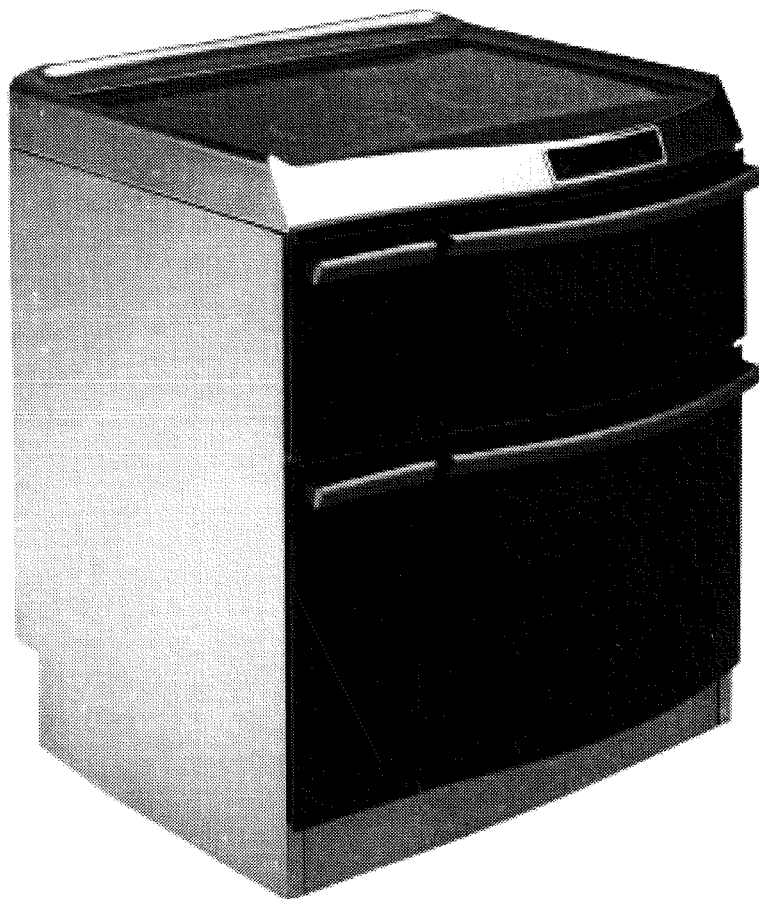


(FR) Notice d'utilisation et d'installation
Cuisinière Big Size Dessus induction

(GB) Instructions for use and installation
Big Size Cooker Induction top

(IT) Manuale di installazione e di uso
Cucina Big Size parte superiore induzione

(ES) Manual de utilización e instalación
Cocina Big Size Parte superior inducción



EMIC800X

Brandt

87 X 3376
20- 10 2000

Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire très **attentivement** les informations contenues dans **cette notice**, constituée de 2 parties :

FR

PARTIE 1 POUR VOUS

- COMMENT SE PRÉSENTE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION ? P. 4
- COMMENT SE PRÉSENTE LE CLAVIER DE COMMANDE DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION ? P. 4
- COMMENT METTRE EN MARCHÉ UN FOYER INDUCTION ? P. 5
- POUR AJUSTER LA PUISSANCE EN COURS DE CUISSON P. 5
- PROGRAMMER UNE DURÉE DE CUISSON AVEC LA MINUTERIE P. 5
- UTILISATION SIMULTANÉE DE 2 ZONES DE CUISSON SITUÉES À GAUCHE OU À DROITE P. 5
- VERROUILLAGE / DÉVERROUILLAGE DES COMMANDES P. 5
- VOS FOURS P. 6
- COMMENT SE PRÉSENTE LE FOUR SUPÉRIEUR ? P. 6
- COMMENT FONCTIONNE LE PROGRAMMATEUR DE VOTRE FOUR SUPÉRIEUR (ZONE GAUCHE DU CLAVIER) ? P. 6
- COMMENT SE PRÉSENTE LE FOUR INFÉRIEUR ET LES TIROIRS À CASSEROLERIE ? P. 7
- COMMENT FONCTIONNE LE PROGRAMMATEUR DE VOTRE FOUR INFÉRIEUR (ZONE DROITE DU CLAVIER) ? P. 7
- COMMENT SE PRÉSENTE LE PROGRAMMATEUR ? P. 8
- COMMENT FONCTIONNE LE PROGRAMMATEUR DE VOTRE FOUR SUPÉRIEUR ? P. 8-9
- COMMENT FONCTIONNE LE PROGRAMMATEUR DE VOTRE FOUR INFÉRIEUR ? P. 10-11
- CASSEROLERIE P. 12-13
- DESCRIPTION DU FOUR SUPÉRIEUR P. 14
- DESCRIPTION DU FOUR INFÉRIEUR P. 15
- QUELS RÉCIPIENTS UTILISÉS SUR VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION ? P. 16-17
- ENTRETIEN GÉNÉRAL P. 18
- NETTOYAGE DES FOURS P. 19
- REMPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES P. 19
- PIEDS RÉGLABLES P. 20
- ÉCLAIRAGE P. 20
- RECOMMANDATIONS P. 21
- GUIDES DE CUISSON P. 26-28

PARTIE 2 POUR L'INSTALLATEUR

- DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR INFÉRIEUR P. 22
- DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR SUPÉRIEUR P. 23
- RECOMMANDATIONS P. 24
- RACCORDEMENT P. 24
- RACCORDEMENT DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION ET DES FOURS P. 24-25
- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES P. 25

Votre appareil ayant été installé par un spécialiste agréé Brandt suivant les recommandations de la partie installateur de cette notice, nous vous recommandons de lire attentivement les pages qui suivent pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisson Brandt.

Veillez consulter cette notice avant d'installer et d'utiliser la cuisinière. Cette cuisinière a été conçue pour être utilisée par des particuliers dans un bâtiment d'habitation.

Ce produit ne contient aucun composant à base d'amiante.

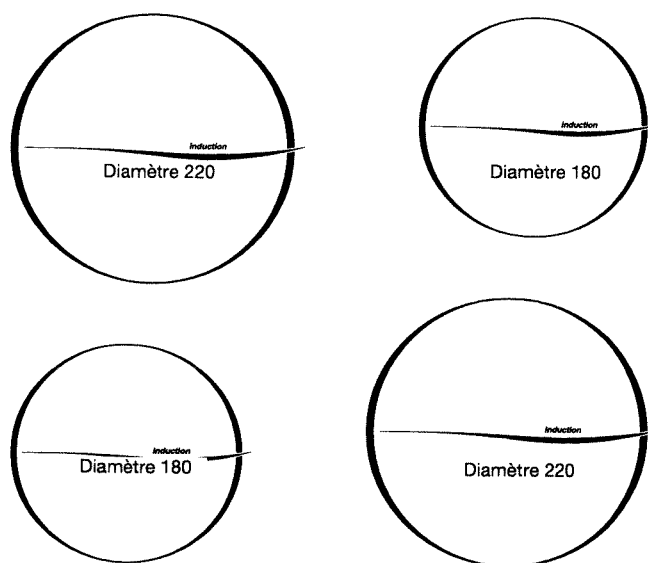
Partie 1 : Pour vous

Comment se présente votre table de cuisson à induction ?

Votre table de cuisson à induction est à la pointe de la technologie et elle sera votre meilleure alliée pour la réalisation de toutes vos préparations culinaires. Vous serez très certainement séduite par sa souplesse, sa rapidité et sa précision.

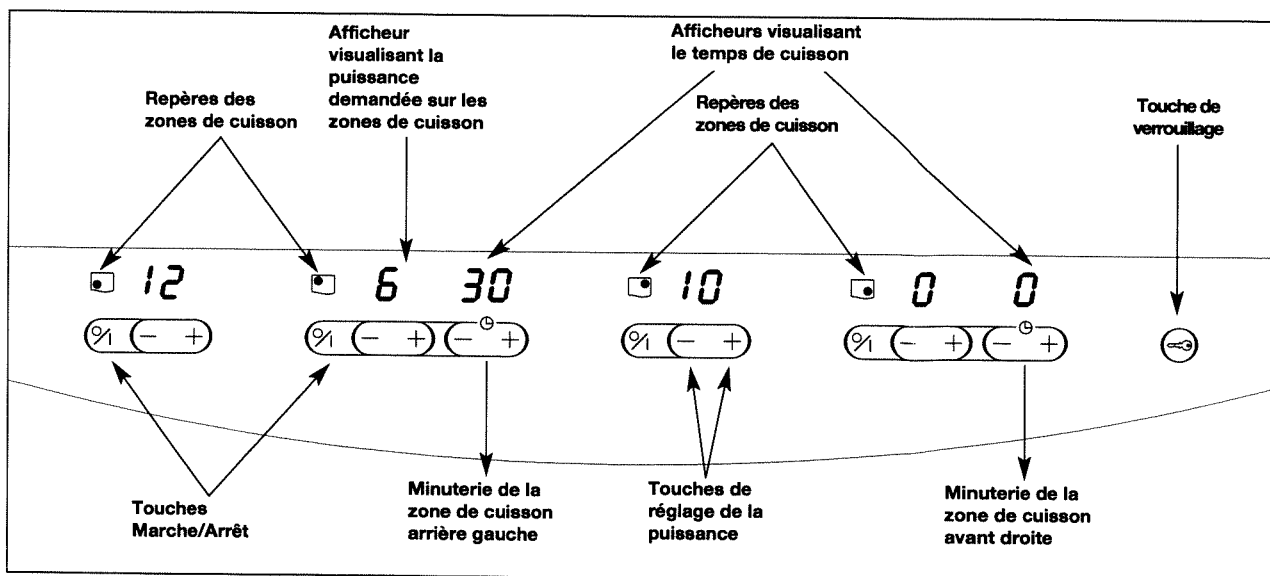
Avec une gamme de puissances allant des plus douces à celles dites «coup de feu» des foyers professionnels, votre table vous permettra de réussir aussi bien vos sauces les plus délicates que de saisir vos viandes.

L'induction de Brandt est également synonyme de confort : une grande table avec deux grands foyers de 22 cm afin de vous permettre d'utiliser simultanément plusieurs grands récipients. Des touches sensibles, pratiques à utiliser, à nettoyer, un verrouillage des commandes et des présélections des positions les plus utilisées.



Comment se présente le clavier de commande de votre table de cuisson à induction ?

Votre table de cuisson à induction est munie de touches sensibles. Afin de la mettre en marche, posez votre doigt sur la touche du foyer choisi. Inutile d'appuyer fort. Assurez-vous que votre doigt est bien positionné au centre de la touche.





Partie 1 : Pour vous


FR


Comment mettre en marche un foyer induction ?

Repérez les touches de clavier correspondant à chaque zone de cuisson que vous allez utiliser :

- exemple : zone avant gauche 



● **Appuyez sur la touche**  **de mise en marche.**


Vous pouvez choisir : ● **PAR UN APPUI BREF** : - sur la touche  une puissance présélectionnée à **10**
qui correspond à une cuisson vive.

- sur la touche  une puissance présélectionnée à **6**
qui correspond à un mijotage.

● **PAR UN APPUI LONG** : - sur la touche  ou  de **0** à **12**.

Pour ajuster la puissance en cours de cuisson

Vous pouvez à tout moment de votre cuisson modifier le réglage de la puissance de chauffe en appuyant sur la touche  ou .


 ● Pour **augmenter la puissance** de la position minimale à la position maximale.

 ● Pour **réduire la puissance** de la position maximale à la position minimale, sans éteindre le zone de cuisson.

Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt sur la touche choisie.

Programmer une durée de cuisson avec la minuterie


Les zones de cuisson arrière gauche et avant droit peuvent fonctionner avec la minuterie (durée maximale de 99 minutes).



Après avoir choisi une puissance de chauffe, dès que vous appuyez sur les touches  de la minuterie, celle-ci se met en service et la durée (en minutes) choisie apparaît sur l'affichage

99.

Pour un réglage rapide de la durée, maintenez le doigt sur l'une des touches  ou .

NOTA : l'affichage lumineux **99** permet de connaître la durée de cuisson restante.

Vous pouvez modifier à tout instant, pendant la cuisson, la durée de la minuterie en appuyant sur les touches  de réglage de minuterie.

Lorsque le temps est écoulé, le zone de cuisson s'arrête et l'affichage disparaît. Vous entendez alors des «bip» discontinus. Pour les arrêter, appuyez sur l'une des touches  ou  de la zone de cuisson concernée.

Utilisation simultanée de 2 zones de cuisson situées à gauche ou à droite

Les deux foyers situés d'un même côté (droite ou gauche) ne peuvent pas fonctionner à pleine puissance en même temps.

Ne soyez donc pas surpris de ne pas pouvoir programmer ensemble les 2 foyers de gauche ; par exemple, aux positions 11 et 12. La première zone de cuisson est automatiquement réduite à la position 6.

Si vous avez besoin de 2 foyers très fort en même temps, utilisez alors un foyer à gauche et l'autre à droite.

La dernière commande est toujours prioritaire.

Verrouillage / déverrouillage des commandes

Cette touche verrouille les commandes en cours de fonctionnement ou lors d'un nettoyage.

VERROUILLAGE : un appui pendant 3 secondes sur cette touche, un BIP et 1 point lumineux confirment que la manoeuvre est enregistrée.

Les commandes peuvent être verrouillées : - soit à l'arrêt,
- soit pendant l'utilisation (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

DÉVERROUILLAGE : un maintien pendant 3 secondes sur cette touche pour annuler le point lumineux.

Partie 1 : Pour vous

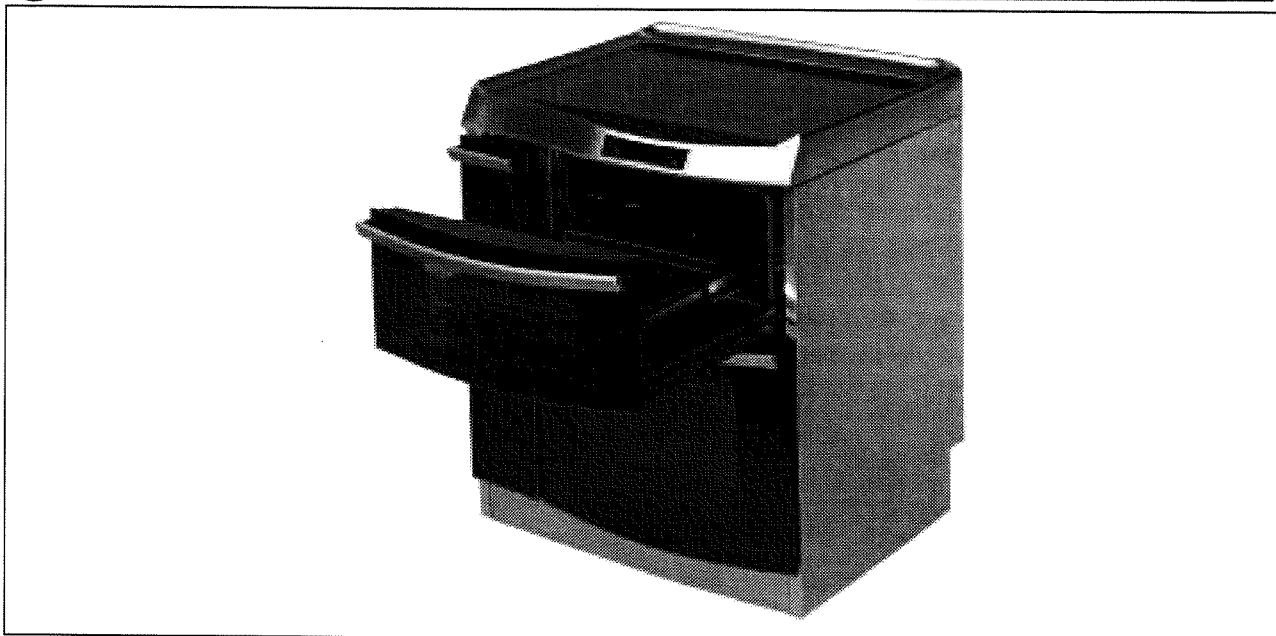
Vos fours

Nous avons équipé votre cuisinière «Big Size» de 2 fours totalement complémentaires afin de vous permettre de réaliser toutes vos recettes.

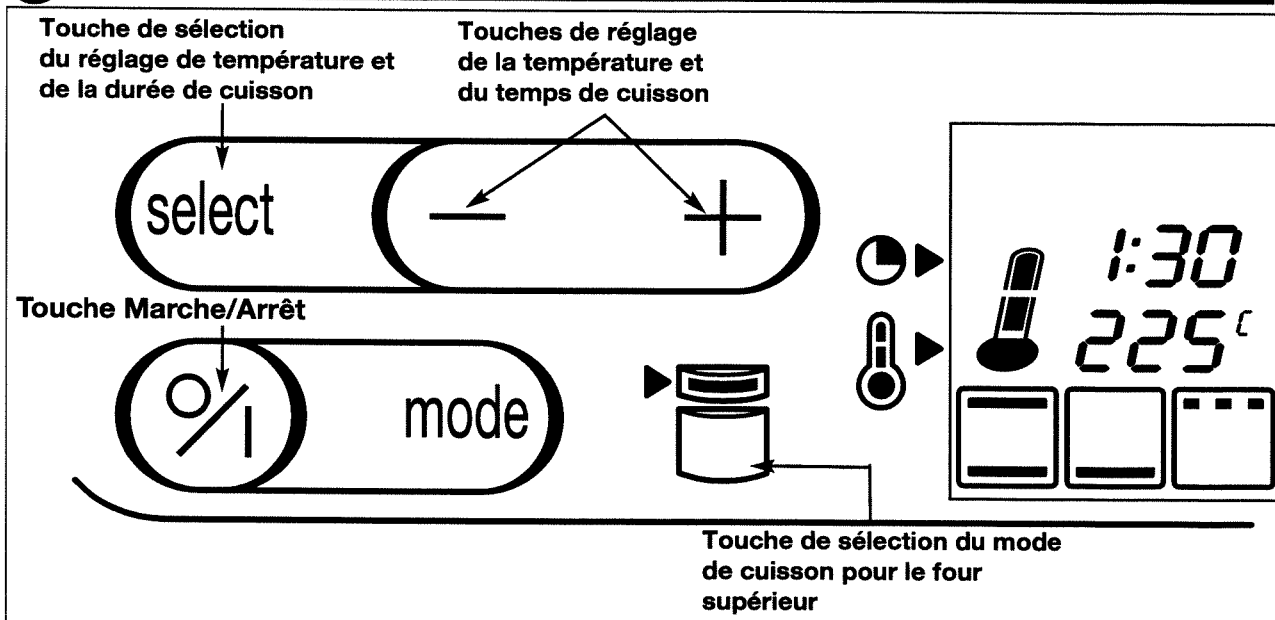
- Le **FOUR SUPÉRIEUR**, à tiroirs, est idéal pour vos préparations quotidiennes. Il est particulièrement adapté pour la cuisson des quiches, des pizzas, ou de petits gâteaux de type sablés sur le plat sortant. Vous disposez également d'un gril variable qui est un véritable gril sur mesure pour réussir tous vos plats à gratiner, les grillades (saucisses, toasts, côtelettes...) et les brochettes. Enfin, il peut également vous servir de chauffe-plats.

- Le **FOUR INFÉRIEUR** doté de 7 modes de cuisson, dont la vraie chaleur tournante (résistance circulaire en fond de four) est particulièrement adapté à la réalisation de vos plats familiaux et copieux tels que les légumes farcis, les rôtis et les plats multiples (gâteaux + poissons + viande).

Comment se présente le four supérieur ?



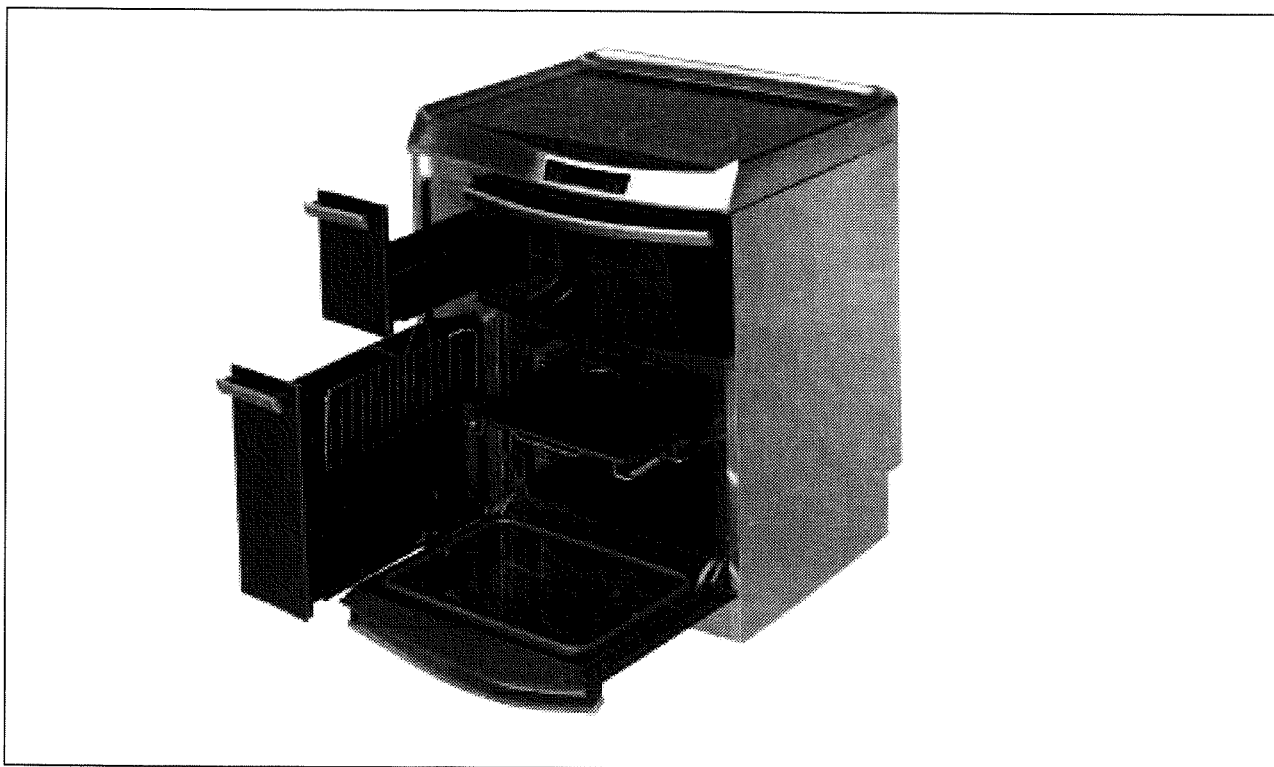
Comment fonctionne le programmeur de votre four supérieur ? (zone gauche du clavier)



Partie 1 : Pour vous

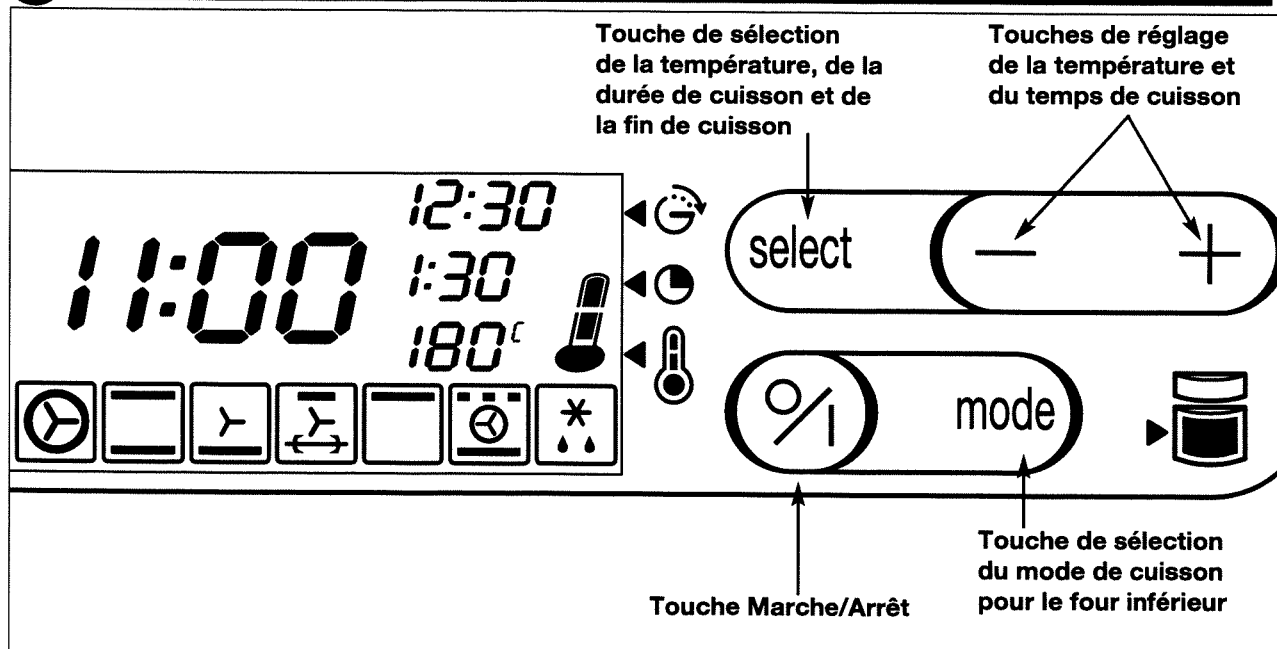
Comment se présentent le four inférieur et les tiroirs à casserolerie ?

FR



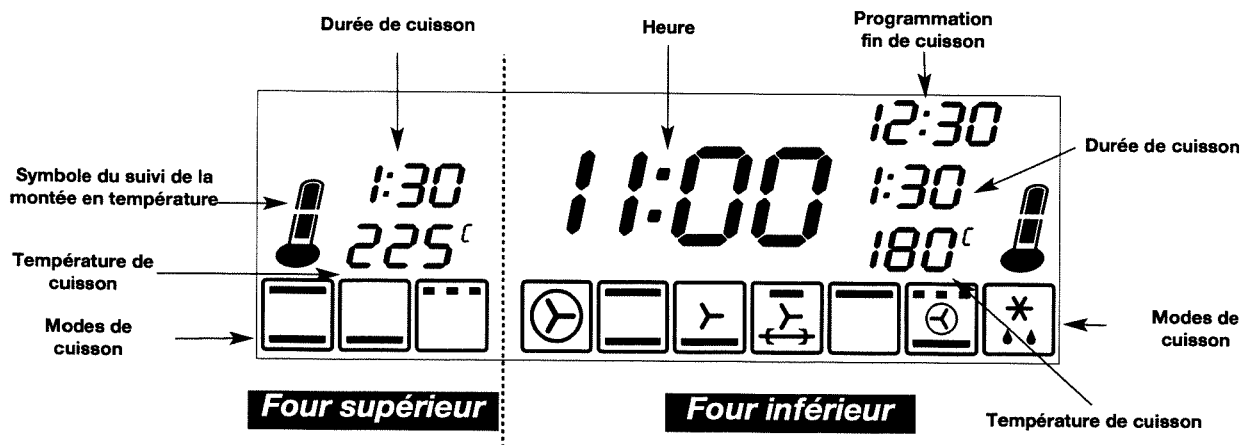
IMPORTANT : quel que soit le type de four, n'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans les tiroirs de rangement de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

Comment fonctionne le programmeur de votre four inférieur ?
(zone droite du clavier)



Partie 1 : Pour vous

Comment se présente le programmeur ?






A LA PREMIÈRE MISE SOUS TENSION, L'AFFICHEUR CLIGNOTE QUELQUES SECONDES.

LA MISE À L'HEURE DE VOTRE CUISINIÈRE S'EFFECTUE AVEC LES TOUCHES DE COMMANDE DU FOUR INFÉRIEUR.

Comment fonctionne le programmeur de votre four supérieur ? (zone gauche du clavier)

FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

1. Appuyez sur la touche  (fig. 1). Toutes les fonctions s'affichent et clignotent.
2. Appuyez sur la touche «mode» jusqu'au type de cuisson choisi. (Exemple : «traditionnel») (fig. 2).
3. Modifiez la température (de 5°C en 5°C), si nécessaire, en appuyant sur la touche  1 fois (fig. 3) et sur les touches  (fig. 4).
4. Le démarrage s'effectue automatiquement quelques secondes après la sélection de température.

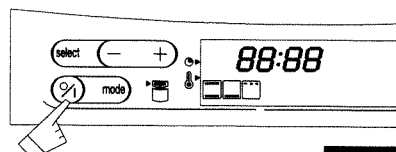


Fig. 1

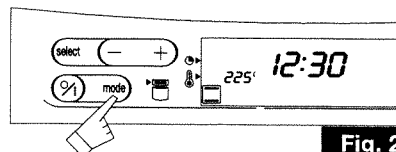


Fig. 2

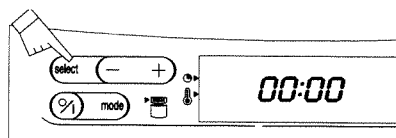


Fig. 3

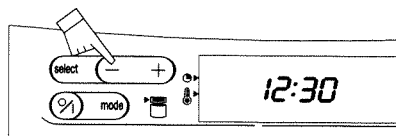







Fig. 4

Partie 1 : Pour vous

Comment fonctionne le programmateur de votre four supérieur ?

FR

FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE AVEC UNE DURÉE DÉFINIE

1. Appuyez sur la touche  (fig. 1).
2. Appuyez sur la touche «mode» jusqu'au type de cuisson choisi.
(Exemple : «traditionnel») (fig. 2).
3. Modifiez la température (de 5°C en 5°C), si nécessaire, en appuyant sur la touche  1 fois (fig. 3) et sur les touches  (fig. 4).
4. Appuyez 1 fois sur la position  pour régler la durée de cuisson (fig. 5).
5. Appuyez sur les touches  pour régler le temps de cuisson choisi (fig. 6).

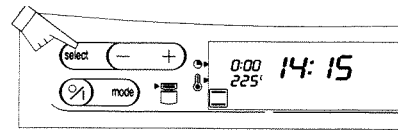


Fig. 5

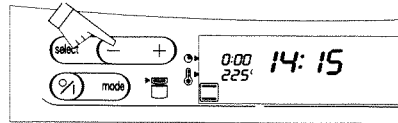




Fig. 6

Partie 1 : Pour vous

Comment fonctionne le programmateur de votre four inférieur ?

MISE À L'HEURE

1. Appuyez une fois sur la position «select». (fig. 1). L'afficheur clignote.
2. Appuyez sur les touches  (fig. 2) pour régler l'heure.
3. 2 solutions pour valider cette opération :
 - soit attendre 15 secondes et la mise à l'heure sera automatique,
 - soit appuyer sur la touche  (fig. 3).

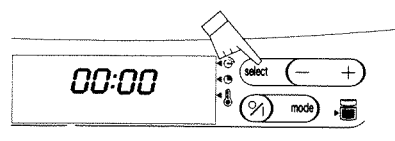


Fig. 1

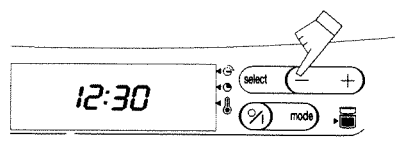


Fig. 2

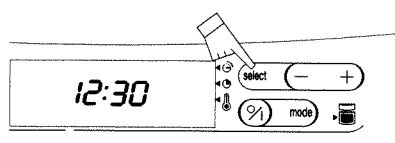





Fig. 3

FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

1. Appuyez sur la touche  (fig. 4). Toutes les fonctions s'affichent et clignotent.
2. Appuyez sur la touche «mode» jusqu'au type de cuisson choisi. (Exemple : «sole pulsée») (fig. 5).
3. Modifiez la température (de 5°C en 5°C), si nécessaire, en appuyant sur la touche  1 fois (fig. 6) et sur les touches  (fig. 7).
4. Le démarrage s'effectue automatiquement quelques secondes après la sélection de température.

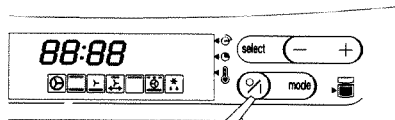


Fig. 4

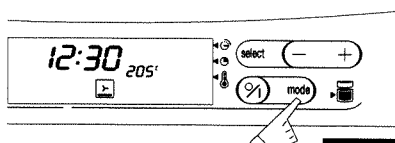







Fig. 5

FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE AVEC UNE DURÉE DÉFINIE

1. Appuyez sur la touche  (fig. 4).
2. Appuyez sur la touche «mode» jusqu'au type de cuisson choisi. (Exemple : «sole pulsée») (fig. 5).
3. Modifiez la température (de 5°C en 5°C), si nécessaire, en appuyant sur la touche  1 fois (fig. 6) et sur les touches  (fig. 7).
4. Appuyez une nouvelle fois sur la position  pour régler la durée de cuisson (fig. 6).
5. Appuyez sur les touches  pour régler le temps de cuisson choisi (fig. 7).

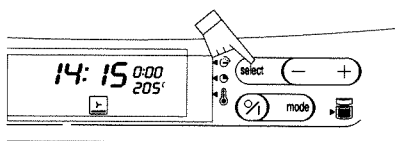


Fig. 6

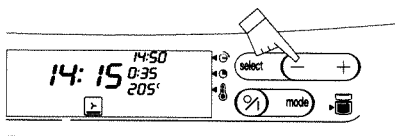









Fig. 7

Partie 1 : Pour vous

Comment fonctionne le programmateur de votre four inférieur ? (suite)

FR

FAIRE UNE CUISSON DIFFÉRÉE AVEC UNE DURÉE DÉFINIE ET UN ARRÊT AUTOMATIQUE À L'HEURE CHOISIE

1. Appuyez sur la touche  (fig. 4).
2. Appuyez sur la touche «mode» jusqu'au type de cuisson choisi. (Exemple : «sole pulsée») (fig. 5).
3. Modifiez la température (de 5°C en 5°C), si nécessaire, en appuyant sur la touche  1 fois (fig. 6) et sur les touches  (fig. 7).
4. Appuyez 1 fois sur la position  pour régler la durée de cuisson (fig. 6).
5. Appuyez sur les touches  pour régler le temps de cuisson choisi (fig. 7).
6. Appuyez sur la position  puis sur les touches  pour régler l'heure de fin de cuisson (fig. 8).

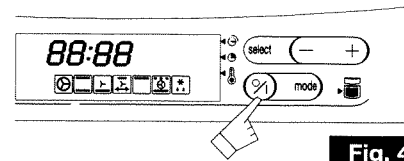


Fig. 4

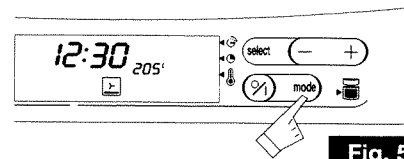


Fig. 5

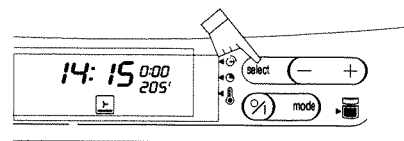


Fig. 6

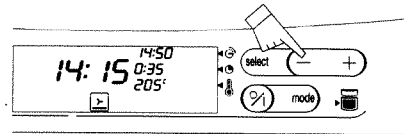


Fig. 7

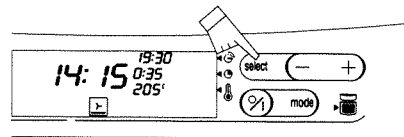


Fig. 8

Partie 1 : Pour vous

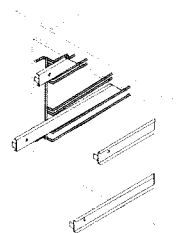
Casserolerie

SUPPORT DE PLAT SORTANT

(quantité : 1)

Grâce à ce système, vous pouvez extraire entièrement votre plat à gâteaux, lèchefrite et grille support et accéder très facilement à vos mets en cours de cuisson.

Le support de plat sortant équipe le four inférieur.



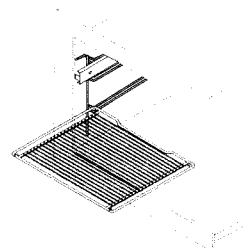
GRILLE SUPPORT DE LÈCHEFRITE

(quantité : 1)

Vous pouvez poser les mets à griller directement sur cette grille.

Elle est utilisable uniquement sur les gradins en fil dans les fours supérieur ou inférieur.

Cette grille peut recevoir la lèchefrite émaillée.



LÈCHEFRITE ÉMAILÉE

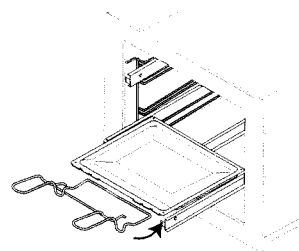
(quantité : 2)

Elle se glisse sous la grille support pour recueillir le jus de cuisson.

Évitez de cuire les rôtis directement dans la lèchefrite, au risque de produire des projections et des fumées importantes.

Ces lèchefrites sont utilisables sur les supports du plat sortant.

Elle est utilisable uniquement dans le système coulissant et sur le support du plat sortant du four inférieur, ou sur la grille support de lèchefrite.



POIGNÉE DE LÈCHEFRITE

(quantité : 1)

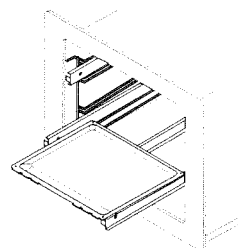
Elle permet de déplacer l'ensemble grille/lèchefrite sans se brûler et sans renverser les graisses.

PLAT À GÂTEAU ÉMAILÉ

(quantité : 1)

Il s'utilise pour la cuisson des pâtisseries (sablés, pâtes levées, clafoutis).

Il est utilisable uniquement dans le système coulissant et sur le support du plat sortant du four inférieur.



Partie 1 : Pour vous

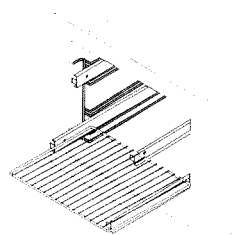
Casserolerie (suite)

FR

GRILLE PLATE

(quantité : 2)

Elle est adaptable uniquement sur **le support de plat sortant du four inférieur.**

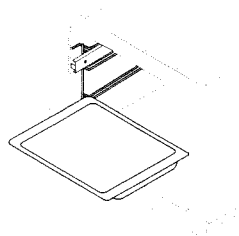


PLAT EN VERRE

(quantité : 1)

Il s'utilise comme un plat de cuisson (quiches, clafoutis...).

Il est utilisable uniquement sur les gradins en fil dans les fours supérieur ou inférieur.

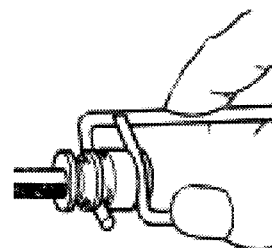
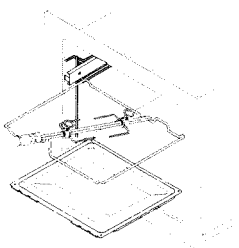


TOURNEBROCHE

(quantité : 1)

Il se compose d'une broche, de 2 fourchettes, d'une poignée amovible et d'un berceau support à engager dans le 3ème gradin en partant du bas. Pour la mise en place : suivre le dessin ci-contre.

Posez la lèchefrite directement sur la sole
Il est utilisable uniquement dans le four inférieur.



SYSTÈME COULISSANT

(quantité : 1)

Equipé d'une lèchefrite, il est utilisable uniquement dans le four supérieur.

Un système coulissant permet de sortir complètement le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.

Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie.

Rempli d'eau, le plat sert pour les cuissons au bain-marie.



Il s'accroche sur la porte.






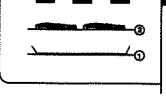
Lors d'une cuisson au bain marie, il est nécessaire de ne pas ouvrir la porte trop brusquement ; ceci afin d'éviter un débordement.

