



CI 96I I S
CI 96I A S
CI 96I W S
CI 96I K 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,4
Avvertenze,5
Installazione,9
Avvio e utilizzo,12
Programmi di cottura,13
Utilizzo del piano cottura,16
Precauzioni e consigli,20
Manutenzione e cura,22

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,4
Warnings, 5
Installation,23
Start-up and use,26
Cooking modes,27
Using the hob,32
Precautions and tips,34
Care and maintenance,36

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,4
Avertissement,6
Installation,38
Mise en marche et utilisation,41
Utilisation du plan de cuisson,46
Utilisation du four,42
Précautions et conseils,49
Nettoyage et entretien,51

NL Nederland

Gebruiksaanwijzing FORNUIS EN OVEN

Inhoud

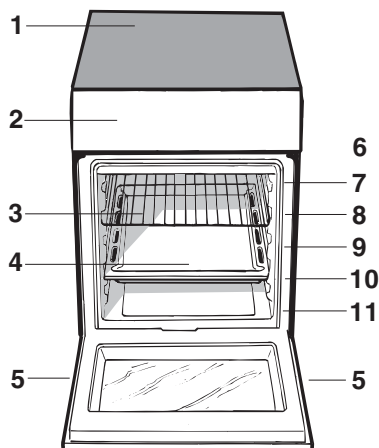
Gebruiksaanwijzing, 1
Beschrijving van het apparaat-Aanzichttekening,2
Beschrijving van het apparaat-Bedieningspaneel,3
Servicedienst,4
WAARSCHUWING,7
Installatie, 53
Starten en gebruik,56
Kookprogramm,57
De kookzones,61
Voorzorgsmaatregelen en advies,65
Onderhoud en verzorging,67

DE Deutsch

Bedienungsanleitungen HERD UND OFEN

Inhalt

Bedienungsanleitungen, 1
Beschreibung des Geräts-Übersicht,2
Beschreibung des Geräts-Schalttafel,3
Hilfe,4
HINEISART,8
Installation,69
Inbetriebnahme und Gebrauch,72
Manuelle Garprogramme,73
Inbetriebsetzung und Gebrauch,76
Vorsichtsmaßnahmen und Tipps,80
Pflege und Wartung,82



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

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

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

GB

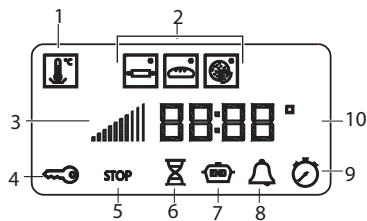
Description of the appliance Overall view

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

DE

Beschreibung des Gerätes Geräteansicht

- 1 Glaskeramik-Kochfeld
- 2 Bedienfeld
- 3 Einschub BACKOFENROST
- 4 Einschub FETTPFANNE
- 5 Höhenverstellbarer Stellfuß
- 6 GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
- 7 position 5
- 8 position 4
- 9 position 3
- 10 position 2
- 11 position 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

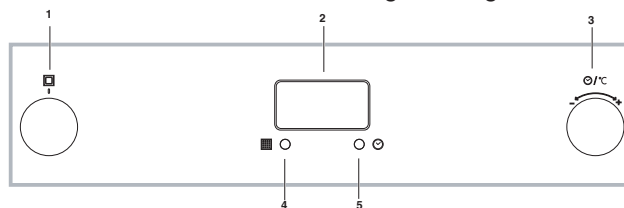
Aanzichttekening DISPLAY

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

DE

Beschreibung des Gerätes DISPLAY

1. Symbol PROGRAMME NIEDRIGE TEMPERATUR
2. Symboltasten AUTOMATIK-GARPROGRAMME
3. Vorheizanzeige
4. TÜRSPERRE Anzeige
5. STOPP Symbol
6. DAUER Symbol
7. GARENDE Symbol
8. KURZZEITWECKER Symbol
9. UHR Symbol
10. ZEITEN und TEMPERATUR Digit-Anzeige



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

DE

Beschreibung des Gerätes Bedienfeld

1. Reglerknopf PROGRAMME
2. DISPLAY
3. Drehknopf THERMOSTAT/ ZEITEINSTELLUNG
4. Taste PYROLYSE
5. Taste ZEITEINSTELLUNG

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 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 opspoor. 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.

DE

Hilfe

Achtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F" gefolgt von Nummern.

In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e oli può essere pericoloso e può provocare un incendio.

Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

Prima di attivare la funzione di pulizia automatica:

- pulire la porta del forno
- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.

Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza.

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

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Before initiating the automatic cleaning cycle:

- clean the oven door;
- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- do not place tea towels

Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

FR

AVERTISSEMENT

ATTENTION: cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.

Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION: laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique:

- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes;
- ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

Lors du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir chaudes, c'est pourquoi il convient d'éloigner les jeunes enfants.

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

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION: s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION: l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

NL

WAARSCHUWING

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet.

Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken.

Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht.

Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan.

U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden. Voor het activeren van de functie automatische reiniging:

- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen. Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op afstand. Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Verwijder eventuele geknoei vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

PAS OP: het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermingen kan ongelukken veroorzaken.

! Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten.

Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

ZUR BEACHTUNG: Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.

NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.

Vor der Aktivierung der Selbstreinigungsfunktion:

- Reinigen Sie die Backofentür
- Größere Speisereste aus dem

Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.

- Entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden);
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen. Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

ZUR BEACHTUNG: Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.

! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

! 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.

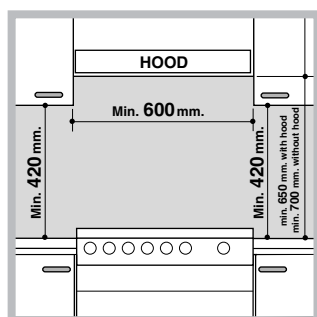
Posizionamento e livellamento

! 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



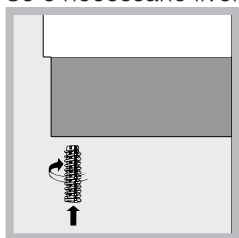
420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

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

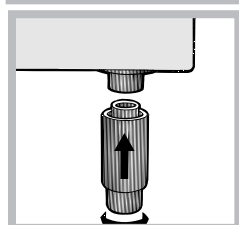
secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

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.

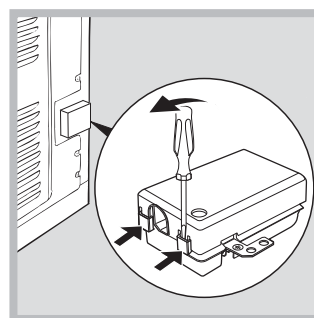


Collegamento elettrico

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.

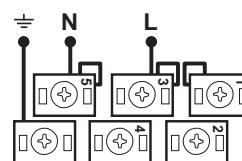


Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

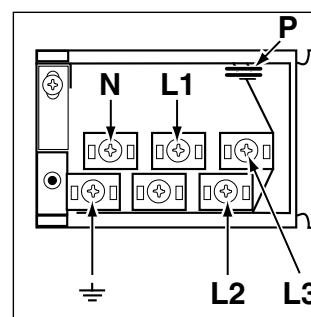
- svitare la vite del serracavo e le viti dei contatti

! I ponticelli vengono predisposti dalla Fabbrica per il collegamento a 230V monofase (vedi figura).

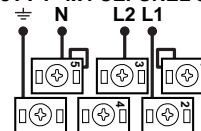
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



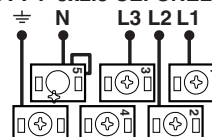
- per effettuare i collegamenti elettrici delle figure, utilizzare i due ponticelli alloggiati dentro la scatola (vedi figura - riferimento „P”)



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



* Presente solo su alcuni modelli.

- 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 prolunghe e multiple.

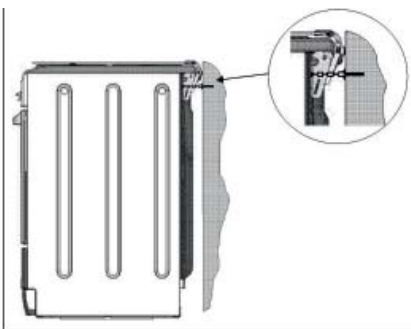
! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! 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.

La catenella di sicurezza



vamente installata!

La cucina è dotata di una catenella di sicurezza che deve essere fissata con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio.

Si deve usare la vite e il tassello adeguato al tipo di materiale del muro posteriore all'apparecchio. Se la vite ha il diametro della testa minore di 9mm, si deve usare una rondella. Per muro di calcestruzzo è necessario usare la vite lunghezza di 60mm e diametro di 8mm.

! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, la catenella di sicurezza DEVE essere tassati-

Assicurarsi che la catenella sia fissata nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che sia stretta e parallela al livello del suolo.

! Ad installazione ultimata la catenella deve essere mantenuta in trazione !

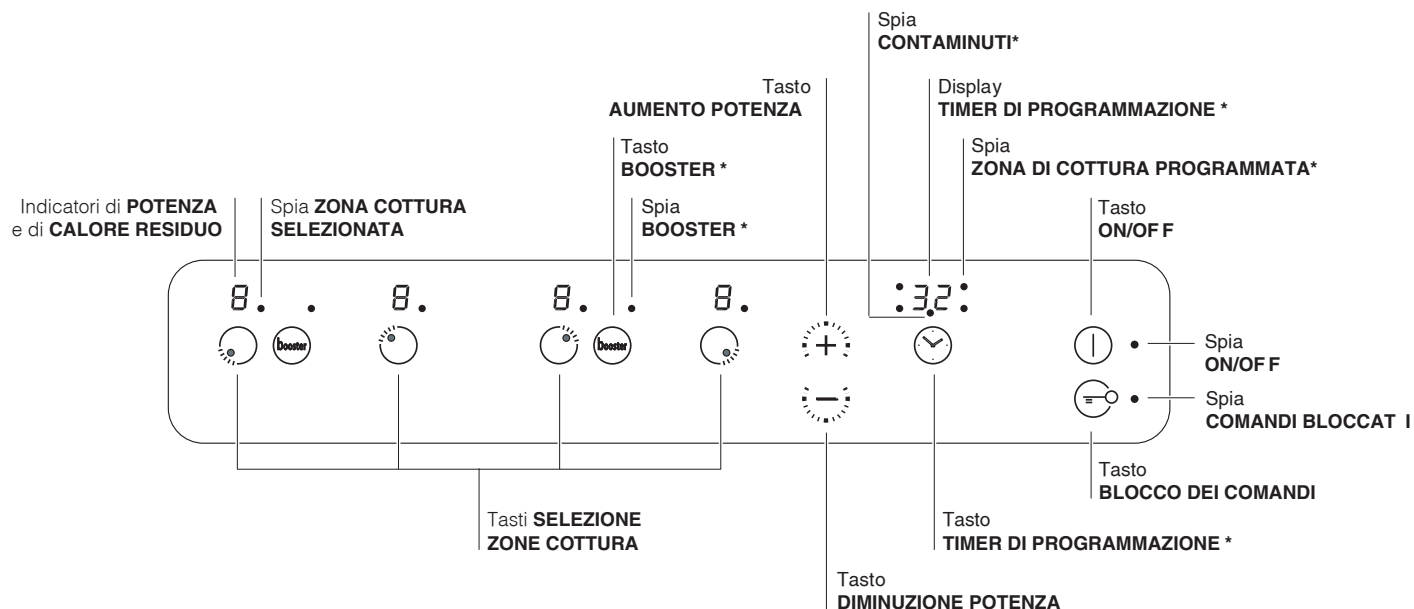
TABELLA CARATTERISTICHE	
Dimensioni Forno HxLxP	32,4x43,5x403 cm
Volume	lt. 57
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL e ECODESIGN	Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 60350-1 Norma EN 50564 Norma EN 60350-2 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 è situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

* Presente solo su alcuni modelli.

Pannello di controllo piano di cottura

IT



- Tasto **AUMENTO POTENZA** per accendere la piastra e regolare la potenza (vedi **Avvio e utilizzo**).
- Tasto **DIMINUZIONE POTENZA** per regolare la potenza e spegnere la piastra (vedi **Avvio e utilizzo**).
- Spia **ZONA DI COTTURA SELEZIONATA** indica che la zona di cottura relativa è stata selezionata e quindi sono possibili le varie regolazioni
- Tasto **SELEZIONE ZONA DI COTTURA** per selezionare la zona di cottura desiderata
- Indicatore **POTENZA**: segnala visivamente il livello di calore raggiunto.
- Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Spia **ON/OFF**: segnala se l'apparecchio è acceso o spento.
- Tasto **TIMER DI PROGRAMMAZIONE*** per regolare la programmazione della durata di una cottura (vedi **Avvio e utilizzo**).
- Display **TIMER DI PROGRAMMAZIONE***: visualizza le scelte relative alla programmazione (vedi **Avvio e utilizzo**).
- Spie **ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA***: indicano le zone di cottura quando si avvia una programmazione (vedi **Avvio e utilizzo**).
- Tasto **BLOCCO DEI COMANDI** per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (vedi **Avvio e utilizzo**).
- Spia **COMANDI BLOCCATI**: segnala l'avvenuto blocco dei comandi (vedi **Avvio e utilizzo**).
- Tasto **BOOSTER*** per accendere la sovralimentazione - 3000 W - della zona di cottura (vedi **Avvio e utilizzo**).
- Spia **BOOSTER*** indica che è attiva la funzione di sovralimentazione booster
- Spia **CONTAMINUTI*** indica che è attivo il contaminuti





* Presente solo in alcuni modelli.

