



Scholtès

CI 96I.T I S

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso CUCINA E FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso, 1

Descrizione dell'apparecchio- Vista d'insieme,2
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo,3
Assistenza,7
Installazione,7
Avvio e utilizzo,9
Programmi di cottura,10
Utilizzo del piano cottura,14
Precauzioni e consigli,18
Manutenzione e cura,20

GB

English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1

Description of the appliance-Overall view,2
Description of the appliance-Control Panel,3
Assistance,7
Installation,22
Cooking modes,25
Start-up and use,29
Using the hob,30
Precautions and tips,33
Care and maintenance,35

FR

Français

Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1

Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 2
Description de l'appareil-Tableau de bord,3
Assistance,7
Installation,37
Utilisation du four,40
Utilisation du plan de cuisson,41
Mise en marche et utilisation,44
Précautions et conseils,48
Nettoyage et entretien,50

NL

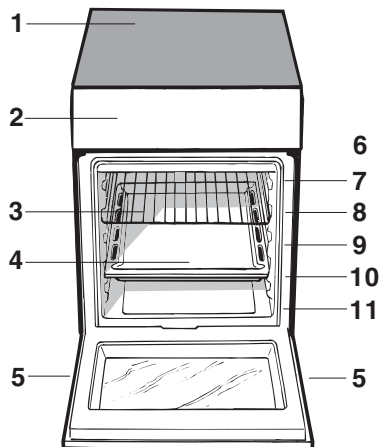
Nederland

Gebruiksaanwijzing FORNUIS EN OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,1

Beschrijving van het apparaat-Aanzichttekening,2
Beschrijving van het apparaat-Bedieningspaneel,3
Servicedienst,7
Installatie, 52
Kookprogramm,55
Starten en gebruik,59
De kookzones,61
Voorzorgsmaatregelen en advies,63
Onderhoud en verzorging,65



IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

1. Piano di cottura in ceramica
2. Pannello di controllo
3. Ripiano GRIGLIA
4. Ripiano LECCARDA
5. Piedino di regolazione
6. GUIDE di scorrimento dei ripiani
7. posizione 5
8. posizione 4
9. posizione 3
10. posizione 2
11. posizione 1

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

1. Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5. Pied de réglage
6. GLISSIERES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1

GB

Description of the appliance

Overall view

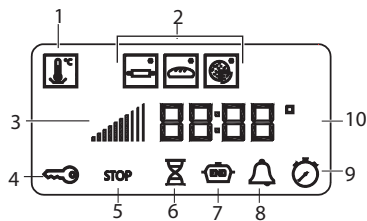
1. Glass ceramic hob
2. Control panel
3. Sliding grill rack
4. DRIPPING pan
5. Adjustable foot
6. GUIDE RAILS for the sliding racks
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1

NL

Aanzichttekening

Aanzichttekening

1. Keramische kookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Ovenrek
4. Lekplaat of bakplaat
5. Stelschroeven
6. Geleiders van de roosters
7. stand 5
8. stand 4
9. stand 3
10. stand 2
11. stand 1



IT Descrizione dell'apparecchio DISPLAY

1. Icona PROGRAMMA BASSA TEMPERATURA
2. Icone PROGRAMMI AUTOMATICI
3. Indicatore del Preriscaldamento
4. Indicatore PORTA BLOCCATA
5. Icona STOP
6. Icona DURATA
7. Icona FINE COTTURA
8. Icona CONTAMINUTI
9. Icona OROLOGIO
10. Digit numerici TEMPERATURA e TEMPI

GB Description of the appliance DISPLAY

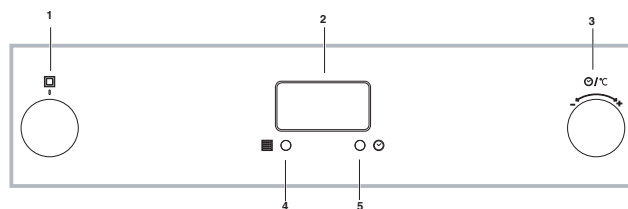
1. LOW TEMPERATURE MODE icon
2. AUTOMATIC COOKING MODE icons
3. Indicator Preheating
4. indicator DOOR LOCK
5. icon STOP
6. icon DURATION
7. icon END OF COOKING
8. icon TIMER
9. icon CLOCK
10. digits TIME and TEMPERATURE

FR Description de l'appareil AFFICHEUR

1. Icône PROGRAMME BASSE TEMPERATURE
2. Icônes PROGRAMMES AUTOMATIQUES
3. Indicateur de Préchauffage
4. Voyant PORTE VERROUILLÉE
5. Icône STOP
6. Icône DURÉE
7. Icône FIN DE CUISSON
8. Icône MINUTEUR
9. Icône HORLOGE
10. Chiffres TEMPS et TEMPERATURE

NL Aanzichttekening DISPLAY

1. Symbool PROGRAMMA LAGE TEMPERATUR
2. Symbolen AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S
3. Aanwijzer van de Voorverwarming
4. Aanwijzer DEURBLOKKERING
5. Symbool STOP
6. Symbool DUUR
7. Symbool EINDE BEREIDING
8. Symbool TIMER
9. Symbool KLOK
10. Cijfers TEMPERATUREN en TIJDEN



IT Descrizione dell'apparecchio Pannello di controllo

1. Manopola PROGRAMMI
2. DISPLAY
3. Manopola TERMOSTATO/ IMPOSTAZIONE TEMPI
4. Tasto PIROLISI
5. Tasto IMPOSTAZIONE TEMPI

GB Description of the appliance Control panel

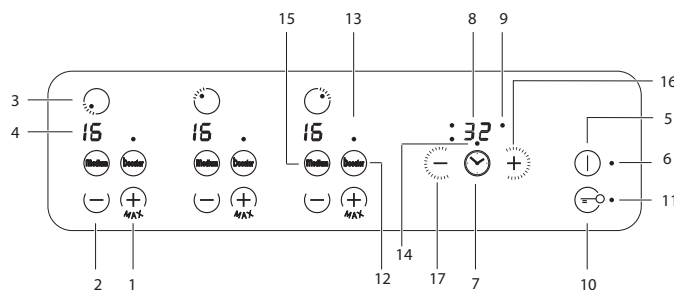
1. SELECTOR knob
2. DISPLAY
3. THERMOSTAT/TIMER knob
4. PYROLITIC CYCLE button
5. SET TIMER button

FR Description de l'appareil Tableau de bord

1. Bouton PROGRAMMES
2. AFFICHEUR
3. Bouton THERMOSTAT/TEMPS SELECTION
4. Touche PYROLYSE
5. Touche SELECTION TEMPS

NL Aanzichttekening Bedieningspaneel

1. PROGRAMMAKNOP
2. DISPLAY
3. Knop THERMOSTAAT/ INSTELLEN TIJDEN
4. Toets PYROLYSE
5. Toets INSTELLEN TIJDEN



IT Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

Il pannello di controllo che qui viene descritto è rappresentato a fini esemplificativi: può non essere una esatta riproduzione del modello acquistato.

- 1 Tasto **AUMENTO POTENZA** per accendere la piastra e regolare la potenza (vedi Avvio e utilizzo).
- 2 Tasto **DIMINUZIONE POTENZA** per regolare la potenza e spegnere la piastra (vedi Avvio e utilizzo).
- 3 Indicazione **ZONA DI COTTURA** indica la zona di cottura corrispondente.
- 4 Indicatore **POTENZA**: segnala visivamente il livello di calore raggiunto.
- 5 Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- 6 Spia **ON/OFF**: segnala se l'apparecchio è acceso o spento.
- 7 Tasto **TIMER DI PROGRAMMAZIONE*** per regolare la programmazione della durata di una cottura (vedi Avvio e utilizzo).
- 8 Display **TIMER DI PROGRAMMAZIONE***: visualizza le scelte relative alla programmazione (vedi Avvio e utilizzo).
- 9 Spie **ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA***: indicano le zone di cottura quando si avvia una programmazione (vedi Avvio e utilizzo).
- 10 Tasto **BLOCCO DEI COMANDI** per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (vedi Avvio e utilizzo).
- 11 Spia **COMANDI BLOCCATI**: segnala l'avvenuto blocco dei comandi (vedi Avvio e utilizzo).
- 12 Tasto **BOOSTER*** per accendere la sovralimentazione - 3000 W - della zona di cottura (vedi Avvio e utilizzo).
- 13 Spia **BOOSTER*** indica che è attiva la funzione di sovralimentazione booster
- 14 Spia **CONTAMINUTI*** indica che è attivo il contaminuti
- 15 Tasto **MEDIUM*** per accendere la zona di cottura a livello medio 8 (vedi Avvio e utilizzo).
- 16 Tasto **AUMENTO TEMPO*** per aumentare il tempo durante l'uso del contaminuti o di una programmazione (vedi Avvio e utilizzo).
- 17 Tasto **DIMINUZIONE TEMPO*** per diminuire il tempo durante l'uso del contaminuti o di una programmazione (vedi Avvio e utilizzo).

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, dopo lo spegnimento delle spie di calore residuo e della ventola (ove presenti), l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità "off mode". L'apparecchio ritorna in modalità operativa agendo sul tasto ON/OFF.

* Presente solo in alcuni modelli.

GB Description of the appliance

Control panel

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panel on your appliance.

- 1 **INCREASE POWER** button switches on the hotplate and controls the power (see Start-up and use).
- 2 **REDUCE POWER** button controls the power and switches off the hotplate (see Start-up and use).
- 3 **COOKING ZONE** indicator represents the corresponding cooking zone.
- 4 **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
- 5 **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- 6 **ON/OFF** indicator light shows whether the appliance is on or off.
- 7 **PROGRAMME TIMER*** button controls the cooking programme times (see Start-up and use).
- 8 **PROGRAMME TIMER*** display shows which programme has been selected (see Start-up and use).
- 9 **COOKING ZONE PROGRAMMED*** indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (see Start-up and use).
- 10 **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (see Start-up and use).
- 11 **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (see Start-up and use).
- 12 **BOOSTER*** button activates the booster function - 3000 W - of the cooking zone (see Start-up and use).
- 13 **BOOSTER*** indicator light shows that the booster function has been activated.
- 14 **TIMER*** indicator light shows that the timer has been activated
- 15 **MEDIUM*** button switches the cooking zone on at medium power level 8 (see Start-up and use).
- 16 **INCREASE TIME*** button increases the cooking duration while the timer is running or while a set programme is underway (see Start-up and use).
- 17 **DECREASE TIME*** button decreases the cooking duration while the timer is running or while a set programme is underway (see Start-up and use).

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the .off mode..

The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

Le tableau de bord qui est décrit n'a qu'une valeur d'exemple :

il peut ne pas correspondre au modèle acheté.

- 1 Touche **AUGMENTATION DE PUISSANCE** pour allumer le foyer et régler sa puissance (voir Mise en marche et utilisation).
- 2 Touche **DIMINUTION DE PUISSANCE** pour régler la puissance et éteindre le foyer (voir Mise en marche et utilisation).
- 3 L'indication **FOYER** indique le foyer correspondant.
- 4 Indicateur **de PUISSANCE** : une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- 5 Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- 6 Voyant **ON/OFF** : il signale si l'appareil est allumé ou éteint.
- 7 Touche **PROGRAMMATEUR*** pour programmer la durée d'une cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
- 8 Afficheur **PROGRAMMATEUR*** : pour afficher les choix correspondant à la programmation (voir Mise en marche et utilisation).
- 9 Voyants **FOYER PROGRAMMÉ*** : ils indiquent les foyers quand une programmation est lancée (voir Mise en marche et utilisation).
- 10 Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
- 11 Voyant **COMMANDES VERROUILLÉES** : pour signaler le verrouillage des commandes (voir Mise en marche et Utilisation).
- 12 Touche **BOOSTER*** pour brancher la suralimentation - 3000 W – du foyer (voir Mise en marche et utilisation).
- 13 Voyant **BOOSTER*** il signale que la fonction de suralimentation du booster est activée.
- 14 Voyant **MINUTEUR*** il signale que le minuteur est activé.
- 15 Touche **MEDIUM*** pour allumer le foyer à son niveau intermédiaire 8 (voir Mise en marche et utilisation).
- 16 Touche **AUGMENTATION DU TEMPS*** pour augmenter la durée en cas d'utilisation du minuteur ou en cas de programmation (voir Mise en marche et utilisation).
- 17 Touche **DIMINUTION DU TEMPS*** pour diminuer la durée en cas d'utilisation du minuteur ou en cas de programmation (voir Mise en marche et utilisation).

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

Sans opérations pendant 2 minutes, après

l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en "off mode". Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.

NL

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel dat hier wordt beschreven en afgebeeld geldt alleen als voorbeeld: het is mogelijk dat het niet exact overeenkomt met het door u aangeschafte model.

- 1 Toets **TOENAME VERMOGEN** om de kookplaat aan te zetten en het vermogen ervan te regelen (zie Starten en gebruik).
- 2 Toets **AFNAME VERMOGEN** om het vermogen te regelen en de kookplaat uit te zetten (zie Starten en gebruik).
- 3 Aanwijzing **KOOKZONE**, geeft de overeenkomende kookzone aan.
- 4 Aanwijzer **VERMOGEN**: geeft het bereikte warmteniveau aan.
- 5 Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- 6 Controlelampje **ON/OFF**: geeft aan of het apparaat in- of uitgeschakeld is.
- 7 Toets **PROGRAMMERINGSTIMER*** om de programmering van de kookduur te regelen (zie Starten en gebruik).
- 8 Display **PROGRAMMERINGSTIMER***: toont de keuzes betreffende de programmering aan (zie Starten en gebruik).
- 9 Controlelampjes **GEPROMAGMEERD KOOKGEDEELTE***: tonen de kookgedeeltes aan als u een programmering start (zie Starten en gebruik).
- 10 Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de regeling van het kookvlak worden uitgevoerd (zie Starten en gebruik).
- 11 Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL**: toont dat de blokkering van het bedieningspaneel heeft plaatsgevonden (zie Starten en gebruik).
- 12 **BOOSTER*** toets om het extra vermogen - 3000 W - van de kookzone in te schakelen (zie Starten en gebruik).
- 13 **BOOSTER*** controlelampje, geeft aan dat het 'booster' extra vermogen actief is.
- 14 Controlelampje **TIMER*** geeft aan dat de timer actief is.
- 15 **MEDIUM*** toets, om de kookzone in te schakelen op het middelmatige niveau 8 (zie Starten en gebruik).
- 16 Toets **TOENAME TIJD*** om de tijd van de timer of van de programmering toe te laten nemen (zie Starten en gebruik).
- 17 Toets **AFNAME TIJD*** om de tijd van de timer of van de programmering af te laten nemen (zie Starten en gebruik).