Il est utilisable uniquement dans le four supérieur.

Nota : la lèchefrite ne doit être posée sur la sole qu'en fonction tournebroche ; ceci afin d'éviter une accumulation de chaleur qui endommagerait l'émail.

Partie 1 : Pour vous

Description du four supérieur

| FONCTIONS | Éléments en fonctionnement | TEMPÉRATURE | | | Cuissons adaptées |
|---|--|------------------|----------------|-----------------|---|
| | | pré-sélectionnée | Mini possible | Maxi possible | |
| TRADITIONNEL : combinaison chaleur haute + chaleur basse. | | | | | |
|  |  | 225°C | 70°C | 275°C | Après préchauffage, vous pouvez y cuire la majorité de vos plats. |
| SOLE : chaleur basse. | | | | | |
|  |  | 165°C | 70°C | 230°C | Après préchauffage, fonction recommandée pour les pâtes levées ou les préparations à pâte détremée. |
| GRIL VARIABLE : chaleur grill modulable en fonction du type de plat. | | | | | |
|  |  | 1 à 9 | 1 = 50 % | 9 = 100 % | Après un préchauffage de quelques minutes, le grill variable est idéal pour les préparations délicates : gambas, plats meringués, gratins, toasts en grande quantité. |

Toutes les cuissons s'effectuent porte fermée

CONSEIL :






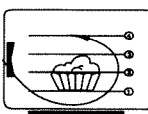

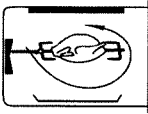

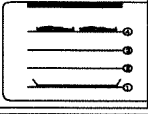



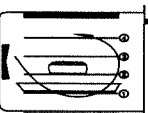
Afin d'éviter à la préparation d'être en contact avec l'élément chauffant supérieur, **il est préférable d'utiliser le four inférieur** dans les cas suivants :

- cuire les préparations qui peuvent gonfler (ex. : soufflé),
- si le moule à une hauteur supérieure à 6 cm (ex. : génoise),
- si le mets à cuire est volumineux.

Partie 1 : Pour vous

Description du four inférieur

FR

| FONCTIONS | Éléments en fonctionnement | TEMPÉRATURE | | | Cuissons adaptées |
|---|---|------------------|---------------|---------------|--|
| | | pré-sélectionnée | Mini possible | Maxi possible | |
| CHALEUR TOURNANTE : chaleur produite par la turbine et la résistance circulaire. | | | | | |
|  |  | 180°C | 35°C | 235°C | Fonction recommandée pour cuissons multiples sur plusieurs niveaux. Pour viandes blanches, poissons, légumes, pâtisseries. |
| TRADITIONNEL : combinaison chaleur haute + chaleur basse. | | | | | |
|  |  | 225°C | 70°C | 275°C | Après préchauffage : rôtis de viande rouge. Cuissons nécessitant de l'humidité, plats à faire mijoter, gibiers. |
| SOLE PULSÉE : combinaison chaleur basse + air pulsé (homogénéité). | | | | | |
|  |  | 205°C | 70°C | 230°C | Recommandée pour tartes, cakes... et tous gâteaux à pâte levée. |
| TURBO GRIL + TOURNEBROCHE : combinaison chaleur gril + air pulsé (homogénéité). | | | | | |
|  |  | 210°C | 180°C | 230°C | Toutes les volailles à l'aide du tournebroche, ou gigots posés sur la grille, la lèchefrite au premier gradin ou posée sur la sole du four. |
| GRIL : rayonnement infrarouge direct. | | | | | |
|  |  | 275°C | 180°C | 275°C | Effectuez un préchauffage de 5 minutes puis posez les grillades sur la grille. Idéal pour les toasts, les saucisses, côtelettes. |
| COMBINÉ : combinaison chaleur tournante (cuisson à coeur) + chaleur basse (pour saisir) + gril (pour dorer). | | | | | |
|  |  | 275°C | 70°C | 275°C | Fonction adaptée pour toutes les cuissons humides : tartes aux fruits, quiches, pizza... |
| DÉCONGÉLATION : chaleur pulsée à faible température (pour décongeler de façon homogène). | | | | | |
|  |  | 35°C | 35°C | 65°C | Décongélation avec apport limité de chaleur pour fruits délicats, gâteaux crémeux. Vous pouvez augmenter légèrement la température pour des pièces destinées à être cuites immédiatement (viandes...). Utilisez également cette fonction pour préchauffer les assiettes, faire lever les pâtes, comme maintien au chaud. |

Toutes les cuissons s'effectuent porte fermée

CONSEIL :

Les cuissons réalisées sur les positions suivantes :

Combiné  - **Chaleur tournante**  - **Turbo gril**  - **Sole pulsée**  .

doivent être faites à une température réduite de 20°C à 30°C par rapport aux températures données dans les livres de recettes et qui sont souvent réalisées en fonction «traditionnel». Le temps de cuisson peut alors être légèrement supérieur.

Partie 1 : Pour vous

Quels récipients utilisés sur votre table de cuisson à induction ?

■ QUELS SONT LES RÉCIPIENTS LES PLUS ADAPTÉS ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés

- RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT.
- RÉCIPIENTS EN FONTE AVEC OU SANS FOND ÉMAILLÉ.

Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre table.

- RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS A L'INDUCTION.

La plupart des récipients inox conviennent s'il répondent au test récipient. (casseroles, faitout, poêle, friteuse..)

- RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM A FOND SPÉCIAL.

VOUS CHOISIREZ DES ARTICLES À FOND ÉPAIS, QUI ASSURENT UNE CUISSON PLUS HOMOGENE (LA CHALEUR Y EST MIEUX RÉPARTIE).

- LES RÉCIPIENTS DONT LE FOND N'EST PAS PLAN PEUVENT FONCTIONNER MAIS IL FAUT CEPENDANT QUE CELUI-CI NE SOIT PAS TROP DÉFORMÉ

Un sigle "CLASS INDUCTION"  figure sur la table.

En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

■ QUELS MATÉRIAUX SONT INCOMPATIBLES ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAIN INOX NON MAGNÉTIQUES.

■ LE TEST «RÉCIPIENT»

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Poser votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4, si l'afficheur reste fixe votre récipient est compatible, s'il clignote votre récipient n'est pas utilisable en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant, s'il «n'accroche pas» le fond du récipient, celui-ci est incompatible avec l'induction.

■ POUR UNE BONNE UTILISATION

- Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant un récipient dont le diamètre est proche de la taille de la zone de cuisson dessiné sur le dessus verre.
- L'utilisation d'un diamètre de récipient plus petit est tout à fait possible et n'entraîne pas de pertes d'énergie, contrairement aux autres zones de cuissons classiques (électricité, gaz).
- Dans tous les cas, le récipient doit être centré sur la zone de cuisson.

Nota : il est possible de poser un plat sortant du four sur votre table de cuisson à induction.

■ PRÉCAUTION D'UTILISATION

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 9 ou sur la position 10, un court instant.
N'utilisez jamais la position 11 ou 12. Vous risquez d'endommager vos récipients.
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).
- Il est recommandé de ne pas déposer des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques semblables sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson dont le foyer est en fonctionnement.
- La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Pour la cuisson,
n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium,
ou ne placez jamais directement sur la table à induction
des produits emballés avec de l'aluminium.
L'aluminium fondrait et endommagerait
définitivement votre appareil.

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre table de cuisson à induction répond ainsi, parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Partie 1 : Pour vous

Entretien général

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les positions sont à l'arrêt.

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.

■ CARROSSERIE

- Pour nettoyer l'inox de la cuisinière, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.

■ VITRE DE PORTE DE FOUR

- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

■ NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

| TYPE DE SALISSURES | COMMENT PROCÉDER ? | PRODUITS ET ACCESSOIRES A UTILISER |
|---|---|---|
| LÉGÈRES | - Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer. | Eponges sanitaires. |
| ACCUMULATION DE SALISSURES RECUITES | - Détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, finir éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyer . | Eponges sanitaires. |
| AURÉOLES ET TRACES DE CALCAIRE | - Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux. - Ou utiliser un produit du commerce . | Pâte «Impéca» spécial verre vitrocéramique. |
| INCRUSTATIONS SUITE AUX DÉBORDEMENTS DE SUCRES, ALUMINIUM, OU PLASTIQUE FONDU | - Utiliser un racloir spécial verre pour décoller les résidus. - Ou appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant des silicones (effet protecteur). | Produit spécial verre vitrocéramique. |

Nettoyage des fours

FR

FOUR À ÉMAIL NORMAL : FOUR SUPÉRIEUR

- Nettoyez les parois avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage fréquemment. Lors d'un débordement important, essuyez-le si possible avec une éponge humide ou une brosse douce ; n'attendez pas le durcissement. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon fortement imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un produit à récurer non abrasif (pour émail ou inox), couvrez les taches produites. Laissez séjourner pendant la nuit, les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

FOUR À ÉMAIL CATALYTIQUE (AUTODÉGRAISSANT) : FOUR INFÉRIEUR

- Comment fonctionne votre four autodégraissant ?**

Ce four, à nettoyage continu, est constitué de 3 parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent naturellement oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres ; c'est pourquoi la partie basse du four, plus sujette aux débordements de sucre, n'en est pas revêtue.

- Conseils :**

Nous vous recommandons fortement :

- de ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchant,
- de ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.

Le four ne doit pas dégager de fumée. La cause principale de la fumée est une température de cuisson trop élevée qui provoque des éclaboussures. Dans ce cas, baisser la température du four.

Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à puissance maxi. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.

Dans ces conditions de nettoyage, la porte est plus chaude qu'en usage normal ; éloignez les jeunes enfants.

Remplacement des parois catalytiques

Avant de procéder au démontage, vérifiez que le four n'est pas en fonctionnement et laissez refroidir l'appareil.

PAROIS LATÉRALES

- Dévissez complètement la molette **1**.
- Pivotez vers l'intérieur du four le gradin fil **2**.
- Retirez ensuite la paroi catalytique. Replacer les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses.

PAROIS DU FOND

- Dévissez complètement les 2 vis de la paroi du fond.

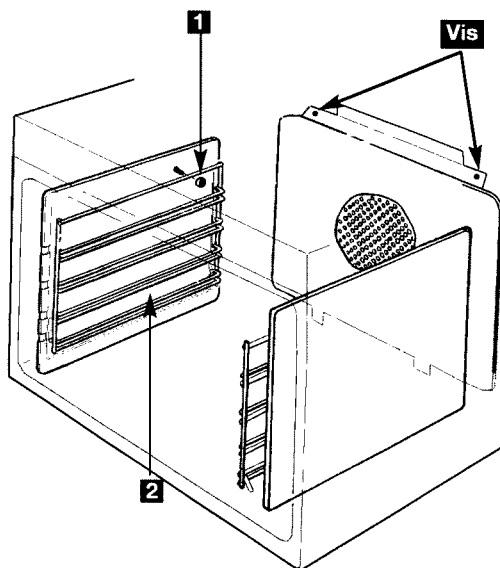
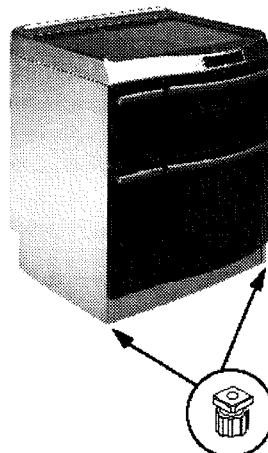


Fig. 1

Partie 1 : Pour vous

Pieds réglables

Votre appareil possède des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.



Eclairage

ATTENTION : DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT TOUTE INTERVENTION.

L'ampoule se situe à l'arrière de la cavité de votre four.

Attention ! Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laissez refroidir si besoin l'appareil.

Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.

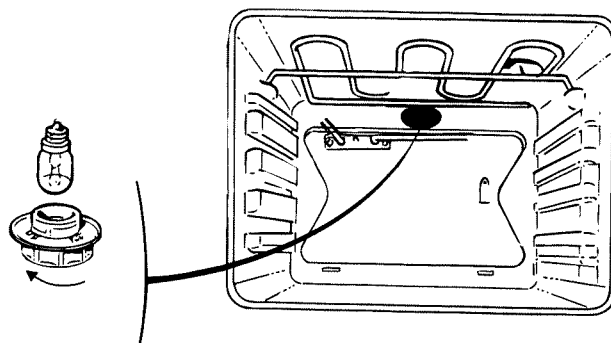
Dévissez l'ampoule dans le même sens :

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- culot E14 à vis

Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



Partie 1 : Pour vous

Recommandations concernant votre table de cuisson à induction

FR

- Le plan de cuisson en verre de votre cuisinière ne doit pas être utilisé pour entreposer des récipients en matière plastique ou des feuilles d'aluminium.
- Si une fêlure dans la surface apparaissait visible, déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation. Avertissez votre installateur. N'utilisez aucune partie de la table avant remplacement du dessus induction.
- L'utilisation de la table comme planche à découper est à proscrire.
- Ne placez pas ou ne laissez pas un récipient émaillé ou en aluminium, vide, sur une zone chauffante.

Recommandations concernant les fours

- En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte afin d'éviter une température trop élevée de l'électronique.
 - **PREMIÈRE UTILISATION** : avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four.
 - **CONSEILS DE CUISSON** : le guide de cuisson de votre appareil donne les indications nécessaires à la réalisation d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants. Avant d'effectuer une cuisson, consultez ce guide pour choisir l'allure de chauffe la plus appropriée, et le niveau des gradins à utiliser pour la casserolierie.
- En arrêtant le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, vous bénéficierez de la chaleur accumulée et réaliserez ainsi des économies d'énergie.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.
 - La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.
 - Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

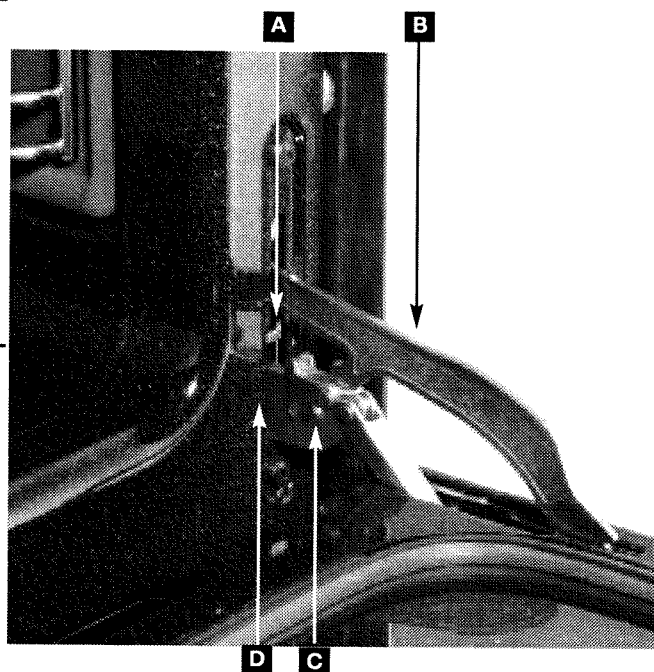
IMPORTANT : quel que soit le type de four, n'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans les tiroirs de rangement de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

Partie 2 : Pour l'installateur

Démontage de la porte du four inférieur

DÉCROCHAGE DE LA PORTE

1. Lorsque le four est froid, ouvrir la porte jusqu'en bas.
2. Basculez vers le haut les deux verrous **A**.
3. Refermez partiellement.
Tirez la porte vers vous en la soulevant afin de la libérer du four.

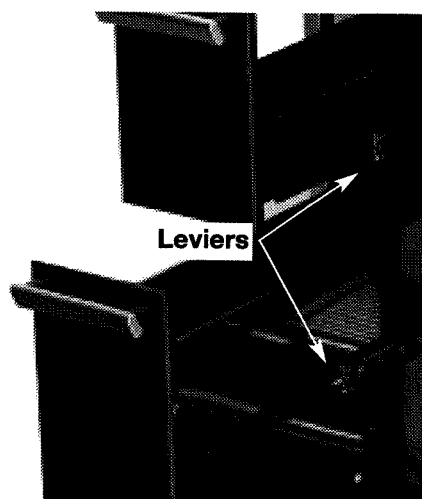


REMONTAGE DE LA PORTE

1. Engagez les secteurs **B** et **C** dans les fentes sur le four.
Veillez à ce que les encoches **D** soient bien accrochées dans les supports.
2. Abaissez la porte à l'horizontale et basculez les verrous **A** vers le bas.
Refermez doucement la porte et assurez-vous de son bon fonctionnement)
(Un claquement à la première utilisation peut être normal).

DÉMONTAGE DES TIROIRS SUPÉRIEUR OU INFÉRIEUR

1. Ouvrez le tiroir au maximum.
2. Poussez vers le haut ou vers le bas le levier de chaque côté du tiroir.
3. Tirez vers vous le tiroir pour le sortir de son logement.



REMONTAGE DES TIROIRS SUPÉRIEUR OU INFÉRIEUR

1. Engagez le tiroir dans le système de glissières et poussez à fond.



Partie 2 : Pour l'installateur

Démontage de la porte du four supérieur

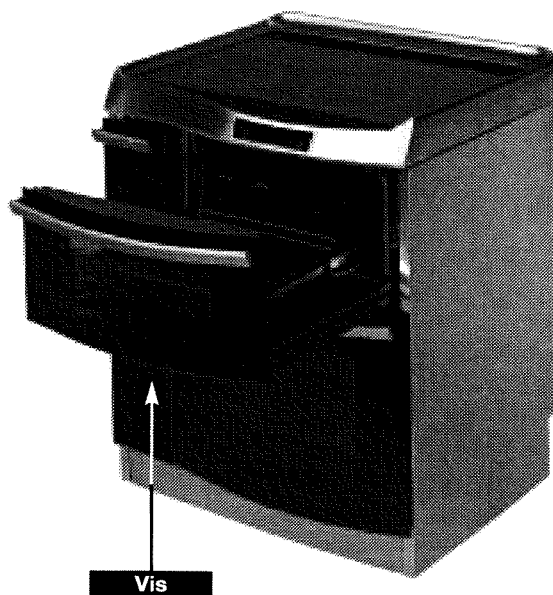
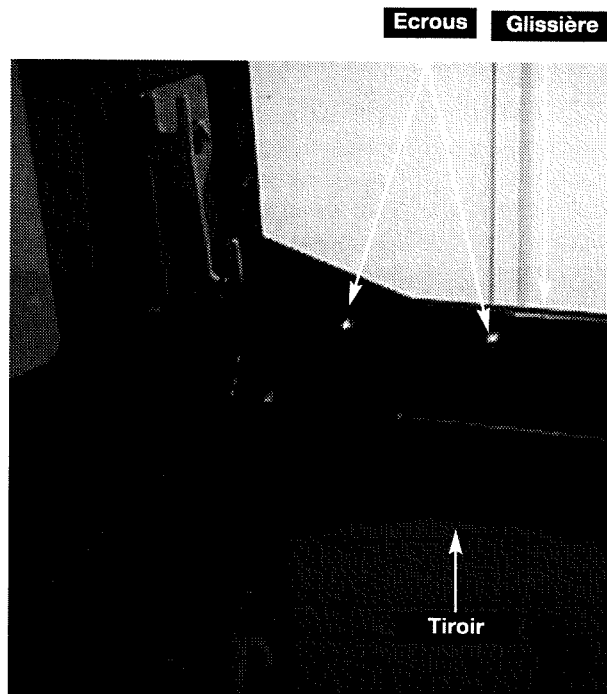
FR

DÉCROCHAGE DE LA PORTE

1. Ouvrez la porte au maximum.
2. A l'aide d'une clé de 7, déserrez les écrous (2 écrous à droite et 2 écrous à gauche de la porte).
3. Tout en maintenant la porte, écartez les glissières vers l'extérieur et soulevez la porte pour la décrocher.

REMONTAGE DE LA PORTE

4. Ouvrez le tiroir au maximum.
5. Engagez la porte sur une des glissières (2 tiges filetées).
6. Ecartez la glissière opposée, pour permettre le passage des 2 tiges filetées.
7. Resserrez les écrous à l'aide d'une clé de 7.
8. Refermez la porte pour vérifier le bon fonctionnement.



Partie 2 : Pour l'installateur

Recommandations

En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l'installation et le raccordement des appareils. C'est pourquoi notre garantie s'applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l'installation et le raccordement auront été effectués par vos soins, conformément aux dispositions des décrets en vigueur. Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l'installateur, à l'exclusion de celle de la société commerciale.

Les échauffements produits par leur fonctionnement classent ces appareils dans le type X - (EN 60 335.2.6).

Raccordement

Ces appareils sont livrés avec 2 cordons d'alimentation type H05 VVF (section 1,5mm²) à 5 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert) et doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement de la table de cuisson à induction et des fours

Cette cuisinière a été conçue pour être utilisée par des particuliers dans un bâtiment d'habitation. En France, les textes concernant les règles d'installation sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204, Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).

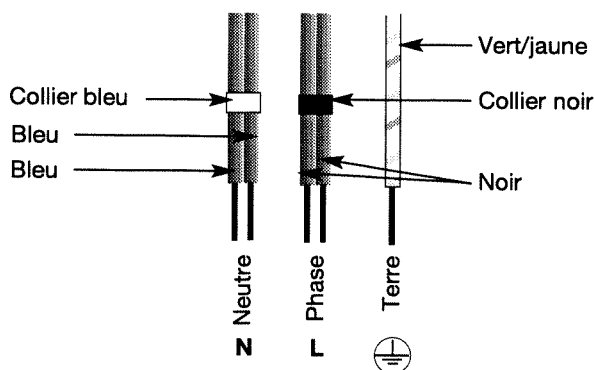
Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière :

- en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable).

Les meubles adjacents ne doivent pas être plus hauts que la cuisinière.

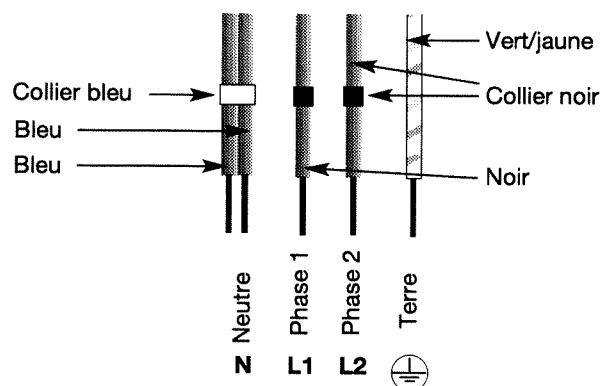
230 V 1N

Branchez les 3 fils sur votre installation en respectant la couleur des fils.



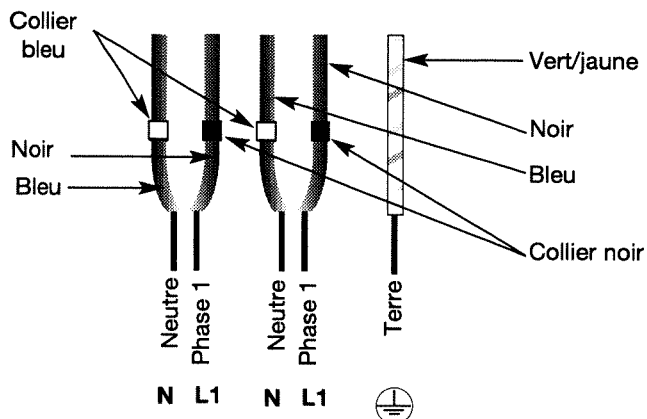
400 V 2 - 1N

Branchez les 4 fils sur votre installation en respectant la couleur des fils.



400 V 2 - 2N

Nota : séparer les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement



CE TABLEAU EST IDENTIQUE POUR LE RACCORDEMENT DES FOURS ET DU DESSUS INDUCTION.

| | | |
|-------------------|-----------|------|
| 230V~ 50Hz | 1 Ph + N | 32 A |
| 400V 2 - 1N~50Hz | 2 Ph + N | 16 A |
| 400V 2 - 2N~ 50Hz | 2 Ph + 2N | 16 A |

Cet appareil est équipé de 2 câbles d'alimentation. Chaque câble doit être branché séparément.

Partie 2 : Pour vous

Raccordement de la table de cuisson à induction (suite)

FR

Remarques :

- A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente.


Dans le cas d'un réseau alimenté en 400 V~, si la coupure des phases n'est pas simultanée, veillez, au moment de la mise sous tension de la ligne, à connecter en 1er le fil du neutre. En cas de mise hors tension, déconnectez le neutre en dernier. Ces précautions protègent aussi vos autres appareils électroniques.

Caractéristiques techniques de la table

| | |
|--|------------|
| - Tension de fonctionnement | 230 V~50Hz |
| - Puissance électrique totale absorbée | 5600 W |

Branchement :

Le raccordement électrique doit être réalisé d'après la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil par un installateur électrique (voir page précédente). Il devra s'assurer que l'appareil a bien été raccordé conformément aux instructions de montage et aux réglementations locales.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre  inexistante ou incorrecte.

Caractéristiques techniques du four supérieur

| | |
|--|------------|
| - Tension de fonctionnement | 230 V~50Hz |
| - Puissance électrique totale absorbée | 3,360 kW |
| - Puissance totale du four en cuisson | 3,360 kW |
| - Puissance nominale du grilloir | 2,100 kW |

Consommation d'énergie

| | |
|---|----------|
| - de montée à 200°C | 0,20 kWh |
| - de maintien pendant une heure à 200°C | 0,65 kWh |

TOTAL **0,85 kWh**

Dimensions utiles du four

| | |
|--------------------|-------|
| - Largeur | 42 cm |
| - Hauteur | 19 cm |
| - Profondeur | 40 cm |

Volume utile 32 litres

Caractéristiques techniques du four inférieur

| | |
|--|------------|
| - Tension de fonctionnement | 230 V~50Hz |
| - Puissance électrique totale absorbée | 3,360 kW |
| - Puissance totale du four en cuisson | 3,360 kW |
| - Puissance nominale du grilloir | 2,100 kW |

Consommation d'énergie

| | |
|---|----------|
| - de montée à 200°C | 0,30 kWh |
| - de maintien pendant une heure à 200°C | 0,65 kWh |

TOTAL **0,95 kWh**

Dimensions utiles du four

| | |
|--------------------|---------|
| - Largeur | 43 cm |
| - Hauteur | 33 cm |
| - Profondeur | 37,5 cm |

Volume utile 56 litres


Partie 1 : Pour vous

Guide de cuisson de votre table de cuisson à induction

| PREPARATIONS | | FRIRE ET PORTER A ÉBULLITION | CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS | | | | CUIRE/MIJOTER | | | | | | |
|---------------|---|------------------------------|--|---|---|---|---------------|-------------------------|---|---|---|---|---|
| SOUPE | BOUILLONS POTAGES ÉPAIS | 12 | 10 | | | | | 4 | | | | | |
| POISSONS | COURT-BOUILLON SURGELES | 12 | 10 | 8 | | | 6 | | | | | | |
| SAUCES | ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE) | | 10 | | | | 6 | 5 | | 4 | 3 | | |
| LÉGUMES | ENDIVES, ÉPINARDS | 12 | | 8 | | | | | | 4 | | | |
| | LÉGUMES SECS, | | 10 | 8 | | | | | | 4 | | | |
| | POMMES DE TERRE À L'EAU | 12 | | 8 | | | 6 | | | | | | |
| | POMMES DE TERRE RISSLÉES | | 10 | 8 | | | 6 | | | | | | |
| | POMMES DE TERRE SAUTÉES | | 10 | 8 | | | 6 | | | | | | |
| | DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES | | 10 | | | | 6 | | | 4 | 3 | | |
| VIANDES | VIANDES PEU ÉPAISSES STEAKS POÊLÉS GRILLADE (GRIL FONTE) | | 10 | 9 | | | | | | | | | |
| FRITURE | Frites surgelées | 12 | | | | | | | | | | | |
| | Frites fraîches | 12 | | | | | | | | | | | |
| VARIANTES | AUTO-CUISEUR | 12 | | | | | | 6 (DES LE CHUCHOTEMENT) | | | | | |
| | COMPOTES | | | | | | | 5 | | | | | |
| | CRÊPES | | | 9 | 8 | | | | | | | | |
| | CRÈME ANGLAISE | | | 9 | | | | 6 | | | | | |
| | CHOCOLAT FONDU | | | | | | | | | | 3 | 2 | |
| | CONFITURES | | | | | | | 6 | | | | | |
| | LAIT | | | 9 | | | | | | | | | |
| | ŒUFS SUR LE PLAT | | | | 8 | | | | | | | | |
| | PÂTES | 12 | 10 | 8 | | | | | | | | | |
| | PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE) | | | | | 7 | | | | | | | |
| RAGOÛTS | | 10 | 8 | | | | | | 4 | | | | |
| RIZ CRÉOLE | 12 | | | | | | | | | | 3 | | |
| RIZ AU LAIT | | | 9 | | | | | 5 | | | | | |
| TENU AU CHAUD | | | | | | | | | | | | 2 | 1 |

Pour obtenir toute satisfaction, suivez les exemples du tableau, et tenez compte que les repères 12 et 11 sont des positions maximales réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.

Cuisson sur 2 ou 3 niveaux dans le four inférieur

- Les cuissons sur plusieurs niveaux se font sur position .
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température. Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat sur la moyenne des positions conseillées dans le guide de cuisson.
Exemple : Tarte seule : thermostat 205°C Rôti de bœuf : thermostat 230°C donc en simultané : 220°C
- Si les temps de cuisson sont différents, l'enfournement et le défournement ne se font pas nécessairement en même temps.
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 ou 3 mets.

EXEMPLES DE CUISSONS SUR 2 OU 3 NIVEAUX
















| RECETTES | REPÈRE DE TEMPÉRATURE | TEMPS | GRADINS | |
|--|------------------------------|------------------|---------------|----------------|
| QUICHES | 215°C | 35 à 40 min | 1er et 4e | sur grilles |
| TARTES AUX POMMES | 215°C | 45 à 50 min | 1er et 4e | |
| GRATIN DAUPHINOIS + RÔTI DE PORC | 200°C | 45 min 70 min | 3e 1er | sur grilles |
| PETITS GÂTEAUX | 160°C préchauffer le four | 20 à 25 min | 1er - 3e - 4e | plat à gâteaux |

Partie 1 : Pour vous

Guide de cuisson du four inférieur

FR

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

| RECETTES | SÉLECTEUR DE CUISSON | POSITION THERMOSTAT |  | ACCESSOIRES | TEMPS | OBSERVATIONS |
|---|--|---|---|--|--|---|
| ENTRÉES LÉGUMES PIZZA(PÂTE FINE) PIZZA (PÂTE A PAIN) QUICHE |  COMBINÉ COMBINÉ COMBINÉ | 230°C 275°C 205°C/210°C | 1* 1* 1* | PLAT A GATEAUX PLAT A GATEAUX GRILLE | 10 à 15 min 15 à 20 min 35 à 40 min | PRÉCHAUFFEZ LE FOUR PRÉCHAUFFEZ LE FOUR |
| SOUFFLE LÉGUMES FARCIS GRATIN DAUPHINOIS |  CHALEUR TOURNANTE CHALEUR TOURNANTE CHALEUR TOURNANTE | 180°C 180°C / 200°C 180°C / 200°C | 1* 2* 2* | GRILLE GRILLE GRILLE | 45 à 50 min 40 min 50 à 60 min | |
| GRATIN (LÉGUMES, PÂTES) |  TURBO GRIL | 210°C / 220°C | 2*ou3* | GRILLE | 15 à 20 min | INGREDIENTS DEJA CUIITS |
| POISSONS POISSON AU FOUR PAPILLOTES |  CHALEUR TOURNANTE CHALEUR TOURNANTE | 180°C / 200°C 210°C | 2* 2* | GRILLE PLAT VERRE | 35 à 45 min 20 à 30 min | PRÉCHAUFFEZ LE FOUR. LA PAPILLOTTE EST CUITE ORSQU'ELLE EST GONFLÉE. ou 140°C au bain-marie. |
| TERRINES Poisson au four (dorade...) | CHALEUR TOURNANTE CHALEUR TOURNANTE | 120°C/130°C 180°C/200°C | 2* 2* | GRILLE GRILLE | 40 à 45 min 35 à 45 min | |
| VIANDES POULET (BROCHE) GIGOT |  TURBO GRIL TURBO GRIL | 210°C 190°C | TOURNEBROCHE 1* | LECHEFRITE SUR SOLE GRILLE +LECHEFRITE | 25 min / 500 g 15 à 20 min/500 g | LÈCHEFRITE SUR SOLE |
| RÔTI DE BOEUF |  TRADITIONNEL OU TURBO GRIL | 230°C 215°C | 2* 2* | GRILLE GRILLE + LÈCHEFRITE | 15 min / 500 g 15 min / 500 g | PRÉCHAUFFEZ LE FOUR SANS PRÉCHAUFFAGE |
| RÔTI DE PORC/VEAU PINTADE/LAPIN BOEUF EN DAUBE (GOULASH) |  CHALEUR TOURNANTE CHALEUR TOURNANTE CHALEUR TOURNANTE | 180°C 180°C 160°C | 1* 1* 1* | GRILLE GRILLE GRILLE | 35 à 40 min/500 g 25 min / 500 g 60 à 90 min |  En cocotte fermée |
| PÂTISSERIES BISCUIT / GENOISE BISCUIT ROULÉ PÂTE FEUILLETÉE PAIN DE SEIGLE |  TRADITIONNEL TRADITIONNEL TRADITIONNEL TRADITIONNEL | 175°C 200°C 225°C 220°C | 1* 1* 1* 1* | GRILLE PLAT A GATEAUX PLAT A GATEAUX GRILLE | 35 à 40 min 10 à 12 min 10 à 15 min 30 à 40 min | PRÉCHAUFFEZ LE FOUR PRÉCHAUFFEZ LE FOUR PRÉCHAUFFEZ LE FOUR PRÉCHAUFFEZ - MOULE À CAKE |
| CAKE / QUATRE QUART SAVARIN / KOUGLOF BRIOCHE |  SOLE PULSÉE SOLE PULSÉE SOLE PULSÉE | 170°C 180°C 165°C | 1* 1* 1* | GRILLE GRILLE GRILLE | 50 à 60 min 45 à 60 min 25 à 30 min | PRÉCHAUFFEZ LE FOUR PRÉCHAUFFEZ LE FOUR |
| GATEAU FROMAGE BLANC STRUDEL AUX POMMES PÂTE A CHOUX |  CHALEUR TOURNANTE CHALEUR TOURNANTE CHALEUR TOURNANTE | 180°C 180°C 200°C | 1* 1* 1* | GRILLE PLAT A GATEAUX PLAT A GATEAUX | 1H15 50 à 55 min 40 à 45 min | +20 MIN FOUR ÉTEINT |
| TARTE AUX POMMES TOURTE (APPLE PIE) |  COMBINÉ COMBINÉ | 210°C 160°C | 1* 1* | GRILLE PLATE GRILLE | 35 à 40 min 50 à 60 min | |
| PÂTISSERIE ANGLAISE RICH FRUIT CAKE |  CHALEUR TOURNANTE | 150°C | 1* | GRILLE | 2 heures 1/2 | |
| DIVERS DECONGELATION : PETITES PIÈCES DE VIANDE VOLAILLES, GÂTEAUX FRUITS FRAGILES |  DÉCONGELATION DÉCONGELATION DÉCONGELATION | 35°C 35°C / 45°C 35°C | 2* 2* 2* | GRILLE GRILLE GRILLE | | |

To get the best from your new appliance, we advise you to read **very carefully** the information contained in **this booklet**, which is in two sections:

PART 1 FOR YOU

- THE LAYOUT OF YOUR INDUCTION HOB P. 31
- THE LAYOUT OF THE KEYPAD FOR YOUR INDUCTION HOB P. 31
- SWITCHING ON AN INDUCTION COOKING ZONE P. 32
- ADJUSTING THE POWER LEVEL DURING COOKING P. 32
- PROGRAMMING A COOK TIME USING THE MINUTE MINDER P. 32
- SIMULTANEOUS USE OF 2 COOKING ZONES LOCATED ON THE LEFT OR RIGHT P. 32
- LOCKING / UNLOCKING THE CONTROLS P. 32
- YOUR OVENS P. 33
- THE TOP OVEN P. 33
- HOW THE TOP OVEN TIMER OPERATES (LEFT-HAND SIDE OF THE KEYPAD) P. 33
- THE BOTTOM OVEN AND THE STORAGE DRAWERS P. 34
- HOW THE BOTTOM OVEN TIMER OPERATES (RIGHT-HAND SIDE OF THE KEYPAD) P. 34
- THE LAYOUT OF THE TIMER P. 35
- HOW TO USE THE TOP OVEN TIMER P. 35-36
- HOW TO USE THE BOTTOM OVEN TIMER P. 37-38
- ACCESSORIES P. 39-40
- DESCRIPTION OF TOP OVEN P. 41
- DESCRIPTION OF BOTTOM OVEN P. 42
- WHICH PANS TO USE ON YOUR INDUCTION HOB P. 43-44
- GENERAL CLEANING P. 45
- CLEANING THE OVENS P. 46
- REPLACING THE CATALYTIC PANELS P. 46
- ADJUSTABLE FEET P. 47
- LIGHTING P. 47
- RECOMMENDATIONS P. 48
- COOKING GUIDES P. 53-55

PART 2 FOR THE INSTALLER

- REMOVING THE BOTTOM OVEN DOOR P. 49
- REMOVING THE TOP OVEN DOOR P. 50
- RECOMMENDATIONS P. 51
- CONNECTION P. 51
- CONNECTING YOUR HOB AND OVENS P. 51-52
- TECHNICAL DATA P. 52

As your appliance has been installed by an approved Brandt specialist in accordance with the instructions in the installation section of this booklet, we advise you to read the following pages carefully in order to get the best from your Brandt cooking appliance.

Please read this instruction book before installing and using the cooker. This cooker has been designed for use by private individuals in a residential building.

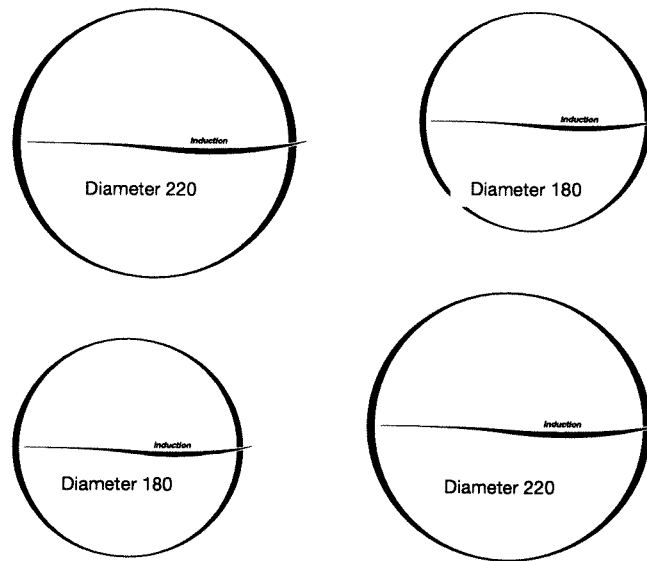
This product does not contain any asbestos-based components.