Avvio e utilizzo

IT




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**

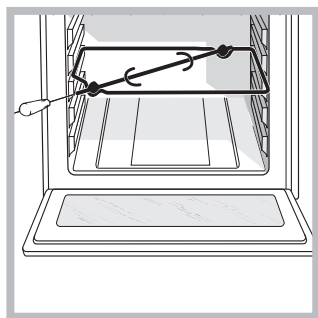
Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

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.

! Al momento dell'attivazione della funzione selezionata viene effettuato un settaggio dei parametri del prodotto, finalizzato ad ottimizzare le performances di cottura, che potrebbe comportare il ritardo dell'accensione di ventola ed elementi riscaldanti.

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 coloso, 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.
- Disponli 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.

Tabella cottura in forno

IT

PRIME PORTATE	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
		Plum-cake salati	plum-cake alle olive, al tonno, ecc.	Dolci o Multilivello	160 °C
	Torte rustiche	torte rustiche al formaggio, pasticcio al salmone,...	Dolci o Multilivello	200 °C	su leccarda
	Terrine	terrine di pesce, carne, verdure, fote gras, ecc.	Tradizione	160 °C	stampo da terrine su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Tegamino	pasticcio di fegato di volatili, puré 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
	Cibi al gratin	gratin di patate, zuppa parmentier, lasagne, ecc.	gratin (o rosticceria)	200-210 °C	vassoio su leccarda
	Verdure farcite	patate, pomodori, zucchine, cavolfi, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Verdure brasate in cocotte	tattuga, carote allo zafferano, scorzobianca, ecc.	Tradizione	200 °C	o tortiera su leccarda 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	terrine 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 verdura, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	tarufi, ecc.	Multilivello	200 °C	cartoccio su leccarda
	Riso	Pisaf	Tradizione	180 °C	vassoio su leccarda

LE CARNI	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
		Volatili arrosto	pollo, anatra, galletto, cappono,...	Rosticceria	200 °C
	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, cappono 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. backenof, terrine, ecc.	Tradizione	190 °C	cocotte su leccarda
	Grigliate	bisteche, braciola, 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
	Pesci alla griglia e spiedini	spigola, sgombro, 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, scorfanio, 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

DOLCI DI PASTICCERIA	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
		Biscotti (senza lievito)	pan di Spagna, savoiardi, biscotti arrotolati, Brownie,		200 °C
	Torte al formaggio bianco			200 °C	tortiera su leccarda
	Crostate in pasta lievitata	crostate allo zucchero, torte di pane briosciano 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)	pasticcio alle pere, ecc.	Dolci o Multilivello	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)	kouglof, brioche, panettone, pane dolce,...		160 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
	Pasta da biscotti	biscotti in vassoi di carta, biscotti al cucchiaio, ecc.		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
	Pudding	pudding a base di pane o brioche, pudding al riso		190 °C	tortiera su leccarda
	Crema e flan/Dolci di semola	crème caramel, crème brûlée, flan al cioccolato, ecc.		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
	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)	Informatura	
Arrosto di manzo	Arrosti di carne	Arrosto di vitello	su leccarda o teglia	2		Freddo	
		Arrosto di maiale					
		Pollo arrosto					
		Coscia d'agnello					
Dolci	Plum-cake e quattro quarti (con lievito chimico)	plum-cake alla frutta, marazzati, quattro quarti, ecc.	tortiera su griglia	2	45**	Freddo	
		Crostate alla frutta (pasta frolla o pasta sfoglia, con o senza flan)	crostate di mele, mirabelle, pere, ecc.	tortiera su griglia	2		
		Pasta sfoglia	panzerotti alle mele, torte rustiche, pasticci, ecc.	su leccarda	2		
Pizze	Pizze alte, focacce (impasto di pane)			2	28**	Caldo o freddo	
				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.

! La pressione prolungata dei tasti **-** e **+** consente l'avanzamento veloce dei livelli di potenza e dei minuti del timer.

Accensione del piano cottura

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

Accensione delle zone di cottura


Ciascuna zona di cottura viene azionata tramite un tasto di selezione  e un dispositivo di regolazione della

potenza composto da un doppio tasto **-** e **+**.

- Per mettere in funzione una zona di cottura, premere il relativo tasto di comando e impostare la potenza

desiderata tramite i tasti **-** e **+**.

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, selezionarla tramite il relativo tasto di selezione  e:

- Premere il tasto **-**: la potenza della zona di cottura scende progressivamente, fino allo spegnimento.

Programmazione della durata di una cottura

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


1. Selezionare la zona di cottura tramite il tasto di selezione corrispondente.
2. **Regolarne il livello di potenza.**
3. Premere il tasto di programmazione . **Lampeggia la spia corrispondente alla zona scelta.**
4. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti **-** e **+**.

5. **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 accesa. Le spie delle altre piastre programmate lampeggiano.

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. 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:

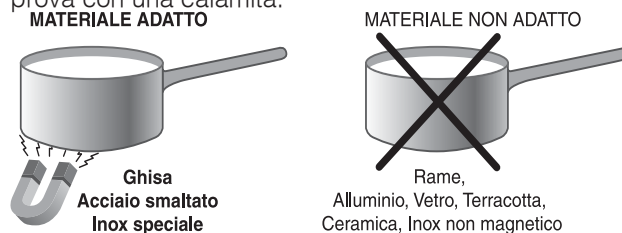
- Premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti **+** e **-** per 6 secondi. Allo scadere dei 6 secondi la spia ON/OFF e la spia BLOCCO COMANDI lampeggiano per un secondo. Rilasciare

- 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.

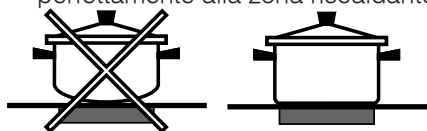
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

! 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.



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

Indicatori di calore residuo

Ciascuna zona di cottura è provvista di un indicatore di calore residuo. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata. Se il

display di potenza visualizza **H**, la zona di cottura è ancora calda. E' possibile ad esempio mantenere in caldo una pietanza o far sciogliere burro o cioccolato. Con il raffreddamento della zona di cottura, il display di

potenza visualizza **h**. Il display si spegne quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata.

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 5 ore di funzionamento, la anteriore sinistra dopo 8 ore.

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento in ore
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	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 delle zone di cottura

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.

Piani cottura	CI 96I W S CI 96I I S CI 96I K S CI 96I A S
Zone di cottura	Potenza (in W)
Posteriore sx	I 1400 – 600 se Ant. Sx*
Posteriore dx	I 2200 – B 3000*
Anteriore sx	I 2200 – B 3000*
Anteriore dx	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Potenza totale	7200

Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice

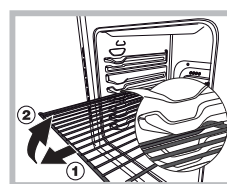
B = booster: la zona di cottura può essere sovralimentata a 3000 W




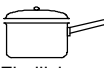

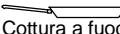
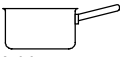
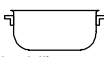
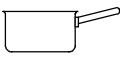
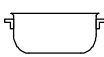
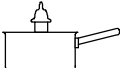



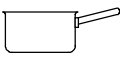
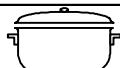
* = la potenza massima è limitata finché è attivo il booster nella zona di cottura posteriore relativa (vedi Avvio e utilizzo).

Consigli pratici per la cottura

ATTENZIONE ! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)

Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)



Cottura a fuoco vivissimo	00	 Cottura a Pressione Pentola a pressione	 Frittura
	00	 Grigliata	 Ebollizione
Cottura a fuoco vivo	10	 Crêpe	 Cottura a fuoco vivo e doratura (Arrosti, Bistecche, Scaloppine, Filetti di pesce, Uova al tegamino)
Cottura a fuoco medio	00	 Addensamento rapido (Sughi liquidi) Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdure) Latte	
	00	 Addensamento lento (Sughi consistenti)	
	00	 Cottura a bagnomaria	 Cottura Pentola a pressione dopo il sibilo
Cottura a fuoco lento	00	 Cottura a fuoco lento (Stufati)	 Riscaldamento delle pietanze
Cottura a fuoco lentissimo	00	 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

- 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).

! 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.

- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- I programmi automatici si basano su prodotti alimentari standard.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia
- Qualora si disponga di un contratto di fornitura elettrica a tempo, l'opzione "ritarda cottura" semplificherà il risparmio spostando il funzionamento nei periodi a tariffa ridotta.
- Ottimizzare il calore residuo della piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa, e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.
- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

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.

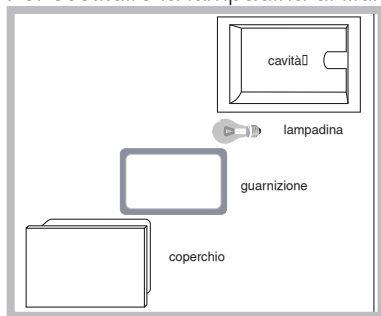
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma 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.

! 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.

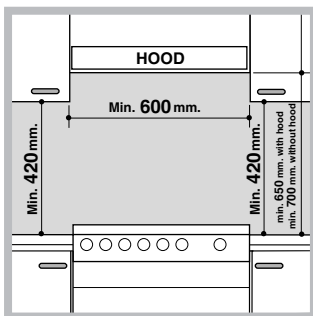
Positioning and levelling

! 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.



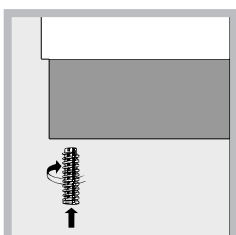
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

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

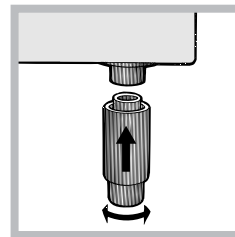
- Any hoods must be installed in accordance

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).



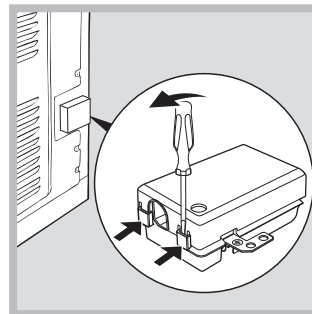
The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

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.

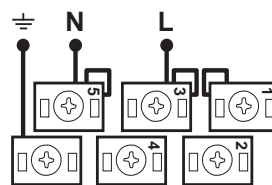


To install the cable, follow the instructions below:

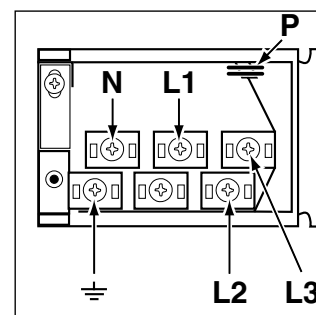
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

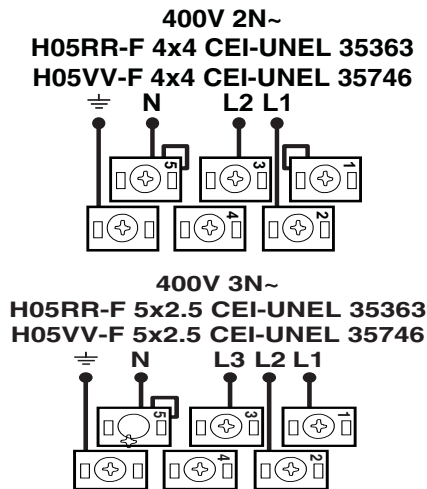
! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

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").





- 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.

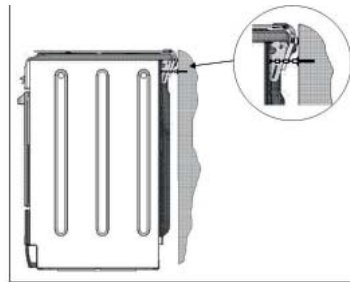
! The cable must not be bent or compressed.

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

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

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

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that

TABLE OF CHARACTERISTICS

Oven dimensions (HxWxD)	32,4x43.5x40,3 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

Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU.
 Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC.
 Standard EN 60350-1
 Standard EN 50564.
 Standard EN 60350-2.