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.

Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd gaat het apparaat, na het uitgaan van de waarschuwinglampjes voor restwarmte en voor de ventilator (indien aanwezig), automatisch in de "off mode". Door op de ON/OFF toets te drukken, keert het apparaat weer terug in de operationele stand.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

IT


Assistenza

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri. In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica. **! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.**

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.  ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

Assistenza attiva 7 giorni su 7

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.scholtes.com.

GB

Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers. Call for technical assistance in the event of a malfunction. **! Never use the services of an unauthorised technician.**

Please have the following information to hand:

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

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

FR

Assistance

Attention :

L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: " F " suivi des chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.);
- Son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

NL

Servicedienst

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoorst. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door enkele nummers. In deze gevallen moet u de technische dienst inschakelen.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

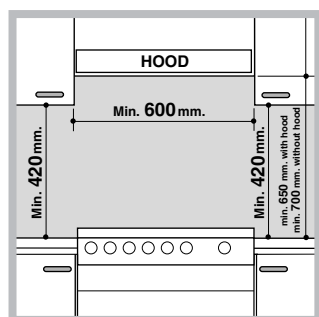
Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di



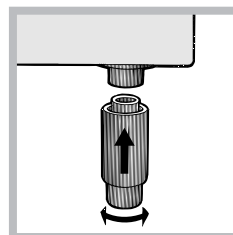
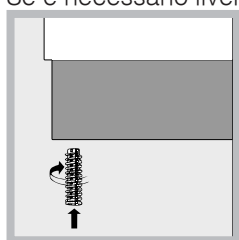
420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate

secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento

Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).

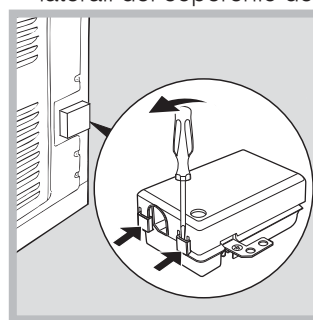


Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico Montaggio cavo di alimentazione

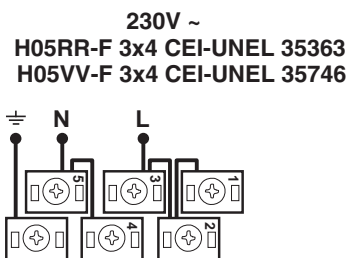
Apertura morsetteria:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsetteria;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsetteria.

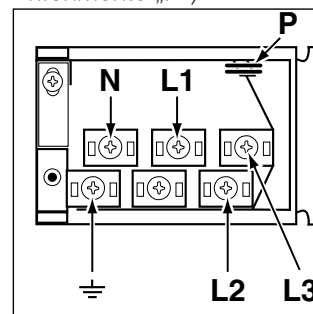


Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

- svitare la vite del serracavo e le viti dei contatti
- ! I ponticelli vengono predisposti dalla Fabbrica per il collegamento a 230V monofase (vedi figura).

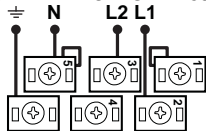


- per effettuare i collegamenti elettrici delle figure, utilizzare i due ponticelli alloggiati dentro la scatola (vedi figura - riferimento „P”)

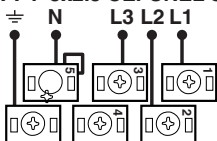


* Presente solo su alcuni modelli.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.

Collegamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:





- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghie e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.





TABELLA CARATTERISTICHE	
Dimensioni Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	lt. 57
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304
	Consumo energia convezione Naturale funzione di riscaldamento:  Tradizione
	Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata funzione di riscaldamento:  Rosticceria
 	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/EEC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

La targhetta caratteristiche e' situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

* Presente solo su alcuni modelli.




Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto  per confermare.

Impostare il contaminiti


! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Uso del forno

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento  e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.

4. Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;

- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (vedi programmi di cottura);

- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

5. È possibile modificare la durata della cottura (vedi programmi di cottura).

6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma ROSTICCERIA non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. All'inizio del programma PIROLISI la ventola funziona a bassa velocità.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento aprendo la porta del forno.

Programmi di cottura manuali

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C. Nel programma GIRARROSTO il valore preimpostato è 270°C.

Programma **FORNO TRADIZIONE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano.

Programma **MULTILIVELLO**

Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **ROSTICCERIA**

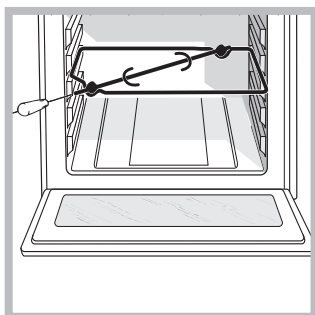
Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GIRARROSTO**

La funzione è ottimizzata per le cotture al girarrosto. Effettuare le cotture con porta del forno chiusa.


Programmi **BASSA TEMPERATURA**

Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.



Girarrosto

Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando le icone ;

! Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Programmi di cottura automatici

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La durata di cottura può essere modificata di alcuni minuti, come di seguito specificato nella descrizione delle singole funzioni.

Programma **ARROSTO DI MANZO**

Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale, agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. E' possibile modificare solo la durata di -20/+25 minuti.

Programma **PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli. E' possibile modificare solo la durata di -5/+5 minuti.


Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- ungere leggermente la leccarda e le teglie.

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 120°. A questo punto sarà possibile infornare la pizza.

Ricetta per la PIZZA :

1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora o funzione manuale BASSA TEMPERATURA a 40° e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura  PIZZA

Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;

- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5;**


Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 40°. A questo punto sarà possibile infornare il pane.

Ricetta per il PANE :

1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale **BASSA TEMPERATURA** a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disponerli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5.** Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura  PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.




Programma DOLCI

Questa funzione è ideale per la cottura di dolci. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. E' possibile modificare solo la durata di -10/+10 minuti.

Programmare la cottura





! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.



Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
 2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare il tempo desiderato;
 3. premere nuovamente il tasto  per confermare;
 4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
 2. poi premere il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
 3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
 4. premere di nuovo il tasto  finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
 5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
 6. premere nuovamente il tasto  per confermare;
 7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GIRARROSTO e ROSTICCERIA, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia nella parte posteriore della cavità (vedi immagine).

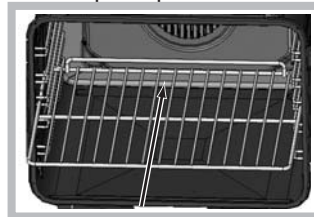


Tabella cottura in forno

PRIME PORTATE	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
	Plum-cake salati	plum-cake alle olive, al tonno, ecc.	Dolci o Multilivello	160 °C	tortiera su leccarda
Torte rustiche	torte rustiche al formaggio, pasticcio al salmone,...	Dolci o Multilivello	200 °C	su leccarda	
Terrine	terrines di pesce, carne, verdure, foie gras, ecc.	Tradizione	160 °C	stampo da terrine su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)	
Tegamino	pasticcini di fegato di volatile, purè di salmone, uova in cocotte, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)	
Soufflé	soufflé al formaggio, alle verdure, al pesce, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda	
I LEGUMI	Cibi al gratin	gratin di patate, zuppa parmentier, lasagne, ecc.	gratin (o rosticceria)	200-210 °C	vassoio su leccarda
	Verdure farcite	patate, pomodori, zucchine, cavoli, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
	Verdure brasate in cocotte	lattuga, carote allo zafferano, scorzobianca, ecc.	Tradizione	200 °C	cocotte su leccarda
	Flan	flan ai funghi, frittelle di verdura, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino o tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Terrine	terrines di verdure	Tradizione	160 °C	tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé d'asparagi, al pomodoro, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pietanze in pastella	pasticcio di verdure, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	tartufi, ecc.	Multilivello	200 °C	cartoccio su leccarda
	Riso	Pilaf	Tradizione	180 °C	vassoio su leccarda

LE CARNI	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
	Volatili arrosto	pollo, anatra, galletto, cappone,...	Rosticceria	200 °C	volatili su griglia
	Volatili allo spiedo	pollo, galletti	Girarrosto	270 °C	supporto per girarrosto
	Arrosti	arrosto di maiale, di vitello, di tacchino, roast-beef, coscia d'agnello, coscia di capriolo, petto farcito di vitello, ecc.	Rosticceria	200 °C	carne su griglia
	grossi pezzi brasati	cosciotto intero brasato, cappone o tacchino grande, ecc.	Multilivello	180 °C (a un terzo della cottura, abbassare a 160 °C)	carne su leccarda bagnare a intervalli regolari con il sugo di cottura
	Sauté di carne in cocotte pietanze tradizionali	manzo bourguignon, coniglio alla cacciatora, sauté di vitello Marengo, stufato d'agnello, pollo alla basca, ecc. backenhof, terrine, ecc.	Tradizione	190 °C	cocotte su leccarda
	Grigliate	bistecche, braciolate, salsicce da grigliare, spiedini, cosce di pollo, ecc.	Multilivello	200 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Carni in pastella	filetto di manzo Wellington, cosciotto in pastella, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda (per pezzi grandi, abbassare a 160 °C dopo la cottura della pastella)
Pietanze in pastella di sale	volatili in pastella di sale, ecc.	Multilivello	240 °C	carne su leccarda o vassoio su leccarda	
I PESCI	Pesci alla griglia e spiedini	spigola, sgombero, sardina, triglia, tonno, ecc.	Multilivello	180 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Pesci interi (farciti)	orata, carpa, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Filetti di pesce (con aggiunta di vino o altro liquido)	salmone, scorfano, merluzzo, spigola, ecc.	Tradizione	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	sogliola, limanda, conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Pesce in pastella (pasta sfoglia o pasta frolla)	salmone, spiedino, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Pesce al gratin	merluzzo alla provenzale gratinato, ecc.	gratin (o rosticceria)	200-210 °C	vassoio su leccarda
	Soufflé	conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
Pesci in pastella di sale	spigola, carpa, ecc.	Multilivello	240 °C	pesce su leccarda o vassoio su leccarda	

Tabella cottura in forno

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
DOLCI DI PASTICCERIA	Biscotti (senza lievito)	pan di spagna, savoiradi, biscotti arrotolati, Brownie,	Dolci o Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Torte al formaggio bianco			200 °C	tortiera su leccarda
	Crostate in pasta lievitata	crostate allo zucchero, torte di pane brioscio alla frutta		180 °C	tortiera su leccarda
	Cottura di basi per crostate (pasta sablée)	crostate alla frutta cruda (fragole, lamponi, ecc.)		180 °C	tortiera su leccarda (fagiolo secchi in pasta)
	Pasticci (pasta sfoglia o pasta frolla)	pasticci alle pere, ecc.		220 °C	tortiera su leccarda
	bigné	profiterol, piccoli bigné, bigné, paris brest, saint honoré, ecc.		190 °C	su leccarda
	Piccoli dolci di pasticceria (lievito naturale)	croissant, crostate allo zucchero, brioche vuote, piccoli savarin, ecc.		180 °C	su leccarda
	Dolci di pasticceria grandi (lievito naturale)	kougloff, brioche, panettone, pane dolce,...		160 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
PASTICCINI	Pasta da biscotti	biscotti in vassoi di carta, biscotti al cucchiaino, ecc.	Dolci o Multilivello	180 °C	su leccarda
	Pasta sablée	frollini, biscotti spritz, biscottini secchi, ecc.		200 °C	su leccarda
	Pasta sfoglia	dolci sfogliati di vario tipo, ecc.		200 °C	su leccarda
	Amaretti, palline di cocco	amaretti alla noce di cocco o alla mandorla		180 °C	su leccarda
	Pasta lievitata	mini-brioche, mini-croissant, ecc.		180 °C	su leccarda
	Meringhe bianche			70 °C	su leccarda
	Meringhe ambrate			110 °C	su leccarda
				190 °C	tortiera su leccarda
ENTRE METS	Crème e flan	pudding a base di pane o brioche, pudding al riso crème caramel, crème brûlée, flan al cioccolato, ecc.	Dolci o Multilivello	160 °C	Stampi o tegamino su leccarda (bagno-maria su leccarda)
	Dolci al riso	riso alla condé, riso imperatrice, ecc.		180 °C	tortiera su leccarda
	Soufflé	soufflé al liquore, soufflé alla frutta, ecc.		200 °C	tortiera su leccarda
FRUTTA	Frutta farcita o al cartoccio	mele al forno, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera o cartoccio su leccarda

VARIE	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
	Yogurt		Bassa temperatura	40 °C	tegamino su leccarda
	Cibi secchi	funghi, erbe, frutta o verdura a fette, ecc.	Bassa temperatura	65 °C	su griglia

Programmi di cottura automatici

	Funzione	Cottura raccomandata per ...	ESEMPI	SUPPORTI	Livello leccarda	Durata cottura (minut)	Infornatura
	Arrosto di manzo	Arrosti di carne	Arrosto di vitello Arrosto di maiale Pollo arrosto Coscia d'agnello	su leccarda o teglia	2		Freddo
	Dolci	Plum-cake e quattro quarti (con lievito chimico) Crostate alla frutta (pasta frolla o pasta sfoglia, con o senza flan) Pasta sfoglia Dolci senza lievito (clafoutis, torta pithivier alle mandorle, torta rustica, ecc.)	plum-cake alla frutta, marezzati, quattro quarti, ecc. crostate di mele, mirabelle, pere, ecc. panzerotti alle mele, torte rustiche, pasticci, ecc.	tortiera su griglia tortiera su griglia su leccarda su leccarda	2 2 2 2	45**	Freddo
	Pizze	Pizze alte, focacce (impasto di pane)			2	28**	Caldo o freddo
	Pane	***			2	55	Freddo

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.
 ** Le durate delle cotture automatiche sono preimpostate. I valori in tabella si riferiscono ai valori di durata minima e massima, modificabile dall'utente a partire dalla durata preimpostata.
 *** Come da ricetta, aggiungere 100 gr di acqua nella leccarda.

Utilizzo del piano cottura

IT

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.


! Quando il piano cottura viene collegato elettricamente, dopo alcuni secondi viene emesso un breve segnale acustico. Soltanto a questo punto è possibile accendere il piano cottura.

