (**)

380-415 V 2N ac 4 x 2,5 mm² (**)

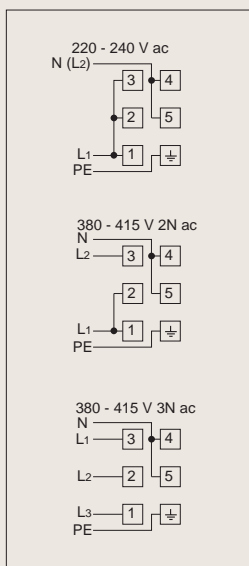
(**) Rechtstreekse aansluiting op
een elektrische muurdoos

* Gelijktijdigheidsfactor van
toepassing.

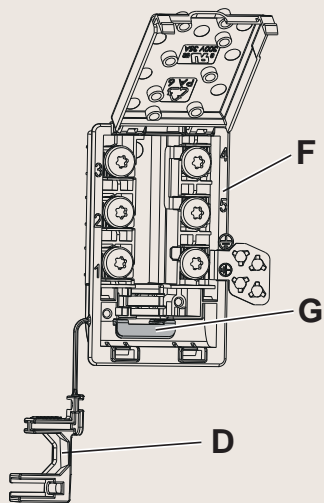
* Alle aansluitingen dienen gedaan
te worden door een erkend
installateur.



Afb. 2.2



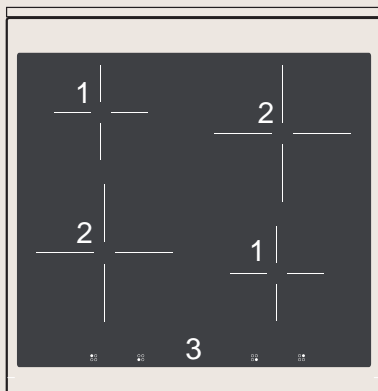
Afb. 2.3



Advies voor de gebruikers

1 Kooktafel

Afb. 1.1



Zones de cuisson

1. Inductie kookzone Ø 145 mm Normaal vermogen: 1200 W
Maximaal 'BOOST' vermogen: 1600 W
2. Inductie kookzone Ø 210 mm Normaal vermogen: 1500 W
Maximaal 'BOOST' vermogen: 2000 W
3. Kookzonedisplay

Opmerking

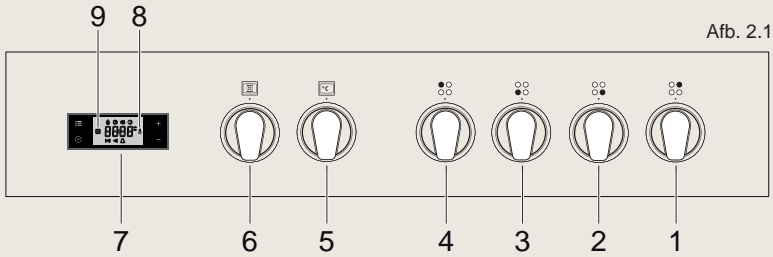
Het normale en maximale vermogen kan veranderen afhankelijk van de grootte en materiaal van de kookpan op the kookplaat.

Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.

Aandacht

Indien u een barst op de glasplaat vaststelt, schakelt u meteen de elektrische stroom uit en contacteert u de servicedienst. Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en desksels op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.

2 Bedieningspaneel



Afb. 2.1

Knoppenbord

Beschrijving van de bedieningsknoppen

1. Bedieningsknop brander rechts voor
2. Bedieningsknop brander rechts achter
3. Bedieningsknop brander links achter
4. Bedieningsknop brander links voor
5. Thermostaatknop
6. Keuzeknop voor de bediening van de oven
7. Elektronische klok/programmaklok met "Touch-control"
8. Controlelampje oventhermostaat
9. Aan/uit-controlelampje

Ventilatiemotor voor koeling

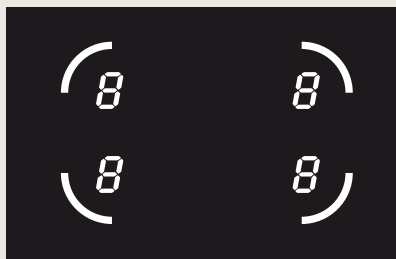
Dit toestel beschikt over een veilige koeling dankzij de ventilatiemotor, waardoor een optimale efficiëntie van het controlepaneel wordt bereikt, de oppervlaktetemperatuur lager blijft en de interne componenten worden afgekoeld. De ventilatiemotor voor koeling wordt automatisch ingeschakeld wanneer de oven of de grillbrander worden aangezet. Deze kan (enkele minuten) blijven werken, ook nadat de oven of grillbrander werden uitgeschakeld. Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

3 Gebruik van de inductiekookplaat

De vitrokeramische kookplaat is uitgerust met inductiekookzones.

Deze zones, aangeduid met gedrukte cirkels op het keramisch oppervlak, worden geregeld door aparte bedieningsknoppen op de display.

Aan de voorkant van het kookplaat, vertonen de displays voor elke zone :



Afb. 3.1

8

= Kookzone OFF niet ingeschakeld

0

= Kookzone ON (ingeschakeld maar niet in werking)

Indien alle zones in nul staan, gaat de display vanzelf uit (kookzones OFF) na ongeveer 10 seconden.

1 ÷ 9

= Instellen van vermogen

8

= Functie "BOOST" - koken op maximale sterkte

H

= Indicator voor de overblijvende warmte

0

= Indicator voor het herkennen van de kookpan

0

= Geeft aan dat de knop moet gereset worden (gelieve de volgende secties te raadplegen voor gelijkaardige problemen).

Opmerking

Elk verlicht cijfer verwijst naar de respectieve kookzone.

Inductiekookstelsysteem

Zodra u een inductiekookzone aanzet en een kookzone kiest, gaan de elektronische schakelingen inductiestromen produceren die onmiddellijk de bodem van de pan opwarmen en de warmte doorgeven aan het gerecht. Op die manier is er bijna geen energieverlies tussen de kookplaat en het gerecht. Uw inductieplaat werkt enkel indien u de juiste pan/pot met de juiste kenmerken op de zone plaatst. Gelieve hiervoor **"KOOKGEREI/KOFFIEPOT VOOR INDUCTIE"** te raadplegen.

Kookgerei/koffiepot voor inductie

De inductieplaat WERKT ENKEL indien u het juiste kookgerei, geschikt voor inductie gebruikt (aangegeven door een inductie symbool op de onderkant van het kookgerei/koffiepot). Het gebruik van ongeschikt kookgerei kan schade berokkenen aan het toestel. De onderkant van het kookgerei moet magnetisch zijn OVER DE HELE OPPERVLAKTE om het elektromagnetisch veld dat nodig is voor het verhittingsproces te kunnen voortbrengen (dit wil zeggen dat een trekijzer moet blijven kleven op de onderkant van het kookgerei en dit over de hele oppervlakte).

Kookgerei/koffiepoten vervaardigd uit het volgende materiaal zijn niet geschikt:

- * Glas, hout, porcelain, keramiek, aardewerk;
- * Puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.

Controleren of een pan/kookpot/koffiepot geschikt is of niet:

- * Test de bodem van de kookpan met een magneet; indien de magneet kleeft, is de kookpan geschikt.
- * Indien u niet beschikt over een trekijzer, giet dan een kleine hoeveelheid water in het kookgerei dat u wenst te testen en plaats deze op een kookzone. Schakel de kookzone aan: Als de kookzone afwisselend de ingestelde positie en "L", weergeeft, is het kookgerei niet geschikt (na 1 minuut zal de zone automatisch uitgeschakeld worden en "O" zal verschijnen – zet de knop in de "O" positie).

Belangrijk

Gebruik geen inductieschijf; dit kan oververhitting en mogelijks schade aan het toestel veroorzaken.

Belangrijke nota

De kookzone zal niet werken als de diameter van het kookgerei te klein is. Om de kookzones correct te gebruiken, gelieve de aanwijzingen in onderstaande tabel na te leven.

Inductiekookzone	Minimum aanbeveelde diameter van kookpan (raadpleeg de onderkant van de kookpot/koffiepot)
Kookzone Ø 145 mm	90 mm
Kookzone Ø 210 mm	130 mm

Belangrijk

Kookgerei van slechte kwaliteit of met een magnetische bodem die veel smaller is dan de diameter van de pot zelf is eveneens beschikbaar op de markt. Vermijd het gebruik van dit kookgerei, daar de kookzone niet correct zal werken of beschadigd raken.

Let op

De pan / koffiepot moet altijd in het midden van de kookzone worden geplaatst.

Aandacht

Als u een grillpan gebruikt, kies dan niet voor de maximumstand gedurende een te lange periode, de pan kan misvormen door de hitte. Gebruik steeds een pan met dikke bodem.

U mag kookgerei gebruiken die groter is dan de zone zelf, maar deze mag de andere zones niet raken.

Gebruik steeds kookgerei met een dikke, compleet vlakke bodem.

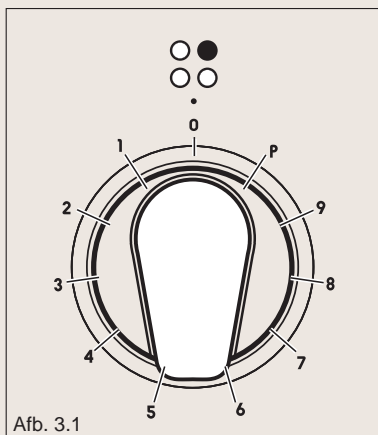
Gebruik geen kookgerei met concaaf of convex bodem; dit kan oververhitting van de zone veroorzaken.

Nota

Bepaald kookgerei kan geluid maken wanneer deze gebruikt worden op een inductie plaat. Dit betekent niet dat er een panne is en zal de kookprocedure niet beïnvloeden.

Bedieningsknoppen

Elke kookzone kan worden ingesteld met een individuele bedieningsknop die op het controlepaneel staat. Het koken wordt geregeld door een elektronisch systeem. Indien een kookzone niet uitgeschakeld is (OFF), zal het elektronisch systeem deze automatisch uitschakelen na een vooropgestelde tijd die afhankelijk is van het kookvermogen.

**Nota**

De knoppen en symbolen kunnen variëren.

1 ÷ 9 kookvermogen

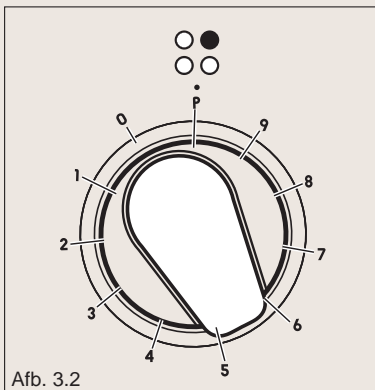
Draai de bedieningsknop met de wijzers van de klok mee tot aan het gewenste kookvermogen tussen **1** (minimum) en **9** (maximum). Het kookvermogen kan op eender welk moment veranderd worden door de bedieningsknop met de wijzers van de klok of tegen de wijzers van de klok naar een ander kookvermogen te draaien. Elke nieuwe selectie die wordt gemaakt door aan de knop te draaien, gaat vergezeld van een hoorbare pieptoon en de kookzonedisplay toont het geselecteerde niveau.

Booster functie

Deze functie zorgt ervoor dat de zone werkt op het **Booster** maximum vermogen (boven het nominale vermogen) gedurende 10 minuten; u kunt dit bijvoorbeeld gebruik om snel een grote hoeveelheid water op te warmen.

Om de "Booster" -functie te activeren, draait u de knop naar "P" (fig. 3.2).

Aan het einde van het Booster-programma (10 minuten) wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld, weerklinkt een "piep" en "0" verschijnt op de display (om aan te geven dat de kookzone niet actief is en dat de knop niet in de uit-stand staat). Zet de knop op "0" om de kookzone uit te schakelen en reset vervolgens het gewenste vermogensniveau.



Afb. 3.2

Belangrijke nota

De "BOOSTER" functie is niet geschikt voor het koken zonder water als basismiddel. Gebruik deze functie niet voor het verwarmen van olie (bijvoorbeeld frituren).

Kookvermogen van de koozones	Ø 145 mm Watt vermogen	Ø 210mm Watt vermogen
0	75 W	100 W
1	150 W	200 W
2	300 W	300 W
3	400 W	500 W
4	500 W	700 W
5	600 W	900 W
6	800 W	1100 W
7	1000 W	1300 W
8	1200 W	1500 W
9	1600 W	2000 W

VOORBEELDEN VAN KOOKVERMOGENS		
0	Kookzone niet in werking	
1 tot 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Gerechten op voorhand bereid
2 tot 3	Sudderend Ontdooien	Rijst, pudding, suikersiroop Gedroogde groenten, vis, bevroren producten
3 tot 4	Stomen	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Gestoomde aardappelen, soepen, pasta, verse groenten
6 tot 7	Medium koken Sudderend	Vlees, lever, eieren, worstjes Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken	Aardappelen, gerechten in beslag, wafeltjes
9	Frituren, roosteren Water koken	Biefstuk, omeletten, gefrituurde gerechten Water
P	Verhit snel grote hoeveelheden water	

Tijdslimiet van de kookzones

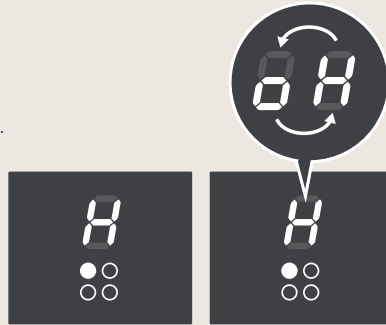
Elke kookzone wordt automatisch uitgeschakeld OFF na een maximaal vooropgestelde tijd indien het product niet in werking is. De maximaal vooropgestelde tijd is afhankelijk van het kookvermogen, zoals aangeduid in dit schema.

Wanneer de kookzone wordt uitgeschakeld, weerklinkt er een geluidssignaal en verschijnt "0" op de display (om aan te geven dat de kookzone niet actief is en dat de knop niet in de uit-stand staat). Zet de knop op "0". Bij elk gebruik van de knoppen van de kookplaat zal de maximaal vooropgestelde tijd naar de beginwaarde herzet worden.

Kookvermogen van de koozones	Tijdslimiet
1	10 Uren
2	5 Uren
3	5 Uren
4	4 Uren
5	3 Uren
6	2 Uren
7	2 Uren
8	2 Uren
9	1 Uur
P	10 minuten

Restwarmt kookzone(s)

Als u een kookzone uitschakelt (vermogen niveau "0"), en de temperatuur van de zone is te warm om aan te raken, zal de display "H" vertonen. Afhankelijk van de status van de zone kan de restwarmte indicator "H" worden afgewisseld met een andere indicatie; wanneer bijvoorbeeld een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld en de bijbehorende knop niet op "0", staat, wordt de letter "H" afgewisseld met "O".

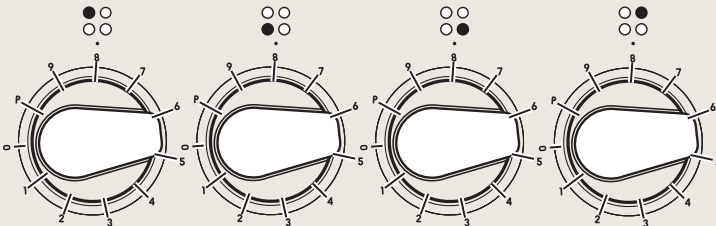


Vermijd het kookblad aan te raken. Besteed extra aandacht aan kinderen. "H" zal verdwijnen als de kookzone onder de vooraf ingestelde temperatuur zakt. Het is steeds mogelijk om het kookproces opnieuw te starten; selecteer opnieuw het gewenste vermogen niveau.

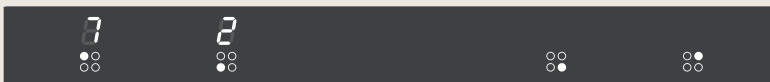
Beheer maximum vermogen

Het maximumvermogen voor het kookblad (7200 W) kan verminder worden naar 6000 W, 3500 W of 2800 W. Om het maximumvermogen aan te passen:

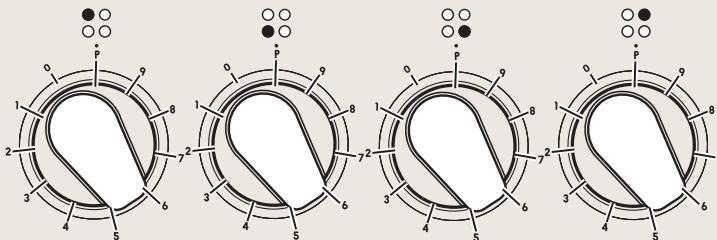
- * Voordat u het fornuis aansluit op het elektriciteitsnet, draait u alle bedieningsknoppen van de kookzone op "8". Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.



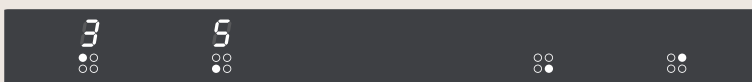
- * Het ingesteld vermogen kan worden afgelezen op de displays van de 2 linker zones (b.v. links voor = "7" en links achter = "2": maximumvermogen = 7200 W)



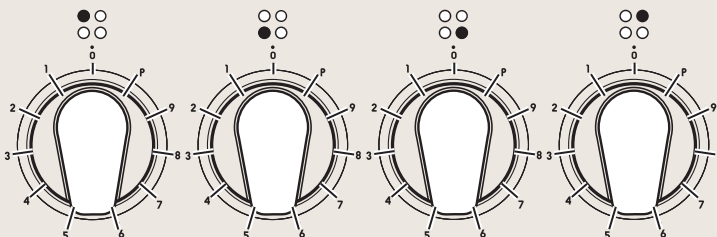
- * Draai alle bedieningsknoppen van de kookzone op de kookplaat naar "P".



- * De displays voor de linker kookzones tonen met tussenpozen van 5 seconden de verschillende maximale vermogenslimieten die op de kookplaat kunnen worden geselecteerd.

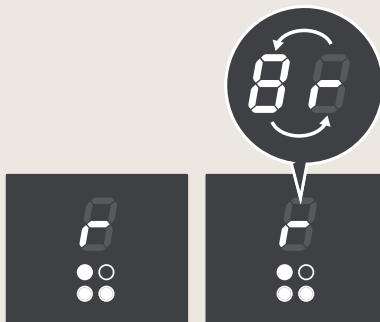


- * Zodra het gewenste vermogen wordt weergegeven, draait u eender welke bedieningsknop van de kookzone binnen 5 seconden op "0": het geselecteerde vermogen blijft weergegeven op de display. Om deze definitie te selecteren, draait u de andere bedieningsknoppen van de kookzones naar "0". De nieuwe maximale vermogenslimiet voor de inductiekookplaat is nu ingesteld.



Beheer van het vermogen tijdens het gebruik van de kookplaat

Als u meerdere kookzones gebruikt, en het totale vermogen groter is dan de maximale vermogenslimiet voor de kookplaat, weerklinkt er een geluidssignaal (pieptoon) en toont de laatste ingestelde kookzone afwisselend "P" met het geselecteerde vermogen; dan wordt het vermogen van die zone automatisch verlaagd om binnen de toegestane limiet te blijven.



"**f**" geeft aan dat het vermogen van de kookzone is verlaagd en dat de bedieningsknop niet in de exacte positie staat die overeenkomt met het nieuwe vermogensniveau dat automatisch door het systeem wordt ingesteld. Daarom zal, na het draaien van de knop naar het automatisch ingestelde vermogensniveau of een lager vermogensniveau, "**f**" verdwijnen en zal het hoorbare alarm niet langer klinken.

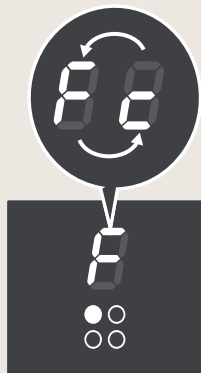
Hittebeveiliging

De inductiekookplaat is uitgerust met veiligheidsmaatregelen die het elektronisch systeem beveiligen en die elke kookzone van oververhitting beveiligen.

Oververhitting van de display

- * **Kookzone UIT:** op de display van de kookzone verschijnen afwisselend "**F**" en "**C**".
- * **Kookzone AAN:** alle zones worden automatisch uitgeschakeld, er weerklinkt een pieptoon en de displays voor de zones tonen afwisselend "**F**" en "**C**".

Laat het fornuis afkoelen terwijl de kookzonedisplays zijn uitgeschakeld. Als een of meerdere displays "O**" tonen, draait u de bijbehorende knoppen naar "**0**". Het fornuis kan nu opnieuw worden gebruikt.**

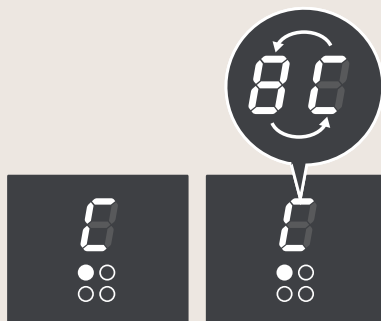


Oververhitting van de kookzone

- * **Kookzone UIT:** op de display van de kookzone verschijnt "**E**".
- * **Kookzone AAN:** op de display van de kookzone verschijnt afwisselend het ingestelde vermogensniveau en "**E**".

Er wordt geen stroom geleverd aan de kookzone.

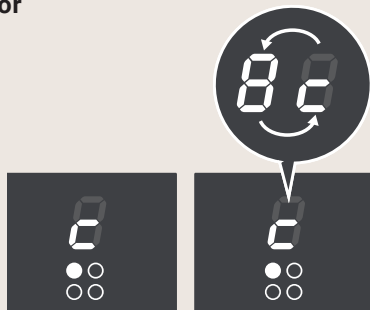
Laat de kookzone afkoelen voor gebruik.



Oververhittingvaninductiegenerator

- * **Kookzone UIT:** op de display van de kookzone verschijnt "C".
- * **Kookzone AAN:** op de display van de kookzone verschijnt afwisselend het ingestelde vermogensniveau en "C".
Er wordt geen stroom geleverd aan de kookzone.

**Laat de kookzone afkoelen
voorgebruik.**



Foutmeldingen op de display(s)

Als er een foutmelding verschijnt op de display(s) (de display(s) vertoont afwisselend "F" en een ander karakter – b.v. "F" and "L", "F" and "0",):

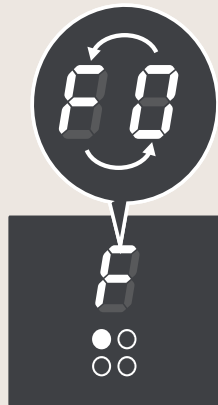
1. Ontkoppel het kookblad van het elektrisch netwerk.
2. Sluit terug aan en zet aan.
3. Wacht gedurende 2 minuten en indien de fout niet verschijnt kunt u het kookblad gebruiken.
4. Indien het probleem niet verdwijnt, herhaal dan stap 1 tot 3.
5. Indien het probleem aanhoudt, ontkoppel dan het toestel van het elektrisch netwerk en neem contact op met de dienst na verkoop.



Geen correcte of geen weergave op de display(s)

Als de display(s) slechts gedeeltelijk of niet oplichten.

1. Zet het kookblad uit en ontkoppel van het elektrisch netwerk.
2. Sluit terug aan en zet het kookblad aan.
3. Wacht gedurende 2 minuten en indien de fout niet verschijnt kunt u het kookblad gebruiken.
4. Indien het probleem niet verdwijnt, herhaal dan stap 1 tot 3.
5. Indien het probleem aanhoudt, ontkoppel dan het toestel van het elektrisch netwerk en neem contact op met de dienst na verkoop.



Reiniging

- * **Vooraleer u de kookplaat reinigt, dient u na te gaan of het toestel uitgeschakeld is.**
- * Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.
- * Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich hebben vastgezet.
- * Verwijder stof met een vochtige doek.
- * U kan ook gebruik maken van niet schurende of niet corrosieve detergents.
- * Het is aanbevolen alles dat door warmte kan smelten, van de kookplaat te verwijderen: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of heel zoete produkten.
- * Indien een voorwerp of materiaal op de plaat gesmolten is, dient u dit onmiddellijk te verwijderen (terwijl het oppervlak nog warm is) met de schraper om beschadiging van het vitroceramische vlak te vermijden.
- * Gebruik geen messen of puntige voorwerpen, want zij kunnen de kookplaat onherroepelijk beschadigen.
- * Gebruik ook geen schurende schilfers of schuursponsen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.

Opgelet: heel belangrijk!

Ingeval van schoonmaak van de plaat in glasceramiek met behulp van een accessoire (bijvoorbeeld een kleine schraper) moet men erop letten dat de pakking ter hoogte van de hoeken van het glasceramiek oppervlak niet beschadigd wordt.

Maak geen krassen in het kookblad met snijdende of scherpe voorwerpen.

Kras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen. Gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaat.



4 Elektrische multifunktie oven

Opgelet




Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.
Houdt de jonge kinderen op afstand.

Algemene kenmerken

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke functionele kenmerken bezit. Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen. Deze 7 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

- * Onderweerstand
- * Bovenweerstand
- * Grillweerstand
- * Ringvormige weerstand

Opmering

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 60 minuten op stand  te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250°C) in de standen  en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen. Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

Werkingsprincipe

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

A) door natuurlijke convectie

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

B) door gedwongen convectie

Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht -alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden. Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

C) door semi-gedwongen convectie

De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

D) door straling

De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

E) door straling en ventilatie

De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

F) ventilatie

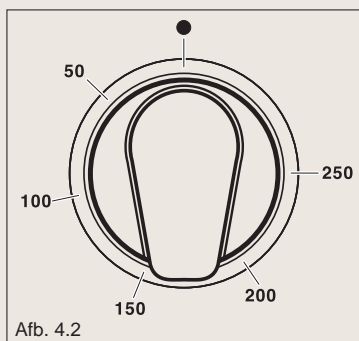
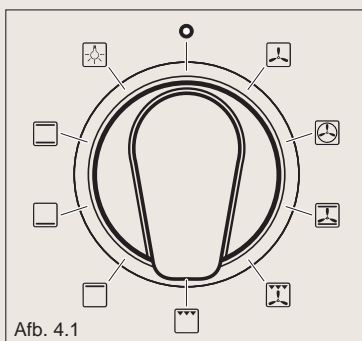
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.

Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de drupplaat niet op de bodem van de oven.

Waarschuwing

De deur is heet. Gebruik het handvat.

Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

**Thermostaat**

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.

De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

Bakstandenschakelaar

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op.
De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.
De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 250 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.
Vb: gebrad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT

In deze stand wordt enkel het onderste verwarmingselement ingeschakeld.
De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectie.
De temperatuur dient geregeld te worden van 50°C tot 250°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bodem op een hoge temperatuur moeten worden verhit.



WARMTE VAN BOVENAF

Uitsluitend het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld.
De warmte wordt verspreid door de natuurlijke convectie en de temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen **50°C** en **250°C**.

Aangeraden Gebruik:

Snel en gelijkmatig laten rijzen van alle soorten deegwaren en vers gekneet deeg of voor het afronden van bereidingen waarvoor meer warmte aan de bovenkant nodig is.



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50°** en **225°C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175°C**.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "Gebruik van de grill"

Aangeraden Gebruik:

Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine. De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50° en 175° (voor maximaal 30 minuten). De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN".

Aangeraden Gebruik:

Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruikt moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entrecôte, hamburger, enz.



KOKEN MET CONVECTIE EN VENTILATIE

De bovenste en onderste verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld. De warmte afkomstig van boven en de onder wordt door convectie met ventilatie verspreid. De temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen 50°C en de maximale stand.

Aangeraden Gebruik:

Gerechten met groot volume en een grote hoeveelheid die van binnen en buiten dezelfde bereidingsgraad vereisen, zoals: rollades, kalkoen, bouten, taarten, enz.



KOKEN MET WARMER LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 250 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn. Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN- ECO FUNCTIE

ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN:

Enkel werking van de ovenventilator.

Te gebruiken met de thermostaatknop op stand "●" daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.

ECO-FUNCTIE (ENERGIEBESPARING):

De onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator zijn ingeschakeld. De warmte die door de boven- en onderweerstand wordt geproduceerd wordt door gedwongen convectie verspreid.

Deze functie vermindert het energieverbruik van het apparaat en is daarom bijzonder geschikt voor het zacht garen van kleine hoeveelheden voedsel op een enkele bakplaat. Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen en de ovendeur dient tijdens gebruik gesloten te blijven. De bereidingstijden zijn mogelijk langer dan bij standaardfuncties.

Gebruik deze functie niet om de oven voor te verwarmen.


Aangeraden Gebruik:

Voedsel dat zacht koken vereist. Om voedsel warm te houden na het koken. Om al gekookt voedsel langzaam te verwarmen.

Kookwenken


Steriliseren

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

- A) de schakelaar op stand  plaatsen;
- B) de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- C) de druiplaat met warm water vullen;
- D) de bokalen op de druiplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbelllen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

Verbeteren



De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C. Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

Braden

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:

- * de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200° C .
- * de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

Simultaan koken

De standen  en  de oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken.

Aldus kan men tegelertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.


Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- * de kooktemperaturen moeten zodicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- * de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdsparing.

Roosteren en gratineren

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 200°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.

Voor het eind van de kooktijd enkele boterkruiletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

Attentie

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

Koken met de grill

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.

Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

Koken met de oven

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

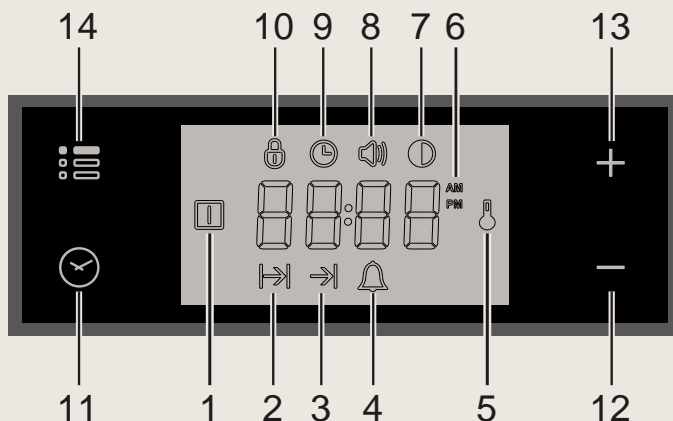
Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperauren in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

Gerechten temperatuur

Lasagna in de oven	220°C
Pasta in de oven	220°C
Pizza	225°C
Creoolse rijst	225°C
Uien in de oven	200°C
Crêpes met spinazie	225°C
Aardappelen met melk	200°C
Gevulde tomaten	225°C
Kaassoufflé	200°C
Kalfsgebraad	200°C
Gegrilde kalfskoteletten	225°C
Kippenwit met tomaat	200°C
Gegrilde kip - gebraden kip	200°C
Kalfsgehakt	225°C
Roastbeef	220°C
Tongfilets	200°C
Wijting met kruiden	200°C
Beignets	180°C
Pruimentartaart	200°C
Taartjes met confiture	225°C
Biscuit	225°C
Gesuikerd gerezen deeg	225°C
Tompoes	200°C
Taart Marguerite	220°C

5 Elektronische klok met “touch-control”



Legenda:

1. Oven aan
2. Kooktijd
3. Einde kooktijd
4. Timer
5. Oventemperatuur
6. AM/PM-tijdnotatie
7. Schermhelderheid
8. Volume geluidssignaal
9. Tijdsinstelling
10. Toetsvergrendeling 'touch'-bedieningspaneel programmaklok

Legenda:

11. Programmakeuze
12. Cijferinstelling omlaag voor alle functies
13. Cijferinstelling omhoog voor alle functies
14. Menukeuze

Belangrijke opmerking

Wanneer de timer gebruikt wordt en tijdens een semi-automatische of automatisch bereiding, zal de aftelling van de functie met de laagste resterende tijd op het display prevaleren.

Opgelet - zeer belangrijk

REINIGEN VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOKDISPLAY
Volg de informatie aangegeven in hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" strikt op.

"Touch-control" - toetsen

De "touch-control"-toetsen dienen met de vingers bediend te worden (door simpelweg de toets aan te raken). De tiptoetsen kunnen het beste worden gebruikt met het kussentje van de vinger in plaats van met de vingertop. Programma- en menukeuze: na het starten van de procedure wordt de keuze automatisch gedeactiveerd als het display gedurende ongeveer 5 seconden niet meer is aangeraakt.

De klok instellen

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, of na een stroomuitval, zal het woord "OFF" op het display knipperen en brandt het symbool "⌚". Stel de tijd in door de toets "+" of "-" aan te raken.

Belangrijk

De oven werkt niet in de handmatige bereiding zonder eerst de klok ingesteld te hebben.

Om de tijd te wijzigen wanneer het apparaat al geïnstalleerd is, raakt u de toets "⌚" gedurende minstens 2 seconden aan, daarna raakt u de toets nogmaals aan totdat het symbool "⌚" gaat knipperen. Vervolgens kunt u de tijd binnen 5 seconden aanpassen met behulp van de toets "+" of "-".

Belangrijk

Het is niet mogelijk om de klok aan te passen als een bereidingsprogramma aan de gang is.




De timer gebruiken

U kunt de timer altijd gebruiken, ongeacht of de oven in werking is of niet.




Opgelet - zeer belangrijk

Dit is slechts een alarm, de oven of grill wordt NIET uitgeschakeld.
VERGEET NIET DE OVEN/GRILL HANDMATIG UIT TE SCHAKELEN.

De timer kan worden ingesteld voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten.



1. Om de timer in te stellen wanneer het apparaat al aangesloten is, raakt u de toets "" (meerdere keren) aan totdat het symbool "" op het display gaat knipperen. Stel de tijd (door de minuten te verhogen) binnen 5 seconden in met behulp van de toets "+" of "-". Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.
2. Aan het einde van de afteltijd begint de timer te piepen en knippert het symbool "" op het display. Raak een toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen dat anders pas stopt na 7 minuten.
3. Schakel de oven handmatig uit (schakelaar- en thermostaatknoppen in de uit-stand) als u niet wenst door te gaan met de handmatige bereiding.

De timer op elk moment resetten als deze in werking is:

1. a. Alleen timerfunctie actief (geen semi-automatische of automatische bereiding aan de gang): raak de toets "" gedurende 3 seconden aan.
b. Wanneer de semi-automatische of automatische bereiding aan de gang is: raak de toets "" meerdere keren aan totdat het symbool "" op het display gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets "-" aan totdat "00:00" op het display verschijnt.
2. De tijd wordt op het display getoond.

Semi-automatische bereiding

Deze wordt gebruikt om de oven automatisch uit te schakelen na het verstrijken van de gewenste bereidingstijd. Controleer of de klok de juiste tijd toont. Het semi-automatische bereidingsprogramma kan worden ingesteld voor een maximumperiode van 10 uur.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
2. Raak de toets "" aan totdat het symbool "" op het display gaat knipperen. Stel binnen 5 seconden de bereidingstijd in (door de minuten te verhogen - houd eventueel rekening met de voorverwarmtijd) met behulp van de toets "+" of "-". Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.

3. Aan het einde van de afteltijd schakelt de oven uit, begint de timer te piepen, knippert het symbool "⏸" en verschijnt het woord "End" op het display.
4. Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand.
5. Raak de toets "⏸" aan om het geluidssignaal uit te schakelen (dat anders pas stopt na 7 minuten) en om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als in plaats daarvan het geluidssignaal wordt uitgeschakeld met een van de andere toetsen, tik dan na het uitschakelen ook op de toets "⏸" om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond).





Het semi-automatische bereidingsprogramma op elk moment annuleren:

1. a. Alleen semi-automatische bereidingsfunctie actief (timer is niet in gebruik): raak de toets "⏸" gedurende 3 seconden aan, het symbool "⏸" en het woord "End" (einde) worden op het display getoond.
 b. Wanneer de timer actief is: raak de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "⏸" gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets "—" aan totdat "00:00" op het display verschijnt, dat na enkele seconden vervangen wordt door het symbool "⏸" en het woord "End".
2. Raak de toets "⏸" nogmaals aan om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als de bereiding beëindigd is, zet de temperatuur- en functieknoppen dan in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

Automatische bereiding

Gebruik de automatische bereiding om het inschakelen van de oven, de bereiding, en het uitschakelen van de oven automatisch te laten plaatsvinden. Controleer of de klok de juiste tijd toont.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
2. Bepaal de bereidingstijd, eventueel rekening houdend met de voorverwarmtijd, en stel deze vervolgens in op de manier die hierboven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING" beschreven wordt.
3. Raak de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "⏸" p het display verschijnt. Stel dan de tijd in waarop u wilt dat de oven uitgeschakeld wordt, door de toets "+" of "-" aan te raken.
4. Als de bereiding niet direct start, worden op het display de huidige tijd en de symbolen "⏸" en "⏸" getoond. De oven schakelt uit maar is nu ingesteld voor de automatische bereiding.

- * Om de bereidingstijd te controleren raakt u eenmaal de toets  aan, het symbool  knippert.
- * Om de uitschakeltijd te controleren raakt u de toets  meerdere keren aan totdat het symbool  gaat knipperen.