Part 1: For you

The layout of your induction hob

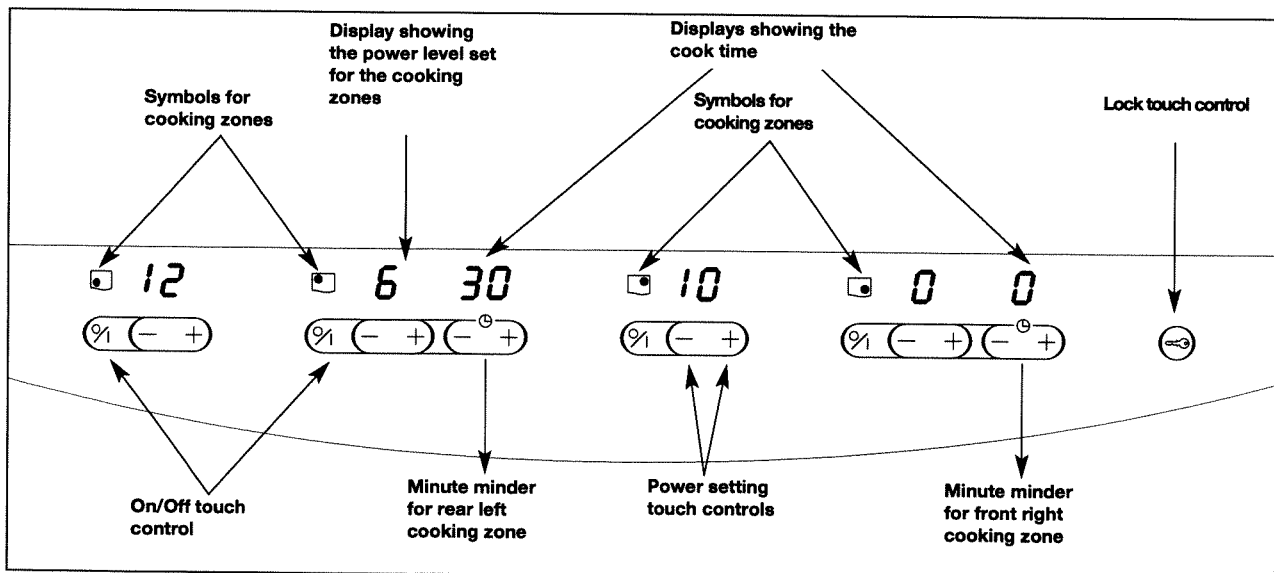
Your induction hob represents the latest technology and it will be your best possible ally in achieving successful cooking results. You will undoubtedly be thrilled with its flexibility, its rapidity and its precision. With a range of power settings from the gentlest to those providing a "burst of heat" as used on professional cookers, your hob will enable you to cook the most delicate sauces and seal meat dishes with equal success. The Brandt induction system is also synonymous with convenience: a large hob with two large 22 cm cooking zones so you can use several large pans simultaneously. Touch sensitive controls, easy to use and to clean, control locking and pre-selection of the most commonly used settings.

GB



The layout of the keypad for your induction hob

Your induction hob is equipped with touch sensitive controls. To switch on, place your finger on the touch control for the selected cooking zone. There is no need to press hard. Make sure your finger is properly positioned at the centre of the touch control.




Part 1: For you


Turning on an induction cooking zone



Locate the touch controls on the keypad which correspond to the cooking zone which you are going to use:

- for example: left front cooking zone 



● Press the "on" touch control 

You can select: ● **WITH A QUICK PRESS:** - of the  touch control a pre-set power level of **10** for fast cooking.


- of the  touch control a pre-set power level of **6** for simmering

● **WITH A LONG PRESS:** - of the  OR  touch control from **0** to **12**.

To adjust the power level during cooking

You can adjust the power level at any time during cooking by pressing the  or  touch controls.


 ● To **increase the power level** from minimum setting to maximum setting.

 ● To **reduce the power level** from maximum setting to minimum setting, without turning the cooking zone off.

For fast setting, keep your finger on the selected touch control.

Programming a cook time using the minute minder



The rear left and front right cooking zones are equipped with a minute minder (maximum duration 99 minutes).

Select a power level. As soon as you press the  touch controls for the minute minder it starts working and the cook time selected (in minutes) is displayed **99**.

For fast setting of the cook time, keep your finger on the  or  touch control.

NB: the display **99** shows the cook time remaining.

You can change the cook time at any point during cooking by pressing the  touch controls on the minute minder.

When the time has elapsed, the cooking zone turns off and display disappears. You will then hear some intermittent beeps. To stop them, press either the  or  touch controls for the cooking zone concerned.

Simultaneous use of 2 induction zones located on the left or the right

The two cooking zones located on the same side (right or left) cannot both be operated at full power at the same time.

You should therefore not be surprised to find you cannot programme the two left-hand cooking zones together, for example, at power levels 11 or 12. The first cooking zone is automatically reduced to power level 6.

If you need to use two cooking zones at high power at the same time, use one cooking zone on the left and another on the right.

The most recent instruction always takes priority.

Locking / unlocking the controls



This touch control locks the controls during operation or during cleaning.

LOCKING: press this touch control once for 3 seconds.
one BEEP and an indicator light confirm that the operation has been recorded.

The controls can be locked: - either at off
- or during use (the operations in progress continue and the settings displayed remain in force).

UNLOCKING: Hold this button during 3 seconds to cancel the light

Part 1: For you

Your ovens

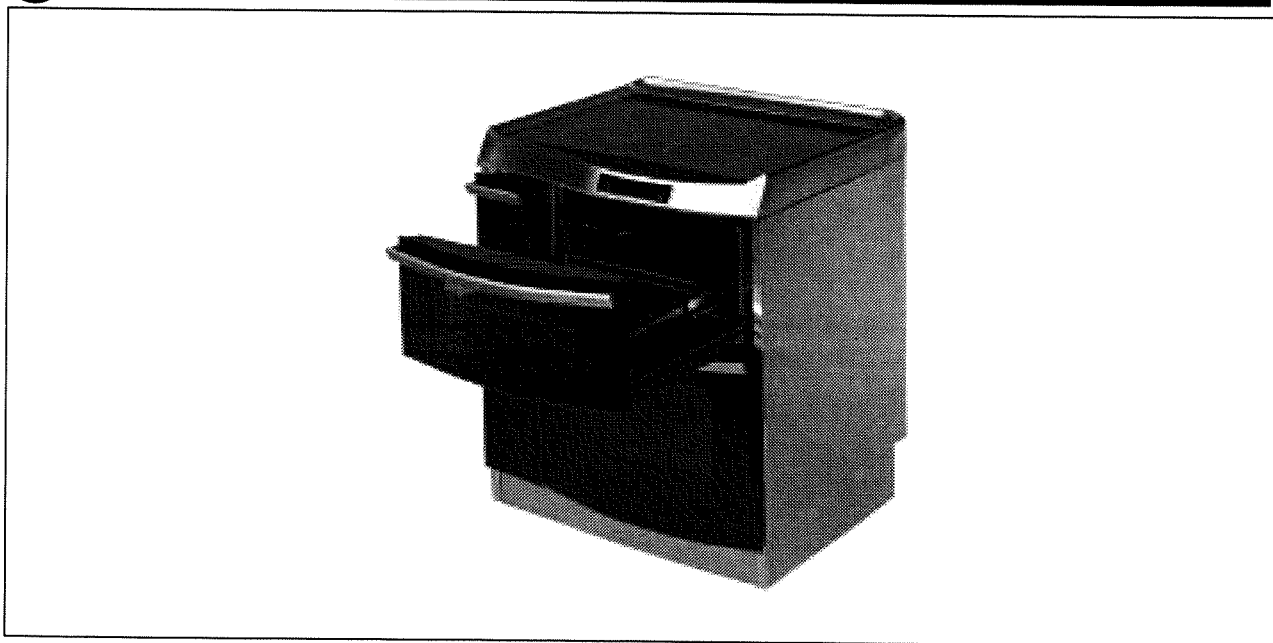
We have equipped your "Big Size" cooker with two fully complementary ovens to enable you to cook all kinds of dishes successfully.

- **THE TOP OVEN**, with drawers, is ideal for everyday use. It is particularly suited for cooking quiches, pizzas or small cakes or biscuits on the pull-out tray. You also have a variable grill which is a genuinely versatile grill for browning dishes, grilling (sausages, toast, chops, etc.) and kebabs. It can also be used for warming.

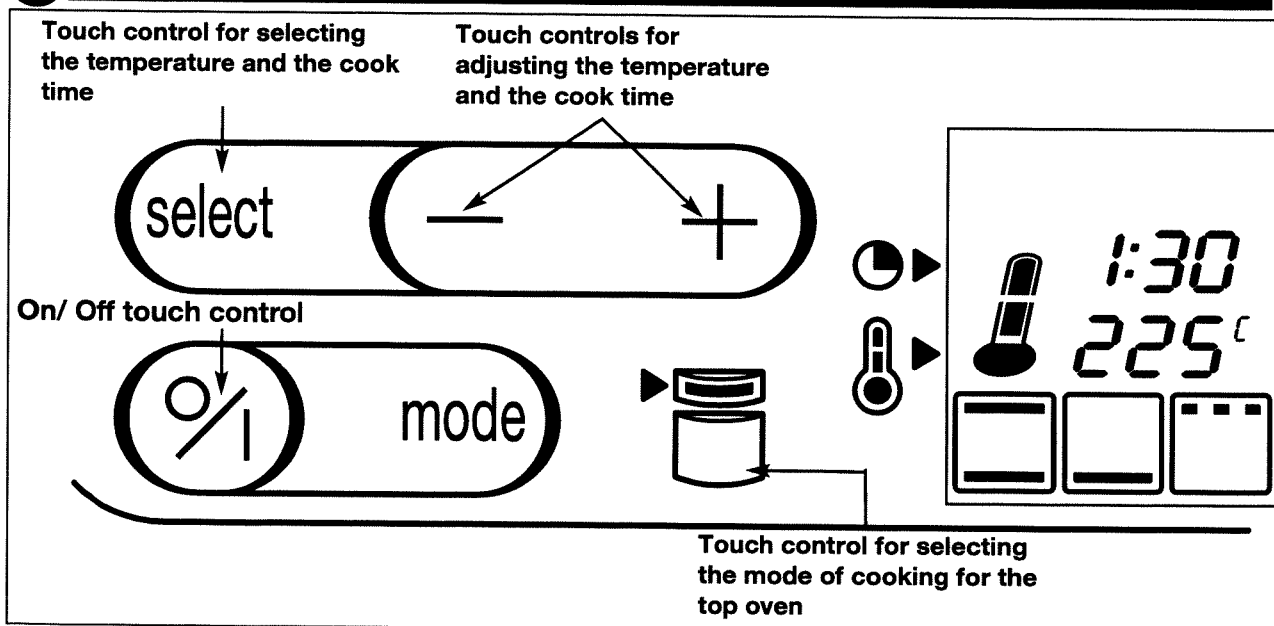
- **THE BOTTOM OVEN** has 7 modes of cooking, of which the fan-assisted heat setting (with a circular element at the back of the oven) is particularly suited for cooking for the family and large quantities such as stuffed vegetables, roasts and multiple dishes (cakes + fish + meat).

GB

The top oven

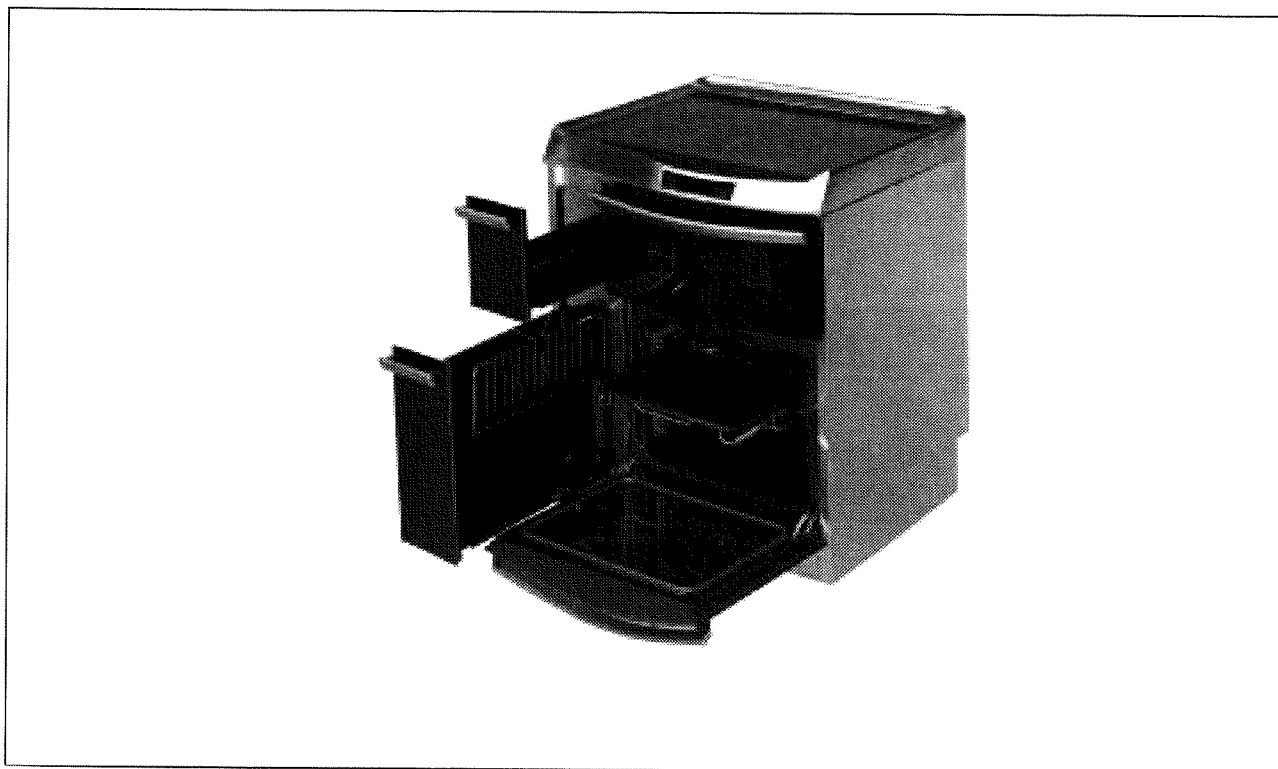


How the top oven timer operates (left-hand side of the keypad)



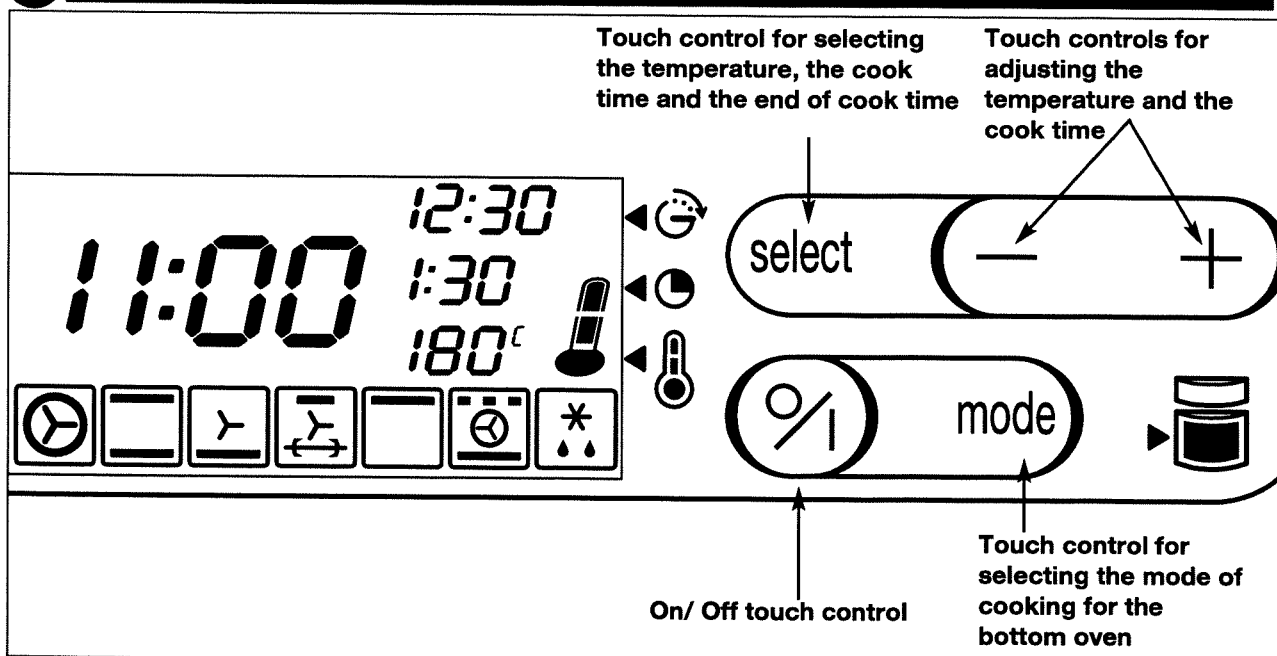
Part 1: For you

The bottom oven and the storage drawers



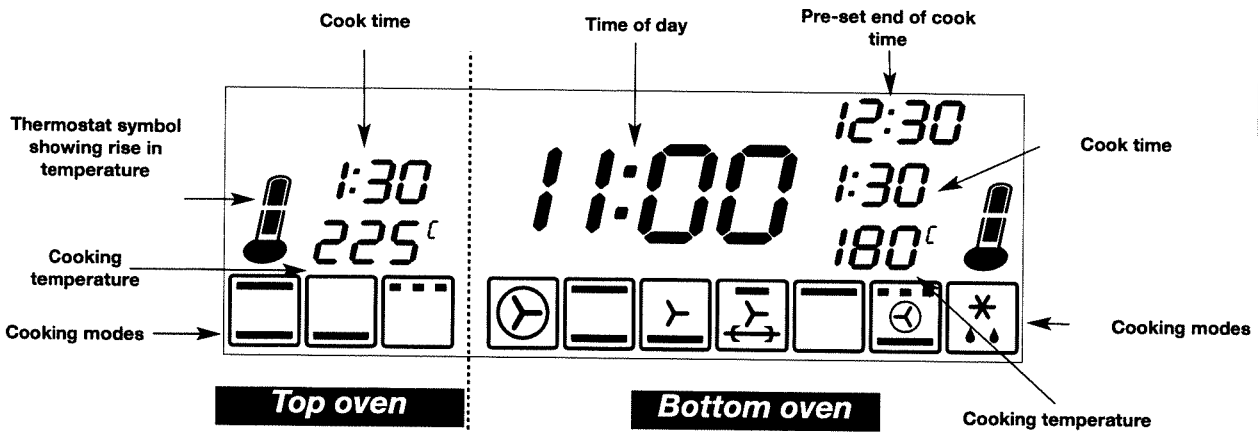
IMPORTANT: whatever the type of oven, never store inflammable products (cloths, paper, cleaning products, instruction books, etc.) in your cooker's storage drawers; you may cause a fire, for which we cannot be held liable under any circumstances.

How the bottom oven timer operates (right-hand side of the keypad)



Part 1: For you

The layout of the timer






GB

THE FIRST TIME THE OVEN IS CONNECTED TO THE POWER SUPPLY, THE DISPLAY FLASHES FOR A FEW SECONDS

THE TIME OF DAY ON YOUR COOKER IS SET USING THE TOUCH CONTROLS FOR THE BOTTOM OVEN

How to use the top oven timer (left-hand side of the keypad)

COOKING IMMEDIATELY

1. Press the  touch control (fig. 1). All the functions are displayed and flash.
2. Press the "mode" touch control, and press once until the type of cooking selected at a time appears. (For example "conventional") (fig. 2).
3. Each function has a preset temperature which can be adjusted to adjust press the temperature (in 5°C steps)  touch control once (fig. 3) and the  touch controls (fig. 4).
4. Cooking will start automatically a few seconds after the temperature is selected.
5. To adjust the temperature at a later time repeat instruction 3 once temperature has been adjusted. Cooking will automatically start a few seconds later.
6. The oven will beep when the set temperature has been reached.

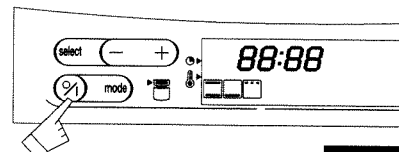


Fig. 1

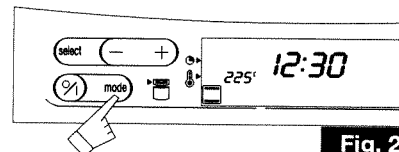


Fig. 2

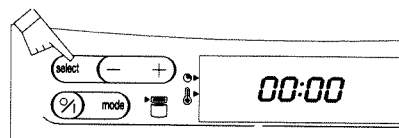


Fig. 3

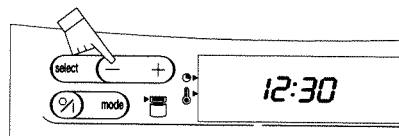








Fig. 4

Part 1: For you

How to use the top oven timer

COOKING IMMEDIATELY WITH A PRE-SET COOK TIME

1. Press the  touch control (fig. 1).
2. Press the “mode” touch control, and press once until the type of cooking selected at a time appears. (For example “conventional”) (fig. 2).
3. Each function has a preset temperature which can be adjusted to adjust press the temperature (in 5°C steps)
 touch control once (fig. 3) and the  touch controls (fig. 4).
4. Press the  position once to set the cook time (fig. 5).
5. Press the  touch controls to set the cook time required (fig. 6). (Up to 10 hours maximum).
6. When the cook time is completed a beeper will sound for approx. 3 minutes.
7. Once cooking in completed press the  touch control. So the oven is in manual mode.
8. The cooling fan remains on for a period of time after the oven has been switched off.

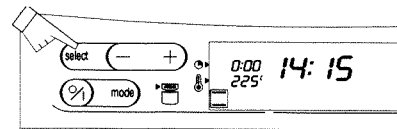


Fig. 5

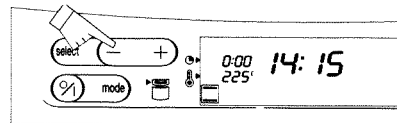


Fig. 6

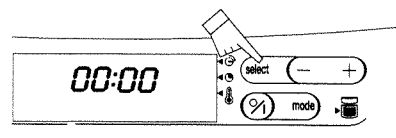




Fig. 1

(Right hand side of the keypad)

SETTING THE TIME OF DAY

1. Press the “select” position once. (fig. 1). The display flashes.
2. Press the  touch controls (fig. 2) to set the time of day.
3. Two ways to validate this operation:
 - either wait 15 seconds and the time of day will be set automatically,
 - or press the  touch control (fig. 3).

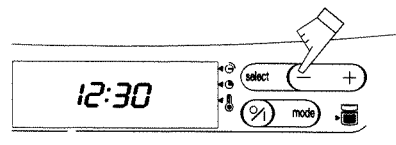


Fig. 2

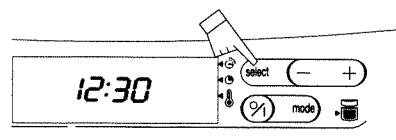





Fig. 3




Part 1: For you




How to use the bottom oven timer

COOKING IMMEDIATELY

1. Press the  touch control (fig. 4). All the functions are displayed and flash.
2. Press the “mode” touch control, and press once until the type of cooking selected at a time appears. (For example “conventional”) (fig. 2).
3. Each function has a preset temperature which can be adjusted to adjust press the temperature (in 5°C steps) pressing the  touch control once (fig. 6) and the  touch controls (fig. 7). The oven will beep when the set temperature has been reached.
4. Cooking will start automatically a few seconds after the temperature is selected.
5. To adjust the temperature at a later time repeat instruction 3. Once temperature has been adjusted cooking will automatically start a few seconds later.
6. The oven will beep when the set temperature has been reached.
7. The cooling fan remains on for a period of time after the oven has been switched off.

COOKING IMMEDIATELY WITH A PRE-SET COOK TIME

1. Press the  touch control (fig. 4).
2. Press the “mode” touch control and keep pressing until the type of cooking selected appears. (For example “bottom element + fan”) (fig. 5).
3. Each function has a preset temperature which can be adjusted. To adjust the temperature (in 5°C steps) press the  touch control once (fig. 6) and the  touch controls (fig. 7). The oven will beep when the set temperature has been reached.

4. Press the  position again to set the cook time (fig. 6). The display marked 0:00 will flash.
5. Press the  touch controls to set the cook time required (fig. 7). (Up to 10 hours maximum).
6. When the cook time is completed a beeper will sound for approx. 3 minutes.
7. Once cooking is completed press the  touch control so the oven is in manual mode.
8. The cooling fan remains on for a period of time after the oven has been switched off.

GB

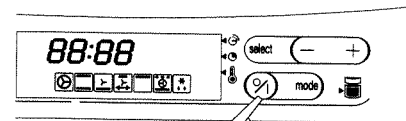


Fig. 4

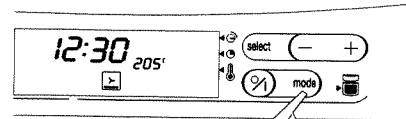


Fig. 5

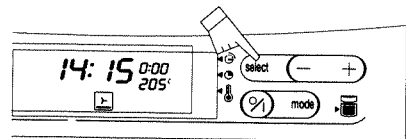


Fig. 6

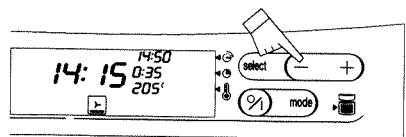










Fig. 7

Part 1: For you

How to use the bottom oven timer (cont.)

DELAYED COOKING WITH A PRE-SET COOK TIME AND AUTOMATIC SWITCH-OFF AT A SELECTED TIME

1. Press the  touch control (fig. 4).
2. **All the cooking functions flash.**
Press the “mode” touch control and keep pressing until the type of cooking selected appears.
(For example “bottom element + fan”) (fig. 5).
3. Each functions has a preset temperature which can be adjusted.
To adjust the temperature (in 5°C steps) pressing the  touch control once (fig. 6) and the  touch controls (fig. 7).
The oven will beep when the set temperature has been reached.
4. Press the  position once to set the cook time (fig. 6). The display marked 0:00 in (fig. 6) will flash.
5. Press the  touch controls to set the cook time required (fig. 7). (Up to a maximum of 10 hours).
6. Press the  position then the  touch controls to set the end of cooking time (fig. 8). The display marked 19:30 in (fig. 8) will flash.
7. When automatic cooking is completed a beeper will sound for approx. 3 minutes.
8. Once cooking is completed press the  control so the oven is switched off.
9. The cooling fan remains on for a period of time after the oven has been switched off.

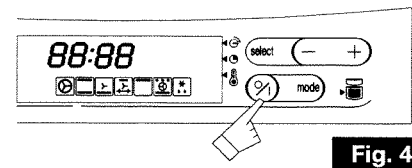


Fig. 4

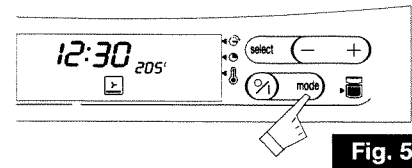


Fig. 5

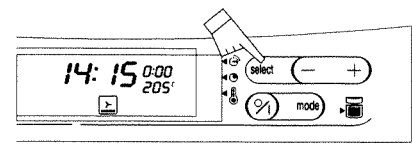


Fig. 6

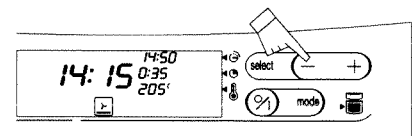


Fig. 7

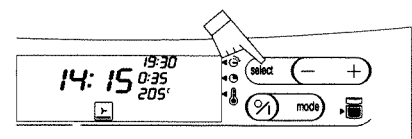


Fig. 8

Part 1: For you

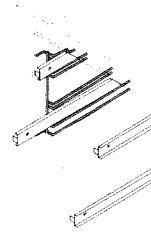
Accessories

ROLLERS PULL-OUT SHELF SUPPORT

(quantity: 1)

Using this system, you can pull your baking tray, dripping pan or shelf right out of the oven and access your dishes easily during cooking.

The pull-out shelf support is fitted in the bottom oven only.



GB

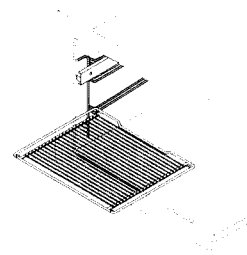
WIRE RACK FOR GRILL PAN

(quantity: 1)

When grilling the enamel drip pan must be slid underneath to cover the drips. The rack can also be used as another wire rack for cooking.

Only for use on the swite side grids top and bottom ovens.

The enamel dripping pan can be fitted onto this shelf.



ENAMEL DRIP PANS

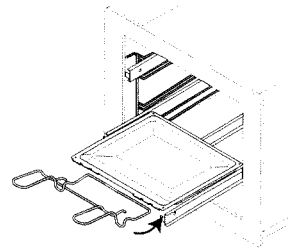
(quantity: 2)

This slides under the shelf, to collect the cooking juices.

Do not roast joints of meat directly in the drip pan as this will inevitably result in serious fat splashes and smokings.

These dripping pans can be used on the pull-out shelf support.

Can not be used in swite side grids directly.



DOUBLE GRILL PAN HANDLE

(quantity: 1)

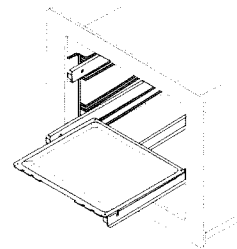
This enables the shelf/dripping pan assembly to be pulled out without risk of burning oneself or spilling fat.

ENAMELLED BAKING TRAY

(quantity: 1)

This is used for bakin (shortbread, scones, sausage rolls).

Can not be used in swite side grids directly.



Part 1: For you

Accessories (cont.)

FLAT SHELF

(quantity: 2)

This fits *the bottom oven pull-out shelf support only with or without tray.*

GLASS DISH

(quantity: 1)

This can be used for cooking (quiches, clafoutis, etc.)

Only for use on the side grids in the top and bottom ovens.

TURN SPIT SET

(quantity: 1)

This consists of a spit, 2 forks, a removable handle and a support cradle which fits into the 3rd shelf position from the bottom.

Place the dripping pan directly onto the floor of the oven.

Only for use in the bottom oven.

WIRES SLIDING SYSTEM

(quantity: 1)

Fitted with a baking tray, it is only for use in the top oven.

A sliding system enables the tray to be fully pulled out of the oven so that the contents can be accessed easily during cooking.

This system has an anti-tipping device which enables it to carry an evenly distributed load of up to 5 kg.

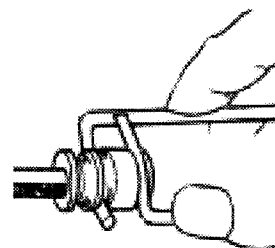
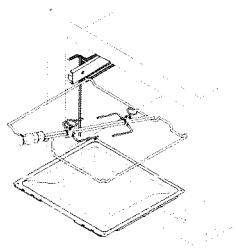
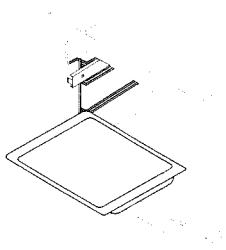
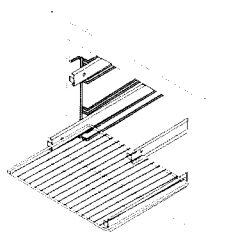
Filled with water, the tray can be used as a bain marie.

It hooks on to the door.

When cooking with a bain marie, do not open the door too roughly, to prevent spillage.




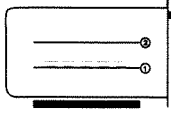


Only for use in the top oven.

NB: the dripp pan should only be placed on the floor of the oven when using the turn spit ; otherwise heat may accumulate which could damage the enamel.



Part 1: For you

Description of top oven

| FUNCTIONS | Elements in operation | TEMPERATURE | | | Suitable dishes |
|---|--|--------------|----------------|-----------------|---|
| | | pre-selected | Min. possible | Max. possible | |
| CONVENTIONAL: combination of upper + lower heating | | | | | |
|  |  | 225°C | 70°C | 275°C | After pre-heating, you can cook most dishes at this setting. |
| BOTTOM ELEMENT: lower heating | | | | | |
|  |  | 165°C | 70°C | 230°C | After pre-heating, the function recommended for cakes and breads. |
| VARIABLE GRILL: grill heat adjustable according to the type of dish | | | | | |
|  |  | 1 to 9 | 1 = 50 % | 9 = 100 % | After pre-heating for a few minutes, the variable grill is ideal for delicate dishes: shrimps, dishes with meringue topping, teacakes, large quantities of toast. |

GB

All cooking is done with the oven door closed

ADVICE:

To prevent food from coming into contact with the top heating element, **it is preferable to use the bottom oven** in the following situations:

- for cooking food which may rise (e.g. a soufflé)
- if the tin is more than 6 cm in height (e.g. sponge cake)
- if the food being cooked is bulky.

Part 1: For you

Description of bottom oven

| FUNCTIONS | Elements in opération | TEMPERATURE | | | Suitable dishes |
|--|-----------------------|--------------|---------------|---------------|---|
| | | pre-selected | Min. possible | Max. possible | |
| TRUE FAN HEAT: heat produced by the fan and the circular element | | | | | |
| | | 180°C | 35°C | 235°C | Function recommended for multiple cooking on several levels. For white meat, fish, vegetables, baking. |
| CONVENTIONAL: combination of upper + lower heating | | | | | |
| | | 225°C | 70°C | 275°C | After pre-heating: roasting red meat. Cooking requiring moisture, dishes for simmering, game stews, casseroles. |
| FAN + BOTTOM ELEMENT: combination of heat from below + fanned air (homogeneity) | | | | | |
| | | 205°C | 70°C | 230°C | Recommended for tarts, fruit cake and all yeast cookery. |
| TURBO GRILL + ROTISSERIE : combination of grill heat + fanned air (homogeneity) | | | | | |
| | | 210°C | 180°C | 230°C | All types of poultry using the rotisserie or joints placed on the shelf with the drip pan at the first shelf position or placed on the floor of the oven. |
| GRILL: direct infrared radiation | | | | | |
| | | 275°C | 180°C | 275°C | Pre-heat for 5 minutes then place the items to be grilled on the shelf. Ideal for toast, sausages, chops. |
| COMBINED: combination of fan-assisted heat (cooking in the centre) + bottom element (to seal) + grill (to brown). | | | | | |
| | | 275°C | 70°C | 275°C | Function suited to all moist cooking: fruit tarts, quiches, pizza, etc. |
| DEFROST: low temperature fan-assisted heat (to defrost evenly) | | | | | |
| | | 35°C | 35°C | 65°C | Defrost with limited amount of heat for delicate fruit, cream gateaux. You can raise the temperature slightly for food which is to be cooked immediately (meat, etc.). This function can also be used for warming plates or raising dough as in a warm place. |

All cooking is done with the oven door closed

ADVICE:

When cooking on the following settings:

Combined - **Fan-assisted heat** - **Fan-assisted grill** - **Fan + bottom element** .

use a temperature setting between 20°C and 30°C lower than those recommended in cookery books, as they are often based on the "conventional" function. The cooking time may be slightly longer.

Which pans to use on your induction hob

■ WHICH TYPES OF PAN ARE MOST SUITABLE?

You probably already have some suitable pans.

- PANS MADE OF ENAMELLED STEEL WITH OR WITHOUT NON-STICK COATING.
- CAST IRON PANS WITH OR WITHOUT AN ENAMELLED BASE.

GB

An enamelled base prevents the ceramic top on your hob from being scratched.

- STAINLESS STEEL PANS DESIGNED FOR INDUCTION COOKING

Most stainless steel pans are suitable if they pass the pan test (casseroles, saucepans, frying pan, deep fryer, etc.).

- ALUMINIUM PANS WITH SPECIAL BASE

CHOOSE PANS WITH A HEAVY BASE, WHICH WILL ENSURE MORE EVEN COOKING RESULTS (THE HEAT IS BETTER DISTRIBUTED).

- PANS WHICH DO NOT HAVE A COMPLETELY FLAT BASE MAY BE SUITABLE, HOWEVER, THEY MUST NOT BE TOO MISSHAPEN.

This hob carries the “CLASS INDUCTION” symbol 

By choosing a pan bearing the same symbol, you will be assured of its complete compatibility with your hob, under normal conditions of use.

■ WHICH MATERIALS ARE INCOMPATIBLE?

PANS MADE OF GLASS, CERAMIC OR EARTHENWARE, OR OF ALUMINIUM WITHOUT A SPECIAL BASE OR OF COPPER, CERTAIN TYPES OF NON-MAGNETIC STAINLESS STEEL.

■ THE “PAN” TEST

Your induction hob is able to recognise most types of pan.

Place your pan on a heating zone at power setting 4. If the display **does not flash** your pan is **compatible**, but if it **flashes** then your pan **cannot be used** for induction cooking.

You can also use a magnet: if it does not “stick” to the pan, then the pan is not suitable for induction cooking.

■ FOR BEST RESULTS

- For best results, use a pan with a diameter similar to the size of cooking zone indicated on the ceramic top.
- Using a pan which is smaller than the size of the cooking zone indicated on the ceramic top is quite acceptable and does not result in a loss of energy, unlike other, standard hobs (electricity, gas).
- The pan should always be centred on the heating zone.

NB: you can take a dish out of the oven and place it on your induction hob.

Part 1: For you

Which pans to use on your induction hob (cont.)

■ PRECAUTIONS FOR USE

- When you use a pan with a non-stick lining (Teflon type) to cook with no fat or very little, preheat it at setting 9 or 10 for a moment.
Never use setting 11 or 12. You may damage your pan.
- Never heat up an unopened tin, it may explode (this advice applies to all cooking systems).
- You are advised not to place metal cooking utensils, cutlery, knives and similar metal objects on the hob. They may become hot if they are near a functioning cooking zone.
- The hob should not be used as a storage area.

When cooking,
never use aluminium foil
and never place products wrapped in aluminium foil
directly on the induction hob.
The aluminium will melt and damage
your appliance beyond repair.

For the attention of wearers of pacemakers and active implants:

The functioning of the hob is in conformity with current standards on electromagnetic interference. Your induction hob also fully complies with the legal requirements (EC directives 89/336/EEC). It has been designed not to interfere with the operation of other electrical appliances as long as these comply with the same legislation.

Your induction hob generates magnetic fields in its immediate area.

So that there is no interference between your hob and a pacemaker, the latter must be designed in conformity with the relevant regulations.
In this respect, we can only guarantee the conformity of our own product.
In so far as the conformity of the pacemaker or any incompatibility is concerned, you should consult its manufacturer or your doctor.

Part 1: For you

General cleaning

Before starting cleaning, allow the appliance to cool down and check that all control knobs are at the OFF position.

As a general rule, abrasive scouring powders and metal scouring pads should not be used.

■ BODYWORK

- Use a sponge soaked in water and detergent or a commercial cleaner for stainless steel to clean the stainless steel parts of the cooker.

■ OVEN GLASS PANEL

- You are advised to clean the inner glass panel with soapy water whenever cooking has resulted in splashes of fat, etc.

■ CLEANING THE INDUCTION HOB

GB

| TYPE OF STAIN | WHAT TO DO | PRODUCTS AND ACCESSORIES REQUIRED |
|--|---|------------------------------------|
| MINOR | - Soak the area to be cleaned thoroughly with hot water, then wipe clean | Cleaning sponges |
| ACCUMULATED BURNT-ON STAINS | - Soak the area to be cleaned thoroughly with hot water, finish off if necessary with the rough side of a cleaning sponge, then wipe dry. | Cleaning sponges |
| RINGS AND TRACES OF LIMESCALE | - Apply hot white spirit vinegar to the stain, leave to act then wipe off with a soft cloth. - Or use a commercial cleaner. | Special ceramic hob cleaning paste |
| BURNT-ON STAINS FOLLOWING SUGAR SPILLAGE, MELTED ALUMINIUM OR PLASTIC. | - Use a special ceramic hob scraper to remove the residue - Or apply a special ceramic hob cleaner to the surface, preferably one which contains silicone (protective action). | Special ceramic hob cleaner |

Part 1: For you

Cleaning the ovens

OVEN WITH STANDARD ENAMEL

- Clean the walls with a cloth soaked in very hot soapy water, to remove fat splashes. We advise frequent cleaning.
When a large spillage has occurred, wipe it up if possible with a damp sponge or a soft brush; do not leave it to harden. Otherwise, take a sponge or a cloth soaked in hot soapy water or a non-abrasive cleaner (for enamel or stainless steel) and cover the stains. Leave it there overnight; the deposits will be easily removed the next day.