Rumori di normale funzionamento del piano cottura:

- Ronzio: è dovuto alla vibrazione degli elementi metallici di cui sono costituiti l'induttore e la pentola e si genera per il campo elettromagnetico necessario per il riscaldamento; esso aumenta all'aumentare del livello di potenza dell'induttore.
- Leggero fischio: si manifesta quando la pentola disposta sulla zona cottura è vuota; il rumore scompare non appena si aggiungono alimenti o acqua.
- Crepitio: è un rumore prodotto dalle vibrazioni del materiale del fondo della pentola quando è attraversato dalle correnti parassite dovute al campo elettromagnetico (induzione); può essere più o meno intenso a seconda del materiale del fondo della pentola e si riduce se le dimensioni della pentola aumentano.
- Fischio intenso: si manifesta quando funzionano contemporaneamente i due induttori sulla stessa verticale alla massima potenza e/o su quello più grande è inserita la funzione booster e l'altro è autoregolato. Il rumore si riduce non appena si abbassa il livello di potenza dell'induttore autoregolato; si manifesta in particolare quando il fondo della pentola è costituito da strati di materiale diverso.
- Rumore della ventola: per il corretto funzionamento del piano e per garantire la sicurezza della parte elettronica da possibili surriscaldamenti è necessario l'azionamento di una ventola. La ventola funziona alla massima potenza quando l'induttore grande è al massimo livello di potenza o quando è inserita la funzione booster; in tutti gli altri casi funziona a potenza media a seconda della temperatura rilevata. Inoltre è possibile che la ventola continui a funzionare anche dopo la disattivazione del piano se la temperatura rilevata è alta.

I rumori elencati sono dovuti alla tecnologia induzione e non segnalano necessariamente difetti di funzionamento.

Accensione del piano cottura


L'accensione del piano cottura avviene tenendo premuto il tasto  per circa un secondo.

Accensione delle zone di cottura


Per mettere in funzione una zona di cottura impostare la potenza

desiderata tramite i tasti  e .

- Premere e mantenere premuto per circa 2 secondi

il tasto : la potenza della zona di cottura sale immediatamente al livello massimo (16).


- Premere e mantenere premuto per circa 2 secondi il

tasto : la potenza della zona di cottura scende al livello 2 (funzione cottura lenta).

Funzione medium*


Premendo il tasto  la zona di cottura si accende al livello medio di potenza 8.



Funzione booster*

Per accelerare i tempi di riscaldamento, su alcune zone di cottura è possibile attivare la funzione booster premendo il tasto . Si accende la spia posta sopra al tasto. Questa funzione sovralimenta la potenza a 2000W o 3000W a seconda della grandezza della zona di cottura interessata. Il booster si interrompe automaticamente dopo 4 minuti. Finché il booster di una delle zone di cottura è attivo, la zona di cottura corrispondente anteriore o posteriore avrà potenza limitata (es: se è attivo il booster nella piastra posteriore sinistra, si abbassa la potenza della piastra anteriore sinistra). Per ulteriori chiarimenti vedere Descrizione tecnica dei modelli.

Spegnimento delle zone di cottura

Per spegnere una zona di cottura:





- Premere il tasto : la potenza della zona di cottura scende progressivamente, fino allo spegnimento.
- Oppure premere contemporaneamente i tasti

 e : la potenza torna immediatamente a 0 e la zona di cottura si spegne.


Programmazione della durata di una cottura

! La pressione prolungata dei tasti  e  consente l'avanzamento veloce dei minuti del timer.





! È possibile programmare contemporaneamente tutte le zone di cottura per una durata compresa tra 1 e 99 minuti.

1. Regolarne il livello di potenza.
2. Premere il tasto di programmazione . Lampeggia la spia corrispondente alla zona scelta.
3. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti  e .
4. Confermare premendo il tasto  oppure si seleziona in automatico dopo 10 secondi. Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. La fine della cottura programmata è indicata da un segnale acustico (per la durata di 1 minuto) e la zona di cottura si spegne. Ripetere la procedura sopra descritta per ogni piastra che si intende programmare.


Visualizzazione in caso di programmazione multipla

Quando una o più piastre sono state programmate, il display visualizza il tempo rimanente della piastra che è più vicina al termine del tempo programmato, indicandone la posizione con la spia corrispondente che lampeggia. Le spie delle altre piastre programmate sono accese. Per visualizzare il tempo restante delle altre piastre programmate, premere ripetutamente il tasto : verranno mostrati in sequenza e in senso orario i tempi del contaminuti e di tutte le piastre programmate, a partire da quella anteriore sinistra.

Modificare la programmazione

1. Premere ripetutamente il tasto  finché non viene mostrato il tempo della piastra che si intende modificare.
2. Agire sui tasti  e  per impostare il nuovo tempo.
3. Confermare premendo il tasto .




Per cancellare una programmazione, agire come sopra.

Al punto 2 premere il tasto : la durata scende progressivamente fino allo spegnimento 0. La programmazione si azzerà e il display esce dalla modalità programmazione.



Il contaminuti

Il piano di cottura deve essere acceso. Il contaminuti permette di impostare una durata fino a 99 minuti.

1. Premere il tasto di programmazione  finché la spia contaminuti non si accende .

2. Impostare la durata desiderata tramite i tasti  e .
3. Confermare premendo il tasto . Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico (per la durata di 1 minuto).

Blocco dei comandi

Quando il piano cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto  i comandi si bloccano e la spia che si trova sopra al tasto si accende. Per tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario sbloccare i comandi: premere il tasto  per qualche istante, la spia si spegne e i comandi si sbloccano.

Spegnimento del piano cottura

Premendo il tasto  l'apparecchio si spegne, non fare affidamento sul rivelatore di pentole. Se i comandi dell'apparecchio sono stati bloccati, continueranno ad essere bloccati anche dopo aver riacceso il piano di cottura. Per poter riaccendere il piano è necessario prima sbloccare i comandi.

Modalità "demo"

È possibile impostare una modalità dimostrativa nella quale il pannello comandi funziona normalmente (inclusi i comandi relativi alla programmazione), ma gli elementi riscaldanti non si accendono. Per attivare la modalità "demo" occorre che il piano sia acceso e tutte le piastre siano spente:

- Premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti

 e  per 6 secondi. Allo scadere dei 6 secondi la spia ON/OFF e la spia BLOCCO COMANDI

lampeggiano per un secondo. Rilasciare i tasti 

e  e premere il tasto .

- il display visualizza la scritta DE e MO e il piano si spegne;
- alla successiva riaccensione il piano si troverà in modalità "demo".

Per uscire da questa modalità seguire la procedura sopra descritta. Il display visualizza la scritta DE e OF e il piano si spegne. Alla successiva riaccensione funzionerà normalmente.

Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

! Adoperare recipienti di cottura il cui materiale di fabbricazione sia compatibile con il principio dell'induzione (materiale ferromagnetico). Si raccomanda l'uso di pentole in: ghisa, acciaio smaltato o inox speciale per induzione. Per sincerarsi della compatibilità di un recipiente è sufficiente fare una prova con una calamita.

MATERIALE ADATTO



Ghisa
Acciaio smaltato
Inox speciale

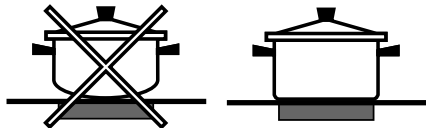
MATERIALE NON ADATTO



Rame,
Alluminio, Vetro, Terracotta,
Ceramica, Inox non magnetico

Inoltre, per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- Adoperare pentole con fondo piatto e di elevato spessore, per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante.



- Adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile.



- Accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza.

Dispositivi di sicurezza

Rilevamento dei recipienti

Ciascuna zona di cottura è provvista di un dispositivo di rilevamento della pentola. La piastra emette calore unicamente in presenza di una pentola di dimensioni adeguate alla zona di cottura stessa. Il display indicatore di potenza lampeggiante può indicare:

- una pentola incompatibile
- una pentola di diametro insufficiente
- il sollevamento della pentola

Surriscaldamento

In caso di surriscaldamento dei componenti elettronici, il piano cottura si spegne automaticamente e sul display

appare **F** seguito da un numero lampeggiante. Questo messaggio scompare e il piano torna utilizzabile non appena la temperatura è scesa a un livello accettabile.

Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che spegne le zone di cottura automaticamente quando viene raggiunto un tempo limite di utilizzo a un dato livello di potenza. Durante l'interruzione di sicurezza, il display indica "0".

Esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5, mentre la piastra anteriore sinistra su 2. La posteriore destra si spegnerà dopo 7 ore e mezza di funzionamento, la anteriore sinistra dopo 9 ore e mezza.

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento in ore
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

- un oggetto (pentola, posata, ecc.) posto per oltre 10 secondi sull'area dei comandi,
- un versamento sull'area dei comandi,
- una pressione esercitata a lungo su un tasto, possono provocare l'emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. Se la causa dell'anomalia non viene rimossa, il segnale acustico persiste e il piano si spegne.

Descrizione tecnica dei modelli

Il sistema a induzione è il procedimento di cottura più rapido che esista. A differenza delle piastre tradizionali, non è la zona di cottura che si riscalda: il calore viene generato direttamente all'interno della pentola, la quale dovrà possedere necessariamente un fondo in materiale ferromagnetico.








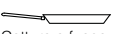





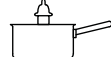



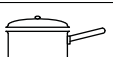



Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice
 B = booster: la zona di cottura può essere sovralimentata a 3000 W

* = la potenza massima è limitata finché è attivo il booster nella zona di cottura posteriore relativa (vedi Avvio e utilizzo).

Piani cottura	CI 96I.T I S
Zone di cottura	Potenza (in W)
Posteriore sx	I 1400 – B 2000* – 600 se Ant. Sx*
Posteriore dx	I 3000 – B 4000
Anteriore sx	I 2200 – B 3000* – 1600 se Post. Sx*
Potenza totale	7600

Consigli pratici per la cottura

Cottura a fuoco vivissimo		 Cottura a Pressione Pentola a Pressione	 Frittura
		 Grigliata	 Ebollizione
Cottura a fuoco vivo		 Crêpe	 Cottura a fuoco vivo e doratura (Arrosti, Bistecche, Scaloppine, Filetti di pesce, Uova al tegamino)
Cottura a fuoco medio		 Addensamento rapido (Sughi liquidi) Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdure) Latte	
		 Addensamento lento (Sughi consistenti)	
		 Cottura a bagnomaria	 Cottura Pentola a pressione dopo il sibilo
Cottura a fuoco lento		 Cottura a fuoco lento (Stufati)	 Riscaldamento delle pietanze
Cottura a fuoco lentissimo		 Salsa al cioccolato	 Mantenimento al caldo

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Sulle piastre non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione •.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (vedi Avvio e utilizzo).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**

Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche. Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare interferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative.

Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.

Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.

A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.



Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al

GIRARROSTO e ROSTICCERIA a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).

- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

FORNO

Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby. La modalità standby è visualizzata con "l'icona Orologio" in bassa luminosità. Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

PIANO

Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, dopo lo spegnimento delle spie di calore residuo e della ventola (ove presenti), l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità "off mode". L'apparecchio ritorna in modalità operativa agendo sul tasto ON/OFF.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire il forno

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

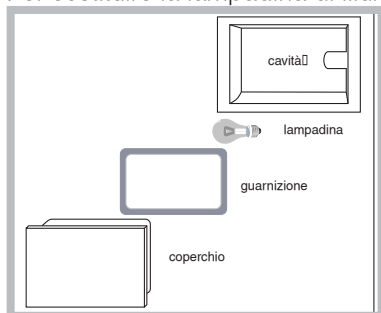
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Il pannello di controllo va pulito da sporco e grassi con una spugna non abrasiva o con un panno morbido.
- L'acciaio inossidabile può macchiarsi se lasciato parecchio tempo a contatto con un'acqua molto calcarea o con prodotti di pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:



1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.

2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14.

Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (vedi figura).

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Pulire il piano cottura vetroceramica

! Evitare l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile – specifica per piani in vetroceramica – imbevuta di acqua e sapone.
- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Prodotti specifici per la pulizia del vetroceramica	Dove acquistarli
Raschietto a lametta e Lamette di ricambi	Hobbistica e Ferramenta
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Altri prodotti per vetroceramica	Casalinghi Fai-Da-Te Ferramenta Supermercati

* Presente solo su alcuni modelli.

Pulizia automatica PIROLISI

Il programma PIROLISI porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito.


Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.


Prima di attivare PIROLISI:

- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori;
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.
- posizionare la manopola PROGRAMMI su "0"

! Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.


! L'attivazione del programma è possibile solo dopo aver chiuso la porta del forno.


Per attivare il ciclo di pulizia PIROLISI premere per circa 4 secondi il tasto . Tramite la manopole IMPOSTAZIONE TEMPI è possibile scegliere il livello di pulizia desiderato con durata preimpostata e non modificabile:

1. Economico (ECO): ruotare la manopola verso "-". Durata 1 ora;
2. Normale (NOR): livello iniziale. Durata 1 ora e 30 minuti;
3. Intensivo (INT): ruotare la manopola verso "+". Durata 2 ore.
4. Premere il tasto  per confermare.





Anche per il ciclo PIROLISI, come per un normale ciclo di cottura, è possibile programmare quando far terminare il ciclo di pulizia (vedi **Programmare la fine della pulizia automatica**).



Dispositivi di sicurezza

- l'icona  sul display illuminata indica che la porta del forno si è bloccata automaticamente non appena la temperatura ha raggiunto valori elevati;

- l'icona **STOP** indica che in qualsiasi momento premendo il tasto  è possibile annullare il ciclo di pulizia;
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta;
- a bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e fine ciclo.

Programmare la fine della pulizia automatica

1. Premere il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
 2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
 3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
 4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
 5. premere nuovamente il tasto  per confermare;
 6. a tempo scaduto, sul DISPLAY la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una PIROLISI con livello Economico e quindi con una durata preimpostata di 1 ora. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:30.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine PIROLISI e la durata.

Al termine della pulizia automatica

Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile. A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverle con una spugna umida a forno freddo. Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare: non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Installation

GB

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference.. Make sure the booklet remains with the appliance if it is sold, given away or moved.

! Please read this manual carefully: it contains important information on installation, operation and safety.

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

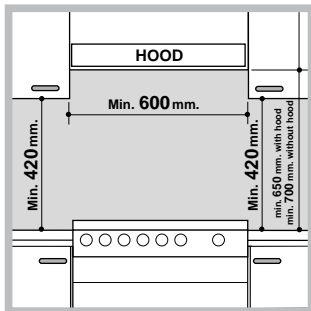
Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

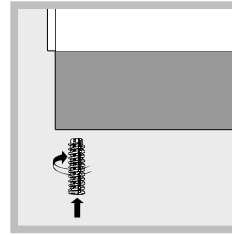


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

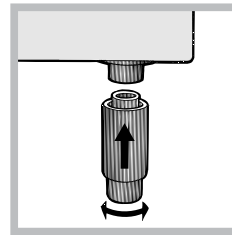
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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



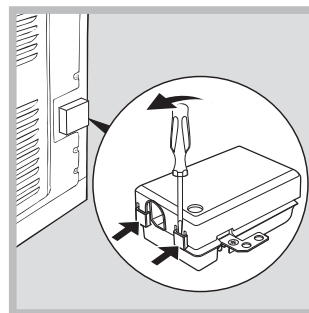
The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.



