

# Important

To maintain the **EFFICIENCY** and **SAFETY** of this appliance, we recommend:

- call only the **Service Centers** authorized by the manufacturer
- always use **original Spare Parts**

- 1 This appliance is intended for non-professional use within the home.**
- 2 Before using the appliance, carefully read the instructions contained in this manual, as they provide important information for ensuring safe installation, use and maintenance. Keep this manual as a reference guide.**
- Remove the packing and make sure the appliance hasn't been damaged during transport. If you have any doubts, don't use the appliance. Call a qualified technician for assistance. For safety, keep packing materials (plastic bags, polystyrene foam, tacks, etc.) away from children.
- The appliance must be installed by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions. No liability for injury or damage to persons, animals or property will be accepted by the manufacturer arising from failure to follow these instructions.
- The electrical safety of this appliance is ensured only if it is correctly connected to an efficiently earthed system in accordance with electrical safety regulations. Make sure this basic safety requirement has been complied with. If in doubt, have it checked by a qualified technician. No liability for damage will be accepted by the manufacturer because of defective earthing.
- Before connecting the appliance, make sure the specifications on the rating plate correspond with those of your power supply.
- Check that your supply and sockets are sufficient for the total load taken by your appliance which is stated on the rating plate. If you have any doubts, contact a qualified technician for service.
- A multipole circuit breaker with a space between contacts of 3 mm or more must be fitted for installation
- If the socket and cooker plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician who should also check that the cross-section of the socket cable is suited to the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use can not be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- Do not leave the appliance plugged in if it is not necessary. Switch off the main switch and gas cock when you are not using the cooker.
- The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat must never be closed or plugged.**
- The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorised by the manufacturer in the case of cable damage or replacement.
- This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed.  
Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous.  
The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
  - do not touch the appliance when your hands or feet are wet
  - do not use the appliance barefooted
  - do not use extensions, but if these are necessary caution must be exercised.
  - never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
  - never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
  - do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- Always unplug the hob from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance operations.
- If the surface of the glass breaks, disconnect the appliance immediately. For repairs call only an authorised after-sales servicing centre and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- If you are no longer using the appliance, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
- The vitreous china hob is resistant to temperature fluctuations and shockproof. Remember however that sharp kitchen tools or cutters may break the surface of the hob. If this happens, unplug the cooker immediately from the mains and call your local servicing centre.
- Remember that the cooking surface remains hot for at least half an hour after you switch off the surface. Do not place containers or other objects on the hot surface.
- Avoid setting anything on the glass surface of the cooktop.
- Do not turn on the cooking surfaces if there are sheets of aluminium foil or plastic on the hob.
- Keep away from the hot surfaces.
- When using small electrical household appliances close to the hob, ensure that the power cable does not rest on the hot surfaces
- Keep pot handles turned inwards to avoid knocking the pot off the hob.
- When you turn on the cooking surface always place a pot on the surface immediately as it will otherwise overheat very quickly and possibly damage the heating elements.
- Preliminary instructions.** The glass sealant utilised may leave traces of grease on the glass. Remember to wipe these away with a normal non abrasive detergent before you turn on the appliance. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.
- When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

# Installation Instructions

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

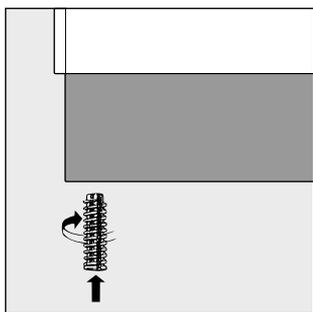
**Important:** The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

## Positioning

The cooker is manufactured with type X degree protection against overheating.

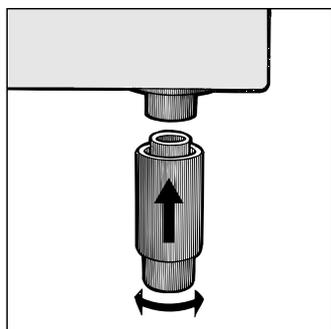
## Levelling Your Appliance (only on certain models)

4 support feet which are adjusted using screws are located in the lower part of the cooker. These level off the oven when necessary. It is essential that the cooker be standing level.



## Mounting the legs (only on certain models)

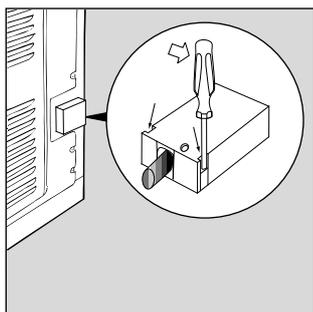
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



## Fitting on a Power Supply Cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.



To install the cable, proceed as follows:

- unscrew the wire clamp screw and the contact screws  
**Note:** the jumpers are factory-set for a single-phase 230V connection (Fig. A).
- to make the electrical connections illustrated in fig. C and fig. D, use the two jumpers housed in the box (fig. B - reference "P")
- fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

230V 1N~

H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

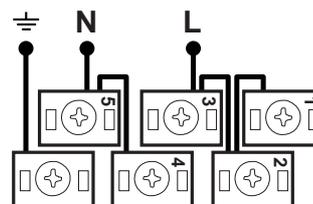


Fig. A

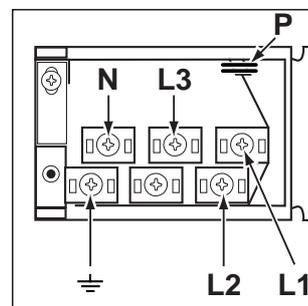


Fig. B

400V 2N~

H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

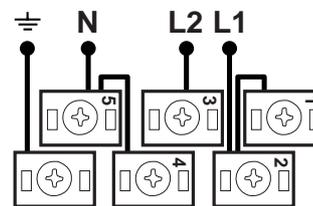


Fig. C

400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

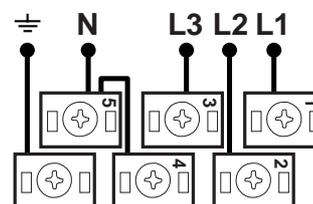


Fig. D

## Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the green-yellow earth wire should not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable should be positioned so that it does not reach a tempera-

ture of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);

- the mains are properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

## Technical Characteristics

### Oven

Dimensions (HxWxD): 32x40x43.5 cm

Volume: 56 Litres

Max. Oven Power Absorption: 2250 W

### Innder dimensions of the plate warmer:

Width: 46 cm

Depth: 42 cm

Height: 8.5 cm

### Ceramic Hob

Back Right: 2100 W

Front Right: 1200 W

Front Left: 1700 W

Back Left: 1200 W

Hob Ceramic absorption Max: 6200 W

### Voltage and Frequency

230V/400V 3N~ 50/60 Hz

### ENERGY LABEL

Energy consumption for Forced convection

heating mode:  Fan assisted

Declared energy consumption for Natural convection Class

heating mode:  Convection

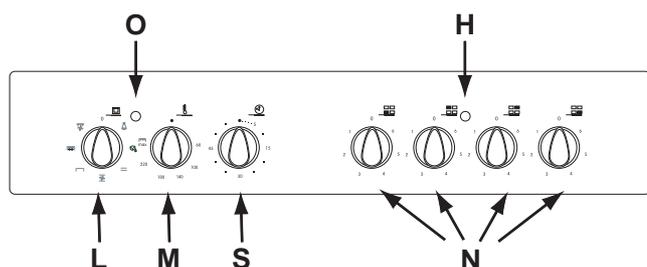
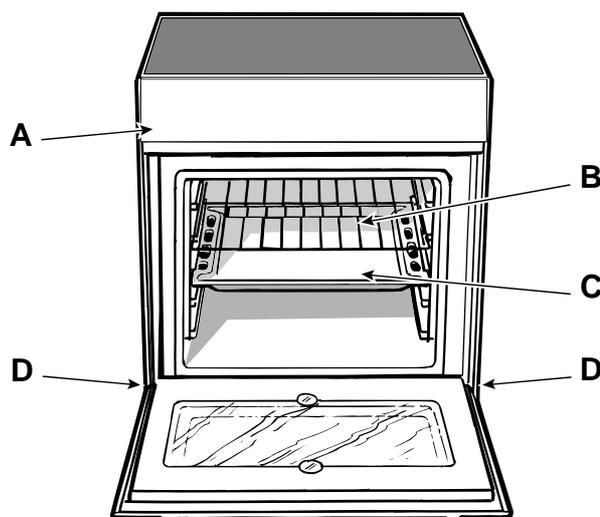


This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

## Cooker description

- A Control Panel
- B Oven Rack
- C Dripping Pan or Baking Sheet
- D Adjustable Feet
- H Electric hotplate indicator light
- L Selector Knob
- M Thermostat Knob
- N Electric hotplate control knobs
- O Thermostat Light
- S Timer knob



# How To Use Your Appliance

The various features of cooker are controlled through the knobs and buttons located on the control panel.