OVEN WITH CATALYTIC ENAMEL (SELF-CLEANING): BOTTOM OVEN

How your self-cleaning oven works:

This oven, which has a continuous cleaning system, consists of 3 panels coated with a special microporous enamel which makes them self-cleaning. As soon as stains appear they are dispersed and diffused across the microporous surface. They are oxidised naturally from both sides and gradually disappear. The self-cleaning enamel is particularly effective on grease, but not on sugar: for this reason, the floor, which is more likely to have sugar spilled on it, is not coated.

Advice:

We strongly advise:

- that these panels are not scratched with a metal brush, or sharp or pointed instruments.
- that you do not try to clean them with scouring products.

The oven should not produce smoke. The main cause of smoke is cooking at too high a temperature, which causes fat splashes. When this occurs, lower the oven temperature.

When cooking under the grill, a large amount of fat is splashed on to the walls, where the temperature is not always high enough for it to be eliminated completely during cooking. When this occurs, after cooking keep the oven on for 20 to 30 minutes, at maximum heat. If traces remain, they will be reduced during subsequent cooking and in this way you will prevent the production of excessive smoke.

When using this cleaning system, the oven door becomes hotter than in normal use: keep young children away.

Replacing the catalytic panels

Before removing the panels, check that the oven is switched off and leave the appliance to cool down.

SIDE PANELS

1. Completely unscrew the nut **1**.
2. Pivot the wire shelf support **2** towards the inside of the oven.
3. Then remove the catalytic panel.
Fit the new elements (panels and/or shelf supports) by carrying out the operation in reverse.

BACK PANELS

1. Completely unscrew the two screws on the back panel.

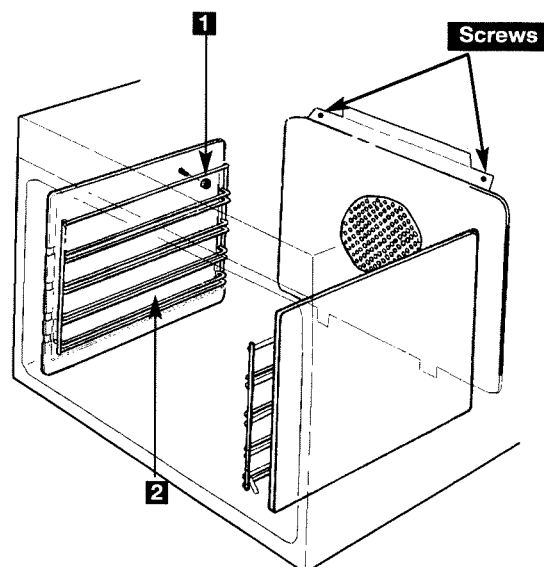
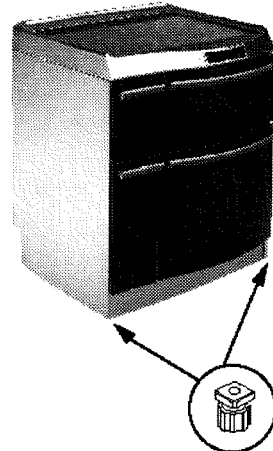


Fig. 1

Part 1: For you

Adjustable feet

Your appliance has adjustable feet at the front which enable the cooker to be levelled on any floor, by screwing them up or down.



GB

Lighting

WARNING: DISCONNECT THE APPLIANCE BEFORE CARRING OUT ANY WORK

The bulb is located at the rear of the oven cavity. Warning! Disconnect the oven before touching the bulb and allow the appliance to cool down if necessary.

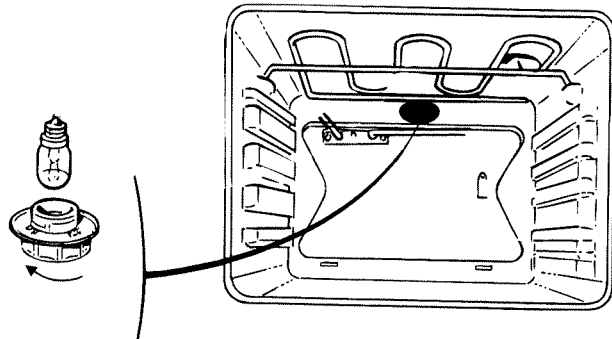
Turn the cover to the left one quarter turn. Unscrew the bulb in the same direction.

Technical specifications of the bulb:

- 15 W
- 220/240 V
- 300 °C
- E14 screw base

Change the bulb then replace the cover and reconnect the oven.

Note: when unscrewing the cover and lamp, use a rubber glove to facilitate removal.



Part 1: For you

Recommendations regarding your induction hob

- The ceramic top of your cooker must not be used for storing plastic containers or aluminium foil.
- If a crack appears in the surface, disconnect the appliance from the power supply immediately. Contact your installer. Do not use any part of the hob until the ceramic top has been replaced.
- Never use the hob as a chopping board.
- Do not place, or leave, an empty enamel or aluminium pan on a heating zone.

Recommendations regarding the ovens

- When the oven is on, keep the door closed to prevent the electronics from overheating.
 - **FIRST USE:** Before using your oven for the first time, leave it to heat up empty, with the door closed, for about 15 minutes at maximum setting. The mineral wool which surrounds the oven cavity may initially produce a particular odour due to its composition. For the same reason, you may notice a little smoke being produced the first time the oven heats up.
 - **ADVICE ON COOKING:** The cooking guide for your appliance gives information on cooking some popular dishes.
Before cooking, consult this guide to select the most appropriate heat setting and the correct positioning of the accessories.
- By turning the oven off 5 or 10 minutes before cooking is finished, you can take advantage of the accumulated heat and save energy.
- Do not line your oven with aluminium foil. This will result in a build-up of heat which will adversely affect cooking and roasting results and will damage the enamel.
 - The door becomes hot when the oven is on. Keep young children away.
 - Make sure that your oven door is properly closed, so that the seal can function correctly.

IMPORTANT: whatever the type of oven, never store inflammable products (cloths, paper, cleaning products, instruction books, etc.) in your cooker's storage drawers; you may cause a fire, for which we cannot be held liable under any circumstances.

Part 2: For the installer

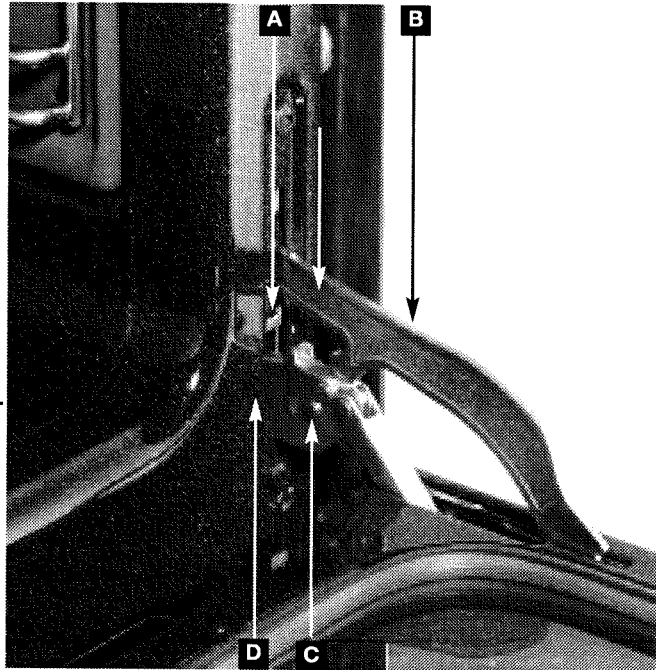
Removing the bottom oven door

DETACHING THE DOOR

1. When the oven is cold, open the door as far as possible.
2. Tip the two catches **A** upwards.
3. Partially reclose. Pull the door towards you whilst lifting it to release it from the oven.

REPLACING THE DOOR

1. Engage elements **B** and **C** in the slits in the oven. Make sure that the notches **D** are fully hooked into the brackets.
2. Lower the door to horizontal and tip the catches **A** downwards. Carefully reclose the door and check that it is working properly. (A click on first use is quite normal).

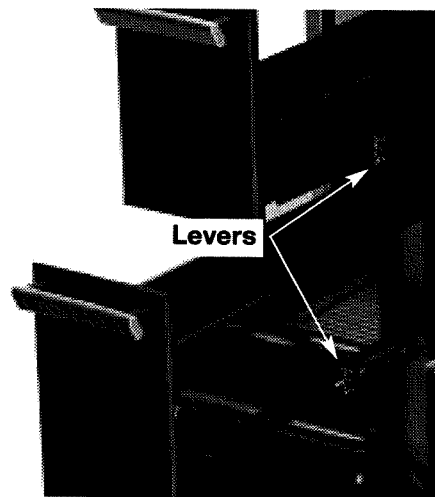


REMOVING THE TOP OR BOTTOM DRAWERS

1. Open the drawer as far as possible.
2. Push the lever on each side of the drawer up or down.
3. Pull the drawer towards you to remove it from its housing.

REPLACING THE TOP OR BOTTOM DRAWERS

1. Engage the drawer onto the runners and push in as far as possible.



Part 2: For the installer

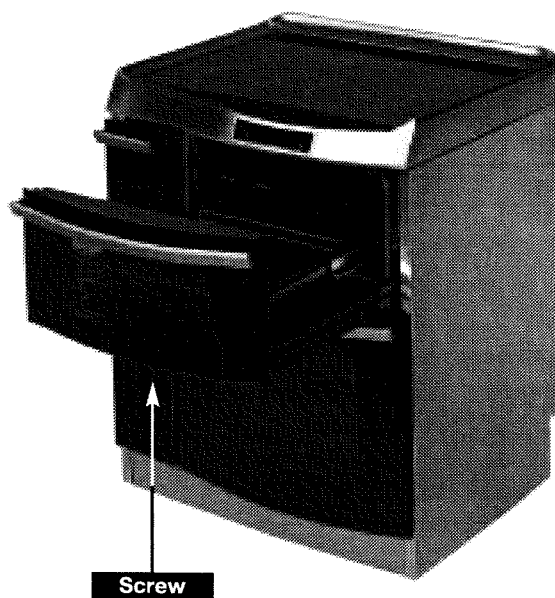
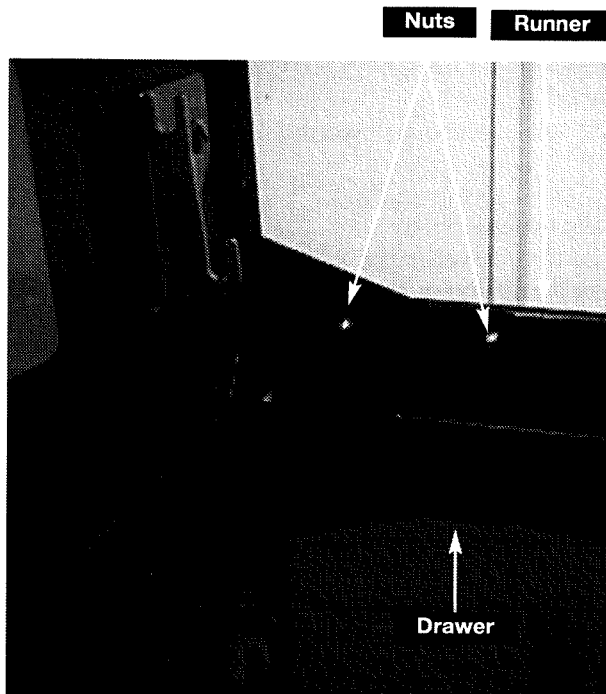
Removing the top oven door

DETACHING THE DOOR

1. Open the door as far as possible.
2. Using a 7 spanner, loosen the nuts (2 nuts on the right and 2 on the left of the door).
3. Holding the door, move the runners outwards and lift the door to release it.

REPLACING THE DOOR

4. Open the drawer as far as possible.
5. Engage the door on to one of the runners (2 threaded rods).
6. Move the opposite runner away to enable the 2 threaded rods to pass through.
7. Re-tighten the nuts using the 7 spanner.
8. Reclose the door to check that it is working properly.



Part 2: For the installer

Recommendations

As a specialist, you are the only person qualified to carry out the installation and connection of these appliances. For this reason, our guarantee applies solely and exclusively to appliances for which you have carried out the installation and connection in accordance with current regulations. Non-compliance with this condition will be the Installer's responsibility and the company will not be liable in any way. The heat produced by their operation causes these appliances to be rated type X (EN 60335.2.6).

Connection

GB

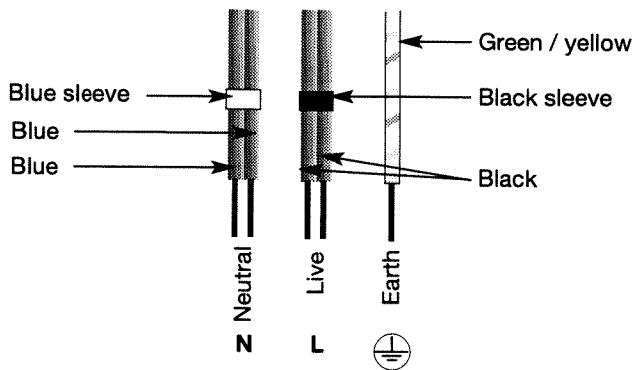
These hobs are supplied with two H 05 VVF power supply cables (cross-section 1.5 mm²), with 5 cores (of which one for the earth: yellow/green) and should be connected to the mains by a plug and socket which comply with the EEC 7 regulations or by using a double-pole circuit breaker with a contact gap of at least 3 mm.

Connecting the induction hob and ovens

This cooker has been designed for use by private individuals in a residential building. The heat produced during its operation cause this appliance to be rated:
 - type X in accordance with European electrical standard EN 60.335.2.6 (build-in)
 Adjacent units must not be higher than the top of the cooker.

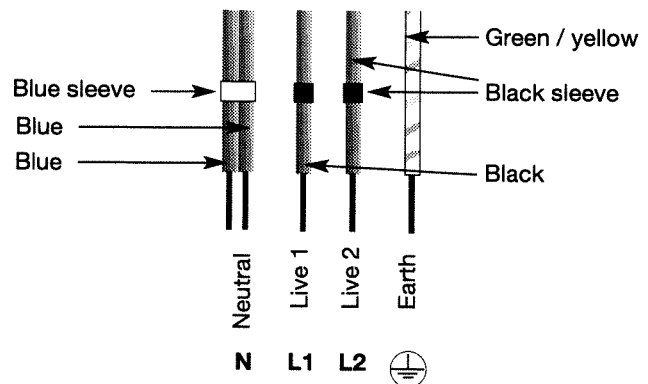
230 V 1N

Connect the three wires to your mains supply, in accordance with the colour of the wires.



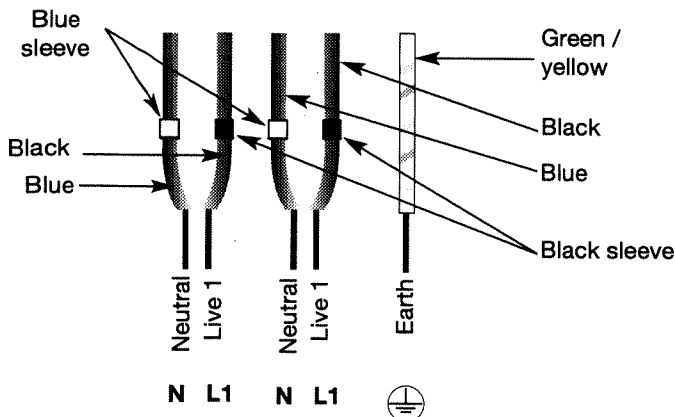
400 V 2 - 1N

Connect the four wires to your mains supply, in accordance with the colour of the wires.



400 V 2 - 2N

NB: separate the 2 live wires L1, L2 before connecting



THIS TABLE IS IDENTICAL FOR THE CONNECTION OF THE OVENS AND THE INDUCTION HOB.

| | | |
|-------------------|-----------|------|
| 230V~ 50Hz | 1 Ph + N | 32 A |
| 400V 2 - 1N~50Hz | 2 Ph + N | 16 A |
| 400V 2 - 2N~ 50Hz | 2 Ph + 2N | 16 A |

This device is equipped with two power supply wires. Each wire must be connected separately

Part 2: For the installer

Connecting the induction hob and ovens (cont.)

Remarks:

- When your hob is first connected to the power supply or after a long power cut, a code lights up on the keypad. It disappears automatically after about 30 seconds or the first time any of the touch controls on the keypad is pressed. This display is normal and reserved for the use, as required, of your After Sales Service.


When connecting to a 400 V mains supply, if the cut-off of the phases is not simultaneous, take care, when the line is being connected to the power, to connect the neutral wire first. When disconnecting from the power supply, disconnect the neutral last. These precautions will also protect your other electronic appliances.

Hob technical data

| | |
|------------------------------------|------------|
| - Operating voltage | 230 V~50Hz |
| - Total electric power consumption | 5600 W |

Connection:

Electrical connection must be effected by an electrical installer in accordance with the wiring plate fixed to the rear of the appliance (see preceding page). He must make sure that the appliance has been connected in accordance with the fitting instructions and local regulations.

We will not be liable in the event of an accident caused by non-existent or faulty earthing .

Technical data for the top oven

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| - Operating voltage | 230 V~50Hz |
| - Total electric power consumption | 3.360 kW |
| - Total output of oven during cooking | 3.360 kW |
| - Nominal rating of grill | 2.100 kW |
| Energy consumption | |
| - heating to 200 °C | 0.20 kWh |
| - running for one hour at 200 °C | 0.65 kWh |
| TOTAL | 0.85 kWh |

Usable dimensions of oven

| | |
|----------|-------|
| - Width | 42 cm |
| - Height | 19 cm |
| - Depth | 40 cm |

Usable volume **32 litres**

Technical data for the top oven

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| - Operating voltage | 230 V~50Hz |
| - Total electric power consumption | 3.360 kW |
| - Total output of oven during cooking | 3.360 kW |
| - Nominal rating of grill | 2.100 kW |
| Energy consumption | |
| - heating to 200 °C | 0.30 kWh |
| - running for one hour at 200 °C | 0.65 kWh |
| TOTAL | 0.95 kWh |

Usable dimensions of oven

| | |
|----------|---------|
| - Width | 43 cm |
| - Height | 33 cm |
| - Depth | 37.5 cm |

Usable volume **56 litres**

Part 1: For you


Induction hob cooking guide

| DISHES | | FRYING AND BRINGING TO THE BOIL | COOKING/BROWNING BRINGING BACK TO THE BOIL STEADY SIMMERING | | | COOKING/SIMMERING | | | |
|--------------|---|---------------------------------|---|---|---|--------------------|---|---|---|
| SOUPS | BROTH THICK SOUP | 12 | 10 | | | | 4 | 3 | |
| FISH | STOCK FROZEN | 12 | 10 | 8 | | 6 | | | |
| SAUCES | THICK, MADE WITH FLOUR MADE WITH BUTTER AND EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE) | | 10 | | | 6 | 5 | 4 | 3 |
| VEGETABLES | CHICORY, SPINACH PULSES | 12 | 10 | 8 | | | | 4 | |
| | BOILED POTATOES | 12 | 10 | 8 | | | | 4 | |
| | FRIED POTATOES | | 10 | 8 | | 6 | | | |
| | SAUTE POTATOES | | 10 | 8 | | 6 | | | |
| | DEFROSTING VEGETABLES | | 10 | | | 6 | | 4 | 3 |
| MEAT | THINLY SLICED MEAT FRYING STEAKS GRILLING (CAST IRON PAN) | | 10 | 9 | | | | | |
| DEEP FRYING | FROZEN CHIPS FRESH CHIPS | 12 12 | | | | | | | |
| MISC. | PRESSURE COOKER | 12 | | | | 6 (ONCE IT HISSES) | | | |
| | STEWED FRUIT | | | | | 5 | | | |
| | PANCAKES | | | 9 | 8 | | | | |
| | CUSTARD | | | 9 | | 6 | | | |
| | MELTING CHOCOLATE | | | | | | | 3 | 2 |
| | JAM | | | | | 6 | | | |
| | MILK | | | | | | | | |
| | FRIED EGGS | | | 9 | 8 | | | | |
| | PASTA | | | | | | | | |
| | BABY FOOD IN JARS (BAIN MARIE) | 12 | 10 | 8 | | | | | |
| | STEW | | 10 | 8 | 7 | | | 4 | 3 |
| CREOLE RICE | 12 | | | | | | | | |
| RICE PUDDING | | | 9 | | | 5 | | | |
| KEEPING WARM | | | | | | | | 2 | 1 |

GB

For best results, follow the examples in the table and remember that settings 11 and 12 are maximum settings, reserved for deep frying and bringing food up to the boil quickly.

Cooking on 2 or 3 levels in the bottom oven

- Cooking on several levels is done on the  setting.
- You can cook identical dishes or different dishes which cook at the same temperature. If the dishes to be cooked do not require the same thermostat setting, set the thermostat at the average of the settings advised in the cooking guide.
For example: Tart only: thermostat at 205 °C Roast beef: Thermostat at 230 °C so simultaneously: 220 °C
- If the cook times are different, dishes can be put into or taken out of the oven at different times.
- Important: if cooking is on the timer, the time must be the same for the 2 or 3 dishes.


















EXAMPLES OF COOKING ON 2 OR 3 LEVELS

| DISHES | TEMPERATURE SETTING | TIME | SHELF POSITION | |
|--------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------|-------------|
| QUICHES | 215°C | 35 to 40 min. | 1st and 4th | on shelves |
| APPLE TARTS | 215°C | 45 to 50 min. | 1st and 4th | |
| POTATO BAKE + ROAST PORK | 200°C | 45 min. 70 min. | 3rd 1st | on shelves |
| SMALL CAKES | 160°C pre-heat the oven | 20 to 25 min. | 1st - 3rd - 4th | baking tray |

Part 1: For you

Cooking guide for bottom oven

ALL COOKING IS DONE WITH THE OVEN DOOR SHUT

| DISHES | COOK FUNCTION SELECTOR | THERMOSTAT SETTING |  | ACCESSORIES | TIME | REMARKS |
|------------------------------|---|----------------------|---|-------------|-----------------------|--|
| STARTERS | | | | | | |
| VEGETABLES | | | | | | |
| PIZZA (FINE DOUGH) |  | COMBINED | 230°C | | BAKING TRAY | 10 to 15 min PREHEAT THE OVEN |
| PIZZA (BREAD DOUGH) | | COMBINED | 275°C | 1 | BAKING TRAY | 15 to 20 min PREHEAT THE OVEN |
| QUICHE | | COMBINED | 205°C/210°C | 1 | SHELF | 35 to 40 min |
| SOUFFLÉ |  | TRUE FAN | 180°C | 1 | SHELF | 45 to 50 min |
| STUFFED VEGETABLES | | TRUE FAN | 180°C / 200°C | 2 | SHELF | 40 min |
| POTATO BAKE | | TRUE FAN | 180°C / 200°C | 2 | SHELF | 50 to 60 min |
| BAKES (VEGETABLE, PASTA) |  | TURBO | 210°C / 220°C | 2 or 3 | SHELF | 15 to 20 min INGREDIENTS ALREADY COOKED |
| FISH | | | | | | |
| BAKED FISH |  | TRUE-FAN | 180°C / 200°C | 2 | SHELF | 35 to 45 min |
| EN PAPILOTTE | | TRUE-FAN | 210°C | 2 | GLASS DISH | 20 to 30 min PREHEAT THE OVEN. THE PAPILOTTE IS COOKED WHEN IT RISES. Or 140 °c in a bain marie |
| TERRINES |  | TRUE-FAN | 120°C/130°C | 2 | SHELF | 40 to 45 min |
| Baked fish (sea bream, etc.) | | TRUE-FAN | 180°C/200°C | 2 | SHELF | 35 to 45 min |
| MEAT | | | | | | |
| CHICKEN (SPIT ROAST) |  | TRUE-FAN | 210°C | ROTISSERIE | DRIPPING PAN ON FLOOR | 25 min / 500 g |
| LEG OF LAMB | | TRUE-FAN | 190°C | | 1 | DRIPPING PAN + SHELF |
| ROAST BEEF |  | CONVENTIONAL OR | 230°C | 2 | SHELF | 15 min / 500 g PREHEAT THE OVEN |
| | | TURBO | 215°C | 2 | DRIPPING PAN + SHELF | 15 min / 500 g NO PRE-HEAT |
| ROAST PORK / VEAL |  | TRUE-FAN | 180°C | 1 | SHELF | 35 to 40 min/500 g |
| GUINEA FOWL / RABBIT | | TRUE-FAN | 180°C | 1 | SHELF | 25 min / 500 g |
| BEEF CASSEROLE (GOULASH) |  | CONVENTIONAL | 160°C | 1 | SHELF | 60 to 90 min  In a covered casserole |
| BAKING | | | | | | |
| SPONGE CAKE |  | CONVENTIONAL | 175°C | 1 | SHELF | 35 to 40 min PREHEAT THE OVEN |
| SWISS ROLL | | CONVENTIONAL | 200°C | 1 | BAKING TRAY | 10 to 12 min PREHEAT THE OVEN |
| FLAKY PASTRY | | CONVENTIONAL | 225°C | 1 | BAKING TRAY | 10 to 15 min PREHEAT THE OVEN |
| RYE BREAD | | CONVENTIONAL | 220°C | 1 | SHELF | 30 to 40 min PRE-HEAT - CAKE TIN |
| FRUIT CAKE / POUND CAKE |  | BOTTOM ELEMENT + FAN | 170°C | 1 | SHELF | 50 to 60 min |
| SAVARIN / KOUGLOF | | BOTTOM ELEMENT + FAN | 180°C | 1 | SHELF | 45 to 60 min PREHEAT THE OVEN |
| BRIOCHE | | BOTTOM ELEMENT + FAN | 165°C | 1 | SHELF | 25 to 30 min PREHEAT THE OVEN |
| CHEESECAKE |  | TRUE FAN | 180°C | 1 | SHELF | 1hr15 + 20 MIN. OVEN OFF |
| APPLE STRUDEL | | TRUE FAN | 180°C | 1 | BAKING TRAY | 50 to 55 min |
| CHOUX PASTRY | | TRUE FAN | 200°C | 1 | BAKING TRAY | 40 to 45 min |
| APPLE TART |  | COMBINED | 210°C | 1 | FLAT SHELF | 35 to 40 min |
| APPLE PIE | | COMBINED | 160°C | 1 | SHELF | 50 to 60 min |
| ENGLISH BAKING | | | | | | |
| RICH FRUIT CAKE |  | CONVENTIONAL | 140°C | 1 | SHELF | Two and a half hours |
| MISCELLANEOUS | | | | | | |
| DEFROSTING: | | | | | | |
| SMALL PIECES OF MEAT |  | DEFROST | 35°C | 2 | SHELF | |
| POULTRY, CAKES | | DEFROST | 35°C / 45°C | 2 | SHELF | |
| DELICATE FRUIT | | DEFROST | 35°C | 2 | SHELF | |

Part 1: For you

Cooking guide for top oven

| DISHES | COOK FUNCTION SELECTOR | MARK OR T° IN °C | TIME | SHELF POSITIONS | ACCESSORIES | REMARKS |
|--|--|--|---|---|--|---|
| WHITE MEAT PORK CHOPS | VARIABLE GRILL | 8 | 10 to 20 min. | 2 | SHELF + DRIP PAN | PRE-HEAT FOR 5 MIN |
| RED MEAT LAMB CHOPS KEBABS | VARIABLE GRILL | 9 7 | 10 to 15 min. 15 to 25 min. | 2 2 | | |
| TOAST | | 9 | 3 to 5 min. | 1 | | |
| VEGETABLES BAKES (VEGETABLE, PASTA) POTATO BAKE BAKED POTATOES | VARIABLE GRILL CONVENTIONAL | 7 175°C 175°C | 30 min. 60 min. 60 min. | 1 1 1 | SHELF SHELF SHELF | |
| FISH FILLETS (RED MULLET, ETC.) PRAWNS | VARIABLE GRILL VARIABLE GRILL | 9 9 | 5 to 7 min. 7 to 10 min. | 2 2 | SHELF + DRIP PAN SHELF + DRIP PAN | PRE-HEAT FOR 5 MIN |
| BAKING SAVOY SPONGE CAKE GENOISE SPONGE CAKE CUSTARD MACAROONS MERINGUES SMALL CAKES CHOUX PASTRY SHORTBREAD - SHORT PASTRY FRUIT TARTS SHORT OR FLAKY PASTRY SWISS ROLL VICTORIA SANDWICH SMALL CAKES SCONES | BOTTOM ELEMENT CONVENTIONAL CONVENTIONAL | 175°C 150°C 90°C 165°C 200°C 200°C 225°C 220°C 180°C 165°C 225°C | 50 to 60 min. 55 to 60 min. 20 min. 20 to 30 min. 120 min. 10 to 15 min. 30 to 35 min. 15 to 20 min. 40 to 45 min. 7 to 10 min. 20 to 30 min. 15 to 20 min. 10 to 13 min. | 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | SHELF SHELF SLIDE-OUT SYSTEM + DRIP PAN AS BAIN MARIE SLIDE-OUT SYSTEM + BAKING TRAY " " " " SHELF SLIDE-OUT SYSTEM + BAKING TRAY SHELF SHELF BAKING TRAY | IF TIN IS MORE THAN 6 CM DEEP, USE THE BOTTOM OVEN |
| MISCELLANEOUS PIZZA (SHORT PASTRY) PIZZA (BREAD DOUGH) QUICHE LORRAINE | CONVENTIONAL | 225°C 225°C 220°C | 25 to 35 min. 10 to 20 min. 35 to 45 min. | 1 1 1 | SHELF SLIDE-OUT SYSTEM + BAKING TRAY SHELF | |
| WARMING FOOD | CONVENTIONAL | 100°C | | | | |

GB

Before cooking, pre-heat the oven at the setting to be used for cooking until the beeps sound.

ALL COOKING IS DONE WITH THE DOOR CLOSED.

Per ottenere la massima soddisfazione dal vostro nuovo apparecchio, vi consigliamo di leggere **molto attentamente** le informazioni contenute in **questo libretto**, costituito da 2 parti :

IT

PARTE 1 PER VOI

- COME SI PRESENTA IL VOSTRO PIANO DI CUCINA AD INDUZIONE? P. 58
- COME SI PRESENTANO I TASTI DI COMANDO DEL VOSTRO PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE? P. 58
- COME AVVIARE UN FORNELLO AD INDUZIONE ? P. 59
- PER ADATTARE LA POTENZA DURANTE LA COTTURA P. 59
- PROGRAMMARE UNA DURATA DI COTTURA CON IL TIMER P. 59
- UTILIZZO SIMULTANEO DI 2 ZONE DI COTTURA SITUATE A SINISTRA O A DESTRA P. 59
- BLOCCO / SBLOCCO DEI COMANDI P. 59
- I FORNI P. 60
- COME SI PRESENTA IL FORNO SUPERIORE ? P. 60
- COME FUNZIONA IL PROGRAMMATORE DEL VOSTRO FORNO SUPERIORE (ZONA SINISTRA DELLA TASTIERA)? P. 60
- COME SI PRESENTANO IL FORNO INFERIORE ED I CASSETTI PER LE PENTOLE ? P. 61
- COME FUNZIONA IL PROGRAMMATORE DEL VOSTRO FORNO INFERIORE (ZONA DESTRA DELLA TASTIERA) ? P. 61
- COME SI PRESENTA IL PROGRAMMATORE ? P. 62
- COME FUNZIONA IL PROGRAMMATORE DEL VOSTRO FORNO SUPERIORE ? P. 62-63
- COME FUNZIONA IL PROGRAMMATORE DEL VOSTRO FORNO INFERIORE ? P. 64-65
- PENTOLE P. 66-67
- DESCRIZIONE DEL FORNO SUPERIORE P. 68
- DESCRIZIONE DEL FORNO INFERIORE P. 69
- QUALI RECIPIENTI POTETE UTILIZZARE SUL VOSTRO PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE ? P. 70-71
- MANUTENZIONE GENERALE P. 72
- PULIZIA DEI FORNI P. 73
- SOSTITUZIONE DEI PANNELLI CATALITICI P. 73
- PIEDI REGOLABILI P. 74
- ILLUMINAZIONE P. 74
- RACCOMANDAZIONI P. 75
- GUIDA DI COTTURA P. 80-82

PARTE 2 PER L'INSTALLATORE

- SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO INFERIORE P. 76
- SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO SUPERIORE P. 77
- RACCOMANDAZIONI P. 78
- RACCORDI P. 78
- RACCORDO DEL VOSTRO PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE E DEI FORNI P. 78-79
- CARATTERISTICHE TECNICHE P. 79

Il vostro apparecchio è stato installato da uno specialista autorizzato Brandt secondo le raccomandazioni della parte installatore di questo libretto di istruzioni, vi raccomandiamo quindi di leggere attentamente le pagine che seguono perchè possiate trarre tutti i vantaggi dal vostro piano di cottura Brandt.

Consultate queste istruzioni prima di installare ed utilizzare la cucina. Questa cucina è stata ideata per essere utilizzata da privati in un edificio a scopo abitativo.

Questo prodotto non contiene alcun componente a base di amianto.

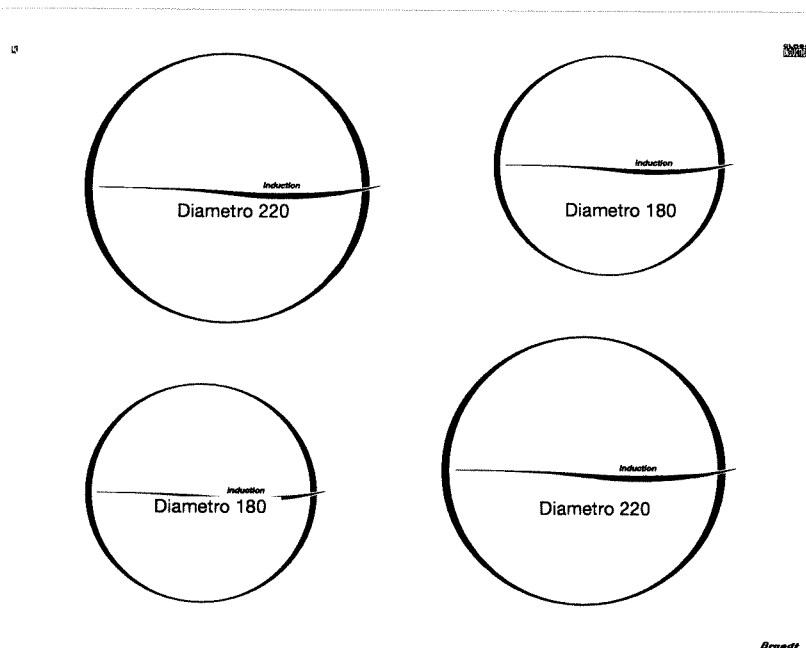
Parte 1: Per voi

Come si presenta il vostro piano di cottura ad induzione ?

Il vostro piano di cottura ad induzione è il prodotto dell'ultimissima tecnologia di punta e sarà il vostro migliore alleato nella realizzazione di tutte le vostre preparazioni culinarie. Vi conquisterà sicuramente grazie alla sua flessibilità, la sua rapidità e la sua precisione.

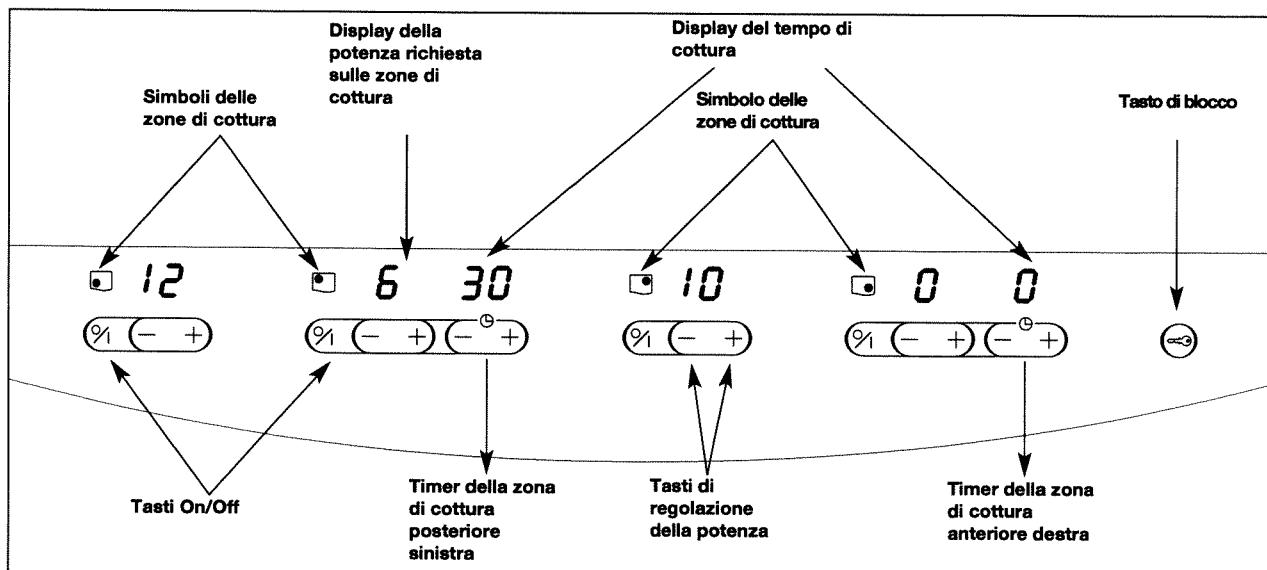
Con una gamma di potenza che va dalle più dolci a quelle chiamate "fiammate" dei fornelli professionali, il vostro piano vi permetterà di realizzare con successo i vostri sughi più delicati e le vostre carni migliori.

L'induzione di **Brandt** è anche sinonimo di confort: un ampio piano di cottura con due grandi fornelli da 22 cm per permettervi di utilizzare simultaneamente diversi grandi recipienti. Tasti sensibili, pratici da utilizzare, da pulire, un blocco dei comandi e diverse preselezioni delle posizioni più utilizzate.



Come si presentano i tasti di comando del vostro piano di cottura a induzione ?


Il vostro piano di cottura ad induzione è munito di tasti sensibili. Per avviarlo, posate il dito sul tasto del fornello prescelto. È inutile premere forte. Assicuratevi che il vostro dito sia ben posizionato al centro del tasto.




Come avviare un fornello a induzione?


Individuate i tasti dei comandi corrispondenti ad ogni zona di cottura che vorrete utilizzare :



- esempio: zona anteriore sinistra 

● **Premete il tasto**  **di avviamento.**



Potete scegliere :

● **CON UNA BREVE PRESSIONE** : - sul tasto  una potenza preselezionata a **10** che corrisponde ad una cottura a fuoco vivo.


- sul tasto  una potenza preselezionata a **6** che corrisponde ad un soffritto.

● **CON UNA LUNGA PRESSIONE** : - sul tasto  o  da **0** a **12**.

Per adattare la potenza durante la cottura

In ogni momento della vostra cottura potete modificare la regolazione della potenza di calore premendo il tasto  o .


 ● Per **aumentare la potenza** dalla posizione minima alla posizione massima.

 ● Per **ridurre la potenza** dalla posizione massima alla posizione minima, senza spegnere la zona di cottura.

Per una regolazione più rapida, mantenete premuto il dito sul tasto scelto.