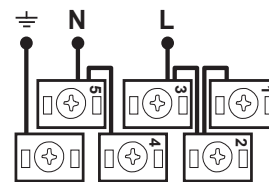
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:

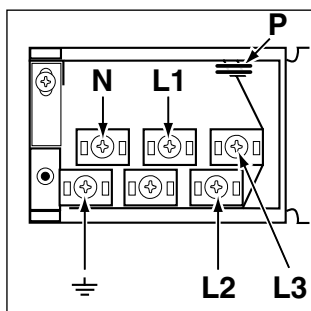
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

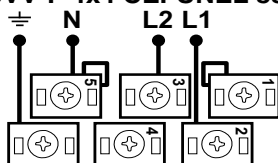
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



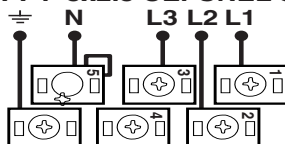
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.





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

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

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode 
	Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Roasting 
 	EC Directives: 2006/95/EC dated 12.12.06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC, 1275/2008 (Stand-by/Off mode)





Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Start-up and use

GB




Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the  button several times until the  icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
3. Press the  button again to confirm.
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.


Using the oven

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

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

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator  switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
 - Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 - Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
 - Set the cooking duration and the cooking end time (see *Cooking modes*).
 - Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.
5. The cooking time may be modified (see *Cooking Modes*).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the ROASTING and BARBECUE modes.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed.

! Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by opening the oven door.

* Only available in certain models.

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired. In the SPIT ROAST mode, the default power level value is 270°C.

TRADITIONAL OVEN mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.

MULTILEVEL mode

Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

ROASTING mode

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

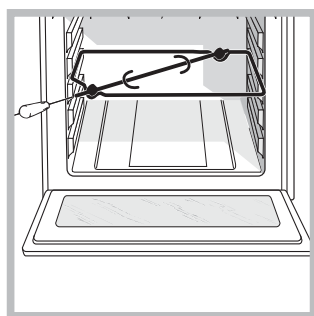
SPIT ROAST mode

The function is ideal for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.


LOW TEMPERATURE modes

This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.

Spit roast



To operate the spit roast function (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the spit roast function by selecting the  symbols.

symbols.

! When this mode is enabled, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

Automatic cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.@ (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. The cooking duration may be modified by a period of several minutes, as specified in the description of the individual functions below.

ROAST... mode

Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -20/+25 minutes.

PIZZA mode

Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes.


To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan and the baking trays.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.

Recipe for PIZZA:

1 Dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven
 Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Leavening at room temperature: 1 hour, or LOW TEMPERATURE manual function set to 40°. Leave to rise for approximately 30-45 minutes.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the  PIZZA cooking mode.

BREAD mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.**

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated,


immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.

Recipe for BREAD:

1 Dripping pan weighing 1000 g max placed on a low shelf level

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11 g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual **LOW TEMPERATURE** function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.** For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.
- Start the  BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.



BAKED CAKES mode


This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -10/+10 minutes.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.





Programming the cooking duration



1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the duration.

3. Press the  button again to confirm;
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
4. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
6. Press the  button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the "0" position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the SPIT ROAST and ROASTING cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

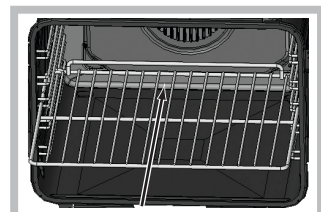
MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

! When inserting the shelf make sure the backstop is at the rear of the cavity (see image).



Oven cooking advice table

CANAPES AND STARTERS	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
	Savoury sponge cake made with yoghurt	savoury sponge cake with olives, tuna, etc.	Baked cakes or Multilevel	160 °C	cake tin on dripping pan
	Country-style pie	cheese country-style pie, salmon pastry, ...	Baked cakes or Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Terrines	fish, meat, vegetable, foie gras terrines, etc.	Traditional oven	160 °C	terraine mould on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	“En cocotte” dishes	poultry liver pie, salmon mousse, eggs en cocotte, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	cheese soufflé, vegetable soufflé, fish soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
I LEGUMI	Gratin dishes	potato gratin, parmentier, lasagne, etc.	Gratin (or Roasting)	200-210 °C	tray on dripping pan
	Stuffed vegetables	potatoes, tomatoes, courgettes, cabbages, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
	Braised vegetables en cocotte	lettuce, saffron carrots, salsify, etc.	Traditional oven	200 °C	baking dish on dripping pan
	Flan	mushroom flan, vegetable pancake, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish or cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Terrines	vegetable terrines	Traditional oven	160 °C	cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	asparagus soufflé, tomato soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	Dishes with a crust	vegetable pie, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Baking in foil (“en papillote”)	truffles, etc.	Multilevel	200 °C	foil pouch on dripping pan
Rice	Pilaff	Traditional oven	180 °C	tray on plate	





MEAT	DISHES	EXAMPLES	COOKING MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
	Roast poultry	chicken, duck, cockerel, capon.	Roasting	200 °C	poultry on the grid
	Poultry on the spit	chicken, cockerel	Turnspit	250 °C	turnspit support
	Roasts	roast pork, veal, turkey, beef, leg of lamb, haunch of venison, stuffed veal breast, etc.	Roasting	200 °C	meat directly on the grid
	large pieces of braised meat	whole ham on the bone, large capon or turkey, etc.	Multi-level	180 °C (one third into cooking, lower the temperature to 160°C)	meat on the oven tray baste regularly with the juice
	Meat casseroles and traditional dishes	beef bourguignon, rabbit chasseur, veal Marengo, lamb stew, Basquaise chicken, etc. hotpots, cassoulet, etc.	Convection mode	190 °C	casserole dish on the oven tray
	Grilled meat	ribs, cutlets, sausages, kebabs, chicken thighs, etc.	Multi-level	270 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Meat pies	Beef Wellington, steak and kidney pie, etc.	Multi-level	200 °C	on the tray (for large pieces of meat, lower the temperature to 160°C when the pastry crust is baked)
Salt-baking	salt-baked poultry, etc.	Multi-level	240 °C	meat on the oven tray or in a dish on the oven tray	
FISH	Grilled fish and fish kebabs	bass, mackerel, sardines, mullet, tuna, etc.	Multi-level	250 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Whole fish (stuffed)	sea bream, carp, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish fillets (with basting)	salmon, scorpion fish, cod, bass, etc.	Convection mode	200 °C	on the oven tray
	Foil parcels	sole, dab, scallops, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish pies (flaky or shortcrust pastry)	salmon, pike, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish au gratin	brandade gratin, etc.	gratin (or roasting)	200-210 °C 260 °C	dish on the oven tray
	Soufflés	scallop soufflé, etc.	Multi-level	200 °C	soufflé dish on the oven tray
Salt-baked fish	bass, carp, etc.	Multi-level	240 °C	fish on the oven tray or in a dish on the oven tray	

Oven cooking advice table

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
BAKED DESSERTS	Biscuit cakes (without yeast)	sponge cake, sponge fingers, swirled biscuits, brownies, etc.	Baked cakes or Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	White cheese tart			200 °C	cake tin on dripping pan
	Tarts made using leavened dough	sugar pie, fruit brioche loaf, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Tart cases (crumbly sweet pastry)	fresh fruit tarts (strawberry, raspberry, etc.)		180 °C	cake tin on dripping pan (with baking beans weighing the pastry down)
	Pies (shortcrust or puff pastry)	pear pie, etc.		220 °C	cake tin on dripping pan
	Cream puffs	profiteroles, mini cream puffs, cream puffs, Paris-Brest pastry dessert, Saint Honoré cake, etc.		190 °C	on dripping pan
	Mini sweet pastries (natural yeast)	croissants, sugar pie, plain brioche (no filling), mini savarin cakes, etc.		180 °C	on dripping pan
	Large sweet pastries (natural yeast)	Kugelhopf, brioche, panettone, sweet bread, etc.		160 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
PASTRIES	Biscuit dough	biscuits in paper trays, scooping biscuits, etc.	Baked cakes or Multilevel	180 °C	on dripping pan
	Crumbly sweet pastry	shortbread, spritz cookies, plain biscuits, etc.		200 °C	on dripping pan
	Puff pastry	various types of puff pastry dessert, etc.		200 °C	on dripping pan
	Amaretti, coconut balls	coconut or almond amaretti		180 °C	on dripping pan
	Leavened dough	mini-brioches, mini-croissants, etc.		180 °C	on dripping pan
	White meringues			70 °C	on dripping pan
	Golden meringues			110 °C	on dripping pan
DESSERTS	Pudding	pudding made with bread or brioche, rice pudding	Baked cakes or Multilevel	190 °C	cake tin on dripping pan
	Cream desserts and flans, semolina	crème caramel, crème brûlée, chocolate flan, etc.		160 °C	moulds or baking dish on dripping pan (bain-marie on dripping pan)
	Rice desserts	riz condensé rice pudding, Imperial rice pudding, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Soufflé	liqueur soufflé, fruit soufflé, etc.		200 °C	cake tin on dripping pan
FRUIT	Stuffed or foil-baked fruit	baked apples, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin or foil pouch on dripping pan

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
VARIOUS	Yoghurt		Low temperature	40 °C	baking dish on dripping pan
	Dried foods	mushrooms, herbs, sliced fruit or vegetables, etc.	Low temperature	65 °C	on grille

Automatic cooking modes

	Mode	Cooking programme recommended for ...	EXAMPLES	SUPPORT	Dripping pan level	Cooking time (minutes)	Oven at start
	Roast beef	Meat roasts	roast veal	On dripping pan or baking pan	2		Cold
			roast pork				
			roast chicken				
			leg of lamb				
	Baked cakes	Sponge cake with yoghurt and pound cake (with baking powder)	fruit cake, marble cake, pound cake, etc.	cake tin on grille	2	45**	Cold
		Fruit tarts (short crust pastry or puff pastry, with or without flan filling)	apple tart, Mirabelle plum tart, pear tart, etc.	cake tin on grille	2		
		Puff pastry	apple puffs, country-style tarts, pastries, etc.	on dripping pan	2		
		Desserts without yeast (clafoutis, almond pithivier, country-style cake, etc.)		on dripping pan	2		
	Pizzas	Deep-pan pizza, focaccia (bread dough)			2	28**	Hot or cold
	Bread	***			2	55	Cold

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified to suit personal tastes. Oven preheating times are set by default and cannot be modified manually.

** The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values in the table refer to the minimum and maximum duration, which may be modified by the user, taking the default value as a starting point.

*** As stated in the recipe, pour 100 g water into the dripping pan.

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.


! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

Types of noise during normal hob operation:



- **Buzz:** due to the vibration of the metallic parts that make up the induction element and the pot; it is generated by the electromagnetic field required for heating and increases as the power of the induction element increases.
- **Soft whistle:** heard when the pot placed on the heating zone is empty; the noise disappears once food or water is placed into the pot.
- **Crackle:** produced by the vibration of materials on the bottom of the pot due to the flow of parasitic currents caused by electromagnetic fields (induction); can be more or less intense depending on the material making up the bottom of the pot, and decreases as the pot dimensions increase.
- **Loud whistle:** heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise.
- **Fan noise:** a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high.



The types of noise listed above are due to induction technology and are not necessarily operational faults.

Switching on the hob


To switch the hob on, press and hold the  button for approximately one second.

Switching on the cooking zones


To begin using a cooking zone, set the desired power level using the  and .

- Press and hold the  button for approximately 2 seconds: the cooking zone will immediately begin operating at its maximum power level (16).
- Press and hold the  button for approximately 2 seconds: the cooking zone will operate at power level 2 (slow cooking function).

Medium function*

Press the  button to switch on the cooking zone at medium power level 8.




Booster function*

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times. It may be activated by pressing the  button. The indicator light directly above the button will illuminate. This function boosts the power to 2000 W or 3000 W, depending on the size of the corresponding cooking zone.



It stops automatically after 4 minutes. While the booster for one of the cooking zones is active, the corresponding front or rear cooking zone will operate at a reduced power level (e.g. if the booster for the rear left-hand hotplate has been activated, the power level of the front left-hand hotplate will be reduced). For further information, please refer to the *Technical description of the models*.

Switching off the cooking zones



To switch off a cooking zone:

- Press the  button: the power of the cooking zone will progressively decrease until it is switched off.
- Alternatively, the  and  buttons may be pressed simultaneously: this immediately returns the power setting to 0 and the cooking zone switches off.


Programming the cooking duration

! If the  and  buttons are pressed for an extended period of time, the timer scrolls quickly through the minute values in the corresponding direction.

! All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.




1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level of the cooking zone.
3. Press the  programming button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.
4. Set the cooking duration using the **-** and **+** buttons.
5. Confirm by pressing the  button or automatic selection occurs after 10 seconds. The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished. Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.


Using multiple programmes and the display

If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on. To visualise the time remaining for the other programmed hotplates, press the  button repeatedly: the time remaining for each hotplate will be shown sequentially in a clockwise order, starting from the front left hotplate.



Changing the programme


1. Press the  button repeatedly until the duration you wish to change is shown.
2. Use the  buttons to set the new duration.
3. Confirm by pressing the  button.

To cancel a programme, follow the above instructions. At step 2, press the  button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.

Timer

The hob must be switched on. The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.

1. Press the  programming button until the timer

indicator light is illuminated .



2. Set the desired duration using the  and  buttons.

3. Confirm by pressing the  button.

The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for one minute).

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.).

Press the  button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on. To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the  button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.


Switching off the hob

Press the button  to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor.

If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

“Demo” mode

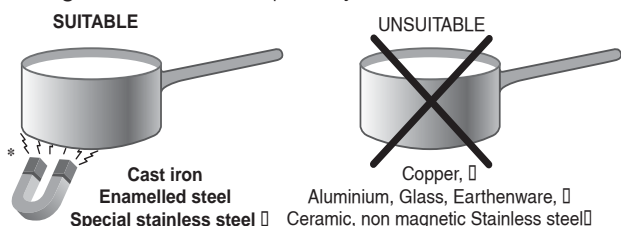
It is possible to set the hob to a demonstration mode where all the controls work normally but the heating elements do not switch on. To activate the “demo” mode the hob must be switched on, with all the hotplates switched off.