**Attention:** The first time you use the oven we recommend that you set the thermostat on the highest setting and leave the oven on for about a half of an hour with nothing in it. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

**Attention:** Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

## The Oven Control Knobs

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 5 different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "L" and thermostat "M" situated on the control panel.

### "Defrosting" Mode

Position of thermostat knob "M": **any**

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

### Convection Mode

Position of thermostat knob "M": between **60°C** and **Max**. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat

distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

### Fan Assisted Mode

Position of thermostat knob "M": Between **60°C** and **Max**. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack". This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.

Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

### "Top" oven

Position of thermostat knob "M": Between **60°C** and **Max**.

The top heating element comes on.

This mode can be used to brown food at the end of cooking.

### Grill

Position of thermostat knob "M": **Max**

The top heating element and the turnspit come on.

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

**Always leave the oven door ajar during cooking, except when using the turnspit.**

Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.

### Fan Assisted Grill

Position of thermostat knob "M": between **60°C** and **200°C**. The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, al-

lowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

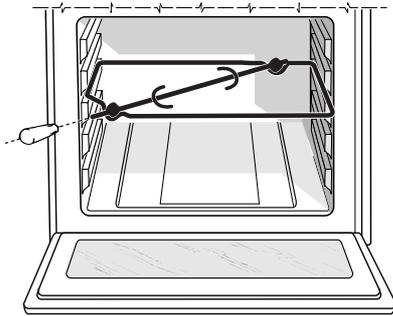
**All "gratin" cooking must be done with the oven door shut.**

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.

**The turnspit**

To start the turnspit, proceed as follows:

- a) place the oven tray on the 1st rack;
- b) insert the special turnspit support on the 3rd rack and position the spit by inserting it through the special hole into the turnspit at the back of the oven;
- c) start the turnspit using knob "L" to select setting .



**The oven light**

Set knob "L" to the  symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

**Thermostat Light (O)**

This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the setting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.

**Timer Knob (S)**

In order to use the timer, it must be wound by turning the "S" knob almost one complete turn in the clockwise direction . Then, turning it back , set the desired time by lining up the number for the minutes with the mark on the control panel.

## Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

### Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the “fan assisted” mode  can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy.

Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

### Cooking on More Than One Rack

If you have to cook on more than one rack at the same time, use only the “fan assisted mode”  which is the only one that is appropriate for this type of cooking.

- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

### Using the Grill

This multi-function oven offers you **2 different grilling modes**.

Use the “grill” mode  with the oven door ajar, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom).

To catch any fat and/or grease that may drip from the rack, place the dripping pan provided on the first rack from the bottom.

When using this mode, we recommend you set the energy level to the highest setting, even though lower levels can be set, simply by adjusting the thermostat knob to the desired level.

In models fitted with a rotisserie , you can use the spit kit provided when using the “grill” mode. In this case, cook with the oven door shut, placing the spit kit on the third oven rack from the bottom and the dripping pan on the bottom rack to collect any sauce and /or dripping fat.

Setting , “fan assisted grill”, only with the oven door shut, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

**Important: always use the grill with the oven door shut.**

This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

**Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.**

### Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red light “O” will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

#### Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

#### Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

#### Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

#### Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

#### The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

#### I used more than one level (in the function "ventilated oven") and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

## Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the “**fan assisted**”  mode:

- Preheat the oven for at least 10 minutes;
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.

## Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

## Practical advice for using the electric plates

### The control knobs for the hob electric hotplates (N)

The cookers can be fitted with normal and rapid electric hotplates in a variety of combinations (the rapid hotplates can be distinguished from the rest by the red boss in the centre of the same). To avoid any heat loss and damage to the hotplates, we advise you to use pans with a flat bottom, with a diameter which matches that of the hotplate itself. The table contains the different settings indicated on the knobs and the use for which the hotplates are recommended.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

### Electric hotplate indicator light (H)

This light comes on when any of the electrical hotplates on a hob which features electric hotplates have been turned on.

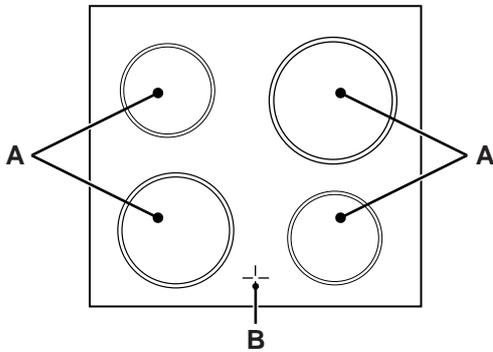
# User's instructions the ceramic hob

## Description

The hobs have been provided with radiant electric heaters. These heaters are incorporated under the surface of the hob as zones which redden while they are in use.

**A.** Cooking area (A).

**B.** A lights which indicate whether the corresponding heaters are at a temperature in excess of 60° C; even if the hob/zone has been switched off.



## Description of the heating elements

The **radiant heating elements** are composed of circular heating elements. They only become red after being turned on for 10-20 seconds.

## Instructions for using the pyroceram top

To obtain the best results from your hob, there are some basic rules to follow when cooking or preparing food.

- All types of pots and pans may be used on the ceramic glass cooktop. However, the bottom surface must be perfectly flat (see Fig. A). Naturally, the thicker the bottom of the pot or pan, the more uniformly the heat is distributed.



Fig. A

- Make sure that the base of the pan completely covers the cooking ring, so as to make full use of the heat produced (Fig. B)



Fig. B

- Always make sure that the pan base is always dry and clean so as to guarantee proper contact as well as longer-lasting pans and the long life-span of the hob.
- Do not use the same pans which are used for cooking on gas burners. The heat strength of gas burners may deform the pan base and will not give the same results if it is subsequently used on a glazed ceramic hob.

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
<b>Defrosting</b> 	All frozen food					
<b>Convection</b> 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Fan assisted</b> 	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
	<b>Top Oven</b> 	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220
<b>Grill</b> 	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
<b>Fan assisted grill</b> 	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35

**NB:** cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

# Routine Maintenance and Cleaning

**Disconnect the oven from the source of electricity before performing any maintenance or cleaning.** To ensure a long life for your oven, clean it frequently and carefully, keeping in mind that:

- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- the enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water without the addition of abrasive powders or corrosive substances which could damage the finish;
- stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- avoid dirt and grease accumulating on the control panel by cleaning it frequently. Use non-abrasive sponges or soft cloths to avoid scratching enamelled or shiny steel parts.

## Cleaning the hob surface

Prior to cooking, the hob surface should always be cleaned using a damp cloth to remove any dust or stray food particles. The hob surface should be regularly cleaned with a lukewarm solution of water and a mild detergent. Periodically it may be necessary to use a proprietary ceramic hob cleaner. First remove all spilt food and fat with a window scrape, preferably the razor blade type **CERA** (not supplied) or, failing that, the fixed blade razor edge type (see Fig. A). Then clean the hob while it is still warm to the touch with a suitable cleaner and paper towel.

Then rinse it and wipe it dry with a clean cloth. If aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface they should be **immediately** removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or any food with a high sugar content.

Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used (see Fig. B).