Programmare una durata di cottura con il timer



Le zone di cottura posteriore sinistra e anteriore destra possono funzionare con il timer (durata massima di 99 minuti).

Dopo aver scelto una potenza di calore, non appena premete i tasto  del timer, questo si avvia e la durata (in minuti) scelta appare sul display **99**.

Per una regolazione rapida della durata, mantenete premuto il dito su uno dei tasti  ou .

NOTA : il display luminoso **99** permette di conoscere la durata di cottura restante.

Potete modificare in ogni momento, durante la cottura, la durata del timer premendo sui tasti  di regolazione del timer.

Quando il tempo è trascorso, la zona di cottura si arresta ed il display sparisce. Sentirete allora alcuni " bip " discontinui. Per fermarli, premete uno dei tasti  o  della zona di cottura interessata.

Utilizzo simultaneo di 2 zone di cottura situate a sinistra o a destra

I due fornelli situati su uno stesso lato (destra o sinistra) non possono funzionare simultaneamente a piena potenza.

Non rimanete quindi sorpresi se non riuscite a programmare insieme i 2 fornelli di sinistra: per esempio, sulle posizioni 11 e 12. La prima zona di cottura viene automaticamente ridotta alla posizione 6.

Se avete bisogno di 2 fornelli molto forti nello stesso momento, utilizzate nel caso un fornello a sinistra e l'altro a destra.

L'ultimo comando è sempre prioritario.

Blocco / Sblocco dei comandi

Questo tasto blocca i comandi in corso di funzionamento o durante la pulizia.

BLOCCO : una pressione di 3 secondi su questo tasto, un BIP e 1 punto luminoso confermano che la manovra è stata registrata

I comandi possono essere bloccati :

- o al momento di spegnere,
- o durante l'utilizzo (le operazioni in corso rimangono e le regolazioni mostrate rimangono attive)

SBLOCCO : una pressione di 3 secondi su questo tasto, per annullare il punto luminoso..

Parte 1 : Per l'utilizzatore

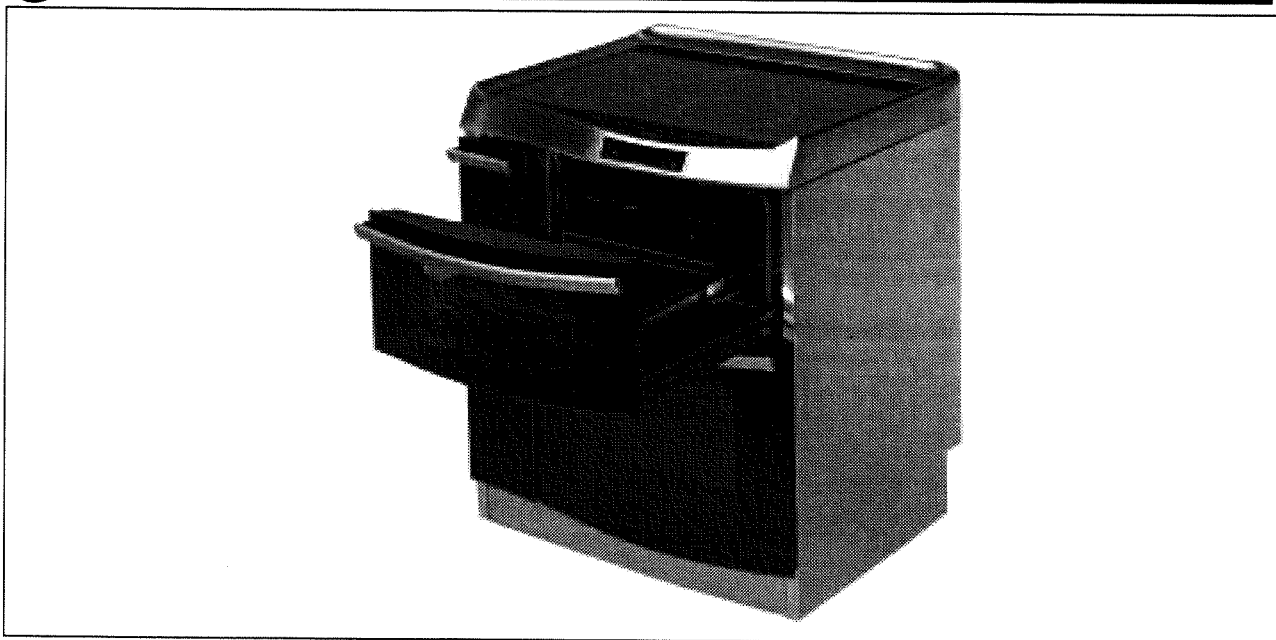
I forni

Abbiamo dotato la vostra cucina " Big Size " di 2 forni totalmente complementari per permettervi di realizzare tutte le vostre ricette.

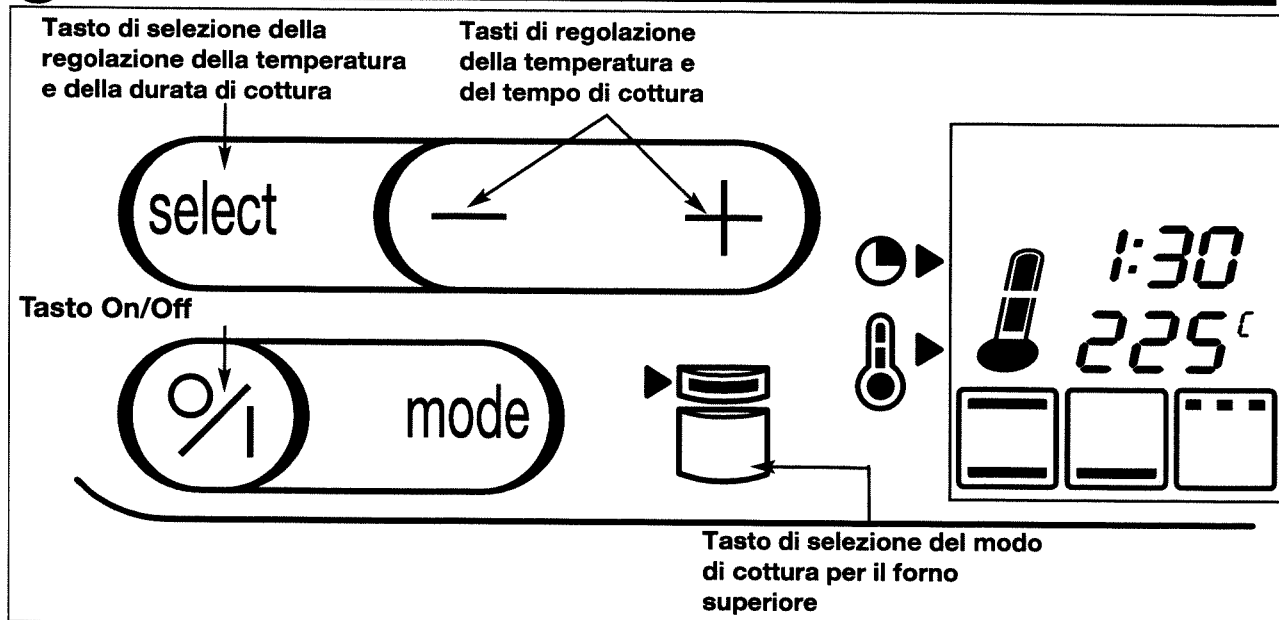
- Il **FORNO SUPERIORE**, a cassetto, è ideale per le vostre preparazioni quotidiane. È particolarmente adatto per la cottura di torte rustiche, pizze o piccoli dolcetti di pasta da porre sul piatto estraibile. Disponete anche di un grill variabile che è un vero e proprio grill su misura per preparare con successo tutti i piatti al gratin, le grigliate (salsicce, toast, cotolette...) e gli spiedini. Infine, può anche servirvi di scaldavivande.

- Il **FORNO INFERIORE** è dotato di 7 modi di cottura il cui reale calore girevole (resistenza circolare a fondo forno) è particolarmente adatto alla realizzazione dei vostri piatti familiari e copiosi come verdure farcite, arrostiti e piatti multipli (dolci + pesce+ carne).

Come si presenta il forno superiore ?



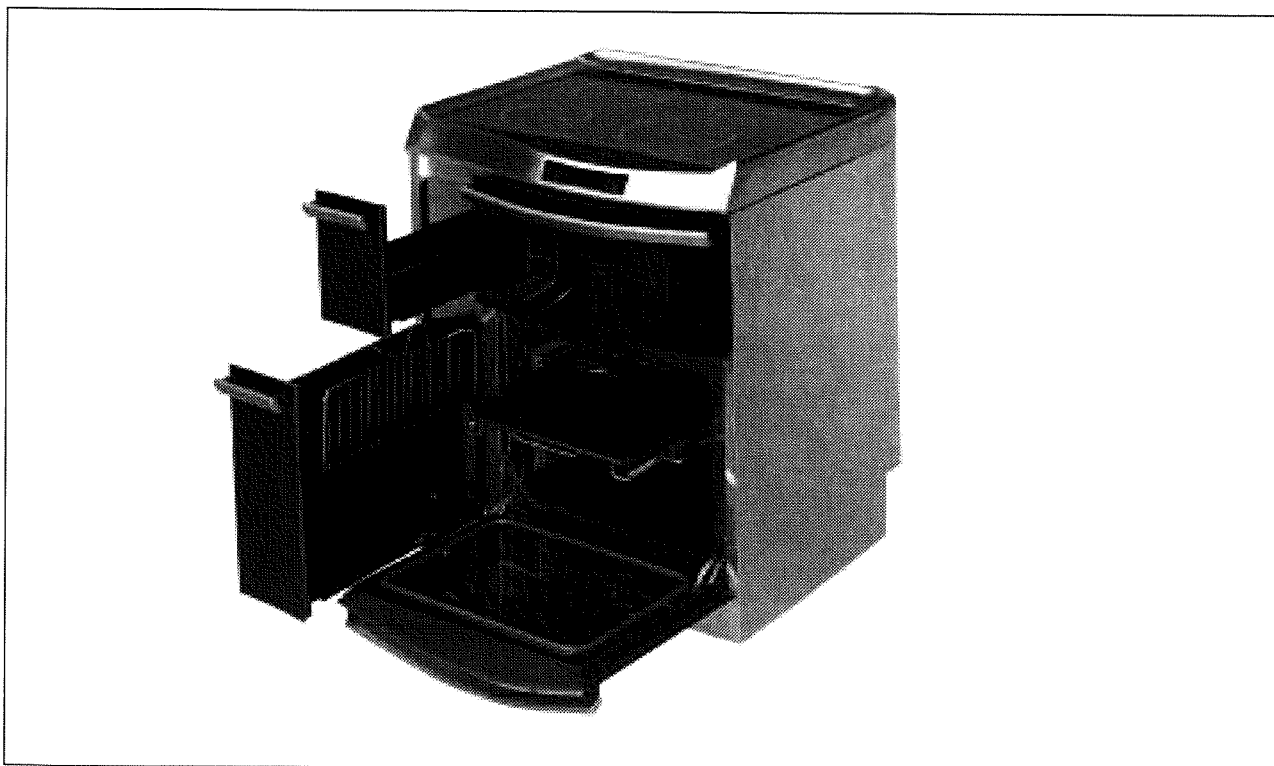
Come funziona il programmatore del vostro forno superiore? (zona sinistra della tastiera)



Parte 1 : Per l'utente

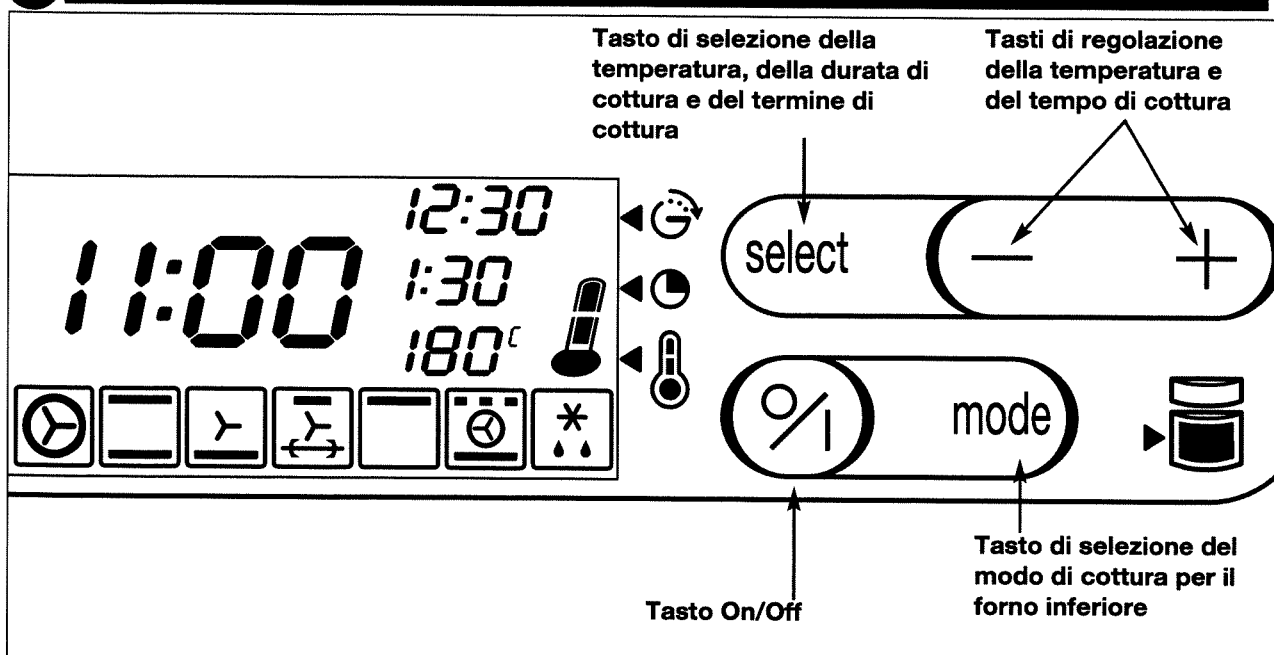
Come si presentano il forno inferiore ed i cassetti per le pentole?

IT



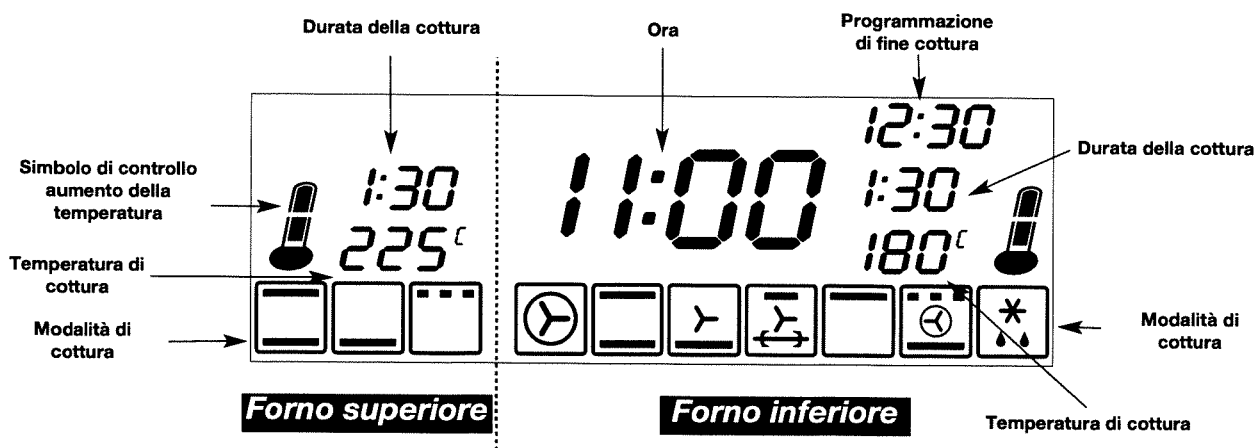
IMPORTANTE : a prescindere dal tipo di forno, non inserite mai prodotti infiammabili (stracci, carta, prodotti per la pulizia, istruzioni, ecc...) nei cassetti della vostra cucina, rischiereste di provocare un incendio di cui non potremmo in alcun caso essere ritenuti responsabili.

Come funziona il programma del forno inferiore?
(zona destra della tastiera)



Parte 1 : Per l'utente

Come si presenta il programmatore ?






AL PRIMO COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA, IL DISPLAY LAMPEGGIA PER QUALCHE SECONDO.

PER IMPOSTARE L'ORA UTILIZZARE I TASTI DI COMANDO DEL FORNO INFERIORE.

Come funziona il programmatore del vostro forno superiore ? (parte sinistra della tastiera)

COME EFFETTUARE UNA COTTURA IMMEDIATA

1. Premere il tasto  (fig. 1).
Tutte le funzioni vengono visualizzate e lampeggiano.
2. Premere il tasto "mode" fino a giungere al tipo di cottura desiderato.
(Esempio: "tradizionale") (fig. 2).
3. Se necessario modificare la temperatura (per passi di 5°C) premendo il tasto  1 volta (fig. 3) ed i tasti  (fig. 4).
4. La cottura inizia automaticamente pochi secondi dopo la selezione della temperatura.

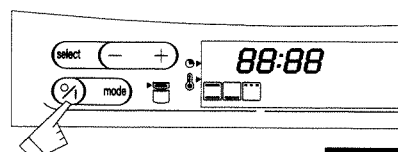


Fig. 1

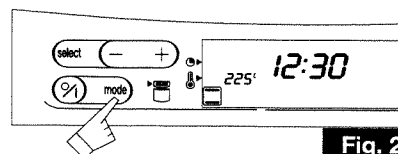


Fig. 2

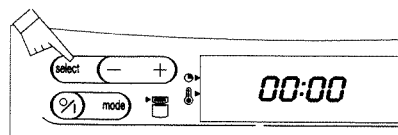


Fig. 3

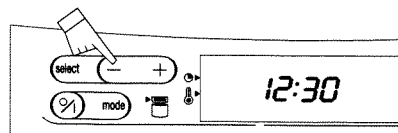







Fig. 4

Parte 1 : Per l'utente

Come funziona il programmatore del vostro forno superiore ? (seguito)

IT

COME EFFETTUARE UNA COTTURA IMMEDIATA CON UNA DURATA DEFINITA

1. Premere il tasto  (fig. 1).
2. Premere il tasto "mode" fino a giungere al tipo di cottura desiderato (Esempio: "tradizionale") (fig. 2).
3. Se necessario modificare la temperatura (per passi di 5°C), premendo il tasto  1 volta (fig. 3) ed i tasti  (fig. 4).
4. Premere una volta il tasto  per impostare la durata della cottura (fig. 5).
5. Premere i tasti  per impostare il tempo di cottura desiderato (fig. 6).

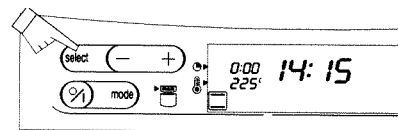


Fig. 5

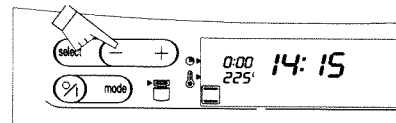




Fig. 6

Parte 1 : Per l'utente

Come funziona il programmatore del vostro forno inferiore ?

COME IMPOSTARE L'ORA

1. Premere una volta il tasto "select".
(fig. 1). Il display lampeggia.
2. Premere i tasti  (fig. 2) per impostare l'ora.
3. Per la convalida vi sono due possibilità :
 - attendere 15 secondi per conferma automatica
 - premere il tasto  (fig. 3).

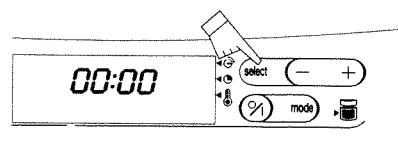


Fig. 1

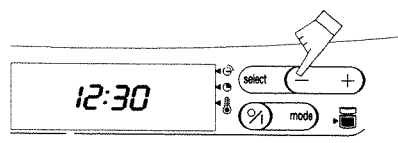


Fig. 2

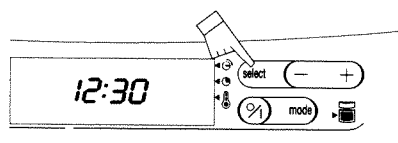





Fig. 3

COME EFFETTUARE UNA COTTURA IMMEDIATA

1. Premere il tasto  (fig. 4).
Tutte le funzioni vengono visualizzate e lampeggiano.
2. Premere il tasto "mode" fino a giungere al tipo di cottura desiderato.
(Esempio: "forno ventilato") (fig. 5).
3. Se necessario modificare la temperatura (per passi di 5°C), premendo il tasto  1 volta (fig. 6) ed i tasti  (fig. 7).
4. La cottura inizia automaticamente pochi secondi dopo la selezione della temperatura.

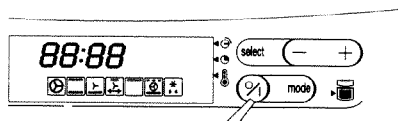


Fig. 4

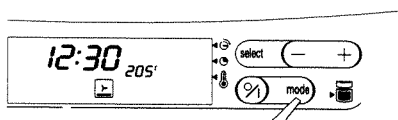







Fig. 5

COME EFFETTUARE UNA COTTURA IMMEDIATA CON UNA DURATA DEFINITA

1. Premere il tasto  (fig. 4).
2. Premere il tasto "mode" fino a giungere al tipo di cottura desiderato.
(Esempio: "forno ventilato") (fig. 5).
3. Se necessario modificare la temperatura (per passi di 5°C), premendo il tasto  1 volta (fig. 6) ed i tasti  (fig. 7).
4. Premere una volta il tasto  per impostare la durata della cottura (fig. 6).
5. Premere il tasto  per impostare il tempo di cottura desiderato (fig. 7).

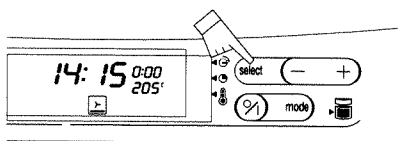


Fig. 6

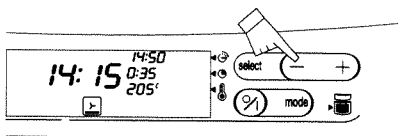









Fig. 7

Come funziona il programmatore del forno inferiore ? (seguito)

IT

COME EFFETTUARE UNA COTTURA IMMEDIATA CON UNA DURATA DEFINITA ED UN ARRESTO AUTOMATICO ALL'ORA STABILITA

1. Premere il tasto  (fig. 4).
2. Premere il tasto "mode" fino a giungere al tipo di cottura desiderato .
Esempio: "forno ventilato") (fig. 5).
3. Se necessario modificare la temperatura (per passi di 5°C), premendo il tasto  1 volta (fig. 6) ed i tasti  (fig. 7).
4. Premere una volta il tasto  per impostare la durata della cottura (fig. 6).
5. Premere i tasti  per impostare il tempo di cottura desiderato (fig. 7).
6. Premere il tasto  poi i tasti  per impostare l'ora di fine cottura (fig. 8).

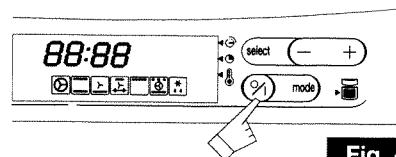


Fig. 4

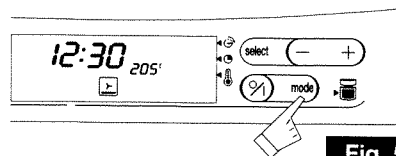


Fig. 5

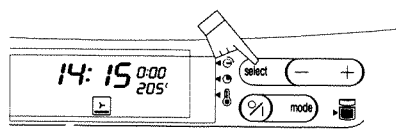


Fig. 6

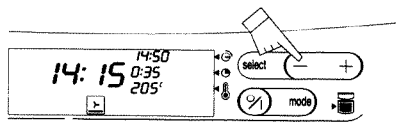


Fig. 7

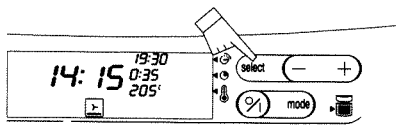


Fig. 8

Parte 1 : Per l'utente

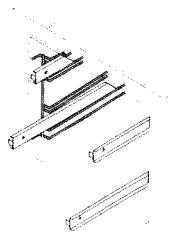
Griglie e teglie

SUPPORTO TEGLIA ESTRAIBILE

(quantità : 1)

Grazie a questo sistema è possibile estrarre completamente la teglia per dolci, leccarda e griglia di supporto e accedere facilmente alle pietanze in corso di cottura.

Il supporto per teglia estraibile si utilizza nel forno inferiore.



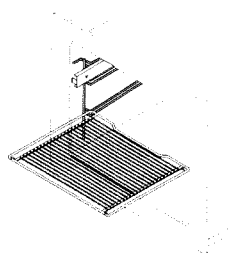
GRIGLIA DI SUPPORTO LECCARDA

(quantità : 1)

È possibile porre le pietanze da cuocere alla griglia direttamente su di essa.

Può essere utilizzata esclusivamente sulle guide per griglia in entrambi i forni.

Questa griglia può sorreggere la leccarda smaltata.



LECCARDA SMALTATA

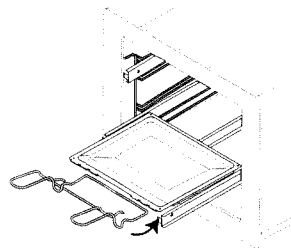
(quantità : 2)

Posata sotto la griglia di supporto, serve a raccogliere il sugo.

Evitare di cuocere arrostiti direttamente sulla leccarda poiché si produrrebbe una eccessiva quantità di fumo e schizzi.

Queste leccarde sono utilizzabili sui supporti teglia estraibile

Può essere utilizzata solamente sulle guide e sul supporto della teglia estraibile del forno inferiore, o sulla griglia di supporto leccarda.



MANIGLIA LECCARDA

(quantità : 1)

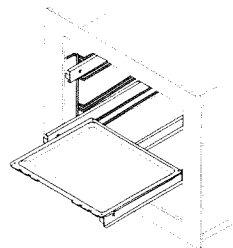
Consente di spostare l'insieme griglia/leccarda senza scottarsi o rovesciare i liquidi.

VASSOIO SMALTATO PER DOLCI

(quantità : 1)

Serve a cuocere dolci (pasta frolla, pasta lievitata, flan di frutta.).

Si utilizza solamente sulle guide e sul supporto teglia estraibile del forno inferiore.



Parte 1 : Per l'utente

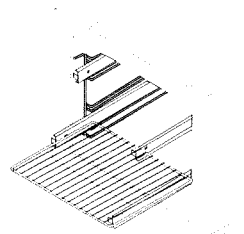
Griglie e teglie (seguito)

IT

GRIGLIA PIATTA

(quantità : 2)

Può essere inserita solamente sul **supporto teglia estraibile del forno inferiore**.

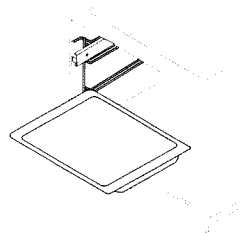


TEGLIA IN VETRO

(quantità : 1)

La si può utilizzare come teglia di cottura (crostate salate, flan di frutta...).

Si può utilizzare solamente sulle guide del forno superiore o inferiore.



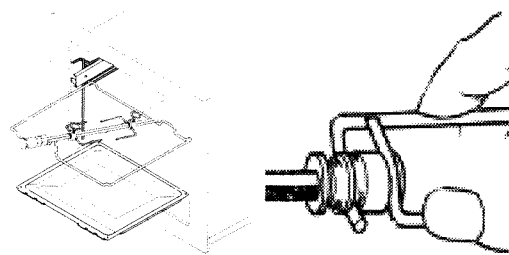
GIRARROSTO

(quantità : 1)

E' utilizzabile solamente nel forno inferiore.

L'insieme è formato da uno spiedo, 2 forche, una manopola amovibile e un porta girarrosto da inserire sulla guida n. 3 partendo dal basso. Per l'installazione seguire lo schema qui a lato.

La leccarda va posta direttamente sulla base del forno.



SISTEMA SCORREVOLE

(quantità : 1)

Dotato di una leccarda è utilizzabile esclusivamente nel forno superiore.

Un sistema scorrevole consente di estrarre completamente la teglia dal vano del forno in modo da intervenire facilmente in corso di cottura.

Questo sistema comporta anche una sicurezza anti-ribaltamento per sorreggere un carico di 5kg ripartito uniformemente.

Riempita d'acqua, la teglia serve per la cottura a bagnomaria.



Si aggancia sulla porta.

Durante la cottura a bagnomaria fare attenzione a non aprire troppo bruscamente la porta per evitare di rovesciare il liquido

E' utilizzabile solamente nel forno superiore.

Nota: la leccarda deve essere posta direttamente sulla base del forno solamente quando si utilizza il girarrosto: l'eccessivo calore infatti ne rovinerebbe lo smalto.

Parte 1 : Per l'utilizzatore

Descrizione del forno superiore

| FUNZIONI | Elementi in funzione | TEMPERATURA | | Preparazioni |
|--|----------------------|----------------|----------------------|--|
| | | preselezionata | Minima Massima | |
| TRADIZIONALE : combinazione calore dall'alto + calore dal basso | | | | |
| | | 225°C | 70°C 275°C | Una volta effettuato il preriscaldamento, potete cuocere la maggior parte delle pietanze |
| BASE DEL FORNO : calore dal basso | | | | |
| | | 165°C | 70°C 230°C | Una volta effettuato il preriscaldamento, la funzione è raccomandata per la pasta lievitata o le preparazioni con pasta inzuppata |
| GRILL VARIABILE: calore del grill modulabile a seconda del tipo di pietanza | | | | |
| | | da 1 a 9 | 1 = 50 % 9 = 100 % | Una volta effettuato un preriscaldamento di qualche minuto, il grill a calore variabile è l'ideale per le preparazioni delicate : scampi, meringhe, gratin , toast in quantità |

Tutte le cotture vanno effettuate a porta forno chiusa

CONSIGLIO :


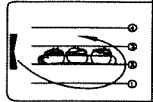





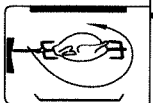

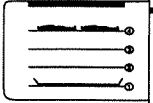

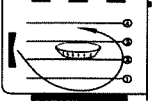

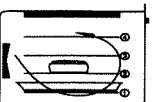
Per evitare che la preparazione entri in contatto con la resistenza superiore, è preferibile utilizzare il forno inferiore nei casi seguenti :

- cottura di pietanze che si possono gonfiare (es. soufflé)
- se lo stampo è più alto di 6 cm (es. pan di spagna),
- se le pietanze da cuocere sono voluminose.

Parte 1 : Per l'utente

Descrizione del forno inferiore





IT

| FUNZIONI | ELEMENTI IN FUNZIONE | TEMPERATURA | | | Preparazioni |
|--|---|----------------|--------|---------|--|
| | | preselezionata | Minima | Massima | |
| CALORE CIRCOLANTE : calore prodotto dalla turbina e dalla resistenza circolare. | | | | | |
|  |  | 180° C | 35° C | 235° C | Funzione raccomandata per cottura di piatti multipli su più livelli. Per carni bianche, pesce, verdure, dolci |
| TRADIZIONALE : combinazione calore dall'alto + calore dal basso | | | | | |
|  |  | 225° C | 70° C | 275° C | Una volta effettuato il preriscaldamento, arrostiti di carne rossa, piatti che necessitano di umidità, pietanze da cuocere a fuoco lento, selvaggina |
| FORNO VENTILATO: combinazione calore dal basso + aria soffiata (omogeneità). | | | | | |
|  |  | 205° C | 70° C | 230° C | Raccomandato per torte, dolci... e quanto contenga pasta lievitata. |
| TURBO GRILL + GIRARROSTO : combinazione calore grill + aria soffiata (omogeneità). | | | | | |
|  |  | 210° C | 180° C | 230° C | Tutto il pollame al girarrosto o cosciotti alla griglia, leccarda sulla prima guida o posta direttamente sulla base del forno. |
| GRILL : irraggiamento infrarossi diretto | | | | | |
|  |  | 275° C | 180° C | 275° C | Dopo 5 minuti di preriscaldamento, porre le pietanze sulla griglia. Ideale per i toast, salsiccia, costolette. |
| COMBINATO: combinazione calore circolante (cottura in profondità) + calore dal basso (per una cottura vivace) + grill (per dorare). | | | | | |
|  |  | 275° C | 70° C | 275° C | Funzione adatta a tutte le pietanze da cuocere in umido: dolci di frutta, crostate salate, pizze... |
| DECONGELAMENTO : calore ventilato a bassa temperatura (per scongelare in modo omogeneo). | | | | | |
|  |  | 35° C | 35° C | 65° C | Decongelamento con apporto limitato di calore per frutta delicata, torte con crema. E' possibile aumentare leggermente la temperatura per pietanze destinate poi ad essere cotte immediatamente (carni...) Utilizzare questa funzione anche per preriscaldare i piatti, far lievitare la pasta, per mantenere una pietanza calda |

Tutte le cotture vanno effettuate a porta forno chiusa

CONSIGLIO :

Le cotture effettuate nelle seguenti modalità :

Combinato  - **Calore circolante**  - **Turbo grill**  - **Forno ventilato**  .

devono essere effettuate ad una temperatura di 20°C - 30°C inferiore a quella indicata nei ricettari, spesso riferita ad una funzione "tradizionale". Il tempo di cottura può allora essere leggermente superiore.

Parte 1 : Per l'utilizzatore

Quali recipienti potete utilizzare sul vostro piano di cottura a induzione?

■ QUALI SONO I RECIPIENTI PIÙ ADATTI ?

Possedete probabilmente già i recipienti adatti

- RECIPIENTI IN ACCIAIO SMALTATO CON O SENZA RIVESTIMENTO ANTI-ADERENTE.
- RECIPIENTI DI GHISA CON O SENZA FONDO SMALTATO.

Un fondo smaltato evita di rigare la parte in vetro del vostro piano.

- RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX ADATTI ALL'INDUZIONE.

La maggior parte dei recipienti inox sono adatti a condizione che rispondano al test recipiente (casseruole, pentole milleusi, padelle, padelle per friggere ...).

- RECIPIENTI IN ALLUMINIO A FONDO SPECIALE.

SCEGLIERETE ARTICOLI CON UN FONDO SPESSO CHE ASSICURANO UNA COTTURA PIÙ OMOGENEA (IL CALORE È RIPARTITO MEGLIO).

- *I RECIPIENTI IL CUI FONDO NON È PIANO POSSONO ESSERE ADATTI MA È TUTTAVIA NECESSARIO CHE QUESTO NON SIA TROPPO DEFORMATO*

Sul piano è apposta una sigla "CLASS INDUCTION"  .

Scegliendo un recipiente che possiede questo stesso marchio sarete sicuri della sua perfetta compatibilità con il vostro piano in condizioni normali di utilizzo. Per aiutarvi a scegliere, in questo libretto di istruzioni vi viene fornita una lista di utensili

■ QUALI MATERIALI SONO INCOMPATIBILI ?

I RECIPIENTI DI VETRO, CERAMICA O TERRACOTTA, IN ALLUMINIO SENZA FONDO SPECIALE O DI RAME, ALCUNI INOX NON MAGNETICI.

■ IL TEST " RECIPIENTE

Il vostro piano ad induzione è capace di riconoscere la maggior parte dei recipienti. Ponete il vostro recipiente su una zona di calore a potenza 4, **se il display rimane fisso**, il vostro recipiente è **compatibile**, **se lampeggia**, il vostro recipiente **non è utilizzabile** in induzione. Potete anche servirvi di una calamita, se non si attacca al fondo del recipiente, questo è incompatibile con l'induzione

■ PER UN BUON UTILIZZO

- Otterrete il miglior risultato utilizzando un recipiente il cui diametro è simile alla dimensione della zona di cottura disegnata sul piano di vetro.
- L'utilizzo di un recipiente di diametro più piccolo è possibile e non comporta perdite di energia, contrariamente alle altre zone di cottura classiche (elettricità, gas).
- In ogni caso, il recipiente deve essere posto bene al centro della zona di cottura.

Nota : è possibile porre un piatto che esce dal forno sul vostro piano di cottura ad induzione.

Quali recipienti potete utilizzare sul vostro piano di cottura a induzione (seguito)

■ PRECAUZIONI PER L'USO

- Quando utilizzate un recipiente con un rivestimento interno anti-aderente (tipo teflon) senza apporto o con quantità molto limitata di materia grassa, preriscaldatelo sulla posizione 9 o sulla posizione 10, per un breve istante. Non utilizzate mai la posizione 11 o 12 altrimenti rischiate di danneggiare i vostri recipienti
- Non scaldare una scatola di conserva chiusa perchè rischia di scoppiare (questa precauzione è valida in ogni caso per qualsiasi altro modo di cottura)..
- Si raccomanda di non riporre utensili da cucina in metallo, posate, coltelli e oggetti metallici simili sul piano. Possono scaldarsi se sono vicini ad una zona di cottura in cui sia in funzione un fornello
- Il piano non deve servire a riporre nulla.

**Per la cottura,
non utilizzate mai fogli di carta di alluminio,
e non ponete mai direttamente sul piano ad induzione
prodotti imballati con alluminio.
L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe
definitivamente il vostro apparecchio**

All'attenzione di chi porta stimolatori cardiaci e impianti attivi:

Il funzionamento del piano è conforme alle norme in vigore sui disturbi elettromagnetici. Il vostro piano di cottura ad induzione risponde quindi perfettamente alle esigenze legali (direttive 89/338/CEE). È stato ideato per non disturbare il funzionamento degli altri apparecchi elettrici se anch'essi risultano conformi a questa stessa normativa.

Il vostro piano ad induzione genera campi magnetici nel suo ambiente limitrofo.

Perchè non vi siano interferenze tra il vostro piano di cottura ed uno stimolatore cardiaco, è necessario che quest'ultimo sia conforme alla normativa che lo riguarda.

A tal proposito, possiamo garantirvi unicamente la sola conformità del nostro prodotto. Per quanto concerne la conformità dello stimolatore cardiaco o eventuali incompatibilità, potete rivolgervi al suo fabbricante o al vostro medico di fiducia.

Parte 1 : Per l'utilizzatore

Manutenzione generale

Prima di procedere alla pulizia, lasciare che la cucina si raffreddi e verificare che tutte le manopole siano in posizione chiusa.

In linea generale, non utilizzare polveri abrasive e spugne metalliche per la pulizia della cucina.

■ CARROZZERIA

- Per la pulizia delle superfici in inox della cucina, utilizzare una spugna e acqua saponata oppure un prodotto specifico per inox in commercio.

■ VETRO DELLA PORTA FORNO

- Dopo aver cotto pietanze che abbiano provocato dello sporco, si consiglia di pulire il vetro interno della porta forno con acqua saponata.

■ PULIZIA DEL PIANO DI COTTURA

| Tipo di sporco | COME PROCEDERE ? | PRODOTTI ED ACCESSORI DA UTILIZZARE |
|--|--|--------------------------------------|
| LEGGERO | - ammorbidire la zona da pulire con acqua calda poi asciugare. | Spugna per sanitari |
| ACCUMULO DI SPORCO INCROSTATO | - Ammorbidire la zona da pulire con acqua calda, finire eventualmente con il lato raschietto di una spugna e asciugare. | Spugna per sanitari |
| ALONI E TRACCE DI CALCARE | - Utilizzare aceto puro caldo sulla sporcizia, lasciare agire, asciugare con un panno morbido. - Oppure utilizzare un prodotto in commercio. | Prodotto speciale per vetroceramica. |
| INCROSTAZIONI DOVUTE A TRABOCAMENTO DI ZUCCHERO, ALLUMINIO O PLASTICA FUSA | - Utilizzare un raschietto speciale per vetro per scollare i residui. - Oppure applicare sulla superficie un prodotto speciale per vetroceramica, preferibilmente contenente siliconi (effetto protettivo). | Prodotto speciale per vetroceramica |

Pulizia dei forni

IT

■ FORNO CON SMALTO NORMALE : FORNO SUPERIORE

- Pulire le pareti con un panno imbevuto di acqua saponata molto calda in modo da togliere le tracce di grasso. Si raccomanda di effettuare questa pulizia abbastanza spesso. In caso di rovesciamento di liquidi pulirli se possibile con una spugna umida o con un panno morbido; non aspettare che si solidifichi. In caso contrario utilizzare una spugna o un panno ben imbevuto di acqua saponata calda o di un detergente non abrasivo (per smalto o inox) per ammorbidire le macchie prodotte. Lasciare riposare per tutta la notte; il tutto potrà essere rimosso molto facilmente

■ FORNO CON SMALTO CATALITICO (AUTOPULENTE): FORNO INFERIORE

● Come funziona il vostro forno autopulente ?