ENERGY LABEL
 Energy consumption for Natural convection – heating mode:
 Convection mode 

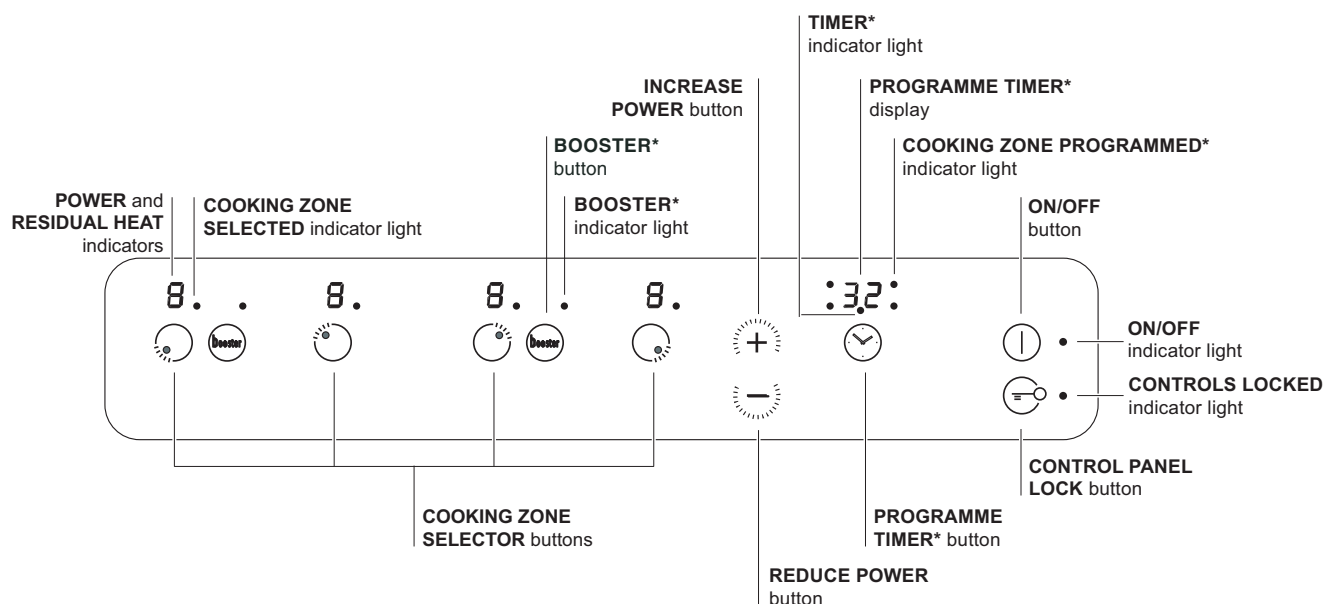
Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:

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)

Hob control panel



- **INCREASE POWER** button switches on the hotplate and controls the power (see Start-up and use).
- **REDUCE POWER** button controls the power and switches off the hotplate (see Start-up and use).
- **COOKING ZONE SELECTOR** button shows a particular cooking zone has been selected and therefore various adjustments are possible.
- **COOKING ZONE SELECTOR** button is used to select the desired cooking zone.
- **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
- **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- **ON/OFF** indicator light shows whether the appliance is on or off.
- **PROGRAMME TIMER*** button controls the cooking programme times (see Start-up and use).
- **PROGRAMME TIMER*** display shows which programme has been selected (see Start-up and use).
- **COOKING ZONE PROGRAMMED*** indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (see Start-up and use).
- **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (see Start-up and use).
- **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (see Start-up and use).
- **BOOSTER** button* activates the booster function - 3000 W - of the cooking zone (see Start-up and use).
- **BOOSTER** indicator light* shows that the booster function has been activated.
- **TIMER*** indicator light shows that the timer has been activated





* Only available in certain models.

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

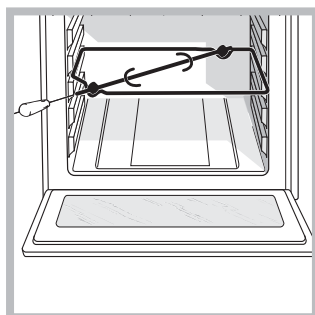
The function is ideal for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.

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.

! After selecting any of the oven programs, the parameter setting of the product is activated. It optimizes the performance of cooking, but could result in a delayed ignition of fan and heating elements.

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.

! 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, 11g 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.



Oven cooking advice table

GB

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
CANAPES AND STARTERS	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	terrine mould on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	"En cocotte" dishes	poultry liver pie, salmon mousse, eggs en cocottes, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
LEGUMES	Soufflé	cheese soufflé, vegetable soufflé, fish soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	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

	DISHES	EXAMPLES	COOKING MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
MEAT	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)
FISH	Salt-baking	salt-baked poultry, etc.	Multi-level	240 °C	meat on the oven tray or in a dish on the oven tray
	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
PASTRIES	Large sweet pastries (natural yeast)	Kugelhupf, brioche, panettone, sweet bread, etc.	Baked cakes or Multilevel	160 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
	Biscuit dough	biscuits in paper trays, scooping biscuits, etc.		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-brioche, 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	45**	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	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
Pizzas		Drip-pan pizza, focaccia (bread dough)		on dripping pan	2	Hot or cold	
					2		
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.

Start-up and use


GB

! 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.


! If the **-** or **+** button is pressed for an extended period of time, the display scrolls quickly through the power levels and timer minutes.

Switching on the hob

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

Switching on the cooking zones


Each cooking zone is controlled using a selector button

 and a power adjustment device consisting of a

double **-** and **+** button.


- To begin operating a cooking zone, press the corresponding control button and set the desired power level (between 0 and 9) using the buttons **-** and **+**.

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 relevant cooking zone.

The booster 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, select it using the corresponding selector button  and:

- Press the **-** button: the power of the cooking zone will progressively decrease until it is switched off.

Programming the cooking duration

! 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.
3. Press the  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 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 **-** and **+** buttons to set the new duration.
3. Confirm by pressing the  button.

* Only available in certain models.

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 the appliance off. 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

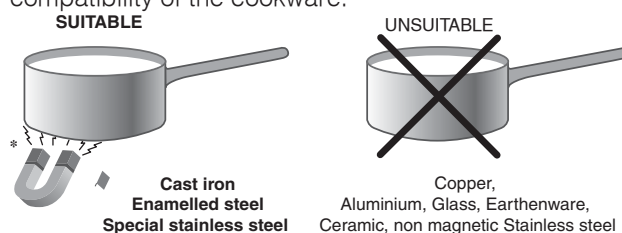
- buttons and press the  button;

- 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.

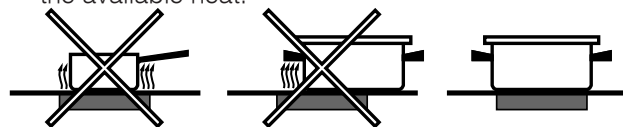


In addition, to obtain the best results from your hob:

- 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 CI 96I W S CI 96I I S
CI 96I K S CI 96I A S

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 indicator light is flashing, it may indicate:

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

Residual heat indicators

Each cooking zone is equipped with a residual heat indicator. This indicator signals which cooking zones are still at a high temperature. If the power display

shows **H**, the cooking zone is still hot. It is possible, for example, to keep a dish warm or melt butter or chocolate. As the cooking zone cools, the power

display will show **h**. The display switches off when the cooking zone has cooled sufficiently.

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 right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	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.

Timer 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.

Hobs	CI 96I W S CI 96I I S CI 96I K S CI 96I A S
Cooking zone	Power (W)
Back Left	I 1400 – 600 se Ant. Sx*
Back Right	I 2200 – B 3000*
Front Left	I 2200 – B 3000*
Front Right	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Total power	7200

Key:

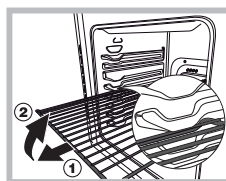
I = single induction cooking zone

B = booster: the power level of the cooking zone may be boosted to 3000 W



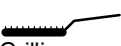


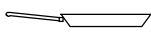

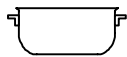

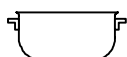
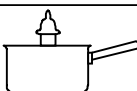
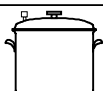



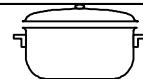
* = the maximum power level is limited while the booster is activated for the relevant rear cooking zone (see Start-up and use).

WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1)

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).



Practical cooking advice

Very high-flame cooking	00	 Pressure cooking Pressure cooker	 Frying
	08	 Grilling	 Boiling
High-flame cooking	10	 Crêpes	 Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	17	 Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
	20	 Slow thickening (dense juices)	
	25	 Bain-marie cooking	 Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	28	 Low-flame cooking (stews)	 Reheating dishes
Very low-flame cooking	30	 Chocolate sauce	 Keeping food hot

Precautions and tips

GB

! 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

- Always keep the oven door closed when using the SPIT ROAST and ROASTING modes. this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).

! 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.

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the oven

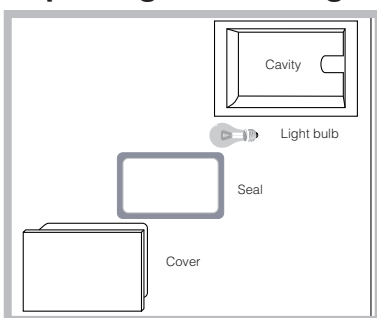
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- 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.

Installation

FR

! 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

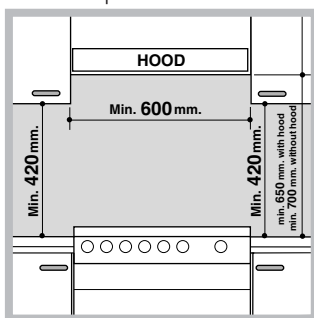
! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! 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



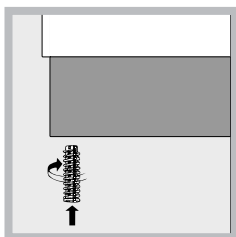
éléments suspendus sont inflammables (voir figure) ;

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

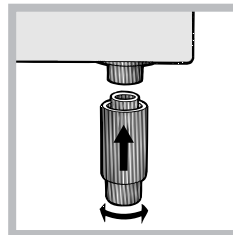
- pour l'installation de hottes, se conformer aux

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).



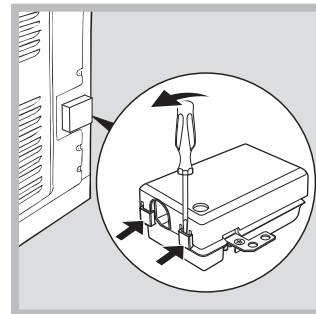
Montage des pieds* par encastrement sous la base.

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.



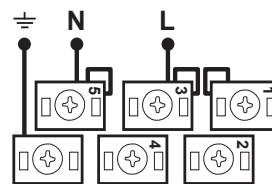
Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit :

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

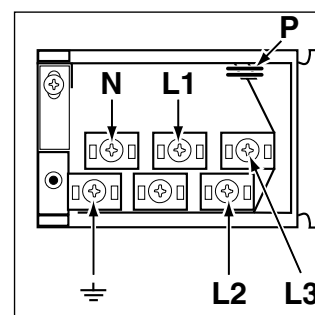
! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

230V ~

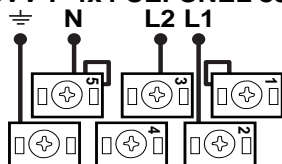
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



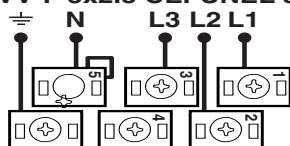
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



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.

!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.

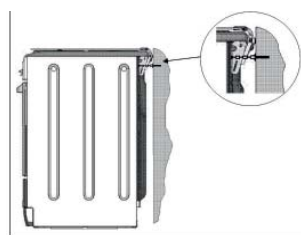
!Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

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

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




*N'existe que sur certains modèles

La chaîne de sécurité

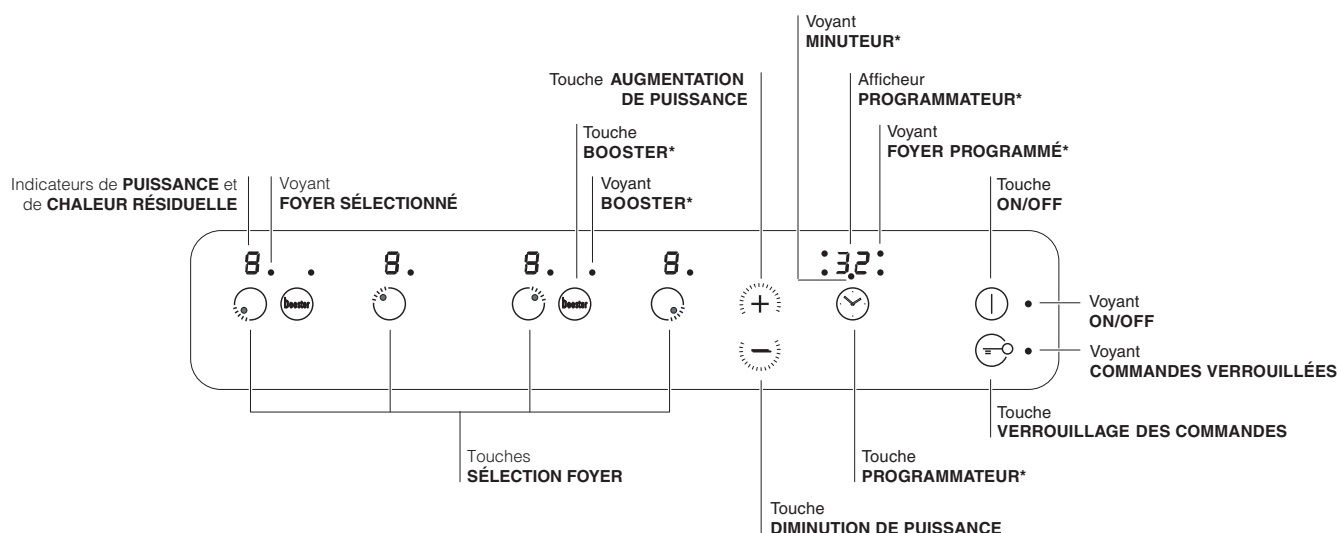


! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du

four, la chaîne de sécurité DOIT être installée ! La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long. Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32,4x43,5x40,3 cm
Volume	l 57
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 et ÉCOCONCEPTION	Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE. Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-1, Norme EN 50564 Norme EN 60350-2 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Tradition Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Rôtisserie 
 	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)