- Press and hold the **+** and **-** buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second. Release the **+** and **-** buttons and press the  button;
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the “demo” mode.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

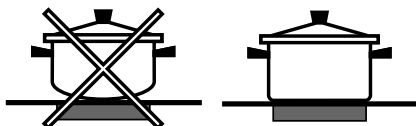
Practical advice on using the appliance

! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.



In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the power level indicator display flashes, this may be because:

- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and **F** appears on the display, followed by a flashing number. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0".

For example: the rear right-hand hotplate is set to 5 and will switch off after 7 and a half hours of continuous operation, while the front left-hand hotplate is set to 2 and will switch off after 9 and a half hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Technical description of the models

The induction system is the quickest existing way of cooking. Unlike traditional hotplates where the cooking zone heats up, with the induction system heat is generated directly inside pans which have ferromagnetic bases.

Key:

- I = single induction cooking zone
- B = booster: the power of the cooking zone may be boosted to 3000 W
- * = the maximum power level is limited while the booster is activated for the relevant rear cooking zone (see *Start-up and use*).

Hobs	CI 96I.T I S
Cooking zone	Power (W)
Back Left	I 1400 – B 2000* – 600 se Front. Left*
Back Right	I 3000 – B 4000
Front Left	I 2200 – B 3000* – 1600 se Back. Left *
Total power	7600

Practical cooking advice

Very high-flame cooking		 Pressure cooking Pressure cooker	 Frying
		 Grilling	 Boiling
High-flame cooking		 Crêpes	 Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking		 Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
		 Slow thickening (dense juices)	
		 Bain-marie cooking	 Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking		 Low-flame cooking (stews)	 Reheating dishes
Very low-flame cooking		 Chocolate sauce	 Keeping food hot

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

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance while barefoot, or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from it and do not touch the hot parts yourself.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and heat dispersal must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the 0 position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced individuals may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact the Assistance Service.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if struck with a sharp object such as a utensil. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (see Start-up and use).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is installed on a pedestal, take all necessary precautions to ensure that the appliance does not slide off this pedestal.

- **For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:**

The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.

Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation. Your induction hob generates short-range magnetic fields.

To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations. In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.

- After using the hob, switch it off using the corresponding control device; do not rely solely on the pan sensor.



Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.

For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, and particularly the “delayed cooking” mode (see *Cooking modes*), make this possible.
- Always keep the oven door closed when using the SPIT ROAST and ROASTING modes. this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

OVEN;

If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the “Clock button”. The standby mode is visualised by the low luminosity “Watch Icon”. As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

HOB:

If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the “off mode”. The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the oven

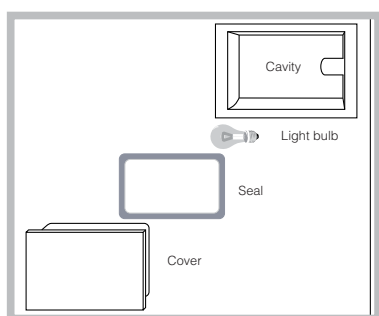
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.
 2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.
- Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (see diagram).

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

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

* Only available in certain models.

Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle


During the PYROLYTIC cycle, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated and burns away food and grime residues. Dirt is literally incinerated. Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.


Before initiating the PYROLYTIC CYCLE:

- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Remove all accessories.
- Do not place tea towels or pot holders over the oven handle.
- Turn the SELECTOR knob to the "0" position.

! If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.


! The programme may only be started once the oven door has been closed.

To activate the PYROLYTIC CYCLE cleaning procedure, press and hold the  button for approximately 4 seconds. The TIMER KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.





1. Economy (ECO): turn the knob towards "-". Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards "+". Duration 2 hours.
4. Press the  button to confirm.



An end time for the PYROLYTIC CYCLE (as for a normal cooking cycle) may be programmed (see *Programming the automatic cleaning end time*).

Safety devices

- The  icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value.
- The **STOP** icon indicates that the cleaning cycle may be cancelled at any time by pressing the button.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the duration and cycle end time settings.

Programming the automatic cleaning end time

1. Press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
 3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
 4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
 5. Press the  button again to confirm;
 6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the PYROLYTIC CYCLE end time and duration alternately.

Once the automatic cleaning cycle is over

You will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Positionnement et nivellement

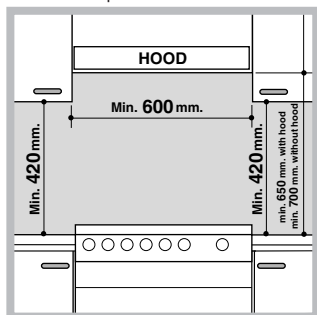
! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bain) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à moins de 420 mm de distance du plan.

Il faut prévoir une distance de 700 mm si les



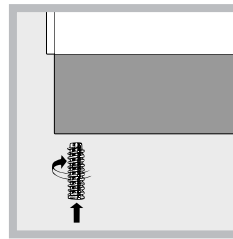
éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

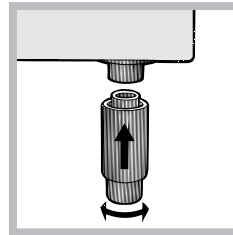
- pour l'installation de hottes, se conformer aux

instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



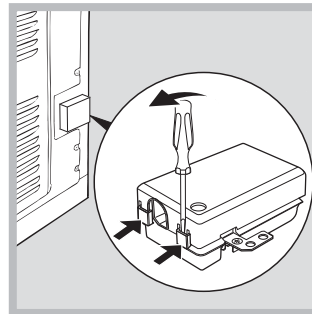
Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.



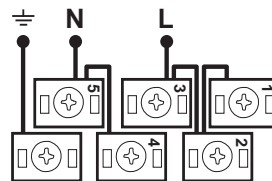
Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

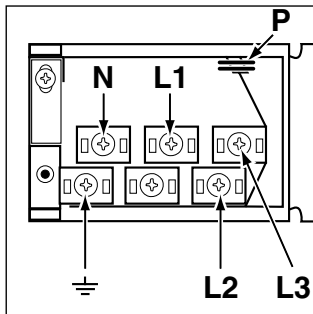
! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

230V ~

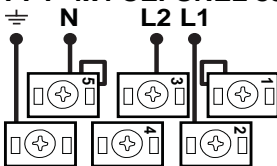
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



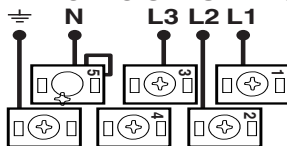
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

* N'existe que sur certains modèles



!Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

!Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

!Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.





TABLEAU DES CARACTERISTIQUES

Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	157
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	<p>Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304</p> <p>Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Tradition </p> <p>Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Rôtisserie </p>
 	<p>Directives Communautaires : 2006/95/EC du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 04/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 90/369/EEC du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EEC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)</p>

L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).




Mise à l'heure de l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four ; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.


1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer. L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Utilisation du four

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume. Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.

3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage: il est temps d'enfourner les plats.

4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
 - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
 - programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir programmes de cuisson);
 - stopper la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur 0;
5. Possibilité de modifier la durée de cuisson (voir Programmes de cuisson).

6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes ROTISSERIE et BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme PYROLYSE, le ventilateur fonctionne à faible vitesse.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce qu'il se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme TOURNEBROCHE, la valeur présélectionnée est 270°C.



Programme **FOUR TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.



Programme **MULTINIVEAUX**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **ROTTICERIE**

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.



Programme **TOURNEBROCHE**

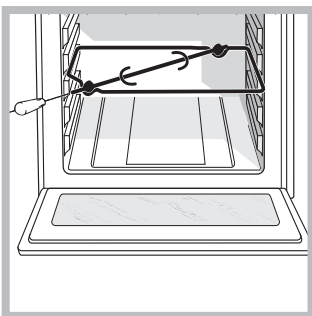
Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuissons porte du four fermée.



Programmes **BASSE TEMPERATURE**

Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (voir figure), procéder comme suit:

1. placer la lèche-frite au niveau 1;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. actionner le

tournebroche en sélectionnant les icônes ;

! Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson automatiques

! La température et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.@ (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. La durée de cuisson peut être modifiée de quelques minutes, comme indiqué ci-dessous dans la description des différentes fonctions.



Programme **ROTI**

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -20/+25 minutes.



Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -5/+5 minutes. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- graisser légèrement la lèche-frite et les plats à rôtir.

Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température du four aura atteint 120 °C. Vous pouvez alors enfourner la pizza.

Recette **PIZZA** :

1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud
Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

- Levage à température ambiante : 1 heure ou fonction manuelle BASSE TEMPÉRATURE à 40°C et laisser lever environ 30/45 minutes.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PIZZA



Programme **PAIN**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre;
- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque;
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèche-frite au gradin 5;**


Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température du four aura atteint 40 °C. Vous pouvez alors enfourner le pain.

Recette du PAIN :

1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPERATURE à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;** Pour son nettoyage, utiliser le l'eau et du vinaigre.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.




Programme GATEAUX

Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -10/+10 minutes.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson





1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche



END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple: il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
 2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
 3. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
 4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
 5. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
 6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
 7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
- Exemple: il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.

Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur «0».

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! En cas de cuisson en mode TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus ou graisses de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que la butée d'arrêt est bien dans la partie arrière de l'enceinte (voir photo)

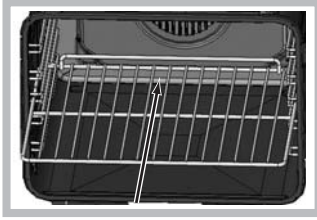


Tableau de cuisson au four

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
ENTRÉES	Gâteaux salés	Gâteaux aux olives, au thon, etc.	Gâteaux ou multiveaux	160 °C	moule sur lèche-frite
	Gâteaux rustiques	gâteaux rustiques au fromage, terrine de saumon,...	Gâteaux ou multiveaux	200 °C	sur lèche-frite
	Terrines	terrines de poisson, viandes, légumes, foie gras, etc.	Tradition	160 °C	moule à terrine sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Ramequins individuels	Terrines de foie de volaille, purée de saumon, œufs en cocotte, etc.	Tradition	160 °C	ramequins sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé au fromage, aux légumes, au poisson, etc.	Multiveaux	200 °C	moule sur lèche-frite
LES LÉGUMES	Mets au gratin	gratin de pommes de terre, soupe Parmentier, lasagnes, etc.	gratin (ou rôtisserie)	200-210 °C	plat sur lèche-frite
	Légumes farcis	pommes de terre, tomates, courgettes, choux, etc.	Multiveaux	200 °C	sur lèche-frite ou moule sur lèche-frite
	Légumes braisés en cocotte	laitue, carottes au safran, salsifis blanc, etc.	Tradition	200 °C	cocotte sur lèche-frite
	Flans	flan aux champignons, omelettes aux légumes, etc.	Tradition	160 °C	ramequin ou moule sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Terrines	terrine de légumes	Tradition	160 °C	moule sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé d'asperges, aux tomates, etc.	Multiveaux	200 °C	moule sur lèche-frite
	Beignets	terrine de légumes, etc.	Multiveaux	200 °C	sur lèche-frite
	Papillote	truffes, etc.	Multiveaux	200 °C	Papillote sur lèche-frite
	Riz	Pilaf	Tradition	180 °C	plat sur lèche-frite

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,...	rôtisserie	200°C	volaille sur grille
	Volailles au tournebroche	poulet, coquelets	tournebroche	250°C	berceau tournebroche
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, rosbif, gigot d'agneau, gigot de chevreuil, poitrine de veau farcie,...	rôtisserie	200°C	viande sur grille
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, ...	multiveaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arroser régulièrement avec le jus
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise, ... baeckenhoffe, cassoulet,...	tradition	190°C	cocotte sur plateau
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,...	multiveaux	270°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,...	multiveaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,...	multiveaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,...	multiveaux	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,...	multiveaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,...	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,...	multiveaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,...	multiveaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,...	gratin (ou rôtisserie)	200-210°C 260 °C	plat sur plateau
	Soufflés	saint jacques,...	multiveaux	200°C	moule sur plateau
Poissons en croûte de sel	bar, dorade,...	multiveaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau	





Tableau de cuisson au four

FR

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
PÂTISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoise, biscuits à la cuiller, biscuits roulés, Brownies,	Gâteaux ou multinationaux	200 °C	moule sur lèche-frite
	Tartes au fromage blanc			200 °C	moule sur lèche-frite
	Tartes à pâte levée	tartes au sucre, tartes aux fruits à pâte brioche		180 °C	moule sur lèche-frite
	Cuisson de bases pour tartes (pâte sablée)	tartes aux fruits frais (fraises, framboises, etc.)		180 °C	moule sur lèche-frite (haricots secs sur pâte)
	Terrines (pâte feuilletée ou pâte brisée)	Terrines aux poires, etc.		220 °C	moule sur lèche-frite
	choux	profiteroles, petits choux, choux, Paris Brest, Saint honoré, etc.		190 °C	sur lèche-frite
	Petites pâtisseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches vides, petits savarins, etc.		180 °C	sur lèche-frite
	Grandes pâtisseries (levure de boulanger)	kougloff, brioches panettone, pain sucré,...		160 °C	sur lèche-frite ou moule sur lèche-frite
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits en caissettes papier, biscuits à la cuiller, etc.	Gâteaux ou multinationaux	180 °C	sur lèche-frite
	Pâte sablée	sablés, biscuits spritz, biscuits secs, etc.		200 °C	sur lèche-frite
	Pâte feuilletée	diverses pâtisseries feuilletées, etc.		200 °C	sur lèche-frite
	Macarons, boules à la noix de coco	macarons à la noix de coco ou aux amandes		180 °C	sur lèche-frite
	Pâte levée	mini-brioche, mini-croissant, etc.		180 °C	sur lèche-frite
	Meringues blanches Meringues ambrées			70 °C 110 °C	sur lèche-frite sur lèche-frite
ENTRETIEMENTS	pudding	pudding à base de pain ou pâte à brioche, pudding au riz	Gâteaux ou multinationaux	190 °C	moule sur lèche-frite
	Crèmes et flans Gâteaux de semoule	crème au caramel, crème brûlée, flan au chocolat, etc.		160 °C	Moules ou ramequins sur lèche-frite (bain-marie sur lèche-frite)
	Desserts au riz	riz condensé, riz impératrice, etc.		180 °C	moule sur lèche-frite
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits, etc.		200 °C	moule sur lèche-frite
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four, etc.	Multinationaux	200 °C	moule ou papillote sur lèche-frite

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yaourt		Basse temperature	40 °C	ramequin sur lèche-frite
	Aliments secs	champignons, fines herbes, fruits ou légumes en tranches, etc.	Basse temperature	65 °C	sur grille

Programmes de cuisson automatiques

	Fonction	Cuisson préconisée pour ...	EXEMPLES	SUPPORTS	Gradin plateau émaillé	Durée cuisson (minutes)	Enfournement
	Rôti de boeuf	Rôtis de viande	Rôti de veau Rôti de porc Poulet rôti Gigot d'agneau	lèche-frite ou plat	2		Froid
	Gâteaux	Plum-cake et 4/4 (avec levure chimique)	cake aux fruits, marbrés, 4/4, etc.	moule sur grille	2	45**	Froid
		Tartes aux fruits (pâte brisée ou pâte feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires, etc.	moule sur grille	2		
		Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, gâteaux rustiques, terrines, etc.	sur lèche-frite	2		
	Pizzas*	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain)			2	28**	Chaud ou froid
	Pain	***			2	55	Froid

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

** Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Les valeurs figurant dans le tableau se réfèrent à la durée minimale et maximale, pouvant être modifiée par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.