Questo forno a pulizia permanente è costituito da 3 pannelli ricoperti di uno smalto speciale con micropori che gli conferiscono le sue proprietà autopulenti. Le incrostazioni e la sporcizia si stendono facilmente sulla superficie di contatto microporosa e, ossidandosi naturalmente da entrambe le parti, scompaiono progressivamente. Lo smalto autopulente funziona molto bene con i grassi, ma non ha alcun effetto sugli zuccheri; ecco perché la parte bassa del forno, più esposta ad eventuali rovesciamenti di zuccheri non è rivestita da detti pannelli.

● Consigli :

Si raccomanda fortemente di :

- non raschiare i pannelli con una spazzola metallica, strumenti appuntiti o lame,
- non tentare di pulirli con detersivi lucidanti.

Il forno non deve produrre fumo, causato principalmente da temperature di cottura troppo elevate che provocano schizzi. In questo caso abbassare la temperatura del forno.

Con le grigliate, vi è la possibilità che i pannelli non sufficientemente caldi vengano raggiunti da molti schizzi di grasso. Per far valere le proprietà autopulenti prolungare il riscaldamento del forno per 20 - 30 minuti dopo la cottura a temperatura massima. Eventuali tracce di grasso rimaste verranno eliminate nel corso delle cotture successive evitando di produrre eccessive quantità di fumo.

Durante questa operazione la porta del forno risulterà più calda del normale; è quindi necessario tenere i bambini a debita distanza.

Sostituzione dei pannelli catalitici

Prima di procedere allo smontaggio verificare che il forno non sia in funzione e lasciarlo raffreddare completamente.

■ PANNELLI LATERALI

1. Svitare completamente la rotella **1**.
2. Far ruotare le guide verso l'interno del forno griglia filettata **2**.
3. Estrarre il pannello catalitico. Inserire i nuovi elementi (pannello e/o guide) effettuando le operazioni inverse.

■ PANNELLO FRONTALE

1. Svitare completamente le due viti del pannello frontale.

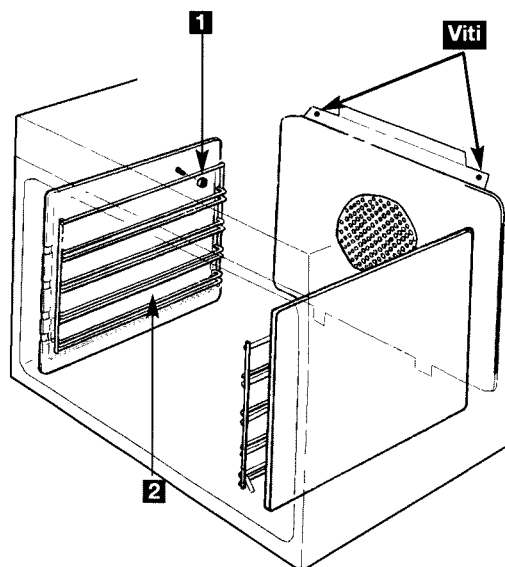
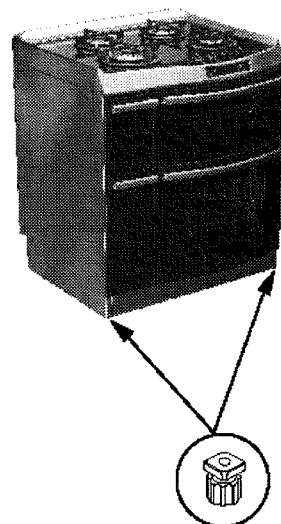


Fig. 1

Parte 1 : Per l'utente

Piedini regolabili

La vostra cucina è dotata di piedini anteriori regolabili per avvitamento in modo da adattarsi ad eventuali irregolarità del pavimento.



Illuminazione

ATTENZIONE : TOGLIERE TENSIONE ALLA CUCINA PRIMA DI QUALSIASI INTERVENTO SUL SISTEMA DI ILLUMINAZIONE.

La lampadina si trova sul fondo del vano del forno. Attenzione ! Prima di qualsiasi intervento togliere tensione alla cucina e lasciarla raffreddare se necessario.

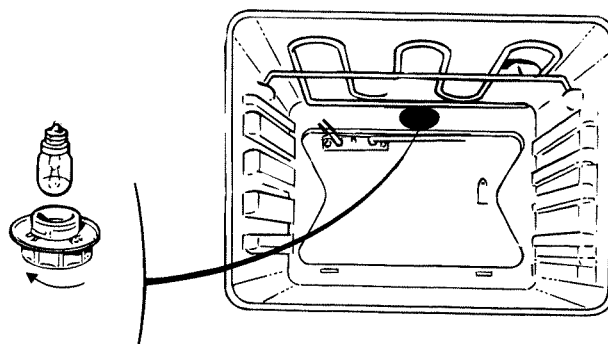
Ruotare il coperchio circolare di un quarto di giro verso sinistra.

Svitare la lampadina girando nello stesso verso :
Caratteristiche della lampadina :

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- attacco E14 a vite

Sostituire la lampadina, rimontare il coperchio e ricollegare la cucina alla presa di corrente

Nota : per svitare più facilmente coperchio e lampadina indossare un guanto di gomma.



Parte 1 : Per l'utilizzatore

Raccomandazioni relative al vostro piano di cottura ad induzione

IT

- Il piano di cottura di vetro della vostra cucina non deve essere utilizzato per depositare recipienti di materia plastica o fogli di alluminio.
- Se diventasse visibile un'incrinatura nella superficie, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla sorgente di alimentazione. Avvisate il vostro installatore. Non utilizzare nessuna parte del piano prima della sostituzione della parte superiore ad induzione.
- L'uso della tavola in quanto asse da tagliare va proibito.
- Non mettere o non lasciare mai un recipiente smaltato o di alluminio, vuoto, sopra una zona riscaldante.

Raccomandazioni sui forni

- Per evitare un surriscaldamento delle componenti elettroniche frontali non lasciare la porta del forno aperta durante la cottura.
 - **PRIMO UTILIZZO** : scaldare il forno appena installato per 15 minuti con portello chiuso alla massima temperatura. A causa della composizione la lana minerale che ne riveste il vano, il forno può produrre inizialmente un odore particolare. Vi è altresì la possibilità di produzione di fumo al momento della prima accensione.
 - **CONSIGLI DI COTTURA** : la guida di cottura del vostro apparecchio fornisce tutte le informazioni necessarie alla realizzazione di un certo numero di piatti scelti tra i più comuni. Prima di procedere alla cottura consultare la guida per scegliere temperatura, modalità e livello delle guide per teglie più appropriati.
- Spegnendo il forno 5 - 10 minuti prima del termine della cottura è possibile sfruttare il calore accumulato per risparmiare energia.
- Non rivestire il forno di fogli di alluminio. L'accumulo di calore prodotto rischierebbe di compromettere il risultato della cottura e di danneggiare lo smalto.
 - La porta forno è molto calda durante il funzionamento. Tenere i bambini a debita distanza.
 - Assicurarsi che la porta del forno sia ben chiusa in modo che la guarnizione isoli perfettamente il vano forno dall'ambiente esterno.

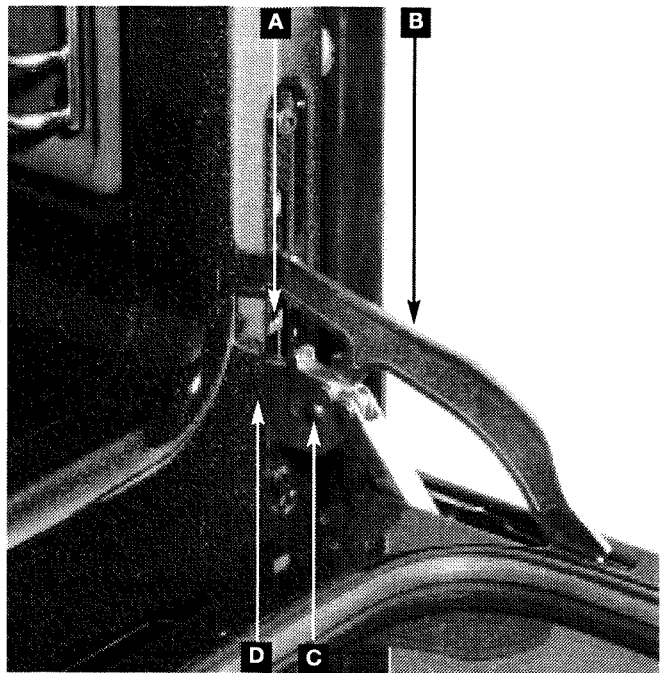
IMPORTANTE : non introdurre mai prodotti infiammabili (stracci, carta, prodotti di pulizia, il manuale stesso ecc.) all'interno dei cassetti di servizio della cucina; vi è infatti il rischio di incendio per il quale non potremo essere considerati responsabili.

Parte 2 : Per l'installatore

Smontaggio della porta del forno inferiore

SGANCIARE LA PORTA DEL FORNO

1. A forno freddo, aprirne completamente la porta
2. Tirare verso l'alto i due blocchi di arresto **A**.
3. Richiudere parzialmente la porta.
Tirare la porta verso di sé sollevandola per estrarla dal forno

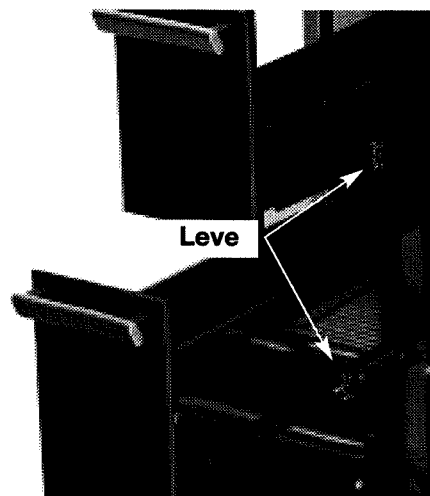


RIMONTARE LA PORTA DEL FORNO

1. Inserire i settori **B** e **C** nelle fessure del forno
Fare attenzione a che le tacche **D** siano ben inserite nei loro supporti.
2. Abbassare completamente la porta e tirare verso il basso i due blocchi di arresto **A**.
Chiudere lentamente la porta e assicurarsi che funzioni correttamente (al primo utilizzo è normale sentire uno scatto nel aprirla e chiuderla).

SMONTARE IL CASSETTO SUPERIORE O INFERIORE

1. Aprire completamente il cassetto.
2. Spingere verso l'alto o verso il basso le leve da entrambi i lati del cassetto.
3. Tirare il cassetto verso di sé per estrarlo da suo alloggiamento.



RIMONTARE IL CASSETTO SUPERIORE O INFERIORE

1. Inserire il cassetto nelle sue guide e spingere con decisione.



Parte 2 : Per l'installatore

Smontaggio della porta del forno superiore

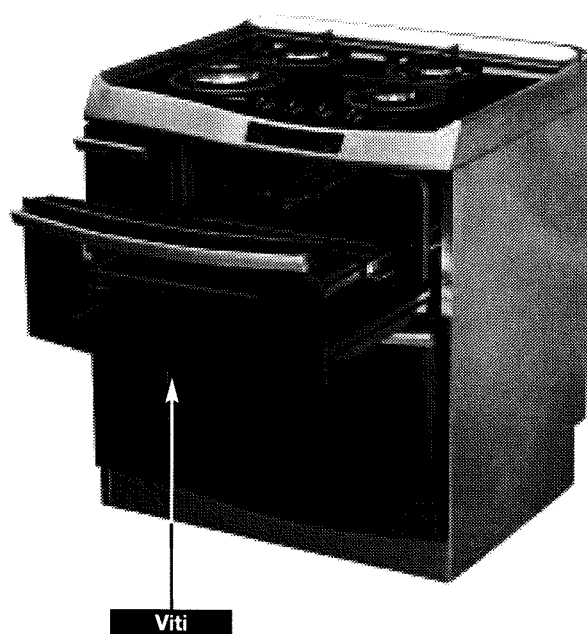
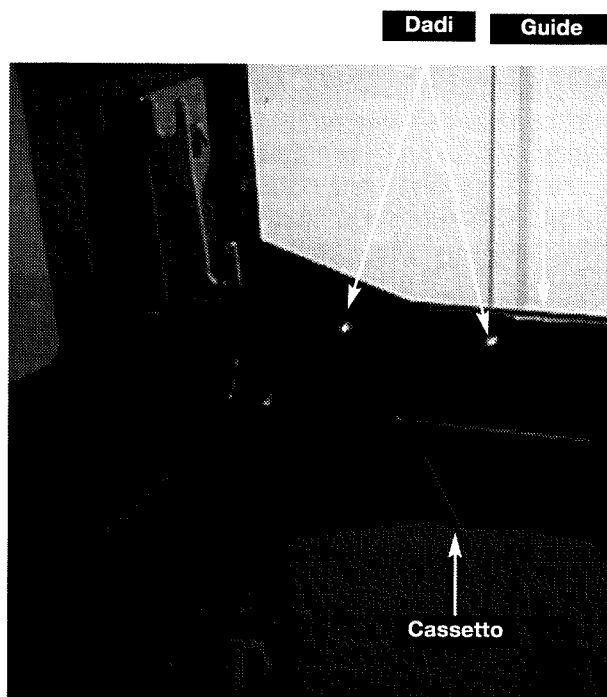
IT

SGANCIARE LA PORTA DEL FORNO

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Utilizzando una chiave di 7, sbloccare i dadi (due a destra e due a sinistra della porta).
3. Togliere le viti centrali situate sotto la porta (vedi disegno qui sotto).
4. Sorreggendo la porta, spingere le guide verso l'esterno e sollevare la porta per sganciarla.

RIMONTARE LA PORTA DEL FORNO

4. Aprire il cassetto al massimo.
5. Inserire la porta su una delle guide (2 aste filettate).
6. Spingere la guida opposta verso l'esterno per consentire il passaggio delle 2 aste filettate.
7. Riavvitare i dadi con una chiave di 7
8. Rimontare le viti centrali situate sotto la porta (vedi disegno a lato).
9. Richiudere la porta e verificarne il buon funzionamento.



Parte 2 : Per l'installatore

Raccomandazioni

In veste di specialista, lei è l'unico competente dell'installazione e del raccordo degli apparecchi. Ecco perchè la nostra garanzia si applica soltanto ed esclusivamente agli apparecchi in cui l'installazione ed il raccordo siano stati effettuati da un tecnico, conformemente alle disposizioni dei decreti in vigore. Il non-rispetto di questa condizione impegnerebbe la responsabilità dell'installatore, ed escluderebbe quella della società commerciale.

Il riscaldamento prodotto dal loro funzionamento classificano questi apparecchi nel tipo X (EN 60 335.2.6).

Raccordi

Questi apparecchi vengono consegnati con 2 cavi di alimentazione tipo H05 VVF (sezione 1,5 mm²) a 5 conduttori (di cui 1 per la terra: giallo/verde) e devono essere collegati alla rete tramite una presa di corrente conforme alla pubblicazione CEE 7 o di un dispositivo a sezione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Raccordo del piano di cottura ad induzione e dei forni

Questa cucina è stata ideata per essere utilizzata da privati in un edificio a scopo abitativo. In Francia, i testi riguardanti le norme di installazione sono i decreti del 02/08/1977 e del 24/03/1982 completati dalla norma DTU-P 45204, Norma NFC 15.100 (norme di installazione elettrica a bassa tensione).

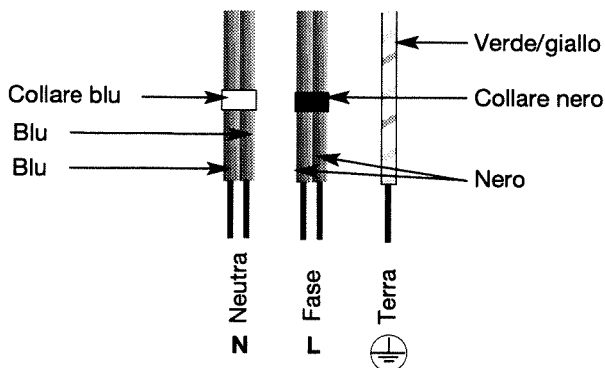
Il riscaldamento prodotto dal suo funzionamento classifica questa cucina:

- nel tipo X secondo la norma elettrica EN 60.335.2.6 (incorporabile).

I mobili adiacenti non devono essere più alti della cucina.

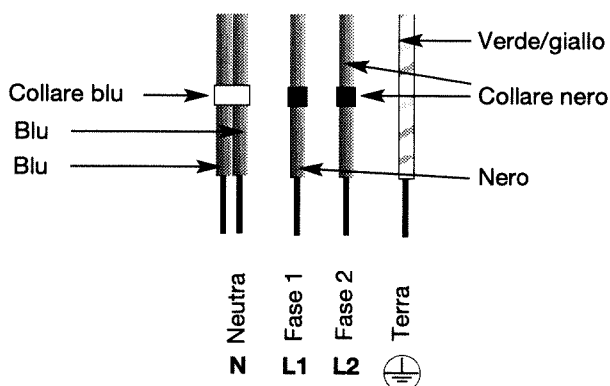
230 V 1N

Collegate i 3 fili sul vostro impianto rispettando il colore dei fili.

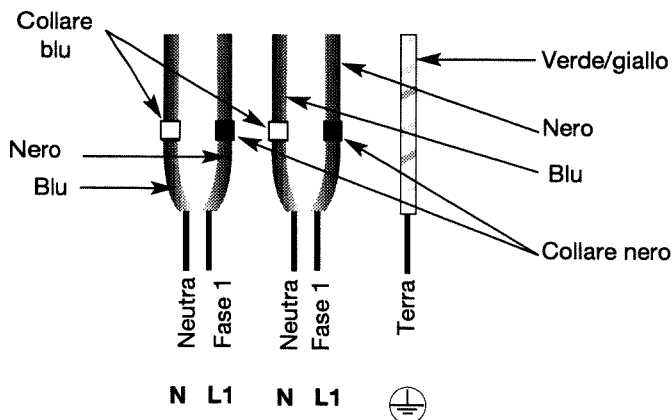


400 V 2 - 1N

Collegate i 4 fili sul vostro impianto rispettando i colori dei fili.



400 V 2 - 2N



Nota : separare i 2 fili di fase L1, L2 prima del collegamento

QUESTA TABELLA È IDENTICA PER IL RACCORDO DEI FORNI E DEL PIANO AD INDUZIONE

| | | |
|-------------------|----------|------|
| 230V~ 50Hz | 1 F + N | 32 A |
| 400V 2 - 1N-50Hz | 2 F + N | 16 A |
| 400V 2 - 2N~ 50Hz | 2 F + 2N | 16 A |

Questo apparecchio è dotato di 2 cavi di alimentazione. Ogni cavo deve essere collegato separatamente.

Raccordo del piano di cottura ad induzione (seguito)

Osservazioni :

- Al momento di collegare il vostro piano alla rete, o dopo un'interruzione prolungata di corrente, sulla tastiera dei comandi appare un codice luminoso. Esso scompare automaticamente nel giro di circa 30 secondi, o fin dalla prima pressione su un tasto qualsiasi della tastiera. Ciò è normale e riservato in caso di necessità al vostro Servizio Assistenza.


Nel caso di una rete alimentata a 400 V ~ se l'interruzione delle fasi non è simultanea, al momento del collegamento della linea, provvedete a collegare per primo il filo del neutro. In caso di mancata corrente, scollegate il neutro per ultimo. Queste precauzioni proteggono anche gli altri apparecchi elettronici.

Caratteristiche tecniche del piano

| | |
|--|------------|
| - Tensione di funzionamento | 230 V~50Hz |
| - Potenza elettrica totale assorbita | 5600 W |

Collegamento:

Il raccordo elettrico deve essere effettuato a partire dalla piastra di collegamento fissata sulla parte posteriore dell'apparecchio da un installatore elettricista (vedere pagina precedente) il quale dovrà assicurarsi che l'apparecchio sia stato ben collegato conformemente alle istruzioni di montaggio e alle normative locali.

Non si potrà citare la nostra responsabilità in caso di incidente successivo ad una messa a terra  inesistente o scorretta.

Caratteristiche tecniche del forno superiore

| | |
|---|------------|
| - Tensione di funzionamento | 230 V~50Hz |
| - Potenza elettrica totale assorbita | 3,360 kW |
| - Potenza totale del forno in cottura | 3,360 kW |
| - Potenza nominale del grill | 2,100 kW |

Consumo di energia

| | |
|--|----------|
| - di salita a 200°C | 0,20 kWh |
| - di mantenimento per un'ora a 200° C..... | 0,65 kWh |

TOTALE **0,85 kWh**

Dimensioni utili del forno

| | |
|--------------------|-------|
| - Larghezza | 42 cm |
| - Altezza | 19 cm |
| - Profondità | 40 cm |

Volume utile **32 litri**

Caratteristiche tecniche del forno inferiore

| | |
|---|------------|
| - Tensione di funzionamento | 230 V~50Hz |
| - Potenza elettrica totale assorbita | 3,360 kW |
| - Potenza totale del forno in cottura | 3,360 kW |
| - Potenza nominale del grill..... | 2,100 kW |

Consumo di energia

| | |
|---|----------|
| - di salita a 200° C..... | 0,30 kWh |
| - di mantenimento per un'ora a 200° C | 0,65 kWh |

TOTALE **0,95 kWh**

Dimensioni utili del forno

| | |
|--------------------|---------|
| - Larghezza | 43 cm |
| - Altezza | 33 cm |
| - Profondità | 37,5 cm |

Volume utile **56 litri**


Parte 1 : Per l'utilizzatore

Guida di cottura del vostro piano di cottura a induzione

| PREPARAZIONI | | FRIGGERE PORTARE AD EBOLLIZIONE | CUOCERE/DORARE RIPRESA DELL'EBOLLIZIONE EBOLLIZIONI BRODINI | | | | CUOCERE/SOFRIGGERE | | | | |
|-----------------------|---|---------------------------------------|---|---|---|----------------------------------|--------------------|---|---|---|---|
| MINESTRE | BRODI BRODI CONSISTENTI | 12 | 10 | | | | | 4 | 3 | | |
| PESCE | COURT-BOUILLON SURGELATI | 12 | 10 | 8 | | 6 | | | | | |
| SUGHI | DENSI A BASE DI FARINA AL BURRO CON LE UOVA (BEARNAISE, OLANDESE) | | 10 | | | 6 | 5 | 4 | 3 | | |
| VERDURE | INDIVIA, SPINACI | 12 | | 8 | | | | 4 | | | |
| | LEGUMI SECCHI, PATATE BOLLITE | 12 | 10 | 8 | | | | 4 | | | |
| | PATATE AL FORNO PATATE SALTATE | | 10 | 8 | | 6 | | | | | |
| | SCONGELAMENTO VERDURE | | 10 | | | 6 | | 4 | 3 | | |
| CARNI | CARNI POCO SPESS SBISTECHE IN PADELLA GRIGLIATE (GRILL GHISA) | | 10 | 9 | | | | | | | |
| FRITTURA | PATATINE SURGELATE | 12 | | | | | | | | | |
| | PATATINE FRESCHE | 12 | | | | | | | | | |
| VARIANTI | PENTOLA A PRESSIONE COMPOSTE | 12 | | | | 6 (NON APPENA INIZIA A SIBILARE) | 5 | | | | |
| | CRÊPES | | | 9 | 8 | | | | | | |
| | CREMA INGLESE | | | 9 | | 6 | | | | 3 | 2 |
| | CIOCCOLATO FUSO | | | | | 6 | | | | | |
| | MARMELLATE | | | | | 6 | | | | | |
| | LATTE | | | 9 | | | | | | | |
| | UOVA AL TEGAMINO | | | | 8 | | | | | | |
| | PASTA | 12 | 10 | 8 | | | | | | | |
| | OMOGENEIZZATI (BAGNO MARIA) | | | | | 7 | | | | | |
| | RAGÙ | 12 | 10 | 8 | | | | 4 | | | |
| RISO CREOLO | 12 | | | | | | | | | 3 | |
| RISO AL LATTE | | | 9 | | | | 5 | | | | |
| MANTENIMENTO AL CALDO | | | | | | | | | | 2 | 1 |

Per ottenere la massima soddisfazione, seguite gli esempi della tabella e tenete conto che i riferimenti 12 e 11 sono posizioni massime riservate alle frittore e alla portata rapida ad ebollizione.

Cottura su 2 o 3 livelli nel forno inferiore

- Le cotture su più livelli avvengono sulla posizione .
- È possibile cuocere piatti identici o diversi cuocendo alla stessa temperatura. Se i piatti da cuocere non richiedono la stessa posizione del termostato, regolate il termostato sulla media delle posizioni consigliate nella guida da cucina.
Esempio : *Torta sola : termostato 205°C* *Arrosti di manzo: termostato 230°C* *quindi in simultanea : 220°C*
- Se i tempi di cottura sono diversi, i piatti non vengono necessariamente messi in forno e sfornati nello stesso momento.
- Attenzione se la cottura è programmata, il tempo deve essere lo stesso per i 2 o 3 piatti.

ESEMPIO DI COTTURA SU 2 O 3 LIVELLI
















| RICETTE | SIMBOLO DI TEMPERATURA | TEMPI | GRADINI | |
|---|------------------------------|----------------------|--------------|-----------------|
| TORTE RUSTICHE | 215°C | Da 35 a 40 min | 1° e 4° | Sulle griglie |
| TORTA DI MELE | 215°C | 45 a 50 min | 1° e 4° | |
| GRATIN DAUPHINOIS + ARROSTO DI MAIALE | 200°C | → 45 min → 70 min | 3° 1° | Sulle griglie |
| PICCOLI DOLCI | 160°C forno preriscaldato | Da 20 a 25 min | 1° - 3° - 4° | Piatto da dolce |

Parte 1 : Per l'utilizzatore

Guida alla cottura nel forno inferiore









IT

TUTTE LE COTTURE VANNO ESEGUITE A PORTA FORNO CHIUSA.

| RICETTE | SELEZIONE COTTURA | POSIZIONE TERMOSTATO |  | ACCESSORI | TEMPO | OSSERVAZIONI |
|---|---|----------------------|---|--------------------|----------------------|--|
| ANTIPASTI VERDURE | | | | | | |
| PIZZA (PASTA FINE) |  COMBINATO | 230°C | 1* | TEGLIA PER DOLCI | da 10 a 15 min | PRERISCALDARE IL FORNO |
| PIZZA (PASTA DA PANE) | | 275°C | 1* | TEGLIA PER DOLCI | da 15 a 20 min | |
| CROSTATA SALATA | | 205°C/210°C | 1* | GRIGLIA | da 35 a 40 min | |
| SOUFFLÉ |  CALORE CIRCOLANTE | 180°C | 1* | GRIGLIA | da 45 a 50 min | |
| VERDURE FARCITE | | 180°C / 200°C | 2* | GRIGLIA | 40 min | |
| GRATIN DI PATATE | | 180°C / 200°C | 2* | GRIGLIA | da 50 a 60 min | |
| GRATIN (VERDURE, PASTA) |  TURBO GRIL | 210°C / 220°C | 2*ou3* | GRIGLIA | da 15 a 20 min | INGREDIENTI GIÀ COTTI |
| PESCE | | | | | | |
| PESCE AL FORNO |  CALORE CIRCOLANTE | 180°C / 200°C | 2* | GRIGLIA | da 35 a 45 min | PRERISCALDARE IL FORNO.IL CARTOCCIO È COTTO QUANDO SI È GONFIATO. oppure 140°C a bagnomaria. |
| PESCE AL CARTOCCIO | | CALORE CIRCOLANTE | 210°C | 2* | TEGLIA IN VETRO | |
| TERRINE Pesce al forno (orata...) | CALORE CIRCOLANTE | 120°C/130°C | 2* | GRIGLIA | da 40 a 45 min | |
| | CALORE CIRCOLANTE | 180°C/200°C | 2* | GRIGLIA | da 35 a 45 min | |
| CARNI | | | | | | |
| POLLO (SPIEDO) |  TURBO GRIL | 210°C | TOURNEBROCHE | LECCARDA SUL FONDO | 25 min / 500 g | LECCARDA SUL FONDO |
| COSCIOTTO | | TURBO GRIL | | 190°C | GRIGLIA + LECCARDA | |
| ARROSTO DI MANZO |  TRADIZIONALE | 230°C | 2* | GRIGLIA | 15 min / 500 g | PRERISCALDARE IL FORNO SENZA PRERISCALDAMENTO |
| | | O TURBO GRIL | 215°C | 2* | GRIGLIA + LECCARDA | |
| ARROSTO DI MAIALE/VITELLO |  CALORE CIRCOLANTE | 180°C | 1* | GRIGLIA | da 35 a 40 min/500 g |  In pentola chiusa |
| FARAONA/CONGLIO | | CALORE CIRCOLANTE | 180°C | 1* | GRIGLIA | |
| STUFATO DI MANZO (GOULASH) | CALORE CIRCOLANTE | 160°C | 1* | GRIGLIA | da 60 a 90 min | |
| DOLCI | | | | | | |
| BISCOTTI/TORTA MARGHERITA |  TRADIZIONALE | 175°C | 1* | GRIGLIA | da 35 a 40 min | PRERISCALDARE IL FORNO |
| ROTOLO | | 200°C | 1* | TEGLIA PER DOLCI | da 10 a 12 min | |
| PASTA SFOGLIA | | 225°C | 1* | TEGLIA PER DOLCI | da 10 a 15 min | |
| PANE DI SEGALE | | 220°C | 1* | GRIGLIA | da 30 a 40 min | |
| PLUMCAKE SENZA FRUTTA |  FORNO VENTILATO | 170°C | 1* | GRIGLIA | 5da 0 a 60 min | PRERISCALDARE IL FORNO |
| SAVARIN/KUGELUPF | | 180°C | 1* | GRIGLIA | da 45 a 60 min | |
| BRIOCHE | | 165°C | 1* | GRIGLIA | da 25 a 30 min | |
| DOLCE AL FORMAGGIO FRESCO |  CALORE CIRCOLANTE | 180°C | 1* | GRIGLIA | 1H15 | + 20 MIN. A FORNO SPENTO |
| STRUDEL DI MELE | | 180°C | 1* | TEGLIA PER DOLCI | da 50 a 55 min | |
| PASTA DA BIGNÉ | | 200°C | 1* | TEGLIA PER DOLCI | da 40 a 45 min | |
| TORTA DI MELE |  COMBINATO | 210°C | 1* | GRIGLIA PIATTA | da 35 a 40 min | |
| | | COMBINATO | 160°C | 1* | GRIGLIA | |
| PASTICCERIA INGLESE | | | | | | |
| RICH FRUIT CAKE |  CALORE CIRCOLANTE | 150°C | 1* | GRIGLIA | 2 H1/2 | |
| VARI | | | | | | |
| DECONGELAMENTO : | | | | | | |
| PICCOLI PEZZI DI CARNE |  DECONGELAMENTO | 35°C | 2* | GRIGLIA | | |
| POLLAME, DOLCI | | 35°C / 45°C | 2* | GRIGLIA | | |
| FRUTTA DELICATA | | 35°C | 2* | GRIGLIA | | |

Parte 1 : Per l'utilizzatore

Guida alla cottura nel forno superiore

| RICETTE | SELEZIONE COTTURA | POSIZIONE O T° IN C° | TEMPO | GUIDA | ACCESSORI | OSSERVAZIONI | |
|--|--|--------------------------------------|--|--|--|--|---|
| CARNI BIANCHE COSTOLETTE DI MAIALE/VITELLO | GRILL VARIABILE | 8 | da 10 a 20 min | 2* | GRIGLIA + LECCARDA | PRERISCALDARE PER 5 MINUTI | |
| CARNI ROSSE COSTOLETTE DI AGNELLO SPIEDINI |  | 9 7 | da 10 a 15 min da 15 a 25 min | 2* 2* | | | |
| TOASTS | | 9 | da 3 a 5 min | 1* | | | |
| VERDURE GRATINATE (VERDURE, PASTA) GRATIN DI PATATE PATATE ALLA FORNAIA |   | GRILL VARIABILE TRADIZIONALE | 7 175°C 175°C | 30 min 60 min 60 min | 1* 1* 1* | GRIGLIA GRIGLIA GRIGLIA | |
| PESCE FILETTO (TRIGLIA...) SCAMPI |  | GRILL VARIABILE GRILL VARIABILE | 9 9 | da 5 a 7 min da 7 a 10 min | 2* 2* | GRIGLIA + LECCARDA GRIGLIA + LECCARDA PRERISCALDARE PER 5 MINUTI | |
| DOLCI PAN DI SPAGNA - TORTA MARGHERITA CRÈME CARAMEL AMARETTO MERINGHE MADDALENA PASTA DA BIGNÉ BISCOTTO DI PASTAFROLLA PASTA FROLLA TORTE DI FRUTTA PASTAFROLLA O SFOGLIATEE ROTOLO PASTICCERIA INGLESE VICTORIA SANDWICH SMALL CAKES FOCACCINA TONDA |   | CALORE DAL BASSO TRADIZIONALE | 175°C 150°C 90°C 200°C 200°C 200°C 200°C 225°C 220°C | da 50 A 60 min da 55 a 60 min 20 min da 20 a 30 min 120 min da 10 a 15 min da 30 a 35 min da 15 a 20 min da 15 a 20 min da 40 a 45 min da 7 a 10 min | 1* 1* 1* 1* 1* 1* 1* 1* 1* 1* 1* 1* | GRIGLIA GRIGLIA SISTEMA ESTRAIBILE + LECCARDA A BAGNOMARIA SISTEMA ESTRAIBILE + TEGLIA PER DOLCI " " " " GRIGLIA SISTEMA ESTRAIBILE + TEGLIA PER DOLCI GRIGLIA GRIGLIA TEGLIA PER DOLCI | SE L'ALTEZZA DELLO STAMPO SUPERA utilizzare il forno inferiore |
| VARI PIZZA DI PASTAFROLLA PIZZA DI PASTA DA PANE CROSTATA SALATA LORENESE |  | TRADIZIONALE | 225°C 225°C 220°C | da 25 a 35 min da 10 a 20 min da 35 a 45 min | 1* 1* 1* | GRIGLIA SISTEMA ESTRAIBILE + TEGLIA PER DOLCI GRIGLIA | |
| SCALDAVIVANDE |  | TRADIZIONALE | 100°C | | | | |

Prima di cominciare la cottura, preriscaldare il forno nella stessa posizione di cottura fino ai bip sonori.

TUTTE LE COTTURE VANNO ESEGUITE A PORTA FORNO CHIUSA

Para obtener la mayor satisfacción de su nuevo aparato, le recomendamos lea **con mucha atención** las informaciones de **este manual**, constituido por 2 partes:

PARA 1 PARA USTED

- ¿CÓMO SE PRESENTA LA ENCIMERA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN? P. 85
- ¿CÓMO SE PRESENTA EL TECLADO DE MANDO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN? P. 85
- ¿CÓMO PONER EN MARCHA UNA PLACA DE INDUCCIÓN? P. 86
- PARA REGULAR LA POTENCIA DURANTE LA COCCIÓN P.86
- PROGRAMAR UNA DURACIÓN DE COCCIÓN CON EL RELOJ P.86
- UTILIZACIÓN SIMULTÁNEA DE DOS ZONAS DE COCCIÓN SITUADAS A LA IZQUIERDA O A LA DERECHA P.86
- BLOQUEO/DESBLOQUEO DE LOS MANDOS P.86
- LOS HORNOS P.87
- ¿CÓMO SE PRESENTA EL HORNO SUPERIOR? P. 87
- ¿CÓMO FUNCIONA EL PROGRAMADOR DEL HORNO SUPERIOR (ZONA IZQUIERDA DEL TECLADO)? P.87
- ¿CÓMO SE PRESENTA EL HORNO INFERIOR Y LOS CAJONES PARA LA BATERÍA DE COCINA? P.88
- ¿CÓMO FUNCIONA EL PROGRAMADOR DEL HORNO INFERIOR (ZONA DERECHA DEL TECLADO)? P. 88
- ¿CÓMO SE PRESENTA EL PROGRAMADOR? P.89
- ¿CÓMO FUNCIONA EL PROGRAMADOR DEL HORNO SUPERIOR? P. 89-90
- ¿CÓMO FUNCIONA EL PROGRAMADOR DEL HORNO INFERIOR? P. 91-92
- BATERÍA DE COCINA P. 93-94
- DESCRIPCIÓN DEL HORNO SUPERIOR P. 95
- DESCRIPCIÓN DEL HORNO INFERIOR P. 96
- ¿QUÉ RECIPIENTES SE DEBEN UTILIZAR SOBRE LA ENCIMERA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN? P. 97-98
- LIMPIEZA GENERAL P. 99
- LIMPIEZA DE LOS HORNOS P. 100
- CAMBIO DE LAS PAREDES CATALÍTICAS P. 100
- PATAS AJUSTABLES P. 101
- ALUMBRADO P. 101
- RECOMENDACIONES P. 102
- GUÍA DE COCCIÓN P. 107-109

PARA 2 PARA EL INSTALADOR

- DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO INFERIOR P. 103
- DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO SUPERIOR P. 104
- RECOMENDACIONES P. 105
- CONEXIÓN P. 105
- CONEXIÓN DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN DE LOS HORNOS P. 105-106
- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS P. 106

Una vez que su aparato haya sido instalado por un especialista acreditado Brandt según las recomendaciones de la parte instalador de este manual, le recomendamos lea atentamente las páginas que figuran a continuación para poder sacar el mejor partido del aparato de cocción Brandt.

Consulte este manual antes de instalar y utilizar la cocina.

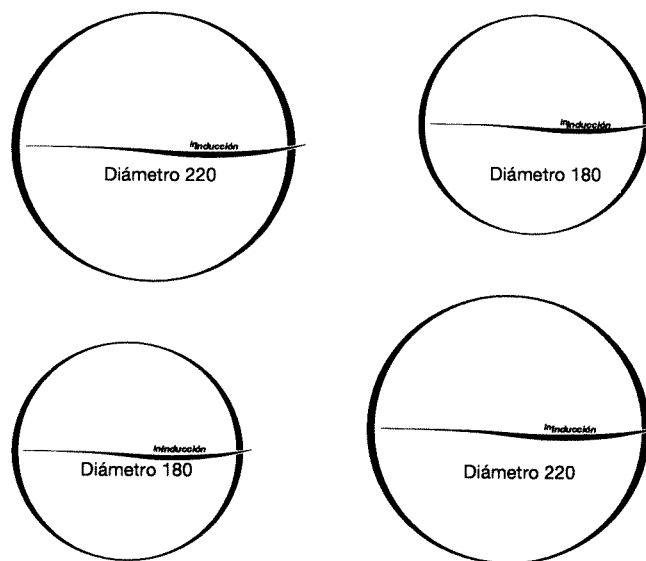
Esta cocina ha sido diseñada para ser utilizada por particulares en un edificio de viviendas.