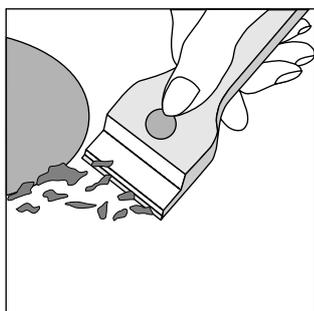


Fig. A

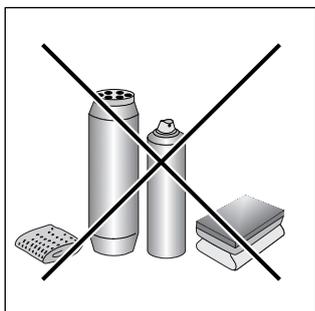
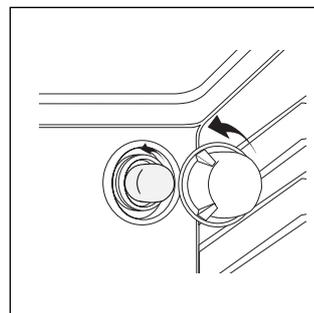


Fig. B

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

## Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or disconnect the plug if it is accessible.
- Remove the glass cover of the lamp-holder.
- Remove the lamp and replace it with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following specifications:
  - Voltage: 230V
  - Wattage: 25W
  - Socket: E14
- Replace the glass cover and connect the oven to the mains.



## Mode d'emploi

Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

**Attention :** Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

**Attention :** Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfourez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

### Les manettes du four

Le four "5 cuochi" unit les avantages d'un four traditionnel "statique" à ceux d'un four moderne "ventilé". C'est un four extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi 5 modes de cuisson. Pour sélectionner les fonctions disponibles, utilisez le sélecteur "L" et le sélecteur de températures "M" du tableau de bord.

### Eclairage du four

Pour l'allumer, amenez le manette "L" en face du symbole . La lampe s'allume et reste allumée chaque fois qu'une résistance électrique du four se met en marche.

### Four "Décongélation"

Position du bouton thermostat "M" : **quelconque**

Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.

### Four Statique

Position sélecteur des températures «M» : entre 60°C et Max.

En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'Ancone, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente

et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfourez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

### Four Ventilé

Position sélecteur de températures «M» : entre 60°C et Max.

Mise en marche des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe «Cuisson groupée sur plusieurs niveaux». C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction convient aussi à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment.

Desserts: vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés. La fonction «ventilé», réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

### Résistance de voûte

Position sélecteur de températures «M» : entre 60°C et Max.

L'élément chauffant supérieur est branché.

Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

### Grill

Position sélecteur de températures «M» : **Max.**

L'élément chauffant supérieur central est branché.

La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....

### Cuissons à effectuer avec porte du four entrouverte.

Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

### Gril Ventilé

Position sélecteur de températures «M» : entre 60°C et 200°C.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central

ainsi que de la turbine. 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 risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...

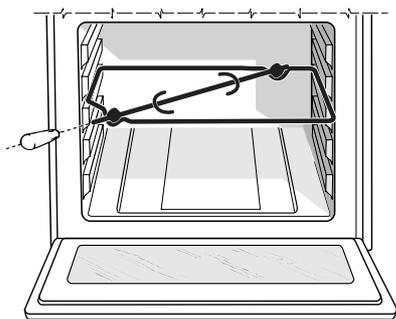
#### **Cuissons au «gril ventilé» à effectuer avec porte du four fermée.**

Quant aux poissons, le gril ventilé n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

#### **Le tournebroche**

Pour activer le tournebroche, procédez comme suit :

- a) placez la lèche-frite sur le 1<sup>er</sup> gradin ;
- b) installez le support du tournebroche sur le 3<sup>ème</sup> gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu;
- c) branchez le tournebroche en amenant le sélecteur «L» sur la position correspondante |▼▼▼|. 



#### **Voyant lumineux thermostat (O)**

Il indique la phase de montée en température de ce dernier, il s'éteint quand la température sélectionnée à l'aide de la manette est atteinte à l'intérieur du four. A partir de là le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer que le thermostat fonctionne correctement et permet de maintenir la température du four au degré près.

#### **Le voyant lumineux vert (H)**

Ce voyant s'allume quand une plaque électrique est allumée.

#### **Le minuteur**

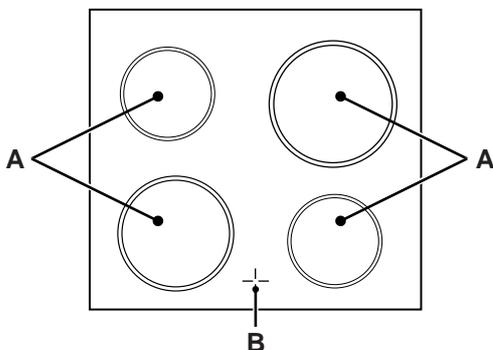
Pour utiliser votre minuteur, vous devez remonter la sonnerie en faisant faire à la manette "S" un tour presque complet dans les sens des aiguilles d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse , sélectionnez le temps désiré en amenant en face du repère fixe situé sur le bandeau le chiffre correspondant aux minutes préfixées.

# Mode d'emploi de la table vitrocéramique

## Description

Les tables de cuisson sont équipées de 4 foyers électriques radiants. Ces foyers sont matérialisés en surface par des zones et deviennent rouges en cours de fonctionnement:

- A. Zone de cuisson avec Foyers Electriques Radiants
- B. Voyants de chaleur résiduelle associés à chaque foyer, ils signalent une température supérieure à 60°C, et ce même après extinction du foyer.



## Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

## Description des éléments de chauffe

**Les éléments radiants** se composent de résistances circulaires. Ils sont portés au rouge en quelques dizaines de secondes seulement.

Son utilisation est extrêmement simple car celle est semblable à celle des autres zones de cuisson; il suffit donc de consulter les tableaux de cuisson figurant dans le livret d'instructions.

## Ustensiles de cuisson

Pour obtenir de meilleures performances de votre table de cuisson, quelques précautions sont à prendre lors de la cuisson ou de la préparation des aliments.

- Sur la table vitrocéramique, vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole à condition toutefois que le fond soit parfaitement plat; des casseroles à fond plus épais permettent une meilleure distribution de la chaleur.



- Utilisez des casseroles dont le diamètre couvre entièrement la zone de chauffe, pour pouvoir utiliser à plein toute la chaleur disponible.



- Le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour favoriser un bon contact et garantir une plus longue durée de vie de votre table et de vos casseroles.
- N'utilisez pas de casseroles ayant déjà servi sur des brûleurs à gaz. La concentration de chaleur des brûleurs à gaz est telle qu'elle peut avoir déformé leur fond empêchant ainsi d'obtenir ensuite le résultat désiré sur la table vitrocéramique.

## Conseils utiles pour la cuisson

Le four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont pas conséquentes qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

### Préchauffage

Quand un préchauffage est nécessaire, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction  "ventilé" qui permet d'obtenir une montée en température rapide tout en réduisant la consommation d'énergie.

Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez passer à la fonction de cuisson la plus indiquée.

### Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

La fonction  "ventilé" est la seule qui vous permet de cuire sur deux niveaux.

- Le four dispose de 5 niveaux. Utilisez deux des trois niveaux du milieu, ce sont les plus indiqués pour la cuisson ventilée, le premier du bas et le dernier du haut sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler des mets délicats;
- Utilisez de préférence le 2ème et le 4ème niveau en partant du bas en enfournant sur le 2ème les plats qui exigent plus de chaleur. Si vous cuisinez par exemple un rôti de viande en même temps que d'autres plats, enfournez le rôti sur le 2ème niveau et vos plats plus délicats sur le 4ème;
- Lors de la cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire, enfournez le plat le plus délicat sur le 4ème niveau et sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide;
- Utilisez la lèchefrite sur le niveau du bas et la grille sur celui du haut;

### Utilisation du grill

Le four multifonction vous offre **2 possibilités de griller avec porte de four obligatoirement fermée.**

Utilisez la fonction  "grill" en plaçant vos aliments au milieu de la grille (placée au 3ème ou au 4ème niveau en partant du bas) car seule la partie centrale de la résistance du haut est allumée.

Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le premier niveau en partant du bas pour recueillir les graisses et les jus.

Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnez à l'aide du bouton du thermostat.

La position  "grill ventilé" est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le grill bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire le dessous aussi.

Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson.

Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2ème ou 3ème gradin en partant du bas (voir tableau

de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

**Important : pour la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée**, vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).

Quand vous utilisez cette fonction, nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 200 °C, le grill dont le fonctionnement se base sur l'émission d'infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnez à l'aide du bouton du thermostat.

**En cuisson barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez la lèchefrite fournie sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.**

### Cuisson de la pâtisserie

Enfournez toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction du voyant rouge «O» vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

#### Pâtisserie trop sèche

La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

#### Le gâteau s'affaisse

Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

#### Gâteau foncé sur le dessus

Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

#### Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant

Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

#### Le gâteau ne se démoule pas

Beurrez bien votre moule et farinez-le un peu ou bien utilisez du papier sulfurisé.

#### "J'ai enfourné sur plusieurs niveaux (en fonction "ventilé") mais je n'ai pas obtenu sur tous les mêmes résultats de cuisson".

Sélectionnez une température inférieure. Il n'est pas dit que des plats enfournés en même temps doivent obligatoirement être sortis ensemble.

## Cuisson de la pizza

Pour bien cuire vos pizzas, utilisez la fonction  “ventilé”:

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. L'utilisation de la lèchefrite prolonge le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies («capricciosa», «quattro stagioni») n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.
- Lors de la cuisson de pizzas sur deux niveaux, enfournez sur le 2ème et sur le 4ème niveau à 220°C après avoir préchauffé le four pendant au moins 10 minutes.

## Cuisson du poisson et de la viande

Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures entre 180°C et 200 °C.

Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, sélectionnez au départ une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite.

En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses.

Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu'ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l'enfournez.

## Conseils utiles pour la cuisson

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
<b>Décongélation</b>	Décongeler tout type d'aliment					
<b>Traditionnel</b> — —	Canard Rôti de veau ou de bœuf Rôti de porc Biscuits (pâte Brisée) Tartes	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
<b>Ventilé</b> ☼	Pizza (su 2 niveaux) Lasagnes Agneau Poulet rôti + pommes de terre Maquereau Cake Choux (sur 2 niveaux) Biscuits (sur 2 niveaux) Génoise (sur 1 niveau) Génoise (sur 2 niveaux) Quiches	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
<b>Résistance de voûte</b>  —	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b> ☼☼☼	Soles et seiches Brochettes de calmars et crevettes Tranches de colin Légumes grillés Côte de veau Côtelettes Hamburgers Maquereaux Croque-monsieur	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
<b>Gril ventilé</b> ☼	Poulet grillé Seiches	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

**N.B. :** les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au grill ou au gril ventilé, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

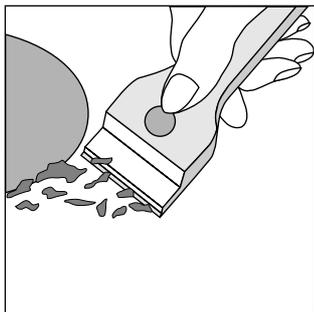
## Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

**Avant toute opération d'entretien, déconnectez la cuisinière.** Si vous désirez prolonger la durée de vie de votre cuisinière, procédez fréquemment à un nettoyage général et soigné, en n'oubliant pas que:

- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties émaillées doivent être lavées à l'eau tiède sans utiliser de poudres récurantes ou de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'acier "inox" peut se tacher s'il reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents trop puissants (contenant du phosphore). Nous vous conseillons de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Essuyez aussi tout débordement d'eau.
- l'intérieur du four doit être nettoyé, fréquemment, quand il est encore tiède en utilisant de l'eau chaude et du détergent; il faudra ensuite le rincer et l'essuyer très soigneusement;
- évitez toute accumulation de salissure ou de graisse sur le bandeau, nettoyez-le fréquemment. Utilisez des éponges non abrasives ou des chiffons humides pour éviter de rayer les parties laquées ou en acier poli.

### Nettoyage de la table de cuisson

Avant de commencer à cuisiner, nettoyez le plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide pour enlever toute trace de poussière ou d'aliments cuits précédemment. La surface du plan de cuisson doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau tiède additionnée d'un détergent non abrasif. Un nettoyage périodique des tables vitrocéramiques à l'aide de produits spéciaux s'impose. Débarrassez d'abord le plan de cuisson de tout résidu d'aliments et de traces de graisse en vous servant, par exemple, d'une raclette de nettoyage **CERA** (ne faisant pas partie de la fourniture).



Nettoyez le plan de cuisson quand il est tiède; utilisez un produit de nettoyage approprié et du papier cuisine, frottez avec un chiffon humide puis essuyez. Toute feuille alu, objets en plastique ou en matière synthétique ayant accidentellement fondu, comme d'ailleurs du sucre ou des aliments à haut contenu en sucre doivent **immédiatement** être éliminés de la zone de cuisson encore chaude à l'aide d'une raclette. Il existe des produits de nettoyage spéciaux qui forment une couche superficielle transparente repoussant les salissures.

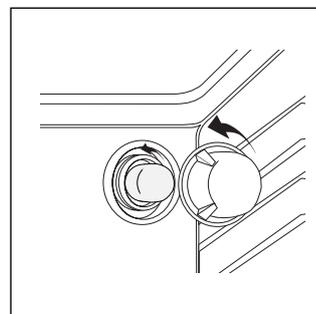
Ce dernier protège également la surface contre des dommages éventuels causés par des aliments à haut contenu en sucre. N'utilisez en aucun cas des éponges ou des produits abrasifs, évitez de même l'emploi de détergents chimiques agressifs tels que par exemple les sprays pour les fours ou les produits détachants.



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

### Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation du four à l'aide de l'interrupteur omnipolaire reliant le four à l'installation électrique ou bien débranchez la fiche, si elle est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
  - Tension 230V
  - Puissance 25W
  - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.



# Aanwijzingen

## Om de doelmatigheid en veiligheid van dit toestel te garanderen raden wij u aan:

- voor reparaties alleen de Service Centers te bellen die door de fabrikant gemachtigd zijn.
- altijd gebruik te maken van originele onderdelen.