Om het automatische bereidingsprogramma op elk moment te annuleren, gaat u te werk zoals beschreven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING".

Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

Opgelet - zeer belangrijk (automatische of semiautomatische bereiding)




In geval van een zeer korte stroomstoring behoudt de oven de programmering. Als de stroomstoring echter langer dan enkele tientallen seconden duurt, zal de automatische bereiding geannuleerd worden. Draai in dit geval de temperatuur- en functieknoppen naar de uit-stand en start de programmering, indien nodig, opnieuw.

Gebruikersinstellingen




Toetsenvergrendeling 'touch control'-paneel programmaklok

Deze functie wordt gebruikt om te voorkomen dat de keuzetoetsen van de programmaklok onbedoeld worden aangeraakt en de functies ervan per ongeluk worden geactiveerd of gewijzigd. De toetsenvergrendeling kan op elk moment worden geactiveerd, tijdens de bereiding of bij uitgeschakelde oven.

Vergrendelen:



- * Raak de toets  langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje  gaat knipperen. Raak vervolgens de toets "+" aan om de toetsenvergrendeling te activeren, het woord "On" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie actief is, brandt het controlelampje .

Ontgrendelen:

- * Raak de toets  langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje  gaat knipperen. Raak vervolgens de toets "-" aan om de toetsenvergrendeling te deactiveren, het woord "OFF" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie niet actief is, brandt het controlelampje .



Geluidssignaal instellen

Het is mogelijk om uit drie geluidssignalen te kiezen.

- * Raak de toets " langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool " gaat knipperen.
- * Raak de toets "+" of "-" aan; op het display wordt het ingestelde geluidssignaal getoond ("**b-01**", "**b-02**" of "**b-03**").
- * Het laatst getoonde geluidssignaal blijft actief.

Schermhelderheid instellen

Het is mogelijk om uit drie helderheidsniveaus te kiezen.

- * Raak de toets " langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool " gaat knipperen.
- * Raak de toets "+" of "-" aan; op het display wordt de ingestelde helderheid getoond ("**d-01**", "**d-02**" of "**d-03**").
- * De laatst getoonde helderheid blijft actief.

Tijdnotatie

Het is mogelijk om te kiezen uit de 24-uurs- of de 12-uursnotatie.

- * Om de 12-uursnotatie te activeren, raakt u de toets "+" langer dan 5 seconden aan totdat het symbool "**AM**" of "**PM**" wordt geactiveerd.
- * Om de 24-uursnotatie te activeren, raakt u de toets "+" langer dan 5 seconden aan totdat het symbool "**AM**" of "**PM**" wordt gedeactiveerd.

6 Onderhoud

Algemene raadgevingen

- * **Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.**
- * Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
- * Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- * Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chlorine of azijn.

Belangrijk

Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.

Belangrijk

Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.

Glaskeramische kookplaat

–Bladzijde 33.

Email

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere nietschurende middelen. Bij voorkeur met een zachte doek. Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden. Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

Onderdelen van roestvrij staal, aluminium en oppervlakken met een print

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

Belangrijk

Deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

Let op

Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het oppervlak onherstelbaar beschadigen.

Let op

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

Belangrijk

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten.

Let op

Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

Gebruik geen harde schurende poetsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas te poetsen aangezien zij het oppervlak kunnen krassen, dit kan leiden tot het breken van het glas.

Display van elektronische programmaklok reinigen

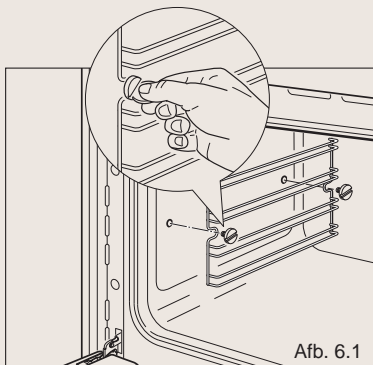
Reinig het display van de programmaklok met een zachte doek, warm water en milde zeep, of met een zachte doek en vloeibaar (niet-schurend) reinigingsmiddel. Zorg er bij het reinigen voor de doek slechts in één richting te bewegen. Veeg het display dan af met een vochtige doek en droog het af met een zachte doek.

Belangrijk

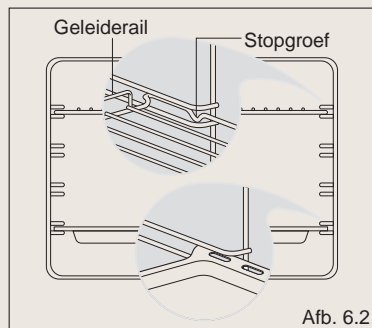
Gebruik GEEN bijtende reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of niet-neutrale schoonmaakmiddelen, aangezien deze het oppervlak onherstelbaar kunnen beschadigen. Sproei GEEN reinigingsvloeistoffen rechtstreeks op het display van de programmaklok.

Monteren en demonteren van de zijplaten

- * Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (afb. 6.1).
- * Schuif de druiptak en het rooster in het frame zoals afgebeeld in afb. 6.7. De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant. (afb. 6.2).
- * Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



Afb. 6.1



Afb. 6.2

Ovenruimte

Maak de ovenruimte na iedere kookbeurt schoon. Voor de schoonmaak de rekken aan de zijkanten van de oventuimte uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent. Wanneer de oven nog lauw is, de binnenwanden afwassen met een doek die in heet water met zeep of een ander geschikt product gedrenkt is. De bodem van de oven, de zijdelingse rekken, de druipschaal en het rooster zijn uit te nemen en in de gootsteen te wassen.

Opgelet

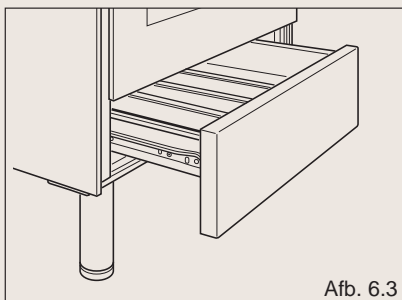
De vervaardiger of dit product accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade toegebracht door chemische of harde schoonmaakmiddelen.

Laat de oven eerst afkoelen en raak geen warme elementen aan in de oven.

Schotelwarmhoudruimte (alleen bij bepaalde modellen)

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (afb. 6.3).

Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.



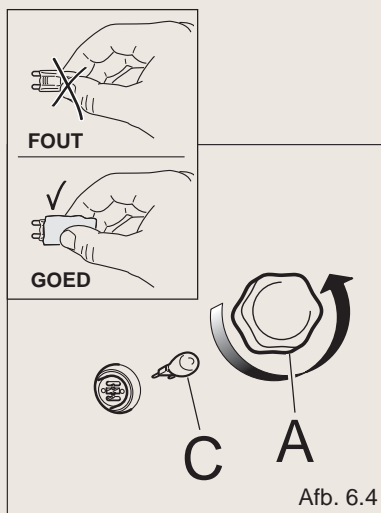
Afb. 6.3

Vervangen van het ovenlampje

Let op

Wees zeker dat het apparaat uitgeschakeld is alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

- * laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- * Trek de stekker uit het stopcontact.
- * Verwijder het verlichtingskapje "A" (Afb. 6.4).
- * Vervang de halogeenlamp "C" door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V, 50/60Hz, en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).



Afb. 6.4

Belangrijk

Vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.

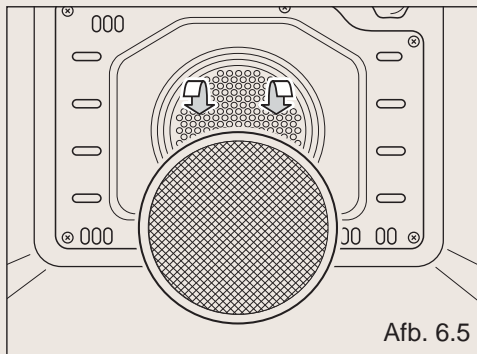
- * Herplaats het verlichtingskapje "A".

Opmerking

De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.

Vetfilter (alleen bij bepaalde modellen)

- * het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 6.10.
- * **Maak het vetfilter na iedere kookbeurt schoon!**
Neem het vetfilter uit de oven en was het met warm water en afwasmiddel.
- * Droog het vetfilter goed af voordat u het in de oven terugmonteert.



Schuifrekken (alleen bij bepaalde modellen)

De schuifrekken vereenvoudigen het inzetten en uitnemen van de roosters wanneer de oven in werking is. Ook de druipschaal en de eventueel aanwezige overige accessoires moeten op de schuifrekken worden geplaatst.

De rekken blokkeren als zij tot de uiterste stand worden uitgeschoven.

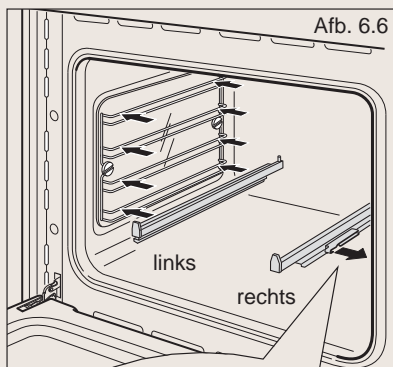
Belangrijk!

Let er bij het monteren van de telescopische rails op dat:

- * de rails aan de bovenste draad van een rooster worden bevestigd.
Ze passen immers niet op de onderste draad.
- * de rails naar buiten glijden in de richting van de oven deur.
- * beide zijden van elk paar rails worden gemonteerd.
- * beide zijden op hetzelfde niveau worden gemonteerd.

U bevestigt de telescopische rails de zijroosters als volgt:

- * Schroef het zijrooster tegen de ovenwand (afb. 6.1).
- * Bevestig de telescopische railop de bovenste draad van een rooster en druk aan (afb. 6.6). Uhoort een klinkgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen over de draad vastklikken.

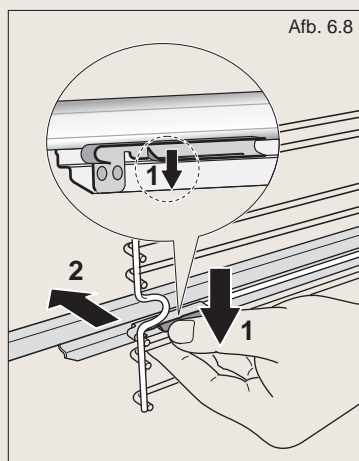
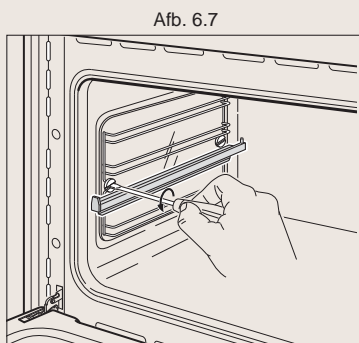


U verwijdert de telescopische rails als volgt:

Verwijder de zijroosters door de bevestigingsschroeven los te draaien (afb. 6.7).

- * Leg de telescopische rail en de zijroosters neer met de telescopische rail onderaan.
- * Kijk waar de veiligheidsvergrendelingen zitten. Dit zijn de tabs die over de draad van het zijrooster worden geplaatst (pijl 1 in afb. 6.8).
- * Trek de veiligheidsvergrendelingen weg van de draad om deze los te maken (pijl 2 in afb. 6.8)

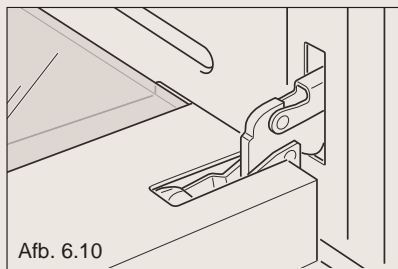
Veeg de rails schoon met alleen een vochtige doek en een zacht afwasmiddel. Was ze niet mee in de vaatwasser, dompel ze niet in zeepsop, of reinig ze niet met ovenreinigingsmiddel.



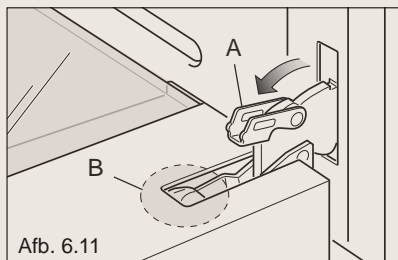
Verwijderen van de ovendeur

U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgt:

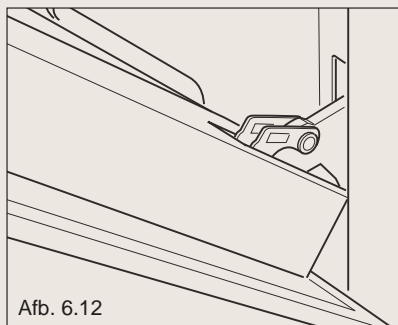
- * Open de deur volledig (afb. 6.10).
- * Open volledig hefboom "A" aan delinkse en rechtse scharnieren.
- * Houd de deur vast zoals aangeduid inafb. 6.9.
- * Sluit de deur zachtjes (afb. 6.11) totdatde hefboomen "A" van de linkse enrechtse scharnieren vasthangen aandeel "B" van de deur (afb. 6.12).
- * Trek de scharnierhaakjes weg van hunplaats volgens pijl "C" (afb. 6.13).
- * Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.



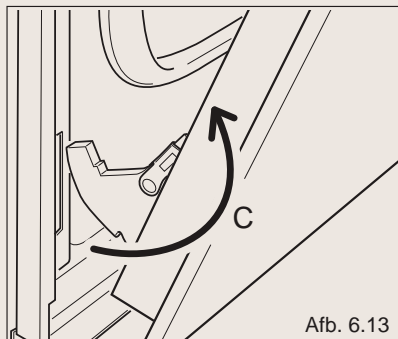
Afb. 6.10



Afb. 6.11



Afb. 6.12

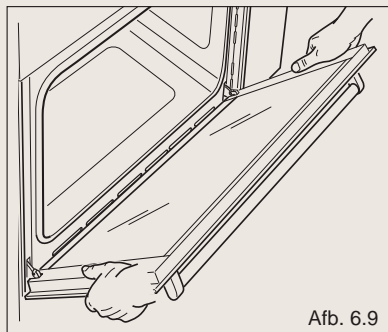


Afb. 6.13

Belangrijk!

Hou steeds een veilige afstand van de scharnieren van de ovendeur, vooral uw handen.

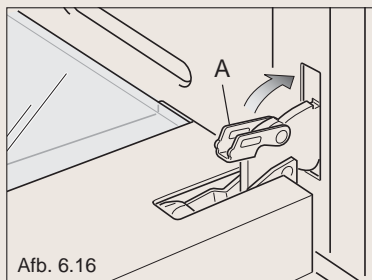
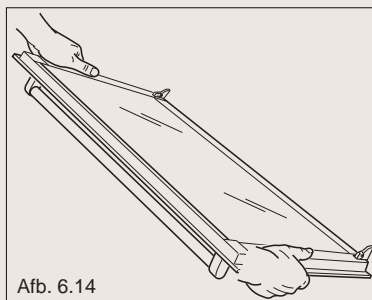
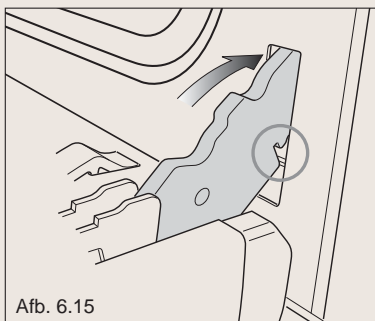
Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



Afb. 6.9

Deur oven links boven hermonteren van de ovendeur

- * Houd de deur stevig vast (afb. 6.14).
- * Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in afb. 6.15.
- * Open de ovendeur volledig.
- * Sluit de hefboemen **A** van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in afb. 6.16.
- * Sluit de ovendeur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.



Verwijderen en vervanging van de ruiten in de binnendeuren voor reiniging

Indien u wenst de binnenruiten van de deur te reinigen, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen en instructies nauwkeurig opvolgen. Indien de glazen ruit en de deur incorrect vervangen worden, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en gevolgens uw garantie beeindigen.

Belangrijk!

- * Let op, de ovendeur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de ovendeur te verwijderen.
 - * Wees zeker dat de ovenmoffel en alle onderdelen afgekoeld zijn. Probeer nooit de onderdelen van een warme oven aan te raken.
 - * Besteed extra aandacht wanneer u de glazen ruit hanteert. Vermijd enige aanraking van de glaswanden tegen het oppervlak. Dit kan leiden tot glasbreuk.
 - * **Opgepast:**
Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.
 - * Indien u enige vorm van schade opmerkt aan de glazen ruiten (zoals scherven of barsten), gebruik de oven niet. Neem contact op met uw Servicedienst.
 - * Let erop dat u de glazen ruit correct vervangt. Gebruik de oven niet zonder dat de glazen ruit correct geïnstalleerd is.
 - * Wanneer u met moeite de glazen ruit kan vervangen of verwijderen, forceer niet. Neem contact op met uw Servicedienst voor hulp.
- Aandacht:** Onderhoudsbijstand of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.

Verwijderen van de ovendeur

De ovendeur beschikt over 2 ruiten:

- * nr 1: buitenzijde
- * nr 1: binnenzijde

Om beide zijdes te kunnen reinigen, moet u de binnenruit als volgt verwijderen:

1. **vergrendel de deur in de "open" positie:**
 - * Open de deur volledig (afb. 6.17).
 - * Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren (afb.6.18).
 - * Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 6.14.

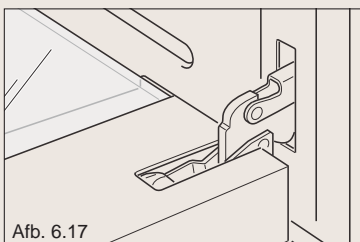
- * Sluit de deur zachtjes totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 6.18, 6.19).
2. **verwijder de binnenste glasplaat:**
- * Druk op de lipjes aan de zijkanten van de glasplaat houder die zich bevindt aan de bovenkant van de ovendeur (pijl 1 in afb. 6.23). En verwijder vervolgens voorzichtig de houder (pijl 2 in afb. 6.20).
 - * Trek de binnenste ruit er voorzichtig uit (pijl 3 in fig. 6.21).

Belangrijk

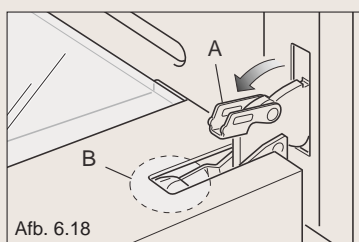
Het is aan te raden om, bij het verwijderen van het glas, om de vier rubberpjes "D" (afb. 6.22) opzij te drukken met een vinger zodat deze niet defect raken.

- * Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel.
- * Droog grondig af en plaats op een zacht oppervlak.

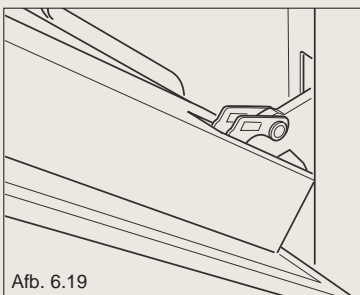
Nu kunt u ook de binnenkant van de buitenste ruit schoonmaken.



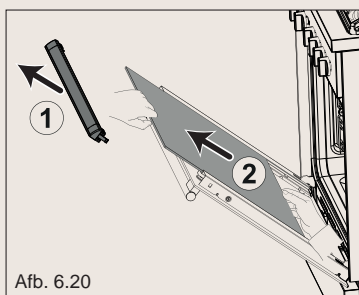
Afb. 6.17



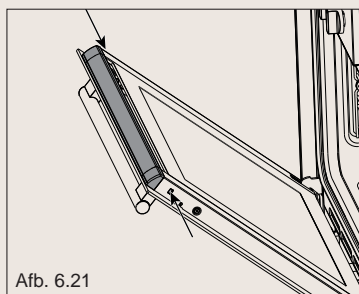
Afb. 6.18



Afb. 6.19



Afb. 6.20



Afb. 6.21

Na het reinigen, zet de binnenste glasplaat terug

Wanneer u de glazen binnenruit terugplaatst, moet u ervoor zorgen dat:

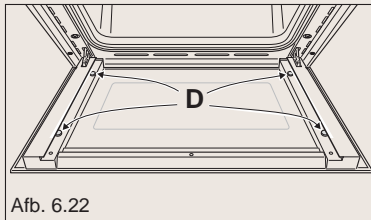
- * De glasplaat dient op de juiste manier teruggezet te worden, zoals afgebeeld. De plaat moet zich in de positie bevinden die hieronder beschreven wordt om in de deur te passen en ervoor te zorgen dat de oven op een veilige en correcte manier gebruikt kan worden.

Om de binnenste plaat van de ovendeur weer terug te plaatsen doet u het volgende:

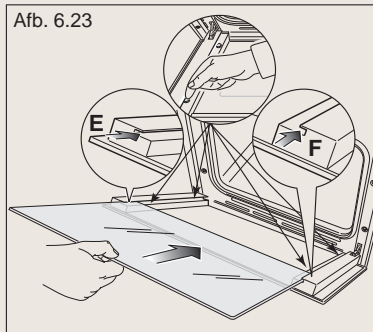
1. Zorg ervoor dat de deur in de "open" positie vergrendeld is (zie afb. 6.19).
2. **De binnenste glasplaat terugzetten:**
 - * Controleer of de vier rubber blokjes aangebracht zijn ("D" in afb. 6.22).

Belangrijk

Het is aan te raden om, bij het verwijderen van het glas, om de vier rubbertjes "D" (afb. 6.23) opzij te drukken met een vinger zodat deze niet defect raken.



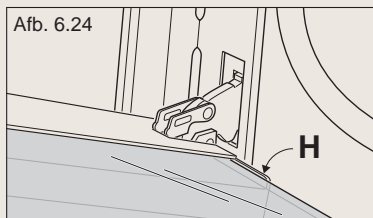
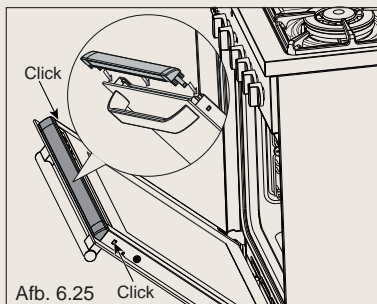
Afb. 6.22



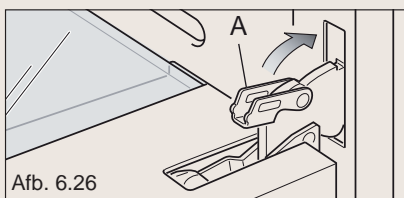
Afb. 6.23

- * Controleer of u de ruit op de juiste manier vasthoudt. De woorden die erop staan moeten leesbaar zijn wanneer de ruit naar u gekeerd is.

- * Schuif de ruit in de linker- en rechtermlijlatten "E" en "F" (afb. 6.23), en schuif hem voorzichtig naar de opsluitbeugels "H" (afb. 6.24).



- * Dow de lipjes van de glashouder voorzichtig terug op hun plaats. U moet het kunnen horen als de lipjes aan beide kanten klikken terwijl ze de glashouder vergrendelen (afb. 6.25).
- * Ontgrendel de ovendeur door hem helemaal open te zetten en de hefboom "A" op de linker- en rechterscharnieren dicht te kantelen (afb. 6.26).



Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben. Die im folgenden aufgeführten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen. Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendwelche Unklarheiten klären möchten.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen. Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich. Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

EG-konformitätserklärung CE

- * Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen gedacht. Jeder andere Einsatz (z.B. das Heizen eines Raums) ist unsachgemäß und gefährlich.
- * Dieses Gerät ist laut nachstehenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und vertrieben worden:
 - * Anforderungen zur Sicherheit, Richtlinie "Niederspannung" 2014/35/EU und darauffolgende Änderungen;
 - * Anforderungen zum Schutz Richtlinie "EMC" 2014/30/EU und darauffolgende Änderungen;
 - * Anforderungen laut Richtlinie 93/68/EWG;
 - * Anforderungen laut Richtlinie 2011/65/UE.



Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der Richtlinie 2012/19/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



Wichtige sicherheitsmassnahmen und sicherheitshinweise

Wichtig

Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Kochen von Nahrungsmitteln im privaten Haushalt entwickelt und angefertigt und ist nicht für die Anwendung außerhalb des Haushalts geeignet. Daher darf es nicht im gewerblichen Bereich eingesetzt werden.

Die Garantie des Geräts wird aufgehoben, wenn das Gerät außerhalb des privaten Haushalts verwendet wird, d.h. im halbwirtschaftlichen, wirtschaftlichen oder kommunalen Bereich. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig bevor Sie das Gerät anschließen und verwenden.

- * Dieses Gerät wurde gemäß der geltenden Normen für Haushalts-Kochgeräte, einschließlich solcher für Oberflächentemperaturen, entworfen und hergestellt. Manche Menschen mit empfindlicher Haut können bei einigen Komponenten eine ausgeprägtere Temperaturwahrnehmung haben, obwohl diese Teile innerhalb der durch die Normen zulässigen Grenzen liegen. Die vollständige Sicherheit des Geräts hängt auch von der korrekten Verwendung ab. Wir empfehlen daher, während der Verwendung des Produkts stets komplett aufmerksam zu sein, insbesondere in Anwesenheit von Kindern.
- * Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass dieses nicht beschädigt ist, und dass die Ofentür richtig schließt. Bei Zweifel, das Gerät nicht benutzen und die Verkaufsstelle oder einen fachlich qualifizierten Techniker konsultieren.
- * Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolschaum, Nägel, Verpackungsbänder, etc.) darf nicht in Reichweite von Kindern zurückgelassen werden, da dieses schwere Verletzungen verursachen kann.
- * Manche Geräte werden mit einer Schutzfolie auf den Stahl- und Aluminiumbestandteilen geliefert. **Diese Folie muss vor dem Gebrauch des Geräts entfernt werden.**

Wichtig

Es wird empfohlen bei der Bedienung und bei der Reinigung des Geräts eine geeignete Schutzkleidung bzw. Schutzhandschuhe zu tragen.

- * Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenschaften des Geräts zu verändern, da dadurch der Gebrauch des Geräts gefährlich werden kann. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unannehmlichkeiten, die aus der Nichtbeachtung dieser Bedingung resultieren.
- * Geräte nicht mittels einer externen Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem bedienen.
- * Keine Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten durchführen ohne das Gerät zuvor von der Stromversorgung zu trennen.

Achtung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist bevor Sie die Ofenlampe austauschen, um so einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

- * Keinen Dampfreiniger benutzen, da die Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann und dieses dadurch unsicher wird.
- * Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen (oder Füßen) berühren.
- * Das Gerät nicht benutzen, wenn sie barfuss sind.
- * Falls Sie entscheiden sollten, das Gerät nicht länger zu benutzen (oder es durch ein anderes Modell zu ersetzen) wird empfohlen, das Gerät vor der Entsorgung in angemessener Weise gemäß der Regelungen für Gesundheits- und Umweltschutz funktionsuntüchtig zu machen. Versichern Sie sich dabei insbesondere, dass alle gefährlichen Bestandteile unschädlich gemacht werden, da Kinder mit dem ungebrauchten Gerät spielen könnten.
- * Die diversen Bestandteile des Geräts sind recyclebar. Diese müssen gemäß der Bestimmungen des jeweiligen Landes entsorgt werden. Falls das Gerät verschrottet werden muss, Netzkabel entfernen.
- * Stellen Sie nach dem Gebrauch des Geräts sicher, dass die Schalter auf AUS (OFF)-Position stehen.
- * Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, außer wenn diese durchgehend beaufsichtigt werden.
- * Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen in Bezug auf den sicheren Gebrauch des Geräts bekommen und die damit verbundenen Gefahren erkennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- * Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäßen oder unzulässigen Gebrauch des Geräts verursacht werden.

Achtung

Beim Gebrauch werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß und verweilen nach dem Gebrauch einige Zeit in diesem Zustand.

- * Geben Sie Acht, dass Sie die Heizelemente nicht berühren (auf dem Kochfeld und im Inneren des Ofens).
- * Die Ofentür ist heiß, benutzen Sie den Griff.
- * Zur Vermeidung von Brandwunden und Verbrühungen müssen kleine Kinder vom Gerät ferngehalten werden.

- * Vergewissern Sie sich, dass elektrische Kabel anderer Geräte in Herdnähe nicht in Berührung mit dem Kochfeld kommen oder in der Ofentür eingeklemmt werden können.

Achtung

Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und kann Feuer zur Folge haben. NIE Feuer mit Wasser löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke bedecken.

Achtung

Feuergefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.

Warning

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

- * Keine leeren Pfannen auf die Glaskeramikplatte stellen.
- * Keine schweren oder scharfen Gegenstände auf die Glaskeramikplatte fallen lassen.

- * Das Kochfeld nicht mit scharfen Gegenständen zerkratzen. Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsoberfläche.

Achtung

Im Fall einer vorschriftsgemäßen Montage wird ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen gerecht, die für diese Art von Produktkategorie festgelegt wurden. Allerdings ist auf der Rück- oder Unterseite des Geräts besondere Vorsicht geboten, da diese Bereiche nicht zum Berühren entwickelt wurden und sich dort scharfe oder raue Teile befinden könnten, die Verletzungen verursachen können.

Der erste gebrauch des ofens – es wird empfohlen, die folgenden Anweisungen zu befolgen:

- * Bereiten Sie das Innere des Ofens so vor, wie es im Kapitel "REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG" beschrieben wird.
- * Den leeren Ofen auf höchster Stufe einschalten, um Schmierfett von den Heizelementen zu beseitigen.
- * Das Gerät von der Stromversorgung trennen, den Ofen abkühlen lassen und das Innere des Ofens mit einem in Wasser und neutralem Reinigungsmittel getränkten Tuch reinigen; den Ofen danach sorgfältig trocknen.

Achtung

Keine Scheuermittel oder scharfen metallischen Schaber für die Reinigung der Glasofentür verwenden, da dadurch die Oberfläche zerkratzt werden kann, was in weiterer Folge zum Zersplittern der Glastür führen kann.

- * Die Offenwände keinesfalls mit Aluminiumfolie auskleiden. Keinesfalls Backbleche oder Abtropfschalen auf den Boden des Ofenraums stellen.
- * FEUERGEFAHR! Keinesfalls brennbare Materialien im Ofen aufbewahren oder im Unterschrank.
- * Stets Topfhandschuhe beim Herausnehmen der Gitterroste oder Backbleche benutzen solange diese heiß sind.
- * Keine Handtücher, Geschirrtücher oder andere Gegenstände auf das Gerät oder seinen Griff hängen, da dies eine Feuergefahr darstellt.

- * Den Ofen regelmäßig reinigen und vermeiden, dass sich Fett oder Öl am Ofenboden oder auf dem Gitterrost ansammelt. Verschüttetes immer sofort entfernen.
- * Nicht auf den Herd oder auf die geöffnete Ofentür steigen.
- * Beim Öffnen der Ofentür immer zurückstehen, damit Dampf und heiße Luft entweichen können bevor Sie die Speise herausnehmen.
- * SICHERER UMGANG MIT LEBENSMITTELN: Die Lebensmittel vor und nach dem Kochen so kurz wie möglich im Ofen lassen. Dadurch kann vermieden werden, dass Lebensmittel von Organismen befallen werden, was eine Lebensmittelvergiftung zur Folge haben kann. Geben Sie besonders Acht bei warmem Wetter.

Achtung

Den Herd NIE am Türgriff hochheben.

Achtung

Beachten Sie immer den Kochprozess, auch bei kurzer Nutzung der Zubereitung.

- * Das Gerät sollte frei stehen um eine Überhitzung zu verhindern.
- * Zubehörteile wie Teleskop Auszug des Ofens sollten wie auf Seite 108 installiert werden.
- * Sollten elektrische Kabel beschädigt sein, sollten diese ausschließlich durch einen autorisierten Fachmann erneuert werden.
- * INDUKTIONSSHERDE
 - * *Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die heiße Kochmulde, da diese heiß werden können.*
 - * *Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall (z.B. Suppekelle). Verwenden Sie vorzugsweise Küchenutensilien aus Kunststoff oder Holz.*
 - * *Bitte verwenden Sie Kochtöpfe und Pfannen der empfohlenen Größe (siehe empfohlene Mindestdurchmesser der Kochtöpfe). Verwenden Sie möglichst keine Kochtöpfe oder Pfannen, deren Bodendurchmesser kleiner als der der Kochzone ist. Stellen Sie die Kochtöpfe in die Mitte der Kochzone.*
 - * *Verwenden Sie keine beschädigten Töpfe oder Pfannen oder solche, die einen gewölbten Boden aufweisen.*
 - * *Verwenden Sie nur Kochgeschirr das zum Garen mit dem Induktionsherd geeignet ist.*
 - * *Bleiben Sie von den elektromagnetischen Feldern 5-10 cm während des Kochens entfernt. Verwenden Sie wenn möglich die hinteren Kochzonen.*

- * *Magnetische Gegenstände (wie Kreditkarten, Disketten, Speicherkarten) und elektronische Geräte (z.B. Computer) sollten nicht in der Nähe der Induktions-Kochmulde aufbewahrt bzw. abgestellt werden.*
- * *Das Aufwärmen von Dosen aus ferromagnetischem Material ist verboten! Geschlossene Dosen können durch den übermäßigen Druck explodieren, der sich beim Erwärmen aufbaut. Wenn die Dosen geöffnet werden, besteht zudem Verbrennungsgefahr, falls die integrierte Temperaturschutzvorrichtung nicht richtig funktionieren sollte.*

Wichtiger Warnhinweis

Die Induktions-Kochmulde entspricht den europäischen Normen für Haushalts-Kochgeräte. Daher dürfen sie nicht in Verbindung mit anderen elektronischen Geräten verwendet werden. Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem anderen elektrischen Implantat, sollten Ihren Arzt fragen, ob sie Induktionskochsysteme verwenden dürfen (und sicherstellen, dass keine Störungen am Implantat auftreten können).

Energieverbrauchskennzeichnung/Ökodesign

- * Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Kommission (zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).
- * Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission (zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).

Kurze Bezeichnung der bei der Überprüfung der Übereinstimmung mit den vorstehenden Anforderungen angewandten Mess- und Berechnungsmethoden oder Bezugnahme darauf:

- * Norm EN 60350-1 (Elektrobacköfen).
- * Norm EN 60350-2 (Kochmulden: Elektrische Kochzonen und/oder Kochflächen).

Verwendung des geräts, energiespartips

Backöfen

- * Prüfen Sie, dass die Backofentür stets korrekt geschlossen und die Türdichtung sauber ist. Bitte öffnen Sie die Backofentür beim Betrieb des Ofens nur dann, wenn es unbedingt nötig ist, um Wärmeverluste zu vermeiden (bei einigen Funktionen ist es allerdings erforderlich, die Backofentür halb offen zulassen, dies können Sie genau in der Bedienungsanleitung des Backofens nachlesen).
- * Schalten Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten vor dem Ende der geplanten Gardauer ab, um die Restwärme vollständig auszunutzen.
- * Es wird empfohlen, nur ofenfestes Geschirr zu benutzen und die Temperatur des Backofens während des Gar- oder Backvorgangs bei Bedarf etwas einzuregeln.

Kochmulde

Induktions-kochzonen und/oder kochflächen

- * Verwenden Sie Deckel, wann immer dies möglich ist, um Energie zu sparen.
- * Sobald das Gargut in der Pfanne zu kochen beginnt, drehen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe herunter.
- * Bitte verwenden Sie nur geeignete, für Induktionskochen ausgewiesene Töpfe und Pfannen. Verschiedenes, auf dem Markt erhältliches Kochgeschirr, besitzt einen effektiven ferromagnetischen Bereich, der wesentlich kleiner ist als der Durchmesser des Kochgeschirrs. Bitte verwenden Sie derartiges Kochgeschirr nicht, da der Induktionsherd damit möglicherweise nicht funktioniert oder beschädigt werden kann.
- * Bitte benutzen Sie stets Pfannen/Teekessel mit einem dicken und vollständig ebenen Boden. Benutzen Sie keine Pfannen/Kaffeekannen oder Teekessel mit konkavem oder konvexem Boden, da diese zu einer Überhitzung der Kochzone führen können.

Wichtig

Benutzen Sie keine Adapter für Töpfe/Kaffeekannen oder Teekessel.

Einbau - Anleitung

Wichtig

- * Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises führt zum Verfall der Garantie.
- * Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.
- * Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.

1 Gebrauch

Gebrauch des k chenherds

Die Montagebedingungen betreffend die am Küchenherd anliegenden Flächen müssen zum Schutz gegen  bererhitzung den Abbildungen 1.1 entsprechen. Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 50 mm von umliegenden Wandflächen haben, die höher als die Herdfläche liegen (Abb. 1.1). Synthetische Beschichtungen und Klebstoffe müssen bis 90° hitzebeständig sein, damit sich der Schrank nicht verformt oder die Klebestellen reißen. Vorhänge dürfen nicht unmittelbar hinter dem Gerät angebracht werden. Einen Abstand von mindestens 500 mm zu den Seiten einhalten.

Wenn der Küchenherd auf einen Sockel montiert wird, muss sichergestellt sein, dass das Gerät nicht vom Sockel abrutschen kann.