*** Comme indiqué dans la recette, ajouter 100 g d'eau dans la lèche-frite.

Mise en marche et utilisation

FR

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

! Un bip retentit quelques secondes après la mise sous tension de la table de cuisson. A partir de ce moment-là, l'allumage de la table est possible.


Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson :

- Bourdonnement : il est dû à la vibration des éléments métalliques qui composent le générateur et le récipient de cuisson. Il est produit par le champ électromagnétique nécessaire à la montée en température ; il augmente au fur et à mesure que le niveau de puissance du générateur augmente.
- Léger sifflement : il se produit quand la casserole posée sur le foyer est vide; le bruit disparaît dès qu'on y introduit de l'eau ou des aliments.
- Crépitements : il s'agit d'un bruit produit par les vibrations du matériau composant le fond de la casserole quand il est traversé par les courants parasites dus au champ électromagnétique (induction) ; il est plus ou moins intense selon le type de matériau utilisé pour le fond et il diminue au fur et à mesure que les dimensions de la casserole augmentent.
- Sifflement intense : il se produit quand les deux générateurs fonctionnent en même temps sur la même verticale à leur puissance maximale et/ou quand la fonction booster est insérée sur le plus grand d'entre eux et que l'autre est autorégulé. Le bruit diminue dès qu'on baisse le niveau de puissance du générateur autorégulé; il est plus manifeste quand le fond de la casserole est formé de plusieurs couches de matériaux différents.
- Bruit du ventilateur : pour un fonctionnement correct de la table et pour garantir la sécurité des composants électroniques contre tout risque de surchauffe, il faut actionner un ventilateur. Le ventilateur fonctionne à sa puissance maximum quand le générateur plus grand est à son niveau de puissance maximum ou quand la fonction booster est insérée; dans tous les autres cas, il fonctionne à sa puissance intermédiaire selon la température détectée. Il se peut d'ailleurs que le ventilateur continue à fonctionner même après la désactivation de la table si la température détectée est trop élevée.

Les bruits énumérés sont rattachés à la technologie de l'induction et ne signalent pas forcément des défauts de fonctionnement.



* N'existe que sur certains modèles

Mise sous tension de la table de cuisson

Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyer sur la touche  pendant une seconde environ.

Allumage des foyers

Pour allumer un foyer, sélectionner la puissance souhaitée à l'aide des touches  et .

- Appuyer 2 secondes de suite sur la touche  : la puissance du foyer grimpe immédiatement à son niveau maximum (16). • Appuyer 2 secondes de suite sur la touche  : la puissance du foyer descend au niveau 2 (fonction cuisson lente).

Fonction medium*

Par pression de la touche  le foyer s'allume à son niveau de puissance intermédiaire 8.

Fonction booster*




Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible sur certains foyers, pour l'activer

appuyer sur la touche . Le voyant placé au-dessus de la touche s'allume. Cette fonction suralimente la puissance à 2000 ou 3000W selon la dimension du foyer concerné.



Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Tant que le booster d'un foyer est activé, la puissance du foyer correspondant avant ou arrière est limitée (par ex : si le booster est activé sur le foyer arrière gauche, la puissance du foyer avant gauche baisse). Pour de plus amples renseignements, consulter [Description technique des modèles](#).

Extinction des foyers

Pour éteindre un foyer :





- Appuyer sur la touche  : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.
- Ou bien appuyer en même temps sur les touches  et  : la puissance du foyer revient aussitôt à 0 et le foyer s'éteint.

Programmation de la durée de cuisson

! Une pression prolongée sur les touches  et  permet l'avancement rapide des minutes du minuteur.


! Il est possible de programmer simultanément tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.

1. Sélectionner le foyer à l'aide de la touche de sélection correspondante.






- Régler le niveau de puissance du foyer.
- Appuyer sur la touche de programmation . Le voyant correspondant au foyer sélectionné clignote.
- Sélectionner la durée de cuisson désirée à l'aide des touches  et .
- Valider en appuyant sur la touche , sinon la sélection se fait automatiquement au bout de 10 secondes.
Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. La fin de la cuisson programmée est indiquée par un signal acoustique (durée 1 minute) et le foyer s'éteint. Procéder de même pour tous les foyers devant être programmés.

Affichage en cas de programmation multiple

En cas de programmation d'un ou de plusieurs foyers, l'écran affiche le temps restant pour le foyer qui se rapproche le plus de la fin du temps programmé, dont la position est indiquée par clignotement du voyant correspondant. Les voyants des autres foyers programmés sont allumés. Pour afficher le temps restant des autres foyers programmés, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche

 : il y aura affichage à la suite et dans le sens des aiguilles d'une montre des temps du minuteur et de tous les foyers programmés, en partant du foyer avant gauche

Modifier la programmation



- Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche , jusqu'à affichage du temps correspondant au foyer devant être modifié.
- Sélectionner un nouveau temps à l'aide des touches  et .
- Appuyer sur la touche  pour valider. Pour annuler une programmation, procéder comme indiqué plus haut. Au point 2, appuyer sur la touche  : la durée diminue progressivement jusqu'à l'extinction 0. La programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.

Le minuteur

La table de cuisson doit être allumée. Le minuteur permet de sélectionner une durée de 99 minutes maximum.

- Appuyer sur la touche de programmation . Jusqu'à


ce que le voyant minuteur s'allume .

- Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches  et .


- Appuyer sur la touche  pour valider. Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit (pendant 1 minute).

Verrouillage des commandes

Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants, nettoyage...). Appuyer sur


la touche  pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.

Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : appuyer sur la

touche  pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.








Extinction de la table de cuisson

Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil. Ne pas se fier au détecteur de casserole. Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles le seront encore au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

Mode Démonstration (demo)

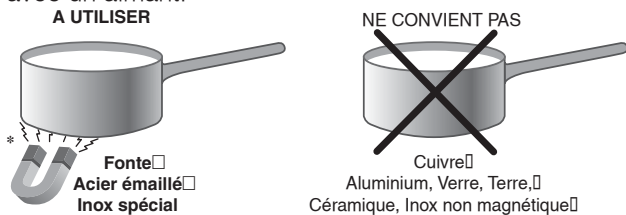
Il est possible de sélectionner une utilisation en mode démonstration où le tableau de bord fonctionne normalement (y compris les commandes concernant la programmation) mais où les éléments chauffants ne s'allument pas. Pour activer le mode démonstration (demo), il faut que la table soit sous tension et que tous les foyers soient éteints :

- Appuyer simultanément sur les touches  et  et les garder enfoncées pendant 6 secondes. Au bout de 6 secondes, le voyant ON/OFF et le voyant VERROUILLAGE DES COMMANDES se mettent à clignoter pendant une seconde.
- Lâcher les touches  et  et appuyer sur la touche  ;
- il y a affichage de DE et de MO et la table s'éteint ;
- au rallumage successif, la table se trouvera en mode démonstration (demo).

Pour quitter ce mode de fonctionnement, suivre la procédure décrite plus haut. Il y a affichage de DE et de OF et la table s'éteint. Au rallumage successif, la table fonctionnera normalement.

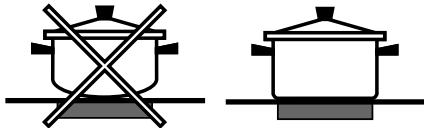
Conseils d'utilisation de l'appareil

! Utiliser des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation de casseroles en: fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour s'assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuer un test avec un aimant.



Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- Utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Veiller à ce que la base des casseroles soit toujours parfaitement sèche et propre pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.
- Éviter d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd de son adhérence.

Les sécurités

Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'une détection de casserole. Le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer. L'afficheur de puissance clignote pour signaler :

- une casserole incompatible
- une casserole de trop petit diamètre
- que la casserole a été soulevée

Surchauffe

En cas de surchauffe de ses composants électroniques, la table s'éteint automatiquement et l'afficheur indique **F** suivi d'un chiffre clignotant. Cet affichage disparaît et

la table est à nouveau utilisable dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0". Exemple : le foyer arrière droit est réglé sur 5, tandis que le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit s'éteindra au bout de 7 heures et demie de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 9 heures et demie.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvercle, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression prolongée sur une touche, peuvent déclencher un signal sonore. Éliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

Description technique des modèles

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux plaques traditionnelles, le foyer n'émet aucune chaleur : la chaleur est produite à l'intérieur du récipient à condition que le fond de ce dernier soit en matériau ferromagnétique.

Tables de cuisson	CI 96I.T I S
Foyers	Puissance (en W)
Arrière gauche	I 1400 – B 2000* – 600 si avant gche *
Arrière droit	I 3000 – B 4000
Avant gauche	I 2200 – B 3000* – 1600 si arrière gche *
Puissance totale	7600





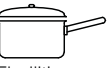

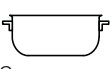
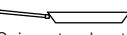



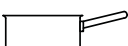
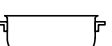
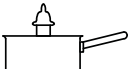
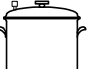

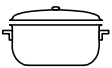


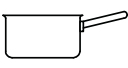

Légende :

I = foyer à induction simple

B = booster: le foyer peut être suralimenté à 3000 W

* = la puissance maximale est limitée tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (voir Mise en marche et Utilisation).

Conseils utiles pour la cuisson

Cuisson très vive		 Mise en pression Autocuissier	 Friture
		 Grillade	 Ebullition
Cuisson vive		 Crepes	 Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne		 Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait	
		 Réduction lente (Sauce épaisses)	
		 Cuisson au bain-marie	 Cuisson Autocuissier après chuchotement
Cuisson douce		 Mijotage (Ragouts)	 Réchauffage des préparations
Cuisson très douce		 Sauce chocolat	 Maintien au chaud

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence, etc.) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position 0.
- Ne tirez surtout pas sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir Mise en marche et Utilisation).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne tirez surtout pas sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins quelles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou quelles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prendre les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques. Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées.

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (voir Programmes), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

FUOR:

Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Le mode standby est signalé par la faible luminosité de „icône Horloge”. A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

PLAN:

Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en „off mode”.

Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage du four

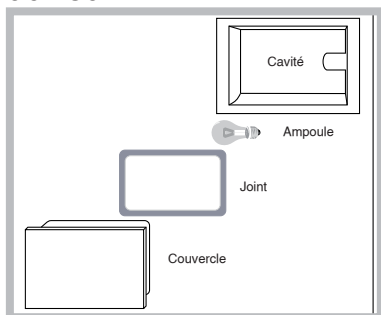
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, le nettoyer avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.

2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.

Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

* N'existe que sur certains modèles

Nettoyage automatique par PYROLYSE

Pendant le programme PYROLYSE, la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, autrement dit, la carbonisation des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.


Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent: il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.


Avant d'activer la PYROLYSE :

- enlevez avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents;
- sortir tous les accessoires;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- positionner le bouton PROGRAMMES sur «0»

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.


! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.


Pour activer le cycle de nettoyage PYROLYSE, appuyer 4 secondes sur la touche . Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :

1. Economique (ECO) : tournez le bouton vers «- ». Durée 1 heure ;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30 ;
3. Intensif (INT) : tournez le bouton vers «+». Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer.





Egalement pour le cycle PYROLYSE, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (voir Programmer la fin du nettoyage automatique).



Les sécurités

- l'icône  s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées;

- l'icône **STOP** indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche .
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter;
 2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
 3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter ;
 4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
 5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
 6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.
- Exemple: il est 9 h, choix d'une PYROLYSE niveau Economique avec une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin PYROLYSE et la durée.

A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux: ils sont tout à fait inoffensifs.

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

Plaatsen en waterpas zetten

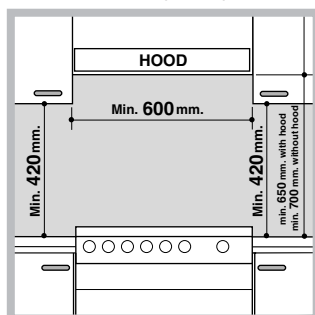
! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterzijde van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn.

Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar



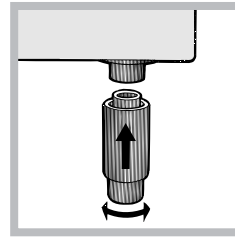
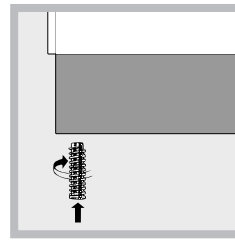
worden geïnstalleerd.

materiaal (zie afbeelding);

- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;

- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing

Waterpas zetten



Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).

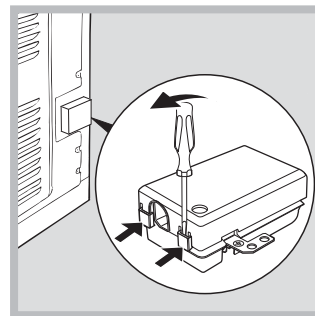
De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

Elektrische aansluiting

Monteren voedingskabel

Opening klemmenbord:

- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier;
- Trek het deksel van het klemmenbord open.



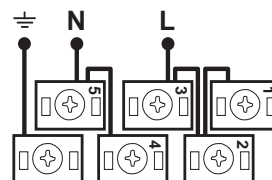
Het aansluiten van de kabel:

- schroef de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los.

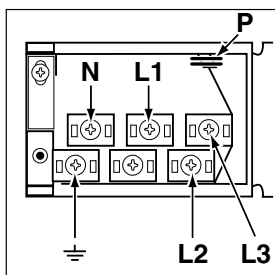
! de bruggen zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting aan enkelfasig 230V (zie afbeelding).