- 1 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- 2 Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.
- 3 Na het uitpakken van het apparaat moet men goed kijken of het ongeschonden is. In geval van twijfel moet men zich tot een bevoegde installateur wenden voordat men het apparaat in gebruik neemt. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, spijkers enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gelegd aangezien het aanleiding tot gevaar kan geven.
- 4 Het installeren moet uitgevoerd worden volgens de instructies van de fabrikant en door een bevoegde installateur. Een verkeerde aansluiting kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk gesteld worden.
- 5 De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan gegarandeerd als het op de juiste wijze geaard is volgens de geldende normen voor elektrische veiligheid. Men moet zich hiervan verzekeren en, in geval van twijfel, een nauwkeurige controle van de installatie laten uitvoeren door een bevoegde installateur. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor schade die veroorzaakt is doordat het apparaat niet geaard is.
- 6 Voordat men het fornuis aansluit, moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens op het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met uw elektriciteitsnet en stadsgas.
- 7 Controleer dat de elektrische capaciteit van het net en van de stopkontakten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet men zich tot een erkende installateur wenden.
- 8 Men gebruikt een veelpolige schakelaar met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3 mm.
- 9 Als de stekker niet in het stopcontact past laat men het stopcontact vervangen door het juiste type door een bevoegde installateur. Deze moet er ook op letten dat de doorsnede van de draden van het stopcontact geschikt is voor het opnemingsvermogen van de apparatuur. Het gebruik van adaptors, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Wanneer het gebruik hiervan onvermijdelijk is moet men slechts enkelvoudige adaptors gebruiken, of meervoudige adaptors en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let op dat het vermogen van de stroom, zoals aangegeven op de enkelvoudige adaptor en op de verlengsnoeren, niet wordt overschreden, noch het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adaptor.
- 10 Laat het apparaat niet onnodig aan staan. Sluit de hoofdschakelaar van het apparaat af wanneer het apparaat niet in gebruik is en sluit de gaskraan af.
- 11 Houdt de ventilatieopeningen vrij.
- 12 De voedingskabel van dit apparaat mag niet door de gebruiker zelf vervangen worden. In het geval hij beschadigd is en vervangen moet worden wendt men zich uitsluitend tot een door de fabrikant geautoriseerde technische dienst.
- 13 Deze apparatuur mag alleen voor het ervoor bestemde doel gebruikt worden. Ieder ander gebruik (zoals b.v. verwarming van het vertrek) is ongeschikt en daardoor gevaarlijk. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor schade die veroorzaakt is door onjuist, ongeschikt of onredelijk gebruik.
- 14 Het gebruik van iedere elektrische apparatuur brengt het in acht nemen van enkele fundamentele regels met zich mee. In het bijzonder:
  - raak de apparatuur niet met natte of vochtige handen of voeten aan
  - gebruik het apparaat niet aan U blootvoets bent
  - gebruik verlengsnoeren slechts met grote voorzichtigheid.
  - trek niet aan de voedingskabel of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te verwijderen
  - laat de apparatuur niet aan atmosferische invloeden (zon, regen enz.) bloot staan.
  - laat de apparatuur niet door kinderen of gehandicapte personen gebruiken zonder toezicht
- 15 Voordat men enige handeling verricht voor schoonmaken of onderhoud moet men altijd eerst de stroom afsluiten door de stekker uit het stopcontact te trekken of de schakelaar uit te schakelen.
- 16 Als het apparaat niet goed funktioneert moet men het uitschakelen, de gaskraan dicht draaien en er verder niet aan zitten. Voor de reparatie moet men zich uitsluitend tot een erkende installateur wenden en originele onderdelen eisen. Bij in gebreke blijven kan de elektrische veiligheid in gevaar gebracht worden.
- 17 Als men het apparaat niet meer gebruikt moet men het onklaar maken door de voedingskabel door te snijden nadat men de stroom heeft afgesloten. Wij raden ook aan die onderdelen onklaar te maken die een gevaar kunnen opleveren voor kinderen die het ongebruikte apparaat voor spelen willen gebruiken.
- 18 Het keramische kookvlak is hittebestendig en kan tegen een stootje. Maar het kan breken als het wordt getroffen door scherpe voorwerpen. In dit geval moet u de stroom afsluiten en zich tot een erkende installateur wenden.
- 19 Vergeet niet dat de kookzone minstens een half uur na het uitschakelen warm blijft. Wees dus voorzichtig en leg er geen voorwerpen op.
- 20 De glasoppervlakte moet niet gebruikt worden voor het opbergen of tegenaan leunen van welk voorwerp ook.
- 21 Schakel de kookzones niet in als er aluminium folie of plastic materiaal op ligt.
- 22 Raak de warme kookzones niet aan.
- 23 Bij gebruik van kleine elektrische huishoudapparaten in de buurt van het kookvlak moet u opletten dat de snoeren hiervan niet op de warme zones terecht komen.
- 24 Richt de handvaten van de pannen naar binnen toe zodat er niet per ongeluk tegen gestoten kan worden.
- 25 Laat nooit een kookzone aan staan als er geen pan op staat, aangezien de hitte dan snel maximum bereikt met mogelijke schade aan de verwarmingselementen.
- 26 **Aanwijzingen voor het eerste gebruik.** De lijm die gebruikt is voor het verzegelen van het glas kan vette resten achter laten. Wij raden aan deze vòòr het eerste gebruik te verwijderen met een niet-schurend middel. Gedurende het eerste gebruik kan zich een rubberachtige geur voordoen, die echter snel verdwijnt.
- 27 **Bij gebruik van grill of oven kunnen de bereikbare delen heet worden. Houd de kinderen op een afstand.**
- 28 Controleer altijd dat de knoppen in de positie “●”/”○” staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- 29 Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

## Het installeren

De volgende instructies zijn gericht tot de erkende installateur zodat deze de handelingen van installeren, reguleren en technisch onderhoud op de juiste wijze en volgens de geldende normen uit kan voeren.

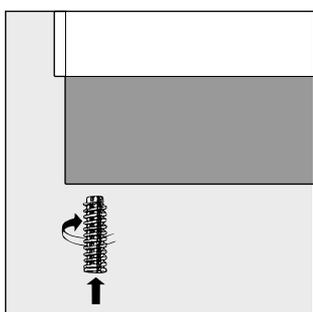
**Belangrijk:** sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reguleren, onderhoud enz.

### Het plaatsen

Het fornuis heeft een protectiegraad tegen oververhitting van het type X en het kan dus geïnstalleerd worden naast meubels die niet hoger zijn dan het kookvlak.

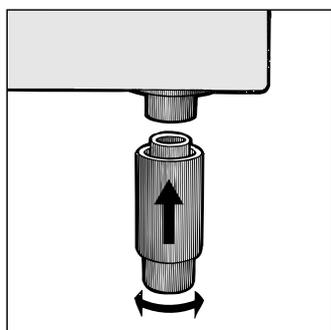
**Het waterpas stellen** (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Het fornuis heeft hiervoor stelschroeven. Deze kunnen indien nodig worden aangebracht in de hoeken onder het fornuis.



**Het monteren van de poten** (alleen bij enkele modellen aanwezig)

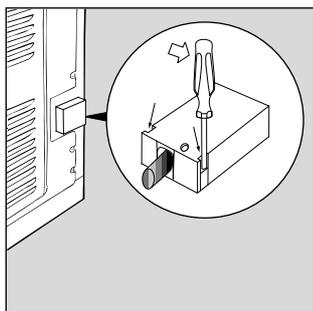
Bij het fornuis zijn inbegrepen, die men aan het onderstuk van het fornuis moet verbinden.



### Monteren voedingskabel

Opening klemmenbord:

- Licht de lipjes aan de zijkanten van de deksel van het klemmenbord op met behulp van een schroevendraaier;
- trek de deksel van het klemmenbord open



Het aansluiten van de kabel:

- schroef de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los
- N.B.:** de bruggetjes zijn door de fabriek ingesteld op aansluiting aan 230V enkelstroom (afb.A).
- 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 - kenteken "P")
  - zet de kabel vast in de kabelklem en sluit de deksel.

230V 1N~  
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

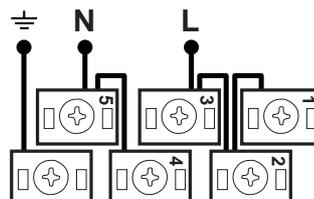


Fig. A

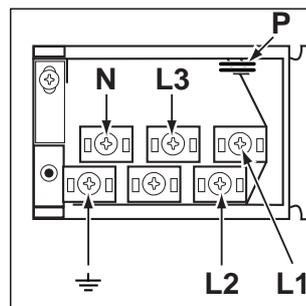


Fig. B

400V 2N~  
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

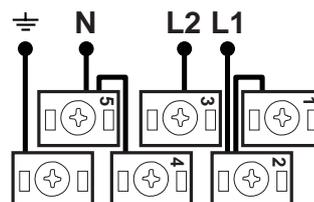


Fig. C

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

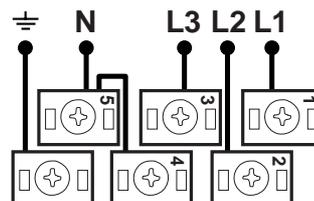


Fig. D

### Het aansluiten van de kabel aan het net

Monteer op de kabel een stekker die is aangepast aan het vermogen dat is aangegeven op het typeplaatje. Bij rechtstreekse aansluiting aan het net moet tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar worden aangebracht met een minimum afstand tussen de contactpunten van 3mm, gedimensioneerd aan het vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aardleiding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt die hoger is dan 50°C boven kamertemperatuur.