Este producto no contiene ningún componente a base de amianto.

Parte 1: Para usted

¿Cómo se presenta la encimera de cocción por inducción?

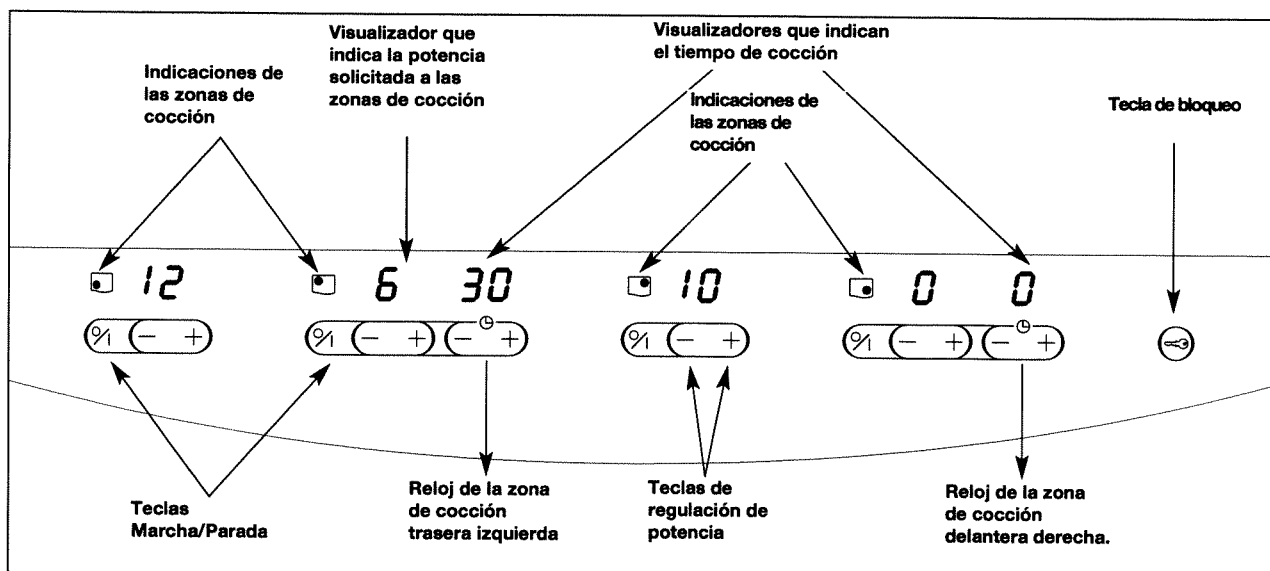
La encimera de cocción por inducción es tecnológicamente vanguardista y será su mejor aliada en todas sus preparaciones culinarias. Seguramente se sentirá seducida por su versatilidad, rapidez y precisión. Con una gama de potencias que va desde las más suaves hasta las denominadas «de calentamiento rápido» de las placas profesionales, su encimera le permitirá tanto elaborar las salsas más delicadas como soasar la carne. La inducción Brandt también es sinónimo de confort: una gran encimera con dos grandes placas de 22 cm para que pueda utilizar simultáneamente varios recipientes grandes. Teclas táctiles cómodas a la hora de utilizarlas y limpiarlas, un bloqueo de los mandos y preselecciones de las posiciones más utilizadas.



ES

¿Cómo se presenta el teclado de mando de la encimera de cocción por inducción?


La encimera de cocción por inducción está equipada con teclas táctiles. Para ponerla en marcha, ponga su dedo sobre la tecla de la placa seleccionada. No es necesario que apriete fuerte. Compruebe que su dedo está bien situado en el centro de la tecla.






Parte 1: Para usted



¿Cómo poner en marcha una placa de inducción?

Identifique las teclas correspondientes a cada zona de cocción que va a utilizar:

- por ejemplo: zona delantera izquierda 



● **Pulse la tecla**  **de puesta en marcha.**

Puede operar: ● **MEDIANTE UNA PULSACIÓN BREVE:** - sobre la tecla  una potencia seleccionada a  que corresponde a una cocción a fuego fuerte.


- sobre la tecla  una cocción preseleccionada a  que corresponde a una cocción a fuego lento.

● **MEDIANTE UNA PULSACIÓN LARGA:** - sobre la tecla  o  de  a .

Para regular la potencia durante la cocción

En cualquier momento de la cocción puede modificar la potencia de calentamiento pulsando la tecla  o .



 ● Para **aumentar la potencia** de la posición mínima a la posición máxima.

 ● Para **reducir la potencia** de la posición máxima a la posición mínima, sin apagar la zona de cocción.

Para una regulación más rápida, mantenga el dedo sobre la tecla seleccionada.

Programar una duración de cocción con el reloj



Las zonas de cocción trasera izquierda y delantera derecha pueden funcionar con el reloj (duración máxima: 99 minutos).

Después de haber seleccionado una potencia de calentamiento, cuando pulse las teclas  del reloj, éste se pone en servicio y la duración (en minutos) seleccionada aparece en la visualización .

Para una regulación rápida de la duración, mantenga el dedo sobre una de las teclas  o .

NOTA: La visualización luminosa  permite conocer la duración de cocción restante.

Durante la cocción, puede modificar en cualquier momento la duración de la programación pulsando las teclas  de regulación del reloj.

Una vez que haya transcurrido el tiempo programado, la zona de cocción se apaga y la visualización desaparece. Entonces oír «bips» discontinuos. Para pararlos, pulse una de las teclas  o  de la zona de cocción correspondiente.

Utilización simultánea de 2 zonas de cocción situadas a la izquierda o a la derecha

Las dos placas situadas por un mismo lado (derecha o izquierda) no pueden funcionar a plena potencia al mismo tiempo.

Por tanto, no se sorprenda si no puede programar juntas las dos placas de la izquierda; por ejemplo, en las posiciones 11 y 12. La primera zona de cocción se reduce automáticamente a la posición 6.

Si necesita 2 placas muy fuertes al mismo tiempo, utilice una placa a la izquierda y la otra a la derecha.

La última orden siempre es prioritaria.

Bloqueo / desbloqueo de los mandos



Esta tecla bloquea los mandos durante el funcionamiento o durante una limpieza.

Bloqueo: una pulsación durante 3 segundos sobre esta tecla un BIP y 1 punto luminoso confirman que se ha registrado la maniobra.

Los mandos pueden ser bloqueados: - ya sea con el aparato parado,
- o bien durante la utilización (las operaciones en curso subsisten y las regulaciones visualizadas siguen activas).

Desbloqueo: Mantener durante 3 segundos esta tecla pulsando para anular el punto luminoso.

Parte 1: Para usted

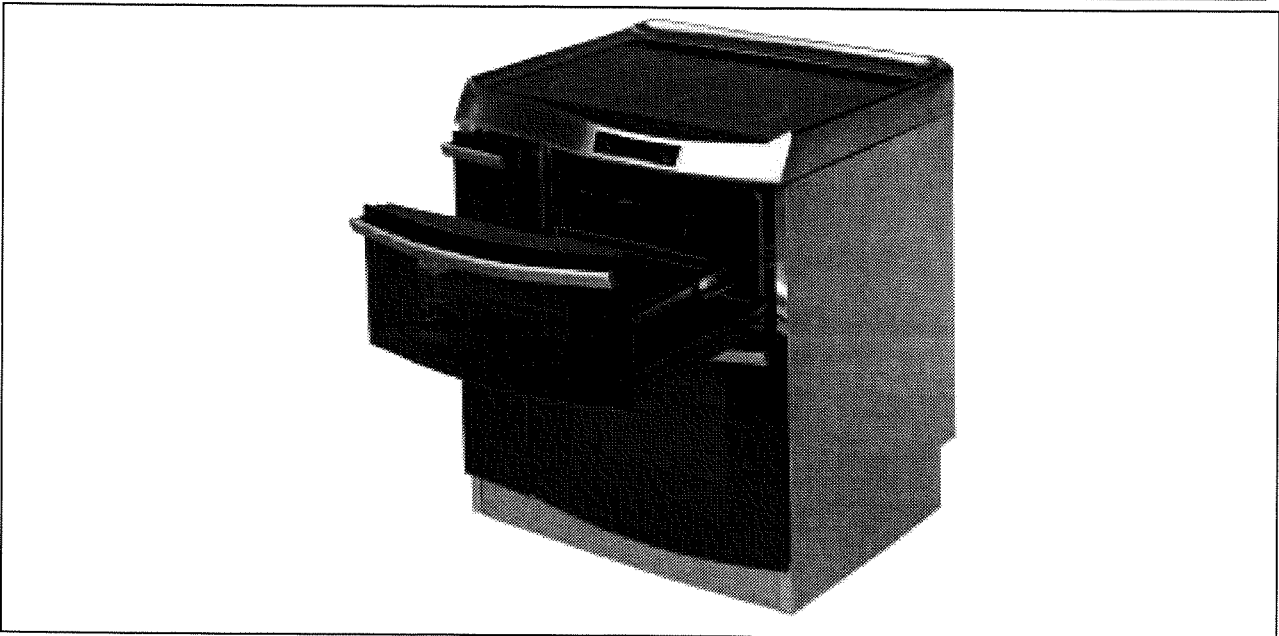
Los hornos

Hemos equipado la cocina «Big Size» con 2 hornos totalmente complementarios para que pueda hacer todos sus platos.

- El **HORNO SUPERIOR**, de módulos, es ideal para sus preparaciones diarias. Está especialmente adaptado para la cocción de quiches, pizzas o repostería del tipo galletas sobre la fuente extraíble. También dispone de un grill variable, que es un auténtico grill a medida para gratinar todos sus platos, las parilladas (salchichas, tostadas, chuletillas, etc.) y las brochetas. Por último, también puede servirle de calentaplatos.

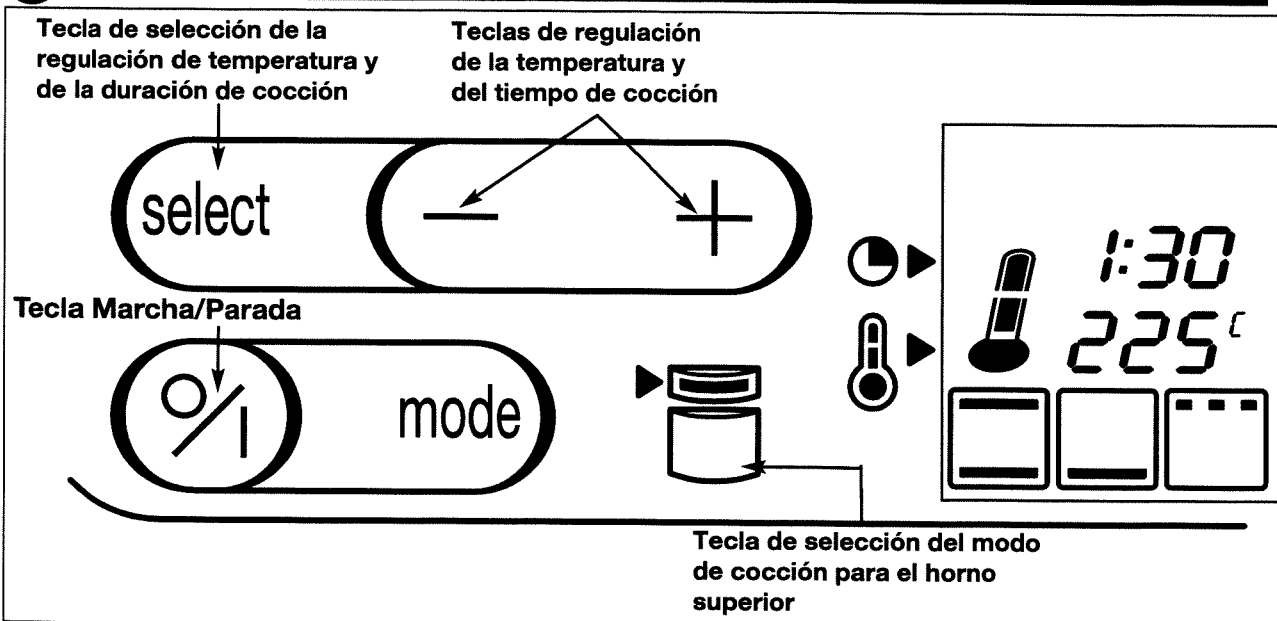
- El **HORNO INFERIOR**, dotado de 7 modos de cocción, entre los cuales el auténtico calor giratorio (resistencia circular en el fondo del horno) está especialmente adaptado para sus platos familiares y abundantes como verduras rellenas, asados y platos variados (repostería + pescado + carne).

¿Cómo se presenta el horno superior?



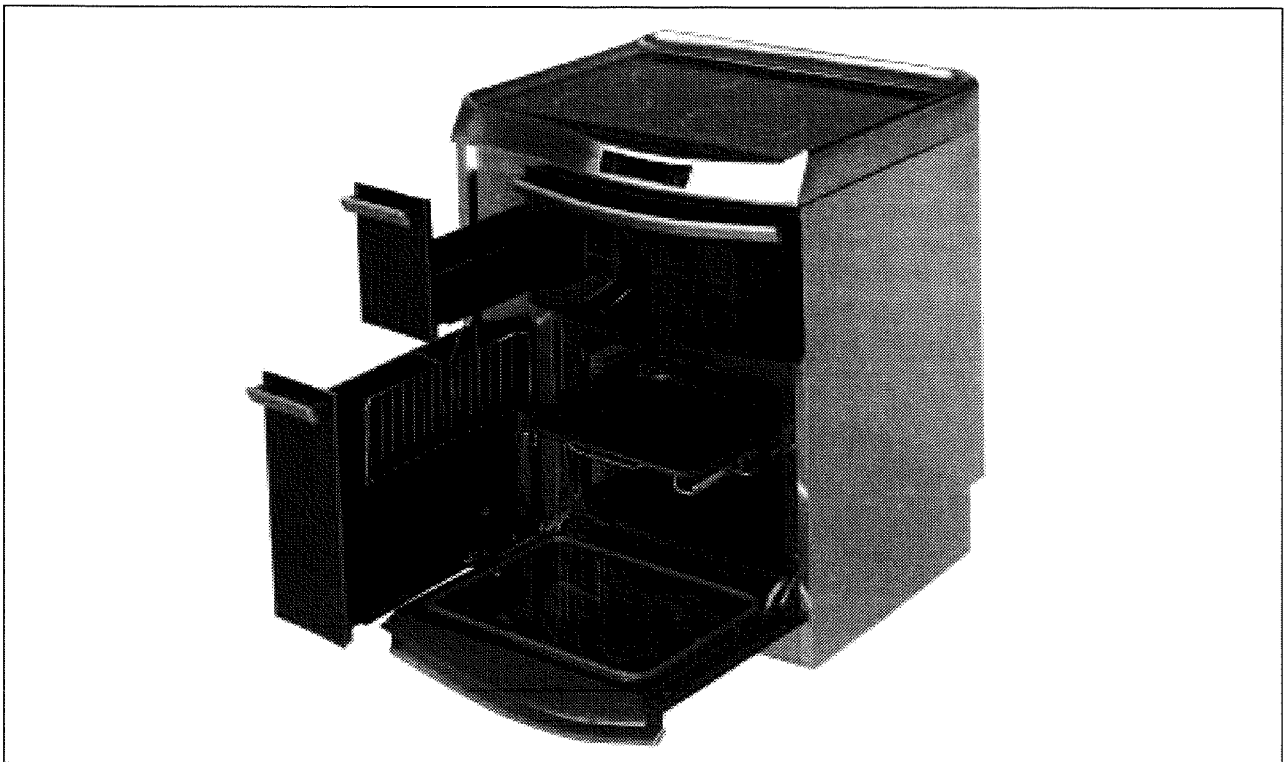
ES

¿Cómo funciona el programador del horno superior? (zona izquierda del teclado)



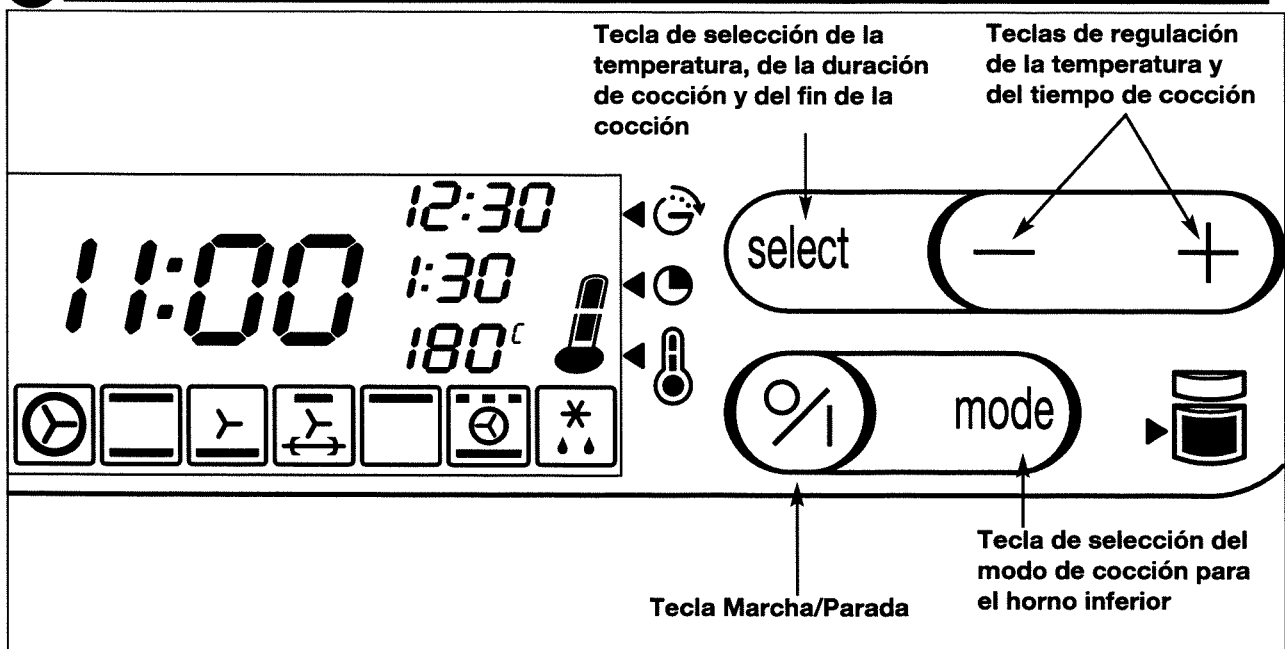
Parte 1: Para usted

¿Cómo se presentan el horno inferior y los cajones para la batería de cocina?



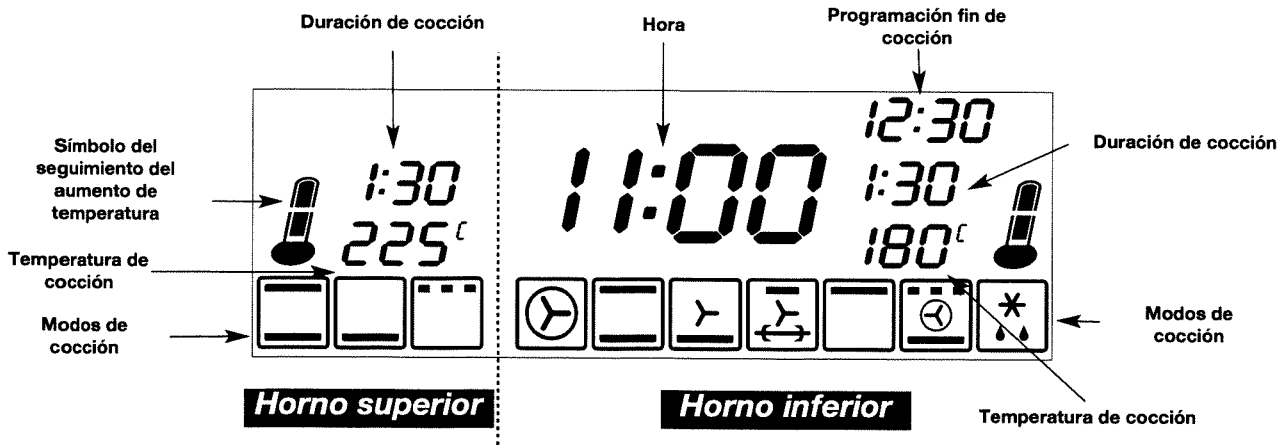
IMPORTANTE: Sea cual sea el tipo de horno, no guarde nunca productos inflamables (trapos, papeles, productos de limpieza, manuales de instrucciones, etc.) en los cajones de la cocina; puede provocar un incendio del que no seríamos responsables en ningún caso.

¿Cómo funciona el programador del horno inferior?
(zona derecha del teclado)



Parte 1: Para usted

¿Cómo se presenta el programador?



DESPUÉS DE LA PRIMERA PUESTA EN TENSIÓN, EL VISUALIZADOR PARPADEA UNOS SEGUNDOS.

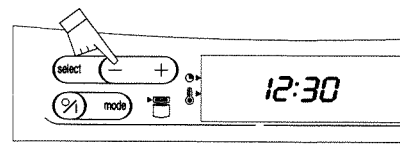
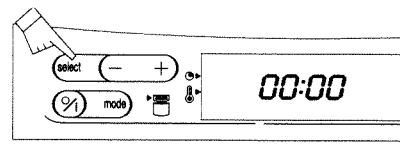
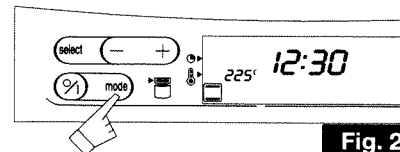
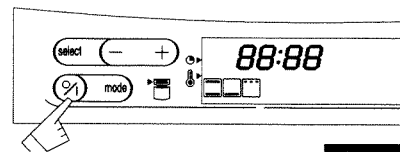
LA PUESTA EN HORA DE LA COCINA SE EFECTÚA CON LAS TECLAS DE MANDO DEL HORNO INFERIOR.

ES

¿Cómo funciona el programador del horno superior? (zona izquierda del teclado)

EFFECTUAR UNA COCCIÓN INMEDIATA






1. Pulse la tecla ⌂ (fig. 1).
Se visualizan todas las funciones y parpadean.
2. Pulse la tecla «mode» (modo) hasta el tipo de cocción que desee (por ejemplo: «tradicional») (fig. 2).
3. Modifique la temperatura (de 5°C en 5°C), si fuera necesario, pulsando la tecla select 1 vez (fig. 3) y las teclas - + (fig. 4).
4. La puesta en marcha se efectúa automáticamente unos segundos después de seleccionar la temperatura.



Parte 1: Para usted

¿Cómo funciona el programador del horno superior?

EFFECTUAR UNA COCCIÓN INMEDIATA CON UNA DURACIÓN DEFINIDA

1. Pulse la tecla  (fig. 1).
2. Pulse la tecla «mode» (modo) hasta el tipo de cocción que desee (por ejemplo: «tradicional») (fig. 2).
3. Modifique la temperatura (de 5°C en 5°C), si fuera necesario, pulsando la tecla  1 vez (fig. 3) y las teclas  (fig. 4).
4. Pulse 1 vez la posición  para regular la duración de cocción (fig. 5).
5. Pulse las teclas  para regular el tiempo de cocción que desee (fig. 6).

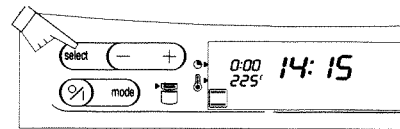


Fig. 5

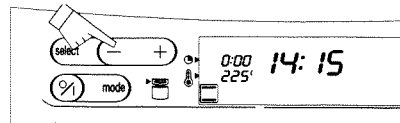



Fig. 6

¿Cómo funciona el programador del horno inferior?

PUESTA EN HORA

1. Pulse una vez en la posición «select», (fig. 1). El visualizador parpadea.
2. Pulse las teclas (- +) (fig. 2) para regular la hora.
3. Hay 2 soluciones para validar esta operación:
 - ya sea esperar 15 segundos; la puesta en hora será automática,
 - o bien pulsar la tecla  (fig. 3).

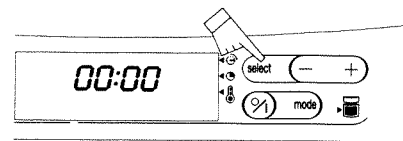


Fig. 1

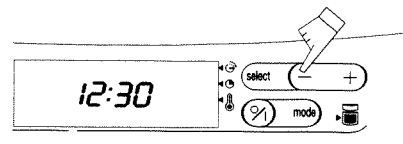


Fig. 2

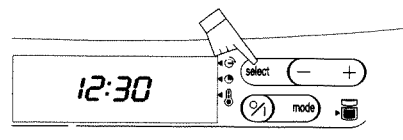




Fig. 3

EFFECTUAR UNA COCCIÓN INMEDIATA

1. Pulse la tecla  (fig. 4). Se visualizan todas las funciones y parpadean.
2. Pulse la tecla «mode» (modo) hasta el tipo de cocción que desee (por ejemplo: solera pulsada) (fig. 5).
3. Modifique la temperatura (de 5°C en 5°C), si fuera necesario, pulsando la tecla  1 vez (fig. 6) y las teclas (- +) (fig. 7).
4. La puesta en marcha se efectúa automáticamente unos segundos después de seleccionar la temperatura.

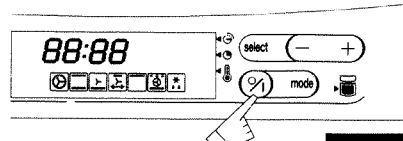


Fig. 4

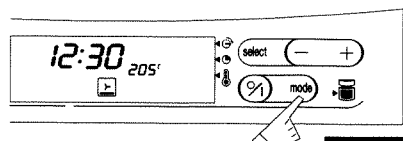


Fig. 5

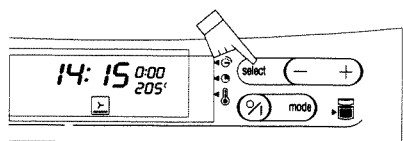


Fig. 6

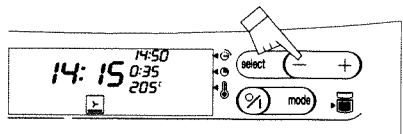





Fig. 7

EFFECTUAR UNA COCCIÓN INMEDIATA CON UNA DURACIÓN DEFINIDA








1. Pulse la tecla  (fig. 4).
2. Pulse la tecla «mode» (modo) hasta el tipo de cocción que desee (por ejemplo: «solera pulsada») (fig. 5).
3. Modifique la temperatura (de 5°C en 5°C), si fuera necesario, pulsando la tecla  1 vez (fig. 6) y las teclas (- +) (fig. 7).
4. Pulse de nuevo en la posición  para regular la duración de cocción (fig. 6).
5. Pulse las teclas (- +) para regular el tiempo de cocción que desee (fig. 7).

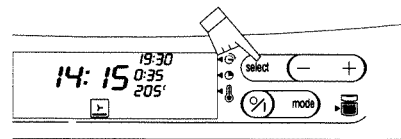
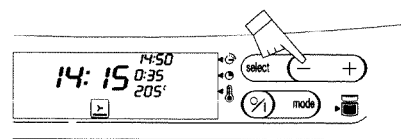
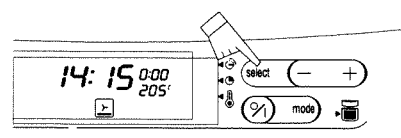
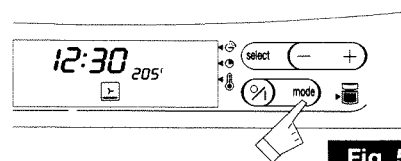
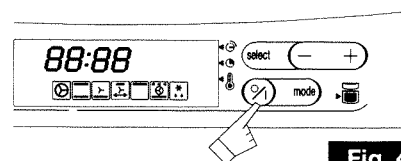
ES

Parte 1: Para usted

¿Cómo funciona el programador del horno inferior? (continuación)

EFFECTUAR UNA COCCIÓN APLAZADA CON UNA DURACIÓN DEFINIDA Y UNA PARADA AUTOMÁTICA A LA HORA SELECCIONADA.

1. Pulse la tecla  (fig. 4).
2. Pulse la tecla «mode» (modo) hasta el tipo de cocción que desee (por ejemplo: «tradicional») (fig. 5).
3. Modifique la temperatura (de 5°C en 5°C), si fuera necesario, pulsando la tecla  1 vez (fig. 6) y las teclas  (fig. 7).
4. Pulse 1 vez la posición  para regular la duración de cocción (fig. 6).
5. Pulse las teclas  para regular el tiempo de cocción que desee (fig. 7).
6. Pulse la posición  y después las teclas  para regular la hora de fin de cocción (fig. 8).



Parte 1: Para usted

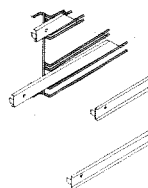
Batería de cocina

SOPORTE DE FUENTE SALIENTE

(cantidad: 1)

Gracias a este sistema, podrá extraer por completo su bandeja de repostería, grasera o rejilla soporte, accediendo así muy fácilmente a la preparación durante la cocción.

El soporte de fuente saliente equipa el horno inferior.



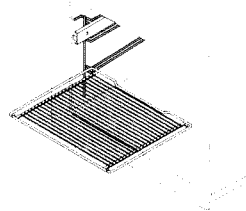
REJILLA SOPORTE DE GRASERA

(cantidad: 1)

Puede colocar los alimentos por asar directamente sobre esta rejilla.

Se utiliza sólo en las rejillas con niveles de los hornos superior e inferior.

Esta rejilla puede recibir la grasera esmaltada.



ES

GRASERA ESMALTADA

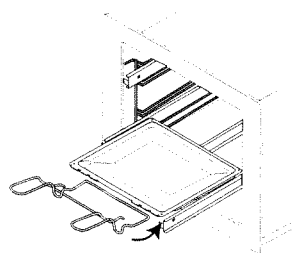
(cantidad: 2)

Se desliza bajo la rejilla soporte para recoger el jugo de cocción.

Evite cocer los asados directamente en la grasera porque pueden producirse cantidades importantes de proyecciones y humos.

Estas graseras pueden utilizarse sobre los soportes de fuente saliente.

Es utilizable exclusivamente en el sistema deslizante y sobre el soporte de fuente saliente del horno inferior o sobre la rejilla soporte de grasera.



ASA DE GRASERA

(cantidad: 1)

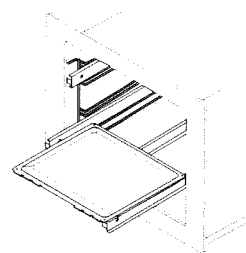
Permite desplazar el conjunto rejilla/grasera sin quemarse y sin volcar las grasas.

BANDEJA PARA REPOSTERÍA ESMALTADA

(cantidad: 1)

Se utiliza para la cocción de reposterías (polvorones, masas con levadura, pastel de cerezas, etc.).

Se utiliza exclusivamente en el sistema deslizante y sobre el soporte de fuente saliente del horno inferior.



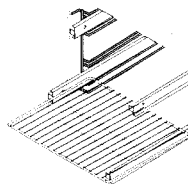
Parte 1: Para usted

Batería de cocina (continuación)

REJILLA PLANA

(cantidad: 2)

Es adaptable exclusivamente sobre *el soporte de fuente saliente del horno inferior.*

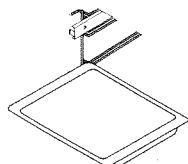


BANDEJA DE CRISTAL

(cantidad: 1)

Se utiliza como fuente de cocción (quiches, pastel de cerezas, etc.).

Se utiliza exclusivamente en las rejillas con niveles de los hornos superior e inferior.

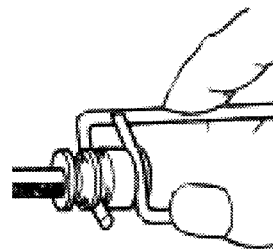
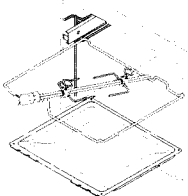


ASADOR ROTATIVO

(cantidad: 1)

Se compone de un espetón, 2 tenedores, un mango desmontable y una cuna soporte que debe introducirse en el 3er nivel, de abajo hacia arriba. Para la colocación: seguir el dibujo enfrente.

Colocar la grasera directamente sobre la solera. **Se utiliza exclusivamente en el horno inferior.**



SISTEMA DESLIZANTE

(cantidad: 1)

Equipado con una grasera, es utilizable exclusivamente en el horno superior.

Un sistema deslizable permite extraer por completo la bandeja del recinto del horno con el fin de poder intervenir con facilidad durante la cocción.

Este sistema posee un seguro anti-basculamiento que le permite soportar una carga de 5 kg uniformemente repartida.

Si se la llena de agua, la bandeja sirve para la cocción al baño maría.

Se engancha en la puerta.

Durante una cocción al baño maría no se debe abrir la puerta con excesiva brusquedad para evitar que se desborde.







Se utiliza exclusivamente en el horno superior.



Nota: la grasera sólo debe ser colocada directamente sobre la solera cuando se utiliza la función asador rotativo, con el fin de evitar una acumulación de calor que podría dañar el esmalte.

Parte 1: Para usted

Descripción del horno superior

| FUNCIONES | Elementos en funcionamiento | TEMPERATURA | | | Cocciones adaptadas |
|---|---|------------------|----------------|-----------------|--|
| | | pre-seleccionada | Min. posible | Max. posible | |
| TRADICIONAL: combinación calor alto + calor bajo. | | | | | |
|  |  | 225°C | 70°C | 275°C | Después del precalentamiento puede cocer la mayoría de sus platos. |
| SOLERA: calor bajo. | | | | | |
|  |  | 165°C | 70°C | 230°C | Después de precalentamiento, función recomendada para las masas con levadura o las preparaciones de masa desleída. |
| GRILL VARIABLE: calor grill modulable en función del tipo de bandeja. | | | | | |
|  |  | de 1 a 9 | 1 = 50 % | 9 = 100 % | Después de un precalentamiento de unos minutos, el grill variable es ideal para las preparaciones delicadas: gambas, platos con merengues, gratinados y tostadas en gran cantidad. |

ES

Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada


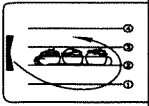

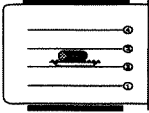

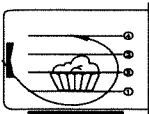

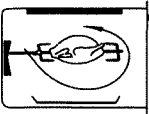

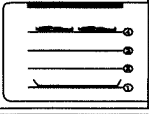



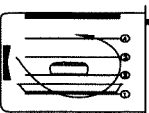
CONSEJO:

Con el fin de evitar que la preparación entre en contacto con el elemento calorífico superior, **es preferible utilizar el horno inferior** en los casos siguientes:

- cuando se cuecen preparaciones que pueden aumentar de volumen (p. ej., soufflés),
- cuando el molde tiene una altura superior a 6 cm (p. ej., bizcocho),
- cuando el producto por cocinar es muy voluminoso.

Parte 1: Para usted





Descripción del horno inferior

| FUNCIONES | Elementos en funcionamiento | TEMPERATURA | | | Cocciones adaptadas |
|---|---|------------------|--------------|-------|--|
| | | pre-seleccionada | Min. posible | Max. | |
| CALOR GIRATORIO: calor producido por la turbina y la resistencia circular. | | | | | |
|  |  | 180°C | 35°C | 235°C | Función recomendada para cocciones múltiples en varios niveles. Para carnes blancas, pescados, verduras y repostería. |
| TRADICIONAL: combinación calor alto + calor bajo. | | | | | |
|  |  | 225°C | 70°C | 275°C | Después de precalentamiento: asados de carne roja. Cocciones que requieran humedad, platos que deben cocer a fuego lento, caza. |
| SOLERA PULSADA: combinación calor bajo + aire pulsado (homogeneidad). | | | | | |
|  |  | 205°C | 70°C | 230°C | Recomendada para tartas, bollos y la repostería de masa con levadura. |
| TURBO GRILL + ASADOR ROTATIVO: combinación calor grill + aire pulsado (homogeneidad). | | | | | |
|  |  | 210°C | 180°C | 230°C | Todas las aves con el asador rotativo o piernas de cordero colocadas sobre la rejilla, con la grasera en el primer nivel o colocada sobre la solera del horno. |
| GRILL: radiación infrarroja directa. | | | | | |
|  |  | 275°C | 180°C | 275°C | Efectúe un precalentamiento de 5 minutos y, después, coloque las parrilladas sobre la rejilla. Ideal para las tostadas, salchichas, chuletilas, etc. |
| COMBINADO: combinación calor rotativo (cocción a fondo) + calor bajo (para soasar) + grill (para dorar). | | | | | |
|  |  | 275°C | 70°C | 275°C | Función adaptada para todas las cocciones húmedas: tartas de frutas, quiches, pizzas, etc. |
| DESCONGELACIÓN: calor pulsado a baja temperatura (para descongelar de forma homogénea). | | | | | |
|  |  | 35°C | 35°C | 65°C | Descongelación con aportación limitada de calor para frutas delicadas y pasteles cremosos. Puede aumentar ligeramente la temperatura para piezas destinadas a ser cocidas inmediatamente (carnes, etc.). Utilice también esta función para precalentar los platos y hacer que crezcan las masas, al igual que en caliente. |

Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada

CONSEJO:

Las cocciones realizadas en las siguientes posiciones:

Combinada  - **Calor giratorio**  - **Turbo-grill**  - **Solera pulsada** .

deben realizarse con temperaturas 20°C a 30°C inferiores a las temperaturas que se proporcionan en los libros de recetas, realizadas a menudo en función "tradicional". El tiempo de cocción puede, por lo tanto, ser levemente superior.

Parte 1: Para usted

¿Qué recipientes se deben utilizar sobre la encimera de cocción por inducción?

■ ¿CUÁLES SON LOS RECIPIENTES MÁS ADAPTADOS?

Sin duda ya posee recipientes adaptados.

- RECIPIENTES DE ACERO ESMALTADO CON O SIN REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE.
- RECIPIENTES DE FUNDICIÓN CON O SIN FONDO ESMALTADO.

Un fondo esmaltado evita rayar la parte superior de vidrio de la encimera.

- RECIPIENTES DE ACERO INOXIDABLE ADAPTADOS A LA INDUCCIÓN.

La mayoría de los recipientes de acero inoxidable pasan la prueba recipiente (cacerolas, ollas, sartenes, freidoras, etc.).

- RECIPIENTES DE ALUMINIO CON FONDO ESPECIAL.

UTILIZAR ARTÍCULOS DE FONDO GRUESO, QUE ASEGUREN UNA COCCIÓN MÁS HOMOGÉNEA (EL CALOR SE REPARTE MEJOR).

- LOS RECIPIENTES CUYO FONDO NO SEA PLANO PUEDEN SERVIR, SIEMPRE QUE NO ESTÉ DEMASIADO DEFORMADO.

La encimera lleva una sigla «CLASS INDUCTION» .

Si utiliza un recipiente con este mismo logotipo, tendrá la seguridad de que es perfectamente compatible con la encimera en condiciones normales de utilización.

Para ayudarle a elegir, en este manual se incluye una lista de utensilios.

ES

■ ¿QUÉ MATERIALES SON INCOMPATIBLES?

LOS RECIPIENTES DE CRISTAL, CERÁMICA O BARRO, DE ALUMINIO SIN FONDO ESPECIAL O DE COBRE, ASÍ COMO CIERTOS ACEROS INOXIDABLES NO MAGNÉTICOS.

■ LA PRUEBA «RECIPIENTE»

La encimera de inducción puede reconocer la mayoría de los recipientes.

Ponga su recipiente sobre una zona de cocción en potencia 4, si el visualizador se mantiene fijo su recipiente es compatible; si parpadea, no es utilizable en inducción.

También puede utilizar un imán; si «no se adhiere» al fondo del recipiente, éste es incompatible con la inducción.