Panneau de contrôle - Plan de cuisson







- Touche **AUGMENTATION DE PUISSANCE** pour allumer le foyer et régler sa puissance (voir Mise en marche et utilisation).
- Touche **DIMINUTION DE PUISSANCE** pour régler la puissance et éteindre le foyer (voir Mise en marche et utilisation).
- Voyant **FOYER SELECTIONNE** pour signaler que le foyer correspondant a été sélectionné et que les régulations sont donc possibles.
- Touche **SELECTION Foyer** pour sélectionner le foyer souhaité
- Indicateur **de PUISSANCE** : une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Voyant **ON/OFF** : il signale si l'appareil est allumé ou éteint.
- Touche **PROGRAMMATEUR*** pour programmer la durée d'une cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
- Afficheur **PROGRAMMATEUR*** : pour afficher les choix correspondant à la programmation (voir Mise en marche et utilisation).
- Voyants **FOYER PROGRAMMÉ*** : ils indiquent les foyers quand une programmation est lancée (voir Mise en marche et utilisation).
- Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
- Voyant **COMMANDES VERROUILLEES** : pour signaler le verrouillage des commandes (voir Mise en marche et Utilisation).
- Touche **BOOSTER*** pour brancher la suralimentation - 3000 W – du foyer (voir Mise en marche et utilisation).
- Voyant **BOOSTER*** il signale que la fonction de suralimentation du booster est activée.
- Voyant **MINUTEUR*** il signale que le minuteur est activé

* N'existe que sur certains modèles




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.

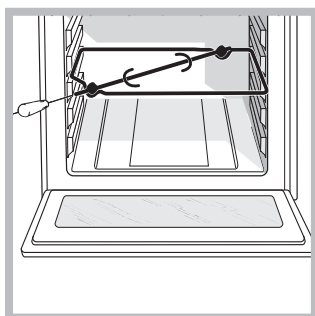


Programmes **BASSE TEMPERATURE**

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.

! Lorsqu'une fonction particulière est sélectionnée, les paramètres sont définis de telle sorte à améliorer les performances de cuisson. Il est donc possible que le ventilateur et les corps chauffants mettent plus de temps à démarrer.

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 1 et 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.

Tableau de cuisson au four

FR

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
ENTREES	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 LEGUMES	Mets au gratin	gratin de pommes de terre, soupe Parmentier, lasagnes, etc.	gratin (ou rôtisserie)	200-210 °C	plat sur lèche-frite
	Légumes farcis	potatoes farcies, tomates, courgettes, choux, etc.	Multiveaux	200 °C	sur lèche-frite ou moule sur lèche-frite
	Légumes braisés en cocotte	laitue, carottes au safran, saisis 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	terrines 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	terrines 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 tournibroche	poulet, coquelets	tournibroche	250°C	berceau tournibroche	
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, ros bif, gigot d'agneau, gigue 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 arrosé 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, baekenhoffe, 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

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS		
PÂTISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoise, biscuits à la cuillère, biscuits roulés, Brownies.	Gâteaux ou multiveaux	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)	kouglof, brioches panettone, pain sucré,...		160 °C	sur lèche-frite ou moule sur lèche-frite		
	PETITS FOURNS	Pâte à biscuits		biscuits en caissettes papier, biscuits à la cuillère, etc.	Gâteaux ou multiveaux	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			70 °C	sur lèche-frite			
Meringues ambrées		110 °C	sur lèche-frite				
ENTRETIENS	Pudding	pudding à base de pain ou pâte à brioche, pudding au riz	Gâteaux ou multiveaux	190 °C	moule sur lèche-frite		
	Crèmes et flans	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 impéatrice, 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	potatoes au four, etc.	Multiveaux	200 °C	moule ou papillote sur lèche-frite		

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	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	lèche-frite ou plat	2	45**	Froid
			Rôti de porc				
			Poulet rôti				
			Gigot d'agneau				
	Gâteaux	Plum-cake et 4/4 (avec levure chimique)	cake aux fruits, marbrés, 4/4, etc.	moule sur grille	2	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	chassons aux pommes, gâteaux rustiques, terrines, etc.	sur lèche-frite		2
	Pizzas*	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain)		sur lèche-frite	2	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


! 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.


! Une pression prolongée sur les touches **-** et

+ accélère l'avancement rapide des niveaux de puissance et des minutes du minuteur.

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

Chaque foyer est activé par une touche de sélection  et par un dispositif de réglage de la puissance

à double touche **-** et **+**.

- Pour mettre en marche un foyer, appuyer sur la commande correspondante et sélectionner la

puissance voulue à l'aide des touches **-** et **+**.

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.

Description technique des modèles

* N'existe que sur certains modèles

Extinction des foyers

Pour éteindre un foyer, le sélectionner à l'aide de la touche de sélection correspondante  et :

- Appuyez sur la touche **-** : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.

Programmation de la durée de cuisson

! 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.


2. Régler son niveau de puissance.

3. Appuyer sur la touche de programmation .

Le voyant correspondant au foyer sélectionné clignote.

4. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches


- et **+**.

5. 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. 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)

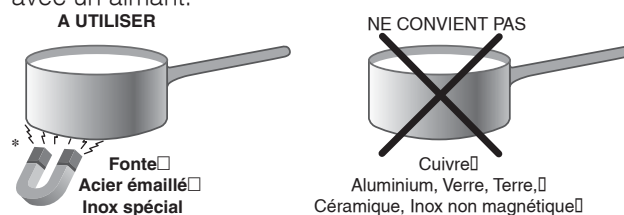
Il est possible de sélectionner une utilisation en mode démonstration où le tableau de bord fonctionne normalement (y compris les commandes concernant la programmation) mais où les éléments chauffants ne s'allument pas. Pour activer le mode démonstration (demo), il faut que la table soit sous tension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

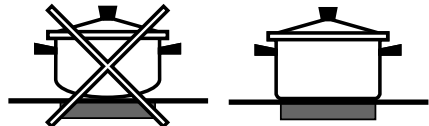
Conseils d'utilisation de l'appareil

! 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. Le voyant clignotant peut signaler :

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

Indicateurs de chaleur résiduelle

Chaque foyer est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée. Si l'afficheur de

puissance affiche **H**, c'est que le foyer est encore chaud. On peut par exemple s'en servir pour garder un plat au chaud ou faire fondre du beurre ou du chocolat. Lors du refroidissement du foyer, l'afficheur

de puissance affiche **h**. L'afficheur s'éteint dès que le foyer a suffisamment refroidi.

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 5 heures de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 8 heures.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvert, ...) 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.

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.

Légende :

I = foyer à induction simple

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




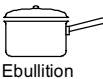
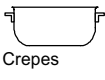
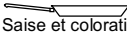
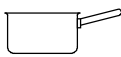
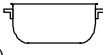
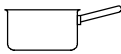
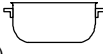
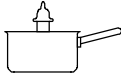

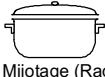
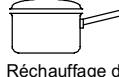
* = la puissance maximale est limitée tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (voir Mise en marche et Utilisation).

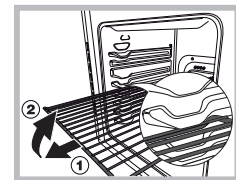
Tables de cuisson	CI 96I W S CI 96I I S CI 96I K S CI 96I A S
Foyers	Puissance (en W)
Arrière gauche	I 1400 – 600 si avant gche*
Arrière droit	I 2200 – B 3000*
Avant gauche	I 2200 – B 3000*
Avant droit	I 1400 – 600 si arrière drt*
Puissance totale	7200

ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Conseils utiles pour la cuisson

Cuisson très vive	999 888	 Mise en pression Autocuiseur	 Friture
		 Grillade	 Ebullition
Cuisson vive	777	 Crepes	 Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	777 555 555	 Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémillante (Pates, Riz, Légumes) Lait	 Réduction lente (Sauce épaisses)
		 Cuisson au bain-marie	 Cuisson Autocuiseur après chuchotement
		 Mijotage (Ragouts)	 Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	222	 Sauce chocolat	 Maintien au chaud



! 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).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Les programmes automatiques sont élaborés sur la base des produits alimentaires de qualité.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

! 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.

Mise hors tension

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

Nettoyage du four

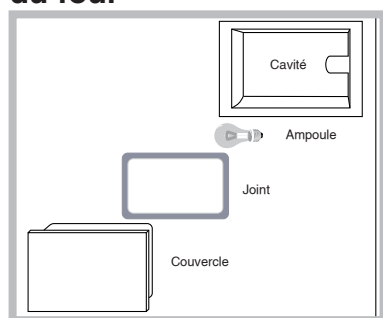
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- 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.

! 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.

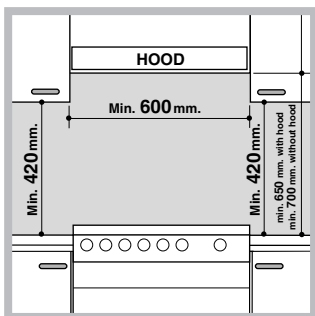
! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterzijde van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

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 materiaal (zie afbeelding);

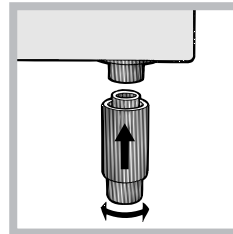
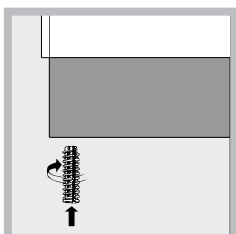
- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen



gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

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).



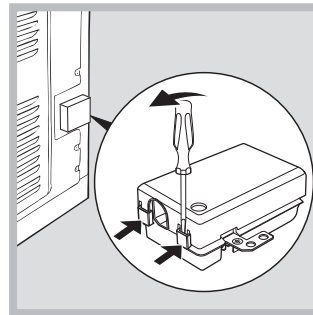
De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

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.



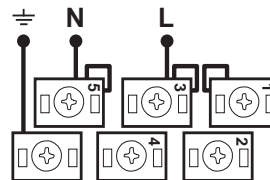
Het aansluiten van de kabel:

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

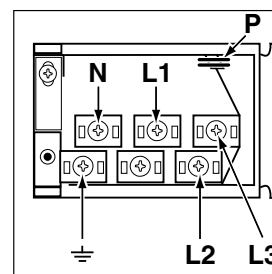
! de bruggen zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting aan enkelfasig 230V (zie afbeelding).

230V ~

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

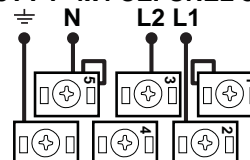


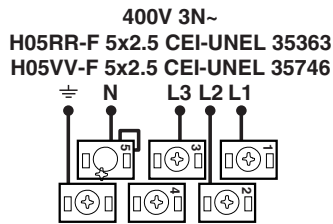
- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen C en D worden de twee overbruggingsklemmen die zich in de doos bevinden gebruikt (afb. B - referentie „P”)



400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746





- 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.

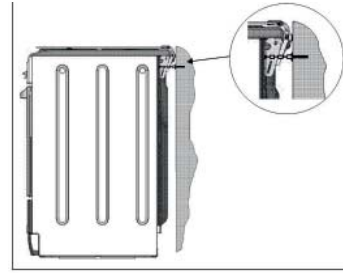
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

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

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

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Veiligheidsketen





! Om per ongeluk kantelen van het apparaat te voorkomen, bijvoorbeeld doordat een kind op de ovendeur klimt, MOET de bijge-

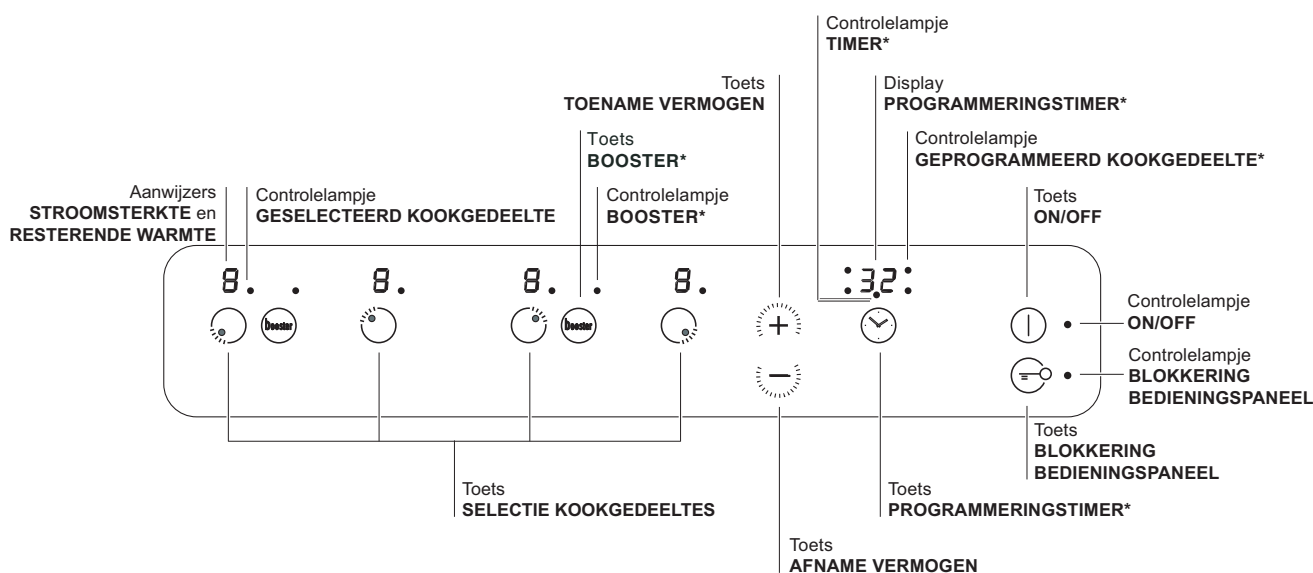
leverde veiligheidsketting geïnstalleerd worden. Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die door middel van een (niet bijgeleverde) schroef aan de muur achter het apparaat bevestigd moet worden, op dezelfde hoogte als waarop de ketting aan het apparaat bevestigd is.