230V ~

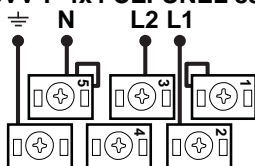
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



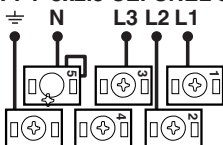
- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen C en D worden de twee overbruggingsklemmen die zich in de doos bevinden gebruikt (afb. B - referentie „P”)



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- zet de kabel vast in de speciale kabelklem en sluit het deksel.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje (zie tabel Technische gegevens). Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;





- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker van het apparaat overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.

TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen Oven HxBxD	32x43,5x40 cm
Inhoud	liter 57
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convector Natuurlijk - verwarmingsfunctie:  Traditioneel Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convector - verwarmingsfunctie: Braden 
 	EU Richtlijnen: 2006/95/EG van 12.12.06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 90/396/EEG van 29/06/90 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EG, 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Data plaat -is in de flap of na de ovenruimte is geopend, aan de linker wand in de oven.





* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Starten en gebruik

NL




De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de  toets totdat het symbool  en de eerste twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.


1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen. Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

Gebruik van de oven

! Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plastic folie aan de zijanten van het apparaat te verwijderen.

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de voorverwarming gaan aan. De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de THERMOSTAATKNOP.

3. Als de aanwijzer van de voorverwarming  uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.

4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
 - de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
 - de kookduur programmeren of de tijd van einde bereiding (zie kookprogramma's);
 - het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.
5. U kunt de kookduur veranderen (zie kookprogramma's).

6. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij de programma's BRADEN en BARBECUE is geen voorverwarming nodig.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt. Aan het begin van het programma PYROLYSE draait de ventilator op lage snelheid.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door de ovendeur te openen.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een voorinstelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C. In het programma DRAAISPIT is de ingestelde temperatuur 270°C.

Functie **TRADITIONELE OVEN**

Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken.

Functie **MULTILEVEL**

Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Functie **BRADEN**

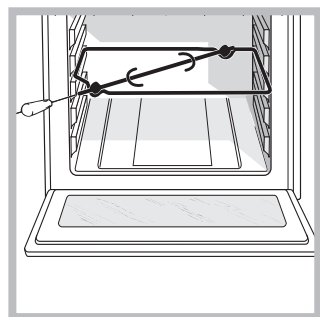
Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Functie **DRAAISPIT**

Deze functie is optimaal voor het braden aan het draaispit. Kook met de ovendeur dicht.

Functie **LAGE TEMPERatuur**

Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.



Draaispit

Voor het activeren van het draaispit (zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;

3. activeer het draaispit door middel van de symbolen  ;

! Als u de ovendeur opent als het programma is gestart, houdt het draaispit op met draaien.

Automatische kookprogramma's

! De temperatuur en de **duur van de bereiding** zijn **ingesteld** en kunnen niet worden gewijzigd door het systeem **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata (Optimale Geprogrammeerde Bereiding))** die automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. De duur van de bereiding kan enkele minuten worden gewijzigd zoals als volgt wordt beschreven bij de afzonderlijke functies.

BRAADPROGRAMMA

Gebruik deze functie voor het braden van kalfs-, varkens- en lamsvlees. Plaats het vlees in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen. Het is mogelijk alleen de duur -20/+25 minuten te wijzigen.

Functie **PIZZA**

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie het volgende hoofdstuk voor recepten en details. Het is mogelijk alleen de duur -5/+5 minuten te wijzigen.

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500 g en de 700 g zijn.
- vet de lekplaat en de ovenschalen licht in.

Plaats het gerecht in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst "Hot" tonen totdat de oventemperatuur de 120° zal hebben bereikt. Nu kunt u de pizza in de oven zetten.

Recept voor PIZZA:

1 Bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm
 Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550 g: 1000 g meel, 500 g water, 20 g zout, 20 g suiker, 10 cl olijfolie, 20 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)

- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur of handmatige functie LAGE TEMPERatuur op 40°. Laat circa 30/45 minuten rijzen.
- Plaats het gerecht in de koude oven.
- Start de bereiding  PIZZA

Functie **BROOD**

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;**

Plaats het brood in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst "Hot" tonen totdat de

oventemperatuur de 40° zal hebben bereikt. Nu kunt u het brood in de oven zetten.

Recept voor BROOD:

1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)

Procedure:

- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Verdeel de bal om de verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;** Voor het reinigen kunt u het beste water en azijn gebruiken.
- Plaats het vlees in de koude oven.
- Start het programma  BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.



Functie TAARTEN

Deze functie kan worden gebruikt voor het koken van taarten. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen. Het is mogelijk alleen de duur -10/+10 minuten te wijzigen.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur





1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het

DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
 2. druk daarna op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
 3. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
 4. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
 5. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
 6. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
 7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding. Om een programmering te annuleren draait u de PROGRAMMAKNOP op stand "0".

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies DRAAISPIJT en ROOSTEREN raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om vet of jus op te vangen.

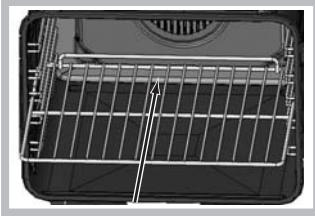
MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de bakplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

! Als u het rooster erin schuift dient u zich ervan te verzekeren dat de blokkering zich aan de achterzijde van de opening bevindt (zie afbeelding).



Kooktabel oven

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
VOORGERECHTEN	Hartige plum-cakes	plum-cake met olijven, tonijn, enz.	Gebak- of multiniveau	160 °C	taartvorm op lekplaat
	Boerentaarten	kaastaart, zalmschotel	Gebak- of multiniveau	200 °C	op lekplaat
	Terrines	terrine van vis, vlees, groenten, foie gras, enz.	Traditioneel	160 °C	terrinevorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Ovenschotel	leverpastei van gevogelte, zalmpuree, eieren en cocotte, enz.	Traditioneel	160 °C	schotel op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Soufflé	kaassoufflé, groentesoufflé, vissoufflé, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
	PEULVRUCHTEN	Gegratineerde gerechten	gegratineerde aardappels, parmentiersoep, lasagne, enz.	gratinen (of braden)	200-210 °C
Gevulde groenten		aardappels, tomaten, courgettes, kool, enz.	Multiniveau	200 °C	op lekplaat of vorm op bakplaat
Gestoofde groenten en cocotte		sla, wortels, haverwortel, enz.	Traditioneel	200 °C	cocotte op lekplaat
Flan		paddestoelenflan, groentebeignets, enz.	Traditioneel	160 °C	schotel of taartvorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
Terrines		groenteterrine	Traditioneel	160 °C	taartvorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
Soufflé		soufflé van asperges, tomaten, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
Gerechten in beslag		groenteschotel, enz.	Multiniveau	200 °C	op lekplaat
In aluminiumfolie		truffels, enz.	Multiniveau	200 °C	aluminiumfolie op lekplaat
Rijst		Pilaf	Traditioneel	180 °C	schotel op lekplaat

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
VLEES	Gebraden gevogelte	kip, eend, haantje, kapoen.	Braden	200 °C	gevogelte op rooster
	Gevogelte aan het spit	kip, haantje	Braadspit	270 °C	vleespen van braadspit
	Braadstukken	varkensgebraad, kalfsgebraad, kalkoen, roastbeef, lamsbout, reebout, gefarceerde kalfsborst, enz.	Braden	200 °C	vlees op rooster
	braadstukken van grote afmetingen	hele lamsbout, grote kapoen of kalkoen enz.	Multiniveau	180 °C (op een derde van de braadtijd verlagen tot 160 °C)	vlees op bakplaat, regelmatig bedruipen met de jus
	Gesauteerd vlees in ovenschotel en traditionele gerechten	boeuf bourguignon, konijn alla cacciatora, gesauteerd kalfsvlees Marengo, gestoofd lamsvlees, kip a la basque, enz.	Traditie	190 °C	cocotte op bakplaat
	Grilleren	biefstuk, karbonaden, worstjes, vleesstokjes, kippenborst, enz.	Multiniveau	200 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte)
	Vlees in deegkorst	filet van rundvlees à la Wellington, lamsbout in deegkorst, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat (voor grote stukken, verlagen tot 160 °C als het deeg gaar is)
	Gerechten met deegkorst	gevogelte met deegkorst, enz.	Multiniveau	240 °C	vlees op bakplaat of schotel op bakplaat
VIS	Gegrillde vis en aan satéstokjes	baars, makreel, sardine, zeebarbeel, tonijn enz.	Multiniveau	180 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte)
	Hele vissen (gefarceerd)	zeebrasem, karper enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Visfilets (met wijn of andere vloeistof)	zalm, schorpioenvis, kabeljouw, baars enz.	Traditie	200 °C	op bakplaat
	In aluminiumfolie	tong, schelpen saint jacques, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis in deegkorst (bladerdeeg of pasteideeg)	zalm, vis aan satéstokjes enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis au gratin	kabeljouw gegratineerd a la provençale enz.	gratin (of braden)	200-210 °C	schotel op bakplaat
	Soufflé	schelpen Saint Jacques enz.	Multiniveau	200 °C	vorm op bakplaat
Vis in zoute deegkorst	baars, karper enz.	Multiniveau	240 °C	vis op bakplaat of schotel op bakplaat	

Kooktabel oven

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
GEBAK	Koekjes (zonder gist)	cake, lange vingers, opgerolde koekjes, Brownies,	Gebak- of multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
	Cheesecake			200 °C	taartvorm op lekplaat
	Vruchtenaart van gistdeeg	suikertaart, vlaaien		180 °C	taartvorm op lekplaat
	Bereiding bodem voor vruchtentaarten (zandtaartdeeg)	taart met verse vruchten (aardbeien, frambozen, enz.)		180 °C	taartvorm op lekplaat (bruine bonen in deegkorst)
	Gebakjes (bladerdeeg of kruimeldeeg)	peergebakjes, enz.		220 °C	taartvorm op lekplaat
	soesjes	profiteroles, kleine soesjes, paris brest, gâteau saint honoré, enz.		190 °C	op lekplaat
	Kleine gebakjes (bakkersgist)	croissants, suikertaarten, brioches, kleine savarins, enz.		180 °C	op lekplaat
	Groot gebak (bakkersgist)	kouglof, brioches, panettone, zoet brood		160 °C	op lekplaat of taartvorm op lekplaat
PATISSERIE	Koekjesdeeg	gebakjes in papieren cups, lepelkoekjes, enz.	Gebak- of multiniveau	180 °C	op lekplaat
	Zandtaartdeeg	zandkoekjes, spritsen, biscuits, enz.		200 °C	op lekplaat
	Bladerdeeg	verschillende soorten feuilletée-gebak, enz.		200 °C	op lekplaat
	Bitterkoekjes, kokosballetjes	kokoskoekjes, amandelkoekjes		180 °C	op lekplaat
	Gistdeeg	mini-brioches, mini-croissants, enz.		180 °C	op lekplaat
	Lichtgebakken meringues			70 °C	op lekplaat
	Doorgebakken meringues			110 °C	op lekplaat
	DESSERTS	Pudding		broodpudding, rijstpudding	Gebak- of multiniveau
Crème en flans Griesmeelpuddingen		crème caramel, crème brûlée, chocoladeflan, enz.	160 °C	Vorm of ovenschotel op lekplaat (au bain-marie op lekplaat)	
Rijstdesserts		rijst à la condé, rijst à l'imperatrice, enz.	180 °C	taartvorm op lekplaat	
Soufflé		soufflé met likeur, soufflé met fruit, enz.	200 °C	taartvorm op lekplaat	
FRUIT	Gevuld fruit of fruit in aluminiumfolie	gestoofde appels, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm of aluminiumfolie op lekplaat

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
VARIA	Yoghurt		LAGE TEMPERATUUR	40 °C	schotel op lekplaat
	Droge etenswaren	paddestoelen, kruiden, fruit of groenten in schijven, enz.	LAGE TEMPERATUUR	65 °C	op rooster

Automatische kookprogramma's

	Functie	Aanbevolen bereiding voor...	VOORBEELDEN	HULPMIDDELEN	Niveau bakplaat	Kooktijd (minuten)	In oven plaatsen
	Runderrollade	Gebraden vlees	Kalfsrollade Gebraden varkensvlees Gebraden kip Lamsbout	op lekplaat of rooster	2		Koud
	Taarten	Plum-cake en marmercake (met gedroogde gist) Vruchtentaart (kruimeldeeg of bladerdeeg, met of zonder flan) Bladerdeeg Gebak zonder gist (clafoutis, amandeltaart, boerentaart, enz.)	vruchtencake, marmercake, enz. appeltaart, pruimentartaart, perentaart enz. apfelstrudel, boerentaarten, pasteitjes, enz.	taartvorm op rooster taartvorm op rooster op lekplaat op lekplaat	2 2 2 2	45**	Koud
	Pizza	Dikke pizza's (brooddeeg)			2	28**	Warm of koud
	Brood	***			2	55	Koud

* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

** De duur van de automatische bereidingen is van te voren ingesteld. De waarden in de tabel hebben betrekking op de minimum en maximum waarden. Zij kunnen door de gebruiker worden gewijzigd, te beginnen met de voorinstelling duur.

*** Zoals het recept aangeeft, dient u 100 gr water in de lekplaat toe te voegen.

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

! Als de kookplaat elektrisch wordt aangesloten hoort u na enkele seconden een kort geluidssignaal afgaan. Alleen dan kunt u de kookplaat aanzetten.

Geluiden normale werking kookplaat:

- Zoemen: geluid geproduceerd door het trillen van de metalen onderdelen waarvan de inductor en de pan zijn gemaakt en wordt gevormd door het elektromagnetische veld dat noodzakelijk is voor de verwarming. Dit neemt toe bij het toenemen van het vermogen van de inductor.
- Zacht fluiten: dit hoort u als een lege pan op de kookplaat wordt gezet. Het geluid verdwijnt zodra u voedsel of water in de pan doet.
- Knetteren: dit geluid wordt geproduceerd door het trillen van het materiaal van de bodem van de pan als er parasitaire stromingen plaatsvinden gevormd door het elektromagnetische veld (inductie). De intensiteit kan variëren aan de hand van het materiaal waarmee de bodem van de pan gemaakt is en wordt minder naarmate de afmetingen van de pan toenemen.
- Hard fluiten: u hoort dit geluid als de twee inductoren op dezelfde verticale lijn tegelijkertijd op maximum vermogen werken en/of als op de grootste de boosterfunctie is ingesteld en de ander op zelfregeling staat. Het geluid wordt minder als u het vermogen van de zelfregelende inductor lager zet. Dit doet zich vooral voor als de bodem van de pan bestaat uit verschillende lagen van verschillende materialen.
- Geluid van de ventilator: voor een juist gebruik van de kookplaat en om de veiligheid van het elektronische gedeelte te behoeden voor eventuele oververhitting is het noodzakelijk de ventilator in te schakelen. De ventilator draait op maximaal vermogen als de grote inductor op maximaal vermogen staat of als de boosterfunctie is ingeschakeld. In alle andere gevallen draait hij op middelmatig vermogen aan de hand van de waargenomen temperatuur. Het is bovendien mogelijk dat de ventilator blijft draaien nadat u de kookplaat heeft uitgezet, als de waargenomen temperatuur zeer hoog is.