Voordat u de aansluiting tot stand brengt moet u zich ervan verzekeren dat:

- de hoofdzekering en het net van uw huis de belasting van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- de stroomvoorziening voorzien is van een doeltreffende aarding volgens de normen en voorschriften van de wet;
- het stopcontact of de veelpolige schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn als het fornuis geïnstalleerd is.

## Technische kenmerken

### Oven

Afmetingen (HxBxD)	32x40x43,5cm
Inhoud	56 Liter
Max. absorptievermogen oven	2250 W

### Keramisch kookvlak

Links voor	1700 W
Links achter	1200 W
Rechts achter	1200 W
Rechts voor	2100 W
Max. absorptievermogen kookvlak	6200 W

### Afmetingen van de lade:

breedte	46 cm.
diepte	42 cm.
hoogte	8,5 cm.

### ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens  
Norm EN 50304  
Energieverbruik convector Natuurlijk

verwarmingsfunctie:  Geventileerd

Energieverbruik verklaring Klasse convector Hetelucht

verwarmingsfunctie:  Statisch

Voltage en Frequentie

230V/400V 3N AC 50-60 Hz



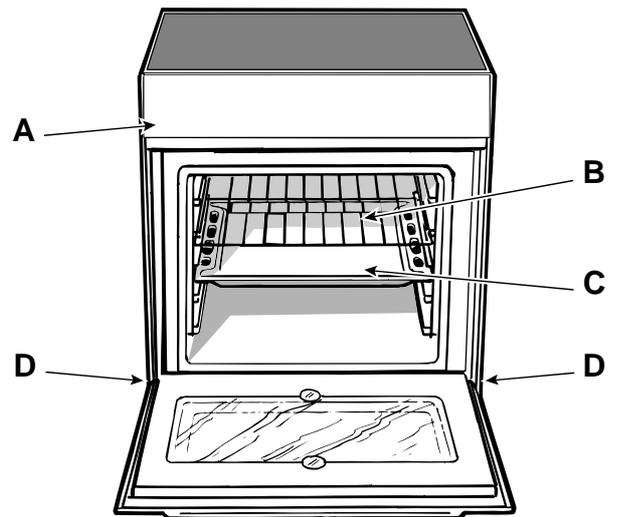
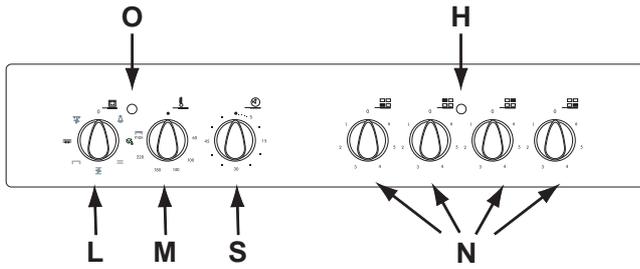
Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG

### Richtlijnen:

- 73/23/EEG van 19/02/73 (laagspanning) en successievelijke modificaties;
- 89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- 93/68/EEG van 22/07/93 en successievelijke modificaties;

## Beschrijving van het fornuis

- A Knoppen van de elektrische kookplaten
- B Ovenrek
- C Lekplaat of bakplaat
- D Stelschroeven
- H Het controlelampje
- L Keuzeknop kookfuncties
- M Temperatuurknop
- N Bedieningspaneel
- O Het controlelampje van de oven
- S Knop van de kookwekker



# Instructies voor het gebruik

De verschillende functies van de oven worden gekozen door middel van de knoppen op het bedieningspaneel.

**Belangrijk:** Wij raden aan bij het eerste gebruik de oven ongeveer een half uur leeg te laten functioneren op maximum temperatuur en met de deur dicht. Als deze tijd verlopen is opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De geur die men soms gedurende deze handeling waarneemt is te wijten aan het verdampen van de middelen die gebruikt worden om de oven te beschermen gedurende het tijdsverloop tussen de productie en het installeren van het product.

**Belangrijk:** Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van vet en vleessappen op de laagste stand in de oven, alleen als u onder de grill bakt of het braadspit (slechts op enkele modellen aanwezig) gebruikt. Bij alle andere soorten van koken nooit de laagste stand gebruiken of voorwerpen op de bodem van de oven plaatsen terwijl de oven aan is, aangezien dit het email kan beschadigen. Plaats altijd uw ovenschotels, aluminiumfolie en dergelijken op het bijgeleverde rek, dat u in de gleuven van de oven steekt.

## De ovenknoppen

De oven verenigt in één enkel apparaat de voordelen van de traditionele ovens met natuurlijke convectie: "statisch", met de voordelen van de moderne hetelucht-ovens: "Hetelucht"

Dit is een veelzijdig apparaat waarmee u op eenvoudige en veilige wijze kunt kiezen tussen 5 verschillende manieren van koken. U kiest de verschillende functies door middel van de keuzeknop "L" en de thermostaatknop "M" op het bedieningspaneel.

## "Ontdooi" oven

Positie thermostaatknop "M": **waar u maar wilt**

De ventilator achter in de oven doet de lucht op kamertemperatuur circuleren. E' Dit is aangewezen voor het ontdooien van ieder soort etenswaren, maar speciaal voor fijne gerechten die geen hitte verdragen zoals: ijstaart, roomtaarten, vruchtentaarten. De normale ontdooitijd wordt met deze methode ongeveer gehalveerd. Bij vlees, vis of brood kunt u de tijd versnellen door de functie "multikoken" te gebruiken en op een temperatuur 80° - 100°C in te stellen.

## Statische oven

Positie thermostaatknop "M": Tussen **60°C** en **Max**.

In deze stand gaan de twee onderste en bovenste verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke, ouderwetse oven, die verheven is tot een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele oven blijft onovertroffen voor ovenschotels zoals b.v.: kool met varkensribben, stokvis op zijn Spaans, rijst met kalfsvlees enz.... Uitstekende resultaten krijgt u bij het koken van vleesgerechten zoals: gestoofd vlees, goulash, gevogelte, varkenshaas enz...die langzaam gaar gekookt en bedropen moeten worden. Het is ook het beste systeem voor het bakken van taarten en koekjes,

gestoofde vruchten en voor het koken in speciaal voor de oven geschikte pannen. Bij het koken in de statische oven gebruikt u slechts één ovenstand, aangezien met meer ovenstanden in gebruik de temperatuur slecht verdeeld zou zijn. Bij gebruik van meerdere roosters kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenste stand en de onderste stand tegen elkaar afwegen. Als meer boven- of onderwarmte vereist is, zet u de schotel hoger of lager in de oven.

## Hetelucht-oven

Positie thermostaatknop "M": Tussen **60°C** en **Max**.

De verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat werken. Aangezien de warmte in de hele oven constant en gelijkmatig is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. U kunt ook verschillende gerechten tegelijkertijd koken mits de kooktijden gelijk zijn. Het is mogelijk 2 rekken tegelijk te gebruiken volgens de aanwijzingen in de paragraaf "Tegelijkertijd op meerdere niveaus koken".

Deze functie is vooral geschikt voor gegratineerde gerechten of gerechten die een nogal lange kooktijd nodig hebben, b.v.: lasagna, macaronischotel, gebraden kip met aardappels enz... Goede resultaten krijgt u ook met braadstukken, aangezien de verspreiding van de temperatuur het mogelijk maakt lagere temperaturen te gebruiken, wat ervoor zorgt dat minder vleessappen verloren en waardoor het braadstuk mals blijft en minder aan gewicht verliest... De hetelucht-oven is vooral bijzonder goed voor het stoven van vis, waarbij slechts weinig kruiden en andere toevoegingen nodig zijn zodat de vorm en smaak van de vis bewaard blijft.

Desserts: Dessert: uitstekend geschikt voor cakes die moeten rijzen. .