Das Gerät ist in einem hitzebeständigen Gehäuse anzuordnen.

Die M belw nde müssen bei einer Temperatur beständig sein, welche 75° über der Umgebungstemperatur liegt.

Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien anordnen (z.B. Vorhänge).

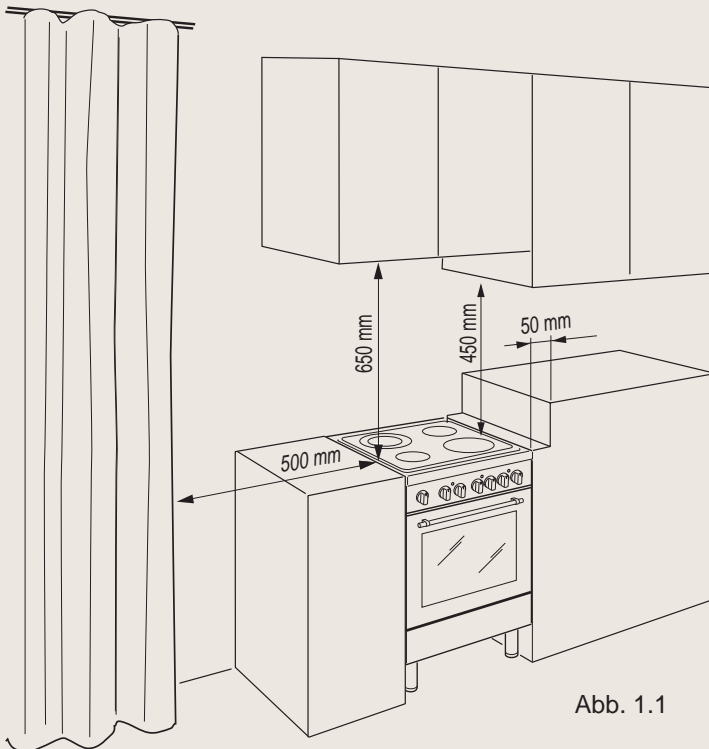
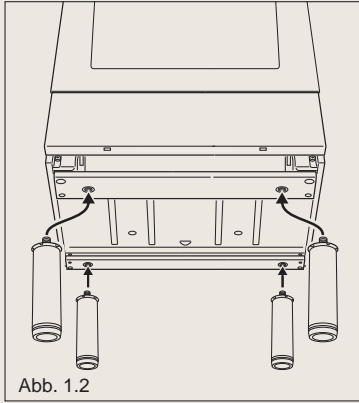


Abb. 1.1

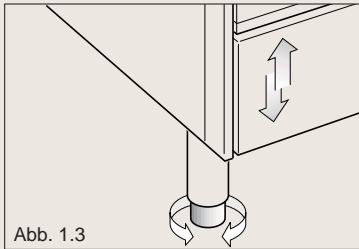


Befestigung der Stellfüße und nivellierung des Herds

Die Stellfüße sind vor dem Gebrauch am Unterteil des Herds zu befestigen. (Abb 1.2).

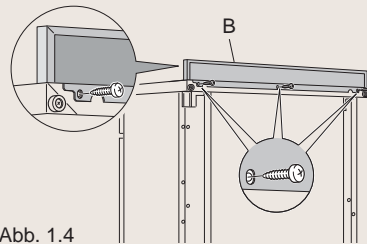
Legen Sie den Herd mit der Rückseite so auf einem Stück der Polystyrol-Verpackung, dass der Boden zum Befestigen der Stellfüße freiliegt.

Schrauben Sie die vier Stellfüße fest in die Bodenhalterung (Abb. 1.2) ein.



Nivellieren des herds

Der Herd kann durch EIN- oder HERAUSDREHEN der unteren Enden der Füße nivelliert werden (Abb. 1.3)



Hintere schutzabdeckung

Vor dem Aufstellen des Herds zunächst die hintere Schutzabdeckung "B" montieren. Die Schutzabdeckung "B" ist an der Rückseite des Herds verpackt.

1. Vor dem Zusammenbau die Schutzfolie/das Klebeband entfernen.
2. Schrauben "A" abschrauben.
3. Bringen Sie die hintere Schutzabdeckung gemäß der Abbildung an und verschrauben Sie sie mit den drei Schrauben "A" am Herd.

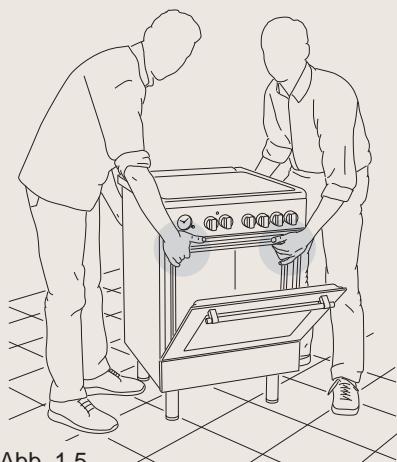


Abb. 1.5

Küchenherd transportieren

Hinweis

Wenn der Küchenherd wieder aufrecht gestellt werden muss, sollten zwei Personen für diesen Vorgang dabei sein, um zu verhindern dass die Füße und die Ofenwände aus Stahl beschädigt werden (Abb. 1.5).

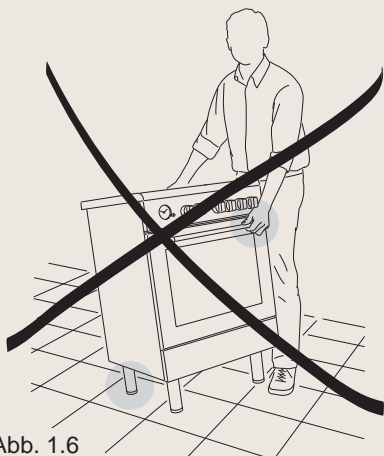


Abb. 1.6

Hinweis

Achtung: Den Küchenherd **NICHT** am Griff der Ofentür **HEBEN**, um ihn zu transportieren (Abb. 1.6).



Abb. 1.7

Hinweis

Um den Küchenherd endgültig zu positionieren, diesen **NICHT** **SCHLEPPEN** (Abb. 1.7).

Die Füße vom Boden heben (Abb. 1.5).

Anti-kipp-halterung

Achtung

Um unbeabsichtigtes Kippen zu vermeiden, muss diese Halterung an der Rückseite des Gerätes montiert und an der Wand befestigt werden.

Montage der Anti-kipp-halterung:

1. Nachdem Sie sichergestellt haben, wo der Herd positioniert wird, markieren Sie an der Wand die Stellen, an denen die 2 Schrauben der Anti-Kipp-Halterung angebracht werden müssen. Bitte folgen Sie den Anweisungen der Abbildung 1.8.
2. Bohren Sie zwei Löcher mit 8 mm Durchmesser in die Wand und setzen Sie die mitgelieferten Dübel ein.

Wichtig!

Vor dem Bohren der Löcher stellen Sie sicher, dass sich an dieser Stelle keine Leitungen oder elektrische Kabel befinden, die beschädigt werden können.

3. Befestigen Sie die Anti-Kipp-Halterung locker mit den 2 mitgelieferten Schrauben.
4. Stellen Sie den Herd an die Wand und passen Sie die Höhe der Anti-Kipp-Halterung so an, dass sie an der Rückseite des Herds einrasten kann, siehe Abbildung 1.8.

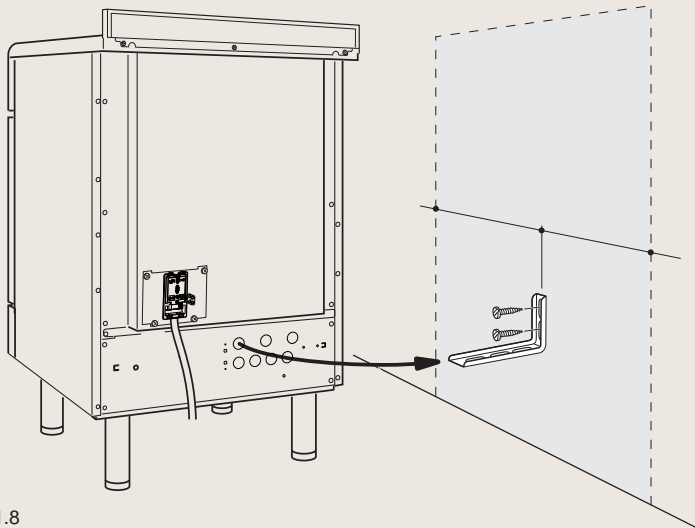


Abb. 1.8

5. Schrauben festziehen und somit Anti-Kipp-Halterung befestigen.
6. Den Herd gegen die Wand drücken, so dass die Anti-Kipp-Halterung vollständig an der Rückseite des Herds einrastet.

Achtung!

Beim Einbau des Herdes darf das Netzkabel nicht im Kippschutzbügel eingeklemmt werden.

2 Elektrische teile

Wichtig

Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

Allgemeine hinweise

- * Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- * Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.
- * Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais). Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.
- * Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- * Wenn das Gerät installiert ist, der Schalter muss leicht erreichbar sein.
- * Bei einer Beschädigung des Stromkabels muss dieses durch einen zugelassenen Kundendienstmitarbeiter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

N.B.

Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

Fall zur Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage nötig, diesen durch einen Fachmann auswechseln lassen.

Dieser muß insbesondere kontrollieren, ob der Schnitt der Steckdosenkabel für die aufgenommene Geräteleistung geeignet ist.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden.

Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

Anschluss des netzkabels

Wichtig!

Dieses Kochfeld darf nur von einer dazu befugten Person an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Zum Anschließen des Stromkabels an das Kochfeld sind folgende Schritte zu befolgen:

- * Hängen Sie die Abdeckung der Klemmenleiste **"A"** aus. Setzen Sie dazu mit einem Schraubendreher in die beiden Haken **"B"** an (Abb. 2.2). Öffnen Sie die Abdeckung der Klemmenleiste **"A"** vollständig.
- * Lösen Sie Schraube **"C"** und klemmen Sie dann die Kabelschelle **"D"** ab. Setzen Sie dazu mit einem Schraubendreher am Haken **"E"** an. Entfernen Sie die Kabelschelle **"D"** vollständig (Abb. 2.2).
- * Bringen Sie die Phase, Null- und Erdleiter gemäß der Diagramme in Abb. 2.3 an die Klemmenleiste **"F"** an; die U-Bolzen **"G"** (Abb. 2.2) müssen wie auf den Diagrammen in der Abb. 2.3 angegeben verwendet werden (sie sind bereits an den Klemmen oder in der Klemmenleiste hinter der Abdeckung vormontiert).
- * Spannen Sie das Stromkabel ein und blockieren Sie es mit der Kabelschelle **"D"** (fixieren Sie die Ecke **"E"** und ziehen Sie die Schraube **"C"** fest).
- * Schließen Sie Abdeckung **"A"** der Klemmenleiste **"F"** (achten Sie darauf, dass die beiden Haken **"B"** korrekt einrasten).

Warnung

Bei einer Beschädigung des Stromkabels muss dieses durch einen zugelassenen Kundendienstmitarbeiter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Hinweis

Der Erdleiter muss ca. 3cm länger als die anderen gelassen werden.

Stärke der anschlussleitung "Type H05RR-F oder H05VV-F oder H05V2V2-F"

Temperaturbeständigkeit von 90°C

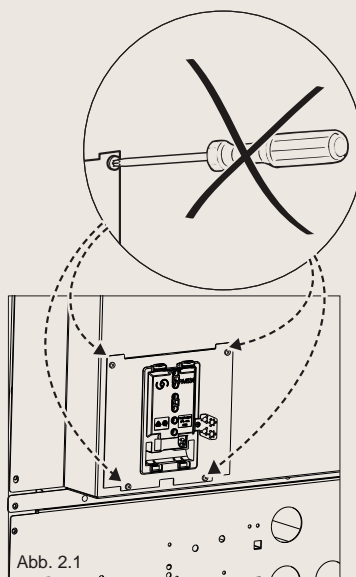
220-240 V ac 3 x 4 mm² (**)

380-415 V 3N ac 5 x 2,5 mm² (**)

380-415 V 2N ac 4 x 2,5 mm² (**)

(**) Direktanschluß mit
Wandanschluß- Dose.

- * Simultaneitätsfaktor anwenden.
- * Einer Diversity-Empfang kann zur gesamten Ladung des Gerätes nur von qualifiziertem Personal angelegt werden.



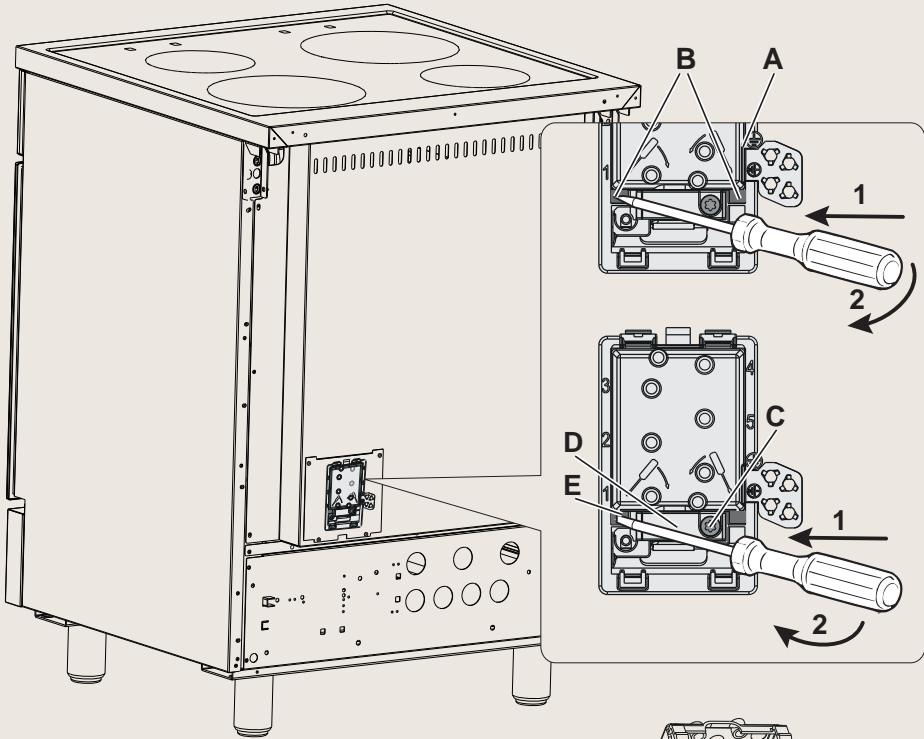


Abb. 2.2

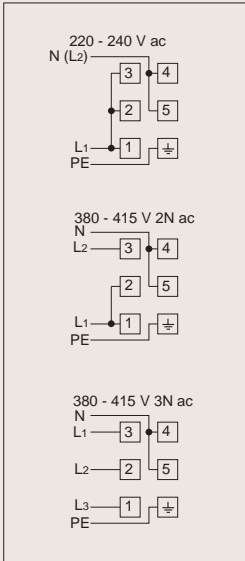
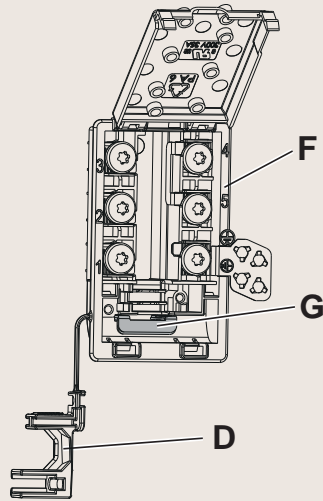


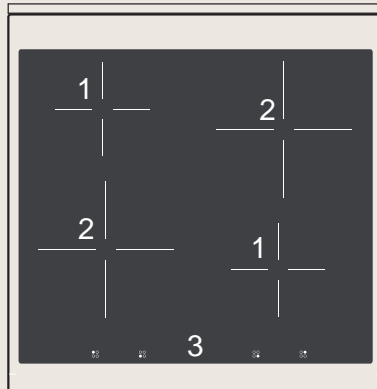
Abb. 2.3



Empfehlungen für den Nutzer

1 Arbeitsfläche

Abb. 1.1



Induktions-kochmulde

- | | | |
|--------------------------|----------|---|
| 1. Induktions-Kochzone | Ø 145 mm | Normal Leistung: 1200 W
Booster-Leistung: 1600 W |
| 2. Induktions-Kochzone | Ø 210 mm | Normal Leistung: 1500 W
Booster-Leistung: 2000 W |
| 3. Display der Kochzonen | | |

Hinweis

Die Nennleistung und die Booster-Leistung sind von der Größe und dem Material des Kochgeschirrs abhängig, das auf die Kochzone gestellt wird.

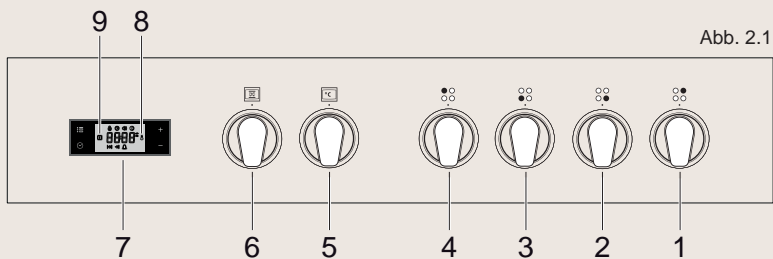
Achtung

Keine Alufolie auf dem Kochplatte liegen.

Achtung

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, falls die Glasskeramik gesprungen ist und rufen Sie die Kundendienststelle an. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die heiße Kochmulde, da diese heiß werden können.

2 Bedienungsfeld



Beschreibung der bedienelemente

1. Stellknopf Kochzone hinten rechts
2. Stellknopf Kochzone vorne rechts
3. Stellknopf Kochzone vorne links
4. Stellknopf Kochzone hinten links
5. Bedienelement des Thermostaten des Mehrzweckofens
6. Bedienelement zur Wahl der Funktionen des Mehrzweckofens
7. Elektronische Uhr/Programmierer mit Touch-Bedienung
8. Ofenthermostat-Anzeige
9. Betriebsanzeigeleuchte

Beachten Sie

Ihr Gerät ist für die optimale Effizienz der Regler und für geringere Oberflächentemperaturen mit einem Kühllüfter ausgestattet. Beim Betrieb des Ofens schaltet sich der Motor des Kühllüfters temperaturabhängig EIN/AUS.

Je nach Gartemperatur und Zeit läuft der Kühllüfter auch nach dem Ausschalten des Gerätes weiter.

Die Laufzeit ist von der vorherigen Gartemperatur und -zeit abhängig.

3 Gebrauch des Kochfeldes

Die Keramikochplatte ist mit Induktionskochfeldern ausgestattet.

Diese Bereiche, die durch graphische Elemente auf der Keramikoberfläche dargestellt werden, werden mit separaten Knöpfen auf dem Bedienfeld gesteuert.

Im vorderen mittleren Bereich des Kochfeldes geben die Bereichsanzeigen angezeigt:

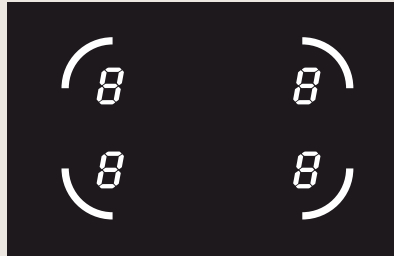


Abb. 3.1



= Kochfeld (nicht aktiviert)



= Kochfeld On (aktiviert aber nicht heiß in Betrieb)

Wenn alle Bereiche auf Null eingestellt sind, schaltet sich das Display automatisch (Kochfelder Off) nach etwa 10 s aus.



= Leistungsstufen



= "Booster"-Funktion



= Anzeige der Restwärme



= Anzeige des Kochtopfsensors



= Anzeige dafür, dass der Bedientknopf zurückgesetzt werden muss (siehe die folgenden Abschnitte für die entsprechenden Bedingungen).

Hinweis

Jede hervorgehobene Abbildung bezieht sich auf das entsprechende Kochfeld.

Induktionskochsystem

Ist Ihr Induktionskochfeld eingeschaltet und wurde ein Kochfeld gewählt, erzeugen die elektronischen Schaltkreise Induktionsströme die sofort den Topfboden erwärmen, der wiederum die Wärme auf die Nahrungsmittel überträgt. Das Garen erfolgt beinahe ohne jeglichen Energieverlust zwischen dem Induktionskochfeld und der Nahrung.

Ihr Induktionskochfeld funktioniert nur, wenn ein geeigneter Topf mit den richtigen Eigenschaften auf ein Kochfeld gestellt wurde. Siehe unter KOCHGESCHIRR/KAFFEEKANNEN FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER.

Kochgeschirr/kaffee Kannen für induktionskochfelder


Das Induktionskochsystem FUNKTIONIERT NUR, wenn die richtigen, zum Kochen mit Induktion geeigneten Töpfe verwendet werden (diese erkennt man an dem Induktionssymbol an der Unterseite von Kochgeschirr/ Kaffee Kannen). Die Verwendung nicht geeigneten Kochgeschirrs kann das Gerät beschädigen.

Der Topf-/Kaffeeboden muss ferromagnetisch sein, um das erforderliche elektromagnetische Feld zu erzeugen, das für den Aufwärmvorgang notwendig ist (d. h. ein Magnet muss am Topf-/Kaffeeboden anhaften).

Pfannen/Kaffee Kannen aus folgendem Material sind nicht geeignet:

- * Glas, Holz, Porzellan, Keramik, Steingut;
- * reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden.

Zum Prüfen, ob eine Pfanne/Kaffee Kanne geeignet ist, kann im Folgenden nachgelesen werden:

- * Testen Sie den Topfboden mit einem Magnet: haftet der Magnet an, ist der Topf verwendbar.
- * Steht kein Magnet zur Verfügung, können Sie einen mit etwas Wasser gefüllten Topf (oder eine Pfanne oder eine Kaffee Kanne) auf das Kochfeld stellen. Schalten Sie das Kochfeld dann ein: Erscheint abwechselnd die eingestellte Leistungsstufe und das Symbol  (Topferkennung) auf dem Display des Kochfeldes, ist der Topf/die Pfanne/die Kanne ungeeignet. (Nach einer Minute schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und auf dem Display wird "0" angezeigt. Schalten Sie den Knopf auf "0").

Wichtig

Es dürfen keine Adapter für Töpfe/Kaffee Kannen verwendet werden; dies kann zu Überhitzung und möglichem Schaden am Gerät führen.

Wichtiger Hinweis:

Die Kochfelder sind nicht funktionstüchtig, wenn der Durchmesser von Topf, Pfanne oder Kanne zu klein ist. Zur korrekten Anwendung der Kochfelder befolgen Sie die Anweisungen in der nachstehenden Tabelle.

Induktionskochfeld	Empfohlener Mindestdurchmesser des Topfes (siehe Topfbodenunterseite)
Induktions-Kochzone Ø 145 mm	90 mm
Induktions-Kochzone Ø 210 mm	130 mm

Wichtig

Manches Kochgeschirr, das auf dem Markt erhältlich ist, kann von minderwertiger Qualität sein oder einen wirksamen ferromagnetischen Bereich besitzen, der aber einen wesentlich kleineren Durchmesser aufweist als der Topf selbst. Vermeiden Sie die Verwendung derartiger Kochgeschirre, da die Induktionskochfläche möglicherweise nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt werden kann.

Vorsicht

Die Pfanne/Kaffeekanne muss immer in die Mitte des Kochfeldes gestellt werden.

Achtung

Wenn Sie eine Grillpfanne verwenden, wählen Sie die maximale Leistungsstufe nicht für eine längere Zeit. Die Pfanne kann sich aufgrund übermäßiger Hitze verformen. Verwenden Sie stets Pfannen mit einem dicken Boden. Es besteht die Möglichkeit übergroße Pfannen/ Kaffeekannen zu verwenden. Jedoch sollten Sie darauf achten, dass der Boden die anderen Kochfelder nicht berührt.

Verwenden Sie immer Pfannen/Kaffeekannen mit einem dicken, vollkommen ebenen Boden. Verwenden Sie keine Pfannen/ Kaffeekannen mit konkavem oder konvexem Boden. Diese können eine Überhitzung des Kochfeldes hervorrufen. Kochvorgang nicht.

Hinweis

Einige Pfannen/Kaffeekannen können Geräusche hervorrufen, wenn sie auf einem Induktionskochfeld benutzt werden. Dieses Geräusch ist kein Anzeichen für einen Defekt des Gerätes und beeinflusst den Kochvorgang nicht.

Steuerknöpfe

Jedes Kochfeld wird mit einem separaten Steuerknopf bedient, der sich auf dem Bedienfeld befindet. Der Vorgang wird durch das elektronische System gesteuert. Wird ein Kochfeld nicht ausgeschaltet, nimmt das elektronische System die Abschaltung automatisch nach einer vorab eingerichteten Zeit vor, die von der Leistungseinstellung abhängt.

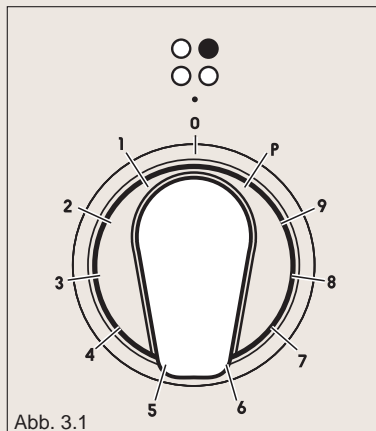


Abb. 3.1

Achtung

Die Knöpfe und Symbole können etwas variieren.

1 ÷ 9 Leistungsstufe

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Leistungsstufe zwischen **1** (Minimum) und **9** (Maximum) einzurichten.

Das Leistungsstufe kann jederzeit durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn oder entgegengesetzt zum Uhrzeigersinn in eine andere Einstellung geändert werden.

Das Display des Kochfeldes zeigt die gewählte Einstellung an.

“Booster“-Funktion

Diese Funktion ermöglicht einen Betrieb des Kochfeldes bei maximaler Booster-Leistung (über der Nennleistung) über maximal 10 min. Sie kann zum Beispiel zum schnellen Aufwärmen einer großen Wassermenge benutzt werden.

Zur Aktivierung der „Booster“-Funktion drehen Sie den Knopf auf die Position **“P”** (Abb. 3.2).

Am Ende des Booster-Programms (10 Minuten) schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton ertönt und auf dem Display wird **“0”** angezeigt (damit zeigt das Gerät an, dass das Kochfeld nicht aktiv ist, der Knopf aber nicht in der Position Aus steht). Stellen Sie den Knopf

zum Abschalten des Kochfelds auf **“0”** und stellen Sie dann erneut die gewünschte Leistungsstufe ein.

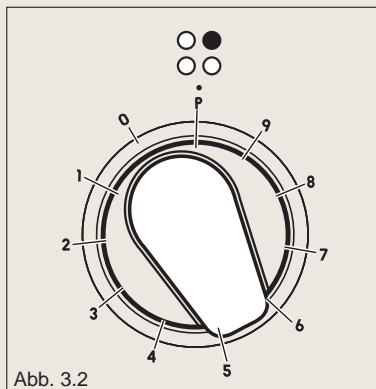


Abb. 3.2

Wichtige hinweise

Die „Booster“-Funktion ist nicht für Garvorgänge ohne Wasserzugabe geeignet.

Verwenden Sie diese Funktion nicht um Öl zu erhitzen (z.B. zum Frittieren).

Leistungsstufe des Kochfelds	Ø 145 mm Leistung (Watt)	Ø 210 mm Leistung (Watt)
0	75 W	100 W
1	150 W	200 W
2	300 W	300 W
3	400 W	500 W
4	500 W	700 W
5	600 W	900 W
6	800 W	1100 W
7	1000 W	1300 W
8	1200 W	1500 W
9	1600 W	2000 W

BEISPIELE FÜR DIE EINSTELLUNG DER GARLEISTUNG		
0	Kochfeld nicht aktiv	
1 bis 2	Schmelzen Aufwärmen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine Fertiggerichte
2 bis 3	Sieden Auftauen	Reis, Pudding, Zuckersirup Getrocknetes Gemüse, Fisch, tiefgefrorene Produkte
3 bis 4	Dampf	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Wasser	Dampfgegarte Kartoffeln, Suppen, Nudeln Frisches Gemüse
6 bis 7	Mittleres Garen Sieden	Fleisch, Leber, Eier, Würstchen Goulasch, Roulade, Kutteln
7 bis 8	Garen	Kartoffeln, Frittiertes, Waffeln
9	Frittieren, Braten Wasser kochen	Steaks, Omelett, frittierte Gerichte Wasser
P	Schnelles Erhitzen einer großen Wassermenge	

Zeitlich begrenzter Kochzonenbetrieb

Jede Kochzone wird automatisch nach Ablauf der voreingegebenen maximalen Zeit ausgeschaltet, wenn sie während dieser Zeit nicht verwendet wird. Die maximale voreingestellte Zeit hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab, wie in der hier abgebildeten Übersicht aufgeführt.

Beim Ausschalten des Kochfelds ist ein Signalton zu hören und auf dem Display wird "0" angezeigt (damit zeigt das Gerät an, dass das Kochfeld nicht aktiv ist, der Knopf aber nicht in der Position Aus steht). Stellen Sie den Knopf auf "0".

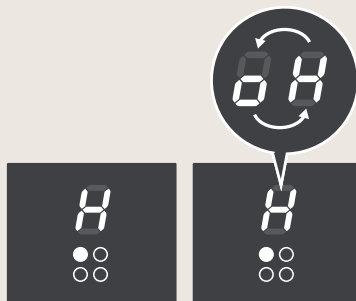
Jeder Vorgang, der an der Kochmulde über einen Steuerknopf eingestellt wird, stellt die maximale Betriebszeit wieder auf den Ausgangswert zurück.

Leistungsstufe der Kochzonen	Zeitlich begrenzter Kochzonenbetrieb
1	10 Stunden
2	5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3 Stunden
6	2 Stunden
7	2 Stunden
8	2 Stunden
9	1 Stunde
P	10 Minuten

Restwärme der Kochfelder

Wenn beim Ausschalten eines Kochfeldes (Leistungsstufe "0") die Temperatur des Feldes noch so hoch ist, dass eine Berührung gefährlich wäre, wird auf dem Display "H" angezeigt.

Je nach Status des Kochfeldes erscheint die Restwärme-Anzeige "H" unter Umständen im Wechsel mit einer anderen Anzeige. Dies ist zum Beispiel der Fall, wenn ein Kochfeld sich automatisch ausgeschaltet hat und der entsprechende Knopf nicht auf "0" gestellt wurde: Der Buchstabe "H" wird abwechselnd mit "0" angezeigt.



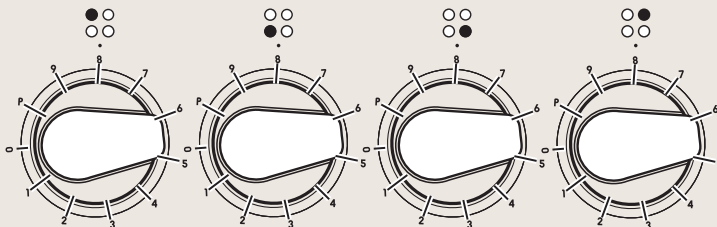
Die heißen Flächen des Kochbereichs nicht berühren! Achten Sie dabei besonders auf Kinder. "H" erlischt, wenn die Temperatur des Kochfeldes unter einen voreingestellten Wert sinkt.

Es ist weiterhin möglich zu kochen. Stellen Sie dazu einfach die gewünschte Leistungsstufe ein.

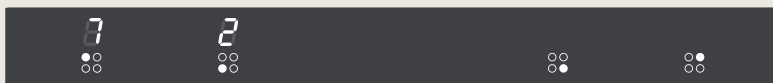
Maximales Leistungsmanagement

Die maximale Leistungsgrenze des Herds (7200 W) kann auf 6000 W, 3500 W oder 2800 W reduziert werden. So ändern Sie die maximale Leistungsgrenze:

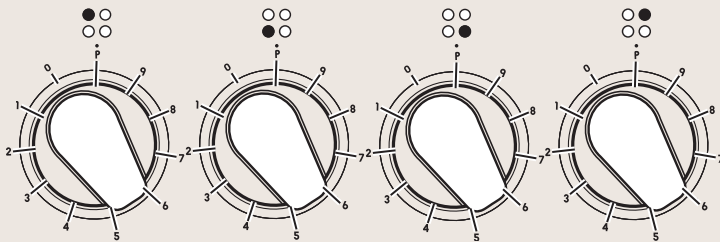
- * Stellen Sie vor dem Anschließen des Herds ans Stromnetz alle Steuerknöpfe der Kochfelder auf die Position "8". Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.



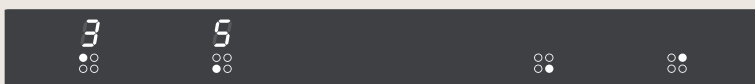
- * die derzeit eingestellte maximale Leistungsgrenze ist an den Displays links von den Kochfeldern abzulesen (z. B. Kochfeld vorn links = "7" und Kochfeld hinten links = "2": maximale Leistungsgrenze = 7200 W).



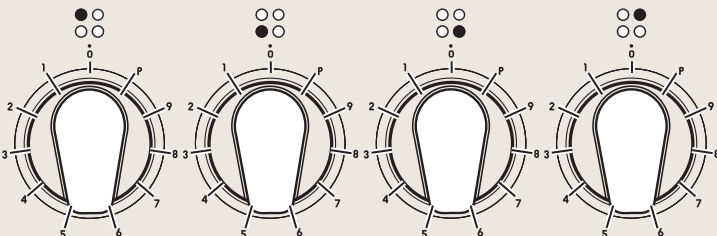
- * Drehen Sie alle Steuerknöpfe der Kochfelder am Herd auf "P".



- * Auf den Displays der linken Kochfelder werden in einem Intervall von 5 Sekunden die zur Wahl stehenden maximalen Leistungsgrenzen für den Herd angezeigt.

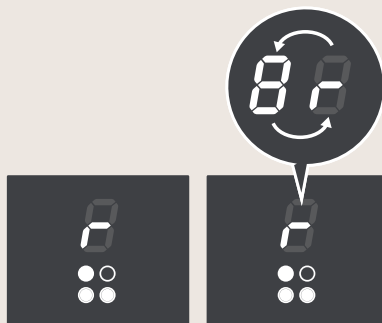


- * Sobald die gewünschte Leistung angezeigt wird, drehen Sie den Steuerknopf eines beliebigen Kochfeldes innerhalb von 5 Sekunden auf die Position "0". Die gewählte Leistungsgrenze wird nun dauerhaft angezeigt. Zur definitiven Auswahl der Leistungsgrenze drehen Sie nun auch alle anderen Steuerknöpfe der Kochfelder auf die Position "0". Die neue maximale Leistungsgrenze für den Induktionsherd ist nun eingestellt.



Steuerung der Leistung während der Herdnutzung

Wenn die eingestellte maximale Herdleistung bei der Nutzung mehrerer Kochfelder überschritten wird, ertönt ein Warnsignal und beim zuletzt eingeschalteten Kochfeld wird abwechselnd das Symbol "r" und die ausgewählte Leistung angezeigt. Dann reduziert sich die Leistung dieses Kochfeldes automatisch so weit, bis die zulässige Höchstleistung nicht mehr überschritten wird.



“**r**” zeigt an, dass die Leistung des betreffenden Kochfeldes reduziert wird und dass die Steuerknopf-Position nicht der automatisch vom System eingestellten, neuen Leistungsstufe entspricht. Dementsprechend erlischt die Meldung “**r**”, sobald der Steuerknopf auf die eingestellte oder eine niedrigere Leistungsstufe gedreht wird. Auch das Warnsignal ertönt dann nicht mehr.

Thermoschutz

Das Induktionskochfeld wird mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, um das elektronische System zu schützen und eine Überhitzung der einzelnen Kochfelder verhindert.

Überhitzung des Displays

- * **Kochfeld AUS:** Auf dem Display des Kochfeldes wird im Wechsel “**F**” und “**C**” angezeigt.
- * **Kochfeld EIN:** Alle Kochfelder schalten sich automatisch ab, ein Signalton ertönt und die Displays der Kochfelder zeigen im Wechsel “**F**” und “**C**” an.

Lassen Sie den Herd abkühlen, solange die Displays der Kochfelder ausgeschaltet sind. Falls auf mindestens einem Display “0**” angezeigt wird, drehen Sie den betreffenden Knopf auf “**0**”.**

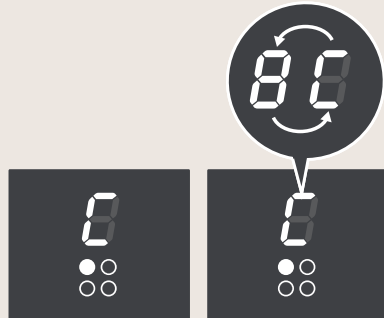
Der Herd kann jetzt wieder verwendet werden.