Kies de schroef en het schroefanker in overeenstemming met het soort materiaal van de muur achter het apparaat. Als de kop van de schroef een kleinere diameter dan 9 mm heeft, moet een sluitring worden gebruikt. Op een betonnen muur moet een schroef met een diameter van minstens 8mm en 60mm lengte gebruikt worden.

Zorg ervoor dat de schroef bevestigd wordt aan de achterkant van het fornuis en de muur, zoals in de afbeelding getoond wordt, zodat de schroef na installatie gespannen is en parallel aan het niveau van de vloer is.

TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen Oven HxBxD	32,4x43,5x40,3 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
ENERGIE LABEL en ECODESIGN	<p>EU richtlijn nr. 65/2014 met integratie van richtlijn 2010/30/EU. EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 60350-1 reglement, EN 50564 reglement EN 60350-2 reglement</p> <p>Energieverbruik convectie Natuurlijk - verwarmingsfunctie: Traditioneel</p> <p>Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: Braden </p>
 	<p>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)</p>

Bedieningspaneel kookplaat



- Toets **TOENAME VERMOGEN** om de kookplaat aan te zetten en het vermogen ervan te regelen (zie Starten en gebruik).
- Toets **AFNAME VERMOGEN** om het vermogen te regelen en de kookplaat uit te zetten (zie Starten en gebruik).
- Controlelampje **GESELECTEERD KOOKGEDEELTE** geeft aan dat het betreffende kookgedeelte geselecteerd is en dat u het kunt regelen.
- Toets **SELECTEREN KOOKGEDEELTE** om het gewenste kookgedeelte te selecteren
- Aanwijzer**VERMOGEN**: geeft het bereikte warmteniveau aan.
- Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- Controlelampje **ON/OFF**: geeft aan of het apparaat in- of uitgeschakeld is.
- Toets **PROGRAMMERINGSTIMER*** om de programmering van de kookduur te regelen (zie Starten en gebruik).
- Display **PROGRAMMERINGSTIMER***: toont de keuzes betreffende de programmering aan (zie Starten en gebruik).
- Controlelampjes **GEPROGRAMMEERD KOOKGEDEELTE***: tonen de kookgedeeltes aan als u een programmering start (zie Starten en gebruik).
- Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de regeling van het kookvlak worden uitgevoerd (zie Starten en gebruik).
- Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL**: toont dat de blokkering van het bedieningspaneel heeft plaatsgevonden (zie Starten en gebruik).
- **BOOSTER*** toets om het extra vermogen - 3000 W - van de kookzone in te schakelen (zie Starten en gebruik).
- **BOOSTER*** controlelampje, geeft aan dat het 'booster' extra vermogen actief is.
- Controlelampje **TIMER*** geeft aan dat de timer actief is.





* 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 DRAAISPIJT 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 **DRAAISPIJT**

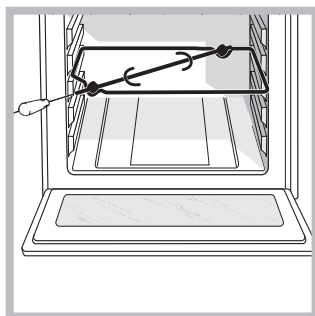
Deze functie is optimaal voor het braden aan het draaispij. Kook met de ovendeur dicht.

Functie **LAGE TEMPERATUUR**

Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdoeien, 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.

- ! Als een bepaalde functie geselecteerd is, worden de productinstellingen die voor optimale kookprestaties zorgen toegepast. Dit kan betekenen dat het iets langer duurt voordat de koelventilator en verwarmingselementen in werking treden.

Draaispij



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

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

3. activeer het draaispij door middel van de symbolen ;

! Als u de ovendeur opent als het programma is gestart, houdt het draaispij 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.

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.	gratineren (of braden)	200-210 °C	schotel op lekplaat
	Gevulde groenten	aardappels, tomaten, courgettes, kool, enz.	Multiniveau	200 °C	op lekplaat of vorm op bakplaat
	Gestoofte 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, zeebaarbeel, 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 là 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)	kougloff, brioches, panettone, zoet brood		160 °C	op lekplaat of taartvorm op lekplaat
	PATISSERIE	Koekjesdeeg		gebakjes in papieren cups, lepelkoekjes, enz.	Gebak- of multiniveau
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	190 °C	taartvorm op lekplaat
	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)	vruchtencake, marmercake, enz.	taartvorm op rooster	2	45**	Koud
		Vruchtentaart (kruimeldeeg of bladerdeeg, met of zonder flan)	appeltaart, pruimentartaart, perentaart enz.	taartvorm op rooster	2		
		Bladerdeeg	apfelstrudel, boerentaarten, pasteitjes, enz.	op lekplaat	2		
		Gebak zonder gist (clafoutis, amandeltaart, boerentaart, enz.)		op lekplaat	2		
	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 vooringesteld 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.

! Als u lang op de toetsen $-$ en $+$ kunt u de stroomsterkte en de minuten van de timer snel laten toenemen.

Inschakelen kookplaat

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

Inschakelen kookzones

Iedere kookzone wordt in werking gesteld door middel van een selectietoets  en een regelsysteem voor de stroomsterkte, bestaande uit een dubbele toets

$-$ en $+$.

- Voor het in werking stellen van een kookzone drukt u op de betreffende toets en stelt u de gewenste

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

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 linksachter de booster actief is, zal het vermogen in de kookzone linksvoor afnemen). Voor verdere informatie kunt u de Technische beschrijving van de modellen raadplegen.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Uitschakelen kookgedeeltes

Voor het uitschakelen van een kookgedeelte kiest u dit

door middel van de selectietoets  en:

- Druk op de toets $-$: het vermogen van het kookgedeelte wordt langzaam minder totdat het uitgaat.

Programmering kookduur

! 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 stroomsterkte instellen.

3. Druk op de programmeertoets .

Het controlelampje voor het betreffende kookgedeelte begint te knipperen.

4. Stel de gewenste kookduur in door middel van de

toetsen $-$ en $+$.

5. Bevestigen door op 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 langzaamaan 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.

Blokkering 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



Druk op de toets ; het apparaat gaat uit. 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 deblokkeren.




“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.

GESCHIKTE MATERIALEN

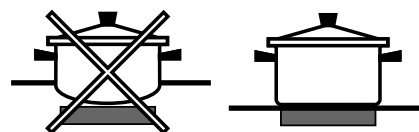


ONGESCHIKTE MATERIALEN



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 controlelampje kan betekenen:

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

Aanwijzers van de resterende warmte

Ieder kookgedeelte is voorzien van een aanwijzer van de resterende warmte. Deze aanwijzer geeft aan welke kookzones nog heet zijn. Als het vermogensdisplay

H toont dan is het kookgedeelte nog warm. Het is bijvoorbeeld mogelijk een gerecht warm te houden of boter of chocolade te laten smelten. Met het afkoelen

van het kookgedeelte zal het vermogensdisplay **h** tonen. Het display gaat uit wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld.

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 5 uur uitgaan, de plaat linksvoor na 8 uur.

Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingsduur in uren
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	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






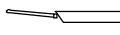










Het inductiesysteem is het snelste kookstelsel dat er bestaat. In tegenstelling tot de traditionele kookplaten wordt niet het kookgedeelte verwarmd: de warmte wordt direct binnenin de pan gecreëerd, die daarom noodzakelijkerwijs een bodem van ferromagnetisch materiaal moet bezitten.

Kookplaten	CI 96I W S CI 96I I S CI 96I K S CI 96I A S
Kookgedeeltes	Vermogen (in W)
Linksachter	I 1400 – 600 se Ant. Sx*
Rechtsachter	I 2200 – B 3000*
Linksvoor	I 2200 – B 3000*
Rechtsvoor	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Totaal vermogen	7200

Legenda:

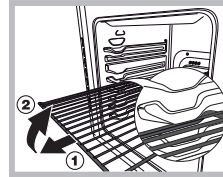
- I = kookgedeelte met eenvoudige inductie
- B = booster: de kookzone kan over een extra vermogen van 3000 W beschikken
- * = het maximale vermogen wordt beperkt terwijl de booster in het kookgedeelte erachter actief is (zie Starten en gebruik).

Praktische kooktips

Koken op zeer hoog vuur	99	 Koken met een snelkookpan Snelkookpan	 Frituren
	88	 Grillen	 Koken
Koken op hoog vuur	77	 Crêpes	 Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur	66	 Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk	
	55	 Langzaam indikken (gebonden sauzen)	
	55	 Au bain-marie koken	 Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	44	 Koken op laag vuur (stoofschotels)	 Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	33	 Chocoladesaus	 Warm houden van gerechten

BELANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringsysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de grill naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt(1).

Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).



! 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 afvalmerker 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

- (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%).

! 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 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.

- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Automatische programma's zijn gebaseerd op standaard etenswaren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden.
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de "uitgesteld koken" optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.
- Gebruik de residuele warmte van uw ovenplaat optimaal door de gietijzeren platen 10 minuten en keramiek ovenplaten 5 minuten voor het einde van uw bereidingstijd uit te schakelen.
- De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner zijn, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.
- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

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.

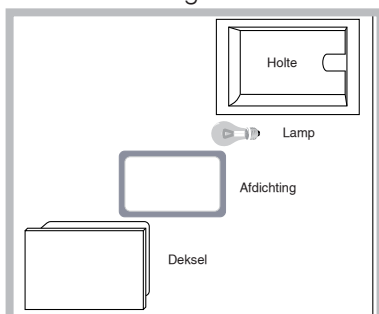
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij 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 schuursonzen: 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 aankoeken.

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.

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, einer Übergabe oder eines Umzugs das Gerät stets begleitet.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

! Die Installation des Gerätes ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen.

! Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung oder Wartung darf nur dann vorgenommen werden, wenn der Herd zuvor von der Stromversorgung getrennt wurde.

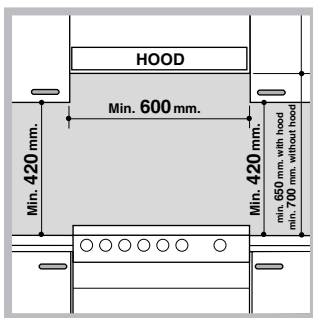
Aufstellung und Ausrichtung

! Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, deren Höhe die der Kochfläche nicht überschreitet.

! Vergewissern Sie sich, dass die mit der Rückwand des Herdes in Berührung kommende Wand aus nicht entzündbarem Material beschaffen und wärmeresistent ist (T 90°C).

Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:

- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden.
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 600 mm vom Gerät aufzustellen.

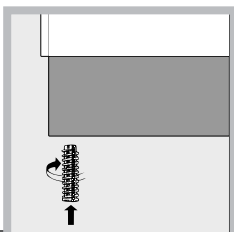


- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen. Sollten die Hängeschränke aus entzündbarem Material geschaffen sein, muss

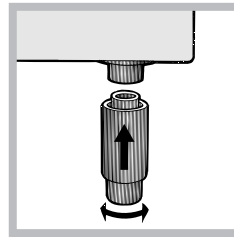
der Abstand 700 mm betragen (siehe Abbildung).

- Bringen Sie keine Vorhänge hinter dem Herd oder in einem Seitenabstand von weniger als 200 mm an.
- Eventuelle Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Bedienungsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren.

Nivellieren



Sollte es erforderlich sein, das Gerät eben auszurichten, schrauben Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stellfüße an den dafür in den Ecken des Herdbodens vorgesehenen Stellen ein (siehe Abbildung).



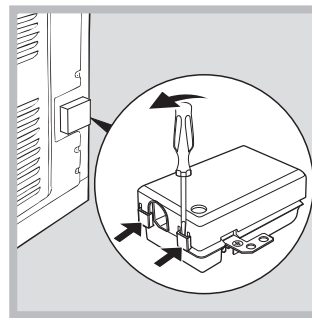
Die Stellfüße* werden unter dem Herdboden eingesteckt.