De functie "hetelucht" kan ook worden gebruikt voor het snel ontdooien van vlees, vis, brood, met een temperatuur van 80°C. Voor het ontdooien van meer kwetsbare gerechten zet u de temperatuur op 60°C of u gebruikt alleen het circuleren van de koude lucht, thermostaat op 0°C.

## Oven "boven"

Positie thermostaatknop "M": Tussen **60°C** en **Max**.

Het bovenste verwarmingselement gaat aan.

Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van een gerecht.

## Grill

Positie thermostaatknop "M": **Max**.

Het centrale verwarmingselement aan de bovenkant gaat aan en het braadspit gaat werken.

De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben: biefstuk, entrecôte, filet, hamburger etc...

**Houd de ovendeur half open gedurende het koken behalve als u het braadspit gebruikt.**

U vindt enkele voorbeelden in de tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".

### Hetelucht-grill ☼

Positie thermostaatknop "M": Tussen 60°C en 200°C.

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken.

Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. U verkrijgt uitstekende resultaten met de hetelucht grill bij het bereiden van vlees aan de spies, worstjes, spareribs, lamskoteletten, kip, kwartel, varkenshaas enz...

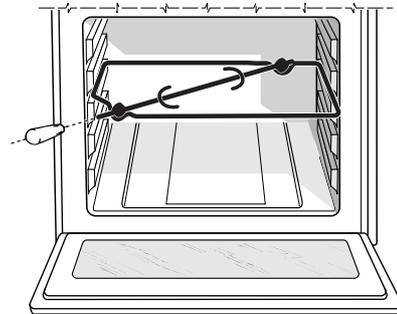
### Houd bij het koken "au gratin" de ovendeur dicht.

Gratineren is perfect voor het bereiden van zaagbaars, tonijn, zwaardvis, gevulde inktvis enz...

### Het braadspit

Voor het activeren van het braadspit gaat u als volgt te werk:

- plaats de lekplaat op de 1° stand;
- zet de steun van het braadspit op de 3° stand en steek de vleespen door het gat heen in het braadspit achterin de oven;
- activeer het braadspit met de knop "L" op de positie .



### Ovenlicht

Dit gaat aan als u de knop "L" op het symbool  zet. De oven wordt verlicht en blijft verlicht zolang er een elektrisch element aan is.

### Het controlelampje van de oven (O)

Dit is rood gedurende de verwarmingsfase van de oven. Als de gewenste temperatuur bereikt is blijft het aan maar zonder kleur. Op dit punt betekent het aan en uit gaan van het rode controlelampje dat de thermostaat aan het werk is om de temperatuur in de oven constant te houden.

### Kookwekker

Voor het gebruik van de kookwekker moet het klokje worden opgewonden door de knop "S" bijna geheel met de klok mee te draaien ; vervolgens, terugdraaiend , stelt u de gewenste tijd in door het aantal minuten gelijk te laten vallen met het wijzertje op het voorpaneel.

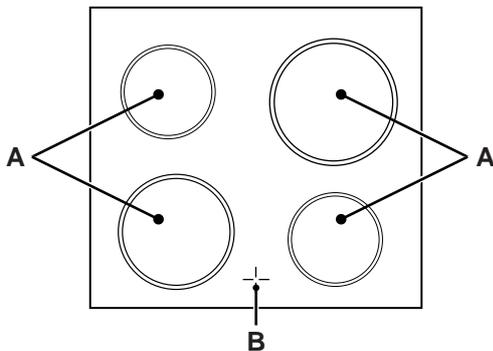
# Instructies voor het gebruik van het keramische kookvlak

## Beschrijving

Het keramische kookvlak heeft 4 stralingselementen, die zich onder het glas bevinden. De afbeelding geeft de posities van de warmtezone's aan, die rood worden als ze aan zijn.

A. Kookzone's met stralingsplaten

B. Controlelampjes overgebleven warmte, één voor iedere kookzone: deze geven de zone aan waar de temperatuur hoger dan 60°C is, ook nadat het verwarmingselement is uitgeschakeld.



## Instructies voor het gebruik van het elektrische kookvlak

Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoeveelheden, minestrone enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen

## Beschrijving van de verwarmings-elementen

De stralingselementen bestaan uit ronde weerstanden. Zij worden een aantal tientallen seconden nadat ze in werking zijn gesteld rood.

Dankzij deze combinatie is de temperatuurverdeling optimaal over de gehele oppervlakte van de kookzone, terwijl de voordelen van de halogeenlampen behouden blijven.

## De pannen

Voor de beste resultaten van uw kookvlak bestaan enkele fundamentele regels die u moet volgen bij het koken.

- Op het keramische kookvlak kunnen alle mogelijke pannen gebruikt worden. Het is echter belangrijk dat de bodem perfect plat is; pannen met een dikke bodem verdelen de hitte beter.



- Gebruik pannen met een doorsnede die de kookzone geheel bedekken teneinde alle beschikbare hitte te gebruiken.



- Let erop dat de bodem van de pan altijd schoon en droog is voor goed contact en een lange duurzaamheid van het kookvlak zelf en van de pannen.
- Gebruik geen pannen die gebruikt zijn op gasfornuizen. De hitteconcentratie van de gasbrander kan de bodem van de pan enigszins vervormd hebben en zo krijgt u niet het gewenste resultaat als u deze pan op een keramisch kookvlak gebruikt.

De oven biedt een grote verscheidenheid mogelijkheden die het mogelijk maken ieder soort gerecht op de beste wijze te koken. Met verloop der tijd zult u leren het fornuis op de beste wijze te gebruiken; de volgende aanwijzingen zijn dus relatief en zullen door uw persoonlijke ervaringen worden uitgebreid.

## Voorverwarmen

Als de oven moet worden voorverwarmd, gewoonlijk voor gerechten die moeten rijzen, kunt u de functie  "hetelucht" gebruiken, die de gewenste temperatuur snel en zuinig bereikt.

Als het gerecht eenmaal is ingeladen kunt u de meest aangewezen bereidingsfunctie kiezen.

## Tegelijkertijd op meer ovenrekken koken

Als u op 2 rekken tegelijkertijd wilt koken moet u alleen de functie "hetelucht"  gebruiken, de enige die deze mogelijkheid biedt.

- De oven heeft 5 posities. Bij hetelucht gebruikt u twee van de drie middelste posities, de onderste en de bovenste positie van de oven worden rechtstreeks door de hete lucht geraakt, hetgeen bij kwetsbaarder gerechten het aanbranden zou kunnen veroorzaken.
- Normaal gesproken gebruikt u het 2e en het 4e rek van beneden af, en plaatst u op de 2e verdieping het gerecht dat de meeste warmte nodig heeft. Als u b.v. een braadstuk wilt braden tegelijk met een ander gerecht, plaats dan het braadstuk op de 2e verdieping en het andere, kwetsbaardere gerecht op de 4e;
- Als u verschillende gerechten tegelijkertijd in de oven heeft staan, en deze hebben verschillende kooktijden en temperaturen nodig, stel dan een gemiddelde temperatuur tussen de twee in, zet het meest kwetsbare gerecht op de 4e positie en haal het gerecht dat de minste tijd nodig heeft het eerst uit de oven.
- Gebruik de lekplaat op de onderste positie en de grill op de bovenste positie;

## De grill

U kunt met de multi-functie oven op 2 verschillende wijzen grillen.

Gebruik de functie  "grill", met de ovendeur half open, plaats het gerecht in het midden van het rek op de 3° of 4° stand van beneden af.

Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1ste verdieping.

Als u deze functie gebruikt is het raadzaam de stroomsterkte op maximum in te stellen, ook al zou u lagere sterktes in kunnen stellen door de thermostaatknop op de gewenste stand te zetten.

Bij de modellen die zijn voorzien van braadspit , kunt u bij de "grill" functie de bijgeleverde braadspit-set gebruiken. Houd in dit geval de ovendeur dicht, plaats het spit op de 3° verdieping (van beneden af) en de lekplaat op de 1° verdieping.