Überhitzung des Kochfeldes

- * **Kochfeld AUS:** Auf dem Display des Kochfeldes wird “**C**” angezeigt.
 - * **Kochfeld EIN:** Auf dem Display des Kochfeldes wird im Wechsel die eingestellte Leistungsstufe und “**C**” angezeigt.
- Das Kochfeld wird nicht mit Strom versorgt.

Lassen Sie das Kochfeld vor erneuter Verwendung abkühlen.

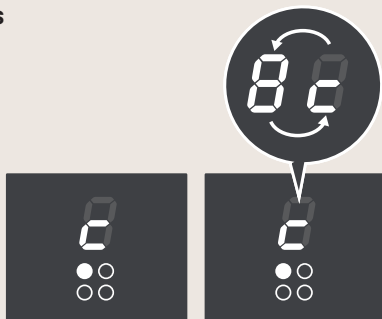


Überhitzung des Induktionsgenerators

- * **Kochfeld AUS:** Auf dem Display des Kochfeldes wird "E" angezeigt.
- * **Kochfeld EIN:** Auf dem Display des Kochfeldes wird im Wechsel die eingestellte Leistungsstufe und "E" angezeigt.

Das Kochfeld wird nicht mit Strom versorgt.

Lassen Sie das Kochfeld vor erneuter Verwendung abkühlen.



Fehlercode auf dem/den Display(s)

Wenn auf einem oder mehreren Displays eine Fehlermeldung erscheint (auf dem/den Display(s) wird im Wechsel "F" und ein anderes Zeichen angezeigt, z. B. "F" und "L", "F" und "0",):

1. Trennen Sie den Herd vom Stromnetz.
2. Schließen Sie den Herd wieder ans Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.
3. Warten Sie etwa zwei Minuten. Wenn das Problem nicht wieder auftritt, kann der Herd benutzt werden.
4. Liegt das Problem weiterhin vor, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.
5. Falls das Problem nach wie vor vorliegt, trennen Sie den Herd vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.



Display/s sind ausgeschaltet oder funktionieren nicht ordnungsgemäß

Wenn ein Display oder alle Displays nicht oder nur teilweise aufleuchten.

1. Schalten Sie den Herd aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz.
2. Schließen Sie den Herd wieder ans Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.
3. Warten Sie etwa zwei Minuten. Wenn das Problem nicht wieder auftritt, kann der Herd benutzt werden.
4. Liegt das Problem weiterhin vor, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.
5. Falls das Problem nach wie vor vorliegt, trennen Sie den Herd vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.



Reinigung

Achten Sie darauf, daß das Kochfeld abgeschaltet ist, bevor Sie es reinigen.

- * Die Anweisungen zur Reinigung auf jeden Fall beachten.
- * Entfernen Sie eventuelle Verkrustungen nur mit dem Schaber.
- * Entfernen Sie Staub mit einem feuchten Lappen.
- * Es sind nur nicht scheuernde und nicht ätzende Reinigungsmittel zu verwenden.
- * Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Lappen vollständig entfernt werden. Stellen Sie keinerlei Gegenstände auf das Kochfeld, die bei Hitze schmelzen können: wie z.B. Plastikgegenstände, Aluminiumfolie, Zucker oder Zuckerprodukte.
- * Falls irgendein Gegenstand auf dem Kochfeld geschmolzen sein sollte, entfernen Sie ihn sofort (solange das Kochfeld noch heiß ist) und benutzen Sie dazu den mitgelieferten Schaber, um eine nicht mehr behebbare Beschädigung der Glaskeramikoberfläche zu verhindern.
- * Benutzen Sie keine Messer oder spitzen Gegenstände, weil dadurch die Kochfeldoberfläche beschädigt werden könnte.
- * Benutzen Sie auch keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer weil diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes zerkratzen; auch diese Art der

Achtung: äusserst wichtig!

Verwenden Sie zum Reinigen des Glaskeramikfeldes ein spezielles Werkzeug (z.B. Schaber) und achten Sie besonders darauf, eine Beschädigung der Dichtung an den Kanten der Glaskeramikfläche zu vermeiden.

Die Kochmulde nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen zerkratzen. Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwenden.



4 Multifunktions-Backofens

Vorsicht

Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.
Halten Sie Kinder fern.




Technische Daten des Multifunktions-Backofens

Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen. Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktioneller Hinsicht besondere Eigenschaften aufweist. Er besitzt 8 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

Die 8 Funktionen mit thermostatischer Steuerung ergeben sich durch 4 Heizelemente; diese sind:

- * Unterhitze
- * Oberhitze
- * Grill
- * Umluft

Bemerkung

Wenn der Ofen erstmalig in Betrieb gesetzt wird, empfehlen wir ihn zuerst bei maximaler Temperatur (Thermostatknopf auf 250 positionieren) und zwar 30 Minuten auf Position  und 30 Minuten auf Position  und  um eventuelle Spuren von Fett an den elektrischen Widerständen zu beseitigen.

Funktionsweisen

Das Erhitzen und Garen im Multi-funktions-Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

A) Durch natürliche Wärmestömung

Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

B) Durch gelenkte Wärmeströmung (Heißluft)

Ein Ventilator saugt die sich im Backofeninneren befindliche Luft an; die Luft strömt dabei durch ein spiralförmiges elektrisches Heizelement und wird dann wieder in den Garraum ausgestoßen. Die so erhitzte Luft umgibt vollständig die in den Backofen gestellten Speisen, die auf diese Weise schnell und rundherum gleichmäßig gegart werden. Die Luft wird vom Ventilator ständig neu angesaugt, so daß sich der beschriebene Vorgang kontinuierlich wiederholt. Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.

C) Durch halbgelenkte Wärme-strömung (Umluft)

Die von den oberen und unteren Heiz-elementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

D) Durch Infrarotstrahlung

Die Hitze wird durch die Infrarot-strahlung der Grill-Resistenz erzeugt.

E) Durch Infrarotstrahlung mit Umluft

Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.

F) Durch Ventilation

Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.

Vorsicht

Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.
Während des Gebrauches wird das Gerät heiß.
Aufpassen die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu betreffen.

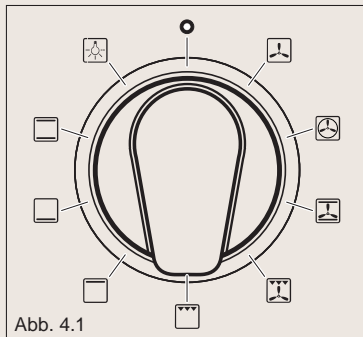


Abb. 4.1

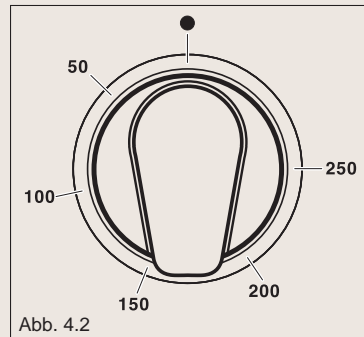


Abb. 4.2

Thermostat - Knopf (Abb. 4.2)

Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient. Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.

Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

Funktionswählschalter (Abb. 4.1)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:



BACKOFENBELEUCHUNG

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein, die während aller Back- und Bratvorgänge immer an bleibt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschaltet. Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt. Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, usw.



UNTERES HEIZELEMENT

In dieser Position ist nur das untere Element eingeschaltet. Die Wärme wird durch Naturkonvektion verteilt. Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

Empfehlung:

Um das Kochen von Gerichten abzuschließen, die höhere Temperaturen am Boden erfordern.



OBERES HEIZELEMENT

In dieser Position ist nur das obere Element eingeschaltet. Die Wärme wird durch Naturkonvektion verteilt. Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

Empfehlung:

Um das Kochen von Gerichten abzuschließen, die höhere Temperaturen am obere erfordern.



NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben. Den Thermostatedrehknopf auf einen Wert zwischen **50°C und 225°C** max einstellen und bei geschlossener Ofentür verwenden. Geben Sie die zu garenden Speisen hinein und positionieren Sie den Rost so nahe wie möglich an den Grill. Die Fettpfanne sollte unter den Rost positioniert werden, um den Bratensaft und das Fett aufzufangen. Dabei muss die Backofentür geschlossen sein.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.



UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen. Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 225°C einzustellen. Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden. Empfehlungen zur Anwendung sind dem Kapitel "GRILLEN UND GRATINIEREN" zu entnehmen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung

Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.



BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein. Ober- und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt. Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

Empfehlung:

Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.



BRATEN UND BACKEN MIT HEISSLUFT

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung, und die Temperatur kann am Thermostat zwischen 50° und 250 °C eingestellt werden. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Speisen, die außen gut gebacken und innen weich und rosig bleiben sollen, z.B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganze Fische, etc.



AUFTAUEN VON GEFRORENEM UND ECO-FUNKTION

AUFTAUEN VON GEFRORENEM:

Dazu muß der Thermostat auf "●" gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten. Das Auftauen erfolgt nur durch Belüftung ohne Beheizung.

ECO-FUNKTION (ENERGIEEINSPARUNG)

Die oberen und unteren Heizelemente und der Ventilator sind eingeschaltet. Die von oben und unten strömende Wärme wird durch erzwungene Konvektion verteilt. Diese Funktion reduziert den Energieverbrauch des Gerätes. Sie ist daher besonders geeignet für schonendes Garen kleinerer Mengen Speisen auf einem einzelnen Blech. Der Backofen muss vorgeheizt werden und die Backofentür sollte geschlossen sein. Garzeiten können länger als normal ausfallen.

Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Vorheizen des Backofens.


Empfehlung:

Nahrungsmittel, die sanftes Kochen verlangen. Nahrungsmittel heiß nach Kochen zu halten. Bereits gekochte Nahrungsmittel langsam zu erhitzen.

Ratschläge für andere Koch-, Brat- und Backvorgänge


Einkochen

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:



- A) Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position .
- B) Stellen Sie den Thermostat auf 185°C ein und heizen Sie den Backofen vor.
- C) Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.
- D) Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 135°C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Aufwärmen von Brötchen

Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position  und den Thermostat auf 150°C. Die Brötchen werden wieder wohlschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

Gleichzeitiges backen und braten verschiedener speisen

Wenn Sie den Multifunktions-Backofen in die Positionen  und  stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten.

So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen.

Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

- * Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.
- * Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

Braten

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

- * daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.

Herkömmliches Grillen

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.

Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.


Mit **geschlossener** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung

Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Grillen und Gratinieren

Mit der Position  auf dem Funktions-wählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.

Der Thermostat muß auf 175°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.

Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und 225°C ein.

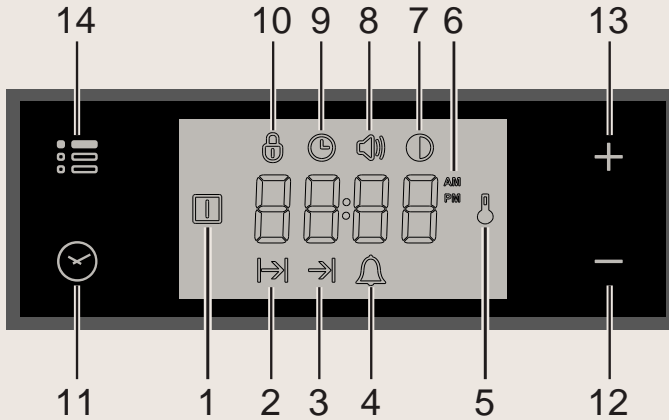
Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung

Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!.

5 Elektronische Uhr mit touch-bedienung



Beschreibung der Symbole auf dem Display:

1. Ofen eingeschaltet
2. Garzeit
3. Ende der Garzeit
4. Timer
5. Ofentemperatur
6. AM/PM-Uhrzeitformat
7. Display-Helligkeit
8. Signaltonlautstärke
9. Uhrzeiteinstellung
10. Bedientastensperre des Programmierers mit Touch-Bedienung

Beschreibung der Symbole auf dem Display:

11. Programmauswahl
12. Wert verringern bei allen Funktionen
13. Wert erhöhen bei allen Funktionen
14. Menüauswahl

Wichtiger Hinweis

Wenn Sie während des halbautomatischen oder automatischen Garens den Timer verwenden, wird auf dem Display immer der Countdown für die Funktion mit der geringsten verbleibenden Zeit angezeigt.

Achtung - extrem wichtig

DISPLAY-REINIGUNG DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS
Beachten Sie unbedingt genauestens die Angaben im Kapitel
"REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG".

Touch-bedientasten

Die Touch-Bedientasten lassen sich durch Antippen (der jeweiligen Taste) mit dem Finger bedienen. Zur Bedienung tippen Sie die Taste am besten mit der ganzen Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze, an. Programm- und Menüauswahl: Nach dem Start wird die Auswahlfunktion nach ca. 5 Sekunden ohne weiteres Antippen des Displays automatisch deaktiviert.

Einstellen der Uhrzeit

Beim ersten Anschließen an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinkt "OFF" auf dem Display und das Symbol "🕒" leuchtet. Die Zeit mit der Taste "+" oder "-" einstellen.

Wichtig

Der Ofen funktioniert nur im manuellen Garmodus, wenn zuvor die Uhrzeit eingestellt wurde.

Zum Ändern der Uhrzeit bei bereits installiertem Gerät die Taste "⋮☰" mehr als 2 Sekunden gedrückt halten, dann erneut antippen, bis das Symbol "🕒" blinkt. Dann innerhalb von 5 Sekunden mit der Option "+" oder "-" die Zeit korrekt einstellen.

Wichtig

Es ist nicht möglich, die Uhrzeit während eines laufenden Garprogramms anzupassen.

Verwendung des Timers

Der Timer kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt verwendet werden, sogar wenn der Ofen nicht in Betrieb ist.

Achtung - extrem wichtig

Es handelt sich dabei lediglich um eine Warnung. Der Backofen oder Grill wird nicht automatisch ausgeschaltet.

VERGESSEN SIE NICHT, DEN BACKOFEN/GRILL VON HAND
AUSZUSCHALTEN.

Der Timer kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

1. Zum Einstellen des Timers bei bereits angeschlossenem Gerät (mehrmals) die Taste "☺" antippen, bis das Symbol "🔔" auf dem Display blinkt. Innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste "+" oder "-" die gewünschte Zeit (in Minutenintervallen) einstellen. Nach Abschluss der Einstellung erscheint im Display der entsprechende Countdown.
2. Gegen Ende der eingestellten Zeit löst der Timer Signaltöne aus und das Symbol "🔔" blinkt auf dem Display. Das Antippen einer beliebigen Taste beendet den Signalton, der sich ansonsten nach 7 Minuten selbst ausschaltet.
3. Den Backofen von Hand ausschalten (Schalter und Thermostatknopf in Stellung Aus), wenn der manuelle Gar- oder Backvorgang abgebrochen werden soll.



Das Zurücksetzen des aktivierten Timers ist jederzeit möglich:

1. a. Wenn nur die Timer-Funktion aktiviert ist (kein halbautomatisches oder automatisches Garen in Betrieb): Die Taste "☺" 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- b. Wenn halbautomatisches oder automatisches Garen in Betrieb ist: Die Taste "☺" mehrmals antippen, bis das Symbol "🔔" auf dem Display zu blinken beginnt. Dann innerhalb von 5 Sekunden die Taste "-" antippen, bis "00:00" auf dem Display erscheint.
2. Danach wird auf dem Display wieder die Uhrzeit angezeigt.







Halbautomatisches Garen

Bei dieser Funktion wird der Ofen nach Ablauf der gewünschten Garzeit automatisch abgeschaltet. Zunächst überprüfen, ob die Uhr die richtige Zeit anzeigt. Das halbautomatische Garprogramm kann für einen Zeitraum von maximal 10 Stunden eingestellt werden.

1. Funktion und Temperatur (am Funktionswählschalter und am Thermostatknopf) einstellen. Der Ofen schaltet sich ein.
2. Die Taste "☺" antippen, bis das Symbol "⏸" auf dem Display zu blinken beginnt. Die gewünschte Garzeit (in Minuten - dabei bei Bedarf die Zeit zum Vorheizen mit berücksichtigen) innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste "+" oder "-" einstellen. Nach Abschluss der Einstellung erscheint im Display der entsprechende Countdown.
3. Sobald die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus, der Timer löst Signaltöne aus, das Symbol "⏸" blinkt und auf dem Display wird "End" angezeigt.
4. Funktionswählschalter und Thermostatknopf in die Position Aus drehen.









5. Die Taste "" antippen, um den Signalton zu deaktivieren (der sich ansonsten nach 7 Minuten selbst ausschaltet) und den Programmierer wieder in den manuellen Modus schalten (auf dem Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt). Wenn der Signalton stattdessen mit einer der anderen Tasten deaktiviert wird, muss nach der Deaktivierung auch die Taste "" angetippt werden, um den Programmierer wieder in den manuellen Modus zu schalten (auf dem Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt).

Das Abbrechen des halbautomatischen Garprogramms ist jederzeit möglich:

1. a. Wenn nur die halbautomatische Garfunktion aktiviert ist (kein Timer aktiviert): Die Taste "" 3 Sekunden lang gedrückt halten, dann werden das Symbol "" sowie "**End**" (Ende) auf dem Display angezeigt.
 - b. Wenn der Timer aktiviert ist: Die Taste "" mehrmals antippen, bis das Symbol "" blinkt. Dann innerhalb von 5 Sekunden die Taste "**-**" antippen, bis "**00:00**" auf dem Display erscheint. Diese Anzeige wird nach ein paar Sekunden durch das Symbol "" sowie "**End**" ersetzt.
2. Erneut die Taste "" antippen, um den Programmierer wieder in den manuellen Modus zu schalten (auf dem Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt). Am Ende des Garprozesses den Thermostatkopf und den Funktionswählschalter in die Position Aus drehen. Andernfalls weiter garen und daran denken, den Backofen von Hand auszuschalten.

Automatisches Garen

Bei dieser Funktion wird der Ofen automatisch eingeschaltet, der Garprozess gestartet und dann der Ofen wieder ausgeschaltet. Zunächst überprüfen, ob die Uhr die richtige Zeit anzeigt.

1. Funktion und Temperatur (am Funktionswählschalter und am Thermostatkopf) einstellen. Der Ofen schaltet sich ein.
2. Bei der Auswahl der Garzeit bei Bedarf die Zeit zum Vorheizen miteinkalkulieren. Dann die Garzeit gemäß der Beschreibung im Kapitel "HALBAUTOMATISCHES GAREN" einstellen.
3. Die Taste "" mehrmals antippen, bis das Symbol "" auf dem Display erscheint. Dann die Zeit einstellen, zu der der Ofen sich ausschalten soll. Dazu die Taste "**+**" oder "**-**" verwenden.
4. Wenn das Garen nicht sofort gestartet wird, zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit und die Symbole "" und "" an. Der Ofen schaltet sich aus, ist aber jetzt für den automatischen Betrieb programmiert.
 - * Zum Prüfen der Garzeit einmal die Taste "" antippen. Das Symbol "" blinkt.
 - * Zum Prüfen der Ausschaltzeit die Taste "" mehrmals antippen, bis das Symbol "" blinkt.

Das Abbrechen des automatischen Garprogramms ist jederzeit möglich: Dazu gemäß Beschreibung im Kapitel "HALBAUTOMATISCHES GAREN" vorgehen.

Den Thermostatknopf und den Funktionswählschalter in die Position Aus drehen. Andernfalls weiter garen und daran denken, den Backofen von Hand auszuschalten.

Achtung - sehr wichtig (automatisches oder halbautomatisches Garen)




Wenn ein sehr kurzer Stromausfall auftritt, bleibt die Programmierung im Ofen gespeichert. Wenn der Stromausfall jedoch länger als ein paar Zehntelsekunden dauert, wird die automatische Garfunktion abgebrochen. Drehen Sie in diesem Fall den Funktionswählschalter und den Thermostatknopf in die Position Aus und starten Sie bei Bedarf ein neues Programm.

Benutzereinstellungen




Bedientastensperre des Programmierers mit Touch-Bedienung

Diese Funktion wird verwendet, um zu verhindern, dass die Auswahlkosten des Programmierers versehentlich angetippt und Funktionen unbeabsichtigt aktiviert oder geändert werden. Die Tastensperre kann jederzeit aktiviert werden, entweder während des Garens oder bei ausgeschaltetem Ofen.

Zum Sperren:



- * Die Taste " " mehr als 2 Sekunden gedrückt halten, bis die Anzeigeleuchte " " zu blinken beginnt. Dann die Taste "+" antippen, um die Tastensperre zu aktivieren. Die Angabe "On" wird auf dem Display angezeigt. Einige Sekunden warten, bis der Vorgang abgeschlossen ist. Wenn diese Funktion aktiviert ist, leuchtet die Anzeigeleuchte " " auf.

Zum Entsperren:

- * Die Taste " " mehr als 2 Sekunden gedrückt halten, bis die Anzeigeleuchte " " zu blinken beginnt. Dann die Taste "-" antippen, um die Tastensperre zu deaktivieren. Die Angabe "OFF" wird auf dem Display angezeigt. Einige Sekunden warten, bis der Vorgang abgeschlossen ist. Wenn diese Funktion nicht mehr aktiviert ist, erlischt die Anzeigeleuchte " ".



Einstellen des signaltons

Es stehen drei verschiedene Signaltonarten zur Auswahl.

- * Die Taste "" mehr als 2 Sekunden gedrückt halten, dann die gleiche Taste mehrmals antippen, bis das Symbol "" blinkt.
- * Die Taste "+" oder "-" antippen; auf dem Display wird der eingestellte Signalton ("b-01", "b-02" oder "b-03") angezeigt.
- * Den zuletzt angezeigte Ton bleibt aktiv.

Einstellen der display-helligkeit

Es stehen drei verschiedene Helligkeitsstufen zur Auswahl.

- * Die Taste "" mehr als 2 Sekunden gedrückt halten, dann die gleiche Taste mehrmals antippen, bis das Symbol "" blinkt.
- * Die Taste "+" oder "-" antippen; auf dem Display wird die eingestellte Helligkeitsstufe ("d-01", "d-02" oder "d-03") angezeigt.
- * Die zuletzt angezeigte Helligkeitsstufe bleibt aktiv.

Uhrzeitformat

Für das Uhrzeitformat kann die Einteilung in 24 Stunden oder 12 Stunden ausgewählt werden.

- * Zum Aktivieren des 12-Stunden-Formats die Taste "+" mehr als 5 Sekunden gedrückt halten, bis das Symbol "AM" bzw. "PM" aktiviert ist.
- * Zum Aktivieren des 24-Stunden-Formats die Taste "+" mehr als 5 Sekunden gedrückt halten, bis das Symbol "AM" bzw. "PM" deaktiviert ist.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Ratschläge

- * **Wichtiger Hinweis: Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät durch ausschalten der Sicherung von Netz zu trennen.**
- * Es wird geraten, die Reinigung bei warmem Gerät vorzunehmen. Dies gilt besonders für die emaillierten Teile.
- * Keine säurehaltigen Produkte auf dem Gerät liegen lassen (Zitronensaft, Essig u.s.w.).
- * Verwenden Sie keine chlor- oder säurehaltige Reinigungsprodukte.

Wichtig

Der Gebrauch von Schutzkleidung/Schutzhandschuhen während Arbeiten am Gerät oder der Reinigung dieses Geräts wird empfohlen.

Wichtig

Verwenden Sie keine abrasiven Produkte (z. B. bestimmte Arten von Schwämmen) und/oder aggressiven Mittel (z. B. Natronlauge, Produkte mit ätzenden Substanzen), die irreparable Schäden verursachen können.

Warnung

Bei richtiger Installation entspricht Ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen entspricht, die für diese Produkt-kategorie festgelegt wurden. Jedoch ist besondere Vorsicht auf der Rückseite oder unter dem Gerät geboten, da dieser Bereich nicht für eine Berührung vorgesehen ist und scharfe oder raue Kanten aufweisen kann, die Verletzungen hervorrufen können.

Emaillierte Teile

Alle emaillierten Teile müssen immer mit einem Schwammtuch, mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden. Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen. Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

Rostfreier Stahl-, Aluminium-, Gemalte und Silk-Screen Gedruckteoberflächen

Teile aus edelstahl, aluminium und lackierte flächen Mit einem geeigneten Produkt reinigen. Stets sorgfältig abtrocknen.

Wichtig

Diese Teile sind sehr vorsichtig zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden. Am Besten einen weichen Lappen und neutrale Seife, niemals Scheuermittel verwenden.

Vorsicht

Keine abrasiven Substanzen oder nicht-neutralen Reinigungsmittel verwenden, da diese bleibende Schäden auf der Oberfläche hinterlassen.

Glaskeramik-Kochmulde

– Seite 98.

Display-Reinigung des elektronischen Programmierers

Das Display des Programmierers mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und neutraler Seife oder mit einem weichen Tuch und einem flüssigen Reinigungsmittel (nicht abrasiv) reinigen. Bei der Reinigung darauf achten, das Tuch nur in eine Richtung zu bewegen. Danach das Display mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.

Wichtiger Hinweis

KEINE chlor- oder säurehaltigen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder nicht-neutrale Reinigungsmittel verwenden. Sie können irreparable Schäden auf der Oberfläche hinterlassen. Reinigungsspray NICHT direkt auf das Display des Programmierers sprühen.

Wichtig

Der Hersteller ist von der Haftung für mögliche Schäden befreit, die durch den Gebrauch ungeeigneter Produkte für die Reinigung des Geräts verursacht worden.

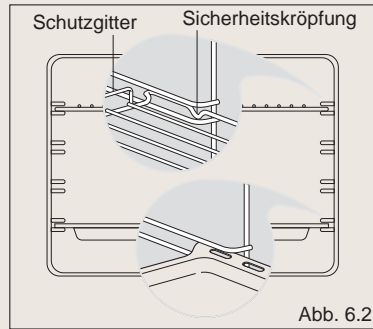
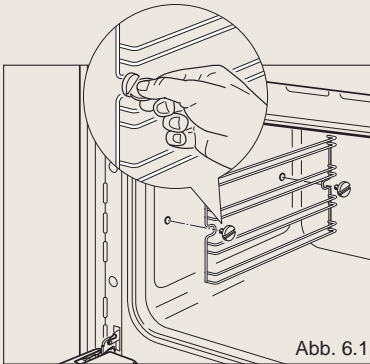
Achtung!

Während dem Betrieb wird die Kochfläche der Küche sehr heiß. Kinder fernhalten.

Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerbrechen des Glases verursachen können.

Einsetzen der Backofenroste

- * Die Drahtgestelle mit den zwei Schrauben (Abb.6.1) an den Ofenwänden befestigen.
- * Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in (Abb 6.2) dargestellt. Den Rost so montieren, dass die Sicherheitssperre, die unabsichtliches Herausziehen verhindert, ins Innere des Ofens zeigt. Das Schutzgitter soll auf der Rückseite angebracht sein.
- * Zum Abmontieren, in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



Backofeninneres

Der abgekühlte Backofen muss nach dem Gebrauch immer gereinigt werden. Der Backraum muss mit einem milden Reinigungsmittel und Warmwasser gereinigt werden. Spezifische chemische Produkte für die Reinigung des Backofeninnenraums können nur verwendet werden, nachdem die Warnungen und Hinweise des Herstellers aufmerksam gelesen und das Produkt auf einer kleinen Fläche des Backraums getestet worden ist. Keine Scheuermittel, Metall- oder raue Schwämme benutzen.

Hinweis

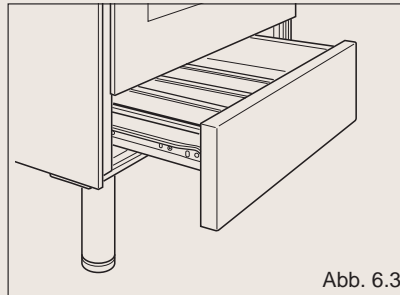
Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die durch die Anwendung chemischer Produkte oder Scheuermittel verursacht worden sind.

Warten, bis der Ofen abgekühlt ist. Ferner ist darauf zu achten, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.

Schubfach (nur bei einigen Modellen)

Das Schubfach wird wie ein herkömmliches Schubfach herausgezogen (Abb. 6.3).

Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen oder im Schubfach aufbewahren (dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder Ähnliches).

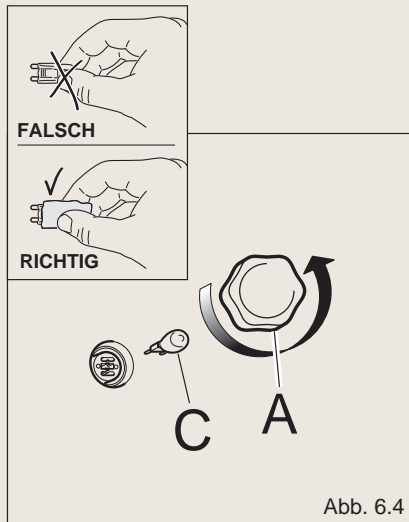


Austausch der Backofenleuchte

Warnung

Prüfen Sie vor dem Austauschen der Lampe, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

- * Lassen Sie den Backofenraum und die Heizelemente abkühlen.
- * Schalten Sie die Stromversorgung ab.
- * Entfernen Sie die Schutzabdeckung "A" (Abb. 6.3).
- * Schrauben Sie die Birne "B" heraus und ersetzen Sie sie durch



eine neue, die für hohe Temperaturen (300°C) geeignet ist und folgende Eigenschaften aufweist: 220-240 V, sowie die gleiche Leistung (die auf der Birne aufgedruckte Wattleistung prüfen), wie die ausgewechselte Birne.

Achtung wichtige Hinweis!

Wechseln von Lampen niemals ohne Handschutz. Immer mit ein Tuch oder Handschuhe! Die Beleuchtung kann warm sein und schneller kaputt gehen.

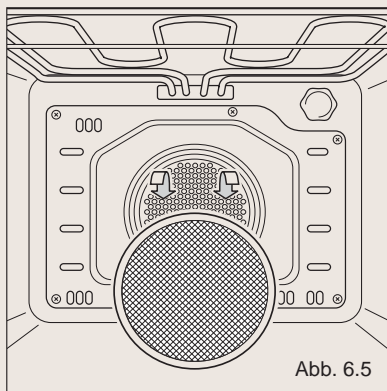
- * Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

Hinweis

Der Austausch der Ofenbeleuchtung ist nicht durch Ihre Garantie gedeckt.

Fettfilter (nur für einige Modelle zutreffend)

- * An der Ofenrückseite befindet sich ein spezieller Fettfilter, der insbesondere beim Braten von Fleisch Fettpartikel abfängt (Abb. 6.5).
- * Den Filter nach jedem Garvorgang reinigen Den Filter aus dem Ofen nehmen und mit Warmwasser und Reinigungsmittel waschen. (Abb. 6.5).
- * Den Filter sorgfältig trocknen, bevor er wieder in den Ofen montiert wird.



Vorsicht

Beim Backen sollte dieser Filter entfernt werden.

Ausziehbare blechhalterungen (nur bei einigen Modellen)

Durch die Teleskopschienen können Sie Bleche und Roste einfacher einsetzen und entfernen. Sie fahren nicht weiter als ihre Endposition aus.

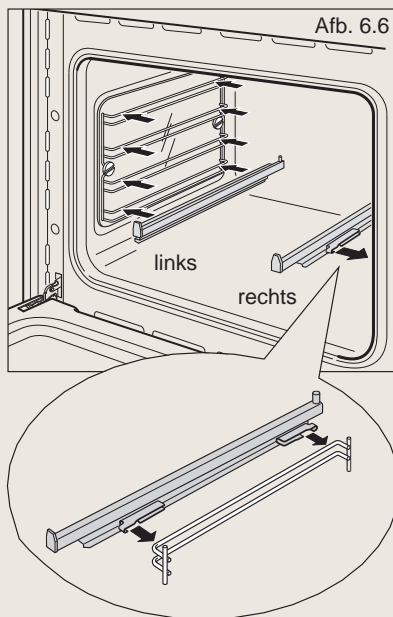
Wichtig!

Achten Sie bei der Montage der Teleskopschienen auf folgendes:

- * Die Teleskopschienen müssen an der oberen Schiene eines Rostes befestigt werden. Sie passen nicht auf die untere Schiene.
- * Die Teleskopschienen müssen so montiert werden, dass sie in Richtung der Ofentür ausfahren.
- * Beide Seiten einer Ebene müssen mit Teleskopschienen ausgerüstet sein.
- * Beide Seiten müssen sich auf gleicher Höhe befinden.

Um die Teleskopschienen an den Seitengestellen zu befestigen:

- * Schrauben Sie die Seitengestelle an die Ofenwände (fig. 6.1).
- * Befestigen Sie die Teleskopschienen am oberen Draht eines Rostes und drücken Sie diese fest (Abb. 6.6). Sie werden einen Klick hören, sobald die Sicherheitsverriegelungen den Draht umklammern.

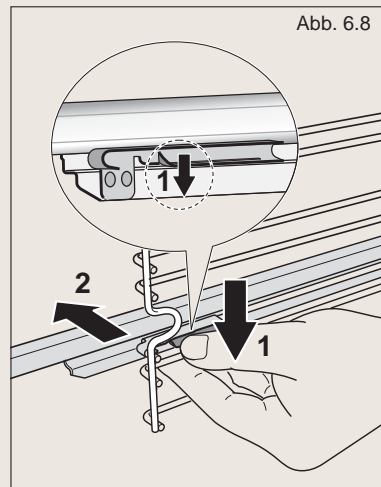
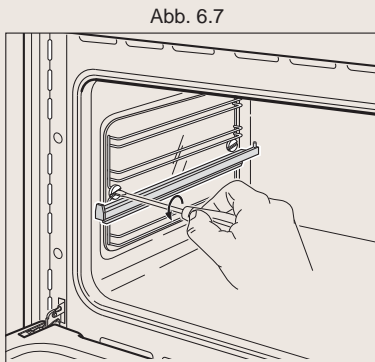


Um die Teleskopschienen zu entfernen:

- * Entfernen Sie die Seitengestelle (und, falls vorhanden, die Katalyse-Einsätze) urch Lösen der Befestigungsschrauben (Abb. 6.7).
- * Legen Sie die Teleskopschienen und Seitengestelle ab, mit den Teleskopschienen nach unten.
- * Suchen Sie die Sicherheitsverriegelungen. Dies sind die Laschen, die den Draht des seitlichen Drahtgestells umklammern (Pfeil 1 in Abb. 6.8).
- * Ziehen Sie die Sicherheitsverriegelungen vom Draht fort, um den Draht zu lösen (Pfeil 2 in Abb. 6.8).

Reinigen der teleskopschienen:

- * Wischen Sie die Teleskopschienen nur mit einem feuchten Lappen und einem milden Reinigungsmittel ab.
- * Geben Sie diese nicht in die Spülmaschine, tauchen Sie diese nicht in Seifenwasser, und verwenden Sie zur Reinigung der Teleskopschienen keinen Ofenreiniger.



Ofentür abmontieren

Die Ofentür kann leicht folgendermaßen abmontiert werden:

- * Die Tür ganz öffnen (Abb. 6.10).
- * Den Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers vollkommen öffnen (Abb. 6.11).
- * Die Tür wie in der Abbildung (Abb 6.9) gezeigt fassen.
- * Die Tür langsam schließen (Abb. 6.12) bis die Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers aus dem Teil "B" der Tür ausrasten (Abb. 6.11).
- * Das Bajonett der Scharniere ebenfalls aus dem Sitz nehmen (Abb. 6.13). Die Tür auf eine weiche Fläche legen.
- * Die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

Wichtig

Behalten Sie immer einen Sicherheitsabstand bei den Türscharniere des Backofen, insbesondere passen Sie auf Ihre Hände auf. Wenn die Türscharniere nicht richtig befestigt sind, können sich diese einhaken und sich plötzlich schliessen mit einem unerwartetem Verletzungsrisiko.