De genoemde geluiden zijn het resultaat van de inductietechnologie en zijn niet noodzakelijkerwijs functioneringsdefecten.

Inschakelen kookplaat

Druk ongeveer 1 seconde op de knop  voor het inschakelen van de kookplaat.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.


Inschakelen kookzones

Voor het inschakelen van een kookzone stelt u de gewenste

stroomsterkte in met de toetsen $-$ en $+$.

- Houd de toets $+$: seconden lang uitgedrukt: het vermogen van de kookzone gaat onmiddellijk naar het hoogste niveau (16).
- Houd de toets $-$: seconden lang uitgedrukt: het vermogen van de kookzone daalt naar het laagste niveau 2 (functie langzaam koken).

Medium functie*

Door op de toets  te drukken gaat de kookzone naar het middelste vermogensniveau 8.

Booster functie*

Om de verwarmingstijd te versnellen kunt u in enkele

kookzones de booster functie activeren door op de  toets te drukken. Het controlelampje boven de toets gaat aan. Deze functie verhoogt het vermogen tot 2000 W of 3000 W, aan de hand van de grootte van de gekozen kookzone. De boosterfunctie stopt na 4 minuten automatisch. Zolang de booster van een van de kookzones actief is, zal het gedeelte daarvoor of daarachter slechts over een beperkt vermogen beschikken (bv.: als in de kookzone links achter de booster actief is, zal het vermogen in de kookzone links voor verminderen). Voor verdere informatie kunt u de Technische beschrijving van de modellen raadplegen.

Uitschakelen kookgedeeltes





Voor het uitschakelen van een kookzone:

- Druk op de toets $-$: het vermogen van de kookzone wordt langzaam minder totdat het uitgaat.
- U kunt ook tegelijkertijd op de toetsen $-$ en $+$: drukken: het vermogen gaat onmiddellijk terug naar 0 en het kookgedeelte gaat uit.

Programmering kookduur


! Als u lang op de toetsen  en  drukt kunt u de minuten van de timer snel laten toenemen.

! Alle kookgedeeltes kunnen tegelijkertijd geprogrammeerd worden voor een tijdsduur van tussen de 1 en de 99 minuten.

1. Kies het kookgedeelte door middel van de betreffende selectietoets.
2. De gewenste stroomsterkte van het kookgedeelte instellen.
3. Druk op de programmeertoets . Het controlelampje voor het betreffende kookgedeelte begint te knipperen.
3. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen  en .
4. Bevestig door op de toets  te drukken, of na 10 seconden vindt automatische selectie plaats. De timer begint gelijk met aftellen. Het einde van de geprogrammeerde kooktijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (van 1 minuut) waarna het kookgedeelte uitgaat. Herhaal de hierboven beschreven procedure voor iedere kookplaat die u wilt programmeren.

Visualisatie bij een meervoudige programmering.

Indien een of meer kookplaten zijn geprogrammeerd vertoont het display de resterende tijd van de kookplaat die als eerste eindigt, terwijl hij de positie ervan aanduidt door middel van het betreffende controlelampje dat knippert. De controlelampjes van de andere geprogrammeerde kookplaten zijn aan. Om de resterende tijd van de andere geprogrammeerde kookplaten te visualiseren


moet u een aantal keren op de toets  drukken: met de klok mee zullen, de een na de ander, de tijden van de timer alle geprogrammeerde kookplaten worden getoond, te beginnen met de kookplaat linksvoor.



Het wijzigen van een programmering


1. Druk een aantal keer op de toets  totdat de tijd van de kookplaat die u wilt wijzigen verschijnt.
2. Druk op de toetsen  en  voor het instellen van de nieuwe tijd.
3. Bevestig door op de toets  te drukken.

Om een programmering te annuleren moet u bovenstaande handelingen uitvoeren. Bij punt

2 drukt u op de toets : de duur vermindert langzaam tot aan de uitschakeling 0. De programmering wordt gewist en het display verlaat de programmeringsmodus.



De timer

De kookplaat moet aan zijn. Met de timer kunt u een duur tot aan 99 minuten instellen.


1. Druk op de toets programmering  totdat het

- controlelampje van de timer aangaat .
2. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen  en .
3. Bevestig door op de toets  te drukken. De timer begint gelijk met aftellen. Als de tijd verstreken is hoort u voor de duur van 1 minuut een geluidssignaal.

Blokking van het bedieningspaneel






Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Door op de toets  te drukken zal het bedieningspaneel worden geblokkeerd. Het controlelampje boven de toets gaat aan. Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering uitschakelen: druk even op de toets . Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.

Uitschakelen kookplaat

Met de toets ; wordt het apparaat uitgeschakeld. Vertrouw niet op de pannendetector. Als het bedieningspaneel is geblokkeerd, blijft dit ook geblokkeerd nadat u de kookplaat opnieuw inschakelt. Als u de kookplaat opnieuw wilt inschakelen moet u eerst het bedieningspaneel deblokken.

“Demo” modus

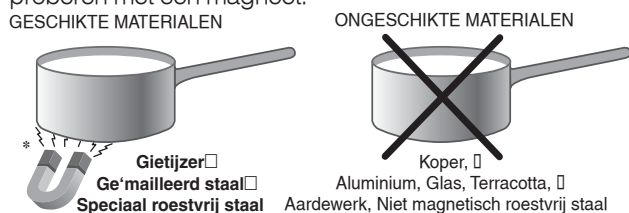
Het is mogelijk een demomodus in te stellen waarbij het bedieningspaneel normaal functioneert (de opdrachten betreffende de programmering inbegrepen), maar waarbij de verwarmingselementen niet aangaan. Om de “demo” modus te activeren moet de kookplaat aanstaan en alle stralingselementen uit:

- Druk tegelijkertijd 6 seconden lang op de toetsen  en . Zodra de 6 seconden zijn verstreken zullen de controlelampjes ON/OFF en BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL een seconde lang knipperen.
- Laat de toetsen  en  los en druk op de toets .
- het display toont om de beurt de tekst DE en MO en het kookvlak gaat uit;
- de volgende keer dat u de kookplaat inschakelt zal hij zich in de “demo” modus bevinden.

Om deze modus te verlaten volgt u de boven beschreven procedure. Het display toont om de beurt de tekst DE en OF en het kookvlak gaat uit. Als u het kookvlak weer inschakelt zal het gewoon functioneren.

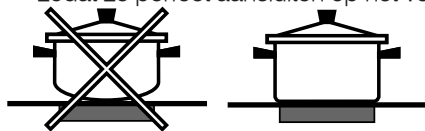
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

! Gebruik pannen die gemaakt zijn van materiaal dat geschikt is voor inductie (ferromagnetisch materiaal). Wij raden het gebruik aan van pannen van: gietijzer, geëmailleerd staal of speciaal inductie roestvrij staal. U kunt zelf testen of een pan geschikt is door hem uit te proberen met een magneet.



Om optimale resultaten te bereiken met de kookplaat:

- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak.



- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle beschikbare hitte wordt benut.



- Houd de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookvlak zelf.
- Vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis heeft gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten.

Veiligheidssystemen

Pannensensor

Ieder kookgedeelte is voorzien van een systeem dat waarneemt of er een pan op staat. De plaat straalt alleen warmte uit als er een pan van de juiste afmetingen op staat. Het knipperende display met de aanwijzer van de stroomsterkte kan aangeven:

- dat de pan niet geschikt is
- dat de pan een te kleine diameter heeft
- dat de pan niet goed aansluit

Oververhitting

In het geval van oververhitting van de elektronische onderdelen gaat de kookplaat automatisch uit en verschijnt

op het display **F** gevolgd door een knipperend nummer. Deze boodschap verdwijnt en u kunt de kookplaat weer gebruiken zodra de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt.

Veiligheidsschakelaar

Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar die de kookgedeeltes automatisch uitschakelt als de tijdslimiet voor een bepaald vermogensniveau is bereikt. Tijdens deze veiligheidsonderbreking vertoont het display het cijfer "0".

B.v.: de kookplaat rechtsachter staat op 5, terwijl de plaat linksvoor op 2 staat. De plaat rechtsachter zal automatisch na 7 en half uur uitgaan, de plaat linksvoor na 9 en half uur.

Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingsduur in uren
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:

- een voorwerp (pan, bestek, enz.) dat meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
- gemors op het bedieningspaneel,
- een lange druk op een toets, kunnen een geluidssignaal veroorzaken. Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op. Als de oorzaak van de storing niet wordt verwijderd blijft het geluidssignaal gaan en wordt het kookvlak uitgeschakeld.

Technische beschrijving van de modellen

Het inductiesysteem is het snelste kookstelsel dat er bestaat. In tegenstelling tot conventionele kookplaten wordt niet het kookgedeelte verwarmd: de warmte wordt rechtstreeks binnenin de pan gecreëerd, die daarom een bodem van ferromagnetisch materiaal moet bezitten.

Legenda:




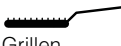


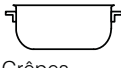


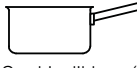
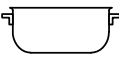
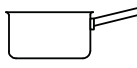
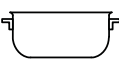
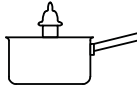


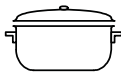
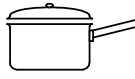

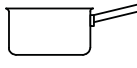
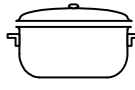
I = kookgedeelte met eenvoudige inductie

B = booster: de kookzone kan over een extra vermogen van 3000 W beschikken

* = het maximale vermogen wordt beperkt terwijl de booster in het kookgedeelte erachter actief is (zie Starten en gebruik).

Kookplaten	CI 96I. T I S
Kookgedeeltes	Vermogen (in W)
Linksachter	I 1400 – B 2000* – 600 als Linksvoor*
Rechtsachter	I 3000 – B 4000
Linksvoor	I 2200 – B 3000* – 1600 als Linksachter *
Totaal vermogen	7600

Praktische kooktips

Koken op zeer hoog vuur		 Koken met een snelkookpan Snelkookpan	 Frituren
		 Grillen	 Koken
Koken op hoog vuur		 Crêpes	 Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur		 Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk	
		 Langzaam indikken (gebonden sauzen)	
		 Au bain-marie koken	 Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur		 Koken op laag vuur (stoofschotels)	 Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur		 Chocoladesaus	 Warm houden van gerechten

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Op de platen mogen geen wankelen of vervormde pannen worden gezet om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvatten naar het midden van het fornuis zijn gericht zodat u er niet tegenaan kunt stoten.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand o staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (zie Starten en gebruik).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Richt de handvatten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

- Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:
De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.
Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook deze voldoen aan bovengenoemde normen.
De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.
Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen.
Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.
- Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.



Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalsticker met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's programmeert, in het bijzonder de "uitgestelde start" (zie Programma's) kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies DRAAISPIET en ROOSTEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.

OVEN

Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standby-stand. De standby-stand wordt weergegeven middels het „klokpictogram” op een lage verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

COOKPLAAT

Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd gaat het apparaat, na het uitgaan van de waarschuwingslampjes voor restwarmte en voor de ventilator (indien aanwezig), automatisch in de "off mode".

Door op de ON/OFF toets te drukken, keert het apparaat weer terug in de operationele stand.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

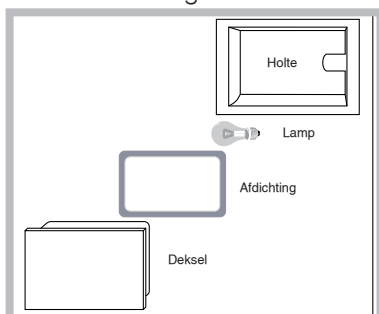
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Het bedieningspaneel moet worden gereinigd met een niet schurende spons of een zachte doek.
- Roestvrij staal kan vlekken vertonen als er langere tijd kalkhoudend water of fosforhoudende schoonmaakmiddelen op hebben gelegen. We raden u dus aan alles goed af te spoelen en te drogen.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje

Voor het vervangen van het ovenlampje:



1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met

eenzelfde soort lampje: vermogen 15 W, fitting E 14.

Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (zie afbeelding).

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Het reinigen van de glaskeramische kookplaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals vlekkenmiddelen en roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuurwipes: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk zonder te wachten tot het apparaat koud is geworden, om het hard worden van de resten te vermijden. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten in een sopje gedoopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Als de plaat is schoongemaakt, kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aanroepen.

Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	Waar het te krijgen is
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Automatische reiniging PYROLYSE

Het programma PYROLYSE brengt de oventemperatuur op 500°C om het pyrolyseproces (ofwel het verbranden van voedselrestjes) te starten. Het vuil wordt letterlijk as.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.


Voor het activeren van de PYROLYSE:

- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- haal alle accessoires uit de oven;
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.
- zet de PROGRAMMAKNOP op "0"

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om de reinigingscyclus PYROLYSE te activeren drukt u circa 4 seconden op de toets . Met de knop INSTELLEN TIJDEN kunt u het gewenste reinigingsniveau kiezen met een vooringestelde en niet wijzigbare tijdsduur:





1. Economisch (ECO): draai de knop richting "-". Duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): beginniveau. Duur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): draai de knop richting "+". Duur 2 uur.
4. Druk op de toets  om te bevestigen.

Zoals voor een normaal kookprogramma is het ook voor de PYROLYSE cyclus mogelijk een einde te programmeren (zie Programmeren van het einde van de automatische reiniging).

Veiligheidsmechanismen

- het verlichte symbool  op het display geeft aan dat de ovendeur automatisch is geblokkeerd omdat de temperatuur zeer hoog is geworden;
- het symbool **STOP** geeft aan dat op elk willekeurig moment dat u op de toets  drukt u de reinigingscyclus kunt annuleren;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd van de cyclus niet meer veranderd worden.

Het einde van de automatische reiniging programmeren

1. Druk op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
 2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
 3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
 4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
 5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.
 6. als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het Economische niveau van PYROLYSE met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de PYROLYSE.

Na de automatische reiniging

De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