Elektroanschluss

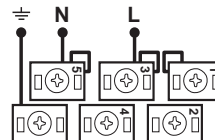
Verlegen des Netzkabels

Öffnen des Klemmgehäuses:

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an.
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmgehäuses ab.



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

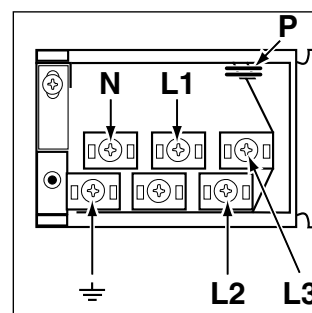


Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:

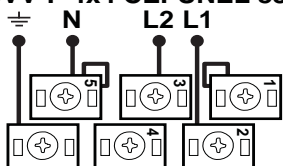
- Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die der Kontakte aus.

! Die Brücken sind werkseitig für einen 230V-Einphasenstrom-Anschluss vorgesehen (siehe Abbildung)

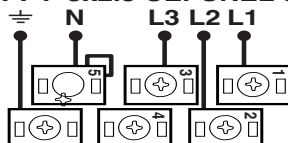
- Für den elektrischen Anschluss gemäß der Abbildungen verwenden Sie die im Gehäuse (siehe Abbildung Bezug „P“) befindlichen Brücken



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



- Befestigen Sie das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegebene Belastung (siehe Tabelle Technische Daten). Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den inländischen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

! Das Netzkabel und die Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

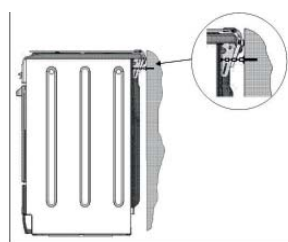
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

! Der Hersteller weist jegliche Verantwortung zurück, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.





Typenschild, ist in der Innenseite der Klappe befindet, oder, nachdem der Ofenkammer geöffnet worden ist, auf der linken Wand im Inneren des Ofens gezeigt angepasst werden.

Sicherheitskette



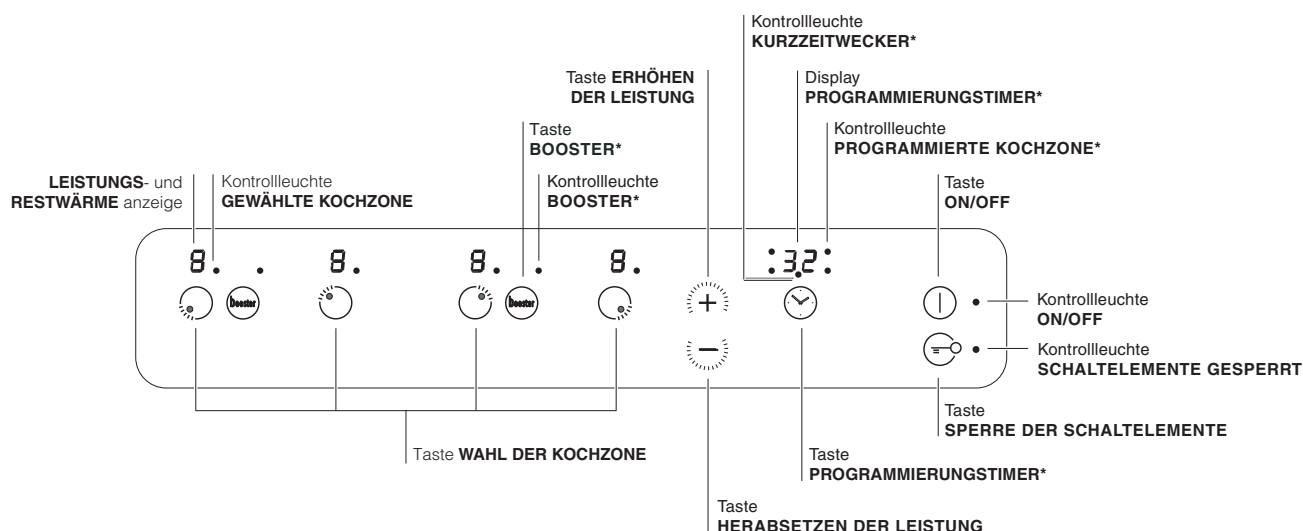
! Um ein Kippen des Geräts zu verhindern, beispielsweise durch ein Kind, das auf die geöffnete Ofentür klettert, MUSS die Sicherheit-

skette installiert werden! Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mitgeliefert) an der hinter dem Herd liegenden Wand in der gleichen Höhe der Befestigung der Kette am Herd befestigt werden muss. Wählen Sie die für die Wand hinter dem Gerät passende Schraube und Schraubenverankerung aus. Wird eine Schraube mit einem Schraubenkopf kleiner als 9 mm verwendet, muss eine Unterlegscheibe eingesetzt werden. Betonwände erfordern Schrauben mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm. Befestigen Sie die Kette an der Rückwand des Herd und an der Wand, wie in der Abbildung gezeigt. Nach der Installation sollte die Kette gespannt und parallel zum Fußboden sein.

TABELLE DER EIGENSCHAFTEN	
Backofen-Abmessungen (HxBxT):	32,4x43,5x40,3cm
Nutzvolumen	Liter 57
Nutzabmessungen des Geschirrwagens:	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 8,5 cm
Versorgungsspannung und -frequenz:	siehe Typenschild
ENERGIELABEL und ECODESIGN	EU-Richtlinienr. 65/2014 ergänzend zu Richtlinie 2010/30/EU. EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU. EN 60350-1 Richtlinien EN 50564 Richtlinien EN 60350-2 Richtlinie, Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: Ober-Unterhitze  Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: Braten 
 	EG-Richtlinien: EG-Richtlinien: 2006/95/EG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen - 2004/108/EG vom 15.12.04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 90/396/EWG vom 29.06.90 (Gas) und nachfolgende Änderungen- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen - 2002/96 /EG 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

* Nur an einigen Modellen

Bedienblende Kochfeld



- Taste **ERHÖHEN DER LEISTUNG**: Zum Einschalten sowie zur Leistungsregelung der Kochzone (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Taste **HERABSETZEN DER LEISTUNG**: Zur Leistungsregelung sowie zum Ausschalten der Kochzone (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Kontrollleuchte **GEWÄHLTE KOCHZONE**: Diese zeigt an, dass die der Kontrollleuchte entsprechende Kochzone gewählt wurde und die gewünschten Einstellungen demnach vorgenommen werden können.
- Taste **WAHL DER KOCHZONE**: Mittels dieser wird die gewünschte Kochzone gewählt.
- **LEISTUNGSANZEIGE**: Auf dieser ist der jeweils erreichte Heizwert ersichtlich.
- Taste **ON/OFF**: Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- Kontrollleuchte **ON/OFF**: Diese zeigt an, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist.
- Taste **PROGRAMMIERUNGSTIMER***: Mittels dieser Taste kann die für jede Kochzone jeweils programmierte Zeit reguliert werden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Display **PROGRAMMIERUNGSTIMER***: Auf diesem Display werden die jeweils programmierten Zeiten angezeigt (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Kontrollleuchten **PROGRAMMIERTE KOCHZONE***: Diese zeigen die Kochzonen an, die programmiert wurden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Taste **SPERRE DER SCHALTELEMENTE**: Um versehentliche Änderungen der am Kochfeld erfolgten Einstellungen zu verhindern (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT**: Diese signalisiert, dass die Schaltelemente gesperrt wurden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Taste **BOOSTER***: Mittels dieser kann die Kochzonenleistung auf 3000 W erweitert werden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Kontrollleuchte **BOOSTER***: zeigt an, dass die Booster-Funktion eingeschaltet ist
- Kontrollleuchte **KURZZEITWECKER***: Diese signalisiert, dass der Kurzzeitwecker läuft





* Nur bei einigen Modellen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE




Uhr einstellen

! Die Uhr kann bei ausgeschaltetem und auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die ersten zwei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers


! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei numerischen Digitalanzeigen blinken.
 2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Minuten einzustellen.
 3. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- Daraufhin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Gebrauch des Backofens

! Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

1. Das gewünschte Garprogramm über den Drehschalter PROGRAMME auswählen.
2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen. Die Vorheiz-Anzeige leuchtet auf. Die Temperatur kann mithilfe des Drehschalters THERMOSTAT abgeändert werden.
3. Sobald die Vorheizzeit-Anzeige  erlischt, ertönt

ein akustisches Signal. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.

4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- Ändern des Garprogramms über den Drehschalter PROGRAMME.

- Ändern der Temperatur über den Drehschalter THERMOSTAT.

- Programmieren der Dauer und des Garendes (siehe Garprogramme).

- Unterbrechen des Garvorgangs durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0“.

5. Die Garzeitdauer kann verändert werden (siehe Garprogramme).

6. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren.

! Bei den Programmen BRATEN und GRILL ist keine Vorheizphase vorgesehen.

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.

! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. In der Anfangsphase eines PYROLYSE-Programms arbeitet das Gebläse auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe.

! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

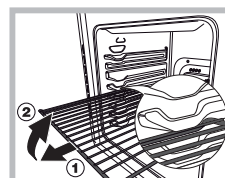
Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch das Öffnen der Backofentür eingeschaltet werden.

ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet.

Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen.

Um die Roste komplett auszuziehen, braucht man sie nur, wie auf der Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).



* Nur an einigen Modellen

Manuelle Garprogramme

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 40 °C und 250 °C eingestellt werden. Bei dem Programm DREHSPIESS ist der voreingestellte Wert 270°C.

Programm **TRADITIONELL**

Bei dieser traditionellen Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**

Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **BRATEN**

Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert.

Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.

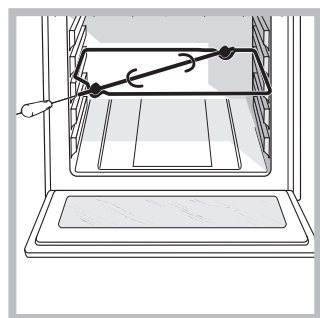
Programm **DREHSPIESS**

Diese Funktion wurde für das Garen mit dem Drehspieß optimiert. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**

Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90°C.

Drehspieß



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (siehe Abbildung) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und

stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;

3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Symboltaste

 in Betrieb.

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Automatik-Garprogramme

! Temperatur und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata**

– Programmierter optimale Garzeit) unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Die Garzeit kann um einige Minuten verändert werden, wie nachfolgend in der Beschreibung der einzelnen Funktionen angegeben.

Programm **RINDERBRATEN**

Verwenden Sie diese Funktion für Kalbs-, Schweine- und Lammbraten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden. Nur die Gardauer kann um -20/+25 Minuten verändert werden.

Programm **PIZZA**

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details. Nur die Gardauer kann um -5/+5 Minuten verändert werden. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 500 g und 700 g wiegen.
- fetten Sie die Fettpfanne und die Backbleche leicht ein. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis "Hot" bis die Temperatur des Backofens die 120° erreicht hat. Nun kann die Pizza in den Ofen gegeben werden.

PIZZAREZEPT:

1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen

Rezept für 3 Pizzen mit etwa 550 g: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)

- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde oder manuelle Betriebsart NIEDRIGE TEMPERATUR bei 40° und etwa 30/45 Minuten gehen lassen.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm  PIZZA.

Programm **BROT**

Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben.**


Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis "Hot" bis die Temperatur des Backofens die 40° erreicht hat. Nun kann das Brot in den Ofen gegeben werden.

BROTREZEPT:

1 Backblech mit 1.000g max., untere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)

Vorgang:

- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise NIEDRIGTEMPERATUR 40°C geschalteten Backofen, und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben..** Zur Reinigung raten wir die Verwendung von Wasser und Essig.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm  BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.



Programm KUCHEN



Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Kuchen. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden. Nur die Gardauer kann um -10/+10 Minuten verändert werden.

- ! Bei der Auswahl einer speziellen Funktion kommen Produkteinstellungen zum Einsatz, die die Kochleistung steigern. Das kann dazu führen, dass die Lüfter- und Heizelemente etwas länger brauchen, um sich einzuschalten.

Garzeit programmieren

! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.





Programmieren der Garzeit-Dauer



1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die gewünschte Zeit einzustellen.

3. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen;
4. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierter Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

! Das Ende einer Garzeit kann nur dann programmiert werden, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. Drücken Sie daraufhin die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
3. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
5. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
7. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.
- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet um 11:15:00 automatisch.

Die eingeschalteten Symbole  und  sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist.. Das DISPLAY gibt das Garendes und die Garzeit in Wechselfolge wieder. Die Programmierung kann durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0“ rückgängig gemacht werden.

Praktische Tipps

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5. Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen DREHSPIESS und BRATEN die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese auf den mitgelieferten Rost. Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzen ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.