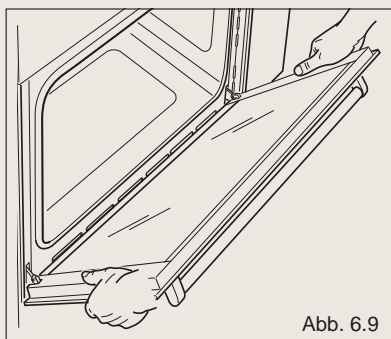


Abb. 6.9

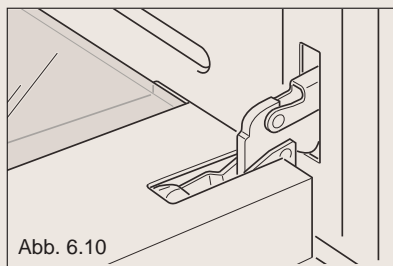


Abb. 6.10

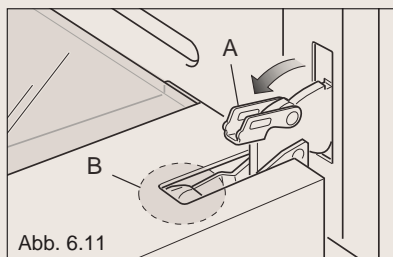


Abb. 6.11

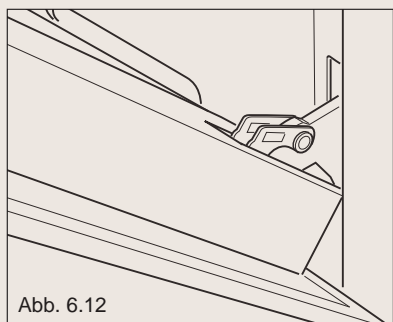


Abb. 6.12

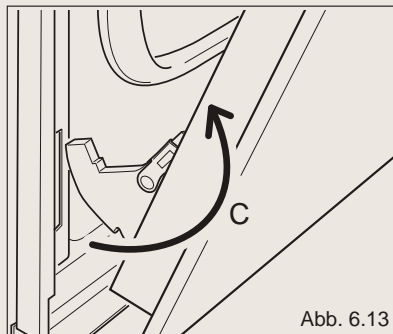
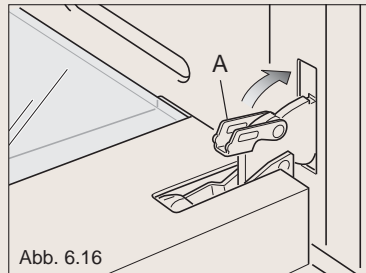
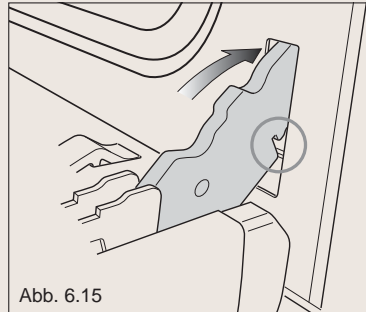
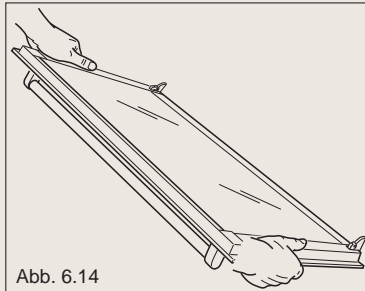


Abb. 6.13

Obere linke Ofentür erneutes anbringen der Ofentür

- * Halten Sie die Tür fest (Abb. 6.14).
- * Fügen Sie die Scharnierzungen in die Schlitze ein und prüfen Sie, ob die Nut, wie in Abb. 6.15 gezeigt, greift.
- * Öffnen Sie die Tür vollständig.
- * Schließen Sie die Hebel "A" am linken und rechten Scharnier, wie Abb. 6.16 zeigt.
- * Schließen Sie die Tür und prüfen Sie, ob sie richtig positioniert ist.



Ausbau und erneutes anbringen der inneren glasscheibe der tür zum reinigen

Wenn Sie die innere Glasscheibe der Tür reinigen möchten, müssen Sie unbedingt äußerst sorgfältig die Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen beachten.

Bei falschem Anbringen der Glasscheibe und der Tür kann das Gerät beschädigt werden und Ihre Garantie erlöschen.

Wichtig!

- * Vorsicht, die Backofentür ist schwer. Sollten Sie sich nicht sicher sein, versuchen Sie nicht, die Tür zu entfernen.
- * Prüfen Sie, ob sich der Backofen und alle seine Teile abgekühlt haben. Versuchen Sie nicht, die Teile eines heißen Backofens zu handhaben.
- * Gehen Sie mit der Glasscheibe äußerst vorsichtig um. Vermeiden Sie, dass die Kanten der Glasscheibe gegen eine Oberfläche stoßen. Dabei kann das Glas brechen.
- * **Vorsicht:** Verwenden Sie keine harten Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Backofens, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zu einem Brechen der Glasscheibe führen kann.
- * Verwenden Sie den Backofen nicht, sollten Sie beliebige Anzeichen für Schäden an einer der Glasscheiben feststellen (wie Splitter oder Risse). Verständigen Sie Ihre Vertragswerkstatt oder den Kundendienst.
- * Prüfen Sie, dass Sie die Glasscheibe richtig auswechseln. Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn die Glasscheibe nicht richtig angebracht wurde.
- * Wenden Sie keine Gewalt an, wenn sich die Glasscheibe schwer entfernen oder auswechseln lässt. Fordern Sie Hilfe bei Ihrer Vertragswerkstatt oder beim Kundendienst an.

Hinweis: Die Anforderung des Kundendienstes für Unterstützung beim Gebrauch oder bei der Wartung des Backofens wird nicht von unserer Garantie gedeckt.

Entfernen der inneren Glasscheibe

Die Backofentür ist mit 2 Scheiben ausgestattet:

- * 1 äußere;
- * 1 innere.

Um beide Scheiben auf beiden Seiten zu reinigen, muss die innere Scheibe wie folgt entfernt werden:

1. Tür öffnen und festsetzen:

- * Die Tür ganz öffnen (Abb. 6.17).
- * Den Hebel **"A"** des rechten und des linken Scharniers vollkommen öffnen (Abb. 6.18).
- * Die Tür langsam schließen (Abb. 6.18) bis die Hebel **"A"** des rechten und des linken Scharniers aus dem Teil **"B"** der Tür ausrasten (Abb. 6.19).

2. **Entfernen der inneren Glasscheibe:**

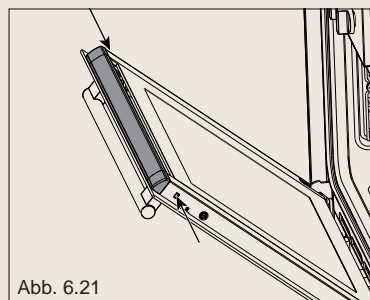
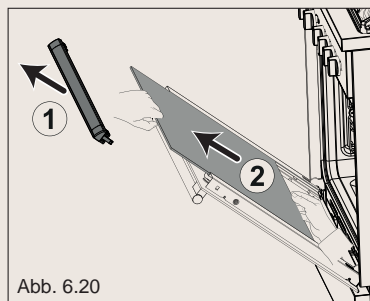
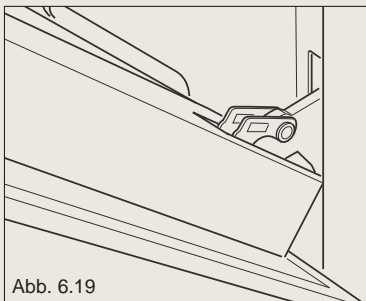
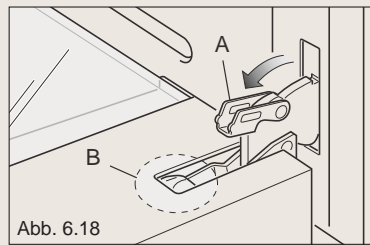
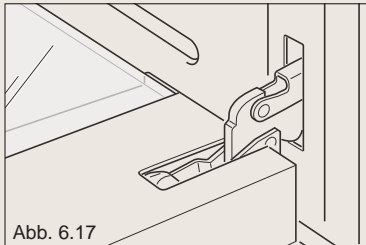
- * Drücken Sie die Laschen auf den Seiten der Glashalterung an der Oberseite der Ofentür (Pfeile in Abb. 6.23), entfernen Sie die Halterung danach vorsichtig (Pfeil 1 in Abb. 6.20).
- * Ziehen Sie vorsichtig die innere Glasscheibe heraus (Pfeil 2 in Abb. 6.21).

Wichtig

Um Bruchschäden oder ein Verrutschen der vier Gummiauflagen "D" zu vermeiden, empfiehlt es sich, diese beim Entfernen des Glases mit einem Finger in Position zu halten (Abb. 6.22).

- * Reinigen Sie das Glassegment mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es danach gründlich.

Jetzt können Sie auch die Innenseite des äußeren Glassegments reinigen.



Bringen Sie nach der Reinigung die innere Glasscheibe erneut an

Stellen Sie beim erneuten Anbringen der inneren Glasscheibe sicher:

- * ob Sie die Scheibe richtig wieder anbringen, wie gezeigt. Die Scheibe muss sich in der richtigen, unten beschriebenen Position befinden, damit sie in die Tür passt und gewährleistet ist, dass das Gerät sicher und richtig arbeitet.
- * dass Sie darauf achten, mit den Kanten der Glasscheibe nicht gegen Gegenstände oder Oberflächen zu stoßen.
- * die Scheibe nicht mit Gewalt einsetzen. Entfernen Sie die Scheibe wieder, sollten Sie Schwierigkeiten beim Auswechseln feststellen, und führen Sie den Vorgang erneut von Anfang an Kundendienst, wenn dies nicht zu einer Lösung führt.

Um die innere Glasscheibe erneut anzubringen, verfahren Sie wie folgt:

1. Stellen Sie sicher, dass die Tür offen und festgesetzt ist (vgl. Abb. 6.19).
2. Bringen Sie die innere Glasscheibe wieder an:
 - * Achten Sie auf die korrekte Position der vier Abstandshalter aus Gummi ("D" in Abb. 6.22).

Wichtig

Bringen Sie die innere Glasscheibe wieder an: Um Bruchschäden oder ein Verrutschen der vier Gummiauflagen "D" zu vermeiden, empfiehlt es sich, diese beim Wiederanbringen des Glases mit einem Finger in Position zu halten (Abb. 6.23).

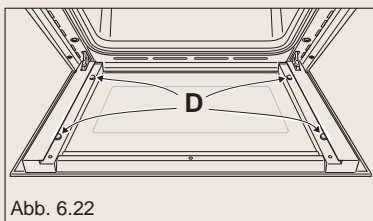


Abb. 6.22

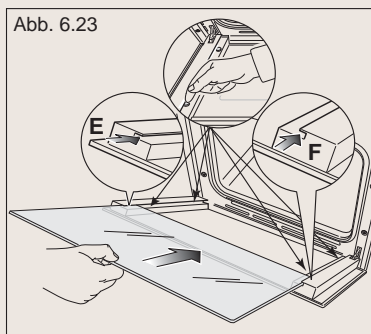
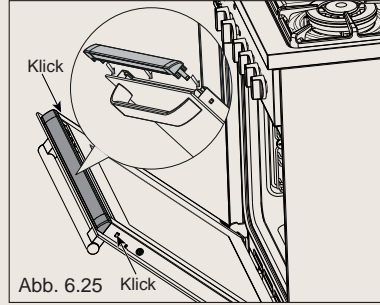
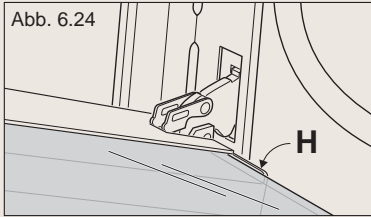


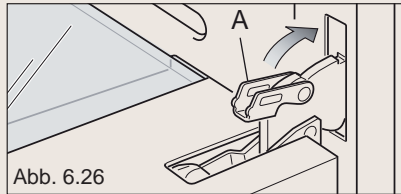
Abb. 6.23

- * ob Sie die Scheibe in der richtigen Richtung halten. Sie müssen die Aufschrift darauf lesen können, wenn die Scheibe auf Sie gerichtet ist.
- * Fügen Sie das Glassegment in den linken "E" und rechten "F" (Abb. 6.23) Führungsschlitz bis zum Haltewinkel "H" ein (Abb. 6.24).

- * Schieben Sie das Glassegment vorsichtig zurück. Sie sollten in der Lage sein, die Laschen auf beiden Seiten klicken zu hören, wenn sie sich in das Glassegment klemmen (Abb. 6.25).



3. Entriegeln Sie die Tür, indem Sie sie vollständig öffnen und die Haltebügel "A" auf den linken und rechten Türarm schieben (Abb. 6.26).



Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

Declaration de conformité CE

- * Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- * Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
 - * Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE;
 - * Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE;
 - * Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
 - * Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



Precautions de securite et conseils importants

Important

Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- * Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface. Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes. La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- * Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- * Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- * Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**

Important

L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

- * Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- * N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- * Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Mise en garde

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

- * Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- * Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- * Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- * Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- * L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- * Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- * Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- * Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- * Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.

Avertissement

L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.

- * Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).
 - * La porte est chaude, utiliser la poignée.
 - * Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- * Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.

Avertissement

Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

Avertissement

Risque d'incendie: n'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.

Avertissement

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:

- * Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- * Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les
- * traces de graisse des éléments chauffants.
- * Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.

Avertissement

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

- * Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four.
Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- * Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

Risque d'incendie !

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.

- * Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- * Risque d'incendie: Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- * Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- * Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- * Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- * MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS: Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.

Attention

NE PAS soulever la cuisinière par la poignée.

Avertissement

Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

- * L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- * Les accessoires du four (par exemple la grille de four) doivent être installés correctement, comme indiqué à la page 166.
- * Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la directive européenne 2012/19/EC

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Etiquetage energetique/ecoconception

- * Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- * Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- * Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- * Norme EN 60350-2 (plaques de cuisson: zones et/ou aires de cuisson électriques).

Conseils pour des économies d'énergie pendant l'utilisation de l'appareil

Four

- * Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- * Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.
- * Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

Plaque de cuisson

Zones de cuisson a induction

- * Cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- * Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée.
- * Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction. Il y a dans le marché des casseroles avec une surface ferromagnétique réelle qui est bien petite par rapport au diamètre de la casserole. Éviter d'utiliser ces casseroles parce que la table à induction pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager.
- * Utiliser des casseroles/cafétières moka avec un fond épais et complètement plat. N'utiliser pas des casseroles/cafétières moka avec fond concave ou convexe, ceux-ci pourraient provoquer une surchauffe de la zone de cuisson.

Important

N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafétières moka.

Conseils à l'installateur

Important

- * L'installation de la cuisinière doit être réalisée par des TECHNICIENS QUALIFIES conformément aux prescriptions locales en vigueur. Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- * L'installation électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- * Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- * Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

1 Installation

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figure 1.1. Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 50 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (fig. 1.1). Les matériaux de placage artificiels et la colle utilisés doivent résister à une température de 90°C afin d'éviter un décollement ou des déformations. N'installez pas de rideaux immédiatement derrière l'appareil ni à moins de 500 mm des côtés.

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 75°C supérieure à la température ambiante.

Éviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

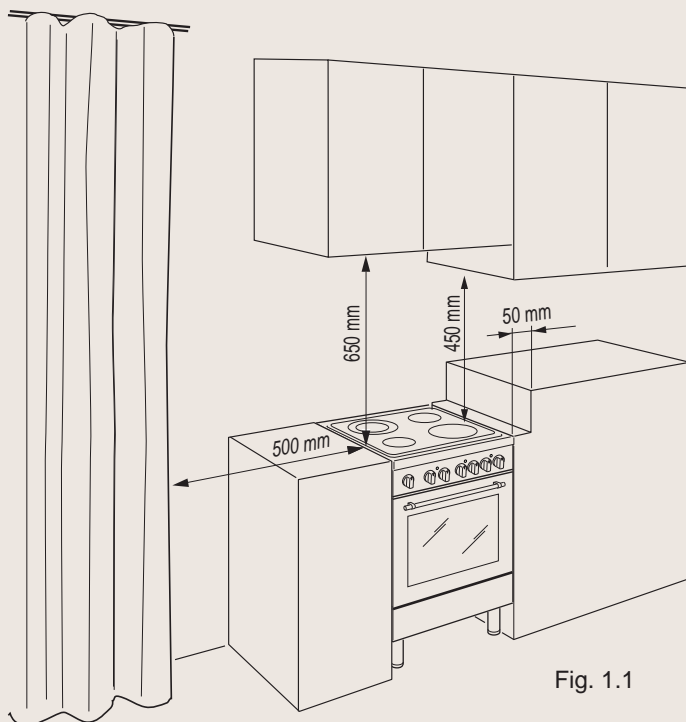


Fig. 1.1

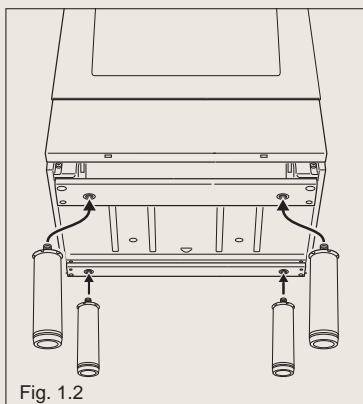


Fig. 1.2

Installation des pieds réglables

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation. Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds. Fixer les 4 pieds en les vissant à fond sur les supports de la base comme indiqué sur la figure 1.2.

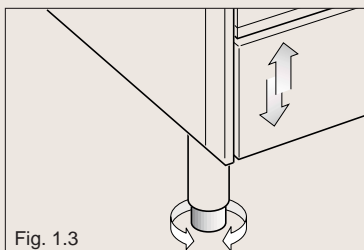


Fig. 1.3

Mise a niveau de la cuisiniere

La cuisinière peut être mise à niveau, en vissant ou dévissant les extrémités inférieures des pieds (fig. 1.3).

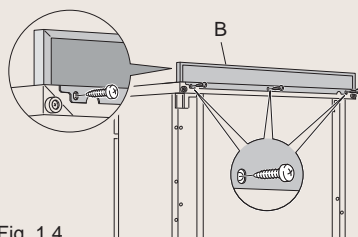


Fig. 1.4

Montage du dossier

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "B".

On peut trouver la protection arrière "B" emballée à l'arrière de la cuisinière.

1. Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
2. Enlever les vis "A".
3. Appliquer le dossier comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale et les deux vis latérales "A".

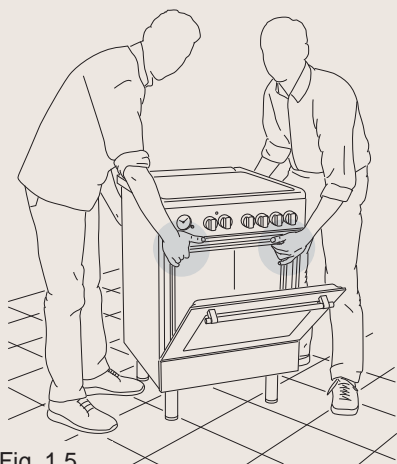


Fig. 1.5

Deplacement de la cuisiniere

Avertissement

Lorsque vous reportez la cuisinière dans la position verticale, se mettre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds réglables (fig. 1.5).

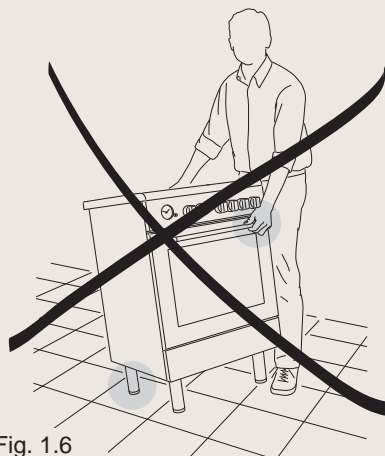


Fig. 1.6

Avertissement

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (fig. 1.6).



Fig. 1.7

Avertissement

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 1.7). Soulever les pieds du sol (fig. 1.5).

Équerre anti-basculement

Avertissement

Une équerre doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.

Pour installer l'équerre anti-basculement :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-basculement doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma fig. 1.8.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.

Important !

Avant de percer, assurez-vous de n'endommager aucun tuyau ou fil électrique.

3. Fixez l'équerre anti-basculement à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
4. Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-basculement de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma fig. 1.8.

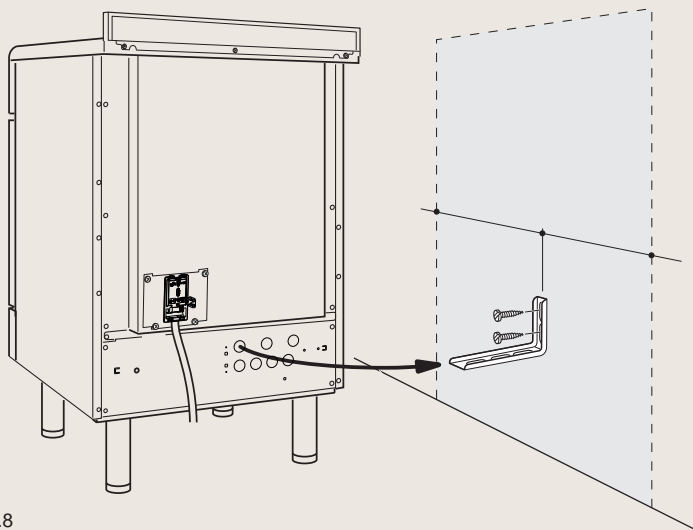


Fig. 1.8

5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculement en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculement s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

Attention !

Lorsque Vous faites glisser la cuisinière en place, faire beaucoup d'attention à ne pas coincer le câble d'alimentation dans l'équerre anti-basculement.

2 Partie électrique

Important

L'installation doit suivre les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

Considérations générales

- * Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- * L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- * On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- * Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- * L'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.

N.B.

Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de l'installation électrique soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

Raccordement du câble d'alimentation

Les opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié.

Pour connecter le câble d'alimentation à la table de cuisson, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- * Détacher le couvercle du bornier "**A**" en introduisant un tournevis dans les deux crochets "**B**" (fig. 2.2). Ouvrir complètement le couvercle du bornier "**A**".
- * Dévisser la vis "**C**" et ouvrir complètement le serre-câble "**D**" introduisant un tournevis dans le crochet "**E**". Retirez complètement le serre-câble "**D**" (fig. 2.2).
- * Raccorder les câbles de la phase, du neutre et de terre à la borne terminale "**F**" selon les schémas électriques de la figure 2.3; les boulons U "**G**" (fig. 2.2) doivent être utilisés comme indiqué sur les schémas de la fig. 2.3 (ils sont fournis déjà montés sur les terminaux ou à l'intérieur du bornier, derrière le couvercle).
- * Elonger le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-câble "**D**" (en accrochant le crochet "**E**" en vissant la vis "**C**").
- * Fermer le couvercle "**A**" de la boîte à bornes "**F**" (vérifier que les deux crochets "**B**" soient correctement bloqués).

Important

Pour raccorder le câble d'alimentation, NE PAS dévisser les vis qui fixent le couvercle à l'arrière de la borne terminale.

Attention

Si le câble d'alimentation (non fourni avec l'appareil) est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.

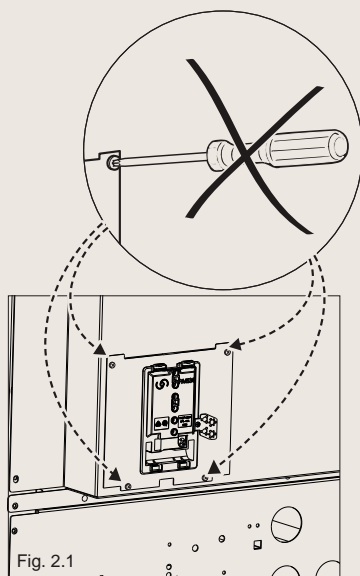


Fig. 2.1

**Section du câble d'alimentation
"Type H05RR-F o H05VV-F o
H05V2V2-F" (résistants à une
température de 90°C).**

220-240 V ac 3 x 4 mm² (**)

380-415 V 3N ac 5 x 2,5 mm² (**)

380-415 V 2N ac 4 x 2,5 mm² (**)

(**) Raccordement par boîte de
connexion murale

- * Facteur de contemporanéité appliqué.
- * Un facteur de simultanéité peut s'appliquer à la charge totale de l'appareil seulement par du personnel qualifié.

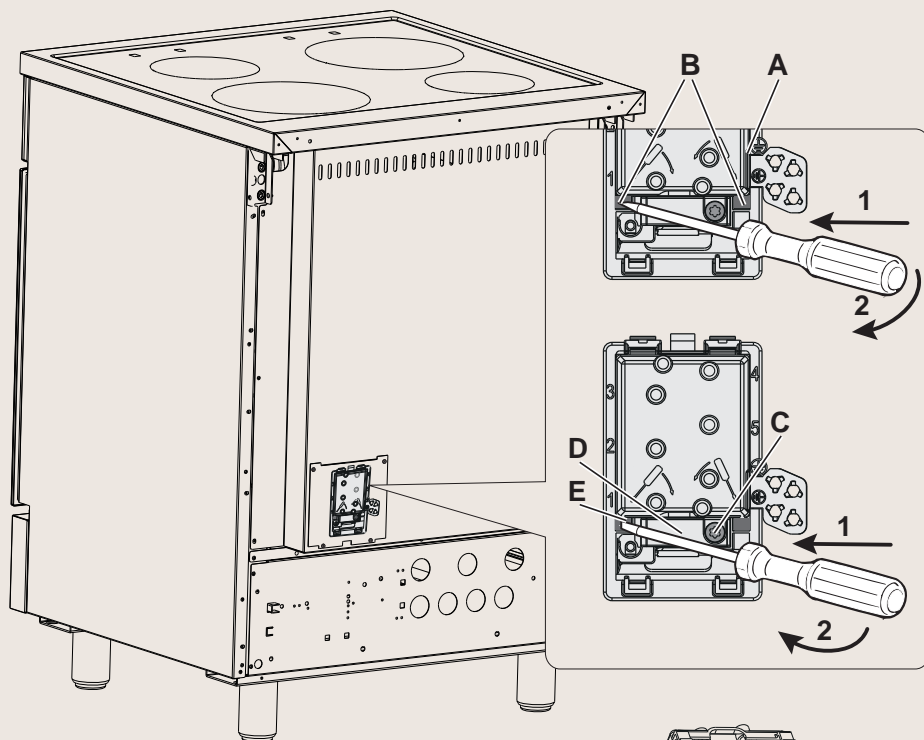


Fig. 2.2

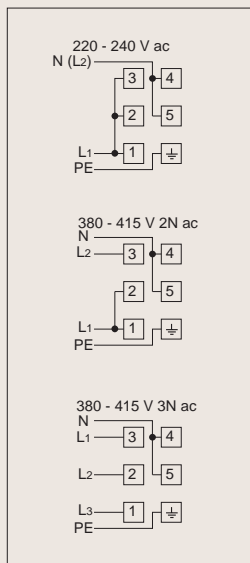
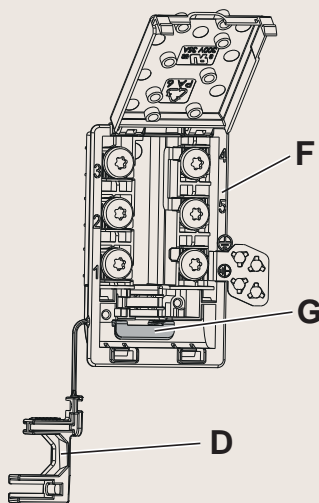


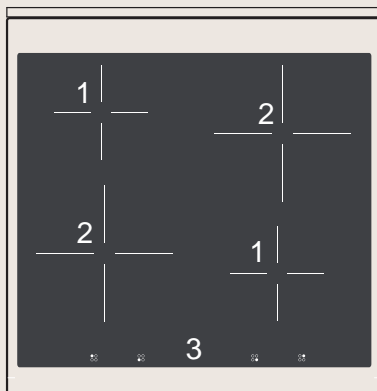
Fig. 2.3



Conseil pour les utilisateurs

1 Plaque de cuisson

Fig. 1.1



Zones de cuisson

1. Zone de cuisson à induction Ø 145 mm Puissance Nominale: 1200 W
Puissance Booster: 1600 W
2. Zone de cuisson à induction Ø 210 mm Puissance Nominale: 1500 W
Puissance Booster: 2000 W
3. Display zones de cuisson

Remarque

Les Puissances Nominales et Booster peuvent changer selon la taille et la matière de la casserole sur la zone de cuisson.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

Attention

Débrancher l'appareil du circuit électrique si la vitrocéramique est fendue et contacter le Service Après-Vente.

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur les plaques car ils peuvent devenir chauds.

2 Tableau de bord

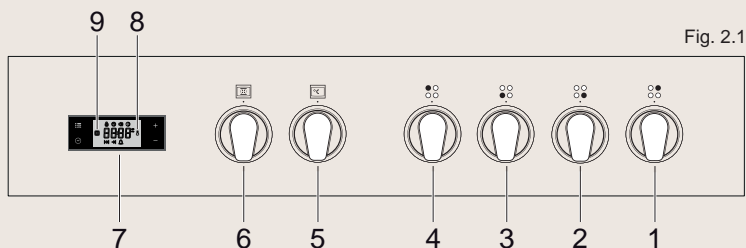


Fig. 2.1

Tableau de bord - description des commandes

1. Manette commande zone de cuisson arrière droite
2. Manette commande zone de cuisson avant droite
3. Manette commande zone de cuisson avant gauche
4. Manette commande zone de cuisson arrière gauche
5. Manette commande thermostat four multifonction
6. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonction
7. Horloge/programmateur électronique "Touch-control"
8. Témoin de la température
9. Témoin de la ligne

Remarque

L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement. Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.

Lorsque le four est en marche, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement en fonction de la température. Selon le temps et les températures de cuisson, le ventilateur peut fonctionner aussi après avoir éteint l'appareil. Dans ce cas, la durée de fonctionnement dépend du temps d'utilisation du four et de la température de cuisson.

3 Utilisation de la plaque à induction

La plaque en vitrocéramique est formée de zones de cuisson à induction. Ces zones, indiquées par des disques dessinés sur la surface vitrocéramique, sont contrôlées par des boutons séparés placés sur le panneau de contrôle.

Dans la partie centrale avant de la plaque, le display des zones de cuisson indique :

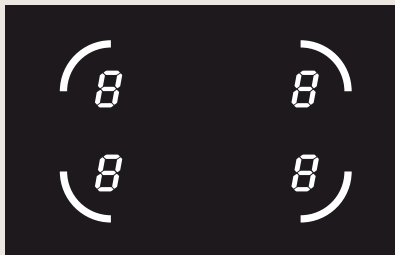


Fig. 3.1



= Zone cuisson off (pas active)



= Zone cuisson On (active mais pas en fonction). Si toutes les zones sont en réglage zéro, le display s'éteint automatiquement (Zones cuisson off) après environ 10 secondes.



= Niveaux de puissance



= Fonction "Booster"



= Voyant plaque chaude



= Voyant détection casserole



= Indication que le bouton doit être réinitialisé (veuillez vous reporter aux sections suivantes pour des cas spécifiques)

Remarque

Chaque partie éclairée se réfère à une zone de cuisson.

Systeme de cuisson a induction

Lorsque votre plaque à induction est allumée et que vous choisissez une zone de cuisson, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond de la casserole qui ensuite transfère la chaleur aux aliments. La cuisson se fait donc avec une très faible perte d'énergie entre la plaque à induction et les aliments.

Votre plaque à induction fonctionne uniquement si une casserole adaptée et ayant les bonnes caractéristiques est placée sur la zone de cuisson. Se référer à RECIPIENTS POUR LA CUISSON A INDUCTION.

Recipients/cafétieres moka pour cuisson a induction

Le système de cuisson à induction FONCTIONNE UNIQUEMENT si l'on utilise des récipients adaptés à la cuisson par induction (normalement indiqué par le symbole "induction" dans le fond de la casserole/cafetière moka). L'utilisation des ustensiles de cuisine qui ne sont pas adaptés à l'induction, peut causer des dommages à l'appareil.

Le fond des casseroles/cafétieres moka doit être ferromagnétique pour créer le champ électromagnétique nécessaire pour le processus de chauffage (ce qui signifie qu'un aimant doit coller au fond du récipient/cafétieres moka).

Les casseroles réalisées avec les matériaux suivants ne sont pas adaptées:

- * verre, bois, porcelaine, céramique, pierre de lave;
- * acier inox pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique.

Pour vérifier si la casserole/cafétieres moka est adaptée ou pas :

- * Tester le fond du récipient/cafétieres moka avec un aimant: si l'aimant colle, la casserole convient.
- * Si vous n'avez pas d'aimant, placer une petite quantité d'eau dans la casserole/ cafétieres moka et la placer sur une zone de cuisson. Allumer la zone: si la zone de cuisson affiche le niveau de puissance choisi et "U", en alternance, la casserole/ cafétieres moka ne convient pas (après 1 minute, le niveau de puissance revient automatiquement à "0").

Important

N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafétieres moka; ceci pourrait provoquer une surchauffe et le risque de dommages à l'appareil.

Remarque importante

Les zones de cuisson ne vont pas fonctionner si le diamètre du récipient/cafétières moka est trop petit. Pour utiliser correctement les zones de cuisson, suivre les indications reprises dans le tableau suivant.

Zone de cuisson à induction	Diamètre casserole minimum recommandé (par rapport au fond de la casserole)
Zone de cuisson Ø 145 mm	90 mm
Zone de cuisson Ø 210 mm	130 mm

Important

Il y a dans le marché des casseroles avec une surface ferromagnétique réelle qui est bien petite par rapport au diamètre de la casserole. Éviter d'utiliser ces casseroles parce que la table à induction pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager.

Faites attention

La casserole / cafetière doit toujours être centrée au milieu de la zone de cuisson.

Attention

La casserole/cafétières moka doit toujours être centrée au milieu de la zone de cuisson. Il est possible d'utiliser des casseroles/cafétières moka surdimensionnées mais le fond de la casserole/cafétières moka ne doit pas toucher l'autre zone de cuisson. Utiliser toujours des casseroles/cafétières moka avec fond épais, parfaitement plat. Ne pas utiliser de casseroles/cafétières moka avec fond concave ou convexe; elles pourraient causer une surchauffe de la zone de cuisson.

Attention

Certains types de casseroles/cafétieres moka peuvent occasionner du bruit lorsqu'on les utilise sur une zone de cuisson à induction. Le bruit ne signifie pas qu'il y ait un problème avec l'appareil et n'influence pas l'opération de cuisson.

Boutons de controle

Chaque zone de cuisson est réglée par un bouton de contrôle séparé placé sur le tableau de contrôle et l'opération est contrôlée par Système électronique.

Si une zone de cuisson n'est pas coupée, le Système électronique la coupera automatiquement après une durée pré-réglée qui dépend de la puissance.

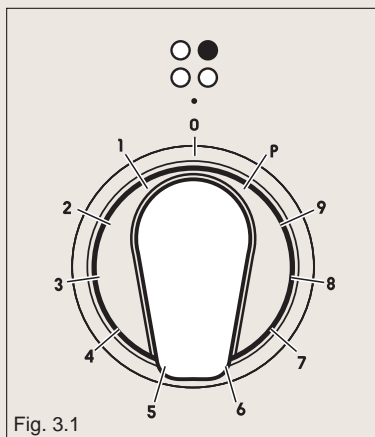


Fig. 3.1

Note

Les manettes et les symboles peuvent varier.

1 ÷ 9 niveau de puissance

Tourner le manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance souhaité entre "1" (minimum) et "9" (maximum). Le niveau de puissance peut être modifié à tout moment en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou le sens inverse jusqu'à un réglage différent. Chaque nouvelle sélection effectuée en tournant le bouton est accompagnée d'un bip sonore et l'affichage de la zone de cuisson indique le niveau sélectionné.

Fonction "Booster"

Cette fonction permet de travailler avec la zone de cuisson à la puissance maximale Booster (supérieure à la puissance nominale) pendant maximum 10 minutes; elle peut être utilisée, par exemple, pour chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Pour activer la fonction "Booster", tournez le bouton sur "P" (fig. 3.2).

À la fin du programme Booster (10 minutes), la zone de cuisson s'éteint automatiquement, un «bip» retentit et "0" apparaît sur l'affichage (indiquant que la zone de cuisson n'est pas active et que le bouton n'est pas en position éteinte). Réglez le bouton sur "0" pour éteindre la zone de cuisson, puis réinitialisez le niveau de puissance souhaité.

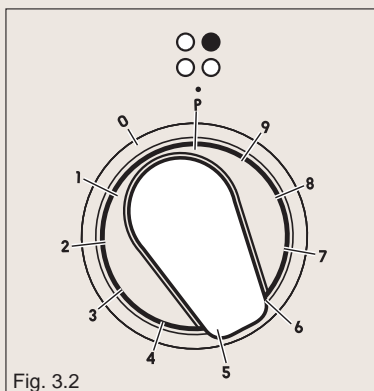


Fig. 3.2

Remarque importante

La fonction "Booster" n'est pas appropriée pour de cuissons sans eau. N'utilisez pas cette fonction pour chauffer l'huile (par exemple fritures).

Niveau de puissance des zones de cuisson	Ø 145 mm Puissance en Watt	Ø 210 mm Puissance en Watt
0	75 W	100 W
1	150 W	200 W
2	300 W	300 W
3	400 W	500 W
4	500 W	700 W
5	600 W	900 W
6	800 W	1100 W
7	1000 W	1300 W
8	1200 W	1500 W
9	1600 W	2000 W

EXEMPLES DE REGLAGE DE PUISSANCE DE CUISSON		
0	Zone de cuisson ne fonctionne pas	
1 e 2	Faire fondre, Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats préparés à l'avance
2 e 3	Mijoter Décongeler	Riz, pudding, sirop Légumes secs, poisson, produits surgelés
3 e 4	Vapeur	Légumes, poisson, viande
4 e 5	Eau	Patates bouillies, soupe, pâtes, légumes frais
6 e 7	Cuisson moyenne Mijoter	Viande, foie, oeufs, saucisses Goulasch, roulade, tripe
7 e 8	Cuisson	Steaks, omelettes, frites Eau
9	Frîre, rôtir Eau bouillante	Biefstuk, omeletten, gefrituurde gerechten Water
P	Pour chauffer rapidement une grande quantité d'eau.	