■ PARA UNA CORRECTA UTILIZACIÓN

- Obtendrá un resultado óptimo utilizando un recipiente cuyo diámetro se aproxime al tamaño de la zona de cocción dibujado en la encimera.
- Puede utilizarse un recipiente de menor diámetro sin que se pierda energía, contrariamente a lo que ocurre con las zonas de cocción convencionales (electricidad, gas).
- En todos los casos, el recipiente debe centrarse sobre la zona de cocción.

Nota: Una fuente recién salida del horno puede colocarse sobre la encimera de cocción por inducción.

Parte 1: Para usted

¿Qué recipientes se deben utilizar sobre la encimera de cocción por inducción? (continuación)

■ PRECAUCIONES DE UTILIZACIÓN

- Cuando utilice un recipiente con un revestimiento interior antiadherente (tipo Teflon) sin aportación o con muy poca materia grasa, precaliéntelo un instante en la posición 9 ó 10. No utilice nunca la posición 11 ó 12. Puede deteriorar los recipientes.
- No caliente una lata de conservas cerrada, ya que puede estallar (esta precaución también es válida para todos los modos de cocción).
- Se recomienda no colocar utensilios de cocción de metal, cubiertos, cuchillos y objetos metálicos semejantes sobre la encimera. Pueden calentarse si están cerca de una zona de cocción cuya placa esté en funcionamiento.
- La encimera no debe servir para colocar objetos encima.

**Para la cocción,
no utilice nunca papel de aluminio,
ni coloque nunca directamente sobre la encimera de inducción
productos embalados con aluminio.
El aluminio se fundiría y deterioraría
definitivamente su aparato.**

A la atención de los usuarios de estimuladores cardiacos e implantes activos:

El funcionamiento de la encimera es conforme a las normas de perturbaciones electromagnéticas en vigor. La encimera de cocción por inducción responde perfectamente a las exigencias legales (directivas 89/336/CEE). Ha sido diseñada para no obstaculizar el funcionamiento de otros aparatos eléctricos en la medida en que éstos respondan a esta misma normativa.

La encimera de inducción genera campos magnéticos en su entorno más próximo.

Para que no haya interferencias entre la encimera de cocción y un estimulador cardiaco, este último debe haber sido diseñado de conformidad con la normativa correspondiente.

A este respecto, sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro propio producto. Por lo que se refiere a la conformidad del estimulador cardiaco o a eventuales incompatibilidades, puede consultar a su fabricante o a su médico.

Parte 1: Para usted

Limpieza general

Antes de efectuar la limpieza, deje enfriar el aparato y verifique que todos los mandos están en la posición parada.

De forma general, deben evitarse los polvos abrasivos y las esponjas metálicas.

■ CARROCERÍA

- Para limpiar el acero inoxidable de la cocina, utilice una esponja y agua jabonosa o un producto del comercio especial para acero inoxidable.

■ CRISTAL DE LA PUERTA DEL HORNO

- Después de una cocción que ha provocado suciedad, se recomienda limpiar el cristal interior con agua jabonosa.

■ LIMPIEZA DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

| TIPO DE SUCIEDAD | ¿CÓMO PROCEDER? | PRODUCTOS Y ACCESORIOS A UTILIZAR |
|--|---|---|
| LIGERA | - Remojar bien la zona que se va a limpiar con agua caliente, y después secar. | Esponjas sanitarias. |
| ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD RECOCIDA | - Remojar con agua caliente la zona que se va a limpiar y, eventualmente, terminar con el estropajo de una esponja y secar. | Esponjas sanitarias. |
| AUREOLAS Y MANCHAS DE CALIZA | - Aplicar vinagre de alcohol blanco caliente sobre la suciedad y dejar actuar; secar con un trapo suave. - O utilizar un producto del comercio. | Pasta «Impéca» especial vidrio vitrocerámica. |
| INCRUSTACIONES DEBIDO A DESBORDAMIENTOS DE AZÚCAR, ALUMINIO O PLÁSTICO FUNDIDO | - Utilizar una rasqueta especial vidrio para despegar los residuos. - Aplicar sobre la superficie un producto especial para vidrio vitrocerámica preferentemente con siliconas (efecto protector). | Producto especial para vidrio vitrocerámica. |

ES

Parte 1: Para usted

Limpieza de los hornos

■ HORNO DE ESMALTE NORMAL: HORNO SUPERIOR

- Limpie las paredes con un trapo impregnado de agua jabonosa muy caliente, para retirar las manchas de grasa. Le aconsejamos que realice esta operación con frecuencia. Cuando se haya producido un desbordamiento importante, límpielo, si fuera posible, con una esponja húmeda o un cepillo blando. No espere a que se endurezca. Si éste fuera el caso, cubra las manchas con una esponja o un trapo impregnado de agua caliente jabonosa o un producto de limpieza no abrasivo (para esmalte o acero inoxidable). Deje actuar durante la noche, los restos se retirarán muy fácilmente.

■ HORNO DE ESMALTE CATALÍTICO (AUTODESENGRASANTE): HORNO INFERIOR

● ¿Cómo funciona el horno autodesengrasante?

Este horno, de limpieza continua, está constituido por 3 paredes cubiertas de un esmalte especial microporoso que le confiere sus cualidades autodesengrasantes. Desde que aparece, la suciedad se extiende y se difunde ampliamente en la cara de contacto microporosa; se oxida por las dos caras y desaparece progresivamente. El esmalte autodesengrasante está adaptado sobre todo a los cuerpos grasos, pero en absoluto a los azúcares. Por este motivo, la parte inferior del horno, en la que hay más posibilidades de desbordamiento de azúcar, no está revestida.

● Consejos:

Le recomendamos encarecidamente:

- no rascar estas paredes con un cepillo metálico, ni con instrumentos puntiagudos o cortantes,
- no intentar limpiarlas con productos detergentes.

El horno no debe desprender humo. La causa principal del humo es una cocción a temperatura demasiado elevada que provoca salpicaduras. En este caso, bajar la temperatura del horno.

Durante la cocción de parrilladas, se producen importantes proyecciones de grasa sobre las paredes cuya temperatura no siempre es suficiente para que se elimine completamente durante la cocción. En este caso, después de la cocción, prolongue el calentamiento del horno durante 20 a 30 minutos a potencia máxima. Si quedan marcas, se atenuarán durante las cocciones siguientes y, de este modo, se evita la producción excesiva de humo.

En estas condiciones de limpieza, la puerta está más caliente que en utilización normal; aleje a los niños pequeños.

Cambio de las paredes catalíticas

Antes de proceder al desmontaje, compruebe que el horno no esté en funcionamiento y deje enfriar el aparato.

■ PAREDES LATERALES

1. Desenrosque completamente la moleta **1**.
2. Haga bascular hacia el interior del horno la grada hilo **2**.
3. Retire a continuación la pared catalítica. Reemplazar los nuevos elementos (paredes y/o rejilla de niveles) efectuando las operaciones inversas.

■ PAREDES DEL FONDO

1. Desatornillar por completo los 2 tornillos de la pared del fondo.

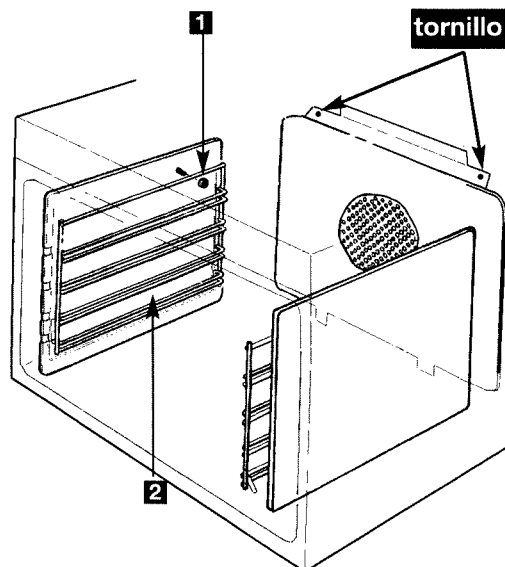
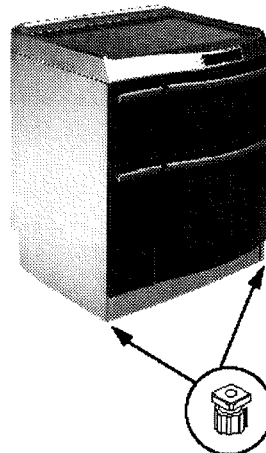


Fig. 1

Parte 1: Para usted

Patas ajustables

El aparato posee patas ajustables en la parte delantera, para obtener un asiento correcto, sea cual sea el suelo, enroscándolas o desenroscándolas.



Alumbrado

ES

ATENCIÓN: DESCONECTE EL APARATO ANTES DE CUALQUIER INTERVENCIÓN.

La bombilla está situada en la parte trasera de la cavidad del horno.

Atención: Desconecte el horno antes de intervención en la bombilla y deje enfriar el aparato, si fuera necesario.

Gire el protector de bombilla hacia la izquierda un cuarto de vuelta.

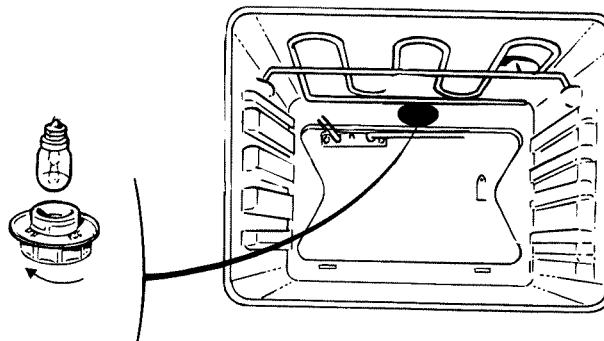
Desenrosque la bombilla en el mismo sentido:

Características de la bombilla:

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- casquillo E14 de rosca

Cambie la bombilla y, después, monte el protector y conecte el horno.

Observación: Para desenroscar el protector y la bombilla, utilice un guante de goma, que facilitará el desmontaje.



Parte 1: Para usted

Recomendaciones relativas a la encimera de cocción por inducción

- La superficie de cocción de vidrio de la cocina no debe utilizarse para colocar recipientes de plástico o papel de aluminio.
- Si apareciera una grieta en la superficie, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación y avise a su instalador. No utilice ninguna parte de la encimera antes de cambiar la parte superior de inducción.
- No se deberá utilizar la encimera como tabla de corte.
- No coloque ni deje un recipiente esmaltado o de aluminio vacío sobre una zona de cocción.

Recomendaciones relativas a los hornos

- Cuando el horno esté en funcionamiento, no deje la puerta abierta para evitar que la temperatura de la electrónica sea demasiado elevada.
 - PRIMERA UTILIZACIÓN: Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío, con la puerta cerrada, durante 15 minutos aproximadamente en la posición máxima. Al principio, la lana mineral que rodea la cavidad del horno puede desprender un olor particular debido a su composición. Asimismo, quizás observe un desprendimiento de humo la primera vez que caliente el horno.
 - CONSEJOS DE COCCIÓN: La guía de cocción de su aparato le proporciona las indicaciones necesarias para realizar cierto número de platos seleccionados entre los más habituales. Antes de efectuar una cocción, consulte esta guía para seleccionar la potencia de calentamiento más adecuada y el nivel que debe utilizar para la batería de cocina.
- Si apaga el horno de 5 a 10 minutos antes del final de la cocción, se beneficiará del calor acumulado y, de este modo, ahorrará energía.
- No cubra el horno con papel de aluminio. La acumulación de calor resultante influiría negativamente en el resultado de la cocción y del asado, y deterioraría el esmalte.
 - La puerta esta caliente durante el funcionamiento. Aleje a los niños pequeños.
 - Compruebe que la puerta del horno está bien cerrada para que la junta de hermeticidad desempeñe correctamente su función.

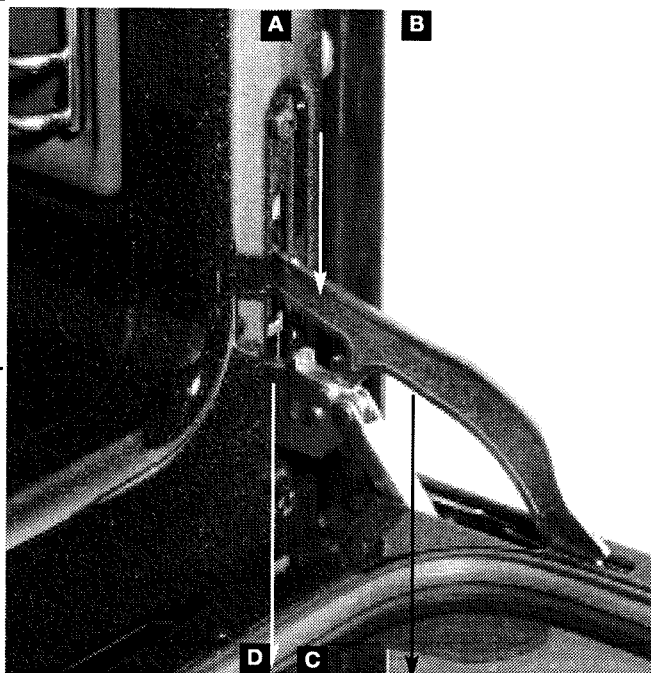
IMPORTANTE: Sea cual sea el tipo de horno, no guarde nunca en los cajones de la cocina productos inflamables (trapos, papeles, productos de limpieza, manuales de instrucciones, etc.), ya que podría provocar un incendio del que no seríamos responsables en ningún caso.

Parte 2: Para el instalador

Desmontaje de la puerta del horno inferior

DESENGANCHE DE LA PUERTA

1. Cuando el horno esté frío, abra la puerta hasta abajo
2. Bascule hacia arriba los dos cerrojos **A**.
3. Cierre parcialmente.
Gire la puerta hacia usted levantándola para separarla del horno.



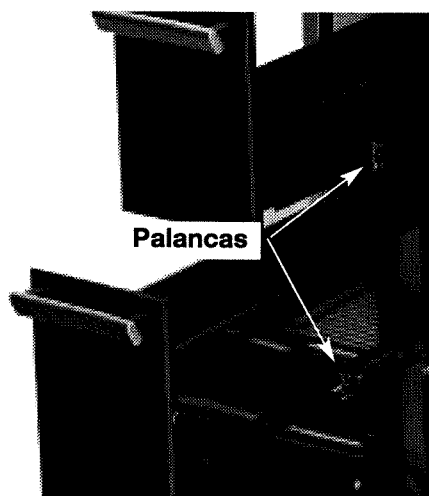
ES

MONTAJE DE LA PUERTA

1. Introduzca los sectores **B** y **C** en las ranuras del horno.
Compruebe que los soportes están bien enganchados en las ranuras **D**.
2. Baje la puerta hasta la posición horizontal y bascule los cerrojos **A** hacia abajo.
Cierre suavemente la puerta y cerciórese de que funciona correctamente (es normal escuchar un chasquido en la primera utilización).

DESMONTAJE DE LOS CAJONES SUPERIOR O INFERIOR

1. Abra el cajón al máximo.
2. Empuje hacia arriba o hacia abajo las palancas ubicadas a cada lado del cajón.
3. Tire el cajón hacia usted para sacarlo de su alojamiento.



MONTAJE DE LOS CAJONES SUPERIOR O INFERIOR

1. Introduzca el cajón en el sistema de correderas de deslizamiento y empuje hasta el fondo.



Parte 2: Para el instalador

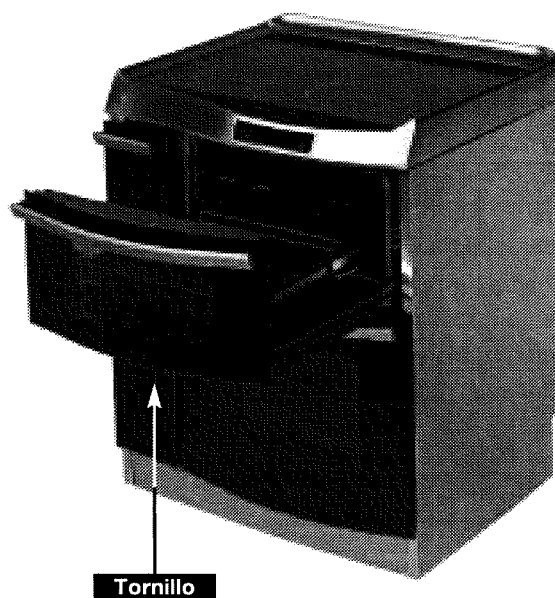
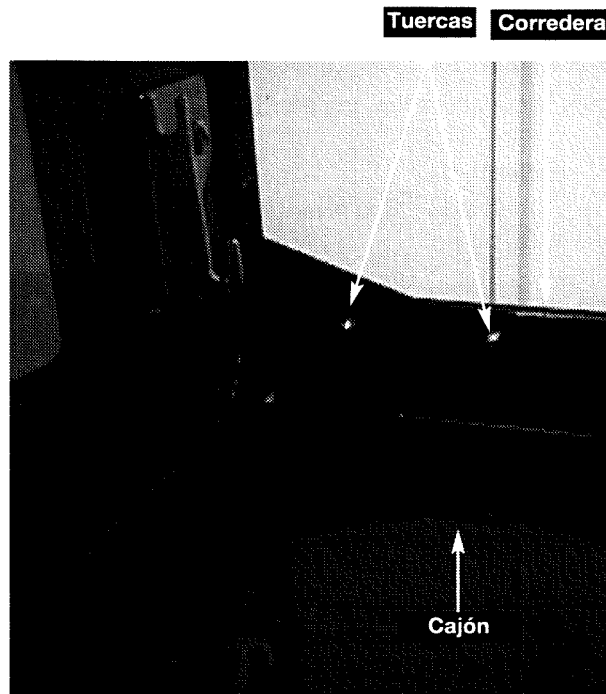
Desmontaje de la puerta del horno superior

DESENGANCHE DE LA PUERTA

1. Abra la puerta al máximo.
2. Con una llave de 7, afloje las tuercas (2 a la derecha de la puerta y 2 a la izquierda).
3. Sujetando la puerta, separe las correderas hacia el exterior y levante la puerta para desengancharla.

MONTAJE DE LA PUERTA

4. Abra el cajón al máximo.
5. Introduzca la puerta en una de las correderas (2 varillas roscadas).
6. Separe la corredera opuesta para permitir el paso de las 2 varillas roscadas.
7. Apriete las tuercas con una llave de 7.
8. Cerrar la puerta para cerciorarse de que funciona correctamente.



Parte 2: Para el instalador

Recomendaciones

En tanto que especialista, usted es el único competente para la instalación y la conexión de los aparatos. Por este motivo, nuestra garantía se aplica única y exclusivamente a los aparatos cuya instalación y conexión hayan sido efectuadas por su cuenta, de conformidad con las disposiciones de los decretos en vigor. El incumplimiento de esta condición comprometería la responsabilidad del instalador excluyéndose la de la sociedad comercial. Los calentamientos producidos por su funcionamiento clasifican a estos aparatos en el tipo X - (EN 60 335.2.6).

Conexión

Estos aparatos se entregan con 2 cables de alimentación tipo H05 WF (sección 1,5 mm²) de 5 conductores (de los cuales uno para la tierra: amarillo / verde) y deben ser conectados a la red por medio de una toma de corriente conforme a la publicación CEE 7 o un dispositivo de corte omnipolar con una distancia de apertura de los contactos de 3 mm como mínimo.

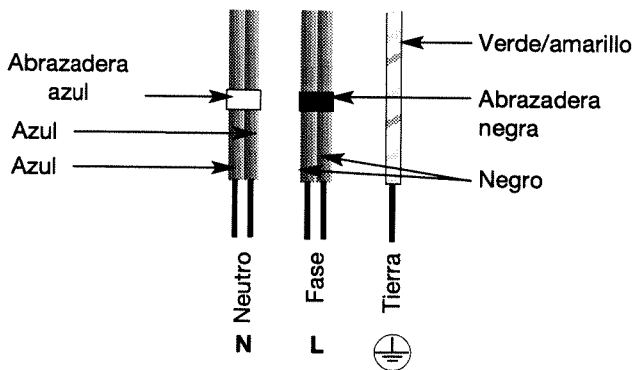
Conexión de la encimera de cocción por inducción y de los hornos

Esta cocina ha sido diseñada para ser utilizada por particulares en un edificio de viviendas. Los calentamientos producidos por su funcionamiento clasifican a esta cocina:
 - en el tipo X, según la norma eléctrica EN 60.335.2.6 (incorporable).
 Los muebles adyacentes no deben ser más altos que la cocina.

ES

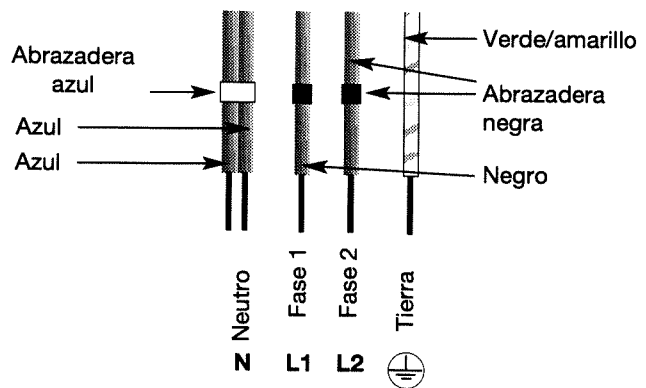
230 V 1N

Conecte los 3 hilos en su instalación respetando su color.

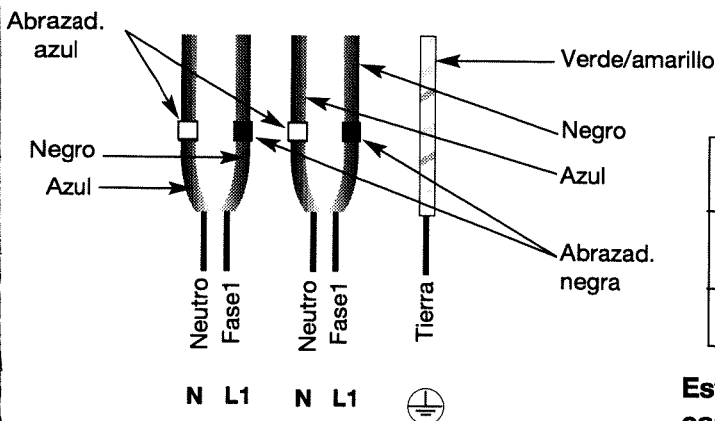


400 V 2 - 1N

Conecte los 4 hilos en su instalación respetando su color.



400 V 2 - 2N



Nota: Antes de la conexión, separar los 2 hilos de fase L1, L2.

ESTE CUADRO ES IDÉNTICO PARA LA CONEXIÓN DE LOS HORNOS Y DE LA ENCIMERA DE INDUCCIÓN.

| | | |
|-------------------|----------|------|
| 230V~ 50Hz | 1 F + N | 32 A |
| 400V 2 - 1N~50Hz | 2 F + N | 16 A |
| 400V 2 - 2N~ 50Hz | 2 F + 2N | 16 A |

Este aparato está equipado con 2 cables de alimentación, cada uno de los cuales está conectado por separado.

PARTE 2: Para usted

Conexión de la encimera de cocción por inducción (continuación)

Observaciones:

- En la puesta en tensión de la encimera, o después de un corte de corriente prolongado, aparece una codificación luminosa en el teclado de mando, que desaparece automáticamente al cabo de unos 30 segundos o cuando se pulsa una tecla cualquiera. Esta visualización es normal y está reservada, en su caso, a su Servicio Posventa.


En una red alimentada en 400 V~, si el corte de las fases no es simultáneo, al poner en tensión la línea, hay que conectar en primer lugar el hilo del neutro. En caso de puesta fuera de tensión, desconecte el neutro en último lugar. Estas precauciones también protegen los demás aparatos electrónicos.

Características técnicas de la encimera

| | |
|--|------------|
| - Tensión de funcionamiento | 230 V~50Hz |
| - Potencia eléctrica total absorbida | 5600 W |

Conexión:

La conexión eléctrica debe ser realizada por un instalador electricista (ver la página precedente) de la forma indicada en la placa de conexión fijada en la parte trasera del aparato. Deberá cerciorarse de que el aparato ha sido conectado de conformidad con las instrucciones de montaje y las normativas locales.

Nuestra sociedad no se responsabiliza en caso de accidente consecutivo a una puesta a tierra  inexistente o incorrecta.

Características técnicas del horno superior

| | |
|---|------------|
| - Tensión de funcionamiento | 230 V~50Hz |
| - Potencia eléctrica total absorbida | 3,360 kW |
| - Potencia total del horno en cocción | 3,360 kW |
| - Potencia nominal del gratinador | 2,100 kW |

Consumo de energía

| | |
|---|----------|
| - de aumento a 200°C | 0,20 kWh |
| - de mantenimiento durante una hora a 200°C | 0,65 kWh |

TOTAL 0,85 kWh

Dimensiones útiles del horno

| | |
|---------------------|-------|
| - Anchura | 42 cm |
| - Altura | 19 cm |
| - Profundidad | 40 cm |

Volumen útil 32 litros

Características técnicas del horno superior

| | |
|---|------------|
| - Tensión de funcionamiento | 230 V~50Hz |
| - Potencia eléctrica total absorbida | 3,360 kW |
| - Potencia total del horno en cocción | 3,360 kW |
| - Potencia nominal del gratinador | 2,100 kW |

Consumo de energía

| | |
|---|----------|
| - de aumento a 200°C | 0,30 kWh |
| - de mantenimiento durante una hora a 200°C | 0,65 kWh |

TOTAL 0,95 kWh

Dimensiones útiles del horno

| | |
|---------------------|---------|
| - Anchura | 43 cm |
| - Altura | 33 cm |
| - Profundidad | 37,5 cm |

Volumen útil 56 litros

Parte 1: Para usted


Guía de cocción de su encimera de cocción por inducción

| PREPARACIONES | | FRÉIR Y LLEVAR A EBULLICIÓN | COCER/DORAR REANUDACIÓN DE EBULLICIÓN EBULLICIÓN LENTA | | | COCER / COCER A FUEGO LENTO | | |
|-------------------|--|-----------------------------|--|---|---|-----------------------------|---|---|
| SOPAS | CALDOS SOPAS CONSISTENTES | 12 | 10 | | | 4 | 3 | |
| PESCADOS | CALDO CORTO CONGELADOS | 12 | 10 | 8 | | 6 | | |
| SALSAS | ESPESA A BASE DE HARINA CON MANTEQUILLA Y HUEVOS (BEARNESA, HOLANDESA) | | 10 | | | 6 | 5 | 4 |
| VERDURAS | ENDIBIAS, ESPINACAS | 12 | | 8 | | | | 4 |
| | LEGUMBRES | | 10 | 8 | | | | 4 |
| | PATATAS COCIDAS | 12 | | 8 | | 6 | | |
| | PATATAS DORADAS | | 10 | 8 | | 6 | | |
| | PATATAS SALTEADAS | | 10 | | | 6 | | |
| | DESCONGELACIÓN DE VERDURAS | | | | | | 4 | 3 |
| CARNES | CARNES POCO GRUESAS FILETES A LA SARTÉN PARRILLADA (GRILL FUNDICIÓN) | | 10 | 9 | | | | |
| FRITURAS | PATATAS FRITAS CONGELADAS PATATAS FRITAS FRESCAS | 12 12 | | | | | | |
| VARIANTES | OLLA A PRESIÓN | 12 | | | | 6 (DESDE EL SILBIDO) | | |
| | COMPOTAS | | | | | 5 | | |
| | CREPES | | | 9 | 8 | | | |
| | CREMA INGLESA | | | 9 | | 6 | | |
| | CHOCOLATE FUNDIDO | | | | | | | 3 |
| | CONFITURAS | | | | | 6 | | 2 |
| | LECHE | | | 9 | | | | |
| | HUEVOS AL PLATO | | | | 8 | | | |
| | PASTAS | 12 | 10 | 8 | | | | |
| | TARRITOS DE BEBÉ (BAÑO MARÍA) | | | | | 7 | | |
| GUISOS | | 10 | 8 | | | 4 | 3 | |
| ARROZ CRIOLLO | 12 | | | | | | | |
| ARROZ CON LECHE | | | 9 | | | 5 | | |
| MANTENER CALIENTE | | | | | | | | 2 |
| | | | | | | | | 1 |

ES

Para obtener completa satisfacción, siga los ejemplos del cuadro teniendo en cuenta que las indicaciones 12 y 11 son posiciones máximas reservadas a las frituras y para las ebulliciones rápidas.

Cocción en 2 ó 3 niveles en el horno inferior

- Las cocciones en varios niveles se efectúan en la posición .
- Es posible cocinar platos idénticos o diferentes a la misma temperatura. Si los platos que va a cocinar no necesitan la misma posición de termostato, regule el termostato en la media de las posiciones aconsejadas en la guía de cocción.

Por ejemplo: Tarta sola: termostato 205°C Asado de buey: termostato 230°C por tanto, en simultáneo: 220°C

- Si los tiempos de cocción son diferentes, el enhornado y el deshornado no se hacen necesariamente al mismo tiempo.
- Atención: Si se programa la cocción, el tiempo debe ser el mismo para los 2 ó 3 platos.
















EJEMPLOS DE COCCIONES EN 2 Ó 3 NIVELES

| RECETAS | INDICACIÓN DE TEMPERATURA | TIEMPO | NIVELES | |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------|--------------|-----------------------|
| QUICHES | 215°C | de 35 a 40 min. | 1° y 4° | sobre rejillas |
| TARTA DE MANZANA | 215°C | de 45 a 50 min. | 1° y 4° | |
| PATATAS GRATINADAS | | 45 min. | 3° | sobre rejillas |
| + ASADO DE CERDO..... | 200°C | 70 min. | 1° | |
| PEQUEÑA REPOSTERÍA | 160°C precalentar el horno | de 20 a 25 min. | 1° - 3° - 4° | bandeja de repostería |

Parte 1: Para usted













Guía de cocción del horno inferior

TODAS LAS COCCIONES SE REALIZAN CON LA PUERTA CERRADA.

| RECETAS | SELECTOR DE COCCIÓN | POSICIÓN TERMOSTATO |  | ACCESORIOS | TIEMPOS | OBSERVACIONES | |
|---|---|---------------------|---|-----------------|--|--|---|
| ENTRADAS VERDURAS PIZZA (MASA FINA) PIZZA (MASA DE PAN) QUICHE SOUFLÉ VERDURAS RELLENAS PATATAS GRATINADAS GRATINADOS (MÉDULAS, PASTAS) |  | COMBINADO | 230°C | 2' | BANDEJA DE REPOSTERÍA | de 10 a 15 min | PRECALIENTE EL HORNO |
| | | COMBINADO | 275°C | 2' | BANDEJA DE REPOSTERÍA | de 15 a 20 min | PRECALIENTE EL HORNO |
| | | COMBINADO | 205°C/210°C | 1' | REJILLA | de 35 a 40 min | |
| |  | CALOR ROTATIVO | 180°C | 1' | REJILLA | de 45 a 50 min | |
| | | CALOR ROTATIVO | 180°C / 200°C | 2' | REJILLA | 40 min | |
| | | CALOR ROTATIVO | 180°C / 200°C | 2' | REJILLA | de 50 a 60 min | |
|  | TURBO GRILL | 210°C / 220°C | 2' o 3' | REJILLA | de 15 a 20 min | INGREDIENTES YA COCIDOS | |
| PESCADOS PESCADO AL HORNO PESCADO EN PAPILOTTE TARRINAS Pescado al horno (besugo, etc.) |  | CALOR ROTATIVO | 180°C / 200°C | 1' | REJILLA | de 35 a 45 min | PRECALIENTE EL HORNO. LA PAPILOTTE ESTÁ COCIDA CUANDO ESTÁ INFLADA. o 140°C al baño maría |
| | | CALOR ROTATIVO | 210°C | 2' | BANDEJA DE CRISTAL | de 20 a 30 min | |
| | CALOR ROTATIVO | 120°C/130°C | 2' | REJILLA | de 40 a 45 min | | |
| | | 180°C/200°C | 1' | REJILLA | de 35 a 45 min | | |
| CARNES POLLO (ESPETÓN) PIERNA DE CORDERO ASADO DE BUEY ASADO DE CERDO/TERNERA PINTADA/CONEJO ESTOFADO DE BUEY (GOULASH) |  | TURBO GRILL | 210°C | ASADOR ROTATIVO | GRASERA 1ER NIVEL REJILLA + GRASERA | 25 min / 500 g de 15 a 20 min/500 g | GRASERA 1ER NIVEL |
| | | TURBO GRILL | 190°C | | | | |
| |  | TRADICIONAL | 230°C | 2' | REJILLA | 15 min / 500 g | PRECALIENTE EL HORNO SIN PRECALENTAMIENTO |
| | | o TURBO GRILL | 215°C | 2' | REJILLA + GRASERA | 15 min / 500 g | |
| |  | CALOR ROTATIVO | 180°C | 1' | REJILLA | de 35 a 40 min/500 g |  En cazuela cerrada |
| | | CALOR ROTATIVO | 180°C | 1' | REJILLA | 25 min / 500 g | |
| CALOR ROTATIVO | | 160°C | 1' | REJILLA | de 60 a 90 min | | |
| REPOSTERÍA BIZCOCHO BRAZO DE GITANO MASA HOJALDRADA PAN DE CENTENO BOLLOS/ QUATRE QUART SAVARIN / KOUGLOF BRIOCHE PASTEL QUESO FRESCO STRUDEL DE MANZANA MASA DE LIONESAS TARTA DE MANZANA TORTA (APPLE PIE) REPOSTERÍA INGLESA RICH FRUIT CAKE |  | TRADICIONAL | 175°C | 1' | REJILLA | de 35 a 40 min | PRECALIENTE EL HORNO |
| | | TRADICIONAL | 200°C | 2' | BANDEJA DE REPOSTERÍA | de 10 a 12 min | PRECALIENTE EL HORNO |
| | | TRADICIONAL | 225°C | 2' | BANDEJA DE REPOSTERÍA | de 10 a 15 min | PRECALIENTE EL HORNO |
| | | TRADICIONAL | 220°C | 1' | REJILLA | de 30 a 40 min | PRECALIENTE - MOLDE DE BOLLO |
| |  | SOLERA PULSADA | 170°C | 1' | REJILLA | de 50 a 60 min | PRECALIENTE EL HORNO PRECALIENTE EL HORNO |
| | | SOLERA PULSADA | 180°C | 1' | REJILLA | de 45 a 60 min | |
| | | SOLERA PULSADA | 165°C | 1' | REJILLA | de 25 a 30 min | |
| |  | CALOR ROTATIVO | 180°C | 1' | REJILLA | 1H15 | + 20 MIN. HORNO APAGADO |
| | | CALOR ROTATIVO | 180°C | 2' | BANDEJA DE REPOSTERÍA | de 50 a 55 min | |
| | | CALOR ROTATIVO | 200°C | 2' | BANDEJA DE REPOSTERÍA | de 40 a 45 min | |
|  | COMBINADO | 210°C | 2' | REJILLA PLANA | de 35 a 40 min | | |
| | COMBINADO | 160°C | 1' | REJILLA | de 50 a 60 min | | |
|  | CALOR ROTATIVO | 150°C | 2' | REJILLA | 2 horas y media | | |
| VARIOS DESCONGELACIÓN: PEQUEÑAS PIEZAS DE CARNE AVES, REPOSTERÍA FRUTAS FRÁGILES |  | DESCONGELACIÓN | 35°C | 2' | REJILLA | | |
| | | DESCONGELACIÓN | 35°C / 45°C | 2' | REJILLA | | |
| | | DESCONGELACIÓN | 35°C | 2' | REJILLA | | |

Parte 1: Para usted

Guía de cocción del horno superior

| RECETAS | SELECCIÓN DE COCCIÓN | INDICACIONES O T° EN C° | TIEMPOS | NIVELES | ACCESORIOS | OBSERVACIONES | |
|--|---|---|---|--------------------|---|--|--|
| CARNES BLANCAS CHULETAS DE CERDO / TERNERA |  GRILL VARIABLE | 8 | DE 10 A 20 min. | 2' | REJILLA + GRASERA | 5 MINUTOS DE PRECALENTAMIENTO | |
| CARNES ROJAS CHULETILLAS DE CORDERO BROCHETAS | | 9 | DE 10 A 15 min. | 2' | | | |
| TOSTADAS | | 7 | DE 15 A 25 min. | 2' | | | |
| VERDURAS GRATINADOS (LEGUMBRES, PASTAS) PATATAS GRATINADAS PATATAS PANADERA |  GRILL VARIABLE  TRADICIONAL | 7 175°C 175°C | 30 min. 60 min. 60 min. | 1' 1' 1' | REJILLA REJILLA REJILLA | | |
| PESCADOS FILETES (SALMONETE, ETC.) GAMBAS |  GRILL VARIABLE  GRILL VARIABLE | 9 | DE 5 A 7 min. | 2' | REJILLA+GRASERA REJILLA+GRASERA | 5 MINUTOS DE PRECALENTAMIENTO | |
| | | 9 | DE 7 A 10 min. | 2' | | | |
| REPOSTERÍA BIZCOCHO DE SABOYA- BIZCOCHO FLANES |  SOLERA  TRADICIONAL  SOLERA  TRADICIONAL  TRADICIONAL | 175°C | DE 50 A 60 min. DE 55 A 60 min. 20 min. | 1' 1' 1' | REJILLA REJILLA SISTEMA EXTRAÍBLE + GRASERA AL BAÑO MARÍA SISTEMA EXTRAÍBLE + BANDEJA DE REPOSTERÍA " " " | SI ALTURA DEL MOLDE SUPERIOR A 6 CM, UTILICE EL HORNO INFERIOR | |
| MACARRONES | | 150°C | DE 20 A 30 min. | 1' | " | | |
| MERENGUES | | 90°C | 120 min. | 1' | " | | |
| MAGDALENAS | | 200°C | DE 10 A 15 min. | 1' | " | | |
| PASTA DE LIONESAS | | 200°C | DE 30 A 35 min. | 1' | " | | |
| GALLETAS - MASA DE GALLETAS | | 200°C | DE 15 A 20 min. | 1' | " | | |
| TARTAS DE FRUTAS MASA QUEBRADA U HOJALDRADA | | 225°C | DE 40 A 45 min. | 1' | REJILLA | | |
| BRAZO DE GITANO | | 220°C | DE 7 A 10 min. | 1' | SISTEMA EXTRAÍBLE + BANDEJA DE REPOSTERÍA | | |
| REPOSTERÍA INGLESA VICTORIA SANDWICH | | 180°C | DE 20 A 30 min. | 1' | REJILLA | | PRECALIENTE EL HORNO |
| SMALL CAKES SCONES | | 165°C 225°C | DE 15 A 20 min. DE 10 A 13 min. | 1' 1' | REJILLA BANDEJA DE REPOSTERÍA | | PRECALIENTE EL HORNO PRECALIENTE EL HORNO |
| VARIOS PIZZA MASA QUEBRADA PIZZA MASA DE PAN |  TRADICIONAL | 225°C 225°C | DE 25 A 35 min. DE 10 A 20 min. | 1' 1' | REJILLA SISTEMA EXTRAÍBLE + BANDEJA DE REPOSTERÍA REJILLA | | |
| QUICHE DE LORENA | | 220°C | DE 35 A 45 min. | 1' | | | |
| CALIENTAPLATOS | |  TRADICIONAL | 100°C | | | | |

ES

Por lo general, antes de comenzar la cocción, precaliente el horno en la misma posición de selector que la cocción, hasta que oiga los bips sonoros.

TODAS LAS COCCIONES SE REALIZAN CON LA PUERTA CERRADA.

87x3376

9961-4121 -10/99