Tabelle Garen im Backofen

DE

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VORPEISEN	Plum-Cake (gesalzen)	Plum-Cake mit Oliven, Thunfisch usw.	Kuchen oder Heißluft	160 °C	Form auf Backblech
	Pikante Kuchen	Pikante Kuchen mit Käse, Lachspasteten usw.	Kuchen oder Heißluft	200 °C	a/ Backblech
	Terrinen	Fisch-, Fleisch-, Gemüseterrinen usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Terrinenform auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Gerichte in kleinen Formen	Geflügelleberpastete, Lachspüree usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Aufläufe mit Käse, Gemüse, Fisch usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
GEMÜSE/REISGERICHTE	Überbackenes (allg.)	Kartoffelgratin, Lasagne usw.	Gratin (oder Braten)	200-210 °C	Gefäß a/Backblech
	Gefülltes Gemüse	Kartoffeln, Tomate, Zucchini, Wirsing usw.	Heißluft	200 °C	a/ Backblech oder Backform auf Backblech
	Geschmortes Gemüse in der Casserolle (mit Deckel)	Möhren, Weißwurzeln, Kopfsalat usw.	Ober-Unterhitze	200 °C	Casserolle auf Backblech
	Flan	Pilzflan, Gemüsefrikadellen usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Terrinen	Gemüse-Terrinen	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Spargel-, Tomatensoufflé usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Pasteten	Gemüsepasteten usw.	Heißluft	200 °C	a/ Backblech
	Fisch in Alufolie	Trüffel usw.	Heißluft	200 °C	Alufolie auf Backblech
	Reis	Reis Pilaf	Ober-Unterhitze	180 °C	Form auf Backblech

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
FLEISCH	Geflügelbraten	Huhn, Hähnchen, Ente, Kapuaun	Braten	200 °C	Geflügel a/Backofenrost
	Geflügel a/Spieß	Huhn, Hähnchen	Drehspieß	270 °C	Drehspießhalterung
	Braten	Schweine-, Kalbs-, Putenbraten, Rostbeef, Lammkeule, gefüllte Kalbsbrust usw.	Braten	200 °C	Fleisch auf Backofenrost
	Geschmortes Fleisch am Stück	Geschmorte Lammkeule (ganz), großer Kapuaun oder Truthahn usw.	Heißluft	180° (nach einem Drittel der Bratzeit auf 160°C herunterstellen)	Fleisch a/Backblech in regelmäßigen Abständen mit Bratensaft begießen
	Fleisch Sauté in Casserolle und traditionelle Gerichte	Rindsschmorbraten, Kaninchen, Kalbsgoulasch „Marengo“, Lammfleisch mit Kartoffeln, Huhn mit Paprikaschoten usw.	Statisch	190 °C	Casserolle auf Backblech
	Gegrilltes	Steak, Kotelett, Bratwurst, Spießchen, Hühnerschenkel usw.	Heißluft	200 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
	Fleisch im Teigmantel	Rindfleischfilet „Wellington“, Keule im Teigmantel usw.	Heißluft	200 °C	Auf dem Backblech (bei großen Stücken die Temperatur auf 160°C herunterstellen, wenn der Teigmantel gar ist)
	Fleisch im Salzteig-Mantel	Geflügel in Salzteig usw.	Heißluft	240 °C	Fleisch auf Backblech oder Behälter auf Backblech
FISCH	Gegrillter Fisch und Spießchen	Seebarsch, Makrele, Sardinen, Seebarbe, Thunfisch usw.	Heißluft	180 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
	Ganze Fische (gefüllt)	Goldbrasse, Karpfen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fischfilet (mit Zusatz von Wein oder anderen Flüssigkeiten)	Lachs, Drachenkopf, Kabeljau, Seebarsch usw.	Statisch	200 °C	Backblech
	Fisch in Alufolie	Seezunge, Limande, Jakobsmuscheln usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fisch im Teigmantel (Blätterteig oder Mürbeteig) Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Lachs, Spießchen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Überbackener Fisch	Gratinierter Kabeljau usw.	Gratin (oder Braten)	200-210 °C	Gefäß auf Backblech
	Soufflé	Muscheln usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Fisch im Salzteig-Mantel	Kabeljau, Karpfen usw.	Heißluft	240 °C	Fisch auf Backblech oder Gefäß auf Backblech

Tabelle Garen im Backofen

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
GEBÄCK	Plätzchen (ohne Hefe)	Biskuit, Löffelbiskuit, versch. Plätzchen, Brownies		200 °C	Form auf Backblech
	Käsekuchen			200 °C	Form auf Backblech
	Kuchen mit Hefeteig	Süße Kuchen, Streuselkuchen mit Obst		180 °C	Form auf Backblech
	Teigböden für Torten (Sandteig)	Torten mit frischem Obst (Erdbeeren, Himbeeren usw.)		180 °C	Backform a/Backblech (Trockenbohnen auf Kuchenteil)
	Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Birnenpasteten usw.	Kuchen oder Heißluft	220 °C	Form auf Backblech
	Kleines Gebäck	Brandteiggebäck (Windbeutel), versch. Gebäck, Bigné, Saint-Honoré-Torte usw.		190 °C	a/ Backblech
	Kleines Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Croissants, süße Küchlein, Brioches ohne Füllung, kl. Savarin usw.		180 °C	a/ Backblech
	Großes Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Gugelhupf, Christstollen, süßes Brot, Brioches ...		160 °C	Backblech oder Backform auf Backblech
PLÄTZCHEN/ KLEINES GEBÄCK	Plätzchenteig	Gebäck in Papierformen, Löffelkuchen usw.		180 °C	a/ Backblech
	Sandteig	Mürbeteigplätzchen, Spritzgebäck, Kekse usw.		200 °C	a/ Backblech
	Blätterteiggebäck	Versch. Blätterteiggebäck	Kuchen oder Heißluft	200 °C	a/ Backblech
	Mandelgebäck, Kokoskugeln	Mandelgebäck mit Kokosnuss oder Mandeln		180 °C	a/ Backblech
	Hefeteig	Mini-Brioche, Mini-Croissants usw.		180 °C	a/ Backblech
	Weißes Baisers			70 °C	a/ Backblech
	Gebräunte Baisers			110 °C	a/ Backblech
	Putz			190 °C	Form auf Backblech
SUSSPEISEN	Crèmes und Eierspeisen, Griespudding	Karamellpudding, Creme Brulee, Schokoladentafeln usw.	Kuchen oder Heißluft	160 °C	Formen in Fettpfanne (Wasserbad in Fettpfanne)
	Süße Reisspeisen	Versch. Reisspeisen		180 °C	Form auf Backblech
	Soufflé	Soufflé mit Likör, Obst usw.		200 °C	Form auf Backblech
	Obst	Gefülltes Obst oder Obst in Alufolie	Bratäpfel usw.	Heißluft	200 °C

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VERSCHIEDENES	Yoghurt		NIEDRIGE TEMPERATUR	40 °C	Kleine Form a/Backblech
	Trockenobst	Trockenobst, Trockenpilze oder Trockengemüse in Scheiben usw.	NIEDRIGE TEMPERATUR	65 °C	auf Backofenrost

Automatik-Garprogramme

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	BEISPIELE	UNTERLAGE	Einschubhöhe Fettpfanne/Backblech	Garzeit (Minuten)	Einschieben	
	Rinderbraten	Braten	Kalbsbraten	auf Fettpfanne oder Form	2		kalt	
			Schweinebraten					
			Brathähnchen					
	Kuchen	Plum-Cake und Pfundkuchen (mit Backpulver)	Plum-Cake mit Obst, Marmorkuchen, Pfundkuchen usw.	Form auf Backofenrost	2	45**	kalt	
			Obstkuchen (Mürbeteig oder Blätterteig, mit oder ohne Guss)	Apfel-, Mirabellen-, Birnenkuchen usw.	Form auf Backofenrost	2		
			Blätterteiggebäck	Apfelschen, Gemüsekuchen, Pasteten usw.	a/ Backblech	2		
			Kuchen ohne Hefe (Clafoutis, Mandelkuchen, Gemüsekuchen usw.)		a/ Backblech	2		
	Pizza	Gefüllte Pizza, gefüllte Focaccia (Hefeteig)			2	28**	warm oder kalt	
	Brot	***			2	55	kalt	

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.
 ** Die Garzeiten im Automatikbetrieb sind voreingestellt. Die in der Tabelle angegebenen Werte beziehen sich auf die Mindest- und Maximaldauer, die der Anwender ab der voreingestellten Dauer verändern kann.
 *** Wie im Rezept angegeben 100 gr Wasser in die Fettpfanne füllen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch


DE

! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettsuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.


! Wird das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen, ertönt nach einigen Sekunden ein kurzes akustisches Signal. Nur daraufhin kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

! Durch längeres Drücken der Tasten **-** und **+** können die Leistungswerte und die Minuten des Timers im Schnelllauf verändert werden.

Einschalten des Kochfeldes


Das Kochfeld wird über die Taste  (für ca. 1 Sekunde gedrückt halten) eingeschaltet.

Einschalten der Kochzonen

Eine jede Kochzone wird über eine Bedienungstaste  und über einen aus einer Doppeltaste (**-** und **+**) bestehenden Leistungsregler eingeschaltet.

- Um eine Kochzone einzuschalten, drücken Sie die entsprechende Bedienungstaste und stellen daraufhin über die Tasten **-** und **+** die gewünschte Leistungsstufe ein.


Booster-Funktion*

Zur Beschleunigung der Aufheizzeit kann zu einigen Kochzonen durch Drücken der Taste  die Boosterfunktion zugeschaltet werden. Die über der Taste befindliche Kontrollleuchte schaltet sich ein. Diese Funktion steigert die Leistung auf 2000W oder 3000W, je nach Größe der angesteuerten Kochzone. Die Boosterfunktion schaltet sich automatisch nach 4 Minuten wieder aus. Solange die Booster-Funktion für eine der Kochzonen aktiv ist, bleibt die Leistung der dahinter oder davor liegenden Kochzone beschränkt (z.B.: Ist der Booster der hinteren linken Kochzone aktiv, dann ist die Leistung der vorderen linken Kochzone herabgesetzt). Weitere Informationen finden Sie in der Technischen Beschreibung der jeweiligen Modelle.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des

* Nur an einigen Modellen

Ausschalten der Kochzonen

Um eine Kochzone auszuschalten, wählen Sie diese zuerst über die entsprechende Bedienungstaste  und:

- Drücken Sie die Taste **-**: Die Kochzonenleistung sinkt allmählich bis zum völligen Ausschalten der Kochzone.

Programmierung der Garzeit

! Sämtliche Kochzonen können gleichzeitig für eine Garzeit von 1 – 99 Minuten programmiert werden.


1. Wählen Sie die Kochzone über die entsprechende Wahlstaste.

2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

3. Drücken Sie die Programmierstaste .

Die Kontrollleuchte der ausgewählten Zone blinkt.


4. Stellen Sie über die Tasten **-** und **+** die gewünschte Zeit ein.

5. Bestätigen Sie Einstellung durch Druck auf die Taste , oder warten Sie 10 Sekunden für die automatische Auswahl.

Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Ist die programmierte Garzeit abgelaufen, ertönt (1 Minute lang) ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Wiederholen Sie obige Schritte für jede Kochzone, die Sie programmieren möchten.



Anzeige im Falle einer Mehrfachprogrammierung

Wurde die Betriebszeit einer oder mehrerer Kochzonen vorprogrammiert, erscheint auf dem Display die Restgarzeitanzeige der Kochzone, die für die niedrigste Zeit programmiert wurde; die entsprechende Kontrollleuchte blinkt, um anzuzeigen, um welche Kochzone es sich handelt. Die Kontrollleuchten der übrigen programmierten Kochzonen sind eingeschaltet. Um die Restzeit der anderen programmierten Kochfelder

anzuzeigen drücken Sie wiederholt die Taste : es werden in Folge und im Uhrzeigersinn alle Zeiten des Kurzzeitweckers und der programmierten Kochfelder angezeigt, beginnend mit dem Kochfeld vorne links.






Änderung der Programmierung

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis die Zeit der Kochzone, deren Programmierung Sie ändern möchten, angezeigt wird.
2. Stellen Sie mittels der Tasten **-** und **+** die neue Zeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .



Möchten Sie eine Programmierung löschen, dann verfahren Sie wie folgt: Bei Punkt 2 drücken Sie die Taste -: Die programmierte Zeit wird fortlaufend gesenkt bis zum Ausschalten bei 0. Die programmierte Zeit wird gelöscht und das Display verlässt den Programmierungs-Modus.

Die Minutenuhr


Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Mit dem Minutenzähler kann ein Zeitraum bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Programmierstaste  bis sich die Kontrollleuchte des Minutenzählers einschaltet. .
 2. Stellen Sie über die Tasten “-” und “+” die gewünschte Zeit ein.
 3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .
- Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal (über die Dauer von 1 Minute).

Sperre der Schaltelemente

Während der Betriebszeit des Kochfeldes können die Schaltelemente gesperrt werden, um irrtümliche Einstellungsänderungen zu verhindern (durch Kinder, bei der Reinigung usw.). Drücken Sie die Taste , dann werden die Schaltelemente gesperrt. Die über der Taste befindliche Kontrollleuchte leuchtet auf. Zu weiteren Einstellungen (z.B. um den Garvorgang zu unterbrechen) müssen die Schaltelemente erst wieder freigegeben werden. Drücken Sie die Taste  für einige Sekunden; die Kontrollleuchte erlischt, die Schaltelemente werden freigegeben.


Ausschalten des Kochfeldes

Durch Drücken der Taste  wird das Kochfeld ausgeschaltet. Sollten die Schaltelemente gesperrt worden sein, bleiben diese auch bei Wiedereinschalten des Gerätes gesperrt. Um das Kochfeld wieder einschalten zu können, müssen die Schaltelemente vorher entsperrt werden.