Limite du temps de fonctionnement des zones de cuisson

Chaque zone de cuisson s'éteint automatiquement après un temps maximum pré-établi si aucune opération n'est effectuée.

La limite du temps maximum pré-établi dépend du niveau de puissance fixé, comme indiqué dans ce programme.

Lorsque la zone de cuisson s'éteint, une alerte sonore est émise et "0" apparaît à l'écran (indiquant que la zone de cuisson n'est pas active et que le bouton n'est pas en position d'arrêt). Réglez le bouton sur "0".

Chaque opération sur la table de cuisson à l'aide des déplacer les manettes, effectuera le reset du temps maximum de fonctionnement.

Niveau de puissance des zones de cuisson	Limite du temps de fonctionnement
1	10 heures
2	5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures
6	2 heures
7	2 heures
8	2 heures
9	1 heures
P	10 minutes

Chaleur résiduelle des zones de cuisson

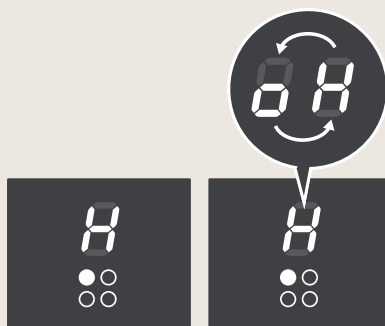
Lorsque l'on éteint une zone de cuisson (niveau de puissance "0"), si la température de la zone est trop chaude au toucher, l'écran affichera "H".

Selon l'état de la zone, l'indicateur de chaleur résiduelle "H" peut alterner avec une autre indication; Par exemple, lorsqu'une zone de cuisson est automatiquement

éteinte et que le bouton correspondant n'est pas réglé sur "0", la lettre "H" alterne avec "0". Eviter de toucher la surface de la plaque sur la zone de cuisson. Faire très attention aux enfants.

"H" se coupe lorsque la température de la zone de cuisson passe en dessous d'une température donnée.

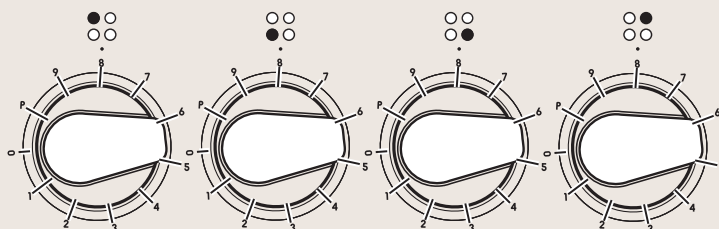
Il est toujours possible de recommencer à cuisiner; il suffit de sélectionner le niveau de puissance souhaité.



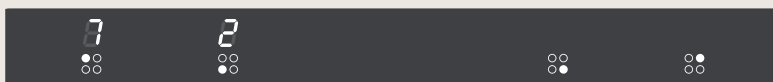
GESTION DE LA PUISSANCE MAXIMALE

La limite de la puissance maximale de l'appareil (7200 W) peut être réduite à 6000 W, 3500 W ou 2800 W. Pour modifier la limite de la puissance maximale:

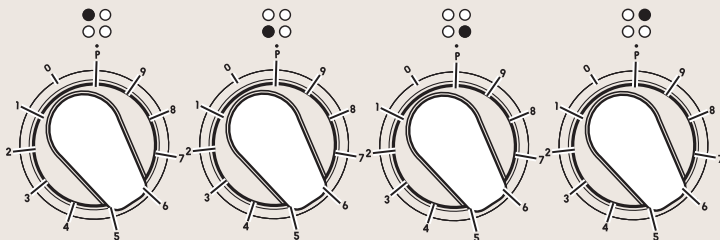
- * Avant de brancher la cuisinière sur le secteur, tournez tous les boutons de commande de la zone de cuisson sur "8". Connectez l'appareil à l'alimentation électrique.



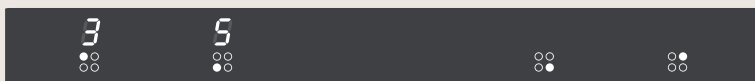
- * la limite de la puissance maximale de l'appareil peut être lue sur les écrans des zones de cuisson à gauche (par exemple, zone avant gauche = "7" et zone de cuisson arrière gauche = "2": limite de la puissance maximale = 7200 W).



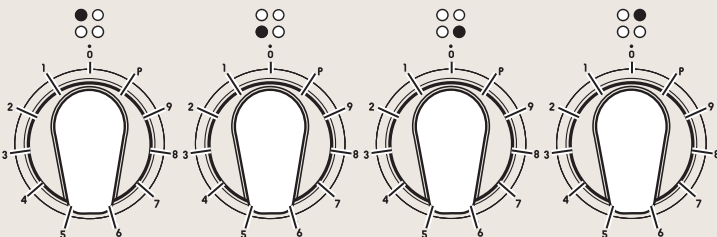
- * Tournez tous les boutons de commande de zone de cuisson sur "P".



- * L'affichage des zones de cuisson de gauche indique, à des intervalles de 5 secondes, les différentes limites de puissance maximales pouvant être sélectionnées sur la table de cuisson.

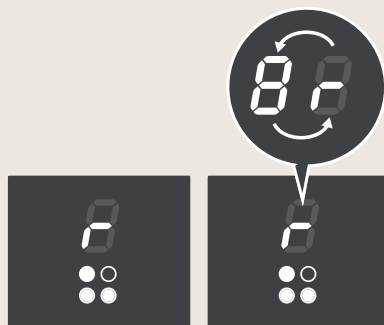


- * Une fois que la puissance désirée est affichée, réglez n'importe quel bouton de commande de la zone de cuisson sur "0" dans les 5 secondes: la puissance sélectionnée reste affichée à l'écran. Pour le sélectionner définitivement, tournez les boutons de commande des autres zones de cuisson sur "0". La nouvelle limite de puissance maximale pour la table de cuisson à induction est maintenant définie.



Gestion de l'alimentation durant l'utilisation la table de cuisson

Lorsque vous utilisez plusieurs zones de cuisson, si la puissance totale définie dans ces zones est supérieure à la limite maximale de la table de cuisson, un bip sonore retentit et la dernière zone de cuisson réglée indique "E" en alternance avec la puissance sélectionnée. alors la puissance de cette zone sera automatiquement réduite pour tomber dans les limites autorisées.



"**r**" indique que la puissance de la zone de cuisson a été réduite et que le bouton de commande n'est pas dans la position exacte correspondant au nouveau niveau de puissance défini automatiquement par le système. Par conséquent, après avoir tourné le bouton sur le niveau de puissance défini ou sur un niveau de puissance inférieur, "**r**" disparaîtra et l'alerte sonore ne retentira plus.

Protections thermiques

La plaque à induction est équipée de dispositifs de sécurité pour protéger le système électronique et pour protéger chaque zone de cuisson de la surchauffe.

Surchauffe de l'affichage

- * **Zone de cuisson désactivée** : l'affichage de la zone de cuisson indique "**F**" et "**C**" en alternance.
- * **Zone de cuisson activée** : toutes les zones sont automatiquement désactivées, un bip retentit et les affichages des zones indiquent alternativement "**F**" et "**C**" en alternance.

Laissez la cuisinière refroidir pendant que l'affichage des zones de cuisson est éteint. Si un ou plusieurs afficheurs indiquent "0", réglez le bouton correspondant sur "0".

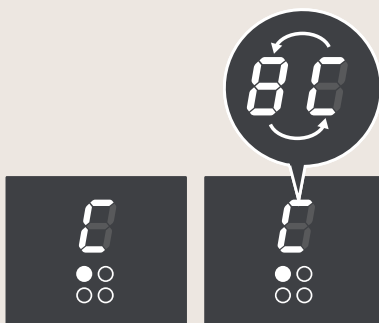
La cuisinière peut maintenant être utilisée à nouveau.



Surchauffe de la zone de cuisson

- * **Zone de cuisson désactivée**: l'affichage de la zone de cuisson indique "**E**".
- * **Zone de cuisson activée**: l'affichage de la zone de cuisson alterne entre le niveau de puissance réglé et "**E**". Aucune alimentation n'est fournie à la zone de cuisson.

Laissez la zone de cuisson refroidir avant de l'utiliser.



Surchauffe du generateur a induction

* Zone de cuisson désactivée :

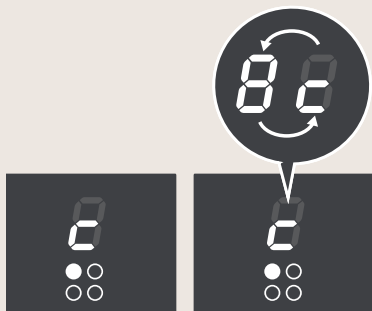
l'affichage de la zone de cuisson indique "C".

* Zone de cuisson allumée :

l'affichage de la zone de cuisson alterne entre le niveau de puissance réglé et "C".

Aucune alimentation n'est fournie à la zone de cuisson.

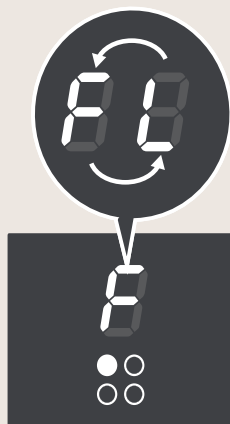
Laissez la zone de cuisson refroidir avant de l'utiliser.



Code erreur sur les ecrans

Si le message d'erreur apparaît sur les écrans (les écrans affichent "F" et d'autres caractères en alternance - ex. "F" et "L", "F" et "0",):

1. Débrancher la table de cuisson de l'alimentation.
2. Rebrancher la table de cuisson et l'allumer.
3. Attendre environ deux minutes et s'il n'y a pas de problème, on peut utiliser la table de cuisson.
4. Si un problème apparaît, refaire les étapes 1 à 3.
5. Si le problème persiste, débrancher la table de cuisson de l'alimentation générale et contacter votre centre de service autorisé.



Ecrans coupes ou ne fonctionnant pas correctement

Si un ou plusieurs écrans s'allument partiellement ou ne s'allument pas.

1. Couper la table de cuisson et la débrancher de l'alimentation générale.
2. Rebrancher la table de cuisson et l'allumer.
3. Attendre environ deux minutes et si le problème est résolu, on peut utiliser la table de cuisson.
4. Si un problème apparaît, refaire les étapes 1 à 3.
5. Si le problème persiste, débrancher la table de cuisson de l'alimentation générale et contacter votre centre de service autorisé.



Nettoyage de la table vitroceramique

Avant de procéder au nettoyage de la plaque, s'assurer que l'appareil est débranché.

- * Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances avec un grattoir.
- * Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- * On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs. Des poudres abrasives ou corrosives peuvent endommager la surface de verre de la table de cuisson.
- * En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.
- * Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- * Il faut enlever le plus vite possible la poussière, le gras et les liquides provenant d'aliments qui ont débordé à l'ébullition.
- * Si on les laisse durcir il devient de plus en plus difficile de les éliminer. Ceci vaut surtout dans le cas de mélanges de sucre/sirop pouvant marquer de façon permanente la surface de la table de cuisson si on les laisse brûler.
- * Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir, afin d'éviter la détérioration de la surface en vitrocéramique.
- * On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.
- * Eviter d'utiliser de couteaux ou d'objets pointus car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.
- * Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

Attention : très important !

En cas de nettoyage de la table en vitrocéramique à l'aide d'un accessoire (par exemple raclette), il est important de veiller à ne pas endommager la garniture présente au niveau des angles de la surface en vitrocéramique.

Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.
Ne pas utiliser la surface en vitrocéramique comme surface de travail.
Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.



4 Four électrique multifonctions

Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation. Eloigner les jeunes enfants.

Modèles avec couvercle: Le couvercle de la cuisinière doit être ouvert pendant le fonctionnement du four et du grilloir.

Caractéristiques générales




Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.

Il est, en fait, possible d'insérer 8 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 8 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

- * Résistance de la sole
- * Résistance de la voûte
- * Résistance de grilloir
- * Résistance circulaire

Nota

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (250°C) pendant 60 minutes à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et  afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

Modalités de fonctionnement

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTIFONCTION sont obtenues comme suit:

A) par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

B) par convection forcée

Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

C) par convection semi-forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

D) par rayonnement

La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

E) par rayonnement et ventilation

La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

F) par ventilation

La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Attention

La porte est chaude, utiliser la poignée.

Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four.

Ne pas poser la lèche-frite ou des accessoires sur la sole du four.

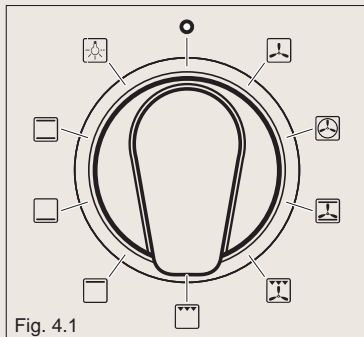


Fig. 4.1

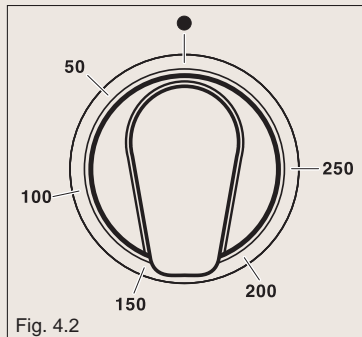


Fig. 4.2

Thermostat (fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 250° C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

Manette du selecteur de fonctions (fig. 4.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four. Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA SOLE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la sole est branché.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être réglée entre 50°C et la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie inférieure.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA VOUTE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la voûte est branché.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Faire lever rapidement et de manière homogène tous types de pâtes farineuses et de pâtes fraîches faites maison ou compléter des cuissons nécessitant une plus grande chaleur sur la partie supérieure.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 50° à 225 °C max par la manette du thermostat.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention

La porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Éloigner les enfants.

Conseillé pour:

Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 50° à 225 °C max par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention

La porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Éloigner les enfants.

Conseillé pour:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée. La température doit être réglée de 50° à la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur. Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES ET FONCTION ECO

DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES:

A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

FONCTION ECO (ECONOMIE D'ENERGIE):

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et du ventilateur. La chaleur qui provient du haut et du bas se propage par convection forcée. Cette fonction réduit la consommation d'énergie de l'appareil, elle est donc particulièrement utile pour la cuisson en douceur d'aliments en petites quantités sur une seule grille.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Utiliser avec la porte du four fermée. Les temps de cuisson peuvent être plus longs que ceux des fonctions standard. Ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer le four.


Conseillé pour:

Aliments qui nécessitent une cuisson douce. Garder les aliments chauds après la cuisson. Réchauffer lentement les aliments déjà cuits.

Conseils de cuisson


Sterilisation

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

- A) Positionner la manette du commutateur à l'allure .
- B) Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
- C) Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- D) Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

Amélioration



Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150 °C. Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

Rotir

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- * qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- * que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

Cuisson simultanée

Le four MULTI-FONCTIONS aux allures  et  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.


On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- * Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- * L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

Grillade et gratin

A l'allure  du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments. Positionner le thermostat à l'allure 175 °C et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention

La porte est chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les jeunes enfants.

Cuisson au grilloir

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la **porte du four fermée**. Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four. La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important

Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.
La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention

La porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

Cuisson au four

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée. Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

Exemples de cuisson

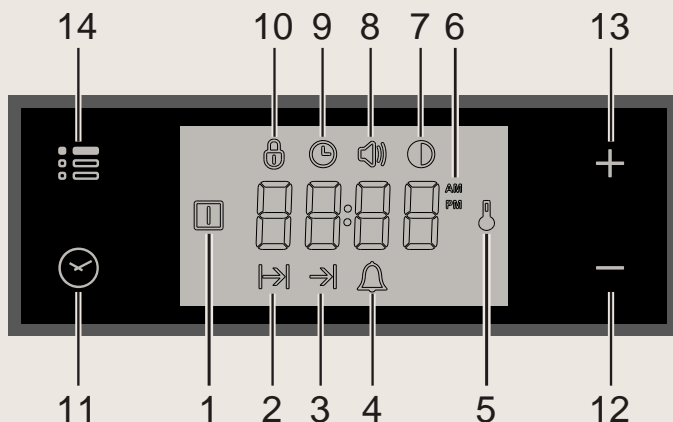
Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

Plats température

Biscuit de Savoie	150°C
Gâteau chocolat	150°C
Riz au four	150°C
Pâté de lapin	175°C
Soufflé au fromage	175°C
Boeuf aux oignons	175°C
Couronne de macaroni	175°C
Quatre-quarts	175°C
Crème caramel	175°C
Tomates farcies	200°C
Pizza	200°C
Daurade oignons	200°C
Truites amandes	200°C
Merlans au four	200°C
Canard	200°C
Pommes de terre au four	200°C
Tarte aux pommes	200°C
Choux à la crème	200°C
Poivrons grillés	225°C
Côtelettes veau	225°C
Côtelettes mouton	225°C
Rôti veau	225°C
Poulet rôti	225°C
Pommes au four	225°C
Oeufs cocotte	250°C
Omelette	250°C
Rôti de boeuf	250°C
Gigot	250°C
Epaule mouton	250°C
Macaroni au gratin	250°C

5 Horloge électronique “touch-control”



Description des symboles d'affichage:

1. Four allumé
2. Temps de cuisson
3. Fin du temps de cuisson
4. Timer
5. Température du four
6. Affichage de l'heure au format 12 heures
7. Luminosité de l'écran
8. Volume du signal sonore
9. Réglage de l'heure
10. Verrouillage des touches du tableau de commande “touch control” du programmateur

Description des symboles d'affichage:

11. Sélection du programme
12. Diminution de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
13. Augmentation de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
14. Sélection du menu

Note important

Lors de l'utilisation du timer et pendant la cuisson en mode semiautomatique ou automatique, le décompte de la fonction qui sera terminé en premier s'affiche à l'écran.

Très – important

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE
Suivre à la lettre les informations du chapitre "NETTOYAGE ET
ENTRETIEN".

Touches "Touch-control"

Les touches "touch-control" doivent être enfoncées avec les doigts (juste en effleurant la touche). Lorsque vous utilisez les touches de contrôle, il vaut mieux utiliser la partie plus charnue du doigt que le bout.

Sélection du programme et du menu: une fois la procédure démarrée, la sélection se désactive automatiquement au bout de 5 secondes environ après la dernière action effectuée sur l'écran.

Regler l'horloge

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou après une coupure de courant, le mot "OFF" (arrêt) clignote à l'écran et le symbole "⌚" s'allume. Régler l'heure en appuyant sur la touche "+" ou "-".

Important

Le four ne doit pas fonctionner, en cuisson manuelle, sans avoir réglé l'horloge au préalable.

Pour régler l'heure alors que l'appareil est déjà installé, appuyer sur la touche "⌚" pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à nouveau sur cette touche jusqu'à ce que le symbole "⌚" se mette à clignoter. Régler alors l'heure dans les 5 secondes qui suivent à l'aide des touches "+" ou "-".

Important

Il n'est pas possible de régler l'horloge si un programme de cuisson est en cours.




Utiliser le timer

Vous pouvez utiliser le timer à tout moment, même si le four n'est pas en fonction.




Avertissement important

Il s'agit seulement d'une alarme électronique qui n'arrête pas le fonctionnement du four ou du gril. **RAPPELEZ-VOUS D'ÉTEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR OU LE GRIL.**

Il est possible de régler le timer sur une durée maximum de 23 heures et 59 minutes.




1. Pour régler le timer, lorsque l'appareil est déjà branché, appuyer sur la touche " " (à plusieurs reprises) jusqu'à ce que le symbole " " clignote à l'écran. Régler la durée (en minutes) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche "+" ou "-". Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
2. Une fois le compte à rebours terminé, le timer émet des bips et le symbole " " clignote à l'écran. Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore. À défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes.
3. Éteindre le four manuellement (manettes de fonction et de thermostat) si l'on ne souhaite pas poursuivre en mode de cuisson manuelle.

Pour réactiver le timer à n'importe quel moment:

1. a. Fonction timer uniquement (pas de cuisson en cours en mode semi-automatique ou automatique): appuyer sur la touche " " pendant 3 secondes.
 b. Avec cuisson en mode semi-automatique ou automatique en cours: appuyer à plusieurs reprises sur la touche " " jusqu'à ce que le symbole " " se mette à clignoter sur l'écran. Appuyer ensuite sur la touche "-" dans les 5 secondes qui suivent, jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran.
2. L'heure s'affiche à l'écran.

Cuisson semi-automatique

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte. Il est possible de régler le programme de cuisson semi-automatique pour une durée maximum de 10 heures.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Appuyer sur la touche " " jusqu'à ce que le symbole " " se mette à clignoter à l'écran. Régler le temps de cuisson (en minutes - tenir compte du temps de préchauffage si nécessaire) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche "+" ou "-". Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
3. Une fois le compte à rebours terminé, le four s'éteint, le timer émet des bips, le symbole " " se met à clignoter et le mot "End" (fin) s'affiche à l'écran.
4. Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt.

5. Appuyer sur la touche "☺" pour désactiver le signal sonore (à défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes) et pour remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En cas de désactivation du signal sonore par pression sur l'une des autres touches, appuyer également sur la touche "☺" une fois le signal désactivé afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran).

Pour annuler le programme de cuisson semi-automatique à n'importe quel moment:

1. a. Lorsque seule la fonction de cuisson semi-automatique est active (le timer n'est pas utilisé): appuyer sur la touche "☺" pendant 3 secondes. Le symbole "⏸" et le mot "End" (fin) s'affichent alors à l'écran.
b. Avec utilisation du timer: appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "-" dans les 5 secondes, jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran. Cette indication sera remplacée au bout de quelques secondes par le symbole "⏸" et le mot "End" (fin).
2. Appuyer à nouveau sur la touche "☺" afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En fin de cuisson, tourner les manettes de température et de fonction en position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

Cuisson automatique

Utiliser la cuisson automatique pour allumer automatiquement le four, cuire et ensuite éteindre le four. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Déterminer le temps de cuisson en tenant compte du temps de préchauffage, le cas échéant, et le régler comme décrit dans le chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE" ci-dessus.
3. Appuyer plusieurs fois sur la touche "☺" jusqu'à ce que le symbole "⇒" apparaisse à l'écran. Régler ensuite l'heure souhaitée pour l'extinction du four, en appuyant sur la touche "+" ou "-".
4. Si la cuisson ne démarre pas immédiatement, l'écran indique l'heure actuelle et affiche les symboles "⏸" et "⇒". Le four s'éteint, mais il se trouve à présent en mode de fonctionnement automatique.
 - * Pour contrôler le temps de cuisson, appuyer une fois sur la touche "☺"; le symbole "⏸" se met à clignoter.
 - * Pour contrôler l'heure de désactivation, appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⇒" se mette à clignoter.

Pour annuler le programme de cuisson automatique à n'importe quel moment, suivre les instructions du chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE".

Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

Attention - très important (pour la cuisson en mode automatique ou semi-automatique)





En cas de coupure d'électricité très brève, le four conserve sa programmation. Si la coupure de courant dure plus d'une petite dizaine de secondes, la cuisson automatique sera annulée. Le cas échéant, tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt, puis recommencer la programmation si nécessaire.

Réglage des préférences utilisateur





Verrouillage des touches du tableau de commande "touch control" du programmeur

Cette fonction permet d'empêcher toute pression accidentelle sur les touches de sélection du programmeur et l'activation ou la modification accidentelle de ses fonctions. Le verrouillage de touches peut être activé à n'importe quel moment, que la cuisson soit en cours ou que le four soit à l'arrêt.

Pour verrouiller:



- * Appuyer sur la touche " pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin " commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "+ pour activer le verrouillage des touches. Le mot "On" (marche) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est active, le témoin " est allumé.

Pour déverrouiller:

- * Appuyer sur la touche " pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin " commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "- pour désactiver le verrouillage des touches. Le mot "OFF" (arrêt) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est inactive, le témoin " est éteint.



Réglage de tonalité du signal sonore

Il est possible de choisir parmi trois tonalités.

- * Appuyer sur la touche " pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole " se mette à clignoter.
- * Appuyer sur la touche "+" ou "-"; l'écran affiche alors la tonalité réglée ("**b-01**", "**b-02**" ou "**b-03**").
- * La dernière tonalité affichée reste active.

Réglage de la luminosité de l'écran

Il est possible de choisir parmi trois niveaux de luminosité.

- * Appuyer sur la touche " pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole " se mette à clignoter.
- * Appuyer sur la touche "+" ou "-"; l'écran affiche alors la luminosité réglée ("**d-01**", "**d-02**" ou "**d-03**").
- * La dernière luminosité affichée reste active.

Format de l'heure

Il est possible d'afficher l'heure au format 24 heures ou au format 12 heures.

- * Pour activer le format 12 heures, appuyer sur la touche "+" pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "**AM**" ou "**PM**" s'allume.
- * Pour activer le format 24 heures, appuyer sur la touche "+" pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "**AM**" ou "**PM**" s'éteigne.

6 Nettoyage et entretien

Conseils généraux

Important

Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.

- * Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- * Éviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- * Éviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.

Important

L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

Important

Éviter absolument d'utiliser des produits abrasifs (par ex. certains types d'éponges) et/ou agressifs (soude caustique, produits contenant des substances corrosives) qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.

Nettoyage du table vitroceramique

– Voir page 149.

Parties émaillées

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple. Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

Parties d'acier inoxydable et d'aluminium - surfaces peintes et decorées par serigraphie

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

Important

Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

Attention

Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

Avertissement

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

Important

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

Attention !

Pendant son fonctionnement, la cuisinière devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

Nettoyage de l'écran du programmateur électronique

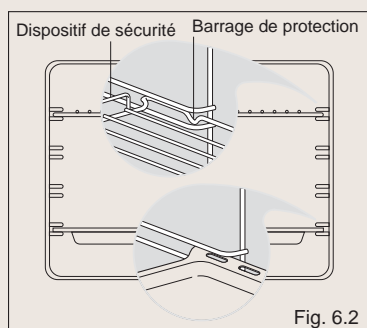
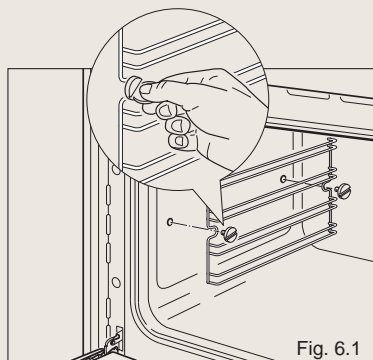
Nettoyer l'écran du programmateur à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de détergent neutre, ou d'un chiffon doux imbibé de détergent liquide (non abrasif). Lors du nettoyage, prendre soin de passer le chiffon dans un sens uniquement. Essuyer ensuite l'écran à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher avec un chiffon doux.

Important

NE PAS utiliser de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide, de produits abrasifs ou de détergents non neutres: ils risqueraient d'endommager irrémédiablement la surface. NE PAS vaporiser de liquide de nettoyage directement sur l'écran du programmateur.

Montage et démontage des châssis latéraux

- * Monter les châssis latéraux, en les fixant aux parois du four par 2 vis (fig. 6.1).
- * Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite fig. 6.2.
Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- * Pour le démontage opérer inversement.



Intérieur du four

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.

Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

Remarque

Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Espace chauffe-plats (certains modèles seulement)

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.3).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

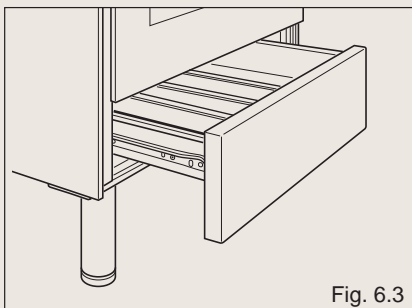


Fig. 6.3

Remplacement de la lampe du four

Important

Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher l'alimentation électrique.

- * Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.
- * Débrancher l'alimentation électrique.
- * Retirez le couvercle de protection "A" (fig. 6.4).
- * Remplacer l'ampoule halogène "C" par une ampoule résistant

aux fortes températures (300°C) et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50/60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

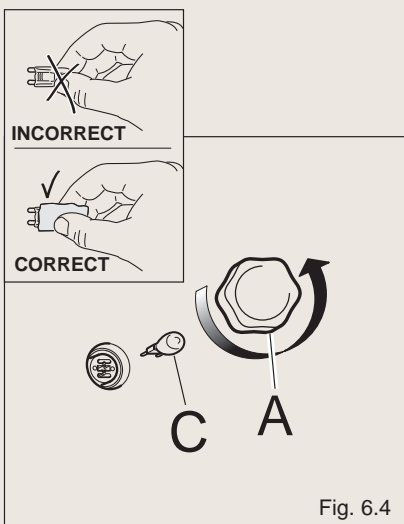


Fig. 6.4

Note importante

Ne jamais remplacer l'ampoule à main nue; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.

- * Remontez le couvercle de protection.

Note

Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

Filtre anti-graisse (optional, certains modèles seulement)

- * L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes. Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 6.5.

- * Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.

- * **Nettoyer le filtre après chaque cuisson!** Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée

de déterfif. Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.

- * Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.

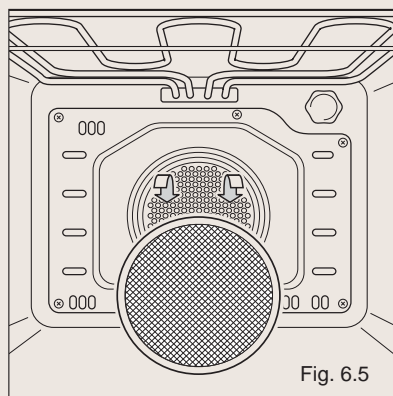


Fig. 6.5

Supports de grille coulissants (optional, certains modèles seulement)

Les supports de grille coulissants télescopiques permettent d'insérer et de retirer les grilles et les plateaux du four avec plus de sécurité et de facilité. Ils s'immobilisent une fois allongés en position maximale.

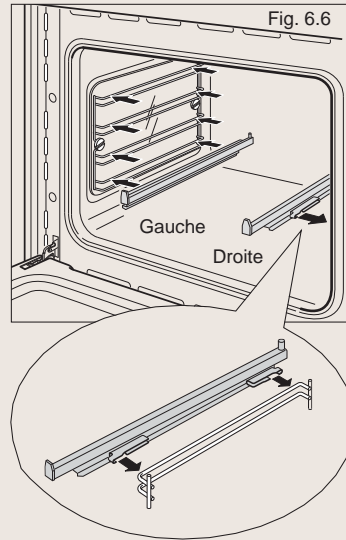
Important !

Lors de la mise en place des supports de grille coulissants, veillez à :

- * Installer les coulisses sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson. Elles ne doivent pas poser sur le fil inférieur.
- * Installer les coulisses de façon à ce qu'elles se déploient vers la porte du four.
- * Installer une coulisse de grille de chaque côté de four.
- * Installer les deux côtés au même niveau.

Pour fixer le support de grille coulissant sur la grille latérale:

- * Vissez la grille latérale sur la paroi du four (fig. 6.1).
- * Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez (fig. 6.6); Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.

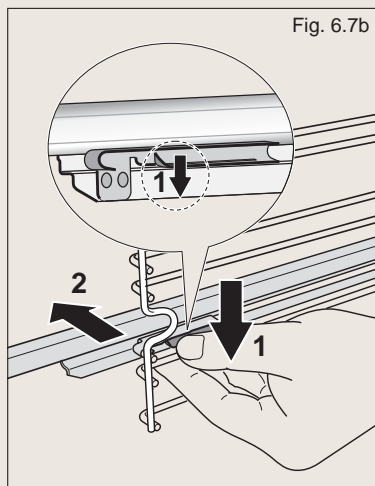
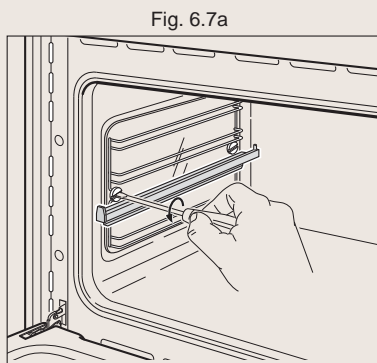


Pour retirer les supports de grille coulissants:

- * Retirez les grilles latérales en dévissant les vis de fixation (fig. 6.6).
- * Posez le support de grille coulissant et la grille latérale en gardant le support de grille coulissant au-dessous.
- * Repérez les verrous de sûreté. Il s'agit de languettes qui s'agrafent sur le fil de la grille latérale (flèche 1 sur la fig. 6.7a).
- * Écartez les verrous de sûreté du fil pour libérer ce dernier (flèche 2 sur la fig. 6.7b).

Entretien et nettoyage des supports de grille coulissants

- * Essuyez les supports exclusivement avec un chiffon humide et un détergent doux.
- * Ne les passez pas au lave-vaisselle, ne les plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'appliquez pas de nettoyant spécial four dessus.



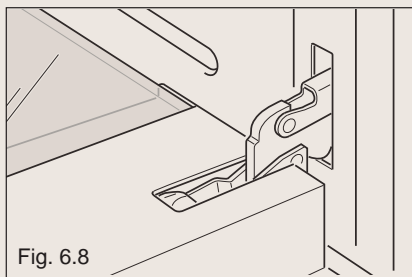


Fig. 6.8

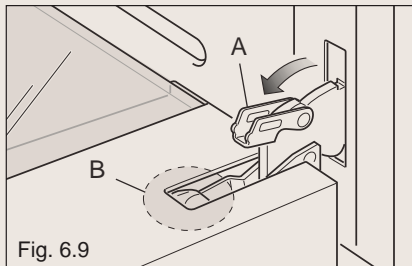


Fig. 6.9

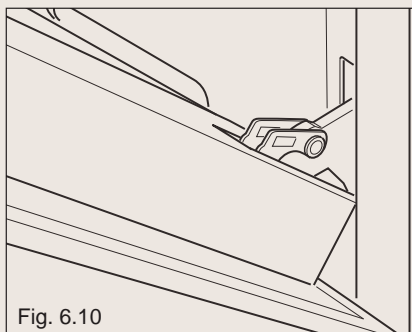


Fig. 6.10

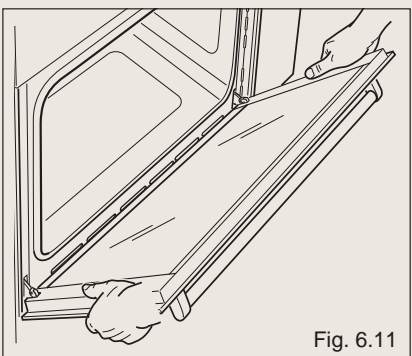


Fig. 6.11

Demontage de la porte du four

La porte du four s'enlève facilement de la manière suivante :

- * Verrouillez la porte en position ouverte (fig. 6.8).
- * Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.9).
- * Tenez la porte (fig. 6.11).
- * Refermez doucement la porte (fig. 6.10) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.19).
- * Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" (fig. 6.12).
- * Posez la porte sur une surface souple.

Important!

Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêter beaucoup d'attention à vos mains. Si les charnières de la porte ne sont pas correctement accrochées, elles pourraient se décrocher et fermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de blessure.

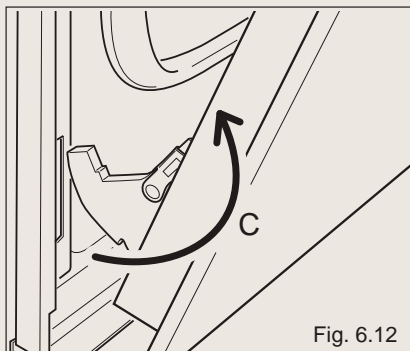


Fig. 6.12

Remontage de la porte du four

- * Saisir solidement la porte (fig. 6.13).
- * Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 6.14).
- * Ouvrir complètement la porte du four.

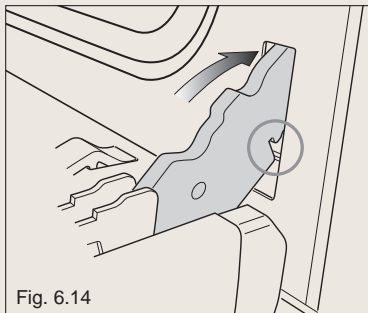


Fig. 6.14

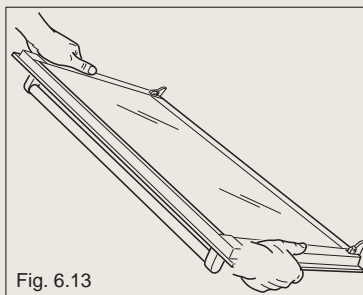


Fig. 6.13

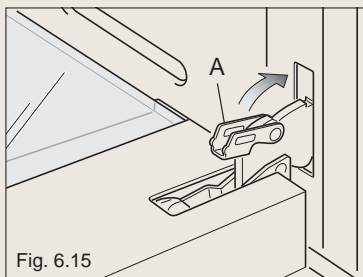


Fig. 6.15

- * Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.15).
- * Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.

Montage et démontage de la vitre intérieure pour le nettoyage

Si vous voulez nettoyer la vitre intérieure de la porte du four, il faut observer les instructions très attentivement.