De positie  "hetelucht-grill", altijd met de ovendeur dicht, is handig voor snel grillen; de hitte van de grill wordt verspreid zodat de bovenkant bruin wordt en de onderkant gaar wordt.

U kunt deze functie ook gebruiken voor gerechten die op het einde aan de bovenkant gebruid moeten worden, zoals b.v. een macaronischotel, lasagne enz..

Bij gebruik van deze functie plaatst u het gerecht op de 2e of 3e verdieping van beneden af (zie tabel) en plaats u de lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1ste verdieping van onderen.

**Belangrijk: houd bij het koken "au gratin" de ovendeur dicht**, dit biedt de beste resultaten en een energiebesparing van ongeveer 10%.

Bij deze functie wordt aangeraden de thermostaat op 200°C te zetten aangezien dit het beste rendement geeft, gebaseerd op het uitstralen van de infrarode stralen. Natuurlijk kunt u ook lagere temperaturen instellen door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te zetten.

**De beste resultaten bij gebruik van de grill krijgt u met het rek op de hoogste standen (zie tabel) en de bijgeleverde lekplaat op de laagste stand.**

## Desserts

Plaats gebak altijd in een voorverwarmde oven, wacht op het einde van de voorverwarming dat wordt aangegeven doordat het rode controlelampje "O" uitgaat. Open gedurende het bakken de deur van de oven niet omdat het gebak kan inzakken. In het algemeen:

### Taart te droog

Stel de volgende keer een temperatuur in die 10°C hoger is en maak de baktijd korter.

### Taart zakt in

Maak deeg minder vloeibaar of verlaag de temperatuur met 10°C.

### Taart te donker bovenop

Plaats hem op een lagere stand in de oven, stel een lagere temperatuur in en verleng de baktijd.

### Buitenkant goed, maar van binnen niet gaar

Maak deeg minder vloeibaar, verlaag de temperatuur, verleng de baktijd.

### De taart komt niet uit de vorm

Boter de vorm goed in en sprinkel er wat bloem overheen, of gebruik ovenpapier.

### "Bakken op meer ovenrekken (in de "hetelucht" versie) met gerechten die niet in dezelfde tijd gaar worden"

Stel een lagere temperatuur in. U kunt de verschillende gerechten op verschillende tijden uit de oven halen.

## Pizza

Gebruik voor het goed gaar bakken van een pizza de functie "hetelucht"  :

- De oven minstens 10 minuten voorverwarmen
- Gebruik een lichte aluminium vorm en zet hem op het speciale ovenrooster. Bij gebruik van de bakplaat (lekplaat) duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Open de ovendeur zo min mogelijk gedurende het bakken.
- Bij zeer gevulde pizza's (capricciosa, quattro stagioni) raden wij aan de mozzarella pas halverwege de kooktijd toe te voegen.
- - Bij het bakken van pizza's op twee posities gebruikt u de 2de en 4de met een temperatuur van 220°C, nadat u de oven minstens 10 minuten heeft voorverwarmd.

## Vis en vlees

Gebruik voor wit vlees, gevogelte en vis temperaturen van 180 °C tot 200 °C.

Bij rood vlees is het goed te beginnen met een hogere temperatuur (200°C - 220°C) en vervolgens de temperatuur te verlagen.

Over het algemeen geldt de regel: hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur en hoe langer de tijd van braden. Zet het vlees in het midden van het ovenrek en zet er de lekplaat onder.

Plaats het rek zodanig dat het vlees zich midden in de oven bevindt. Voor meer onderwarmte zet u het rek wat lager. Voor een heerlijk braadstuk kunt u het met spek of spekvet bedekken (vooral ook eend en wild) en zo plaatsen dat het zich boven in de oven bevindt.

Positie keuzeknop	Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrekken van beneden af	Voorverwarmen (minuten)	Positie thermosta- atknop	Kooktijd (minuten)
<b>Ontdooien</b> 	Alle diepvriesproducten					
<b>Statisch</b> — —	Eend Braadstuk Varkensrollade Koekjes (kruimeldeeg) Taarten	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
<b>Hetelucht</b> 	Pizza (op 2 roosters) Lasagne Lamsvlees Kip + gebakken aardappels Makreel Plum-cake Soesjes (op 2 roosters) Koekjes (op 2 roosters) Cake (op 1 rooster) Cake (op 2 roosters) Quiche	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
<b>Oven Boven</b>  —	Afmaken van een gerecht	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b> 	Tong en inktvis Calamari- en garnalenspiesjes Kabeljauwfilet Gegrilde groenten Kalfsbiefstuk Koteletten Hamburgers Makreel Tosti's  <b>Met braadspit</b> Kalfsvlees aan het spit Kip aan het spit Lamsvlees aan het spit	1 1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4  1.0 1.5 1.0	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 4  - - -	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5  5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max  Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3  80-90 70-80 70-80
<b>Hetelucht grill</b> 	Gegrilde kip Inktvis	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

**NB:** de kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. Bij koken onder de grill of hetelucht-grill moet de lekplaat altijd op de 1ste stand vanaf beneden worden geplaatst.

## Normaal onderhoud en reinigen van het fornuis

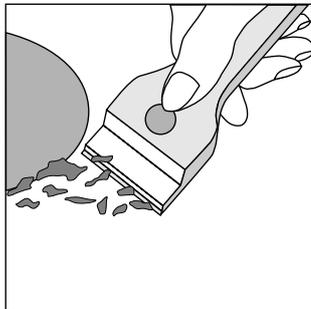
### Sluit de stroom af voordat u enige handeling uitvoert.

Voor een lange duurzaamheid van het fornuis is het belangrijk dat dit regelmatig wordt schoongemaakt. Onthoud het volgende:

- **Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.**
- de geëmailleerde delen worden met lauw water gewassen zonder schuurmiddelen of bijtende middelen die schade kunnen aanrichten.
- roestvrij staal, als het lang in contact is met kalkhoudend water of sterke wasmiddelen (fosforhoudend), kan vlekken vertonen. Spoel met water en droog. Verwijder altijd geknoeid water.
- De binnenkant van de oven wordt, liefst na ieder gebruik als hij nog lauw is, met een warm sop gewassen, afgespoeld en goed gedroogd;
- vermijd het ophopen van vuil of vet op het bedieningspaneel door het regelmatig schoon te maken. Gebruik een zachte spons of een zachte doek om het krassen van de geëmailleerde of roestvrije delen te vermijden.

### Reinigen van het kookvlak

Voordat u gaat koken moet het kookvlak schoongemaakt worden met een vochtige doek om stof of overkooksel te verwijderen. Het kookvlak moet regelmatig worden schoongemaakt met een warm sopje. Af en toe zal het nodig zijn speciale producten voor keramische kookvlakken te gebruiken. Eerst moeten alle restjes overkooksel of vetspetters verwijderd worden met eens schrapertje, b.v. **CERA**® (niet bijgeleverd).



Reinig het kookvlak als het lauw is. Gebruik een schoonmaakmiddel en keukenpapier, poets met een vochtige doek en droog. Aluminium folie, plastic voorwerpen of synthetische materialen die per ongeluk gesmolten zijn, zoals ook suiker of suikerhoudend voedsel, worden **onmiddellijk** van de nog warme kookzone verwijderd met een schrapertje. Speciale schoonmaakproducten vormen een doorzichtig laagje dat vuil afweert.

Dit beschermt het oppervlak ook van eventuele schade door suikerhoudend voedsel. Gebruik in geen geval schurende sponzen of schuurmiddelen, noch chemisch agressieve middelen zoals oven-spray of vlekverwijderende producten.



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

### Het vervangen van het ovenlampje

- Sluit de stroom af met de schakelaar tussen oven en net of door de stekker uit het stopcontact te trekken;
- Schroef het glazen kapje los;
- Schroef het lampje los en vervang het met een nieuw lampje dat hittebestendig is (300°C) en met de volgende kenmerken:
  - Spanning 230V
  - Vermogen 25W
  - Fitting E14
- Monteer het glazen kapje en sluit de stroom weer aan.