„Demo“-Mode (Vorführmodus)

Es besteht die Möglichkeit, einen Vorführmodus einzustellen, bei dem das Bedienfeld (einschließlich der zur Programmierung erforderlichen Bedienelemente) normal funktioniert, die Heizelemente dagegen schalten sich nicht ein. Zur Aktivierung eines Vorführmodus

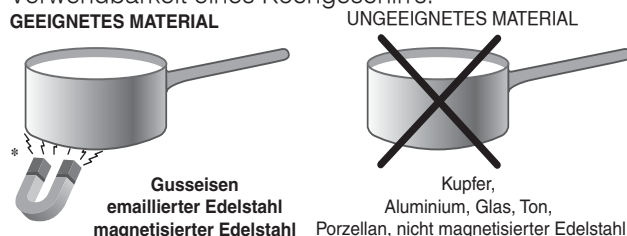
muss das Kochfeld eingeschaltet und alle Platten ausgeschaltet sein.

- Halten Sie die Tasten + und - für 6 Sekunden gleichzeitig gedrückt. Nach 6 Sekunden blinken die Kontrollleuchte ON/OFF und die Kontrollleuchte SPERRE DER SCHALTELEMENTE für eine Sekunde. Lassen Sie die Tasten + und - los und drücken Sie die Taste  ;
- Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige DE und MO und das Kochfeld schaltet sich aus;
- Wird das Kochfeld daraufhin wieder eingeschaltet, befindet es sich im Vorführmodus (Demo-Mode)

Zum Verlassen dieses Modus verfahren Sie gemäß obiger Angaben. Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige DE und OF und das Kochfeld schaltet sich aus: Wird das Kochfeld daraufhin wieder eingeschaltet, funktioniert es wieder auf normale Weise.

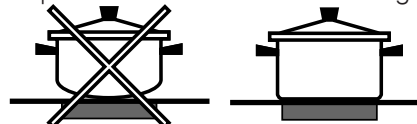
Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

! Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Herstellungsmaterial (magnetisiertes Material) sich für das Induktionssystem eignet. Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen aus: Gusseisen, emailliertem Stahl oder Spezialstahl für Induktionskochzonen. Im Zweifelsfall hilft ein Magnet bei der Prüfung der Verwendbarkeit eines Kochgeschirrs.



So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt.



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.

- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen

Sicherheitsvorrichtungen

Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennungs-Vorrichtung ausgerüstet. Die Kochzone bewirkt ein Erhitzen des Topfbodens nur bei einer angemessenen, der Kochzone entsprechenden Topfgröße. Das Blinken der Anzeigeleuchte kann Folgendes signalisieren:

- ungeeignetes Kochgeschirr,
- ein zu geringer Topfdurchmesser,
- der Topf wurde abgenommen.

Restwärmeanzeigen

Jede Kochzone ist mit einer Restwärmeanzeige ausgerüstet. Diese Anzeige signalisiert, welche Kochzonen noch eine erhöhte Temperatur haben.

Zeigt die Leistungsanzeige **H**, dann ist die Kochzone noch warm. Es ist beispielsweise möglich, eine Speise warm zu halten oder Schokolade oder Butter zu schmelzen. Mit dem Abkühlen der Kochzone zeigt die

Leistungsanzeige **h**. Die Anzeige schaltet sich ab, sobald die Kochzone ausreichend abgekühlt ist.

Überhitzung

Im Falle einer Überhitzung der elektronischen Gerätekomponenten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, auf dem Display erscheint die

Anzeige **F** gefolgt von einer blinkenden Zahl. Diese Meldung erlischt, und das Kochfeld kann wieder eingesetzt werden, sobald die Temperatur auf einen akzeptablen Wert gesunken ist.

Sicherheitsautomatik

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsautomatik ausgestattet, die die Kochzone automatisch abschaltet, wenn die maximale Betriebszeit auf einer gewissen Leistungsstufe erreicht wird. Bei Auftreten eines solchen Sicherheitsintervalls erscheint auf dem Display die Anzeige „0“.

Beispiel: Die hintere rechte Kochzone wird auf Leistungsstufe 5 eingestellt, die vordere linke dagegen auf 2. Die hintere rechte Kochzone wird nach 5 Std. Betriebszeit ausgeschaltet, die vordere linke erst nach 8 Stunden.

Heizleistung	Beschränkung der Funktionsdauer in Stunden
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Tonsignal

Einige Anomalien, wie:

- Gegenstände (Topf, Besteck usw.), die für länger als 10 Sekunden auf dem Schaltfeld liegen,
- Flüssigkeit, die über das Schaltfeld gegossen wurde,
- ein zu langer Druck auf eine Taste, können die Ursache für ein Warnsignal sein. Um das Warnsignal auszuschalten, muss der Grund der Störung beseitigt werden. Wird die Störung nicht beseitigt, bleibt das Warnsignal eingeschaltet und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Technische Beschreibung der Modelle

Kochen mit Induktion ist die schnellste und zeitsparendste Art des Kochens. Im Gegensatz zu herkömmlichen Kochplatten, heizt sich nicht die Kochzone auf: die Hitze wird direkt im Innern des Topfes entwickelt, der hierzu notwendigerweise über einen Boden aus magnetisiertem Material verfügen muss.

Legende:






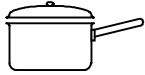

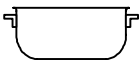
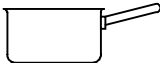

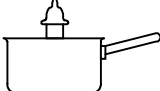


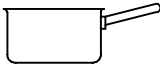
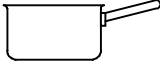

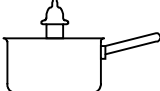





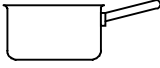

I = Einfache Induktions-Kochzone

B = Booster: Die Leistung dieser Kochzone kann bis auf 3000 W erhöht werden.

* = Die maximale Leistung wird begrenzt, solange die Boosterfunktion für die entsprechende hintere Kochzone eingeschaltet bleibt (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).

Kochfelder	CI 96I W S CI 96I S CI 96I K S CI 96I A S
Kochzonen	Leistung (W)
Hinten links	I 1400 – 600 se Ant. Sx*
Hinten rechts	I 2200 – B 3000*
Vorne links	I 2200 – B 3000*
Vorne rechts	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Gesamtleistung	7200

Praktische Back-/Brathinweise

Sehr stark garen		 Schnellgaren Schnellkochtopf	 Fritieren
		 Grillen	 Kochen
Stark garen		 Crêpes	 Stark garen und bräunen (Braten, Koteletts, Schnitzel, Fischfilets, Spiegeleier)
Sanftgaren:		 Schnell eindicken (flüssige Soßen) Kochendes Wasser (Nudeln, Reis, Gemüse) Milch	
		 Langsam eindicken (dickflüssige Soßen)	
		 Wasserbad	 Garen im Schnellkochtopf nach dem Dampfaustritt
Sehr sanft Garen:		 Sehr sanft Garen	 Aufwärmen von Speisen
Extrem sanft Garen:		 Schokoladensoße	 Warmhalten

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Nachfolgende Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild des Gerätes abgebildet sind.
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuss sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden..**
- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert) oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränken).
- Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Stellen Sie keine unstablen oder verformten Töpfe auf die Kochzonen, um Unfälle durch Umkippen der Töpfe zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf das Kochfeld, dass ein unbeabsichtigtes Anstoßen vermieden wird.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- Geben Sie keine entflammaren Materialien in das untere Aufbewahrungsfach oder in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position 0 befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen springen (oder sogar zerbrechen). Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen vom Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen, bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre

Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät nicht herunterrutschen kann.
- Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischen Implantate:
Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit. Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/CEE). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen in Einsatz befindlichen elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, letztere entsprechen nicht den obigen Richtlinien. Das Induktions-Kochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich. Um jegliche Gefahren durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein. In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers wenden zu wollen.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie bitte das Kochfeld über seine Bedienungsvorrichtung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topferfassungsfühler.



Entsorgung

- Das Verpackungsmaterial entsprechend den lokalen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Es empfiehlt sich, die Programme DREHSPIESS und BRATEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Falls möglich, Vorwärmen des Backofens vermeiden und immer versuchen es zu füllen. Öffnen Sie die Tür des Backofens etwas, da die Hitze bei jedem Öffnen verloren geht. Um eine erhebliche Menge an Energie zu sparen, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Backzeit aus und nutzen Sie die Hitze im Backofen herzustellen.
- Automatische Programme basieren auf Standard Nahrungsmitteln.
- Halten Sie die Türdichtungen sauber und ordentlich um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn Sie einen zeitabhängigen Stromtarif haben, dann macht die Option "verzögertes Kochen" es einfacher, Geld durch Vorgänge in günstigeren Zeiträumen einzusparen.
- Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.
- Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen.
- Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch
- Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen
- Falls Sie etwas kochen, das eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein Drittel der Energie spart.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

BACKOFEN:

Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem schwach leuchtenden „Uhr-Symbol“ angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

KOCHFELD:

Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät nach Ausschalten der Anzeigen für Resthitze und des Lüfters (wenn vorhanden) automatisch in den "off mode". Das Gerät kehrt durch Drücken der Taste ON/OFF in den Betriebsmodus zurück.

Reinigung und Pflege

DE

Stromversorgung trennen

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

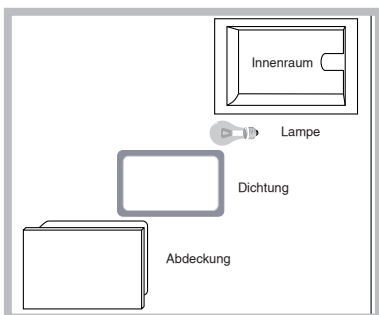
Reinigung des Gerätes

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerschneiden des Glases zur Folge haben können.
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie zur Reinigung ausreichend Wasser und trocknen Sie das Gerät hinterher sorgfältig. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (spülmaschinenfest).
- Das Bedienfeld wird mit einem weichen Schwamm oder Tuch von Fett und Schmutz befreit.
- Sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben, können auf den Edelstahlteilen Flecken zurückbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trocken zu reiben.

Kontrolle der Backofendichtungen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.



Austausch der Backofenlampe

Die Backofenlampe wie folgt ersetzen:

1. Die Glasabdeckung mithilfe eines Schraubenziehers entfernen.
2. Die Lampe ausschrauben und durch eine neue Lampe desselben Typs ersetzen: Leistung 15 W, Sockel E 14. Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (siehe Abbildung).

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche des Kochfeldes hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden; anschließend ist das Kochfeld mit Wasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem Schaber (Klingenschaber) entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle - und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie bitte darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Rückstände der Reinigungsmittel könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	Wo sind diese erhältlich ?
Klingenschaber und Ersatzklingen	Haushaltwaren Warenhäusern
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Produkte f. Glaskeramik	Haushaltwaren Hobbyläden Warenhäusern Supermärkten

* Nur an einigen Modellen

PYROLYSE-Selbstreinigung

Während des pyrolyse-Reinigungsprogramms werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt, dank dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht zu Asche.

Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Rückstände aufglimmen. Es handelt sich um einen völlig normalen spontanen Verbrennungsvorgang, der keine Risiken in sich birgt.


Vor Aktivierung einer PYROLYSE:


- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Das gesamte Zubehör aus dem Backofen entfernen.
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.
- Den Drehschalter PROGRAMME auf „0“ positionieren.

! Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung der PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG

die Taste  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die gewünschte Reinigungsstufe kann über den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG festgelegt werden, wobei die Dauer voreingestellt ist und nicht abgeändert werden kann.

1. Sparprogramm (ECO): Drehschalter in Richtung „-“ drehen. Dauer: 1 Stunde.
2. Normalprogramm (NOR): Anfangsleistungsstufe. Dauer: 1 Stunde und 30 Minuten.
3. Intensivprogramm (INT): Knopf in Richtung „+“ drehen. Dauer: 2 Stunden.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .



Auch für den PYROLYSE-Zyklus kann, wie für jeden normalen Garvorgang, programmiert werden, wann dieser beendet werden soll (siehe Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs).

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Aufleuchten des auf dem Display befindlichen Symbols  ist ein Zeichen dafür, dass die Backofentür ab dem Moment automatisch gesperrt wurde, an dem sehr hohe Temperaturwerte erreicht wurden.
- Das Symbol **STOP**  weist darauf hin, dass durch Drücken der Taste  der Reinigungsvorgang jederzeit unterbrochen werden kann.
- Bei einer etwaigen Störung wird die Stromversorgung der Heizelemente getrennt.
- Die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Programmende) können bei gesperrter Backofentür nicht mehr abgeändert werden.

Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs

1. Drücken Sie die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
 2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“, um die Stunden einzustellen.
 3. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
 4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“, um die Minuten einzustellen.
 5. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen;
 6. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an und das akustische Signal wird aktiviert.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein PYROLYSE-Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.

Die eingeschalteten Symbole  und  sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als PYROLYSE-Ende programmierte Uhrzeit und die PYROLYSE-Dauer eingeblendet.

Ende des Selbstreinigungsvorgangs

Die Backofentür kann nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein annehmbares Niveau gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Den Staub bei abgekühltem Backofen mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wenn die vorhandene Ofenwärme für einen Garvorgang genutzt werden will, ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.