Une montage incorrecte de la vitre et de la porte pourrait endommager le four et annuler la garantie.

Important !

- * Attention, la porte du four est lourde. Si vous avez des doutes, ne tentez pas de démonter la porte.
- * Assurez vous que le four et ses parties sont froids. Ne tentez pas de manipuler les parties du four s'elles sont encor chaudes.
- * Faites particulière attention pendant la manipulation de la vitre. Ne pas claquer les coins de la vitre contre des surfaces ou des objets; ça pourrait causer la rupture de la vitre.
- * N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- * Si vous remarquez des fêlures ou des craquelures sur les vitres de la porte (interne/ externe) n'utilisez pas le four. Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et contacter le Service Après-Vente.
- * Assurez vous de remonter correctement la vitre de la porte. Ne pas utiliser le four si la vitre n'est pas correctement en place.
- * Si la vitre est difficile à démonter ou remonter, ne la forcer pas. Contacter le Service Après-Vente.

Note : Les services d'assistance pour l'utilisation ou l'entretien de l'appareil ne sont pas couverts par la garantie.

Porte de four avec vitre intérieure démontables

La porte du four est équipée de deux vitres:

- * no.1 extérieure
- * no.1 intérieure

Pour les nettoyer, vous devez retirer la vitre intérieure:

1. Verrouillez la porte en position ouverte:

- * Ouvrez entièrement la porte du four (fi 6.16).
- * Ouvrez entièrement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.17).
- * Refermez doucement la porte (fig. 6.18) jusqu'à ce que les charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.17).

2. Retirez la vitre intérieure:

- * Appuyer sur les deux languettes pour décrocher le support supérieur (flèche in figure 6.19), puis enlever doucement le support (flèche 1 in figure 6.20).
- * Sortez en douceur la vitre intérieure (flèche 2 in figure 6.20).

Important

Il est conseillé, lors du remontage de la vitre, de bien tenir en position (par exemple à l'aide d'un doigt) les quatre patins en caoutchouc "D", afin d'éviter la rupture ou le glissement des patins en caoutchouc eux-mêmes (figure 6.21).

- * Nettoyez le verre avec un nettoyant approprié. Séchez soigneusement la vitre et posez-la sur une surface souple.

Il est maintenant possible de nettoyer également la vitre extérieure.

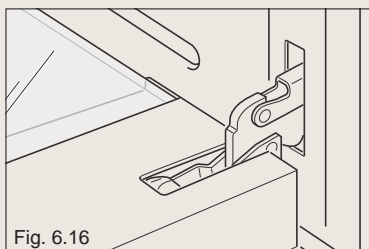


Fig. 6.16

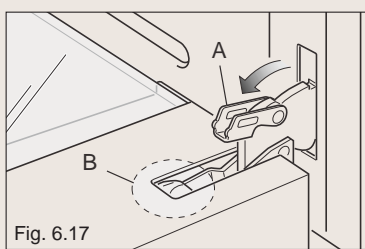


Fig. 6.17

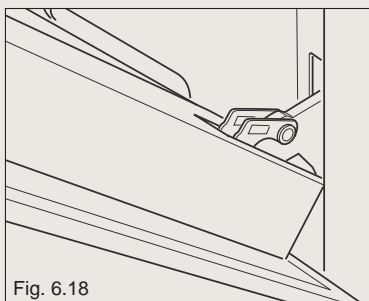


Fig. 6.18

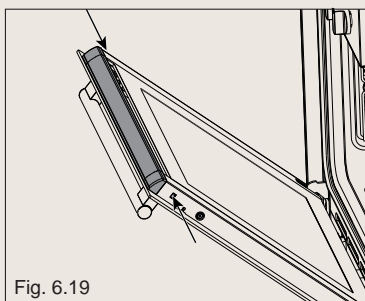


Fig. 6.19

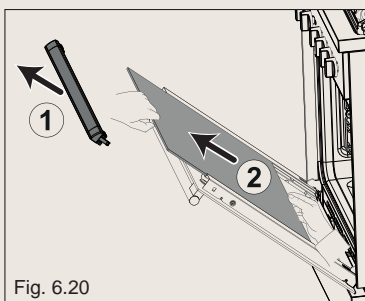


Fig. 6.20

Après le nettoyage, remonter la vitre intérieure

Pendant le remontage de la vitre intérieure, assurez vous que:

- * Vous remontez correctement la vitre comme indiqué. La vitre doit être placée dans la porte comme indiqué ci-dessous afin de garantir le fonctionnement correct et en sécurité de l'appareil.
- * Faites particulière attention pendant la manipulation de la vitre. Ne pas claquer les coins de la vitre contre des surfaces ou des objets; ça pourrait causer la rupture de la vitre.
- * Si la vitre est difficile à remonter, ne la forcer pas. Contacter le Service Après-Vente.

Pour remonter la vitre intérieure de la porte du four:

1. Assurez-vous que la porte est verrouillée en position ouverte (voir fig. 6.23).
2. Remettez en place la vitre intérieure:
 - * Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc sont en place ("D" sur la fig. 6.21).

Important

Il est conseillé, lors du remontage de la vitre, de bien tenir en position (par exemple à l'aide d'un doigt) les quatre patins en caoutchouc "D", afin d'éviter la rupture ou le glissement des patins en caoutchouc eux-mêmes (figure 6.21).

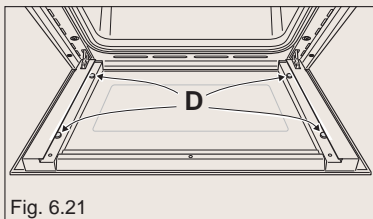


Fig. 6.21

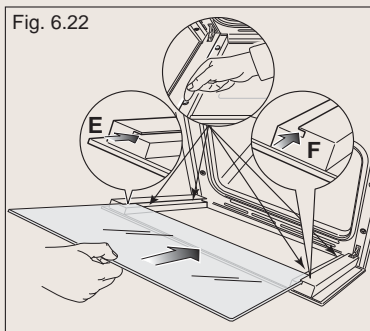
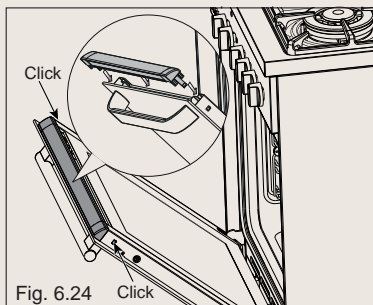
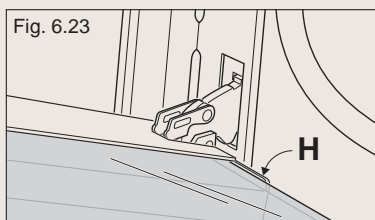


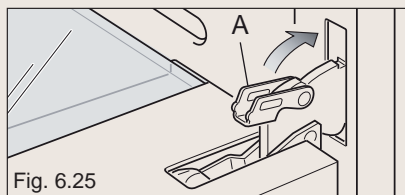
Fig. 6.22

- * Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.

- * Insérez la vitre dans les rails de guidage gauche "E" et droit "F" (fig. 6.22) et faites-la glisser en douceur jusqu'aux butées "H" (fig. 6.23).
- * Appuyer légèrement le support vers la porte pour le bloquer en place. Vous devriez entendre le déclic de blocage des languettes (figure 6.24). Assurez vous que le support supérieur est correctement et solidement en place: s'il est correctement en place, la partie descendante est vers l'intérieur du four.



- * Déverrouillez la porte du four en l'ouvrant complètement et en fermant le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.25).



Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product. The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous. The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

Declaration of CE conformity

- * This appliance has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- * This appliance has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - * *Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2014/35/EU;*
 - * *Safety requirements of the "EMC" Directive 2014/30/EU;*
 - * *Requirements of EU Directive 93/68/EEC;*
 - * *Requirements of EU Directive 2011/65/EU.*



Important information for correct disposal of the product in accordance with ec directive 2012/19/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



Important safety precautions and recommendations

Important

This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- * This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures.
Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms.
The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- * After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly.
In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- * Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- * Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**

Important

The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.

- * Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

- * Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- * Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.

Warning

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

- * Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- * Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- * Do not use the appliance whilst in bare feet.
- * If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- * The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- * After use, ensure that the knobs are in the off position.
- * Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- * This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- * The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.

Warning

During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.

- * Care should be taken to avoid touching heating elements (on the hob and inside the oven).
- * The door is hot, use the handle.
- * To avoid burns and scalds, young children should be kept away.

- * Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.

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.

- * Do not place or leave empty pans on the glass ceramic hob.
- * Do not allow heavy or sharp objects to drop on the glass ceramic hob.
- * Do not scratch the hob with sharp objects. Don't use the hob as a work surface.

Warning

If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the appliance from the electrical power supply to avoid the possibility of electric shock and call Customer Service.

Warning

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

First use of the oven - it is advised to follow these instructions:

- * Furnish the interior of the oven as described in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".
- * Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
- * Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.

Caution

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

- * Do not line the oven walls or base with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- * Do not cover the hob with aluminium foils.

Fire risk!

Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

- * Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
- * Do not hang towels, dishcloths or other items on the appliance or its handle – as this could be a fire hazard.
- * Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
- * Do not stand on the cooker or on the open oven door.
- * Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.

Safe food handling

Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.

Warning

Take care NOT to lift the cooker by the door handle.

Caution

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- * The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- * The oven accessories (e.g. oven wire rack) must be fitted correctly as indicated at page 222.
- * If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.
- * INDUCTION HOBS:
 - * *Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.*
 - * *Do not use metallic kitchen utensils (e.g. ladles). It is preferable to use plastic or wood kitchen utensils.*
 - * *Please use pans of recommended size (see minimum pan diameter recommended). It is not advisable to use pans smaller than the cooking zone. The pans have to be placed in the centre of the cooking zone.*
 - * *Do not use defective pans or pans with a curved bottom.*
 - * *Please use suitable pans marked for induction cooking.*
 - * *Please keep your distance from the electromagnetic fields by standing 5-10 cm from the cooking zones. When possible use the rear cooking zones.*
 - * *Magnetic objects (e.g. credit cards, floppy disks, memory cards) and electronic instruments (e.g. computers) should not be placed near the induction hob.*
 - * *The heating of magnetic tins is forbidden! Closed tins may explode by exceeding pressure while heating. There is a burning risk with open tins as well, because the integrated temperature protection will not work correctly.*

Important warning

The induction hob complies with European Standards for domestic cooking appliances. Therefore it should not interfere with other electronic units. Persons with cardiac pacemakers or any other electrical implants must check with their doctor if they can use an induction cooking system (and check any possible interferences with the implants).

Energy labelling/Ecodesign

- * Commission delegated regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).
- * Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:

- * Standard EN 60350-1 (electric ovens).
- * Standard EN 60350-2 (hobs: electric cooking zones and/or areas).

Use of the appliance, energy saving tips

Oven

- * Check the oven door always closes properly and the door gasket is clean and in order. During use, open the oven door only when strictly necessary to avoid heat losses (for some functions it may be necessary to use the oven with the door half-closed, check the oven operating instructions).
- * Turn off the oven 5-10 minutes before the end of the theoretical cooking time to recuperate the stored heat.
- * We recommend using oven proof dishes and adjusting the oven temperature during cooking if necessary.

Hob

Induction cooking zones and/or areas

- * To save electricity, use lids whenever possible.
- * When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.
- * Please use suitable pans marked for induction cooking. Some cookware available on the market has an effective ferromagnetic area which is much smaller than the diameter of the pan itself. Avoid using this cookware because the induction cooktop may not function properly or may be damaged.
- * Always use pans/coffee pots with thick, completely flat bottom. Do not use pans/coffee pots with concave or convex bottom; these could cause overheating of the cooking zone.
- * Important: Do not use pots/coffee pot adaptors.

Advice for the installer

Important

- * Cooker installation must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS and in compliance with local safety standards. Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.
- * The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- * Always disconnect the appliance from the electrical supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- * Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.

This film must be removed before using the cooker.

1 Installation

The installation conditions, concerning protection against overheating of the surfaces adjacent to the cooker, must conform to fig. 1.1.

The appliance must be kept no less than 50 mm away from any side wall which exceeds the height of the hob surface (fig. 1.1).

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 90°C in order to avoid ungluing or deformations.

Curtains must not be fitted immediatly behind appliance or within 500 mm of the sides.

If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.

The appliance must be housed in heat resistant units.

The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

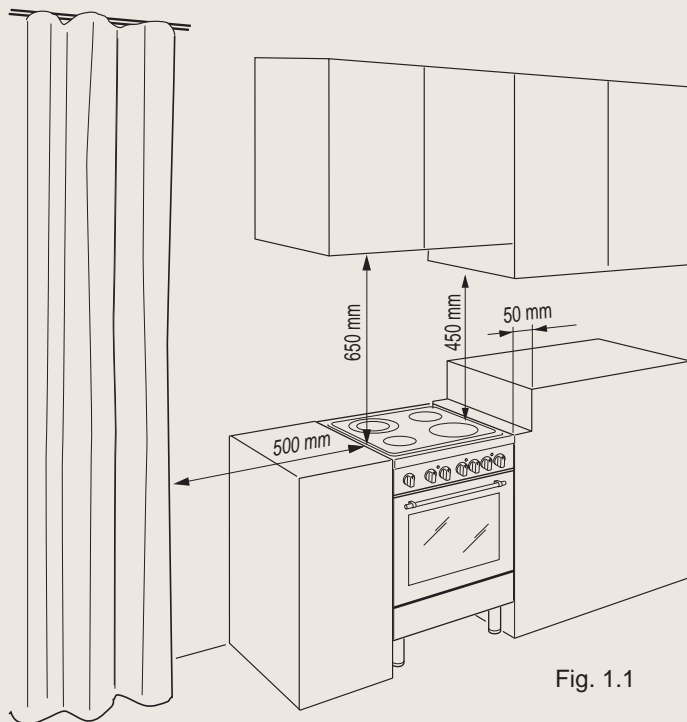


Fig. 1.1

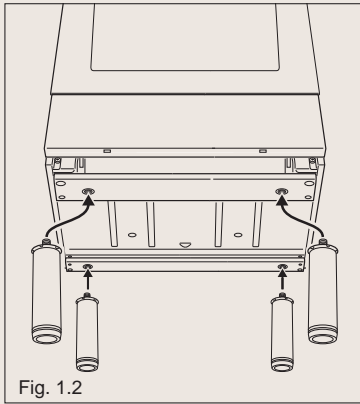


Fig. 1.2

Fitting the adjustable feet and levelling the cooker

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use (fig. 1.2).

Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.

Fit the 4 legs by screwing them tight into the support base as shown in figure 1.2.

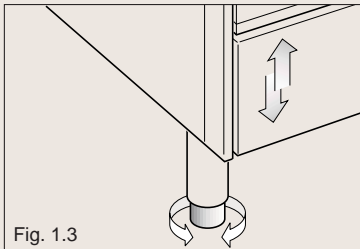


Fig. 1.3

Levelling the cooker

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 1.3).

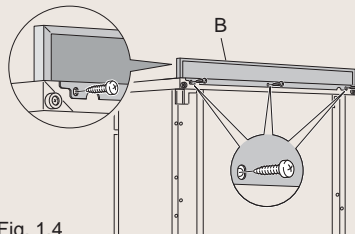


Fig. 1.4

Fixing the backguard

Before installing the cooker, assemble the backguard "B".

The backguard "B" can be found packed at the rear of the cooker.

1. Before assembling, remove any protective film/adhesive tape.
2. Remove the three screws "A" from the rear of the cooktop.
3. Assemble the backguard as shown and fix it by screwing the three screws "A".

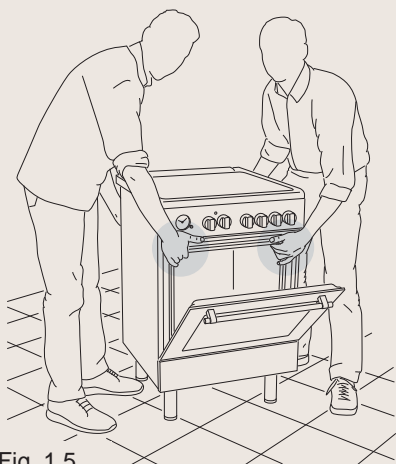


Fig. 1.5

Moving the cooker

Warning

When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 1.5).

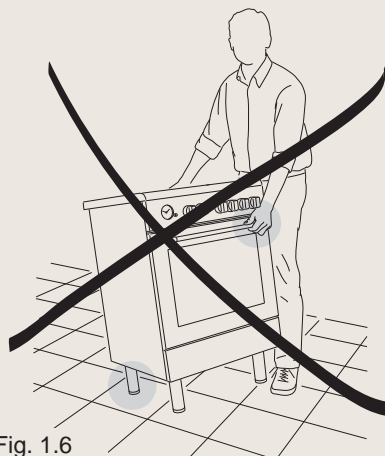


Fig. 1.6

Warning

Be careful: do not lift the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 1.6).



Fig. 1.7

Warning

When moving cooker to its final position DO NOT DRAG (fig. 1.7). Lift feet clear of floor (fig. 1.5).

Anti-tilt bracket

Warning

This appliance must be restrained to prevent accidental tipping by fitting a bracket to the rear of the appliance and securely fixing it to the wall.

To fit the anti-tilt bracket:

1. After you have located where the cooker is to be positioned, mark on the wall the place where the 2 screws of the anti-tilt bracket have to be fitted. Please follow the indications given in fig. 1.8.
2. Drill two 8 mm diameter holes in the wall and insert the plastic plugs supplied.

Important!

Before drilling the holes, check that you will not damage any pipes or electrical wires.

3. Loosely attach the anti-tilt bracket with the 2 screws supplied.
4. Move the cooker to the wall and adjust the height of the anti-tilt bracket so that it can engage in the slot on the cooker's back, as shown in fig. 1.8.

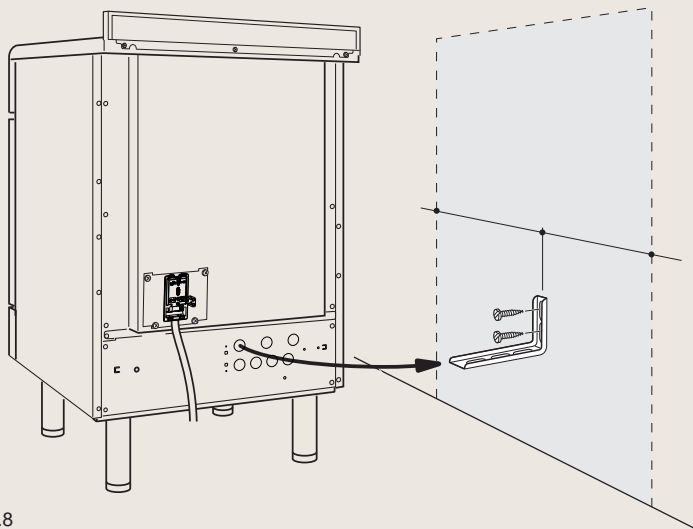


Fig. 1.8

5. Tighten the screws attaching the anti-tilt bracket.
6. Push the cooker against the wall so that the anti-tilt bracket is fully inserted in the slot on the cooker's back.

Attention!

When sliding the cooker into place pay special attention not to trap the power supply cable in the stability bracket.

2 Electrical section

Important

The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions. Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause damage to persons, animals and things.

General

- * Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- * The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- * The cooker can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- * The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- * Once the cooker has been installed, the switch must always be accessible.
- * If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable.

N.B.

For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system, call an expert. He should also check that the domestic electrical system is suitable for the power absorbed by the appliance.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

The connection of the appliance to earth is mandatory.
The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

Connection of the power supply cable

Important! This cooktop must be connected to the electricity supply only by an authorised person.

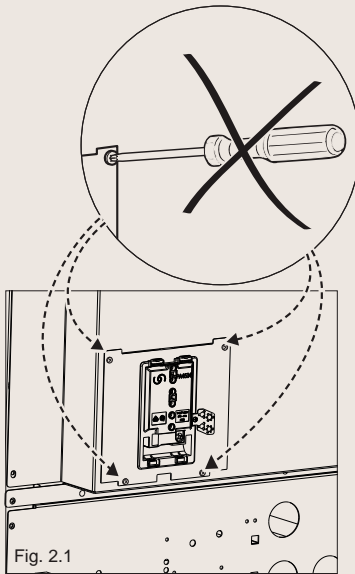
To connect the feeder cable to the hob it is necessary to carry out the following operations:

- * Unhook the terminal board cover "A" by inserting a screwdriver into the two hooks "B" (fig. 2.2). Open completely the terminal block cover "A".
- * Unscrew the screw "C", then unhook the cable clamp "D" by inserting a screwdriver into the hook "E". Remove completely the cable clamp "D" (fig. 2.2).
- * Connect the phase, neutral and earth wires to terminal board "F" according to the diagrams in fig. 2.3; the U bolts "G" (fig. 2.2) shall be used as indicated in the diagrams in fig. 2.3 (they are supplied already fitted to the terminals or inside the terminal board, behind the cover).
- * Strain the feeder cable and block it with cable clamp "D" (by hooking hook "E" and screwing screw "C").
- * Close the cover "A" of the terminal board "F" (check the two hooks "B" are correctly hooked).

Important

To connect the power supply cable DO NOT unscrew the screws fixing the cover plate behind the terminal block.

If the supply cord (not supplied with the appliance) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.



Feeder cable section
"Type H05RR-F or H05VV-F
or H05V2V2-F" resistant to
temperatures of 90°C

220-240 V ac 3 x 4 mm² (**)

380-415 V 3N ac 5 x 2,5 mm² (**)

380-415 V 2N ac 4 x 2,5 mm² (**)

(**) Connection with wall box
connection.

- * Diversity factor applied.
- * A diversity factor may be applied to the total loading of the appliance only by a suitably qualified person.

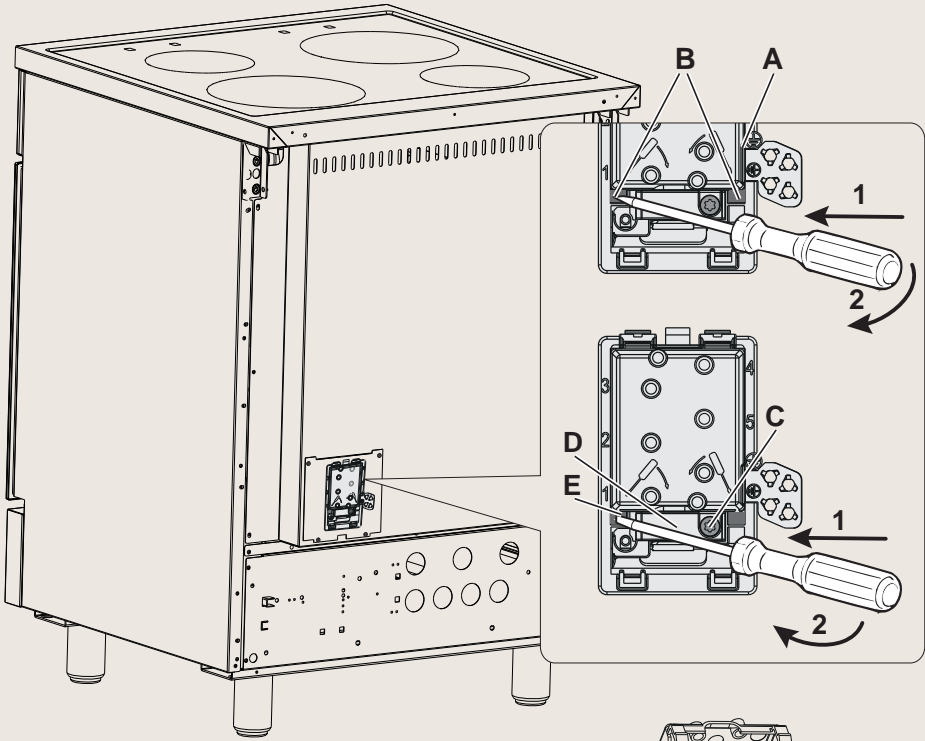


Fig. 2.2

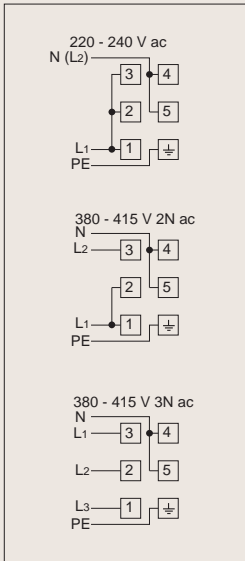
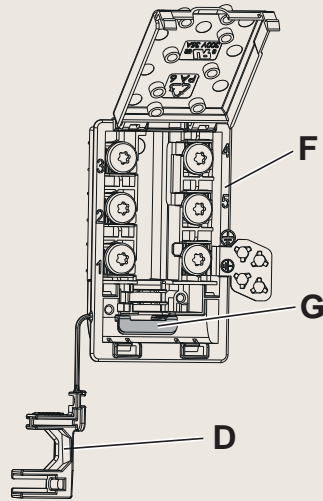


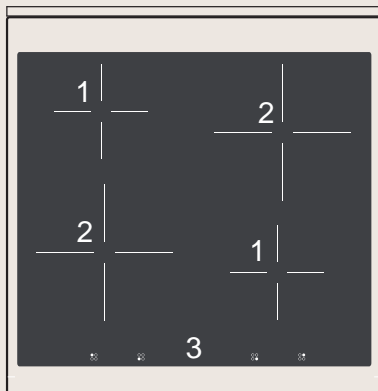
Fig. 2.3



Advice for the users

1 Cooking hob

Fig. 1.1



Induction cooking hob

- | | |
|--|---|
| 1. Induction cooking zone \varnothing 145 mm | Normal Power: 1200 W
Booster Power: 1600 W |
| 2. Induction cooking zone \varnothing 210 mm | Normal Power: 1500 W
Booster Power: 2000 W |
| 3. Cooking zones display | |

Note

The Nominal and Booster Power may change depending on the size and material of the pan set on the cooking zone.

Caution!

Do not cover the hob with aluminium foils.

Attention

Detach the appliance from the mains if the ceramic glass is cracked and contact the After- Sales Service.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

2 Control panel

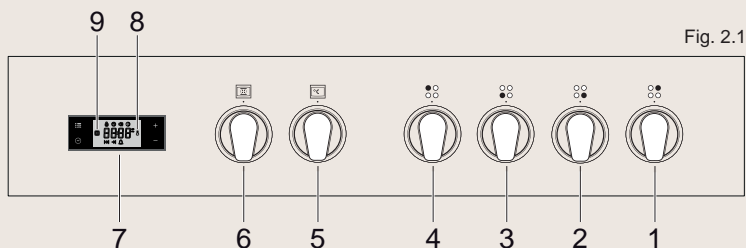


Fig. 2.1

Controls description

1. Rear right cooking zone control knob
2. Front right cooking zone control knob
3. Front left cooking zone control knob
4. Rear left cooking zone control knob
5. Multifunction oven temperature control knob
6. Multifunction oven function selector control knob
7. Electronic clock/programmer "Touch-control"
8. Oven thermostat indicator
9. Power on indicator

Note

Your appliance has been fitted with a cooling fan to achieve optimum efficiency of the controls and to ensure lower surface temperatures are maintained.

When the oven is operating the cooling fan motor switches ON/OFF depending on temperature. Depending on cooking temperatures and times, the cooling fan may run on even after appliance has been switched off. The duration of this time is dependent on previous cooking temperature and duration.

3 Use of induction hob

The ceramic hob is fitted with induction cooking zones.

These zones, shown by painted disks on the ceramic surface, are controlled by separate knobs positioned on the control panel.

On the front of the hob, the displays for each cooking zone indicate:

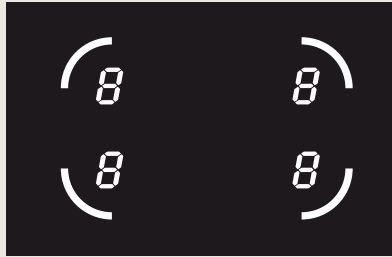


Fig. 3.1



= Cooking zone Off (not activated).



= Cooking zone On (activated but not operating).

If all the zones are in zero setting, the display switches off automatically (cooking zones Off) after about 10 seconds.



= Power levels.



= "Booster" function.



= Remaining heat indicator



= Pan detection indicator



= Indication that the knob needs to be reset (please refer to following sections for specific instances).

Note

Each lit figure refers to the relevant cooking zone

Induction cooking system

When your induction hob is switched on and a cooking zone has been selected, the electronic circuits produce induced currents that instantaneously heat the bottom of the pan which then transfers this heat to the food. Cooking takes place with hardly any energy loss between the induction hob and the food.

Your induction hob operates only if a correct pan with the right features is placed on a cooking zone. Please refer to "COOKWARE/COFFEE POT FOR INDUCTION COOKING".

Cookware/coffee pot for induction cooking

The induction cooking system OPERATES ONLY if using correct cookware suitable for induction cooking (normally identified by an induction symbol on the bottom of the cookware/ coffee pot). The use of not suitable cookware may cause damage to the appliance.

The bottom of the pan/coffee pot has to be ferromagnetic to generate the electromagnetic field necessary for the heating process (meaning a magnet has to stick to the bottom of the pan/coffee pot).

Pans/coffee pots made from the following materials are not suitable:

- * glass, wood, porcelain, ceramic, stoneware;
- * pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic bottom.

To check if a pan/coffee pot is suitable or not:

- * Test the bottom of the pan/coffee pot with a magnet: if the magnet sticks, the pan is suitable.
- * If a magnet is not available pour a small amount of water inside the pan/ coffee pot and place the pan on a cooking zone. Switch on the cooking zone: if the cooking zone display shows alternately the set power level and "L", the pan/coffee pot is not suitable (then after 1 minute, the zone will be switched off automatically and "E" - appears on the display - set the knob to "0").

Important

Do not use pots/coffee pot adaptors; this could cause an overheating and possible damage to the appliance.

Important note

The cooking zones will not operate if the pan/coffee pot diameter is too small. To correctly use the cooking zones follow the indications given in the following table.

Induction cooking zone	Minimum pan diameter recommended (referred to the bottom of the pan/coffee pot)
Cooking zone Ø 145 mm	90 mm
Cooking zone Ø 210 mm	130 mm

Important

Some cookware available on the market is not of good quality or has an effective ferromagnetic area which is much smaller than the diameter of the pan itself. Avoid using this cookware because the induction cooktop may not function properly or may be damaged.

Pay attention

The pan/coffee pot shall always be centred over the middle of the cooking zone.

Pay attention

If using a grill pan do not select the maximum level for a too long time, the pan may become deformed due to the excessive heat. Always use pans with thick bottom.

It is possible to use oversized pans/coffee pots but its bottom shall not touch the other cooking zone.

Always use pans/coffee pots with thick, completely flat bottom.

Do not use pans/coffee pots with concave or convex bottom; these could cause overheating of the cooking zone.

Note

Some types of pans/coffee pots could cause noise when used on an induction cooking zone.

The noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.

Control knobs

Each cooking zone is adjusted by a separate control knob positioned on the control panel and the operation is controlled by the electronic system. If a cooking zone is not turned Off the electronic system automatically switches it Off after a pre-set time which depends on the power setting.

Note

The knob and symbols may vary.

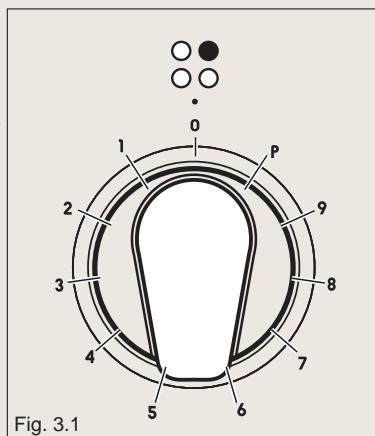


Fig. 3.1

1 ÷ 9 Power level

Turn the knob clockwise to set the desired power level between “1” (minimum) and “9” (maximum).

The power level can be modified at any time by turning the knob clockwise or anti-clockwise to a different setting. Each new selection made by turning the knob is accompanied by an audible alert “beep” and the cooking zone display shows the selected level.

Booster function

This function allows the cooking zone to operate at the **Booster** maximum power (above the nominal power) for maximum 10 minutes; it could be used, for example, to rapidly heat up large amount of water.

To activate the “Booster” function, turn the knob to “P” (fig. 3.2).

At the end of the Booster program (10 minutes) the cooking zone is automatically turned off, a “beep” sounds and “P” appears on the display (indicating that the cooking zone is not active and that the knob is not in the off position). Set the knob to “0” to switch off the cooking zone, then reset the desired power level.

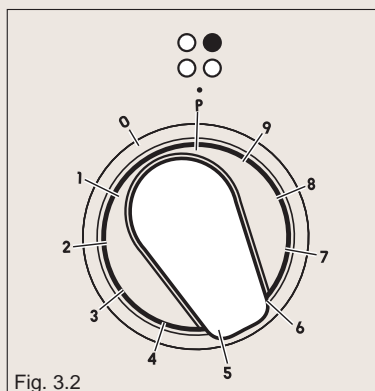


Fig. 3.2

Important notes

The "BOOSTER" function is not suitable for use with non water based cooking. Do not use this function for heating oil (e.g. deep fat frying)

Cooking zone power level	Ø 145 mm Watt power	Ø 210 mm Watt power
1	75 W	100 W
2	150 W	200 W
3	300 W	300 W
4	400 W	500 W
5	500 W	700 W
6	600 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING

0	Cooking zone not operating	
1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P	Rapidly heat up large amount of water	

Operation time limit of cooking zones

Each cooking zone is automatically switched Off after a maximum preset time if no operation is performed.

The maximum preset time limit depends on the set power level, as illustrated in this schedule.

When the cooking zone switches off, an audible alert will be emitted and "0" will appear on the display (indicating that the cooking zone is not active and that the knob is not in the off position). Set the knob to "0".

Each operation on the cooking hob by using the knob will reset the maximum operation time at its initial value.

Power level of Cooking zones	Operation time limit
1	10 hours
2	5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3 hours
6	2 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1 hour
0	10 minutes

Afterheat in cooking zone/s

When switching off a cooking zone (power level "0"), if the temperature of the zone is too warm to be touched the display will show "H".

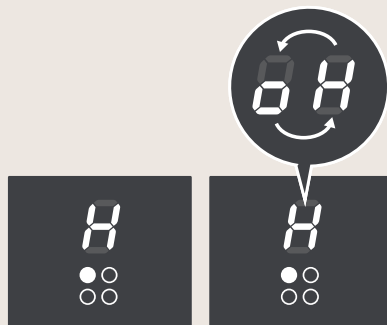
Depending on the status of the zone, the afterheat indicator "H" may alternate with another indication; for example, when a cooking zone is automatically switched off and the

corresponding knob is not set to "0", the letter "H" alternates with "0".

Avoid touching the hob surface over the cooking area. Please pay special attention to children.

"H" is turned OFF when the cooking zone temperature drops below a preset temperature.

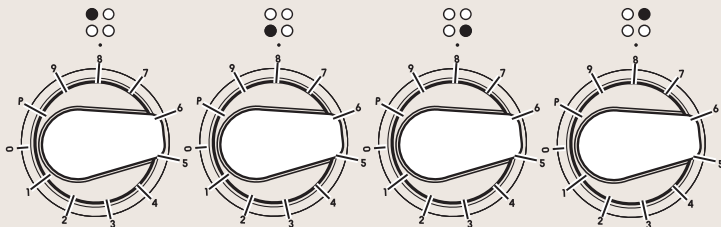
It is still possible to start cooking again; just set the required power level.



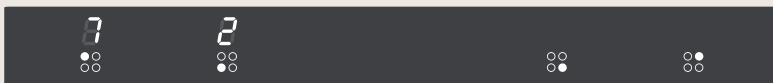
Maximum power management

The cooktop maximum power limit (7200 W) can be reduced to 6000 W, 3500 W, or 2800 W. To change the maximum power limit:

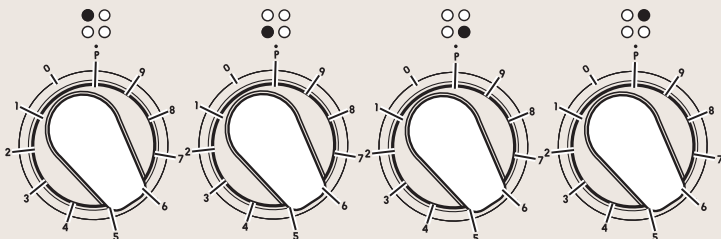
- * Before connecting the cooker to the mains electricity supply, turn all cooking zone control knobs to "8". Connect the appliance to the electrical power supply.



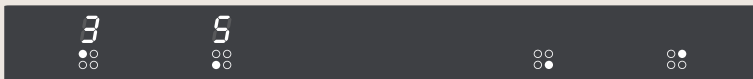
- * the current set maximum power limit can be read on the displays of the left cooking zones (e.g. front left zone = "7" and rear left cooking zone = "2": maximum power limit = 7200 W).



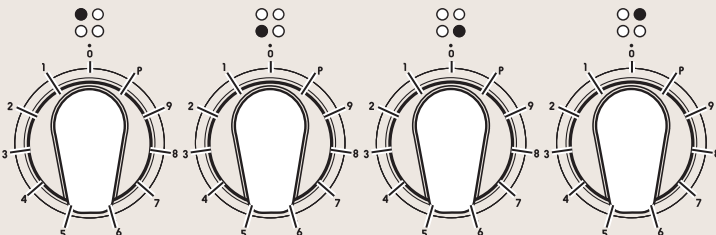
- * Turn all the cooking zone control knobs on the hob to "P".



- * The displays for the left-hand cooking zones show, at intervals of 5 seconds, the various maximum power limits that can be selected on the hob.

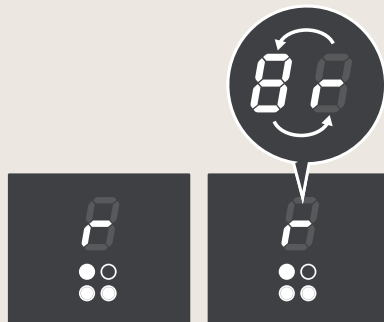


- * Once the desired power is displayed, turn any cooking zone control knob to "0", within 5 seconds: the selected power will remain steadily on the display. To select it definitively, turn the other cooking zone control knobs to "0". The new maximum power limit for the induction hob is now set.



Managing power while using the hob

When using several cooking zones, if the total power set in the zones is greater than the maximum power limit for the hob, an audible alert (beep) will sound and the last cooking zone set will show "r" alternately with the selected power; then the power of that zone will be reduced automatically to fall within the permitted limit.



"r" indicates that the power of the cooking zone has been lowered, and that the control knob is not in the exact position corresponding to the new power level set automatically by the system.

Therefore, after turning the knob to the set power level, or a lower power level, "r" will disappear and the audible alert will no longer sound.

Thermal protection

The induction cooktop is fitted with safety devices to protect the electronic system and each cooking zone from overheating.

Overheating of the display

- * **Cooking zone OFF:** the cooking zone display shows "F" and "C" alternating.
- * **Cooking zone ON:** all zones are switched off automatically, a beep sounds and the displays for the zones show "F" and "C" alternately.

Leave the cooker to cool while the cooking zone displays are switched off. If one or more displays shows "C" turn the corresponding knob to "0".

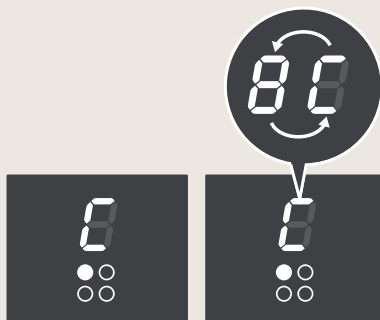
The cooker can now be used again.



Overheating of cooking zone

- * **Cooking zone OFF:** the cooking zone display shows "C".
- * **Cooking zone ON:** the cooking zone display alternates between set power level and "C".
No power is delivered to the cooking zone.

Let the cooking zone cool down before using.

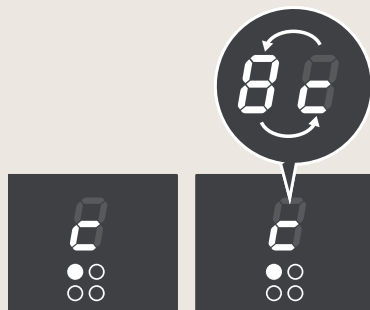


Overheating of induction generator

- * **Cooking zone OFF:** the cooking zone display shows "C".
- * **Cooking zone ON:** the cooking zone display alternates between set power level and "C".

No power is delivered to the cooking zone.

Let the cooking zone cool down before using.



Error code on the display/s

If an error message appears on the display/s (the display/s show/s "F" and another character alternating - e.g. "F" and "L", "F" and "0",):

1. Disconnect the cooktop from the mains.
2. Reconnect the cooktop and turn it on.
3. Wait for about two minutes and if the problem does not appear the cooktop can be used.
4. If the problem does not disappear repeat step from 1 to 3.
5. If the problem continues, disconnect the cooktop from the mains and contact your Authorised Service Centre.



Display/s off or not correctly operating If a display or the displays are only partially lit or not lit.

1. Switch off the cooktop and disconnect it from the mains.
2. Reconnect the cooktop and turn it on.
3. Wait for about two minutes and if the problem does not appear the cooktop can be used.
4. If the problem does not disappear repeat step from 1 to 3.
5. If the problem continues, disconnect the cooktop from the mains and contact your Authorised Service Centre.



Cleaning the ceramic hob

Before you begin cleaning, disconnect the cooktop from mains power supply.

- * Remove spillages and other types of incrustations.
- * Dust or food particles can be removed with a damp cloth.
- * If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive or scouring. Abrasive or scouring powders can damage the glass surface of the hob.
- * All traces of the cleaner must be removed with a damp cloth.
- * Dust, fat and liquids from food that has boiled over must be removed as soon as possible.
- * If they are allowed to harden they become increasingly difficult to remove. This is especially true in the case of sugar/syrup mixtures which could permanently pit the surface of the hob if left to burn on it.

- * If any of these products has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using a scraper to avoid any permanent damage to the surface of the hob.
- * Do not put articles on the hob which can melt: i.e plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.
- * Avoid using a knife or other sharp utensil as these may damage the ceramic surface.
- * Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface permanently.

Attention: most important!

If cleaning the glass ceramic hob using a special tool (i.e. scraper) take extra care to avoid damage to the seal at the edges of the glass ceramic surface.

Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.

Do not use the glass ceramic surface as a work surface.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.



4 Multifunction oven

Attention

The oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

Models with lid: the cooker lid must be kept open when the oven/grill is in use.




General features

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 8 different programs to satisfy every cooking need. The 8 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

- * Lower element
- * Upper element
- * Grill element
- * Circular element

Note

Upon first use, it is advisable to operate the oven (at the maximum temperature) for 60 minutes in the position  and for another 15 minutes in the positions  and , to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

Operating principles

Heating and cooking in the MULTIFUNCTION oven are obtained in the following ways:

A) by normal convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

B) by forced convection

A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking. It is possible to cook several dishes simultaneously.

C) by semi-forced convection

The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

D) by radiation

The heat is irradiated by the infra red grill element.

E) by radiation and ventilation

The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

F) by ventilation

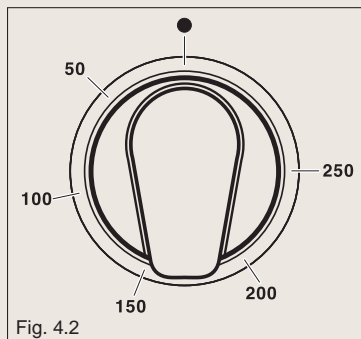
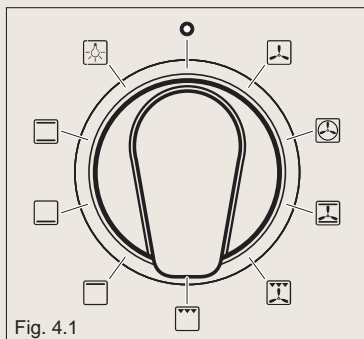
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

Warning

The door is hot, use the handle.

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

Do not line the oven walls or base with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.



Thermostat knob (Fig. 4.2)

To turn on the heating elements of the oven, set the function selector knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.

To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number. The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.

The thermostat indicator light on the control panel will illuminate when the oven is switched on and turns off when the oven reaches the correct temperature. The light will cycle on and off during cooking.

Function selector knob (fig. 4.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:

**OVEN LIGHT**

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity. The oven remains alight while any of the functions is on.

**TRADITIONAL CONVECTION COOKING**

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50°C and the maximum position with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.

**LOWER HEATING ELEMENT**

Only the lower element is switched on. Heat is distributed by natural convection.

The thermostat can be set between 50°C and the maximum position with the thermostat knob.

Recommended for:

This mode is particularly suitable to complete cooking of dishes that require higher temperature at the bottom.

**UPPER HEATING ELEMENT**

In this position only the upper element is switched on. Heat is distributed by natural convection.

The temperature must be regulated between 50 °C and the maximum position with the thermostat knob.

Recommended for:

To complete cooking of dishes that require higher temperature at the top.



GRILLING

The infrared grill element at the top of the oven and the rotisserie come on. The heat is dispersed by radiation.

Use with the oven door closed and the temperature must be regulated **between 50°C and 225°C maximum** with the thermostat knob.

For cooking hints, see the chapter "USE OF THE GRILL".

Always grill with the oven door closed.

Recommended for:

Intense grilling, browning, cooking au gratin and toasting, cooking with the rotisserie, etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven.

Use with the oven door closed and the temperature must be regulated **between 50°C and 225°C maximum** with the thermostat knob.

It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.

For correct use see chapter "GRILLING AND COOKING AU GRATIN".

Always grill with the oven door closed.

Recommended for:

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

The temperature must be regulated between 50° and 250 °C with the thermostat knob.

Recommended for:

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.



FAN FORCED

The circular element and the fan are on.

The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between

40°C and the maximum position with the thermostat knob. It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:

For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i.e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS AND ECO FUNCTION

DEFROSTING FROZEN FOODS:

to be used with the thermostat knob on “●” only the oven fan is on. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

ECO FUNCTION (ENERGY SAVING):

The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

This function reduces the appliance's energy consumption, it is therefore particularly beneficial for the gentle cooking of small quantities of food on a single shelf. It is not necessary to preheat the oven and use with the oven door closed. Cooking times may be longer than standard functions. Do not use this function to preheat the oven.


Recommended for:

Foods that require gentle cooking. To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.

Cooking advice


Sterilization

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:



- A) Set the switch to position 
- B) Set the thermostat knob to position 185°C and preheat the oven.
- C) Fill the dripping pan with hot water.
- D) Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135°C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

Regeneration

Set the switch to position  and the thermostat knob to position 150°C. Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

Simultaneous cooking of different foods

The MULTIFUNCTION oven set on position  and  gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods. Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours. This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:

- * The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20- 25°C.
- * The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

Roasting

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- * that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200°C.
- * that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

Use of the grill

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible. The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.


Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention

The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

Grilling and cooking “au gratin”

Grilling may be done using the grill+fan setting  in this setting the hot air completely surrounds the food that is to be cooked, to give a more even and rapid cooking process. Set the temperature knob **between 40°C and 225°C maximum**, preheat the oven, then simply place the food on the grid.

Close the door until grilling is complete.

Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.

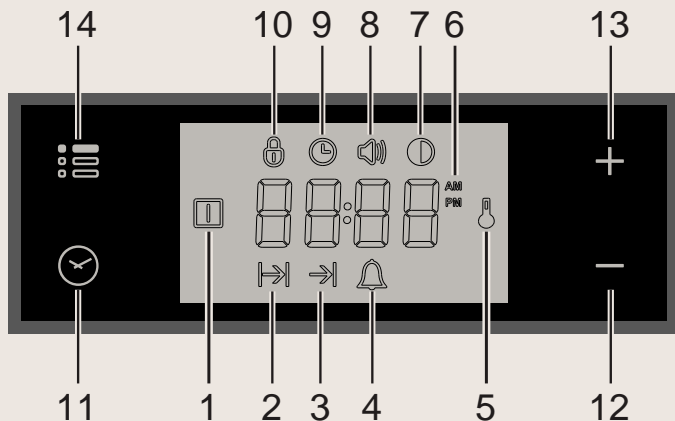
Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention

The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

5 Electronic clock “Touch-control”



Description of display symbols:

1. Oven on
2. Cooking time
3. End of cooking time
4. Timer
5. Oven temperature
6. AM/PM time format
7. Screen brightness
8. Acoustic signal volume
9. Time of day setting
10. Programmer 'touch' control panel key lock

Description of the 'touch control' panel symbols:

11. Program selection
12. Digit backward setting for all functions
13. Digit forward setting for all functions
14. Menu selection

Important note

When using the timer and during a semi-automatic or automatic cooking, the countdown of the function with less time remaining prevails on the display.

Attention - most important:**ELECTRONIC PROGRAMMER DISPLAY CLEANING**

Strictly follow the information indicated in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".

"Touch-Control" keys

The "touch-control" keys shall be operated by the fingers (just by touching the key). When using touch controls it is best to use the ball of your finger rather than the tip.

Program and menu selection: after starting the procedure, the selection is automatically deactivated after approx. 5 seconds from the last touch on the display.

Setting the clock

When connecting for the first time, or after a power failure, the word "OFF" flashes on the display and the "⌚" symbol is lit. Adjust the time touching the "+" or "-" key.

Important

The oven does not operate, in manual cooking, without first having set the clock.

To change the time with the appliance already installed, touch the "☰" key for more than 2 seconds, then touch it again until the "⌚" symbol flashes. Then adjust the time, within 5 seconds, using the "+" or "-".

Important

It is not possible to adjust the clock if a cooking program is in progress.

Using the timer




You can use the timer at any time, even when the oven is not in use.

Attention - most important




This is only an alarm that DOES NOT switch off the oven or grill.

REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN/GRILL MANUALLY.

The timer can be set for a maximum time of 23 hours and 59 minutes.






1. To set the timer, with the appliance already connected, touch the " " key (several times) until the " " symbol flashes on the display. Set the time (increase in minutes) within 5 seconds using the "+" or "-". key. At the end of the adjustment the display shows the countdown.
2. At the end of the count, the timer starts beeping and the " " symbol flashes on the display. Touch any key to turn off the acoustic signal that would otherwise stop after 7 minutes.
3. Turn the oven off manually (switch and thermostat knobs in the off position) if you do not wish to continue with manual cooking.

To reset the timer in operation at any time:

1. a. Only timer function active (no semi-automatic or automatic cooking in progress): touch the " " key for 3 seconds.
b. With semi-automatic or automatic cooking in progress: touch the key several times " " until the " " symbol flashes on the display. Then touch the "-" key within 5 seconds until "00:00" appears on the display.
2. The time of day is shown on the display.

Semi-automatic cooking

This is used to automatically switch off the oven after the desired cooking time has elapsed. Check the clock shows the correct time. The semi-automatic cooking program can be set for a maximum period of 10 hours.

1. Select the function and temperature (function and temperature knobs).
The oven will come on.
2. Touch the " " key until the " " symbol flashes on the display. Set the cooking time (increase in minutes - consider the preheating time, if necessary) within 5 seconds using the "+" or "-". At the end of the adjustment the display shows the countdown.
3. At the end of the count the oven turns off, the timer starts beeping, the " " symbol flashes and the word "End" appears on the display.
4. Turn the temperature and function knobs to the off position.
5. Touch the " " key to deactivate the acoustic signal (which otherwise will stop after 7 minutes) and to return the programmer to manual mode (the time is shown on the display). If instead the acoustic signal is deactivated with one of the other keys, after deactivation also touch the " " key to return the programmer to manual mode (the time is shown on the display).

To cancel the semi-automatic cooking program at any time:

1. a. Only semi-automatic cooking function active (no timer in use): touch the "☺" key for 3 seconds, the "⏸" symbol and the word "End" (fine) are shown on the display.
- b. With active timer: touch the "☺" key several times until the "⏸" symbol flashes. Then touch the "—" key within 5 seconds until "00:00" appears on the display, replaced after a few seconds by the "⏸" symbol and the word "End".

Touch the "☺" key again to return the programmer to manual mode (the time of day is shown on the display). If cooking is finished turn the temperature and function knobs to the off position, otherwise continue cooking and then remember to turn the oven off manually.

Automatic cooking

Use automatic cooking to automatically turn the oven on, cook, and then turn the oven off. Check the clock shows the correct time.

1. Select the function and temperature (function and temperature knobs).
The oven will come on.
2. Decide the cooking time considering the preheating time, if necessary, and set it as described above in the "SEMI-AUTOMATIC COOKING" chapter.
3. Touch the "☺" key several times until the "⇒" symbol appears on the display. Then set the time at which you want the oven to turn off, touching the "+" or "-" key.
4. If the cooking is not started immediately, the display shows the current time of day and the "⏸" and "⇒" symbols. The oven turns off but now it is set for automatic operation.
 - * To check the cooking time, touch the "☺" key once, the "⏸" symbol flashes.
 - * To check the turn-off time, touch the key ☺ several times until the ⇒ symbol flashes.

To cancel the automatic cooking program at any time, proceed as described in the "SEMI-AUTOMATIC COOKING" chapter.

Turn the temperature and function knobs to the off position, otherwise continue cooking and then remember to turn the oven off manually.

Attention - very important (automatic or semi-automatic cooking)




If a very short power interruption occurs, the oven keeps the programming. If the interruption is instead longer than a few tens of seconds, the automatic cooking is cancelled. In this case, turn the temperature and function knobs to the off position and restart programming if necessary.

User preferences settings




Programmer 'Touch control' panel key lock

This function is used to prevent the accidental touch of the programmer selection keys and to avoid unintentionally activating or modifying its functions. The key lock can be activated at any time, with a cooking in progress or with the oven off.

To lock:



- * Touch the " key for more than 2 seconds until the " indicator light starts flashing. Then touch the "+" key to activate the key lock, the word "On", appears on the display, wait a few seconds until the operation is completed. When this function is active, the " indicator light is on.

To unlock:

- * Touch the " key for more than 2 seconds until the " indicator light starts flashing. Then touch the "-" key to deactivate the key lock, the word "OFF" appears on the display, wait a few seconds until the operation is completed. When this function is not active, the " indicator light is off.

Acoustic signal tone setting

It is possible to select three sound tones.

- * Touch the " key for more than 2 seconds, then touch the same key several times until the " symbol flashes.
- * Touch the "+" or "-" key; the display shows the tone set ("b-01", "b-02" or "b-03").
- * The last tone displayed remains active.

Screen brightness setting

It is possible to select three brightness levels.

- * Touch the "☰" key for more than 2 seconds, then touch the same key several times until the "⊙" symbol flashes.
- * Touch the "+" or "-" key; the display shows the brightness set ("d-01", "d-02" or "d-03").
- * The last brightness displayed remains active.

Time format

It is possible to choose the 24 hour or 12 hour clock format.

- * To activate the 12 hour format, touch the "+", key for more than 5 seconds until the "AM" or "PM" symbol is activated.
- * To activate the 24 hour format, touch the "+", key for more than 5 seconds until the "AM" or "PM" symbol is deactivated.

6 Cleaning and maintenance

General advice

- * Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is disconnected from the electrical power supply.
- * It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- * Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- * Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.

Important

The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.

Important

Never use abrasive products (e.g. certain type of sponges) and/or aggressive products (e.g. caustic soda, detergents containing corrosive substances) that could irreversibly damage the surfaces.

Warning

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

Enamelled parts

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth. Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

Stainless steel and aluminium parts, painted and silk- screen printed surfaces

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

Important

These parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

Caution

Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

Vitroc ceramic cooking hob

– See page 206.

Electronic programmer display cleaning

Clean the programmer display using a soft cloth, warm water and neutral soap, or a soft cloth with a liquid detergent (non-abrasive). When cleaning, be careful to move the cloth in one direction only. Then wipe the display with a damp cloth and dry it with a soft cloth.

Important

DO NOT use chlorine-based or acid-based cleaning products, abrasive products or non-neutral detergents as they may cause irreparable damage to the surface. DO NOT spray cleaning liquids directly on the programmer display.

Important

The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.

Attention

The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

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

Assembly and dismantling of the side runner frames

- * Assemble the wire racks to the oven walls using the 2 screws (fig. 6.1).
- * Slide into the guides, the shelf and the tray (fig. 6.2).

The rack must be fitted so that the safety notch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven; the guard rail shall be at the back.

- * To dismantle, operate in reverse order.

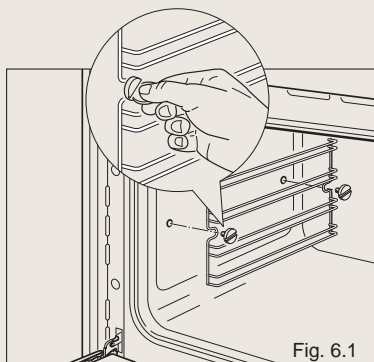


Fig. 6.1

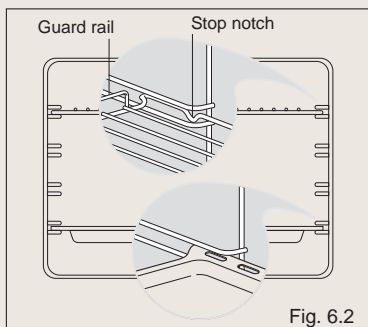


Fig. 6.2

Inside of oven

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down. The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/ cloths should not be used on the cavity surface.

Note

The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

Drawer (some models only)

The drawer (fig. 6.3) comes out like a normal drawer.

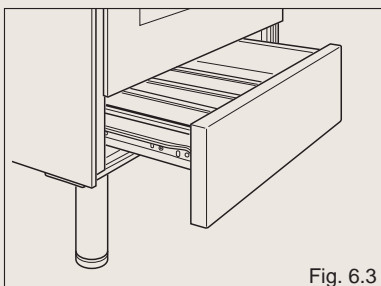


Fig. 6.3

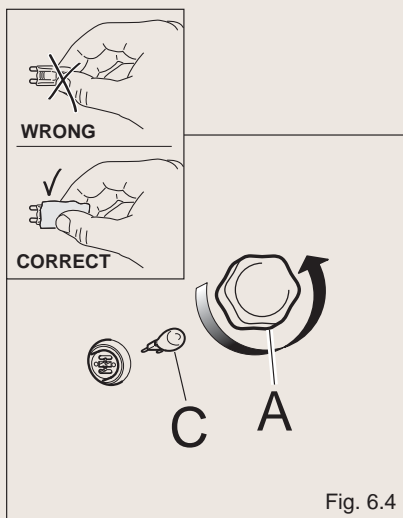
Do not store flammable material in the oven or in the drawer.

Replacing the oven lamp

Warning

Ensure the appliance is switched off and disconnected from the electrical power supply before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- * Let the oven cavity and the heating elements to cool down.
- * Switch off the electrical supply.
- * Remove the protective cover "A" (fig. 6.4).
- * Replace the halogen lamp "C" with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240 V, 50/60Hz and same power (check watt power as stamped in the lamp itself) of the replaced lamp.



Important Warning

Never replace the bulb with bare hands; contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

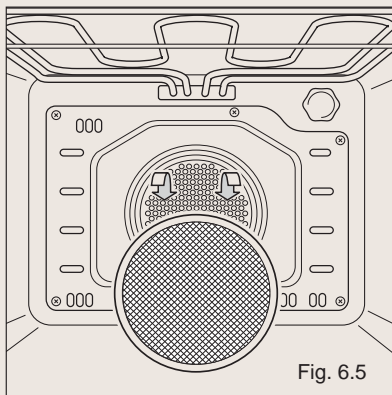
- * Refit the protective cover.

Note

Oven lamp replacement is not covered by your guarantee.

Grease filter (some models only)

- * A special screen is provided at the back of the oven to catch grease particles, mainly when meat is being roasted (fig. 6.5).
- * Clean the filter after any cooking!
The grease filter can be removed for cleaning and should be washed regularly in hot soapy water (fig. 6.5).
- * Always dry the filter properly before fitting it back into the oven.



Caution

When baking pastry etc. this filter should be removed.

Telescopic sliding shelf supports (some models only)

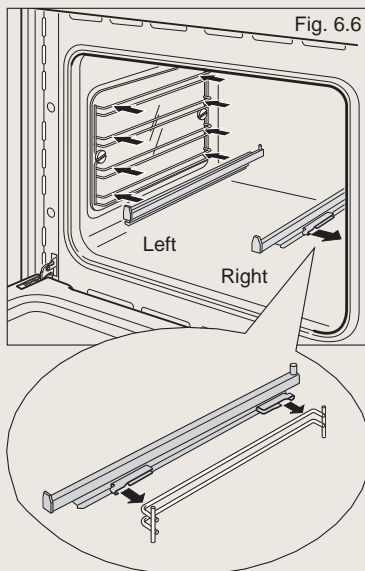
The telescopic sliding shelf supports make it safer and easier to insert and remove the oven shelves and trays. They stop when they are pulled out to the maximum position.

Important! When fitting the sliding shelf supports, make sure that you fit:

- * The slides to the top wire of a rack.
They do not fit on the lower wire.
- * The slides so that they run out towards the oven door.
- * Both sides of each pair of shelf slides.
- * Both sides on the same level.

To fix the sliding shelf supports onto the side racks:

- * Screw the side racks onto the oven wall (fig. 6.1).
- * Fit the sliding shelf supports onto the top wire of a rack and press (fig. 6.6).
You will hear a click as the safety locks clip over the wire.

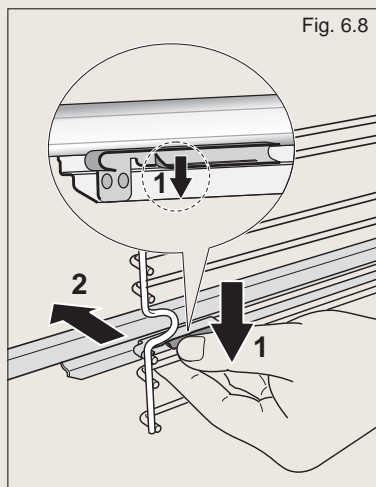
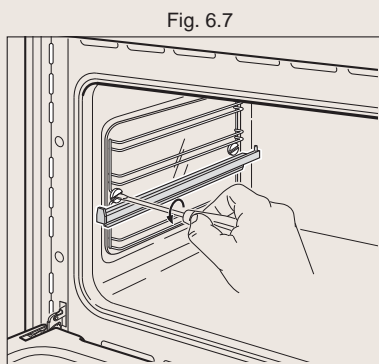


To remove the telescopic sliding shelf supports:

- * Remove the side racks by unscrewing the fixing screws (fig. 6.7).
- * Lay down the telescopic sliding shelf support and side racks, with the telescopic sliding shelf support underneath.
- * Find the safety locks. These are the tabs that clip over the wire of the side rack (arrow **1** in fig. 6.8).
- * Pull the safety locks away from the wire to release the wire (arrow **2** in fig. 6.8).

Cleaning the sliding shelf supports:

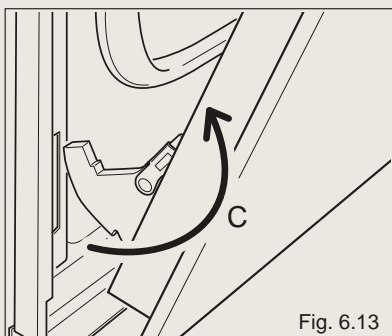
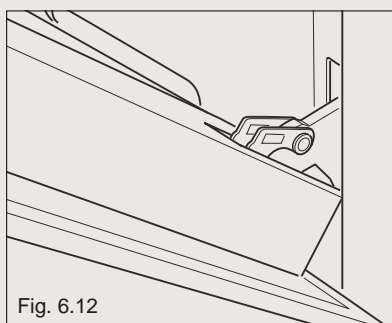
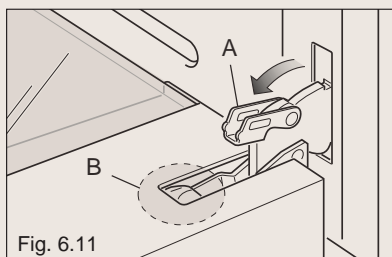
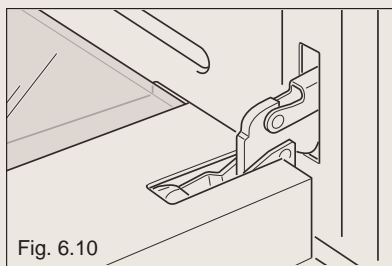
- * Wipe the supports with a damp cloth and a mild detergent only.
- * Do not wash them in the dishwasher, immerse them in soapy water, or use oven cleaner on them.



Removing the oven door

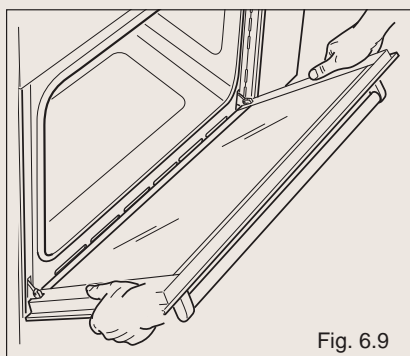
The oven door can easily be removed as follows:

- * Open the door to the full extent (fig. 6.10).
- * Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 6.11).
- * Hold the door as shown in fig. 6.9.
- * Gently close the door until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (figs. 6.11, 6.12).
- * Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 6.13).
- * Rest the door on a soft surface.
- * To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



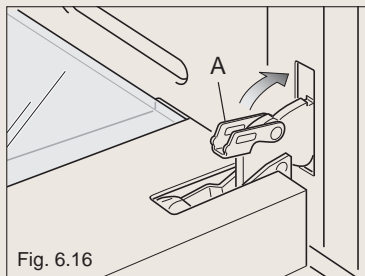
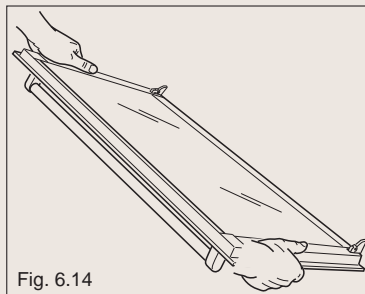
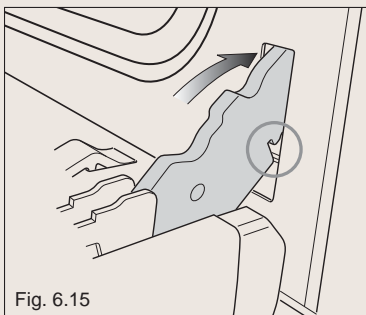
Important!

Always keep a safe distance from the door hinges, paying special attention to position of your hands. If the door hinges are not correctly hooked, they could unhook and close suddenly and unexpectedly with risk of injury.



Refit the door

- * Hold the door firmly (fig. 6.14).
- * Insert the hinge tongues into the slots, making sure that the groove drops into place as shown in the fig. 6.15.
- * Open the door to its full extent.
- * Fully close the levers "A" on the left and right hinges, as shown in the figure fig. 6.15.



- * Close the door and check that it is properly in place.

Removing and replacing the inner door glass pane for cleaning

If you wish to clean the inner glass of the door, make sure you follow the precautions and instructions very carefully.

Replacing the glass pane and the door incorrectly may result in damage to the oven and may void your warranty.

Important!

- * Take care, the oven door is heavy.
If you have any doubts, do not attempt to remove the door.
- * Make sure the oven and all its parts have cooled down. Do not attempt to handle the parts of a hot oven.
- * Take extreme care when handling the glass pane. Avoid the edges of the glass bumping against any surface. This may result in the glass shattering.
- * Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- * If you notice any sign of damage on any of the glass panes (such as chipping, or cracks), do not use the oven. Call your Authorised Service Centre or Customer Care.
- * Make sure you replace the glass pane correctly. Do not use the oven without glass pane correctly in place.
- * If the glass pane feels difficult to remove or replace, do not force it. Call your Authorised Repairer or Customer Care for help.

Note: Service visits providing assistance with using or maintaining the oven are not covered by your warranty.

Removing the inner pane of glass

The oven door is fitted with no. 2 panes:

- * no. 1 outside;
- * no. 1 inner.

To clean all panes on both sides it is necessary to remove the inner pane as follows:

1. Lock the door open:

- * Fully open the oven door (fig. 6.17).
- * Fully open the lever "A" on the left and right hinges. (fig. 6.18).
- * Gently close the door until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (figs. 6.18, 6.19).

2. Remove the inner pane:

- * Press the tabs on the sides of the glass retainer which is positioned at the top of the oven door (arrows in fig. 6.23), then gently remove the retainer (arrow 1 in fig. 6.20).
- * Gently pull out the inner pane of glass (arrow 2 in fig. 6.21).

Important

It is advisable, while removing the glass, to keep pressed in position the four rubber pads "D" (fig. 6.22), by a finger, to avoid breakage or slippage of the rubber pads themselves.

- * Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

Now you can also clean the inside of the outer glass.

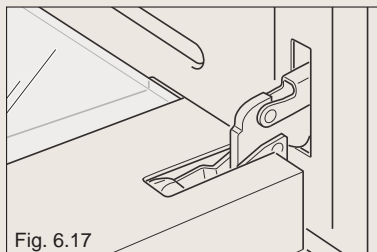


Fig. 6.17

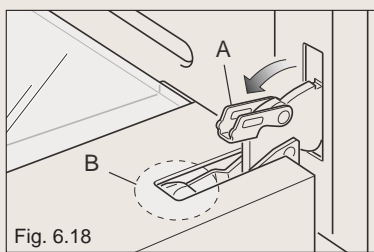


Fig. 6.18

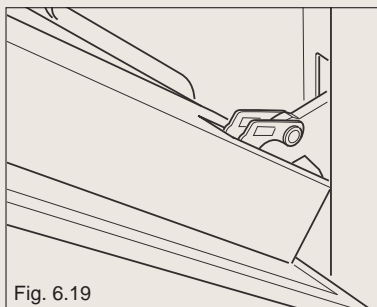


Fig. 6.19

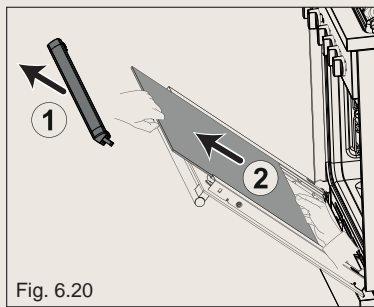


Fig. 6.20

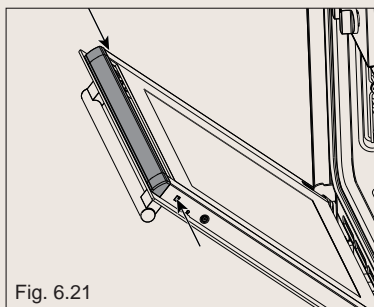


Fig. 6.21

After cleaning, replace the inner glass pane

When replacing the inner glass pane, make sure that:

- * You replace the pane correctly, as shown. The pane must be in the position described below in order to fit into the door and to ensure that the oven operates safely and correctly.
- * You take extra care not to bump the edges of the glass against any object or surface.
- * You do not force the pane into place. If you are experiencing difficulties replacing the pane, remove it and start the process again from the beginning. If this still does not help, call Customer Care.

To reassemble the inner pane of the oven door operate as follows:

1. Make sure the door is locked open (see fig. 6.22).
2. Replace the inner pane:
 - * Check that the four rubber pads are in place ("**D**" in fig. 6.22).

Important

It is advisable, while refitting the glass, to keep pressed in position the four rubber pads "**D**", by a finger, to avoid breakage or slippage of the rubber pads themselves (fig. 6.22).

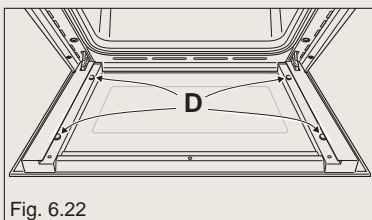


Fig. 6.22

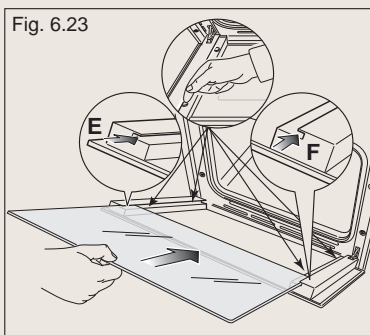
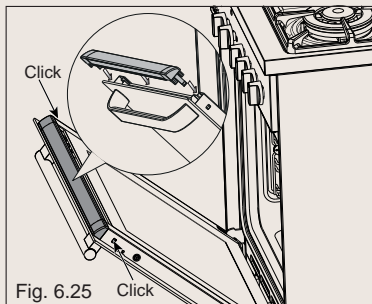
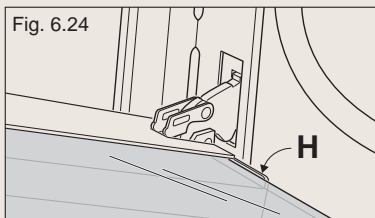


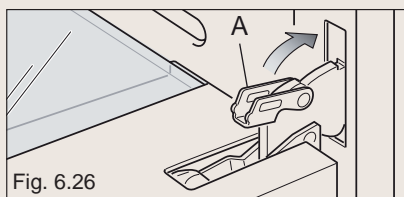
Fig. 6.23

- * Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
- * Insert the pane in the left "**E**" and right "**F**" slide guides (fig. 6.23), and gently slide it to the retainers "**H**" (fig. 6.24).

- * Gently push the glass retainer back into place. You should be able to hear the tabs on both sides click as they lock the glass retainer in (fig. 6.25). Please take special care to reassemble it correctly: if correctly fitted, the descending section shall be towards the inside of oven.

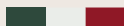


3. Unlock the oven door by opening it completely and closing the lever "A" on the left and right hinges (fig. 6.26).





Passione in Cucina



Cod. 1106143 - ISO